

本場舉辦

「臺東特有作物創新烘焙產品發表會」



本場於10月5日在本場區域教學中心，與臺東縣糕餅商業同業公會共同舉辦「臺東地區特有作物創新烘焙產品成果發表會」，以臺灣藜、樹豆、小米、洛神為材料，發揮各自的創意，第一次的成果發表會場上，展現琳瑯滿目的各式麵包與糕餅成品，令人驚豔，也讓與會來賓忍不住食指大動。

臺灣藜、樹豆、小米、洛神是臺東原住民特色作物，皆富含礦物質、維生素、抗氧化物或膳食纖維，營養又健康，然以往多只運用於傳統料理，為了更多元化利用，特別協請臺東縣糕餅公會陳漢同理事長，針對上述特色作物，與轄內糕餅業者腦力激盪，研發市場上獨樹一幟的創意烘焙產品，期吸引國人目光，進一步朝向成為臺東特色伴手禮，加速地方產業發展。



臺東縣糕餅商業公會陳理事長說明研發創意烘焙產品過程

陳理事長說明本次參與研發過程時，首先感謝改良場提供臺灣藜及樹豆材料，並在多次參與討論研發創意烘焙產品時，才清

楚了解到上述特色作物的營養成分，其中最喜歡的是臺灣藜，因為富含鋅與多種維生素及強抗氧化物質，相當符合國人養生保健的需求，但是發現當製成麵包後，如放置太多臺灣藜會帶些許苦味，未來還要再針對口感進行調整；樹豆在研製成豆沙過程比起常用的紅豆或綠豆等材料，要來得費時耗工，經過不斷的測試，已掌握到關鍵。吃了以臺灣藜等臺東特色作物為材料所做成的美味麵包或糕點，不用擔心副作用，美食與健康同時享有，真是一舉數得。

本次創意烘焙發表暨展示活動共有9間糕餅業者參與，除臺東市部分老字號的業者（福芳、大千、神仙屋、農耕、大翔蛋、佳佳），還有包含遠從大武（良發）、太麻里（太麻里麵包店）與關山（泰祥）的糕餅業者，大家為研發與推廣臺東特色作物的烘焙產品，都相當用心。

本場將於11月27日的開放日活動中，請100位民眾進行試吃票選活動，選出最佳人氣獎，相關活動內容，將陸續公布於本場網頁最新消息上(http://ttdares.coa.gov.tw/show_index.php)。

雞形狀的樹豆蛋糕，看起來真好吃！



佳佳—洛神蛋糕與小米餅



福芳—鳳洛酥與小米酒釀麵包



太麻里麵包店紅藜麵包與洛神蛋糕