

臺東農特產十牧心＝愛心的月餅

為協助解決農特產滯銷問題及發展產品多樣化，本場於95年9月25日(星期一)上午10點30分在臺東農業區域教學中心舉辦一場「2006年臺東區農特產月餅研發成果品嚐會」，邀請機關團體及鄉鎮農會品嚐並篩選出具特產的臺東區農特產月餅。今年本場與牧心智能發展中心合作推出的月餅有五素一葷的梅餅、洛神餅、金針餅、刺蔥餅、柴魚餅等，所用之內餡材料以白豆沙為基底，加入本縣農特產品如脆梅果肉、洛神花萼、刺蔥嫩葉、金針、柴魚片等具地區特產之農特產品創造出具有天然色彩的

迷人風彩，口感及風味更是大受讚賞。梅餅有著酸甜適中的舒適感，金針加上素滷肉十分香濃，刺蔥則是怯傷解鬱的保健植物，鹹味柴魚酥有著濃郁的大海氣息。同時，也以少油、少鹽、少糖和高鐵、高鈣的健康概念來製作，讓品嚐者在享受美味的同時，也能保有健康的身體。更重要的是能關懷到弱勢族群，多給予關心及愛心，讓社會更和諧美滿。品嚐時若能搭配本場研發之保健茶，以慢嚼細嚥方式品味，將更能吃出各式農特產月餅之特殊風味。而未來將輔導牧心和各農會家政來推廣製作，將



可提供消費者購買月餅之另一種選擇，希望能成為觀光客的伴手禮品，帶動在地產業發展，也能讓消費者，吃得更健康。

(吳菁菁 089-325110轉820)