

2023 國產雜糧食農餐桌活動-菜餚名稱及照片

序號	菜餚名稱	菜餚照片
1	紅藜玉米燴大蝦 採用臺東紅藜及大雅薏仁，搭配清脆的雲林玉米粒，加上里港大蝦軟嫩甘甜，口感清爽酥酥脆脆，全家大小都喜歡！	
2	青仁黑豆燉肉 精選臺南優質青仁黑豆，黑豆香氣完整保留，燉煮好肉入口即化，鹹中帶甜好滋味，養生明星就在這裡。	
3	高粱老菜脯蒸鮮魚 使用金門高粱米口感與風味都特別，加上香氣爆表的嘉義老菜脯，別出心裁的佐料醬汁讓鮮活鱸魚好味道完美融合，想嚐鮮不可錯過。	
4	南瓜栗子燒雞 花蓮南瓜與中埔栗子搭配鹽埔皇帝豆和大甲芋頭，柔軟口感多汁美味人人愛。	

5	<p>多穀雜糧米糕搭麻香松阪豬</p> <p>目不暇給的全臺各地多穀物，聯合創造出全新味覺，從紅米、小米、小麥、蕎麥、芡實、米豆和紅薏仁，組成多層次豐富又健康好吃的Q彈米糕，麻油香氣逼人，搭配松阪豬堪稱一絕！</p>	
6	<p>摩洛哥風味甜薯帶皮羊肉</p> <p>台式燉煮方法也能做出摩洛哥風味醬，用水林地瓜和義竹黃玉米、臺南黃豆一起入菜燉煮嘉義梅山羊肉，慢火熬煮出濃郁口感和鮮嫩口感，一定要試試這道金色美饌！</p>	
7	<p>花園蒸時蔬</p> <p>靈魂胡麻醬來了！快來試試西港胡麻的威力有多強。時蔬齊聚個個美味，搭配黃金比例的胡麻醬，想停下筷子也難。</p>	
8	<p>風味四神湯</p> <p>經典四神湯改用國產雜糧，創造厚實新鮮的味道，這道湯富含蛋白質又注重膳食纖維，還能進補，十全十美溫暖您的胃。</p>	
9	<p>桂圓紅豆紫米湯圓</p> <p>精心挑選優質食材，萬丹紅豆與花蓮紫米聯手出擊，獻給喜歡甜食又注重養生的您。</p>	