統一編號GPN
2008100039









花卉美食--紅龍果花

曾玉惠

紅龍果俗稱「火龍果」，7月~9月為盛產期，由於開花量多，農友為求有效疏果，會摘除部分花朵。摘下的紅龍果花可作為美食佳餚的烹飪材料，花片可熱炒或油炸(因油脂含量高不宜多吃)；花絲可用於生菜沙拉、煮湯、油炸；花萼質地似韭菜，可熱炒、清燙沾醬油吃、包水餃、作餡餅、包子；整朵的乾燥花則可煮茶、燉湯或以茶湯製作果凍。如果在颱風季節蔬菜價格高漲時，以紅龍果花代替蔬菜，來一頓無污染的「花卉美食」不失為既省錢又健康的選擇。