

米飯高手邀您嘗鮮 冠軍佳餚

文／曾玉惠・圖／楊世勇、陳聰照、陳俊吉

今年6月26日在本場辦理的「2013高屏地區十大優良米飯美食決賽」榮獲冠軍的布農族獵人餐廳，決定9月推出冠軍米飯佳餚－「梅汁豬腳套餐」回饋消費者的熱情支持，好米飯配好菜，歡迎大家前往嘗鮮。

入行20多年，年過不惑的主廚高惠雄先生，曾獲得臺灣省原住民烹飪比賽第一名、經濟部公評消費金牌獎，並持有臺灣中餐乙級證照及大陸高級中式烹調師檢定合格，廚藝高超，目前跨業界與教育界培育中式餐飲後繼者，不遺餘力。

原本在六龜賣來經營餐飲服務，推廣原汁原味美食，88水災後應部分老饕粉絲建議，遷移至高雄市鳥松區繼續經營，讓在地特色美食得以延續。高惠雄利用多種山上食材，融合現代人講究的創意與健康，再配上以自家種植的梅子加工成紫蘇梅調味，精心設計製作的梅汁豬腳套餐含高雄147香米小米飯、香嫩帶Q的梅汁豬腳、馬告迷迭香虱目魚肚、熱炒山蘇、涼拌山苦瓜、明日葉玉米雞湯、茶飲及梅香甜點，色、香、味兼顧，口味獨創，百吃不膩。

套餐主食以具芋頭香氣的高雄147良質米加原住民特有的小米煮成香米小米飯，顏色討喜、芋香味撲鼻、細嚼彈牙，再配上紫蘇梅，口感一級棒，讓人越吃越順口。主菜「梅汁豬腳」創意十



可口小米飯配上香嫩帶Q的梅汁豬腳及利用山區特有的「迷迭香、山蘇、山苦瓜、馬告、明日葉」等製作的料理，布農族獵人餐廳邀您嘗鮮。

足，酸酸甜甜的有戀愛的感覺，細嚼慢嚥可以感受到軟中帶Q，有梅汁香與肉香的精華，一旦入口，挑動舌尖欲罷不能。「梅汁豬腳」曾參加全國第一屆豬腳節豬腳美食大賽，擄獲評審的心，勇奪第一名，可見確實有獨到之處。

副菜「馬告迷迭香虱目魚肚」採用高雄市彌陀區的虱目魚製作，當日漁獲絕對新鮮；「熱炒山蘇」及「涼拌山苦瓜」用的是原住民栽種山蘇、山苦瓜，「明日葉玉米雞湯」的雞是山上飼養的黃皮玉米雞。主要食材皆來自桃源區或六龜區山上，吸收天地精華－清新空氣與水質，優質品質保證可口。

「梅汁豬腳套餐」主食「香米小米飯」、主菜「梅汁豬腳」，加上三道副菜、一道湯品，並附送茶飲及梅香甜點。套餐份量十足，肉類、魚類、蔬菜及主食面面俱到，營養均衡、老少咸宜。冠軍套餐僅售199元，持本頁截角消費每份只要180元，物美價廉，值得嘗鮮。如果還想品嚐更多不同口味的米飯套餐，只要預約，高惠雄都會為消費者做客製佳餚，傳統與創意任挑；即使是親朋好友圓桌聚餐，也能安排中式全席料理，配上吉拿富別有一番風味。布農族獵人餐廳提供平民價格貴族享受，重點就是利用在地食材製作風味美食，提供「好米飯」配「好料理」。



布農族獵人餐廳位於高雄市鳥松區大埤路1號
(電話：07-7351971)



主廚高惠雄先生



梅汁豆腐是銀髮族的最愛



黃澄澄的玉米雞很吸睛

好康
截角

102.09.01~
102.10.31憑此截角
至布農族獵人餐廳消費
梅汁豬腳套餐享9折優惠
※影印無效

廣告

狂犬病止步！ 做好防疫不驚慌！



狂犬病如何預防？

- 不碰觸或領養來源不明的野生動物。
- 不用手直接撿拾生病或倒地的野生動物。
- 家中寵物要常規打疫苗，並且要避免和野生或流浪動物接觸。
- 儘量遠離流浪狗或流浪貓。

被野生或流浪動物抓咬傷，請牢記4口訣：

1. 保持冷靜，牢記動物特徵。
2. 以肥皂及大量清水清洗傷口15分鐘，再以優碘或70%酒精消毒。
3. 儘速就醫評估是否需要接種疫苗。
4. 儘可能將咬人的動物繫留觀察10天，但若動物兇性大發，不要冒險捕捉。

各縣市均有狂犬病疫苗儲備醫院，詳見www.cdc.gov.tw 或洽詢1922防疫專線。
動物疫情相關防疫訊息請電洽農委會專線電話：0800-761-590

行政院
Executive Yuan

衛生福利部
Ministry of Health and Welfare

衛生福利部疾病管制署
TAIWAN CDC

疫情通報及關懷專線：1922