



「豬肉、洋蔥美食」× 「香腸大師」登場

◆曾玉惠

口蹄疫事件讓許多消費者「望肉止步」，迄今仍有不少人「數月不知豬肉味」；以外銷為主要市場的洋蔥，今年也面臨嚴重的滯銷困境，恒春半島地區處處可聞蔥香。有鑑於豬肉、洋蔥為高雄區主要農特產品，為促銷消費大眾食用豬肉、洋蔥之意願，本場於86年6月3日辦理一項別開生面的大型推廣活動—『高雄區農特產—豬肉、洋蔥烹藝交流暨品嚐會』。

大會由戴謙副廳長致詞揭開序幕，計有長官及來賓五百多人參加，活動內容包含兩大項：「豬肉、洋蔥美食展示」及「灌香腸示範技術交流」。美食展示計60道，由高、屏地區鄉鎮(市)農會、區漁會及山地鄉公所之家政班員或家政指導員製作提供，煎、煮、炒、炸、蒸、烤……等各式調理法盡出爐，美食佳餚滿室飄香、秀色可餐，令人垂涎三尺。灌香腸示範技術交流計有32組報名參加，亦有男士熱心參與，64位香腸大師以熟練的技巧、完全的手工來示範傳統的灌香腸技術，現場觀眾看的目不暇給，不少人是第一次看手工灌香腸，躍躍欲試，眾大師們的示範亦不含



林場長陪同戴副廳長巡視美食展示會場

糊，每組兩人，默契十足，五斤豬肉二十幾分鐘就呈現出一條條的香腸，有人看的牙癢癢，直問是否可以現場烹烤。

灌好的32組香腸由三位評審作成品比較，擇5組為優等、5組佳作、22組入選，林場長富雄親自頒獎，皆大歡喜。十二時開放美食品嚐，60道佳餚加上由廠商提供的肉串、日式香腸及恒春鎮農會提供的洋蔥汁，讓來賓們讚不絕口。臨走前，本場再提供豬肉、洋蔥點心十道，讓來賓們帶著「伴手」回家推廣豬肉與洋蔥，來賓們皆表示此次活動真是「視覺」與「味覺」兼顧，達「教育」與「推廣」之雙效，希望下次再來！



戴副廳長——向香腸大師們加油



指導員為香腸大師們加油