

踩著春天的腳步

布洛灣的百合花開了！

資料提供 / 天祥晶華度假酒店



■ 布洛灣鐵炮百合。

每年3月中到5月底，太魯閣國家公園內的布洛灣台地，就會盛開一片百合花海。野生的台灣百合是台灣生命力最強的植物之一，從海濱到海拔3200公尺都可見其芳蹤；喜愛陽光充足的地方，一年開花一次，布洛灣台地3-5月開花，合歡山上就要6-8月才看得到了。早年隨處可見的野百合，低海



■ 百合花套餐。

拔地區因為大量開發，使得野百合越來越少，高山地區才會成群出現。

百合花碩大、潔白、芳香，很受國人喜愛。台灣百合也是台灣民間用藥的素材，鱗莖的鱗瓣可以潤肺止

咳、清心安神；和其他藥材並用，可治肺癆久咳、清熱、虛煩驚悸、神智恍惚、腳氣浮腫。

鄰近布洛灣台地的天祥晶華度假酒店，配合花季推出「百合花假期」，還特別將百合入菜，讓前來賞花的遊客也能

新口味鵝肉食品

讓你非常享受

資料提供 / 中華民國冷凍食品發展協會 · 攝影 / 余淑蓮



■ 真空包裝的鵝肉捲，將成職業婦女的新寵。



■ 去骨醉鵝腿肉是中式口味。

質地厚實、鮮嫩多汁的鵝肉，一向是國人喜愛的高級肉品之一，由於現代家庭的飲食消費型態與以往大不相同，為了擴大鵝肉的消費通路，行政院農委會委託中華民國冷凍食品協會與陵陽網路企業股份有限公司，歷經半年的研發與

品評測試，推出法式茴香鵝胸肉排、茶香鵝肉捲、甘味鵝肉可樂餅以及鹹水鵝等23項產品。

農產品加工與市場行銷是提供農產流通能力與提高農產品附加價值的長久大計，此項針對國產鵝肉所作的新產品開



■ 全鵝處理的鹹水鵝肉，雖然滋味鮮美，卻侷限了消費通路。



■ 夾進了鵝肝醬的鵝肉捲，配上菜蔬就是一道高級料理。

■ 加工過程有「按摩」處理的鵝胸肉排，展現厚實鮮嫩的口感。



■ 布洛灣棧道。

品嚐春天的浪漫。「百合花假期」自91年3月16日至5月15日，二天一夜，每人2700元，二人成行；百合花套餐內容：威化野百合、百合鮮帶子、晶華百合雞、百合鱒魚卷、山藥三寶鴨、飄香荷葉飯、根莖燉子排、花好百合凍、合時鮮果盤。洽詢電話02-2560 3266 / 03-869 1155。

■

發與新通路設計，跳脫了傳統全鵝烹調及侷限於鵝肉攤及餐廳的消費模式，新產品分五大類：(1)鵝胸肉排有3種口味，以高級飯店、中西日式餐館、歐式自助餐館為行銷通路。(2)鵝肉捲有8種口味，以中西餐廳、咖啡連鎖簡餐店、超市零售、熟食、團膳、外燴、拉麵店為行銷通路。(3)可樂餅有甘味與鹹肉2種口味，以中西餐廳、咖啡連鎖簡餐店、超市熟食、團膳、外燴為行銷通路。(4)傳統口味的全鵝有鹹水鵝、茶鵝及煙燻鵝3種。(5)中式調理鵝肉有7種口味。

這些真空包裝鵝肉加工品，將先進攻餐飲通路，半年後才會進入超市爭取零售市場。

■

古早味的環保尖兵—— 無患子的傳奇



「無患子」，俗名肥皂果，又名鬼見愁。早年的台灣到處是肥皂樹，家家戶戶都會撿拾肥皂果，搗碎除核後捏成團狀，作為肥皂使用，是既天然又環保的植物性清潔用品。王群光醫師與中興大學園藝系王才義副教授特別針對無患子進行蒐集與研究，並編印成「無患子的傳奇」一書，內容包括無患子的典故、種植方法、實際用途與對環保的貢獻等，均有詳細說明。「無患子的傳奇」一書定價100元，有興趣的讀者可洽詢(02)2332-4261或0918-561698鄭莉莉小姐，也可上網 <http://www.soapberry.com.tw>。

■

無患子的傳奇

王群光醫師
國立台灣大學醫學士

王才義副教授
國立中興大學園藝系

