

序

目前台灣金柑（又名金棗）栽培面積約計 250 公頃，其中宜蘭地區即佔 90% 以上，可稱之為台灣金柑之最，目前除了常見的長實與寧波兩品種外，本場更研發出果實碩大且香甜的新品種 - 長壽金柑，且該些果品不論是鮮食、蜜漬、果乾均有其食用風味，亦受當地居民所喜愛。「金柑」富含維他命 C 與類黃酮化合物等成分，是世界上屈指可數可以連皮吃的柑橘類水果，而除了鮮食之外，大家所能熟知的大概僅有「金棗糕」這樣的傳統糕點。



本場為了要讓金柑擺脫此刻板印象，均不斷將此美味的在地果品，開發出更多元的料理方式，目的就是希望讓台灣民衆能更加認識宜蘭在地美味，故特別規劃製作「金柑心 · 來做麩」烘焙食譜，以藉由烹調步驟的簡化，引起讀者自己動手做的興趣，即使是不曾接觸烘焙的初學者，也能由此書學習到基礎的入門知識。而本場更希冀藉由此食譜的推廣，讓台灣民衆能更了解其於料理上的多元應用，引起更多人對金柑的喜愛，以期於未來逐步打造「來宜蘭 · 嚐金柑」的商品形象。



代理場長 **蔡宜峯** 謹識

中華民國一〇七年十月