

# 美食饗宴 有機風味料理示範教學

## 有機風味料理展示

行政院農業委員會花蓮區農業改良場 主辦 花蓮遠雄悅來大飯店 協辦



▲本場侯場長福分致贈感謝狀給遠雄悅來大飯店陳慶麟行政副主廚

本場為輔導有機蔬果產業發展及推廣現代國人對有機農業的認識，特於11月4日辦理「2006作物產銷安全管理發展研討會暨農業科技成果展示與體驗活動」中精心安排有機農產品展售、品嚐、有機風味料理展示等多元化有機蔬果促銷等精緻活動，讓鄉親一同體驗本場所輔導及有機農戶共同經營出來的豐碩成果。

為讓消費者了解有機農產品如何料理，特別邀請花蓮遠雄悅來大飯店陳慶麟行政副主廚於現場教學有機食材設計及烹飪，包括有機鮮蔬沙拉、涼拌白玉雞絲、珊瑚碧玉鮮

蔬、艷茄鮮瓜蔬層、乳酪焗烤花椰菜、百香金瓜拌沙拉、活力鮮蔬風味飯、橙花香焗白玉瓜、養生三色山藥捲、村野薑香花椰菜、椰漿山藥千層糕、米香巧克慕斯捲等有機農產品菜色等，並且現場親手烹調及詳細解說有機食材的配菜與設計。陳副主廚表示所選用之烹飪食材皆是花蓮縣本地當季時令之有機蔬菜與水果，也鼓勵民眾可以發揮巧思與創意，搭配本地多樣化的有機農特產品，一定更能變化出豐富

且多元的有機美味料理。

此外特別邀請花蓮縣各級農會家政指導員及家政班班員擔任有機風味料理菜色創作，將樸實平淡的有機蔬菜水果，盡情揮灑表現出新鮮美味之有機風味料理，包括有機南瓜凍、三色菜包、百香蔬果、三合一有機養生餐、養生有機蔬菜、戀愛的滋味、戀、幸福、貴妃溜魚片、黃金南瓜、相戀的滋味、翠綠撫菁蒜、彩燴蔬果、五行羹、香蕉球、杏鮑焗烤海鮮、長宏有機韓式泡菜、有機刺五加果凍等可口味美之有機風味料理，

會中也提供簡單易學的創意料理食譜，提供與會民眾取閱。會場也提供有機風味料理品嚐，每道料理都讓人垂涎三尺，食指大動，讓所有民眾對花蓮地區有機產品更具有信心。



▲陳主廚解說每道料理的食材及製作過程，吸引大批民眾的目光及圍觀



▲有機風味料理，道道秀色可餐。乳酪焗烤花椰菜(左)，橙花香焗白玉瓜(中)，百香金瓜拌沙拉(右)，椰漿山藥千層糕(右上)