

富麗米是富里鄉生產的良質米，搭配富里特產金針、香菇、梅子、放山土雞等共五寶，以阿嬤口味調配菜餚製作飯盒，充分展現「呷飯配菜，呷到原鄉味」之飯盒風格。

其材料為：

1. 良質米飯2碗。
2. 主菜：紅糟土雞腿1支。
3. 配菜：炸香菇、錦繡金針捲1塊、山蘇捲2塊、梅汁排骨2塊、小管蛋黃1塊、紫米發糕1個。

主菜做法：

1. 雞腿1支蒸熟待涼。
2. 紅糟加適量醬油、糖、蒜末煮沸待涼。
3. 將雞腿泡入紅糟中置放冰箱內醃漬4至5天。
4. 取出雞腿蒸熟，剁塊即可。

富里鄉農會 指導者：張素華 製作者：陳摘

