

2003 宜蘭綠色博覽會 蘭陽青蔥教學品嚐活動

編輯室 2003-03 花蓮區農業專訊 43:封底

三星地區農會於3月23日在博覽會的綠色奧林匹克館舉行「蘭陽青蔥教學品嚐活動」，特請台北兄弟飯店名廚溫仁景先生，教學示範七道以蘭陽青蔥為主的佳餚，遊客們在學習之餘，又可品嚐名廚的手藝，大呼過癮；並且對所示範的青蔥食譜感到新奇，沒想到一向在中華美食中扮演配角的青蔥，烹調可以有這麼多變化的烹調，且每道食譜均非常美味。



蘭陽地區因地理及氣候條件適宜，所生產的青蔥品質佳，蔥白長，質地細嫩，很受消費者的歡迎。青蔥除了蔥白、蔥葉可來做菜外，春天抽出的花苔 - 蔥苔，更具備了蔥的香氣及脆甜的口感，是值得推廣的新開發食材。這次的青蔥食譜材料是採用花蓮區農業改良場所育成的福蔥蘭陽三號，品嚐起來鮮嫩甜脆，風味極佳，頗受消費者好評。



台北兄弟飯店名廚溫仁景先生於現場進行青蔥烹調教學。右為三星地區農會指導員薛珍照小姐。



美味的青蔥佳餚，小朋友也愛吃呢！



健康美味又易做的蔥苔料理