

國產火雞來辦桌 作伙起家尚週到

大仁餐旅系 協助推廣在地美味

為推廣美味又健康的火雞肉料理，中華民國養火雞協會特別與屏東縣美食交流協會及大仁科技大學餐旅管理系合作，於11月3日假大仁科技大學舉辦「2011國產火雞料理研發推廣發表會」，邀請經驗豐富的總舖師研發數十道國產火雞辦桌料理，希望藉由師傅們的創意及巧手，推廣國產火雞與外燴或辦桌市場結合，帶來新的銷售契機。

火雞肉為高檔健康的白肉，瘦肉率高而受人矚目，特別是國產火雞生長期需達5個月之久，不像一般進口火雞只生長3個月，長了骨架沒長肉。火雞肉不僅肉質細嫩、清淡，而且在營養價值上有“一高三低”的優點，一高是蛋白質含量高，在30%以上，三低是低脂肪、低膽固醇、低熱量，讓國人在享受美食的同時，不必擔心發胖的問題。

火雞在台灣養殖已有多年歷史，由於台灣火雞特殊的風味及口感，造就了全省聞名的嘉義火雞肉飯，但火雞料理多樣化，應不僅用於火雞肉飯，而且過去火雞亦為宴席的主角，因此，主辦單位邀集全全國總舖師研發十幾道國產火雞辦桌料理，如陳年紹興醉火雞肉、海陸雙寶一家親、咖啡燉火雞湯、起司火雞肉捲、黑胡椒火雞鬆、橙汁火雞條、焗烤火雞佔雀巢、凱薩蔬果火雞捲、三杯杏鮑菇火雞、蓮花麻油火雞香、旺來鳳凰酥、泡菜火雞肉包子等，道道皆令人垂涎三尺。發表會現場並由許佳晉、陳幸隆、林永瑞、洪元山四位資深主廚，親自示範和風寒天火雞、火雞肉佐芥子桔醬、塔香麻油火雞、海陸雙寶一家親等四道國產火雞料理，現場來賓品嚐過後無不對國產火雞料理的美味留下深刻印象。

近年來台灣飲食習慣趨向國際化，食用火雞大餐的人也越來越多，但以往國人對於國產火雞肉的認識並不多，經常買『進口的冷凍火雞肉』在家烹調。中華民國養火雞協會理事長顏高進提醒國人，進口火雞漂洋過海來台灣，長期冷凍之後，當然失去肉質的水份及新鮮的美味，『台灣國產的火雞，不但結實口感一流，最重要的是它的新鮮度跟吃在口裡自然香甜的滋味』，絕非進口火雞可比擬，所以呼籲台灣朋友『一定要吃國產的火雞！』因為，這才是最符合『在地生產、在地消費』鮮享在地的概念，享受火雞的美味不用飄洋過海，歡迎至中華民國養火雞協會網站 <http://www.turkey.org.tw> 或來電洽詢:04-24716435。

2011國產火雞料理研發推廣發表會

時間	流程
09:30~10:00	貴賓及媒體報到
10:00~10:30	開幕致詞 國產火雞簡介 上菜秀
10:30~10:40	介紹示範主廚
10:40~12:00	國產火雞料理現場示範及品嚐
12:00~	享用美味火雞料理 現場交流與音樂欣賞
新聞聯絡人：屏東縣美食交流協會理事長 陳柳岑 手機：0919-878-909	