

埔里新料理 創意蝴蝶餐賽發戰帖

2019-08-12 [記者佟振國／南投報導]



新故鄉文教基金會將舉辦蝴蝶餐創意料理廚藝競賽，邀請在地產學界前來挑戰。（新故鄉文教基金會提供）

南投縣埔里鎮近幾年積極推動蝴蝶生態復育，廣植蝴蝶食草與蜜源植物，除了替蝴蝶造窩，這些給毛毛蟲吃的天然植物也能變成餐桌上的佳餚，新故鄉文教基金會推動「與蝶共餐—蝴蝶餐創意料理廚藝競賽」，九月四日登場，鼓勵埔里餐飲業運用人蝶可食的植物，研發特色餐飲與糕點，開創埔里料理新主張。



健康料理達人張樹貞以刺蔥等蝴蝶食草，製作餅藏鳥不踏、金黃翡翠捲等美味蝴蝶餐。（新故鄉文教基金會提供）

人蝶可食的植物 開發特色餐飲與糕點

台灣是全世界單位面積蝶種密度第一的美麗寶島，位居台灣地理中心的埔里，蝴蝶種類高達二百廿一種，佔全台五十三%，卻因長期棲地破壞與濫捕，致使「蝴蝶王國」失色不少，新故鄉文教基金會近幾年來推動蝴蝶生態復育，廣植蝴蝶食草蜜源植物。

地瓜葉、空心菜、柳丁、刺蔥、阿娜娜

像是常見的地瓜葉、空心菜、竹子、柳丁、檸檬、柚子、龍眼等，都是蝴蝶家族喜歡的食草，深具埔里地方風味的刺蔥、阿娜娜（山刺番荔枝）也榜上有名，這些植物同樣可以帶進家裡，變成餐桌上的美味佳餚，因此基金會將於九月四日舉辦蝴蝶餐料理廚藝競賽，廣邀在地產學界前來挑戰。

基金會賽前也邀請料理健康料理達人張樹貞，以蝴蝶食草植物為素材，示範與分享美味的蝴蝶餐料理，包括墨西哥四季豆起司捲餅、刺蔥法式鹹薄餅、油封鴨腿球佐橙汁（柳丁）醬等，美味與創意兼具。

基金會指出，比賽以蝴蝶食草當素材，相信對大埔里地區的餐飲業界、學界應該都不陌生，希望能激發更多創意，化成餐桌上兼具味覺與視覺的佳餚，與蝶共餐不是口號而是行動。