

南投「黑金」、「紅玉雞」..... 在地食材變美味料理

2019-12-07 [記者張協昇／南投報導]



南投縣觀光美食協會前理事長劉恒宏推廣在地食材入菜，採用吃日月潭紅茶長大的「紅玉雞」當食材。（記者張協昇攝）



埔里農場培育出來的高級香草莢，價格昂貴，被喻為「黑金」。（記者張協昇攝）



劉恒宏以埔里在地香菇，熬製成香菇味濃郁的香菇茶。（記者張協昇攝）

南投縣許多農場近幾年來生產特殊食材，如魚池鄉吃日月潭紅茶長大的「紅玉雞」，還有埔里鎮農民種出營養價值豐富的莎梨橄欖及價格昂貴有「黑金」之稱的香草莢，南投縣觀光美食協會前理事長劉恒宏即相當「接地氣」，積極推廣用在食材烹調色、香、味俱全的創意料理，讓客人能吃到當季最新鮮美味的食料，也促進相關產業鏈的合作發展。

目前在埔里鎮一家度假村餐廳擔任料理長的劉恒宏，曾是五星飯店主廚，長期推廣以在地及當季食材入菜，除常見的香菇、茭白筍、南瓜、山藥及刺蔥、巴西蘑菇等在地蔬果外，最近也專找一地在特殊或高端食材做料理。

如劉恒宏即採用魚池鄉雞農用日月潭紅玉紅茶（台茶18號）拌入飼料養出來的「紅玉雞」，除做為烤雞食材，也加入埔里農民種出來的莎梨橄欖，煮成口感清爽的雞湯；而餐後甜點，則是使用在地農民培育出來的高級香草莢調味，這種天然的香草價格昂貴，製成如線香狀，一條即要價數百元，所以又被喻為「黑金」；此外，還以埔里在地香菇，熬製成香菇味濃郁的香菇茶。

劉恒宏指出，結合在地食材，透過產地就近直送，讓消費者可吃到最新鮮美味及安全衛生的料理，他也會向客人介紹這些食材的特色、來源及烹調方式，讓外界了解台灣農民的栽培技術堪稱世界一流，什麼東西都種得出來，由於觀光與餐飲、農業密不可分，盼能藉此加強、促進在地相關產業鏈進一步合作發展。