



■ 新聞總匯

ASIA新聞

香米美食 變變變

92/11/11中國時報

羅珮瑩/霧峰報導

農試所經過九年研發改良成功的台農七十一號香米，近年來在霧峰鄉農會推廣下，很受歡迎。而香Q的香米除了當飯吃，還可以做成各色米食點心，農試所昨天和霧峰鄉農會及臺中健康暨管理學院合作舉辦香米品嘗會，各色創意香米美食搭配芋香米酒，讓來賓大快朵頤，各色美食很快盤底朝天。

農試所指出，台農七十一號香米的研發團隊主持人是已故的郭益全博士，因此把商品名稱叫「益全香米」。因為米粒飽滿，外觀晶瑩剔透，又有芋頭的香味，口感極佳，除了當主食外，還可以釀造芋香米酒，或製造各式米食、甜點，吃法變化多端。

臺中健康暨管理學院生活應用學系教授蒙美新特別研發了系列創意香米美食，而且都是低糖低油的健康米食，例如香米奶酪、提拉米蘇、香米布丁等甜點，都可以吃到米粒。而健康香米泡芙、脆皮香米飯、酥皮香米糕等中西點心更是香酥可口，還有香米做的蛋塔等，光是香米點心種類之多就讓來賓大為驚奇。此外，香米煮成香米粥或磨成香米漿，也很好吃，而香米釀成的三十八度芋香米酒，更是香醇可口。

[回上一頁](#)