

流行限定

乳白色 冬季

大部分人對「國產鮮乳」的印象只有喝，很少人了解料理底下的她，到底有多奇妙、有多獨特？在蒸、煮、炒、炸、煎、烤、浸凍下，新鮮牛乳又會產生什麼樣的變化？

所謂「民以食為天」，本會長期推廣國產鮮乳多元化運用，經歷各種巧思企劃，其中以「鮮乳入菜」推廣最為可貴、最為實用，當一道道乳香四溢的佳餚美食呈現在眼前時，誰能抵擋住誘惑？


鮮乳的營養、健康不用多說，但由於國人的飲食習慣，到了冬季比較不愛喝，導致優質的台灣國產鮮乳冬季消費量欠佳，如能改變鮮乳從料理面做多方的用途，從「喝」改為「呷」，對國人冬季蛋白質及鈣的攝取及牛乳銷路的穩定，將有一定的助益。

在主管機關農委會的補助下，本會出版「鮮乳寒食帖」，以秋冬天國產鮮乳入菜為主題，在廚藝精湛的名廚大師的精心研發，與專業製作的策劃編印下，展現政府提升國人營養健康、品味生活的用心。

「鮮乳入菜」不是新鮮事，「鮮乳料理」更是許多地方民族的傳統美食。曠野牛羊成群的蒙古、阿爾卑斯山環繞的地中海、牛乳品質冠於世界的日本北海道，無一不是優質牛乳盛產之區，也無一不是習慣將「鮮乳入菜」，誕生著多樣美味「鮮乳料理」的地方。

今年秋冬，就讓乳業協會以20道香噴噴，熱呼呼的精采鮮乳料理，營養您的身體，溫暖您的心，同時讓您領略不同民族的異國料理風味！

中華民國乳業協會理事長



敬書2006.11