

# 台灣漁船靠泊中柱港販售小卷

正值盛產季節，新鮮漁獲鮮甜可口，價錢比市面便宜，鄉親搶購

# 餐桌添鮮味

【本報訊】正值漁季，馬祖附近海域漁船雲集，不少來自台灣本島的漁船對東引島已是熱門熱路，不時會進入中柱港加油補給、稍作休息。漁民也把握這段停靠的空檔，將

上岸的小卷鮮甜可口，價錢又比市面便宜許多，成為戶搶購的熱門品

飲食項目。若家裡經營餐館，既划算又能吸引顧客；若是在小吃生意，一次搬回兩、三箱，受最新鮮的漁獲。

鄉親們表示，剛以最實惠的價格享受最新鮮的漁獲。

地居民，讓鄉親能以最實惠的價格享受最新鮮的漁獲。

段停靠的空檔，將

毫無負擔，大大攤下，大家都來



正值鮪魚、小卷盛產季節，台灣漁船靠泊中柱港販售，島上餐桌添鮮味。（圖／文：陳其敏）

## 環境部首惜廚師甄選 地區獲食譜組優等賞

張燕娥以兩道創新料理獲肯定，展現推動成果

【本報訊】環境部舉辦「第3屆首惜廚師甄選」，北區決賽在8月24日於新北市私立莊敬高級工業家事職業學校舉行，連江縣代表張燕娥以創新料理展現「惜食」精神，從八縣市參賽隊伍中脫穎而出，榮獲食譜組「優等賞」肯定。

「首惜廚師」是環境部推動的全國性賽事，核心理念即在於提倡珍惜食材，透過創意料理達全食物利用，零廚餘的實踐行動。張燕娥作為「中南58手作輕飲食」主理人，於縣內賽事表現傑出，榮獲連江縣食譜組第一名「首廚廚師獎」，代表馬祖赴台參與北區決賽，她長年致力於健康餐飲設計，這次參賽特別將馬祖艱困環境下孕育的「惜福文化」融入料理中，以飲食傳達永續精神。在比賽現場，她端出兩道兼具美味與理念的料理。第一道參賽佳餚「田園甘露香煎五花」以少油少鹽的方式呈現食材料味，更藉由分層堆疊的擺盤設計，結合營養學概念，引導正確飲食順序，提醒民眾從日常餐桌就能實踐健康生活。

第二道菜品「蔬香五花煎餅」則充分體現惜食創意。

張燕娥

在比賽現

場中，以飲食傳達永續精神。

在比賽現

場中，以飲食傳達永續精神。