

台湾黄金蚬[®]之旅 享用美味“黄金宴”

美食 搜搜看



证了黄金蚬的养殖场，可谓收获甚丰。的故乡，享用美味可口「黄金宴」外，还见此番记者远赴台湾，来到培育出优质黄金蚬。台湾花莲立川渔场，山明水秀好地方，



这次，记者受邀来到台湾花莲县寿丰乡的立川渔场，一个好山好水的地方——黄金蚬[®]的故乡，当然不能错过金光闪耀的“黄金宴”！

眼前的“黄金宴”，一道道都是养颜美容的人间极品，不但营养价值高，味道更是让人齿颊留香。

立川渔场创办人蔡志峰告诉记者，他说：“这里的食物之所以美味，因为‘黄金蚬[®]’、贵妃鱼、香鱼都是在活泉养殖。加上立川是个得天独厚的天然养殖环境，无污染的风土水泽，才能培育出超高品质的鲜美海产。”

山明水秀 孕育黄金蚬



一点也不夸张，记者实地考察发现，立川渔场养殖区居于中央山脉与海岸山脉之间，是一个天然形塑而成的纵谷地形。四周被山脉环绕着，置身当地，感觉十分舒服，空气也清新。

值得一提的是，立川渔场是世界唯一的天然活水涌泉。

这个涌泉源自太平洋，每天，天空的云层就会堆在一起，当云层达至一个厚度时，天空就会下起雨，所以山上的雨量丰沛，雨水边流边渗，形成表面的伏流水。

一层层天然过滤的泉水，所养殖出来的蚬肉肥美，味道清甜，没有杂味，而且蚬壳呈现出自然的金黄色泽，十分吸引人，所以“黄金蚬[®]”的称号就是这样取得。

因此，所培育的黄金蚬[®]更是闻名遐迩。于是，蔡先生成立台湾首屈一

指，独一无二以黄金蚬[®]为主题的特色餐厅。

立川渔场的风味餐厅，拥有“立川三宝”，这是每个食客来到这里必点的招牌菜，广受食客的喜爱。这镇店三宝，包括了高优质渔产贵妃鱼、香鱼、黄金蚬[®]，同时，也搭配台湾鲷、土鸡及有机蔬菜等，所料理而成的黄金宴。

厨师精挑细选，采用最新鲜的海产，以最简单的料理、最道地的原味来捕获每一个食客的胃。尤其是贵妃鱼，这是立川以活水涌泉所养殖，富有胶原蛋白，而且所含的Omega-3更是比一般养殖鱼类的9倍。

贵妃鱼不但具有美容效果，更有极高的营养价值，是人体内血管的清道夫。说不知，贵妃鱼最多胶原蛋白的部分，不只是鱼肉，而是在骨头里，所以，老饕都争先恐后啃食贵妃鱼骨。

护肝珍品 金黄饱满



吃了“美容圣品”贵妃鱼，当然不能错过这次的压轴——黄金蚬[®]。

色泽金黄色的黄金蚬[®]，有完全保肝成分，可预防脂肪肝及抑制肝纤维化。由于黄金蚬[®]具有的生理活性物质，是一群完整、丰富、完全纯天然的营养物质。所以，有机绿藻和活泉都是黄金蚬[®]所摄取的保养品。

难怪，光是看卖相，足以令人垂涎三尺。记者首次来到立川渔场黄金蚬[®]，吃着金黄饱满的黄金蚬[®]，味道特别鲜美。不管是炒黄金蚬[®]还是黄金蚬[®]汤，道道美味佳肴，让人满足。

蔡先生补充说：“黄金蚬[®]富含人体完善的必须氨基酸、DHA等营养素，自古就被认为是最天然的顾肝保养品，而这粒粒饱满的黄金蚬[®]，就是做蚬精的主要原料，因为黄金蚬[®]完全靠天然涌泉来养殖，所以外壳各个金黄饱满，肉质特别Q嫩。”

立川所饲养的黄金蚬[®]，一开始由送检、筛选、分级、吐沙、洗净、萃取、调理的严谨过程，让大家吃得安心，也吃得健康。亦成为当地最具代表性的旅游据点，每一年的游客都超过13万人次。

寿丰乡是知名的淡水养殖区，近年来因为渔业休闲化发展趋势，在转型下，立川渔场成了台湾岛内唯一一个有官方认定的观光旅游旗舰景点。

这次，台湾之旅，让我们更深入的了解黄金蚬[®]，认识它的好，它的传奇，与众不同，走近每个人的生活。

渔场内还设置了一个充满自然原野气息的生态区，让食客了解黄金蚬[®]的养殖生态、采收加工过程，更可以到池塘体验捉黄金蚬[®]的乐趣，保证这趟别具意义的生态知性与美食之旅，让人回味无穷！

好料哪里找

GREENO[™]

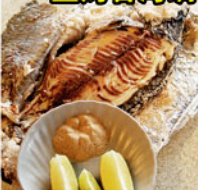
地址：No. 58, Jalan Puteri 2/4, Bandar Puteri, 47100 Puchong, Selangor.
电话：+603-8063 7889
网址：www.biogreeno.com

炒黄金蚬[®]

粒粒饱满的黄金蚬[®]加入九层塔一起炒，完全将鲜味提出来，让人停不了口。



盐烤台湾鲷



粉，也是不错的吃法。原味的，沾点柠檬汁或胡椒的外皮，保留了肉质的原汁。烧烤后，只要轻轻拨开酥脆完全不会有土味。在粗盐密封养吴郭鱼，活水养殖肉质紧实，在立川优质的环境下肉质

番茄炒黄金蚬[®]



滋味！味道微酸微甜，别有一番开胃的番茄炒黄金蚬。



黄金蚬[®]汤

以真材实料熬制成鲜美的黄金蚬[®]汤，汤底清澈，十分爽口又健康。

炸黄金蚬[®]丸

在立川才能吃得到。饱满的黄金蚬[®]肉，只有食，以鲷鱼酱拌入一颗颗，这独一无二的美

