



金門酒糟牛肉 品嚐好牛滋味



台灣人愛吃牛肉，但牛肉多仰賴國外進口，現在金門地區推廣以高粱酒糟飼養牛隻的方式，讓牛肉油花比例增加，同時帶有淡淡酒糟香氣，也增加老饕們享用牛肉的選擇。



利用酒糟養牛

過去金門養牛業是「乳牛為主，肉牛為輔」，後來國民經濟力提升，牛肉需求大漲，金門縣政府有鑑於台灣牛肉消費多仰賴國外進口，且需求連年增加，本土牛肉有很大的拓展空間；此外金門酒廠每日產出大量酒糟，漸漸超出金門所能消化的食品廢棄物量，而酒糟卻是牛隻最佳飼料之一，因此在行政院農業委員會與金門縣政府經費的挹注下，遂由金門縣畜產試驗所擬訂「金門酒糟養牛計畫」，擴大肉牛養殖，建立金門優質牛肉產銷體系，以促進地區整體利益與觀光發展。

除推動金門酒糟養牛這項優質的環境永續政策，也不斷精進生產優質的金門酒糟牛，2011年時，更從澳洲進口具有高經濟價值的「布蘭格斯種牛」育種，透過標準高粱酒糟飼養模式，讓牛隻油花比例增加，大力推展畜牧有成。有別於其他地區的牛肉，金門酒糟牛帶有淡淡酒糟香氣，為其建立獨樹一格的品類特色，也期望能藉由高品質的金門酒糟牛讓大家認識不同面向的金門。

媲美和牛 非嚐不可

「金門酒糟牛」放牧於金門純淨無污染環境，以高粱酒糟和牧草飼養，肉質鮮美多汁，呈現紅寶石般的鮮紅色澤，而潔白如珍珠般的油花分布均勻，多了股酒糟香氣，口感滑順不軟爛，完全顛覆過去金門牛肉給人的印象，口感極佳足可媲美日本和牛！無論是炭烤、水煮、香煎等多種烹調方式皆合適，只要簡單調味即能展現牛肉最原始自然的美味，搭配新鮮手沖溫體牛吃法，更成為金門旅遊的一大特色。

以營養價值來說，金門酒糟牛的共軛亞麻油酸、牛磺酸、生理胺基酸含量高並不輸進口牛肉，尤其以共軛亞麻油酸含量特別高，據研究顯示共軛亞麻油酸可減少脂肪堆積，是愛吃肉又怕胖的消費者絕佳的肉品選擇。

開心吃下一整頭牛的「全牛宴」

愛吃牛肉的朋友，來金門絕對不能錯過品嚐「全牛宴」！主打從頭到尾，從牛肩、胸、腹、腰、肋脊、腱乃至牛尾，運用涼拌、燉煮、紅燒、快炒、熬湯…等不同料理手法，呈現出如牛肉滷肉飯、牛尾砂鍋、青花菜牛腿、彩椒牛皮、炙燒牛肉、紅燒牛膝…等色香味俱全、令人看了食指大動的金門酒糟牛肉極致料理。因為有全牛宴料理，讓「吃下一整頭牛」不再只是誇大形容詞，而是金門酒糟牛從頭到尾不同部位，實際化為餐桌上道道美味佳餚的最佳寫照！

酒糟牛火鍋最佳品嚐方式

以百分之百高粱酒糟與牧草、玉米做為飼料，飼養而成的金門酒糟牛，油花均勻，肉質Q彈甘甜，而火鍋是最能實實在在品嚐金門酒糟牛好滋味的方式之一！不論是搭配牛骨熬煮的高湯、麻辣鍋底或養生高湯都非常合適，鮮切溫體牛肉入鍋後鮮涮3-5秒即可送入口，金門正港酒糟牛肉，不沾醬都好吃！

順遊金門縣畜產試驗所

金門縣畜產試驗所於1958年成立，原為「金門縣牧馬場」，1979年更名為「金門縣畜牧場」，1985年再改制為「金門縣畜產試驗所」，致力於地區畜牧產業發展與「青草地」鮮乳的生產販售。2011年起更引進澳洲布蘭格斯種牛（Brangus），進行育種管理與推廣業務，長期以來持續進行「金門酒糟牛肉」相關業務推廣及宣揚。金門畜試所近年轉型，提供遊客一處踏青與觀賞動物的好地點，園內大型鮮乳紙盒屋是打卡地標，遊客中心內展售自製的青草地鮮乳、冰棒及冰淇淋等更是不能錯過。

地址：金門縣金湖鎮蓮庵里惠民富康農莊17號



金門縣畜產試驗所官網 金門縣畜產試驗所粉專



金門縣畜產試驗所廣告

行政院農業委員會

金門縣政府

金門縣畜產試驗所