



洋葱

◆曾玉惠

洋葱為恒春半島特產，年產量超過26,000公噸，唯國人消費量不多，常有滯銷情形。為指導民眾洋葱調理法並介紹洋葱之營養，本場於3月26日開始連續四星期

，每星期三上午九點至十二點，在本場家政實驗室辦理「洋葱美食研習班」推廣教學，由民眾報名參加研習，由於傳播媒體的報導，報名踴躍，四班皆額滿，參加學員層面極廣，涵蓋學者、老師、家庭主婦、職業婦女及社會人士等，第一班即有三位男性學員，其學習態度認真、動作俐落，絕不亞於女性學員。



本場林富雄場長致歡迎詞並介紹洋葱營養成分

研習會先由本場林場長致歡迎詞並介紹洋葱之營養成份，再由本場家政人員曾玉惠講解洋葱之前處理和三十五道食譜之調理並作部份示範。講解後由學員分四組實習並品嚐成果。

各學員除了有一本35道洋葱食譜的講義之外，會後並贈送2公斤洋葱及本場編印之「鄉土食譜」三冊，學員們皆認為「知識、技術」滿載而歸，互約下次再來。



家政人員曾玉惠講解洋葱調理法



參加學員親自動手實習



學員分享實習成果