

中秋團圓！選購國產鮮菇烤肉圍爐闔家歡！

中秋烤肉或吃火鍋圍爐時，怎能忘了營養豐富又香甜可口的國產鮮菇呢！國產菇類常見的有金針菇、香菇、杏鮑菇、木耳、洋菇、秀珍菇和白精靈菇等，不同的菇類有不同選購技巧，下面就讓農業試驗所來教大家一些撇步！

若有選擇識別障礙也別難過！認明「有機驗證標章」、「產銷履歷標章」或是「臺灣農產生產追溯系統」的QR-Code，均是在地生產的證明！

而買回家的鮮菇怎麼保存？有密封包裝的烹調前都別拆封，放在冷藏庫，一般包裝的在購買後儘早於袋內尚未產生冷凝水前放入冷藏，或將其取出以餐巾紙或白報紙包覆後裹上一層保鮮膜再冷藏。

聯絡人：農業試驗所植物病理組 李瑋崧助理研究員

電話：04-23317535

Email: weisungli@tari.gov.tw

聯絡人：農業試驗所植物病理組 蔡志濃組長

電話：04-23317500

Email: tsaijn@tari.gov.tw



「木耳」選購背面有密生短絨毛的菇體，腹面孢子粉脫落較少者水洗或浸泡程度較低。



「金針菇」選擇菇體白淨，菇傘無凹陷破裂為佳。



「杏鮑菇」挑選菇傘完整，菇柄色白、肥厚有彈性，切口平整的菇體為佳。



「香菇」挑選菇傘圓整、肥厚及絨毛可見者。