

「綠香蕉冷凍預煮食材製程技術」技術簡介

本技術利用綠香蕉高澱粉特性，開發冷凍預煮綠香蕉作為新興澱粉類食材並建立製程技術，所產製冷凍綠香蕉，可作為澱粉類食材，解凍不滴汁、質地Q感、無甜味，易融合於中西式料理，可作為多元料理食材原料。本技術產品減少綠香蕉原料前處理，原料取得和使用方便，且易於延伸應用於料理配方，適合以 B2B 和 B2C 商業模式提供後端食品加工業者、餐飲加工業者和消費者加工新食材選擇，開發新食感調理食品。目前國內少有業者應用綠香蕉作為食材，本技術增加綠香蕉新食材和新食用模式的選擇，有助於創造新的綠香蕉加工產業。



圖一、綠香蕉預煮食材



圖二、綠香蕉應用食譜