台灣第一 史上最強

台糖 安心豚

「台糖肉品」蟬連3年「台灣食品消費調查統計年鑑」冷凍肉/片類品牌第一名；台糖安心豚豬肉更可追溯產地身分，確保無抗生素無藥物殘留！

一口好吃豬肉，帶有兩段故事，前段是關於豬隻如何快樂長大，並將牠的快樂轉成美味的成長故事；後段是關於如何透過最嚴謹的控管處理與運送，不允許這難得的美味有一絲流失的精心策劃。

兩段故事聽完，相信將改變您對豬肉的品味與要求。

供豬於世

◎ 編輯部

2013年春，大家還在迎新送舊、歡慶新年之餘，台糖的畜殖場一如往常忙碌，育種、餵豬、檢疫、分級……，沒有四季變化的區別，也沒有平、假日上的差異；在台糖公司工作過的人皆知，養豬對台糖的貢獻有多重要，而在台灣論及養豬，無人不直接與台糖做連結，因此豬等同是台糖的另一個代名詞，是砂糖事業外，台糖不可或缺的要項。

既然豬在台糖有舉足輕重的地位，但卻非台糖任一人都知道養豬的過程，常言道：「沒吃過豬肉，也看過豬走路」，偏偏台糖豬肉我們常吃，還真少有機會親眼目睹豬在面前走過，所以完整告知台糖養豬的不易，以及台糖出品的豬肉有多麼珍貴，跟市面上的溫體豬差異何在，是有其必要的，至少台糖是台灣第一個，也是最大一個企業養豬戶。再說，以消費者的角度而論，是資訊上的比較，是品質上的選擇，更是良心上的判別，遑論是糖廠出身、每天吃著台糖豬肉的員工。

因此，2013年就從台糖核心事業之一的養豬談起，揭「豬」美好，係代表豐衣足食的期盼，「豬」事大吉，則象徵由底翻升的契機，也是台糖畜殖事業部揮別陰霾、不堪的昨日，矢志奮發、勇往直前，衝向不達目的則不休的今日與明天。

台糖安心豚 美味的關鍵

◎ 畜殖事業部

好吃豬肉的故事，且先從後段講起…

全程低溫鎖住鮮味 減少室溫腐敗

原諒我們從最不優雅的段落 ──「電宰場」開始…。

一頭豬從電宰、處理、到分切完成，花費數個小時是很平常的事，台灣地處亞熱帶，春夏秋三季室內均高溫不下，再好的豬肉也禁不起一兩小時的高溫，此時孳生的細菌正在破壞組織，奪走牠的美味，就算事後的烹煮可以殺死細菌，但流失的鮮美，的確是再也「回不去了」。

遠洋鮪魚一上漁船，僅簡單處理就丟進冷凍庫的電視畫面想必誰都印象深刻，豬肉為什麼不能比照辦理呢？想比照辦理，讓豬一完成電宰，就進入低溫環境進行處理及分切，需要高成本，而台糖做了這筆投資！這項投資讓台糖豬肉能將富有生命力的美味保留到您口中。

會冬眠的活豬肉最鮮美

電宰完成後，即進入零下低溫環境快速預冷，讓豬肉降溫鎖住鮮味，分切自然是在低溫的環境進行，台糖冷凍豬肉在包裝後，再進入零下-40˚C環境，隨後的配送車及展售櫃也都控制在零下-18˚C以下，一直到您買回家。

解凍下鍋烹煮之後，才是第一次回到室溫，鮮味方能100%甦醒活跳在口舌之間，也難怪生產台糖豬肉的員工都說，顧客買回家吃的味道，跟他們在現場吃的幾乎一樣，台糖豬肉好像一直都活著，冷凍只是讓他們冬眠，台糖對品質的堅持，讓大家都吃得到活豬肉的鮮美。

回到前段故事
將小豬成長的快樂轉成美味

無抗生素無藥物殘留　健康養杜絕病豬

您或許不知道，台灣純洋系品種肉豬其實是由台糖配種而成，台糖以企業化、科技化、人性化技術來照顧豬的方式，絕對是引領全台。

台糖養豬從優生學做起，只挑選健康豬媽媽所生的仔豬，血統優良的仔豬，對病菌及寄生蟲有更強的抵抗力，從源頭降低了生病及用藥的可能；在台糖嚴格的成長管理下，每隻種母豬從一出生即賦予身分證號，並詳細記錄血統來源、成長狀況等等，是全國第一家建制豬肉生產履歷喔！而且台糖嚴選體態較佳的「型豬」作為「安心豚」，更不惜成本以生技事業部自製的「寡醣乳酸菌」餵食，所以特別健康，不須依賴大量藥劑長大。

◎由於台糖在豬隻管理上的嚴格管控，每頭豬都頭好壯壯，進而轉換成美味的肉品

台糖保證絕對不使用「受體素」促使豬隻體型壯碩漂亮，而且對50kg以上豬隻所用的飼料，絕不添加抗生素、氯黴素、磺胺劑、化學藥劑、荷爾蒙、驅蟲劑等藥物，每一隻上市的台糖豬，在經過獸醫詳細的檢查（包括生前的衛生檢查及往生後的細部檢查），確定無疾病、無受體素、磺胺劑、抗生素等藥物殘留才能放行。

台糖也保證以獨家「台糖糖蜜」餵飼，以增加其風味；更保證每隻豬都至少飼育滿210天，重量超過100kg，此時的健康狀態、體力均是最好的時候，完全具備成為美味豬肉的所有優點。優生的選種、獨特的配方，加上夠長的飼育期，淘汰了絕大部份體弱的豬隻，台糖從根本解決病死豬肉的問題，健康豬肉，當然好吃。

台糖從根做起的細心養殖、健康管理、疾病檢驗、低溫處理、低溫配送的完美流程，為消費者帶來最美味、最安心、最高等級的豬肉，當然也獲得了CAS、生產履歷及行政院農委會優良養豬場的認證，因為這確實已經是豬肉的「最高標準」。

活豬般的鮮味，台糖豬肉讓味蕾更具挑逗力！

飼養超過210天的台糖優選豬隻，在獨家飼料的培育下，
正好是口感絕佳的時候，肉質細密卻不過於緊實，
入口爽朗而富於彈性，請細細品嚐其甘甜鮮美的味道表現。

台糖優質豬肉履歷流程

畜產研究
優生育種

ISO22000認證
優質飼料培育

養豬博士及獸醫師
健康管理
藥物檢驗

CAS認證工廠全程
一貫化低溫
生產及配送

銷售端
展售冰櫃溫度管控
冷藏櫃5℃以下
冷凍櫃-18℃

夠乾淨，免清洗，免碰肉體

主婦使用台糖豬肉除了為家人顧及美味及健康外，更能享受到最高等級的烹調便利，因為台糖豬肉的處理及包裝均以最高的衛生標準對待，乾淨無污染，不必清洗便可烹煮，這對部分不願碰觸油膩與肉體的女性來說，實在是夢寐以求。

台糖更細心設計了小份量的分格包裝，便於用多少解凍多少，未用到部分的鮮度，一點也不流失。

即便是在眾食材爭寵的火鍋料理中，台糖豬肉的甘甜美汁仍能讓味蕾分辨出其堪稱一絕的滋味；在重口味的中秋烤肉狂歡中，不妨一試輕鹽微沾的台糖烤肉片，它富生命力的鮮美將不可思議的喚醒被醬汁麻痺的味覺；而一般的家常料理，或端午重頭戲的肉粽，加上台糖豬肉，隨著炊煮飄散而出的肉香，大口呼吸吧…！那正是最高等級豬肉的享受。

台糖冷凍、冷藏豬肉與一般豬肉之不同比較

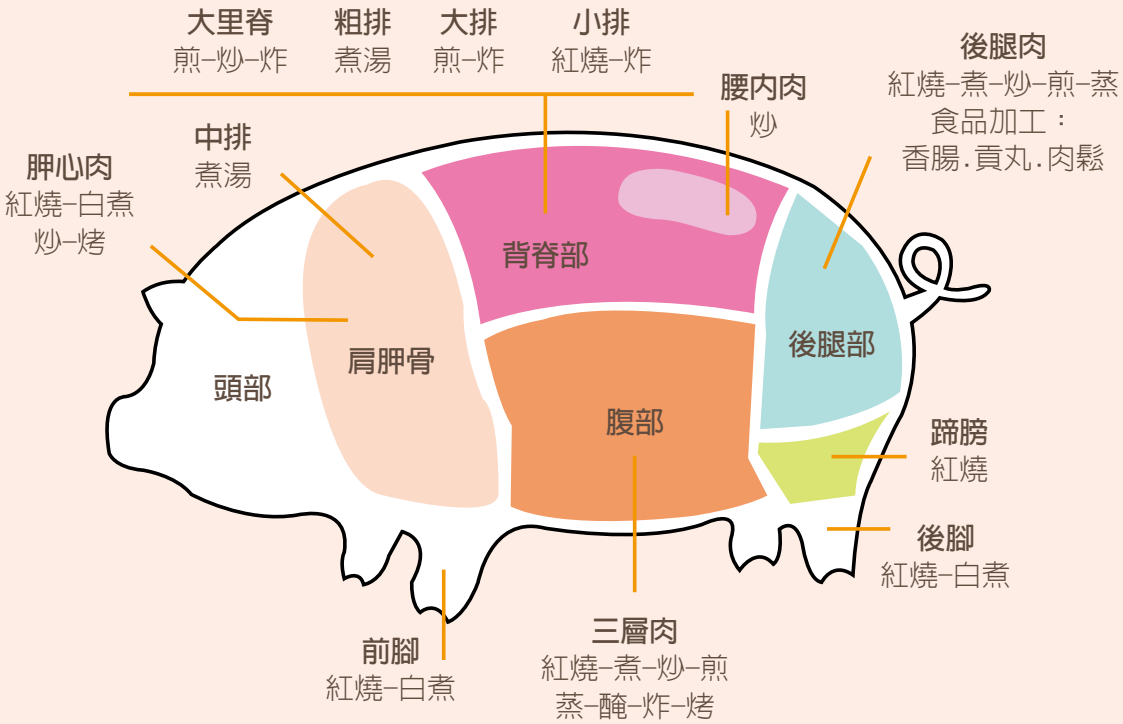
	台糖凍藏豬肉		一般豬肉
原料豬源	全部台糖自養毛豬，保證皆屬檢驗合格之健康台糖豬，無藥物殘留。	勝	豬源不確定，無法保證無藥物殘留。
屠宰方法	必先安寧照護使肉豬不緊迫，於CAS認證工廠中電化屠宰，不接觸地面，避免排泄物及微生物污染。	勝	可能無安寧照護，且可能在衛生管理不周全的環境屠宰，易受污染。
分切加工	在低溫控制的加工室中進行分切加工，完成切絲絞碎等工作。	勝	肉攤上分切，暴露在微生物易滋生的溫度範圍內。
成品包裝	分切包裝重量一致，分格包裝，使用方便，暫不食用部份不必解凍，永保新鮮，使用時不必清洗即可烹飪。	勝	未分級包裝，使用前需加工處理，易受微生物污染，一次未用完需重複冷凍、解凍，影響品質。
產品品質	急速冷凍處理，並保存-18℃以下，或冷藏處理0℃，抑制微生物生長。	勝	在微生物滋生的常溫下販賣。

選對豬肉做好菜

◎ 畜殖事業部

最高等級 ~極健康 真鮮美~ 豬肉保證

對多數人來說，「豬肉」是多麼親切又引人垂涎的食材，在各式料理中占有非常重要的地位，現在就告訴你豬肉從頭到尾怎麼用？不同部位的肉有何口感特色？適合如何烹調？



◎ 頭部

包括眼、耳、鼻、舌、頰等部位。豬頭肉皮厚，質老，膠質重，宜用涼拌、滷、煮等方法烹製。特別值得一提的是豬頰肉（就是連著豬舌兩邊的嘴邊肉），其紋路類似菊花，俗稱菊花肉，適合汆燙後切片沾醬食用，是麵攤常見小吃之一。

◎ 肩胛部

包括肩頸肉（雪花肉、霜降肉或松阪肉）、肩胛肉（胛心肉）、梅花肉、肩胛排（前段龍骨及中排）、前腿肉、腱肉、蹄膀、豬腳等部位，適合紅燒、清燉、滷、煮、烤、煎、炸、炒等方法烹製。特別介紹雪花肉，一般豬販台語稱為離緣肉或翅仔肉或六兩肉，因為一頭豬只能有2片約250g，其脆度是所有豬肉口感中最佳的，相對的價格當然也比一般豬肉來得高些。是坊間燒烤店熱賣產品項目之一。

◎ 背脊部

位於豬的背脊位置，常見的大、小里肌肉、肋排、排骨就是取此部位，適合紅燒、清燉、烤、煎、炸、炒、蒸等烹調方法。帶骨里肌肉俗稱大排，常被用來製作中式排骨便當；小里肌俗稱腰內肉，無骨頭也無筋，脂肪含量也很低，醃過醬汁後用來製作日式炸豬排或是西餐中的煎豬排；肋排是連骨帶肉呈現一整塊狀，在歐美國家是烤豬肋排的主要食材；排骨包含小排及中排，就是將肋排剁成小塊狀，用途廣泛，是家常菜湯品必備食材之一，可搭配如藥膳（糖醋、苦瓜、冬瓜）排骨、排骨酥...等一起熬煮。

◎ 腹脅部

位於背脊部下方，包括常見的五花肉及腩排等部位。五花肉俗稱三層肉，因為油脂較多，所以適合滷煮或切薄片的方式烹調，如東坡肉、梅干扣肉、蒜泥白肉...等料理多選此部位；腩排帶有白色軟骨，肉層比較厚，且脂肪含量高，適合紅燒、蒸煮、醬滷、燒烤和燉湯等烹調方式料理。

◎ 後腿部

包括後腿肉、腱肉、蹄膀、豬腳等部位，因脂肪少、肉質纖維較粗，適合長時間滷煮或紅燒的烹調方法。後腿肉常用於食品加工，如香腸、貢丸、肉鬆、肉乾等；蹄膀台語又稱腿庫，在坊間辦桌常見的烘肉料理多選此部位；豬腳富含膠質，對於養顏美容、潤澤皮膚及豐胸都有很大的幫助，如滷豬腳、花生豬腳、青木瓜豬腳等料理。

◎ 豬尾

由皮質和骨節組成，皮多膠質重，多用於燒、滷、醬、涼拌等烹調方法，如紅燒豬尾、滷豬尾等。

依烹調的目的選擇適當的豬部位肉

一般而言，腿肉、蹄膀等含筋腱較多或肉質纖維較粗的部位肉，適用於紅燒、清燉、滷、煮、蒸等濕熱方式烹製，烹調時間較長的料理。腰內肉、里肌肉、小排、梅花肉等筋腱少、肉質纖維較嫩的部位肉，則適用於烤、煎、炸、炒等乾熱方式烹製，烹調的時間要短。

豬肉如何吃才健康？

◎ 畜殖事業部

豬肉為「另類白肉」，某些部位肉的總脂肪含量、飽和脂肪、膽固醇含量，低於白肉（家禽肉）及紅肉（家畜肉）。

豬肉可為人類提供優質蛋白質（可媲美牛奶及蛋，稱為完全蛋白質）、必需脂肪酸、血紅素（有機鐵）和促進鐵吸收的半胱氨酸，亦含有人類身體所需的綜合維生素及鈣、鐵、磷、鋅等礦物質，可供身體生長發育的需要、修復身體組織、加強免疫力、保護器官等功能；僅管過度偏食肉類容易造成血脂肪、膽固醇過高的問題，但若攝取不足也會產生營養不良的副作用。

選購新鮮台糖CAS優質豬肉，加入蔬菜、水果等烹調（烹調前可將肥肉切除），並少油、少鹽，可增加菜餚的色、香、味，更具有健康意義；配合蔬果的攝取及注重均衡的飲食，就能在享受豬肉美味的同時又擁有健康。

食物項目	份量	熱量	維生素A效力	維生素B1	維生素B2	維生素B6	維生素B12	維生素C	鈣	磷	鐵	鋅
	g	kcal	RE	mg	mg	mg	ug	mg	mg	mg	mg	mg
里肌肉	100	187	4.0	0.9	0.2	0.9	0.8	0.6	1.0	38.0	0.6	1.7
梅花肉	100	341	3.0	0.7	0.2	0.4	0.8	0.9	1.0	151.0	0.9	1.9
五花肉	100	393	33.0	0.6	0.1	0.3	0.9	0.8	1.0	128.0	0.6	1.4
霜降肉	100	140	1.4	0.3	0.3	0.9	1.6	0.9	5.0	166.0	1.6	2.9
小排	100	249	20.0	0.6	0.2	0.5	0.8	0.6	38.0	193.0	1.1	2.1
豬腱	100	127	3.0	0.5	0.2	0.3	0.9	7.0	3.0	220.0	1.2	4.3
前腿肉	100	124	3.5	1.2	0.3	0.4	1.2	0.8	3.0	249.0	1.3	3.3
後腿瘦肉	100	114	3.9	0.8	0.1	0.4	0.8	4.3	2.0	223.0	1.3	2.4
豬心	100	125	12.0	0.4	1.0	0.2	2.2	3.2	1.0	176.0	4.8	1.3
豬肝	100	119	11496.0	0.3	4.3	1.3	25.6	22.0	3.0	310.0	11.0	5.4

資料來源：行政院衛生署食品資訊網食品

煮至全熟才安全

在食材的處理上，豬肉切片或切絲應逆紋切割，烹調後的肉片或肉絲食用時會感覺較嫩，較易於咀嚼。肉質較硬的肉亦應先經拍打、按摩、絞碎或添加適量太白粉或雞蛋白，如此可使肉質較滑嫩。

另外烹煮上，應注意將豬肉煮至全熟，肉中心溫度應加熱至71°C以上，食用起來才衛生安全。

台糖嚴選CAS優質好豬肉，安心、鮮美、健康！

有細心飼育滋養的美味．更有鎖住鮮美送達您口的能耐

- ✔ 保證台糖自養自產、養足210天，肉質完熟美味。
- ✔ 仿遠洋鮪魚作業「低溫保鮮」，讓豬肉冬眠，完全鎖住鮮味，防止生菌破壞肉質。
- ✔ CAS低溫處理，夠乾淨，免清洗，調理免碰肉體，還有貼心少份量分格包裝，方便更保鮮。

正確的肉品解凍方式

以煎、炒、炸等方法烹調鮮肉時，需要將肉品完全解凍。若要燉肉或煮湯，則不需要解凍。

在低溫環境下慢慢解凍是保持冷凍肉品鮮美風味的最佳解凍方式；最好於使用前一晚上或當天早上，連同包裝盒（袋）從冷凍室移到冷藏室，在原包裝中慢慢解凍恢復成原來生鮮狀態，既可避免退冰過度，又可防止細菌等微生物的繁殖，清潔又衛生。

若急需解凍肉品時，亦可將肉品裝入塑膠袋中，擠出空氣前紮緊袋口，再以流水解凍；但記得切勿將肉品直接浸漬在水中，以免流失風味及營養價值。

最快速省時的解凍的方式以微波爐來解凍，但使用時應先在肉品表面噴上些許水滴，並覆蓋一塊乾淨的濕紗布，如此在加快解凍速度的同時，亦可防止肉品表面乾燥脫水。

最重要的是，不宜反覆的將肉品解凍再冷凍，如此肉品中會形成較大的冰晶，傷及肉的組織，且肉品解凍後如未及時烹調，也會導致肉品中的微生物增生繁殖，在在都會影響肉品的鮮嫩口感及風味。

精選安心豚豬肉料理食譜

台糖安心豚肉乾XO醬

料理示範：吳恩文師傅

材料：台糖安心豚香辣豬肉乾5片、洋蔥半顆、小辣椒2支、蒜頭酥2大匙、油蔥酥2大匙、油半杯。

調味料：胡椒鹽1小匙、醬油1小匙。

作法：

1.將台糖安心豚香辣豬肉乾、洋蔥及小辣椒分別切成末。

2.鍋燒熱，加油少許，先放入洋蔥末，以小火炒至半透明。

3.放入台糖安心豚豬肉乾末及小辣椒末，鍋炒香後，加入蒜頭酥、油蔥酥及調味料炒勻即可。

台糖安心豚手捲

料理示範：吳恩文師傅

材料：台糖安心豚香腸10條、台糖珍味火腿10片、台糖安心豚肉酥半杯、台糖安心豚豬肉細絲半杯、綜合生菜適量、海苔片1包。

調味料：美乃滋適量、花生粉少許。

作法：

1.海苔包入綜合生菜，擠上調味料。

2.再夾入台糖珍味火腿或台糖安心豚香腸（如果是生的要先煎熟或烤熟）。

3.撒入少許台糖安心豚肉酥，包捲起來馬上食用即可。

糖醋排骨 料理示範：翁茂安師傅

材料：排骨塊10兩、青、紅、黃甜椒少許、鳳梨少許、蒜末少許、薑末少許、太白粉水少許。

佐料：蕃茄醬2大匙、糖2大匙、醋1大匙、塩少許、米酒2小匙、胡椒粉少許、沙拉油4碗。

作法：

1.先將排骨塊入米酒、鹽、胡椒粉抓麻炸熟至金黃色備用。

2.熱鍋入油，先爆香蒜末、薑末、蕃茄醬、糖、醋、水、鹽，炒勻再入排骨，鳳梨、彩椒快速拌炒勾薄芡後即可上菜。

紅燒五花肉 料理示範：翁茂安師傅

材料：五花肉1斤、紅菜頭4兩、白菜頭4兩、八角1粒、薑3片、蔥段1支、辣椒1支。

佐料：醬油3大匙，米酒2大匙、胡椒粉1大匙、鹽少許、糖1大匙、水3碗。

作法：

1.熱鍋入油將蔥、薑、辣椒爆香。

2.放入五花肉炒出肉香後熗醬油、米油、糖、胡椒粉，水，八角、鹽、紅、白菜頭，用小火煮40分即可上菜。

蒜泥白肉 料理示範：翁茂安師傅

材料：五花肉半斤、小黃瓜絲2兩、蒜末少許、香菜少許。

佐料：醬油膏2大匙、冷開水2大匙、辣油1大匙、香油1小匙、糖1大匙、醋2小匙

作法：

1.將五花肉蒸熟後切薄片備用。

2.小黃瓜絲和五花肉擺盤備用。

3.將所有佐料加入蒜末調勻淋上白肉，最後佐以香菜即可上菜。

特寫

台糖安心豚肉酥、肉乾及秘密新品杏仁豬肉脆片

◎ 畜殖事業部

大人、小孩都愛的安心肉酥

一樣是肉酥，有健康的最好！每每於食品展推廣薑黃肉酥時，大多數人都會說「啥！用薑做的肉酥喔？會不會辣啊？」經試吃後都讚不絕口說「是咖哩耶！好吃！」沒錯，薑黃（Curcuma）是薑科植物，屬於常見的中藥材，但同時也是咖哩及南洋料理中主要調味料之一，其主要成份薑黃素（Curcumin）具幫助調節生理機能、健康維持之營養價值！

大家都知道印度及日本的飲食文化，任何食材超愛添加咖哩，而且也都知道印度人及日本人特別長壽且罹患「阿茲海默症」，俗稱「老人痴呆症」的比率竟比其他國家低，其原因為何？據西方人的研究，主要原因是食用了大量的咖哩。有鑑於此，畜殖事業部於97年開發出薑黃肉酥，以台糖安心豚後腿肉、台糖砂糖、台糖葵花油，添加印度咖哩及薑黃粉，營養價值豐富、氣味辛香；在金黃色澤與味蕾間，激盪出一種熟悉又令人驚奇的獨特風味，讓您一口就愛上！

挑好肉乾是門學問

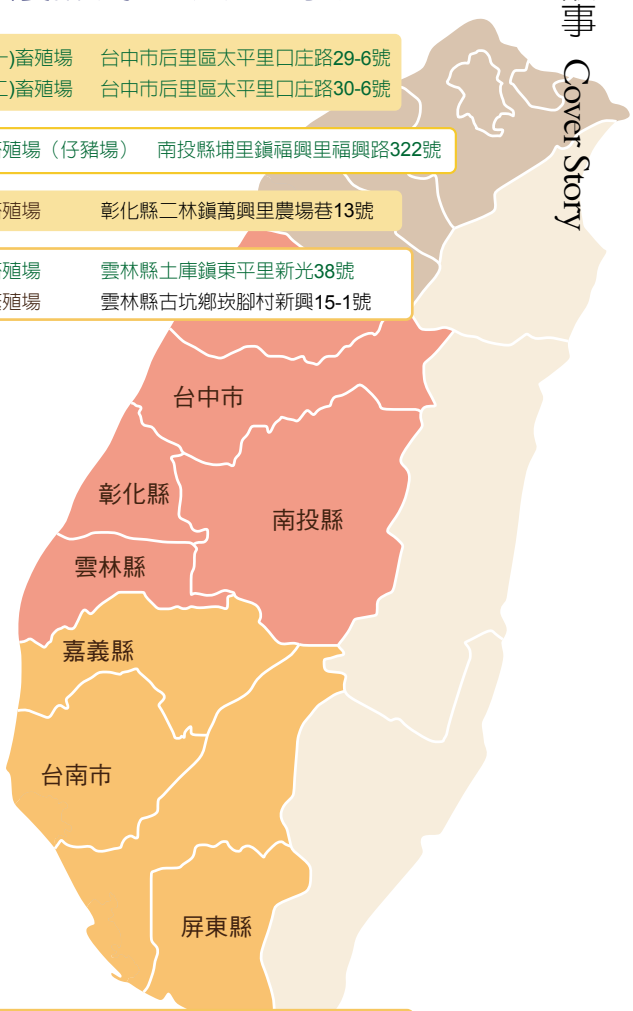
◎杏仁豬肉脆片

健康美味的肉乾，光看外表是很難辨識的，且肉質來源十分重要！

台糖安心豚珍饌肉乾系列產品，100%嚴選保證無瘦肉精、無藥物殘留的台糖安心豚後腿豬肉製作，以現代化工廠遵循古法焙製，保有傳統美味；嚴控乾、溼度及溫度，完美呈現台糖安心豚肉質的鮮美，以及彈牙口感。上市至今，以「泰式檸香豬肉乾」賣的最好，且是銷售排行榜冠軍。揭開包裝，淡淡檸檬香撲鼻而來，嚐一口，微微刺激的辣感，伴著泰式微酸、微甜的口感，彷如嘴裡吃的是泰式料理，刺激您的味蕾。貼心的條狀切片，猶如口香糖，方便入口，讓您吃肉乾不沾手，一口接一口，越吃越涮嘴！

此外，台糖畜殖事業部正如火如荼開發兩款肉乾秘密新品「杏仁豬肉脆片」及「杏仁黑胡椒豬肉脆片」，將嚴選台糖安心豚後腿肉佐以天然釀造醬油醃製，獨特烘焙燻烤後添加滿滿杏仁堅果脆片，香氣濃郁，香脆爽口，片片薄如蟬翼，層次分明，入口咔滋咔滋的清脆聲，彷彿餅乾般的香脆口感，顛覆傳統驚艷味蕾，伴隨豬肉及杏仁的香氣味，試吃過的同仁都說讚，還頻頻詢問何時上市？在此就賣個關子，敬請饕客們先看美味的圖片，磨牙霍霍等待新品上市囉！

台糖各養豬場鴕鳥場場址一覽表



月眉(一)畜殖場	台中市后里區太平里口庄路29-6號
月眉(二)畜殖場	台中市后里區太平里口庄路30-6號
埔里畜殖場（仔豬場）	南投縣埔里鎮福興里福興路322號
萬興畜殖場	彰化縣二林鎮萬興里農場巷13號
虎尾畜殖場	雲林縣土庫鎮東平里新光38號
斗六繁殖場	雲林縣古坑鄉崁腳村新興15-1號
岸內畜殖場	嘉義縣義竹鄉東光村農場14號
南靖畜殖場	嘉義縣水上鄉靖和村南靖農場80號
鹿草畜殖場	嘉義縣鹿草鄉西井村20號
海埔畜殖場	嘉義縣東石鄉鰲鼓村四股67號
善化畜殖場（仔豬場）	台南市善化區溪美里310號
南沙崙畜殖場	台南市歸仁區沙崙里41-2號
東海豐畜殖場	屏東縣長治鄉德新路91巷37號
六塊厝畜殖場	屏東市建國路600巷99號
大響營(一)畜殖場	屏東縣枋寮鄉農場路110號
大響營(二)畜殖場	屏東縣枋寮鄉農場路120號
四林繁殖場	屏東縣萬巒鄉新隆路80號
四林畜殖場	屏東縣潮州鎮四春里潮義路12號
新厝育種場	屏東縣萬巒鄉中興路2號
東海豐鴕鳥場	屏東縣鹽埔鄉德協路107號

備註：綠色塊係獲產銷履歷認證之養豬場