



# 新埔柿餅的創意料理

文◎農業推廣課 助理研究員/吳麗春 分機412

新埔鎮為北部地區柿餅的發源地，已有160年的製作歷史，今(95年)新埔農會請輔仁大學餐飲管理學系教授楊鵬華，與農友一起設計柿餅美食。以保持柿自然的味道很為基本的設計概念，搭配的食材選擇能保持柿的清香原味及提味

為原則。推出之柿餅料理包含冷食菜餚的柿雞醉卷，點心類的柿羊羹、晶柿凍、黃金柿卷、一元復柿、柿慕斯。與新埔良質米合作的三生柿緣、柿握壽司、珠光寶柿。以及金漢柿餅推出之柿餅冰沙和柿餅山藥麻糬。



●新埔鎮農會辦理柿餅文化季推出之柿餅看盤（葉翠櫻 攝）。



●柿雞醉卷（葉翠櫻 攝）。



●晶柿凍（葉翠櫻 攝）。



●黃金柿卷（葉翠櫻 攝）。