



一、技術名稱：薑花（調味）粉製造技術

二、研 發 者：吳安娜

三、前 言：

野薑花是台灣山林野澗常見的香花植物，通常栽培以切花觀賞利用為主，全株各部位均有香味可抽取精油利用，花可當蔬菜食用，葉可用來包粽子，地下根莖在民間有少量利用於料理，與食用薑同樣具有去腥調味的效果。本場鑑於野薑花用途可更多樣化，利用根莖無辛辣味又獨具薑花香氣，將其開發為方便使用的薑花調味粉，提供餐飲、休閒產業風味餐飲利用的新興香料。

四、技術特性：

本技術係將其開發為方便使用的薑花（調味）粉，係將薑花地下根莖洗淨，經過切片（丁或絲）機切成片（丁或絲）狀後，在關鍵條件下乾燥並研磨成粉之技術。產品呈現淡黃褐色澤，保留薑花獨特清香氣味。

五、推廣及技術移轉情形：

本技術已於 2009 年以非專屬授權台北縣瑞芳地區農會，已研製出風味佳之薑花粽等農特產品推廣中。



具獨特香氣之薑花調味粉產品



薑花調味粉調製之薑花粽產品



野薑花除觀賞外亦可食用



薑花塊莖清洗整理