

新書上架

餐桌上的肉蛋魚

美味也一種科學
究極好魚好肉的達人之道



■ 協調中心 趙敏夙經理

這是一本屬於消費者關心的食材事典！本書從畜牧現場一路延伸到

餐桌，從專家觀點，帶你深入理解農食知識，探究好肉、好魚、好蛋的生產歷程，在一連串複雜的生產流程中，飼料、養育環境、運輸、檢驗、電宰……每一個環節是如何影響著食材的安全與美味？生產專家們又如何經由現代科學化飼養，帶動農畜漁牧產業升級！

希望讀者們透過這本書，深入淺出地了解農畜漁牧場端的真相，進一步知道日常生活中如何挑選真正的好食材，讓安心美味的肉蛋魚能夠天天出現在每個家庭的餐桌上。

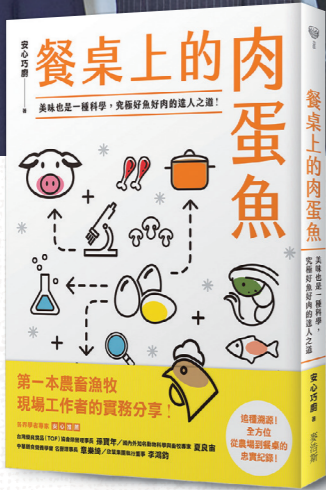
作者安心巧廚，是大成集團所建立，結合眾多的專家團隊，包括農畜漁牧的育種、動物營養、防疫、飼養管理、電宰、食品加工、實驗品質管、餐飲管理、主廚料理長等等，從肉蛋魚蝦的源頭，一直到餐桌上的佳餚，大家在不同的工作崗位上，對於餐桌上的肉蛋魚，進行研究與把關，垂直整合，追蹤溯源，不僅提供安心的美食，也希望和消費者分享「正確食育知識」，以及享受做菜及飲食的樂趣。

緣起

大成集團副總裁韓家寅表示，每當新聞報導食安的問題時，總是引起社會大眾極高關注，身為生鮮食品供應商的我們，更是時時刻刻戰戰兢兢，要求做好每一個細節。有時候看到媒體報導一些食安事件訪問所謂「專家」們對食安事件提出看法時，用的卻是錯誤的資訊，可能會誤導很多人的觀念和行為。「我一直很期盼有實際在



（左起）大成趙敏夙經理、麥浩斯出版社張淑貞社長、陳小微營養師、大成韓家寅副總裁、欣光食品陳啟文總監



追溯美味源頭

農場、畜牧場、水產養殖場的第一線實際工作者，真正的農畜食品專家，能夠跟消費者分享從農場到餐桌的實務與經驗。「大成公司已成立六十二個年頭，我們的工作夥伴從畜牧現場一直延伸到餐桌，累積很多珍貴的第一手經驗，想藉由這本書，讓更多消費者知道「肉、蛋、魚」產業鏈，以及生產與銷售的新知，希望讀者們在為家人選擇肉蛋魚時，能夠更加明白這些食物是從哪裡來的，如何生長、加工、配送，到餐桌上的歷程。」

一道菜是否美味，大廚師的手藝固然重要，但更重要的是，仰賴食材的品質與新鮮度。舉例來說，有上好油花的一塊滷肉，一碗濃厚香醇的雞湯，甚至是家常的蝦仁炒蛋……種種美味可能來自育種、飼料、飼養的時間、飼養方式、及電宰的方式等等，都會影響到肉的品质及料理的風味。而運送保存的方式與過程，則會影響到新鮮度，例如雞蛋從蛋雞生產到超市上架，如何確保全程低溫生產配送？印尼放養的螃蟹，若要冷凍運回臺灣，如何保持它的鮮度？有沒有更先進的冷凍方法？

打造新一代肉蛋魚產業鏈

每一個細節都是學問，需要不斷研究精進，



• 新書發表會



打造新一代肉蛋魚產業鏈。農村家庭後院的飼養方式已經成為過去，取而代之的是現代化自動化的畜舍養殖，更加注重生物防疫，環保永續，這些都需要仰賴專業與科技，才能帶動產業升級，提高農場的效率，又能確保食品安全。

現代化的畜牧場有最先進的監控系統，溫溼度調控，也會運用到大數據分析，隨時傳到手機，掌握現場狀況，另外，統進統出的模式，不僅對於動物健康比較有保障，在畜牧場管理上也有好處，能吸引更多年輕人願意投入畜牧業。

臺灣美食用銷全球

臺灣的豬肉好吃，國際知名，除了育種，飼養環境方式因素之外，畜牧業分工合作，各司其職，統合經營，才能更有效率地生產。布建了完整的產業鏈之後，才能提供市場穩定且高品質的肉品，才有機會讓更多人品嚐到東坡肉、滷肉飯、小籠包等臺灣美味料理。臺灣是一個美食的大熔爐，有了好食材，才能烹調出美味的食物，

再經過優秀的食品工藝，製成便利的包裝熟食，才有機會出口行銷全世界，讓臺灣美食用銷全球，這也是我們的目標理想。

各界學者專家安心推薦

臺灣優良食品（TQF）協會榮譽理事長孫寶年表示，這是一本能提供消費者正確而真實的農食資訊，可以認識食材、製備方法、加工食品及食品添加物的用途、效益與風險，消費者可以走出迷思，享受食得安心的確幸。

國內外知名動物科學與畜牧專家夏良宙也表示，「大成公司從飼料原料的進口、加工、製造成飼料、如何防止藥物殘留，再去餵食這四大類畜禽、魚類，又如何選擇最好吃的品種來飼養，以滿足消費者……他們不但很負責地管控這些食品生產過程中的衛生及安全，同時也不藏私地把一些受歡迎的食材及其作菜方法教給消費者。」

中華膳食營養學會名譽理事長章樂綺也認為，這是一本完整詳實地從農畜漁牧現場到餐桌，介紹肉蛋魚從何而來的書，其中有很多照片與說明，可以補充學校課堂上的不足，也能帶給餐飲業者、食品業者、零售業者、烹飪者新的啟發。」

欣葉集團執行董事李鴻鈞則表示，餐飲業者看完這本書後，會有更充足的知識，可以看懂商品、明白標示，聰明選擇，為自己和家人健康把關了。

十二月二十八日在城邦集團的商周講堂舉辦新書發表會，吸引數十多位對飲食有興趣的消費者，大成副總裁韓家寅現場解答大家對於餐桌上的肉蛋魚的各種提問，欣光食品主廚陳啟文端出雞湯與雞翅米糕供消費者試吃，營養師陳小薇也指導大家如何健康品嚐年菜。

最後韓家寅表示，這本書累積了多年實務經驗，也是一本心得報告書，希望大家能透過這本書看到農畜漁牧

場端的真相，了解從業者的辛苦與困難，進而知道如何挑選好食材，協助家庭主婦、職業婦女，有效率地買菜作菜，用安心食材照顧全家人的健康，幫助廚師們更認識食材的來源，生長的履歷，進而研發出更安心美味的料理。

希望更多餐飲從業人員能夠透過這本書裡的知識，讓安心美味的肉蛋魚能夠天天出現在每個家的餐桌上。■

訂購方式

博客來
請掃描QR code



大成安心購

- 士林店
電話：02-66176838
地址：臺北市士林區中正路205號1樓（捷運士林站一號出口）
- 展售中心
電話：06-2531111
地址：臺南市永康區蔦松二街3號

