****

**<新聞稿>**

**品味澳洲 精緻食品飲品展覽會開幕**

**澳洲駐台代表高戈銳與澳洲名廚Harley Gerlach現場尬廚藝**

(請即時發佈)

因應澳洲辦事處高戈銳代表在今年初的澳洲國慶酒會上聚焦的主題 “與台灣分享珍寶, 共創未來”,台灣是澳洲非常重要的貿易夥伴, 在農產品及食品方面，澳洲是台灣的第四大供應國，出口來台的主要品項有牛羊肉、穀物、葡萄酒及乳製品等,台灣的消費者在超市也可買到許多澳洲高品質的食材及飲品。在台灣越來越重視食品安全, 個人健康和生活品質的趨勢下,澳洲擁有純淨、無汙染的天然環境，加上嚴格的衛生安全標準及檢疫把關，澳洲豐富安全的食材與食品日益受到台灣餐飲界和一般消費者的歡迎。

有鑑於此, 澳洲辦事處於3月14假台北遠東國際大飯店特別舉辦今年度的”品味澳洲”美食展覽會，希望將更多澳洲優質食品介紹到台灣,其中最受業者矚目的是採用為穀物飼養七百天以上能補充Omega-3和Omega-6脂肪酸等天然營養成分的荷仕登 (Howstin)牛肉是老饕解饞首選、還有在澳洲東岸200~300米水深,天然無污染之大堡礁海域捕撈的紅刺蝦, 活蝦捕獲後即刻在船上急凍,肉質鮮甜, 還有琴酒、食用油、優酪乳、保健及嬰幼兒食品等。

去年十月登上玉山, 並騎自行車到花東做公益,中文相當流利,也相當喜歡美食的澳洲辦事處高戈銳代表將在當天與澳洲名廚Harley Gerlach一起擔任澳洲美食大使,透過兩人合作的的廚藝料理秀來為展會揭開序幕.

澳洲辦事處高戈銳代表 (Gary Cowan) 強調, 澳洲與台灣的貿易, 是讓我們能在台灣的商店, 餐廳和家家戶戶, 發現純淨, 綠色, 高品質, 和值得信賴的澳洲食品和飲品的主要原因. 但關鍵的是, 如果不對貿易及競爭開放, 就不能了解到貿易的好處. 澳洲對貿易的開放, 幫助農業部門提升了生產力和產品的品質, 也使農民及農村地區有更高的收入, 目前澳洲每年有三分之二的農產品出口到海外. 當台灣希望能提高農產品出口, 找到新市場, 並增加農村收入的時候, 持續農業貿易自由化的過程, 將使台灣的農民和消費者獲得更多的好處.

澳洲辦事處高戈銳代表與澳洲名廚Harley Gerlach合作的廚藝料理秀將使用澳洲南極冰魚、生魚片等級的紅刺蝦及荷仕登牛肉做成佳餚, 並將用澳洲國民食品Vegemite濃縮蔬菜抹醬做成甜點. 其中示範的荷仕登牛肉採用為穀物飼養700天以上之優選澳洲牛肉，結合多年經驗放牧牧場飼養，提供Omega-3和Omega-6脂肪酸等天然營養成分。由於獨特牛種飼養方式，牛肉比一般牧牛肉更加營養，同時具有豐富油花分布，油脂熔點較低，在烹調過程中保有最鮮甜的風味，軟嫩多汁、味道鮮美的飲食體驗，風味媲美澳洲和牛，油花等級亦直逼澳洲和牛，成為老饕解饞首選。紅刺蝦捕撈來自澳洲東岸200~300米水深,天然無污染之大堡礁海域,活蝦捕撈後即刻在船上急速凍結而成,肉質Q甜。

在與台灣消費者分享澳洲美食的同時, 他也是台灣美食的擁護者,去年台北米其林美食指南發行時, 他也請秘書特別幫他買了一本, 聽說2019年台北米其林美食指南即將於下個月發行, 高代表也非常期待.

**澳洲駐台代表高戈銳與澳洲名廚Harley Gerlach現場尬廚藝 菜單**

慢燉牛胸佐鳳梨甜酸醬

Beef brisket buns, pineapple chutney

奶油蒜香澳洲明蝦

Pan fried King Prawns with garlic and chive

南極冰魚佐味增

Pan fried Icefish with kohlrabi and ginger

澳洲特色蔬菜抹醬冰淇淋

Vegemite Ice Cream

新聞連絡人:

澳洲辦事處媒體暨文化組

胡偉娟 02-87254113/ 0920-770955