

福鼎槟榔芋

“福鼎槟榔芋”原产地域范围是福建省福鼎市行政区域内，海拔450米以下，实行水旱轮作的15万亩冲积、坡积和残积母质的土地（包括丘陵地、平地、水田地、沙洲地等）。福鼎槟榔芋母芋呈圆柱形，长30 - 40cm，径粗12 - 15cm，重1.25 - 3公斤，可达6公斤，鲜芋表皮棕黄色，芋肉乳白色带紫红色槟榔花纹，质地细、松、酥、浓香，鲜芋淀粉含量25%以上。

“福鼎槟榔芋”地理标志注册后，种植面积由1.05万亩升至3.0万亩，产量由0.9万吨升至3.0万吨，单价1.8元/公斤升至4.0元/公斤，产值由0.18亿元升至1.56亿元，并形成7家加工企业，年产值1.5亿元，使福鼎槟榔芋整个产业年产值达3.06亿元，从业人员达1.5万人。

福鼎芋在烹调上可以炸、煮、蒸、炒，作粮作菜皆宜。用福鼎芋粉为原料烹调的“红鲤藏泥”、“太姥唐塔”、“太姥芋泥”、“芋虾包”、“菊花芋”等系列名菜；鲜母芋可以雕刻成开矿各异的花样，蒸熟后即成为色、香、味、形俱佳的宴上名菜；加工生产的“纯福鼎芋粉”、“奶油芋粉”、“多味烤干片”、“福鼎金元片”、“油炸芋片”等系列产品，畅销国内各大中城市、港澳地区和东南亚各国，成为福鼎市主要的出口创汇农产品之一。福鼎芋耐贮性好，鲜芋供应期达半年以上，近年由于新技术的推广应用，提前收获，延长贮藏期，基本上可达到鲜母芋周年供应市场。为延长市场供应期，还可以加工成各式各样的芋粉、干芋块、速冻芋泥、芋块，作为制作冰淇淋、高级糕饼、香芋酥的优质原料。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/fdbly-796363.html>