



OREGON
DEPARTMENT OF
AGRICULTURE



隆重推介.....

俄勒冈州洋葱

俄勒冈州洋葱，只会让你喜极而泣。俄勒冈州拥有400家农场，种植各种品种和规格的洋葱。该州不仅是美国储藏洋葱生产的领头羊，还跻身全美洋葱总产量前三甲之列。俄勒冈州的洋葱主要集中种植于东部的斯内克河谷地区。这个绵延至爱达荷州的河谷地带，不仅出产了美国三分之一的储藏洋葱，还孕育了一些堪称世界最大的洋葱。

收获和储存

得益于俄勒冈州先进的储存设施，消费者全年有九个月都能买到新鲜的俄勒冈州洋葱。洋葱于8月收获后进行储存，以确保次年春季能够顺利装运。这些储存设施通过避免阳光直射并保持充分通风，确保洋葱长期保持新鲜和质地紧实。

除了向全球市场供应新鲜洋葱，俄勒冈州还加工洋葱制品，用于餐饮服务和食品配料。洋葱加工厂生产多种洋葱制品，包括洋葱干片、洋葱粉、冷冻珍珠洋葱、冷冻洋葱丁和冷冻洋葱圈。

世界最大洋葱的故乡

斯内克河谷出产的黄洋葱体积惊人，美国农业部(USDA)甚至专门为这些“巨无霸”创设了新的尺寸类别——“巨大”和“超级巨大”。餐厅和自助餐厅青睐这些超大洋葱，不仅因为其果肉丰厚，还因为去皮更加省时省力。这些超级巨大的洋葱是Outback Steakhouse招牌菜Bloomin' Onion®(炸洋葱花)和巨型洋葱圈等美食的主角。俄勒冈州洋葱凭借超大尺寸和卓越品质，赢得了全球许多地区客户的青睐。

洋葱不仅富含维生素 C，
还是膳食纤维和
其他 11 种重要维生素及
矿物质的优质来源。



变废为宝—践行零浪费理念

即便是不符合食用标准的洋葱或洋葱部位，也能找到实际用途，物尽其用。品质较低的洋葱可作为动物饲料的营养补充。洋葱皮可作为纺织品的天然染料，替代刺激性化学染料。剩余的洋葱部位甚至可用于食品加工设施发电，有效降低电力成本。

洋葱的颜色和尺寸

黄洋葱

黄色品种约占美国洋葱作物的 87%，包括甜洋葱、新鲜洋葱和储藏洋葱。黄洋葱用途多样，适用于各种烹饪场景。俄勒冈州黄洋葱分为七个尺寸等级，从迷你型到超级巨大型不等。

红洋葱

红洋葱外皮呈深红至紫色，内层则为白色，这种独特的色彩搭配使其在菜肴中格外醒目。正因如此，红洋葱在餐饮业中广受欢迎，使用频率不断提高。红洋葱在美国洋葱作物中的占比约为 8%。红洋葱同样具有多种烹饪用途。红洋葱分为五个尺寸等级，从小型到超级巨大型不等。

白洋葱

白洋葱常见于各类酱料、沙拉以及墨西哥和美国西南部菜系中。相较于黄洋葱和红洋葱，白洋葱的保存效果较差，储存时间也较短。白洋葱在美国洋葱总产量中占比约为 5%。

尺寸等级	颜色	直径	用途
超级巨大型	颜色	> 4.25 英寸 (> 10.80 厘米)	制作洋葱圈的理想选择
巨大型	颜色	> 3.75 英寸 (> 9.53 厘米)	适合制作精美开胃菜
大型/特大型	黄色、红色、白色	> 3 英寸 (> 7.62 厘米)	适用于各类菜品
中型	黄色、红色、白色	2-3.25 英寸 (5.08-8.26 厘米)	适合制作小份菜品
中小型/预包装型	黄色、白色	1.75-2.75 英寸 (4.45-6.99 厘米)	便于包装运输
小型	黄色、白色	1-1.88 英寸 (2.54-4.76 厘米)	适用于需要少量洋葱调味的菜品

了解详情

爱达荷州-俄勒冈州东部洋葱委员会:

usaonions.com

美国洋葱协会:

onions-usa.org

10/2024

农业发展和营销计划

635 Capitol Street NE
Salem, OR 97301-2532 USA
503-986-4725

Ag.Market@oda.oregon.gov
Oregon.gov/ODA



OREGON
DEPARTMENT OF
AGRICULTURE