



OREGON
DEPARTMENT OF
AGRICULTURE



為您介紹... 奧勒岡州的洋蔥

奧勒岡洋蔥只會讓您因美味而流淚。奧勒岡州擁有 400 個洋蔥農場，種植各種品種和大小不一的洋蔥，是主要的儲備洋蔥生產州，也是全美前三大洋蔥生產州之一。大多數洋蔥種植在奧勒岡東部的蛇河谷。全美三分之一的貯備洋蔥以及一些全球最大的洋蔥，都種植在這片延伸至愛達荷州的蛇河谷。

收成與儲存

奧勒岡州擁有最先進的儲存設施，一年中有九個月都可以供應新鮮的奧勒岡洋蔥。洋蔥在 8 月收成，然後儲存到來年春天運走。這些設施透過避免陽光直射和在充分通風的條件下儲存洋蔥，確保洋蔥保持新鮮和紮實的質地。

除了為全球市場提供新鮮洋蔥之外，奧勒岡州也加工洋蔥，供餐飲業使用或作為配料。洋蔥加工設施可生產乾洋蔥片、洋蔥粉、冷凍珍珠洋蔥、冷凍洋蔥丁和冷凍洋蔥圈。

全球最大洋蔥

生長在蛇河谷地的黃洋蔥個頭相當大，因此美國農業部專門為這些特大顆洋蔥設立了特別的尺寸分類，包括「特大顆」和「超特大顆」。餐廳和小餐館很喜歡這種特大洋蔥，因為果肉量大，可以減少削皮的工作量。超特大顆洋蔥是許多經典料理的主角，例如澳美客牛排館的 Bloomin' Onion® (洋蔥花球) 和超大號洋蔥圈。奧勒岡洋蔥的特殊尺寸和對品質的重視，吸引了來自世界各地的顧客。

洋蔥含有大量的維生素 C，
也是纖維和其他 11 種有助健康的
維生素和礦物質重要來源。



善用不同等級，減少浪費

即使是不符合人類食用品質要求的洋蔥或洋蔥部分，也有實際的用途。等級較低的洋蔥可用於動物飼料，提供營養。洋蔥皮可作為紡織品的天然染料，取代刺激性的化學物質。剩餘的洋蔥部分甚至用來為食品加工設施提供電力，以節省電力成本。

洋蔥的顏色和大小

黃洋蔥

美國約有 87% 的洋蔥作物為黃色品種，包括甜洋蔥、新鮮洋蔥和儲備洋蔥。黃洋蔥用途非常廣泛，可以用在很多地方。從「袖珍洋蔥」(Boiler) 到「巨無霸」(Super Colossal)，奧勒岡黃洋蔥共分為七個尺寸等級。

紅洋蔥

紅洋蔥外皮呈深紅色至紫色，內層則是白色，無論是在菜餚外觀還是風味上都十分醒目，因餐飲業中廣泛使用而逐漸受到歡迎。紅洋蔥約佔美國洋蔥收成的 8%，同樣也有多種用途。從「小顆」(Small) 到「超特大顆」(Super Colossal)，紅洋蔥共有五個尺寸等級。

白洋蔥

白洋蔥常用於醬汁、沙拉、墨西哥式或西南部菜餚。白洋蔥不像黃洋蔥或紅洋蔥那麼容易儲存。美國洋蔥產量中約有 5% 是白洋蔥。

尺寸分級	顏色	直徑	用途
超特大顆	黃色	> 4.25 英吋 (> 10.80 公分)	適合用來製作洋蔥圈
特大顆	黃色	> 3.75 英吋 (> 9.53 公分)	適合作為開胃菜
大顆/超大顆	黃色、紅色、白色	> 3 英吋 (> 7.62 公分)	適合任何菜單品項
中顆	黃色、紅色、白色	2–3.25 英吋 (5.08–8.26 公分)	適合小份量料理
中小顆/預包裝尺寸	黃色、白色	1.75–2.75 英吋 (4.45–6.99 公分)	便於運輸
小顆	黃色、白色	1–1.88 英吋 (2.54–4.76 公分)	適合品嚐味道

瞭解更多

愛達荷及東奧勒岡洋蔥委員會：

usaonions.com

全美洋蔥協會：

onions-usa.org

10/2024

農業發展與行銷計畫

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

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



OREGON
DEPARTMENT OF
AGRICULTURE