

2016 食來運轉遊台灣主題館

8/5-8/8 展期

參展單位-主題區展示菜餚

北區	主題區 展示菜餚	特色	材料	調味料	作法
基隆市 暖暖小館 (臺灣團餐特色餐廳) 基隆市暖暖區暖暖街 159 號 02-24588106	蒜味鎖管	運用基隆當季食材~鎖管	鎖管 油麵	醬油膏 辣椒 蒜頭 辣油	1. 麵燙熟泡冰水瀝乾拌油捲成一小卷擺盤 2. 鎖管煎過切絲擺在麵上
台北市 少帥禪園(在地食材創意料理餐廳) 台北市北投區幽雅路 34 號 02-28935336	大帥黃花魚	「大帥黃花魚」是張作霖大帥最愛的一道菜，選用澎湖海域的黃花魚。	黃花魚 馬鈴薯 燒魚醬汁	燒魚醬汁	用整隻黃花魚下去炸，魚骨的部分都可以吃；底下用馬鈴薯固定。
新北市金山區 田中芳園(溯源餐廳) 新北市金山區清水路 53 號 02-24982385	北海野鮮時蔬 胡麻先付冷菜	以涵蓋北海岸地區之山、海、田園所產的各項食材，經巧思及小技巧，讓它成為一道讓人驚豔稱奇的料理，堪稱是一道可以代表金山、萬里、石門山海田園融合的創意料理。	野採過貓菜 綠竹筍 潛水伏採集蟹管海菜 野生海大蝦 自種黃金番薯	海鹽 香草醬	1. 用滾水鹽煮野生海大蝦後放涼備用乾 2. 將小農潛水伏採過貓綠竹筍及蟹管菜分別用滾水川燙後備用 3. 將黃金地瓜香烤至黃澄香軟後挖取地瓜泥搭配醋醃及巧克力薄荷香草調合成。
宜蘭市 麟手創料理餐廳(世界賽冠軍餐廳) 宜蘭市泰山路 58-2 號 03-9368658	綻放-食蔬	以現今的健康飲食，將蔬菜入菜，以火龍果為主的醬汁，呈現出繽紛綻放的色彩。	綠節瓜 黃節瓜 筊白筍 甜菜根 玉米筍	海鹽 橄欖油	熱鍋橄欖油加熱加入蔬食加調味料盛皿擺盤即可
宜蘭縣冬山鄉 冬山鄉農會菇鍋美食體驗館(田媽媽、穆斯林友善餐廳) 宜蘭縣冬山鄉順安村永興路二段 46-1 號	健康蔬食養生鍋	選用冬山鄉農會有機菇場栽培之菇類及搭配當地時令蔬果食材，並使用在地大骨食材熬煮湯品，再搭配台灣當地醬料與台灣食材(蔥、蒜、辣椒	五種蕈菇類、有機蔬菜、山藥、大骨湯、無毒履歷鮮蝦、手工	蔥、蒜、沙茶、醬油、辣椒、香油、醋	新鮮豬大骨熬湯當湯底、放入時令蔬菜、蕈菇、鮮蝦煮熟即可

03-9581157	五色米飯糰手作創意便當	等)調配的沾醬,以新鮮、健康、低碳、低鹽、低里程之訴求。 以冬山鄉農會良食米為基底,用天然食材染成五行、五色的米飯。	魚丸 冬山鄉農會良食米紫米	紅麴、綠茶粉、黃梔子粉、海鹽、香鬆	以紅麴、綠茶粉、黃梔子粉分別與米飯煮成,再以創意手作造型
宜蘭縣頭城鎮頭城農場(穆斯林友善餐廳) 宜蘭縣頭城鎮更新路125號 03-9772222	有機蔬菜捲	以頭城農產所生產之有機蔬菜,搭配手工做的潤餅皮。	潤餅皮 有機蔬菜 葡萄乾	花生粉 糖 美乃滋	潤餅皮包入有機蔬菜及葡萄乾,再加入少許的花生粉、糖及美乃滋
新竹縣尖石鄉山清休閒農園(泰雅族風味餐廳) 新竹縣尖石鄉梅花村一鄰24-1號 0932-757931	泰雅族傳統烤肉	以泰雅族傳統原味烤肉方式,將馬告(山胡椒)加入三層肉中醃漬,保留「最初」與「自然」的風味。	馬告 三層肉 香魚	鹽 酒	1. 將山層肉加入馬告及鹽醃漬後烤熟即可。 2. 香魚以鹽、酒去除腥味後烤熟即可。
中區	主題區 展示菜餚	特色	材料	調味料	作法
台中市西區初鍋物(溯源餐廳) 台中市西區五權西五街26巷11號 04-23761986	溯源櫻桃鴨鍋物	花蓮玉里秀姑巒溪旁活水放牧養的櫻桃鴨,皮厚肉嫩沒腥味,先以小火煎過,逼出油脂,去除鴨肉較韌口感,還帶淡淡焦香,非常適合搭配【初鍋物】特製微酸微辣剁椒醬。			
台中市西區禾豐田食(溯源餐廳) 台中市西區五權八街52號 04-23721449	香煎馬告鹹豬肉	將臺灣特有的泰雅族馬告山胡椒,與本土產銷履歷的豬五花肉醃漬成香煎馬告鹹豬肉,搭配醋蒜醬。	馬告 胡椒 鹽 酒 蒜頭	鹽 醋	熱鍋,將醃漬好的馬告豬肉煎至金黃,淋上醋蒜醬即可
彰化縣芳苑鄉陽光水棧(田媽媽餐廳) 彰化縣芳苑鄉王功村漁港六路38號 04-8933323	鮮蚶披薩	古早味蚶仔煎	鮮蚶 地瓜粉 韭菜 蔥末	水 胡椒粉 鹽	將所有材料攪拌,入鍋煎成金黃香酥即可

<p>南投縣埔里鎮 潘師父珍饌(臺灣團 餐特色餐廳) 南投縣埔里鎮桃米 路 2-1 號 049-2912159</p>	<p>紅豆竹筒飯</p>	<p>主材料運用濁水溪的 長糯米及屏東縣萬丹 鄉的紅豆蒸熟，拌入 炒香的開陽、紅蔥頭 、蒜酥及豬絞肉，再 填入竹筒蒸熟。</p>	<p>主材料： 長糯米、 紅豆 副材料： 開陽 紅蔥頭 蒜酥 豬絞肉</p>	<p>食用油 醬油 鹽 糖 胡椒粉</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 泡糯米 2 小時以上 2. 泡紅豆 2 小時以上 3. 做法 1-2 放入蒸鍋，蒸 30 分鐘。 4. 副材料炒香調味。 5. 將蒸熟的糯米及紅豆拌入做法 4 後填入竹筒。 6. 食用前再蒸熟即可。
<p>南投縣埔里鎮 家味香客家廚房(客 家特色餐廳) 南投縣埔里鎮中山 路一段 237-8 號 049-2984268</p>	<p>梅干一刀肉</p>	<p>手工繁絮不同於一般 的梅干扣肉，主廚以 細膩刀工刻畫出的精 緻料理，讓三層肉呈 現不同的風 味與口感</p>	<p>精選五花 肉</p>	<p>手工繁序不 同於一般常 見的梅干扣 肉，而是主 廚以細膩刀 功刻劃出來 的精緻料 哩，讓三層 肉多的不同 的風味與口 感</p>	<p>精選五花肉</p>
<p>南區</p>	<p>主題區 展示菜餚</p>	<p>特色</p>	<p>材料</p>	<p>調味料</p>	<p>作法</p>
<p>嘉義縣東石鄉 樺榮海鮮餐廳(管理 處輔導餐廳) 嘉義縣東石鄉塭港 村 52-43 號 05-3730612</p>	<p>嘉義菜~ 懷念故鄉味</p>	<p>嘉義縣農漁特產豐 富，以嘉義在地食材 「黃金烏魚子、鮮蚵 麵線、東石好蝦」料 理製作，呈現 道地懷鄉滋味。</p>	<p>黃金烏魚 子</p>	<p>嘉義縣農漁 特產豐富， 以嘉義在地 食材料理製 作，呈現道 地懷鄉滋味</p>	<p>黃金烏魚子</p>
<p>台南市安平區 周氏蝦捲(台灣優質 餐廳) 台南市安平區安平 路 408-1 號 06-2801304</p>	<p>周氏蝦捲</p>	<p>蝦捲內餡採用體型肥 大、肉質鮮脆多汁安 平港的火燒蝦，加上 本產的上等豬絞肉混 合，外皮以豬腹膜包 裹後下鍋油炸。</p>	<p>無</p>	<p>無</p>	<p>無</p>
<p>台南市新化區 大坑休閒農場(田媽 媽餐廳) 台南市新化區大坑 里 82 號</p>	<p>炭烤土雞佐夏 季蔬果</p>	<p>大坑農場自養 6 個月 放山土雞，以龍眼木 炭燻烤 80 分鐘，雞肉 Q 彈多汁夾著炭火燻 烤的香氣，</p>	<p>土雞 蒜 長豆 芒果 洋蔥</p>	<p>鹽巴 米酒 蜂蜜</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 土雞醃上鹽巴、米酒，靜置 2 小時，鋼管炭火燒烤 80 分鐘，卸下盛盤。

06-5941555		再搭配夏季蔬果。			2. 爆香蒜、洋蔥、長豆、使用烤雞的湯汁調味，拌上芒果切塊即可，將蔬果擺盤至烤雞旁。
高雄市鼓山區 河邊餐飲集團(臺灣團餐特色餐廳) 高雄市鼓山區蓬萊路 23 號 07-5612258	手工鮮鮪魚水餃	使用高雄港在地的新鮮黑鮪魚烹調，肉質鮮甜有勁。	黑鮪魚水餃	無	製成的黑鮪魚水餃放入滾水中，浮起於水面便可撈起
屏東縣萬巒鄉 大人物餐廳(臺灣團餐特色餐廳) 屏東縣萬巒鄉萬巒村民和路 17 號 08-7810240	芋泥香酥鴨	運用在地元素-芋頭，搭配客家紅蔥頭，與燒烤過的去骨鴨肉，口感香酥綿密。	芋頭 鴨肉 紅蔥頭	鹽 糖 香油	1. 使用屏東在地芋頭，削皮後蒸至軟綿。 2. 鴨肉燒烤後去骨片肉。 3. 紅蔥頭切細，下油鍋炸酥。 4. 全部材料混合成形，鋪粉冷藏。 5. 中火油炸至酥黃即可起鍋。
東區	主題區 展示菜餚	特色	材料	調味料	作法
花蓮縣秀林鄉 達基力部落屋餐廳 (田媽媽餐廳) 花蓮縣秀林鄉崇德村 7 鄰 96 號 03-8621033	達基力的蕉傲	太魯閣族群的特色美食，利用香氣特別濃郁的野生香蕉和糯米飯拌在一起，然後用香蕉葉與月桃葉分別包裹蒸熟。上桌剝開綠幽幽的葉片，香蕉葉與月桃葉的清香撲鼻而來，香蕉甜香充份纏綿在每一粒糯米飯上口感似竹筍包。	竹筒飯 香蕉糕 月桃南瓜糕 (組合式擺盤)	蜂蜜	1. 竹筒飯： 原糯米 2. 香蕉糕：香蕉、原糯米 3. 月桃南瓜糕：糯米粉、南瓜、地瓜、月桃葉
台東縣東河鄉 路得企業社(在地食材創意料理餐廳) 089-223410、 0920503608 台東縣東河鄉東河	腸香佐柚- 柚子香腸	選用台東縣東河鄉的柚子醃漬本產的豬後腿肉，香腸香氣四溢，散發著淡淡的柚子味。	後腿肉 肥肉少許 柚子料	香辛料	烤箱 20 分鐘 可煎、煮、炒、炸、烤

村 22 鄰 190 號

--

--

--

--

--