

# 2016 食來運轉遊台灣主題館

## 8/5-8/8 展期

### 好康報報

#### 舞台活動節目表

場次	時間	8/5(五)	8/6(六)	8/7(日)	8/8(一)
(一)	10:30 11:00	11:00 開幕典禮	料理分享 + 行銷推廣 潘師父珍饈 (紅豆竹筒飯)	料理分享 + 行銷推廣 家味香客家廚房 (梅干一刀肉)	料理分享 + 行銷推廣 禾豐田食 (塔香高粱小米馬鈴薯)
(二)	11:30 12:00	料理分享 + 行銷推廣 初鍋物 (究極の味烏龍麵)	料理分享 + 行銷推廣 河邊餐飲集團 (黑鮪魚香腸)	料理分享 + 行銷推廣 冬山鄉農會 菇鍋美食體驗館 (米淇淋)	料理分享 + 行銷推廣 路得企業社 (佐柚逢源- 柚子臘肉)
(三)	13:00 13:30	行銷推廣  臺灣觀巴	料理分享 + 行銷推廣 陽光水棧 (哇沙味鮮蚶)	料理分享 + 行銷推廣 達基力部落屋 (南瓜糕、竹筒飯、 香蕉糕)	料理分享 + 行銷推廣 暖暖小館 (蒜泥鎖管)
	13:30	喔熊組長 有獎徵答	喔熊組長 有獎徵答	喔熊組長 有獎徵答	喔熊組長 有獎徵答
(四)	14:00 14:30	料理分享 + 行銷推廣 大人物餐廳 (魚肚鳳梨)	料理分享 + 行銷推廣 麟手創料理 (綻放-食蔬)	料理分享 + 行銷推廣 田中芳園 (北海七彩野蔬沙拉)	料理分享 + 行銷推廣 少帥禪園 (南蠻漬龍虎斑)
(五)	15:00 15:30	料理分享 + 行銷推廣 頭城農場 (搖擺黃綠紅)	行銷推廣  臺灣觀巴	行銷推廣  臺灣觀巴	料理分享 + 行銷推廣 山清休閒農場 (小米粽、山胡椒刺蔥蛋)
(六)	16:00 16:30	料理分享 + 行銷推廣 大坑休閒農場 (蒜燒綠竹筍)	料理分享 + 行銷推廣 樺榮海鮮餐廳 (黃金烏魚子)	料理分享 + 行銷推廣 周氏蝦捲 (周氏蝦捲)	行銷推廣  臺灣觀巴
	17:00	喔熊組長 有獎徵答	喔熊組長 有獎徵答	喔熊組長 有獎徵答	喔熊組長 有獎徵答

※本活動節目表若有異動，以展場公佈為準。

# 2016 食來運轉遊台灣

8/5-8/8 展期

好康報報

## 舞台活動-料理分享介紹

北區	菜名	特色	材料	調味料	作法
暖暖小館	蒜泥鎖管	運用基隆當季食材~鎖管	鎖管 辣椒末 蒜頭末	醬油膏 辣油 花椒粉 糖	1. 調味料拌勻加入蒜末辣椒末就是蒜泥醬 2. 鎖管燙熟擺盤淋上蒜泥醬 擺上香菜裝飾
少帥禪園 表演者：洪鉅崑	南蠻漬 龍虎斑	富含膠質、酸甜開胃，口味清新	龍虎斑魚、 紫洋蔥、小黃瓜、日本萬能蔥	三杯醋(柴魚高湯，淡口醬油, 醋, 味醂)	將龍虎斑魚，裁切成長條狀，再用180度油溫炸熟，將洋蔥切絲與特調醋醃製而成
田中芳園 表演者： 許添尊主廚	北海七彩野蔬沙拉	1. 以北海岸在地當令之七色鮮蔬野菜搭配自調胡麻醬汁，有別於一般進口蔬菜沙拉之生澀口感。 2. 除了採用在地時令食材外，搭配七彩之色香味巧思及清爽又養生口味，是夏日消暑最佳美食。	綠竹鮮筍 野生過貓菜 紅黃椒 金山芋頭 野柳蟹管菜 紫高麗菜 巧克力薄荷 香草	葡萄香醋、 冷壓胡麻油、 檸檬原汁 手工醬油 美乃滋	1. 將新鮮綠竹筍洗淨後滾水煮15分鐘後放涼切絲備用 2. 野生過貓菜洗淨後滾水燙30秒後放入冰水保色 3. 紅黃椒切絲後泡冰水備用 4. 將芋頭切絲並以中高溫油炸後備 5. 將紫高麗菜切絲後加入陳年醋冰糖後小火煮軟放涼備用 6. 蟹管菜洗淨以滾水燙30秒放涼備用 7. 將上述材料依序用法式堆疊法在淋自調日

					式胡麻醬。 8. 再插上香草增加香氣與視覺感官即是色香味俱全美味料理
<b>山清休閒農園</b> 表演者： 古屏生	介紹展售食品及試吃：小米粽、山胡椒刺蔥蛋	山清休閒農園擅長原住民泰雅族風味餐美食料理，運用泰雅族在地食材及盛產野菜入菜，以清淡原味、不油膩及養生料理方式為主。			
<b>冬山鄉農會菇鍋美食體驗館</b> 表演者：陳怡穎	米淇淋	以創意造型呈現傳統零食，串連親子的回憶與感情	冬山鄉農會良食米、麥芽糖、砂糖	麥芽糖、砂糖	以麥芽糖、砂糖熬煮成糖漿、攪拌爆米香，再以創意手作造型
<b>麟手創料理餐廳</b> 表演者： 蔡伊迪	杏仁豆腐	Q嫩口感，入口滑順	杏仁水 冰塊	糖	杏仁豆腐入熱水煮至軟放置糖水加入冰塊
<b>頭城農場</b> 表演者： 簡佩珊	搖擺黃綠紅	頭城農場所生產之A仔菜、洛神花、金棗與大溪的石花菜，並將染色食材打成汁液備用	石花菜 蒟蒻粉 有機蔬菜 洛神花	糖	將 700cc 的石花菜與蒟蒻粉和染色食材汁液拌勻至溶化，併入杯中達三分之一放入冰桶冷卻至凝固
<b>中區</b>	<b>菜名</b>	<b>特色</b>	<b>材料</b>	<b>調味料</b>	<b>作法</b>
<b>初鍋物</b> 表演者：李汪晟	究極の味烏龍麵	又香又辣後勁強，一口開胃。拌麵、炒飯、炒菜簡單百搭。	1. 烏龍麵 2. 蔥花	1. 初鍋物-究極の味 手作 香辣醬	將烏龍麵燙熟後，拌入究極の味香辣醬，酌量撒點蔥花即可食用。

<p><b>禾豐田食</b> 表演者：料理研究家：蔡侑家</p>	<p>塔香高粱小米 馬鈴薯</p>	<p>高粱給大家的印象是釀酒比較多，其實高粱是臺灣風土的五穀雜糧，我們運用自然農法種植的高粱，讓煮夫煮婦們可以運用營養價值也很高的高粱入菜</p>	<p>高粱 九層塔 葵花子油 馬鈴薯 小米 (皆採用自然農法耕種食材)</p>	<p>鹽 糖</p>	<p>先將九層塔葉打成青醬備用，後拌入蒸好的高粱與小米，再與馬鈴薯拌炒即可</p>
<p><b>陽光水棧</b> 表演者：洪金釵</p>	<p>哇沙味 鮮蚶</p>	<p>有特殊的海味且無腥味</p>	<p>鮮蚶 水根蔬菜</p>	<p>哇沙味</p>	<p>鮮蚶、蔬菜川燙</p>
<p><b>潘師父珍饈</b> 表演者：潘岱儒</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： 濁水溪長糯米、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>	<p>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. 食用前再蒸熱即可。</p>
<p><b>家味香客家廚房</b> 表演者：詹志強 主廚</p>	<p>梅干一刀肉</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理，讓三層肉多的不同的風味與口感</p>	<p>精選五花肉 梅乾菜 蔥 薑 蒜頭 紅蔥頭 乾香菇</p>	<p>醬油 冰糖 紹興酒 水</p>	<p>1. 梅乾菜剝碎炒香，豬肉川燙備用 爆香蔥、薑、蒜頭、紅蔥頭，入醬油、冰糖、水同 1. 料滷二小時，取出後由外圍慢慢的往內切成不斷裂的連續片狀，最後形成一個長形肉片後，再將它由內往外捲成一個內部鏤空的金字</p>

					塔形狀，塞填梅乾菜入模具蒸二小時
南區	菜名	特色	材料	調味料	作法
樺榮海鮮餐廳 表演者：許華傑 主廚	黃金烏魚子	使用嘉義沿海養殖三年以上收成的烏魚卵製作而成	烏魚子	無	熱油乾煎
周氏蝦捲 表演者：周貞吟	周氏蝦捲	周氏蝦捲成立於1965年，當時創辦人周進根先生原本是辦外燴的總舖師，在外燴閒暇時於台南安平經營小吃生意。到了1980年左右將原本的蝦捲加以改良。改良後的蝦捲因堅持品質的誠信備受顧客喜愛，因此便改以販賣蝦捲為主體並取名為「周氏蝦捲」。	無	無	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。
大坑休閒農場	蒜燒綠竹筍	清晨現採收的綠竹筍，還留著泥土醞釀的香氣及甜味，簡單的蒜味及白肉將綠竹筍帶出鮮甜，新鮮好吃的綠竹筍好比水梨多汁。	綠竹筍 蒜頭 白肉	鹽巴、冰糖	爆香蒜末及肉末>加入切塊的綠竹筍炒香，加水至淹過竹筍，燒40分鐘調味即可。

<b>河邊餐飲集團</b> 表演者：蔡宜穗	黑鮪魚 香腸	由河邊餐飲集團的主廚精心研發製作的『黑鮪魚香腸』，榮獲「高雄市十大特色伴手禮第一名」、「中華民國優良食品評鑑金牌獎」等等.....。	黑鮪魚香腸、豬肉、		準備桌切好，現場試吃
<b>大人物餐廳</b> 表演者：老闆-林忠飛	魚肚鳳梨	東港虱目魚肚，配合鳳梨醬的甘醇，細火慢煨，甘醇入味。	虱目魚肚、鳳梨醬	醬油、糖、香油	1. 魚肚切半，放入滷鍋，再放入切碎的鳳梨醬及調味料，加水至淹過材料。 2. 燒滾後以小火燉煮約 20 分鐘。 3. 裝盤後撒些蔥花即可。
<b>東區</b>	<b>菜名</b>	<b>特色</b>	<b>材料</b>	<b>調味料</b>	<b>作法</b>
<b>達基力部落屋餐廳</b> 表演者：彭金蓮、黃愛花	南瓜糕 竹筒飯 香蕉糕	太魯閣族群的特色美食	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	蜂蜜	糕點現場試吃，並由解說人員講解糕點的由來及作法。
<b>路得企業社</b> 表演者：林香妹	佐柚逢源~柚子臘肉	用柚子料醃漬後腿肉，有淡淡的柚子味	後腿肉片	香辛料	涼拌 可煎、炒、炸、烤