

桃園客家美食

好客之都

好客之都

品嚐經典美味——感受桃園客庄幸福的溫度



拜訪好客之都—桃園，盡情享受客家美食，攜手創造幸福之旅！



桃園縣政府客家事務局 編印



經濟部中小企業處



桃園縣政府



桃園縣議會



桃園縣政府客家事務局



<http://tychakka-food.cpc.org.tw>



定價200元

GPN : 1010300052

廣告



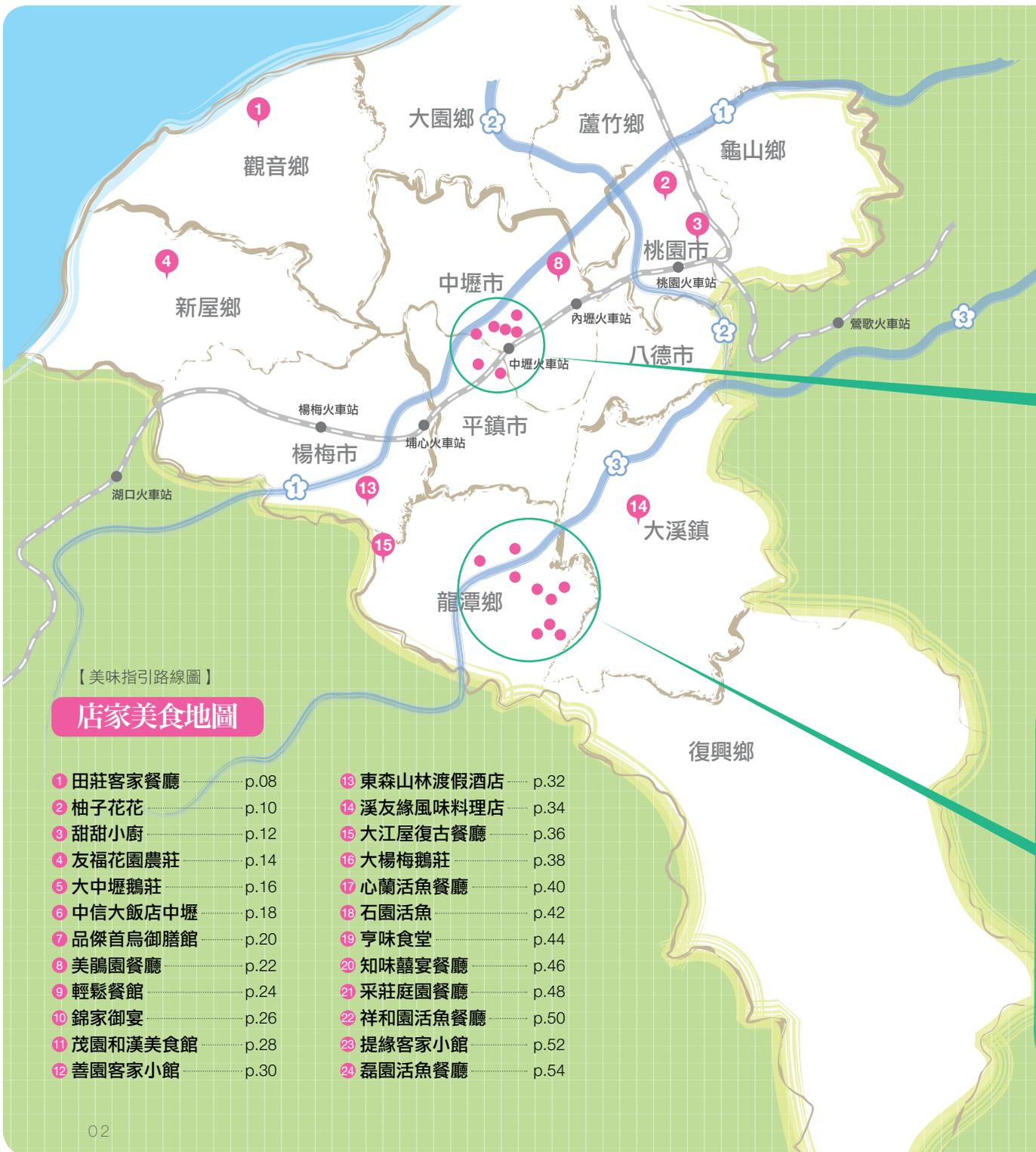
桃 園 客 庄 盡 好 食



好客之都

Hakka
FOOD
Taoyuan

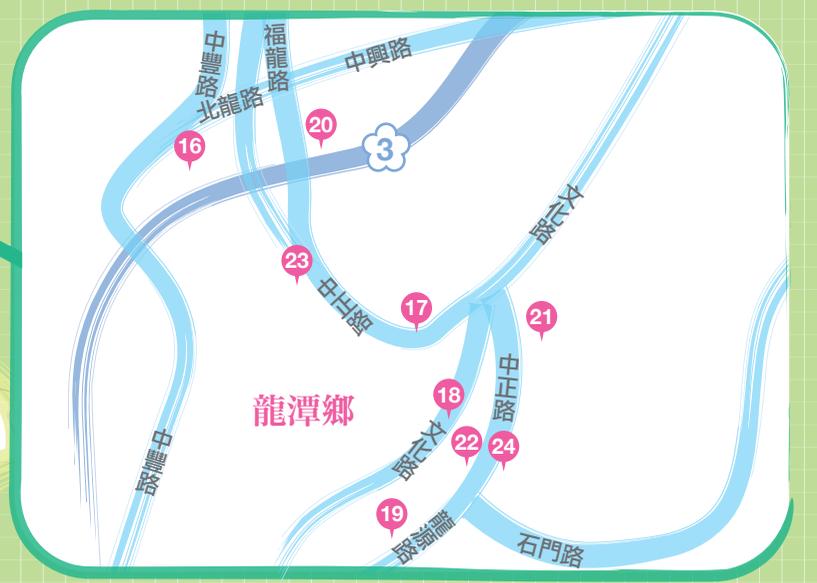
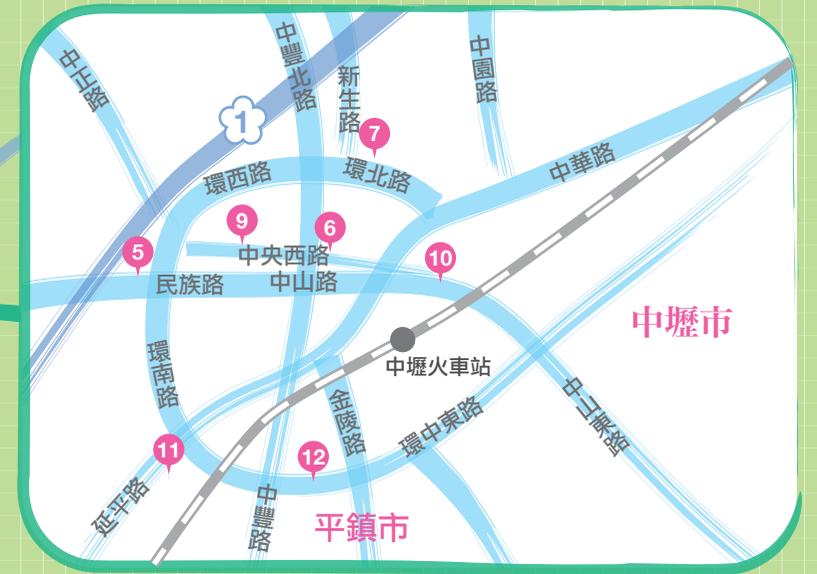




【美味指引路線圖】

店家美食地圖

- | | | | |
|------------|------|-------------|------|
| 1 田莊客家餐廳 | p.08 | 13 東森山林渡假酒店 | p.32 |
| 2 柚子花花 | p.10 | 14 溪友緣風味料理店 | p.34 |
| 3 甜甜小廚 | p.12 | 15 大江屋復古餐廳 | p.36 |
| 4 友福花園農莊 | p.14 | 16 大楊梅鵝莊 | p.38 |
| 5 大中壢鵝莊 | p.16 | 17 心蘭活魚餐廳 | p.40 |
| 6 中信大飯店中壢 | p.18 | 18 石園活魚 | p.42 |
| 7 品傑首烏御膳館 | p.20 | 19 亨味食堂 | p.44 |
| 8 美鵲園餐廳 | p.22 | 20 知味饌宴餐廳 | p.46 |
| 9 輕鬆餐館 | p.24 | 21 采莊庭園餐廳 | p.48 |
| 10 錦家御宴 | p.26 | 22 祥和園活魚餐廳 | p.50 |
| 11 茂園和漢美食館 | p.28 | 23 提緣客家小館 | p.52 |
| 12 善園客家小館 | p.30 | 24 磊園活魚餐廳 | p.54 |



【縣長的話】

好客之都—桃園客庄盡好食

桃園縣匯聚了閩南、客家、外省、原住民及新移民等族群，更擁有80萬的客家人口，為全國客家人口第一大縣，所孕育而成的濃郁傳統客家特色是本縣最重要的文化資產之一，尤其是客家美食更能凸顯出客家人生活習性，因遷徙歷史以及嚴苛的生活環境，產生「食材選用多山珍」、「口味講究油鹹香」的獨特文化，並衍生出「四炆四炒」成為客家代表性料理，包括排骨炆菜頭、酸菜炆豬肚、炆爌肉、肥湯炆筍乾、客家小炒、鴨血炒韭菜、豬肺黃梨炒木耳、豬腸炒薑絲等8道料理，每道料理皆反映出客家老祖先的智慧，在不浪費食材的考量下，創出口感美味的料理。

近年來，積極推動客家文化，持續朝多元、精緻化的方向深耕，在客家飲食方面，隨著生活條件的改善、烹調技術的進步及健康概念的推廣，客家飲食文化也逐漸轉變當中，除了保存客家傳統食材及料理精髓外，更希望客家料理能夠透過創新改良，並結合在地食材及現代技術，提升客家飲食文化精緻度及餐飲品味，進而帶動客家美食新風潮，更期許桃園客家美食能邁入國際市場，讓國內外人士深刻體驗客家美食的新感動。

本縣於102年度起推動之「『客庄幸福味』—桃園縣客家餐廳整合行銷發展計畫」，係針對在地客家餐飲業者進行輔導，以3年三期計畫，改善餐廳環境、菜色及增強客家主題元素等項目，並與本縣各餐飲科系學校結合，設置客家料理研發中心，運用客家菜餚中常見食材，結合本縣豐富農特產，如：新屋鵝肉、桃園米和有機蔬菜等，搭配當季當令當地食材，以創意、綠色環保及健康概念，研發出具有桃園在地特色之客家美食。而本年度針對第一期輔導認證之24家餐廳，進行深度訪談，深入報導其經營面與特色，藉由產官學三方合作之方式，及透過專書編撰，導引鄉親朋友進入客家飲食文化之廳堂，特出版《好客之都—桃園客庄盡好食》，讓大家按圖索驥至桃園品嚐客家美食，並吸引更多至本縣觀光、帶動桃園客庄的繁榮發展，打造桃園成為「好客之都」！

桃園縣縣長

吳志揚

【目錄】



單元一

客家好食



美味指引路線圖 店家美食地圖	02
縣長的話 好客之都—桃園客庄盡好食	04
田莊客家餐廳 笑臉迎接田莊好客人	08
柚子花花 回憶美味 青春真好	10
甜甜小廚 創新家常菜，滋味獨特且溫馨	12
友福花園農莊 有夢最美，逐夢踏實	14
大中壠鵝莊 用熱心呈現美味佳餚	16
中信大飯店中壠 向世界介紹客家特色餐飲	18
品傑首烏御膳館 養生健康，為夜貓子延長服務時間	20
美鵝園餐廳 三好一公道，見證台灣經濟起飛的年代	22
輕鬆餐館 來輕鬆，輕鬆吃美味	24
錦家御宴 跨國界料理，美味逾一甲子	26
茂園和漢美食館 多元料理交匯的複合空間	28
善園客家小館 高朋滿座結善緣	30
東森山林渡假酒店 精緻料理，慢活樂趣	32
溪友緣風味料理店 大溪好朋友，有緣來相聚	34



單元二

手藝當好

大江屋復古餐廳 賞山景、聽客家音樂，品嚐好手藝	36
大楊梅鵝莊 奧運金牌都說讚的好味道	38
心蘭活魚餐廳 嚴選食材注重衛生	40
石園活魚 有故事的人，有故事的店	42
亨味食堂 總舖師背後的師傅	44
知味饌宴餐廳 感動服務，祝福新人	46
采莊庭園餐廳 客家美味伴自行車同遊	48
祥和園活魚餐廳 研發活魚料理與客家風味的創意火花	50
提緣客家小館 以幸福提味，因感動惜緣	52
磊園活魚餐廳 鱻魚百宴只是開始	54
2014~2015後續輔導之餐廳資訊	56

客家傳統料理創意作法	58
-------------------	----



田莊客家餐廳 | 笑臉迎接田莊好客人



🕒 10:00-14:00 ; 16:00-22:00 每月擇日店休一天
📍 桃園縣觀音鄉成功路二段1247號 (備有停車場)
☎ 03-473-1409
GPS N25.0435806, E121.10675279999998

老闆夫婦倆曾於中壢經營KTV，因為經營環境比較複雜，後來聽公公建議，返故鄉觀音另起爐灶。在1997年時，老闆娘參加桃園縣政府辦理的丙級廚師訓練取得證照後，1998年轉型成立田莊客家餐廳迄今。

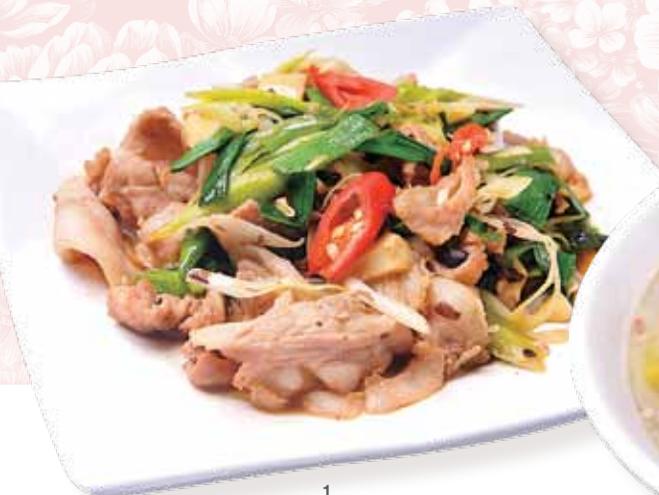
來田莊找小甜甜

取名作田莊，因為創辦之初，店家四面望去都是田，客家話的田庄指的是田中間，往觀音工業區、至觀音海水浴場或來賞花的民眾，都是田莊好客人，往往和老闆夫婦成為好友，也幫田老闆取了個小甜甜的綽號。店內陳設許多簍衣、犁、篩子、勺子、石磨、秤等舊時農村用品，是小甜甜一件件收集來的，也會向客人解說並示範文物。

小甜甜拍胸脯保證必嚐的田莊好菜有道地的薑絲大腸，用黑豬肉作的五香焢肉；苗栗作法的客家小炒；下酒也下飯的蒜苗炒三層肉，口感清爽又清脆；自家種的苦瓜用來炒鹹蛋；再喝碗福菜肉片湯，福菜可是由老闆娘的媽媽自種自製，絕不加防腐劑，許多老主顧一到店裡，順勢拿上碗筷，就是要等這道湯。

創新美食求進步

一家人一起走過辛苦的日子，未來田莊希望能夠持續學習、進步，也希望擴展領域。兒子現今也就讀餐飲科系，希望以後能多些年輕人來一同參與餐飲業行列。



- 1 蒜苗炒三層肉
- 2 福菜肉片湯
- 3 苦瓜炒鹹蛋
- 4 客家小炒

柚子花花 | 回憶美味 青春真好



🕒 11:30-14:00 ; 17:00-21:00
 📍 桃園縣桃園市莊敬里中正路1270號
 ☎ 03-317-2666
 🌐 033172666.tw.tranews.com
 📍 GPS N25.0198946, E121.29708200000005



2012年，柚子花花以青春客家菜這個新品牌誕生了，在團隊的努力下，除了獲得客委會認證為客家美食示範餐廳、桃園縣特級衛生優良餐廳等榮譽外，2013年亦受邀參展客家博覽會，在海內外發揚客家亮麗風華。

柚子花香，家的味道

取名為柚子花花，主要是因為林董事長兒時，家門前種了二棵柚子樹，每到三月，空氣中就飄散著柚子花香。回家途中聞到香氣，就知道已經離家不遠。而每道菜也有它的故事：以苦盡甘來福氣鍋為例，由傳統福菜湯創新，將福菜包在苦瓜裡，由苦至甜的變化，令人難忘。而乾柴烈火這道菜也別具特色，董事長從小聽母親說故事得知，菜脯在許多曾躲避美軍轟炸的客家人心中，有著特別的意義。這道菜以有機菜脯炒新鮮嫩雞肉，佐以辣度適中的獨特辣醬，配上牛蒡絲，視覺上



2

相當醒目。至於大多數客家料理店都有的梅干扣肉，在這裡也有獨創吃法，配上特選的微辣酸豆，口感相當豐富。而桔香金棗肉酸甘甜的味，就像幸福的滋味。

展現品牌，讓世界都看見

未來柚子花花會持續研發有趣的料理，期望透過科技技術，讓消費者了解生產履歷，為食品安全盡一份心，並將在地深耕進一步導入有機食材，期望未來柚子花花除了承載情感交流，散發青春魅力之外，更能進一步開花結果，於世界舞台發光發熱。



3



4

- 1 桔香金棗肉
- 2 梅干扣肉
- 3 乾柴烈火
- 4 苦盡甘來福氣鍋

甜甜小廚

創新家常菜，滋味獨特且溫馨



🕒 11:00-14:00; 17:00-21:00, 每週一公休 (逢假日順延)

📍 桃園縣桃園市三民路二段67號

☎ 03-333-6456; 03-339-8738

🌐 www.twotian.com.tw

📍 GPS N25.0006959, E121.31463499999995

風靡一時的卡通小甜甜，可說是五、六年級生的共同回憶，純真而溫馨自在的感覺，一如甜甜小廚老闆夫妻，想藉由料理傳達的人情味。

對於餐飲有著過人熱情的老闆，能觸類旁通，新菜色一試就迅速上手掌握風味與精準用料，加上老闆娘娘家也從事餐飲業，對於品質特別要求。夫妻倆從1994年起，開設了甜甜小廚，初始，就算打烊後還繼續討論到凌晨兩、三點，拼命找出自家的好味道。

風味多元，觀念領先

「家常菜最難作得漂亮」，老闆這麼說，每個人對家常菜都有既定印象，如何呈現出家的味道又具獨特風味，是很大的挑戰。為此，他透過閱讀、觀察生活、不斷學習修正，把客家、外省、台菜、泰式料理等元素融入家常菜中，勇於創新。同時，16年



1



2



3



4

前就推動室內禁煙，採開放式廚房，也不加味精，堅持健康優先，宅配使用真空包裝，服務品質提升，相當的用心。

承先啟後，不斷精進

漫長打拼歲月中，甜甜小廚同時見證客人的生命故事。老闆說，有位老客人因罹患骨癌而飲食受限制，在他離開加護病房可享受外食時，唯一的選擇正是甜甜小廚。客人與料理人互相信任的情感深厚，即便歷經3次搬遷，客人們仍會想辦法找到記憶中的味道。

走過20年，工作人員和客人早就像是一家人，如今第二代也投入經營，兩代人風味傳承，一起服務，秉著來自《妙法蓮華經》中的體悟，將最上乘且訴求健康的料理予更多人分享。

- 1 薑絲豬松板
- 2 客家小炒
- 3 XO百花油條
- 4 紅燒獅子頭



友福花園農莊 | 有夢最美，逐夢踏實

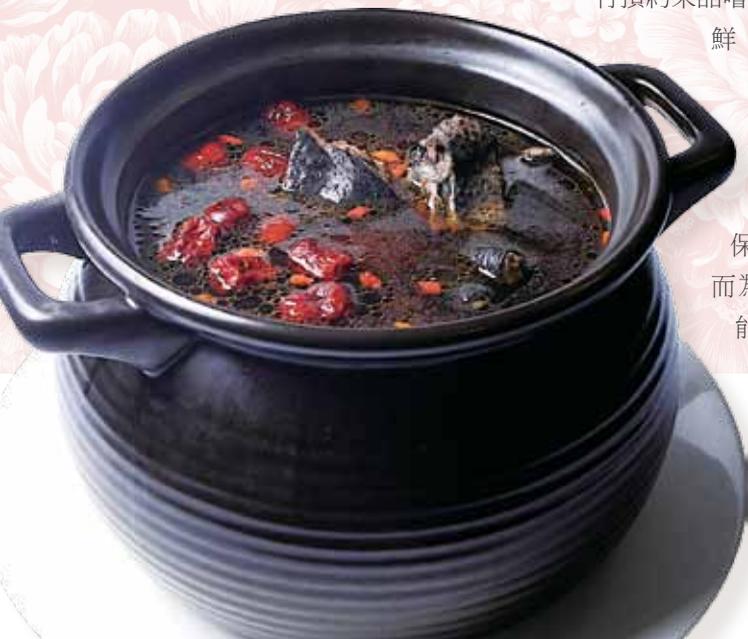


🕒 11:00-14:30 ; 16:30-21:30, 全年無休
📍 桃園縣新屋鄉下田村中山西路二段602號, 鄰永安漁港5公里, 備有停車場
☎ 03-4862567 ; 0932346561
GPS N24.984191, E121.0057963

友福花園農莊的廖老闆，曾師承豐祥樓上海嚴師李萬高，自17歲起潛心學習，紮實地磨練了3年4個月；而後更於1980年間獲得台灣首批、最高等級的乙級證照，擁有該證照的廚師迄今不過百位左右。經歷眾多餐廳磨練，20年前廖老闆因須照顧家中長者，返回故鄉新屋，一開始先以外燴建立口碑。而後永安漁港興建，快速道路開通，順勢成立友福花園農莊，提供道地的客家美食及海鮮佳餚。

夫妻攜手，完成夢想

老闆夫婦年輕時在節奏緊湊的都會從事餐飲業，一直想開間讓客人能放慢步調的餐廳，現在有很多客人專程從台北、新竹預約來品嚐。友福堅持食材要新鮮，每天早上5、6點去採買漁貨，每週固定到基隆批高級漁貨。魚絕對不進冷凍庫，用獨到保存方式確保新鮮。而為了回饋鄉里，儘可能向當地農家購買食材，老闆從小耳濡目染的客家菜，



1



2

來友福，真有福

從以往講求厚油赤醬、重視手藝、火候、刀工的江浙菜，到現今返樸歸真，追求環保、健康，簡單食材簡單料理的改變歷程，正是廖老闆見證三代人，四種飲食文化，不同階段生命經驗的轉變。



4



3



也將其融會貫通。另外，友福還是新屋地區第一家整合包套式婚宴服務的業者，幫助新人省力地完成終身大事。

- 1 老菜脯雞湯
- 2 鹹冬瓜珍珠斑
- 3 客家鹹湯圓
- 4 塔香狗干蝦

大中壢鵝莊 | 用熱心呈現美味佳餚



🕒 11:00-21:00，全年無休
📍 桃園縣平鎮市民族路二段133號，備有停車場
☎ 03-492-2287；0918181821
GPS N24.957134, E121.20505800000001

老闆夫婦2000年於新屋交流道附近開創大中壢鵝莊。選擇經營鵝莊，不僅是因為經驗豐富，更因為鵝是客家人祭祀時很重要的祭品。

美味佳餚就在交流道旁

位處交通便利的新屋交流道，對慕名前往的饕客們更是方便。招牌鵝肉，正宗客家小炒、薑絲大腸、客家爌肉等都由在地客家師傅料理，讓人讚不絕口。而對趕時間的客人，大中壢鵝莊能快速出菜，品質也保證穩定。作風務實的林老闆為彰化伸港海口人，對於海鮮一定講求新鮮，現在每天早上5、6點就到中壢市場買菜，食材好才能呈現美味佳餚。



2



精挑細選的招牌鵝肉當天現殺現賣，賣完就沒有了，沾些特調鵝肉醬，更顯鵝肉甘甜；客家特色的薑絲大腸，用自家特製的客家黃豆醬炒到入味，吃起來酸酸QQ；以三層肉、五花肉、新鮮魷魚大火煸到香味出來的客家小炒，也是眾人所愛；用純糯米作的客家鹹湯圓，是客家阿嬤純手工作了4、50年的好味道，不含化學添加物，鵝高湯則讓滋味更佳。

熱心料理與服務

親切熱情開朗的老闆娘，也擔任本地里長，不管是料理美食或投身公共事務，全心投入。在地方上提到里長的店或大中壢鵝莊，許多人都會豎起大拇指說聲讚。



1



3



4

- 1 招牌鵝肉
- 2 客家鹹湯圓
- 3 薑絲大腸
- 4 客家小炒

中信大飯店中壢 | 向世界介紹客家特色餐飲



🕒 同心園 11:30-14:00 ; 17:30-21:00 , 客房部全年無休
 📍 桃園縣中壢市中央西路一段120號22.23樓
 ☎ 03-4279966
 🌐 <http://jungli.chinatrust-hotel.com.tw>
 📍 GPS N24.958438, E121.22017600000004



1994年創立的中信大飯店中壢，是中壢首間大型飯店。步入第二十年頭之際，中信大飯店反思該如何為地方帶來更多服務。雲朗集團在「深耕在地，放眼世界」的原則下，加上中壢客家族群佔總人口五成以上，決定以推廣客家特色文化為起點，向來自世界的旅客介紹客家人文特色。

打造週二客家日

過去中信大飯店以粵菜聞名，現在在團隊經由不斷試驗、學習、溝通下，已能表現道地客家菜風味。此外，每週二推出客家日活動，當日服務人員佩戴著客家藍染絲巾，以客語接待顧客，並推出客家菜單。

艾草圍絲粿，混合甜甜的艾草香與樸實的蘿蔔絲，糯米皮口感甚佳不粘



2

膩；客家小炒皇，QQ的魷魚，三層肉、芹菜，精湛刀工讓三者長短一致，呈現美觀視覺，更是爽口；傳統的福菜肉片湯，別出心裁加上小魚干，讓鹹度適中的湯頭更具鮮味；而微甜、帶有特殊香氣的梅干燜扣肉，五花肉鹹香入味，入口即化，讓人難以抵擋美食誘惑。

故事領航，客家發光

中信大飯店中壢2014年起將推出更多客家主題系列，例如客家藍染DIY體驗，或擴大行之有年的傳愛活動，邀請小朋友來品嚐客家美食；亦考慮與營養師合作，針對老主顧推出精緻養生客家料理，藉由各式活動推廣客家文化，展現深耕在地文化的領航者風範。



3



4

- 1 福菜肉片湯
- 2 艾草圍絲粿
- 3 梅干燜扣肉
- 4 客家小炒皇



1

品傑首烏御膳館 | 養生健康，為夜貓子延長服務時間



🕒 11:00-14:00 ; 17:00-01:00 (全年無休)
📍 桃園縣中壢市環北路435號
☎ 03-4622799
GPS N24.966099, E121.22683899999993

待客親切的老闆娘黃姐從小就對吃這件事很有興趣，煮得一手好吃的麵疙瘩，而後因緣際會到了中壢，品嚐過美味的客家湯圓後，便以客家湯圓為基礎，將麵疙瘩改良得更好吃。1994年老闆娘與好友一起創立「品傑首烏御膳館」，麵疙瘩也是招牌菜之一。

藥膳溫補，養生良伴

「品傑首烏御膳館」之名，乃老闆娘期望能有更多人來品嚐傑出的養生聖品之意。何首烏，狀如人型，是食補調養聖品。由於長期研究藥膳，人稱黃姐的老闆娘，駐顏有術，皮膚光滑細嫩，可說是見證藥膳效力的最佳例子。20年來，顧客口耳相傳，即便店面遷移過兩次，客人們依然想辦法要找到這熟悉溫馨的味道。

為夜貓子考量，延長營業時間

品傑首烏原本只在午、晚餐時段營業，但部分上班族客人反映中午吃藥膳太趕，無法慢慢品味，希望延長營業時間，最後決定營業至凌晨1點，提供熬夜族養生食補的新選擇，甚



1



2

至還有送餐服務。首烏雞湯有何魅力呢？黃姐透露，她選用桃園在地養殖富含膠原蛋白的烏骨雞，以30種中藥材熬製8小時，再以從鶯歌特別訂製的陶鍋保溫；此外還有老菜脯釀苦瓜，老菜脯是廚師外婆醃了4、50年的寶貝，這道菜限量提供需預約。其他還有需預約的酸菜炆黃魚、紅糟豆腐乳肉、鹹蛋炒綠竹筍，也很受歡迎。用餐後，喝杯以甘草熬煮的決明子茶，去油解膩，相當養生。

安全、養生、分享

品傑首烏御膳館，希望能夠進一步推廣健康料理，不油、不鹹、不加味精外，也希望傳承客家風味，把好的養生料理予以更多人分享。



3

- 1 酸菜炆黃魚
- 2 首烏雞湯
- 3 紅糟豆腐乳肉
- 4 客家麵疙瘩



4

美鵝園餐廳

三好一公道，見證台灣經濟起飛的年代



🕒 11:00-14:00; 17:00-21:00 只休清明、中秋
📍 桃園縣中壢市吉林二路77號 (備有停車場)
☎ 03-452-4898 ; 03-452-5262
GPS N24.982302, E121.248061

美鵝園於1992年起擴大營業，推出活海鮮料理。在90年代工業興盛時期，曾有工商聯誼會會長，創下30天內都在美鵝園設宴30餐的驚人紀錄！為何如此受肯定？服務、衛生、口味這三好與價格公道，讓美鵝園備獲喜愛。服務在地的美鵝園同時是內壢地區民眾結婚、滿月、生日等喜慶宴會、家庭聚餐的不二選擇。

菜餚背後的動人故事

以客家菜、台菜、海鮮為主的美鵝園，可依客人口味與喜好規劃菜色，讓顧客有貼心的感覺。店內許多道菜都有獨特的故事；曾有客人非常懷念媽媽煮的醬油煎魚，但因媽媽已過世，拜託美鵝園想辦法，經過



1

多次試驗，總算憑著原味釀造的醬油，不加任何味精味素，煎出外皮酥脆肉質鮮美的家常黃魚，讓客人相當感動。



3

美鵝園的金沙慈菇也頗受歡迎，用鹹蛋一起料理，鹹香且

養生、好吃；海鮮類的蒜香軟絲，以蒜頭爆香及蠔油提味而成。

櫻花蝦芋頭絲，採用東港直送櫻花蝦及大甲芋頭，大火炸過後口感酥脆，鹹得有滋味。

朝向養生、健康、有機努力

美鵝園將持續堅持道地台灣味，並導入養生、健康、有機等元素，融入客家美食中，日後也將加強網路行銷，歡迎更多人來品嚐。



2



4

- 1 醬油煎魚
- 2 蒜香軟絲
- 3 金沙慈菇
- 4 客家爌肉

輕鬆餐館

來輕鬆，輕鬆吃美味



🕒 11:00-14:00 ; 17:00-22:00
📍 桃園縣中壢市中央西路二段195號 (近中壢觀光夜市，備有停車場)
☎ 03-402-4289、0933110960
GPS N24.960594, E121.21368499999994

為何會投身餐飲業？老闆娘笑說，一切可說是種緣份。早期老闆娘從事業務，吃遍各處卻總覺得不太容易能夠吃到道地客家菜，於是在開素食餐廳的朋友鼓勵下，決定自己試試，於2010年成立輕鬆餐館，店內可容納60席，也可外燴、外賣。

說來輕鬆，經營不輕鬆

過去沒有餐飲業經營經驗的老闆娘，創業初期親力親為，無奈第一年受2008年金融風暴後續影響，生意慘澹，但老闆娘秉持客家人的硬頸精神，為自己的選擇負責起一切，從業務兼到會計，從內場兼到外場……什麼都做。堅持之下，口碑總算慢慢傳出去，業績逐漸開始成長。

好吃之外，更要有梗

輕鬆餐館的人氣菜色，包括陳年菜脯雞、客家福菜、鹹冬瓜、風味清爽不油膩的皮蛋地瓜葉等。而輕鬆餐館也讓傳統菜色有新意，人人熟悉的客家小炒，俏皮地



1



2

把其中的豆干改為臭豆腐，讓客人們覺得相當有趣也品嚐到美味；或是研發出吃得到豆腐香，卻看不到豆腐的「找不到豆腐」；另外用雞蛋豆腐製作，吃來有肉味，但沒有摻肉的「細皮嫩肉」，都是兼具有趣與可口的料理。輕鬆客家餐館，讓客人在點菜前，帶點疑問，用餐後，可以和朋友笑著分享故事，這份創意，可說是輕鬆餐館的驕傲。



3

傳統為底，創意為用

在食材方面，輕鬆餐館盡可能向親戚採買、選用地產食材，絕不使用防腐劑，更傳承更多過往老人家們的手路菜，持續研發新的創意料理，把對客家傳統風味的熱愛，分享給更多人。



4

- 1 極品東坡肉
- 2 客家土鴨肉
- 3 客家燜筍
- 4 客家薑絲炒大腸

錦家御宴 | 跨國界料理，美味逾一甲子



🕒 11:30-14:00；17:00-21:00
📍 桃園縣中壢市中山路88號B1（中壢火車站前，備有停車場）
☎ 03-427-2997~9
GPS N24.9552489, E121.22637199999997

1948年，中平路上的錦家牛肉廳創立，為台灣第一家提供全牛料理的餐廳，帶動中平路成為名氣響亮的牛肉街。現在的錦家御宴，由專業廚師團隊嚴選新鮮食材，提供精緻高檔餐飲，6年前傳承家業的現任老闆，自信表示錦家御宴可依客人口味提供無菜單料理，滿足客人各式需求。內部裝潢以大地色系為主，展現現代美式休閒風，由富有才華的老闆親自設計，店內可看到若隱若現的世界地圖，還有酒吧與開放式廚房，每個包廂更別出心裁以不同語言來命名。



黑白二道 必點佳餚

錦家投入新鮮食材成本之高，其他店家難以匹敵，堅持原汁原味的料理方式，讓一品牛鞭鍋在1980年便獲美食金牌獎肯定。錦家有著一甲子的美味，首推黑白二道。黑道指的是薑絲牛百頁，用的



1



2

是有牛聖經之稱的成牛牛胃，條條皺折口感爽脆又紮實；白道則是薑絲炒牛肚胛，以成牛的第二個胃，去掉內外胃皮，只留有隔間的肌肉，川燙、炒過立刻上桌，口感鮮嫩爽脆，每條牛只能炒兩到三盤，全台灣幾乎只有錦家吃的到。而錦家鹽焗雞，則是將雞肉蒸熟後去骨，再泡特製鹽水醬汁，起鍋後以特製麻油、碎薑末及鹽提味，上桌前再炒鹽焗醬，口感軟嫩油而不膩。



3



一對一量身服務

秉著「錦家就是你家」的精神，在老師傅帶領下，將顧客喜好資料建檔並註明配菜注意事項，徹底執行工作流程標準化，提供客人飯店等級的服務，錦家持續研發，大氣展現跨越美食國界的用心，向下一甲子邁進。

4

- 1 薑絲炒牛肚胛
- 2 客家四季炆茄子
- 3 錦家鹽焗雞
- 4 薑絲炒毛肚

茂園和漢美食館 | 多元料理交匯的複合空間

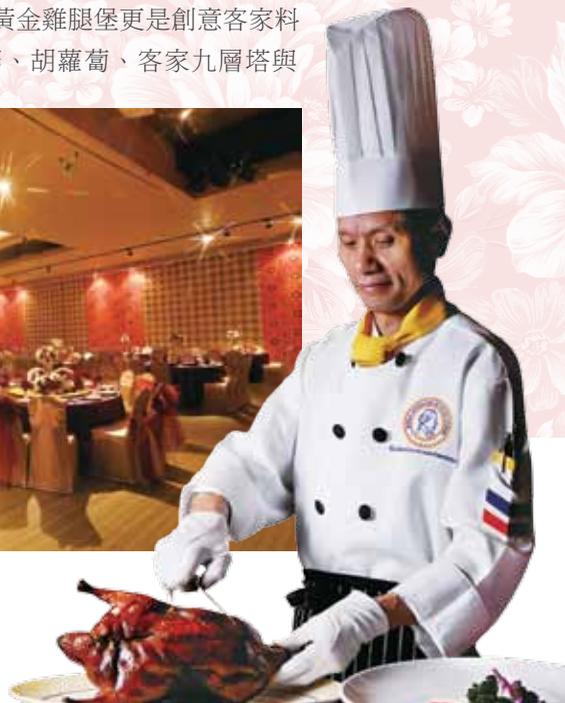


🕒 10:00-14:00 ; 17:00-21:30
 📍 桃園縣平鎮市延平路二段371號 600-800個停車位
 ☎ 03-495-1375
 🌐 <http://maoyuanjc.com.tw>
 📍 GPS N24.943699, E121.207718

中壢交流道附近的茂園和漢美食館創立於2009年，黃董事長因緣際會到中壢享用在地美食，興起在此開設融合在地食材、多元創意料理餐廳之念頭。為此，他把日式、川菜、中華料理、客家美食納入菜單中，以放心、安心、開心的待客之道來服務，推出各式創新佳餚，期許美食饗宴能促進地方繁榮茂盛，故取名為茂園和漢美食館。

南桃園地區宴會首選

誠實為先，群策群力，造就茂園和漢美食館成為當今平鎮、中壢地區首屈一指的宴客餐廳，無論家庭聚餐或大型婚宴都合適。獨具特色的料理，讓人品嚐後一再回味；黃金雞腿堡更是創意客家料理，主廚精選雞腿肉，搭配香菇、胡蘿蔔、客家九層塔與



黃豆醬燜燒，香味四溢。另二道代表客家風味的美食則是能夠潤喉清肺的桔葉粉腸，以及由薑絲大腸改良的豆醬中卷，料理後微微帶點酸味，也保留中卷應有的脆度，開胃又下飯。

如同回家，親切自在

2011年4月推出茂園宴會館，讓新人在優質硬體設備的場地環境及專業婚企服務下，創造一生一次的難忘回憶，餐廳最多可容納3百桌。2013年擴大興建三館，以20桌至40桌的中小型聚餐及婚宴為服務核心，讓顧客視覺、聽覺、味覺需求一次滿足。

好還要更好，茂園和漢美食館期許不斷追求進步，以提供優質服務為使命，成為台灣最優質的餐廳。



- 1 烤鴨
- 2 豆醬中卷
- 3 桔葉粉腸
- 4 黃金雞腿煲

善園客家小館 | 高朋滿座結善緣



🕒 11:00-14:00 ; 17:00-21:00 每週一公休
📍 桃園縣平鎮市環南路三段315號
☎ 03-468-3392、0937-123-198、0932-174-666
GPS N24.562940, E121.132876

成立於2000年元旦的善園，是許多人心中最愛的客家料理，客人包含諸多明星、老饕、政商人士，對善園推出的傳統客家美食讚不絕口，同時也廣獲各界媒體肯定。

對客家傳統料理相當熱愛的老闆娘，在退休後與朋友們一同創立善園。善園最重視食材，要求最高品質，洗菜要洗到最乾淨，避免農藥殘留，像山蘇的葉片每一片都得擦。其次重視衛生，爐台設備、店面每日清理，固定每週進行大掃除。嚴格的自我要求，讓善園平安渡過SARS、禽流感以及金融風暴等考驗，穩健成長。

色香味百分百

聊起善園的人氣美食，老闆娘神彩飛揚地分享數道正字料理，從嚴選在地芋頭搭配特製醬料，再經長時間燜煮的芋頭苗，口感綿密；而俗稱鹹酸甜，道地的客家鳳梨燴木耳，調味適中，口味清爽；選用澳洲牛肉，搭配自家特製醬料，不惜成本，慢火熬煮紅燒湯頭的極品牛肉湯，半筋半肉的Q彈純香，都



1

讓客人們回味再三。而肉質甘甜的白斬土雞，選用不肥不油且皮薄的珍珠雞，是來店必點。白斬土雞堅持不賣隔夜，一定得先預約才能品嚐到。餐後來杯特調桂花濃茶，消油解膩，可說是絕佳的搭配。



2

在地食材，分享善緣

道地客家菜的傳承、創新與推廣是善園的責任。2011年起，第二代亦投身善園的經營行列，引入電子資訊業觀念，進行客戶資料管理，同時調整空間。未來將採用更多的在地食材，支持桃園在地農友，並且希望至北桃園展店，加強E化管理，與更多人分享這份善緣。



3

- 1 苦瓜鹹蛋
- 2 薑絲小腸
- 3 客家小炒
- 4 焗肉燻筍



4



東森山林渡假酒店 | 精緻料理，慢活樂趣



全年無休
 桃園縣楊梅市東森路3號 (備有停車場)
 03-485-0600 ; 0800889168
<http://www.ehrhotel.com>
 GPS N24.8884497, E121.16460289999998

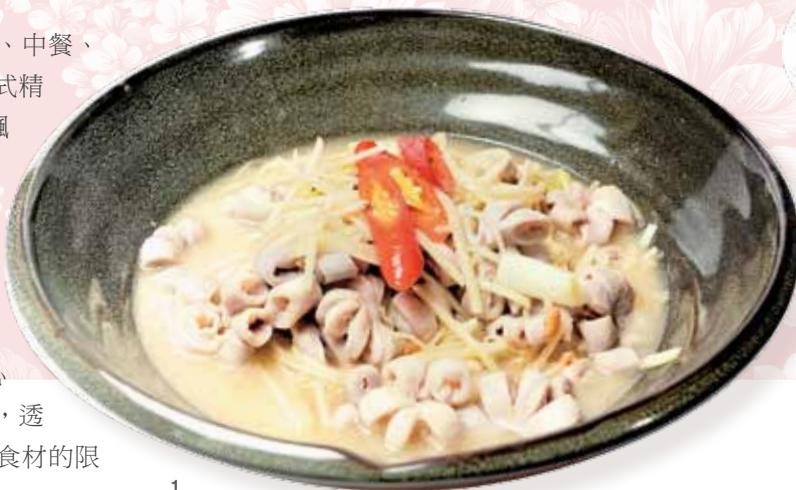


南來北往的觀光客，以楊梅作為中繼點，1日遊、或是3天2夜的行程，都無比便利，深具發展休閒旅遊的潛力。東森集團於2005年接手金鵝渡假村，並結合渡假村後方的東森社區，整體規劃改作東森山林渡假酒店，提供優質的休憩旅遊服務，面積為3萬5千坪，有173間客房，每戶山間客房均設湯屋，並打造佔地千坪的金SPA會館及2座足療館，讓專業足療師，為客人放鬆

疲憊的雙腳；專業芳療師，則讓人們感受安全寧靜。

不計成本引入高檔食材

酒店內現有複合式餐飲、中餐、西餐、下午茶以及改良式精緻客家美食餐廳。在飄香中餐廳的客家美食方面，強調少油低鹽、重視食品安全，這是酒店不變的堅持。主廚群以傳統料理作為基底，配合時令，精心研發多道創意手工料理，透過大量採購，突破選用食材的限



1



2



3

美好空間創造幸福

東森山林渡假酒店，未來將進行ISO認證、推行環保旅館、優化加強客房服務，以及生態園區改良規劃等措施。餐飲方面，不僅整頓擴建空間，並由鄰近農場提供有機蔬菜，持續開拓服務的可能性，期望讓人們享受生活的緩慢步調，品味最美的燦爛時光。

- 1 子姜爆脆腸
- 2 梅干五花肉
- 3 客家鹹蛋杏鮑菇
- 4 客家小炒



4

溪友緣風味料理店 | 大溪好朋友，有緣來相聚



⌚ 11:00-14:00; 17:00-22:00, 假日全日服務, 全年無休, 只休中元節
 📍 桃園縣大溪鎮仁愛路9號
 ☎ 03-387-7769 (位處觀光區假日請先預約)
 🌐 <http://www.3877769.com>
 📍 GPS N24.884667, E121.28565600000002

溪友緣創辦人江先生1994年創立溪友緣風味料理店，外觀延伸大溪老街巴洛克建築風格，店內採用典雅的大溪原木桌椅，並播放客家音樂，讓在地文化相互融合。之後溪友緣受邀參與台北中華美食展世界廚藝大賽，獲得海內外肯定，也多次榮獲桃園縣政府金牌好店、經濟部全台優質餐廳榮譽。

傳統為體，創新為用

桃園有綠竹筍、水蜜桃、茶葉、綠韭菜、大溪豆干、豆腐乳、活魚等優良食材，溪友緣採用入菜，演化新的精緻客家美食。2004年國際美食展震撼全場的金牌包二奶，演變自梅干扣肉，將豬肉一刀未斷的肉片為300公分長，以大溪陀螺概



1 念



2

捲起來後修邊，與自製梅干菜一同蒸2小時後，入口即化，配上割包，可說是絕配。五味干絲，則選用大溪黑豆干切絲涼拌，以檸檬汁提味，搭配上多種蔬菜，及撒上花生粉，口味清爽。此外，赤兔豆腐，是為了慶祝農曆6月24日關公誕辰而研發的，採用大溪滷豆腐，配微微麻辣的紅色湯頭，香味盈滿口中。而紅糟軟絲仔則以紅糟醃新鮮軟絲仔，入味後，呈現粉紅色澤，紅糟香味十足。

取自「大溪好朋友，有緣來相聚」之意的溪友緣，秉持保有客家元素之理念，進行創新研發，讓客家菜精緻化再提升，與大溪觀光特色相呼應。

- 1 紅糟軟絲仔
- 2 金牌包二奶
- 3 五味干絲
- 4 赤兔豆腐



3



4



大江屋復古餐廳 | 賞山景、聽客家音樂，品嚐好手藝



🕒 11:00-1430 ; 16:30-21:30
📍 桃園縣龍潭鄉三水村大北坑6鄰28號 (備有停車場)
☎ 03-479-4547
GPS N24.8705079, E121.16502500000001

龍潭鄉三水村大北坑一帶，許多江家人世居種茶至今，這裡是龍潭最大的製茶區，製茶、選茶、品茶，遊客如織。好客的江媽媽，料理地道客家菜，讓客人大感驚艷，一次次鼓勵，帶給江媽媽一家人信心，在1997年創立了大江屋客家料理，在龍潭山區從製造業轉為服務業，是第一家進行轉型的業者，從8張桌開始，如今可容納近4百人，歷任總統均曾大江屋的座上賓。

到家了，慢慢來

大江屋有個很有趣的店規，就是不可以催菜，大江屋希望客人能放慢步調、沈澱心情，欣賞山景，心平氣和的品嚐佳餚。大江屋不開放客人唱卡拉OK，播放的是早期山歌到近代的阿淘、謝宇威、林生祥……等客家樂曲，呈現滿



1為



2



3

滿客家風情，店裡陳設許多傳統客家文物、桌椅、碗櫥，空間懷舊讓人們有回家感，一切別客氣，碗筷自己拿，飯吃不夠隨你添，擔心一成的服務費？你在家裡有付過服務費嗎？

人氣美食別錯過

放山土雞是必點菜色，無論白斬或是煮湯，香氣與口感絕佳。喜歡吃魚的朋友，得嚐嚐燜土鯽魚，經過4到6小時燜煮，輔以鹹度適中的客家黃豆醬，魚肉甘甜、入口即化，連刺都可以吃。若想吃些創意料理，以好幾種酒、數十種中藥材，首推浸泡一天一夜的五香醉豬腳，豬腳Q彈有咬勁，酒香盈滿口中。若想品嚐養生料理，川燙後冰鎮口味清爽的涼拌蕨類，淋上花生粉、美乃滋，創造口感多層次。



4

江老闆說，製茶和作菜都一樣，品質優先，從自己養土雞，選用在地溫體豬肉，不因省成本而忽略食品安全，才不會辜負客人多年來的信任。



- 1 五香醉豬腳
- 2 白斬土雞
- 3 燜土鯽魚
- 4 涼拌蕨類

大楊梅鵝莊 | 奧運金牌都說讚的好味道



🕒 平日：11:00-14:00；17:00-21:00
 假日：11:00-14:30；17:00-21:00全年無休
 📍 桃園縣龍潭鄉上林村神龍路96巷2號1樓，備有停車場
 ☎ 03-480-6330-2
 🌐 <http://www.goose-king.com>
 📍 GPS N24.8624, E121.21193900000003

由於楊梅大平街轉角的紅磚瓦房子地理位置佳，所以選在此地於1987年成立大楊梅鵝莊，讓客家菜手藝得以大展身手。因為鵝是當時年節拜拜的菜色，因此以鵝為主力，並運用獨門手法擦亮了招牌。到了1995年擴大營業成立龍潭分店，大楊梅鵝莊的道地客家風味也獲得客家委員會的肯定，1999年中華美食展受邀於台灣特色小吃區代表客家料理，驚艷全場。曾有北京奧運體操金牌選手來楊梅交流，為了品嚐美食，讓平時力行飲食營養控制的選手，暫時將規定放在一旁。2010年香港食神梁文韜，來台推廣圍村菜，鵝莊拿出壓箱寶招待老饕們，賓主盡歡。

傳心傳藝傳真情

大楊梅鵝莊的招牌土鵝肉被視為鎮店之寶，精選飼選90至100天的成熟鵝，以獨特方式烹煮，肉質鮮嫩多汁，搭配特製客家桔醬，全鵝均可食用。而利用米製作而成的客家米苔目，可說是客家庄家戶常品嚐的主食，將滑Q米苔目加上蝦皮、蔥



1



2



3

花、絞肉爆香、芹菜等，配上每日熬煮的醇厚鵝高湯，讓這道料理更令人驚喜。而精釀苦瓜封、桂筍東坡封等，也是客人最愛之一。

客家菜按好食，歡迎來這聊

大楊梅鵝莊，融入桃園在地食材，推出低碳餐點、標示卡路里、減低碳排放等，並發揚客家道地懷舊的客家風味，同時持續研發創意佳餚，提供多元特色料理，饗宴更多顧客。

- 1 客家煮米苔目
- 2 大楊梅土鵝肉
- 3 桂筍東坡封
- 4 精釀苦瓜封



4

心蘭活魚餐廳 | 嚴選食材注重衛生



🕒 09:30-21:30 (除夕前3天休假)
 📍 桃園縣龍潭鄉佳安村十一分7鄰16之3號 (石門派出所對面, 備有停車場)
 ☎ 03-471-3992 ; 03-471-3866
 🌐 <http://www.xinlan.com.tw>
 📍 GPS N24.8501883, E121.24403660000007

1982年，石門活魚界的名師宋萬來先生創立心蘭活魚餐廳，現任老闆於2000年接手經營。林老闆原於米堤飯店服務，引進許多服務業的觀念，加強與顧客互動，對老人家們特別招待健康、養生的小點心，種種貼心服務，讓顧客們印象深刻。

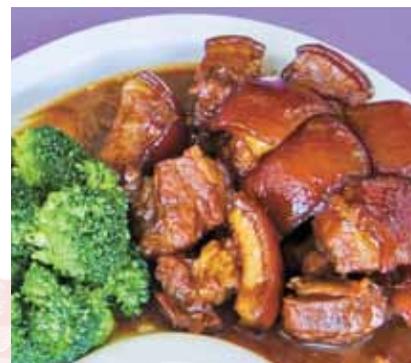
激發出人與食材的潛力

餐廳裡的師傅都是經驗豐富的客家子弟，傳統四炆四炒的客家料理均相當道地。而為追求更好的料理品質，心蘭推動標準作業流程、導入教育訓練課程，鼓勵創新研發，希望激發廚師潛力，並要求於空班時，廚師得好好休息，為晚餐作準備，也導入飯店服務訓練，讓外場品質提升。

過去，魚鱗無法再運用，經過不斷研發成為嬌顏果凍，冬天加入桂圓、枸杞、紅棗等中藥材料理為膠原養生湯，亦可入菜作成膠原蝦酥，搭配鳳梨醬，口感香酥脆。



1



2



3

老字號心蘭四大保證

「活水淨腸、活魚現宰、選魚上桌、逐鍋料理」，是心蘭四大保證。以活水淨腸，沒有土味。現宰魚肉鮮美，更保證選到與吃到的是同一條魚。逐鍋料理，確保口味不會相互影響。心蘭招牌菜之一的泰式檸檬魚，經過廚師發想，口味獨特，與一般泰式不同，非常下飯。糖醋松鼠魚，則選用大頭鱧或草魚，切花沾粉後油炸，炸到魚肉翻轉、外酥內軟，視覺上讓人驚艷，咬下去有滋滋聲，酸甜適中。藥膳魚羊鍋，魚羊一鍋就是鮮，現宰活魚，魚肉甜美，羊肉細嫩。客家爌肉豆皮包覆成卷，與五花肉塊及中藥調味料等入鍋燒至肉塊熟爛，香氣四溢。

創新，安全，管理

未來心蘭持續研發新料理，致力於食品安全與認證，逐步導入有機蔬菜料理，同時強化電腦管理及網路行銷，期於網路上與消費者有更多互動。



4

- 1 藥膳魚羊鍋
- 2 客家爌肉
- 3 泰式檸檬魚
- 4 糖醋松鼠魚

石園活魚 | 有故事的人，有故事的店



🕒 09:30-21:00，除夕前三天店休
 📍 桃園縣龍潭鄉佳安村文化路57-2號（備有停車場）
 📞 03-471-2307-8；03-411-5533
 🌐 <http://www.shiyuan.com.tw>
 📍 GPS N24.8383915, E121.24063879999994

龍潭文化路活魚街上，「石園活魚」紅色中國宮殿式的外觀非常引人注目，創始者陳惠慶，是石門活魚產業的關鍵人物。1970年代，石門水庫成為熱門觀光景點，48歲的陳惠慶，毅然投入石門活魚產業。石園之名，出自中科院石園宿舍，陳惠慶見其環境優美，創立餐廳時便以此為名。

勇於突破，不斷創新

企業要能屹立不搖，陳惠慶認為「創新」是必要條件之一，他以活魚三吃為基礎，不斷研發，帶起活魚多吃風潮，現在已經有170幾種吃法；為了提升點菜效率，更於1990年量身打造POS系統，縮短點菜時間與提高點菜正確率。當時，陳惠慶還買下比店面還大的停車場，令各界質疑，今日面臨停車位不足，大家才了解其遠見。

石園活魚的招牌菜首推老爹的魚，這是創辦人做給女兒的料理，將道地客家酸菜切成末，再長時間小火慢熬使魚肉帶有甘甜鹹酸的味道。而薑絲魚泡，是從薑絲大腸演化而來的，採富含膠質的魚膘，



4

好吃又健康。曾獲7-Eleven地方小吃全國票選桃竹苗第一名的翡翠活魚捲，以花刀處理魚肉使其入味，將酥脆魚皮沾滿特製糖醋汁，醇厚酸甜。



料理跨界精湛演出

石園活魚將持續挑戰魚肉的不同料理方式，亦期望出版食譜、生產醬料、跨足製酒業，在料理上跨界精湛演出。

- 1 老爹的魚
- 2 鹹蛋綠竹筍
- 3 薑絲魚泡
- 4 翡翠活魚捲



2



3



1

亨味食堂 | 總舖師背後的師傅



🕒 11:00-14:00; 17:00-20:00 (全年無休)
 📍 桃園縣龍潭鄉大平村民治16街87巷25號
 (位於桃園縣政府石門山勞工育樂中心旁, 備有停車場)
 📞 03-4111000, 0932946334
 🌐 www.hengwei.weebly.com
 📍 GPS N244911.15, E121.135972

電影《總舖師》螢幕上色香味俱全的美食，出自有20多年料理經驗的亨味食堂范老闆之手。老闆過去在台北工作，西餐、日式、台菜海鮮都精通，後因家鄉雙親需人陪伴，在2008年時返鄉開創自己的事業，一家人同心照料。老闆希望客人享受美食後，把火氣、煩躁帶走，換得輕鬆心情，再到鄰近的石門山踏青，體驗四季美景，舒展身心。亨味食堂榮獲交通部觀光局評鑑推薦為2013年台灣團餐特色餐廳後，慢慢打開知名度，諸多海外旅客均相當滿意，外地返鄉者亦讚不絕口。



1

追求創新不懈怠

喜歡逛菜市場的老闆，每當看到新的食材，便不斷思考如何入菜，每半年便改一次菜單，滿足喜歡嚐鮮的消費者。另一方面，也堅持傳統與原則，只用正統客家桔醬，不買化學製或摻色素的產品，選用地與當季時令新



2

鮮食材，不用加工食品等。老闆更不斷突破限制創造新的體驗，例如桂花蝦球，以南庄桂花蜜，混合自製客家紅糟，將口感Q彈的蝦球混合鬆軟的哈司麵包，再搭配來自關西的草莓，多層次滋味，特別受女性顧客喜愛。而特調的桔醬，搭配脆脆的生菜以及宜蘭鮑魚，做成金桔和風沙拉，開胃下飯。而梅汁香魚也是亨記的特色之一，選用復興鄉的香魚，魚卵口感綿密，甘甜不苦。老闆娘自己搓的客家湯圓，只用純的老糯米及不加味精的雞湯，更不容錯過。

執著不藏私，文創展風華

料理的世界，無盡寬廣，老闆持續精進，與更多人分享營養、養生、健康的美食外，更規劃燒窯遊程等文創活動，讓飲食與文創相互結合，提升飲食文化。

- 1 金桔和風沙拉
- 2 梅汁香魚
- 3 客家湯圓
- 4 桂花蝦球



4



3



知味囍宴餐廳 | 感動服務，祝福新人



🕒 11:00-14:00；17:00-20:30，全年無休
 📍 桃園縣龍潭鄉五福街262巷67-2號
 (國道3號龍潭交流道旁，備有千坪免費停車場)
 ☎ 03-499-5966
 🌐 <http://www.6788.tw>
 📍 GPS N24.8632458, E121.2250212000001



經常客滿的知味囍宴餐廳，過去是遊覽車休息站，是遊客採買紀念品所在。2000年時，老闆有感龍潭一帶缺少理想的婚宴場地，因而轉型為知味囍宴餐廳。初期空間不佳、觀念跟不上時代，但今日就算席設百桌戶外婚禮，依然服務完善，如何做到？老闆回應著，以前做花生軟糖，製造、銷售等流程親力親為，投入全部心力，才能打響品牌。同樣的，知味囍宴餐廳痛苦的轉型過程，就是由老闆自許為火車頭帶領同仁繼續往前走，不斷導入新觀念，培育員工以企業化經營，認真用心，不斷堅持與努力。

幫新人圓夢 追尋屬於自己的幸福

知味囍宴餐廳希望在每個流程都注入幸福元素，曾經有位新娘子，為了感謝母親獨力將她養成人，卻想不出如何呈現，與知味囍宴餐廳討論後，以江



蔥的〈炮仔聲〉歌曲進場，動人歌聲表達對母親的萬分感謝，感動賓客。還有一場婚禮中，新娘子希望妹妹的男友能於現場向妹妹求婚，但男主角卻在前一天退卻，經過知味囍宴餐廳鼓勵，最後一刻鼓起勇氣求婚，獲得滿滿的祝福。

打造浪漫囍宴餐廳

每場婚禮都是獨一無二的，知味囍宴餐廳絕對能滿足新人雙方，及聞香而來的饕客們。好食材無需過度調味，選用在地的野塘鴨製成鹹水鴨、搭配特製紅麴醬料的紅麴雞，以及老闆特別推薦的客家米苔目、爽口養生的陶板絲瓜等菜色，均是受歡迎的招牌菜。以電腦化管理倉儲作業，確保食材新鮮，是知味囍宴餐廳的一大特色，談到對未來的想像，老闆笑著說：「2014，愛您一世，請期待知味囍宴餐廳為新人們提供的感動服務。」

- 1 野塘鹹水鴨
- 2 豆仔乾排骨湯
- 3 客家小炒
- 4 客家鹹豬肉
- 5 客家豆角紫茄



采莊庭園餐廳 | 客家美味伴自行車同遊



🕒 餐廳 平日10:30-20:00，假日08:00-20:00
 腳踏車平日08:00-17:00，假日08:00-20:00
 📍 桃園縣龍潭鄉三坑村永福路136號之1 (備有停車場)
 ☎ 03-411-2466；0937713599
 📍 GPS N24.8429829, E121.24732110000002



采莊庭園餐廳的老闆娘為土生土長的三坑人，外祖父自1960年就開始於新竹關西經營外燴，母親也擅料理，從小耳濡目染下也擁有好手藝。2009年起，騎自行車蔚為風潮，老闆夫婦才把薑母鴨店轉型為提供傳統客家菜與自行車租賃的複合式餐廳。對途經石門水庫或至三坑老街、三坑步道的遊客，采莊是用餐好去處。

堅持傳統，使用桃園在地食材

三坑地區空氣清新，環境優美，水質絕佳，因此采莊只用三坑地區的稻米，青菜自家種，土雞自家放養，每年10月還可吃到本地種植的筊白筍。采莊的客家料理走傳統路線，口味不死鹹。

客家純手工大湯圓，糯米皮Q軟，以傳統的客家雞湯作為湯頭；招牌梅干肉，將豬肉炸到金黃與自製梅干菜，淋上特製醬料再悶2小時而成。



2

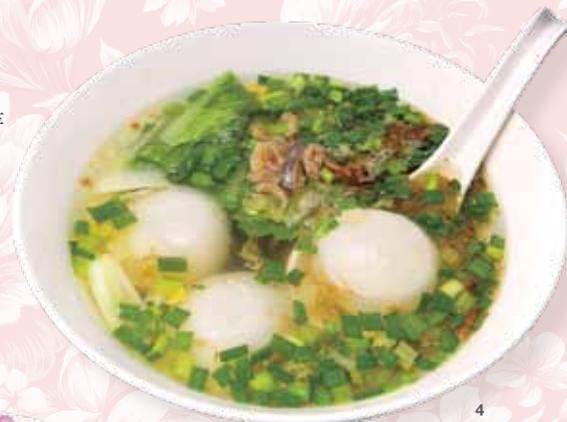


3

主食可選擇炒板條，用自家炸的油蔥酥拌香菇絲、蝦仁、豬肉等。店裡的客家燻竹筍選用復興鄉桂竹筍，以雞油燻去澀味，加上自製福菜，清脆甘甜。至於來店必點的客家小炒，以中火將五花肉煸到乾，配上芹菜、蔥白、豆干，以大蒜提味，魷魚很有嚼勁，很下飯。

歡迎您來采莊作朋友

采莊從食材採買到上桌都堅持自己來，以確保品質。來采莊更把三坑自行車道四季的不同風情一起列入行程裡，運動與嗜美食兼具。



4



5

- 1 梅干肉
- 2 炒板條
- 3 客家燻竹筍
- 4 客家大湯圓
- 5 客家小炒

祥和園活魚餐廳 | 研發活魚料理與客家風味的創意火花



🕒 10:30-21:30, 全年無休, 假日請先預約
📍 桃園縣龍潭鄉三坑村中正路三坑段779號, 備有停車場
☎ 03-471-3279
GPS N24.8309128, E121.24365569999998

1989年起創立的祥和園，可說是活魚餐廳史的見證者。祥和園之名，來自好友合夥創業，期望可和氣合作、紮實作生意的理念。

掌握老饕客的小秘密

祥和園標榜活魚現抓現宰，絕不使用冷凍魚，更重視衛生；重視研發也是一大特色，廚師團隊可將活魚作出數十種變化，並依客人喜好需求進行調整，難能可貴的是，已達到配方、醬料標準化，料理品質穩定。說起招牌菜，初次光臨者可試試2008年活魚料理比賽冠軍的金莎魚柳，特別處理過的魚柳炸好後加上蛋黃再炒到起泡，佐以客家風味的鹹蛋搭配長豆，鹹香酥脆，是店內銷售冠軍。而南瓜一刀肉，

也是祥和園精心研發的料理，將傳統梅干扣肉作為基礎，把南瓜作成盅，微甜的梅干菜、入口即化的三層肉配著刀工精緻的南瓜一起吃，鹹鹹甜甜，油而不膩。口味偏甜者，必然要嘗嘗客家糖



1



2

醋魚。將石門活魚與俗稱客家蜜餞的桔餅及冬瓜糖共熬，讓回甘的桔味與魚肉混合，令人難忘。喜歡鄉土味者，則可嚐嚐客家酸菜鴨。

堅持傳統客家風味

因全家都是客家人，祥和園非常堅持傳統客家菜滋味，經常親自備料，自2008年起，每年均為桃園縣政府推薦餐廳，也曾獲石門活魚節料理競賽冠軍，更於2012獲桃園縣政府金牌好店肯定。



3



提緣客家小館 | 以幸福提味，因感動惜緣



⌚ 11:00-14:00；17:00-21:00，每週二店休（年初二前3天店休）
📍 桃園縣龍潭鄉上華村龍新新村54號（入口於中正路上華段112巷）
☎ 03-479-6088，0933-971-756
GPS N271730.382, E2749565.356



2002年，單親的老闆娘陷入絕境，她破釜沈舟頂下了龍新新村現今的房子，重新裝潢為店面，以拿手廚藝再啟人生新局。曾經經營海產店的老闆娘，發揮客家人的「硬頸」精神，從內場到外場，一切親力親為，12年來始終維持一貫的整齊清潔；難得的是創業迄今堅持不漲價，老闆娘感激顧客相挺，絕不因價格造成客人的負擔。這份惜緣的信念，成了提緣店名的由來。

「手路菜」 創意研發

談到提緣美味料理，老闆娘故事說不完，讓人深深感受到她對料理的熱情。從開業試賣到親自下廚，推出私房套餐引起轟動後，創意便一直是提緣的重要精神。選用來自家鄉三坑村自有農場無毒當季食材，例如黃金蚬、水耕蔬



1



2

- 1 客家三寶
- 2 黃金蚬湯
- 3 客家白斬雞
- 4 蘿蔔糕
- 5 客家小炒

菜、台灣鯛、鄉下土雞等；更融合桃園特產如筊白筍、蓮花、茶葉、石門水庫活魚等地時令資源，透過創意加持，成了一道道特色手路菜，廣受推薦且佳評如潮，許多老饕聞香慕名而來。喜愛創新老闆娘甚至大方歡迎客人出考題挑戰，雖然每次研發新菜色總是讓團隊絞盡腦汁，但客人享用時的滿足神情，總是讓團隊感到再辛苦都值得。

以客為尊，特色經營



5

老闆娘對人與人之間的情份，有深層體悟，一家人更齊心合力投入無毒農業與養生黃金蚬、台灣鯛養殖，為地方帶來契機，多年來，提緣成為一個溫馨大家庭，難能可貴的是，提緣更將大愛回饋社會，投身公益，建構了良性循環。未來，提緣將秉持獨樂樂不如眾樂樂的美德，持續不斷創新，

發揚推廣客家菜特色，望能與人們分享更多健康、安全又環保的幸福美食。



磊園活魚餐廳

鱻魚百宴只是開始



🕒 09:30-21:00，除夕前3天店休
📍 桃園縣龍潭鄉中正路三坑段711號，備有停車場
☎ 03-471-1777，471-2456，471-3769
GPS N24.8322194, E121.2446658

磊園活魚餐廳為石園活魚的旗艦店，為服務更多遠道而來的顧客，能夠來此嚐鮮，故興建磊園活魚餐廳。內部空間古色古香，挑高的主廳，更顯大氣，很適合辦理大型宴會或喜宴。

獨門養生料理，饕客讚不絕口

隨時序推移，料理趨勢亦不斷改變。如今更講究健康、養生，因此磊園的烹調方式亦逐漸轉變，其中幾道招牌料理都讓顧客讚不絕口。例如豆醬肚臆，這道菜以黃豆瓣醬燜煮，將香味燜入魚中，入口時，二股香氣交纏，可說是鮮美甘甜。酸菜炒高麗菜，將稀鬆平常的高麗菜及酸菜拌炒，加上少許絞肉、黑醋，馬上搖身一變成為人人喜愛的佳餚。而客家料理中的經典酸甜口味，在客式龍骨這道菜裡充分的顯現，浸漬入味的龍骨，讓人一口接一口，難以忘懷。而若想嚐點甜頭，靈感來自餐廳後方紅橋的紅橋魚餅會是最好選擇，將鮮軟的魚肉、桔餅、冬瓜糖及芝麻完美融合在土司上，撲鼻香氣比傳統喜餅更香、更健康。



1

分享屬於石門的樂活旅程

未來，磊園會秉持創辦人勇於創新的執行力，除穩健經營現有基礎外，也將放眼文創產業與生態旅遊。具體方向包括結合在地的人文地景產，以自行車道串連，將石門活魚的故事介紹給大家。



2



3



4

- 1 客式龍骨
- 2 紅橋魚餅
- 3 酸菜炒高麗菜
- 4 豆醬肚臆

2014~2015後續輔導之餐廳資訊

餐廳名稱	地址	電話
上讚美食	桃園縣觀音鄉樹林村福壽街201號	03-4160776
老頭擺客家菜	桃園縣觀音鄉草漯村四維路100號1樓	03-4160132
林家古厝休閒農場	桃園縣觀音鄉大湖路二段239巷55號	03-4980753
翌軒田園小吃店	桃園縣觀音鄉上大村2鄰15號	03-4904140
富園飲食店	桃園縣觀音鄉富源村新富路701號	03-4903875
鵝媽媽小吃店	桃園縣觀音鄉成功路1段537號	03-4830155
上海灘生猛活現撈海鮮	桃園縣龜山鄉萬壽路一段125-1號	02-82000608
紅磚懷舊小館	桃園縣桃園市三民路三段423號	03-3325892
家和小館	桃園縣桃園市福昌街12號	03-3329806
桃園金讚鵝肉店	桃園縣桃園市中山東路32之20號	03-3338071
還原私房菜	桃園縣桃園市國際一路123號	03-3770103
川柏懷舊小館	桃園縣中壢市內壢文化路352號	03-4556698
千暉鵝肉店	桃園縣中壢市志廣路65號	03-4937090
伍角灯小吃	桃園縣中壢市中山東路一段42號	03-4519477
阿海飲食店	桃園縣中壢市新興路268號	03-4592943
金欣小吃店	桃園縣中壢市龍岡路一段170號	0936-270446
享宴	桃園縣中壢市新生路182號10F	03-2805510
欣園小吃館	桃園縣中壢市中美路二段142號	03-4220258
酒廠復古小館	桃園縣中壢市環西路二段391號	03-4924120
專芳客家小館	桃園縣中壢市新興路245號	03-4587437
萬芳鵝肉城	桃園縣中壢市志廣路53號	03-4931287
滿滿客家菜館	桃園縣中壢市中豐路185號	03-4272518
搶搶滾小吃店	桃園縣中壢市新中北路378號	03-4553736
福記全家福客家菜館	桃園縣中壢市環西路67號	03-4945228
碧園小吃館	桃園縣中壢市中台路10號	03-4227758
稻香庭園客家菜館	桃園縣中壢市福州二街399號	03-4356369
轉角複合式啤酒屋	桃園縣中壢市新生路二段319巷2號	03-4253177
饌園小吃店	桃園縣中壢市普義路186號	03-4332000
秋石坊	桃園縣新屋鄉永安村文化路三段22號	03-4864565

餐廳名稱	地址	電話
新創客家美食	桃園縣新屋鄉頭洲村民族路6段155號	03-4904192
真多福客家美食館	桃園縣新屋鄉中華路284號	03-4772348
一心肥鵝	桃園縣八德市東勇一路90號	03-3632299
土塢厝復古小館	桃園縣平鎮市金陵路3段93巷2弄8號	03-460-3798
呷天下客家小館	桃園縣平鎮市復興里環南路158號	0939-281238
育英擔仔麵客家菜	桃園縣平鎮市育英路2-1號	03-4918219
松源客家菜館	桃園縣平鎮市中豐路南勢2段87巷6號	03-4030087
官路缺鴨肉店	桃園縣平鎮市平東路22號	03-4501130
酒廠復古小館	桃園縣平鎮市延平路二段79號	03-4029569
鄉親小吃店	桃園縣平鎮市民族路235號	03-4917351
傳香客家料理	桃園縣平鎮市振興西路153號	03-4943177
饗宴美食城	桃園縣平鎮市南平路二段541號1樓	03-4643426
釀香居懷舊餐廳	桃園縣平鎮市平東路25號	03-4608088
大順客家美食 囍宴廣場	桃園縣楊梅市環東路50、52號	03-4855766
綠園餐廳	桃園縣楊梅市高榮里13鄰3之1號	03-4644131
阿蘭姐三代老店	桃園縣楊梅市大成路23號	03-4783266
福記富貴餐廳	桃園縣楊梅市新農街205號	03-4785885
大溪紅樓	桃園縣大溪鎮復興路152號	03-3871088
大溪鵝莊	桃園縣大溪鎮復興路34號	03-3871918
老地方小吃店	桃園縣大溪鎮員林路一段489號	03-3906863
食味亭鞦韆餐廳	桃園縣大溪鎮復興路120號	03-3884477
傳香客家餐館	桃園縣大溪鎮復興路一段841號	03-3870566
廣東陶芳餐廳	桃園縣大溪鎮崎頂介壽路770號	03-3800115
山水綠餐廳	桃園縣龍潭鄉三水村6鄰28-2號	03-4890956
老頭擺客家菜	桃園縣龍潭鄉中正路三坑段546號	03-4711359
紅燈籠農家菜館	桃園縣龍潭鄉中正路三坑段608號	03-4711880
紅蠶客家小館	桃園縣龍潭鄉中正路三坑村三坑段688號	03-4713947
桂竹屋小吃店	桃園縣龍潭鄉中正村大同路99號	03-4792026
新龍泉餐廳	桃園縣龍潭鄉三坑村中正路三坑段768巷32號	03-4711968
綠野鄉村湘菜館	桃園縣龍潭鄉佳安村文化路431-1號	03-4714828

【單元二 手藝當好】

客家傳統料理創意作法

萬能科技大學餐飲管理系主任廖成文針對客家傳統「四炆四炒」，提供了以下十道創意作法，有興趣的讀者不妨可試試，絕對讓你吃巧又吃飽！

炆蘿蔔

秋收冬藏，勤儉的客家人每到冬季時利用農地空暇時，播種蘿蔔，運用年節時烹煮雞鴨的高湯熬煮蘿蔔，創造了四炆之首，本次研發團隊大膽運用蘿蔔鑲空，填充肉泥之作法，改良創新此湯品。

【炆蘿蔔盅 | 炆蘿蔔】

材料

白蘿蔔2條、絞肉4兩、蝦仁4兩
荸薺2兩、芹菜1兩

調味料

鹽1匙、太白粉1匙、冰糖少許

做法

- 1.白蘿蔔去皮中間挖空，切厚8公分備用。
- 2.蝦仁、荸薺切碎拌入太白粉、鹽拌勻作成內餡。
- 3.將做法2的內餡鑲入做法1的白蘿蔔，加入冰糖及清水1000CC蒸約40分鐘，起鍋並灑上芹菜珠即可。



梅干封肉

單純的爌肉已經令人垂涎三尺，經過此次再造創新成為肉中藏珍的作法，當你動筷之中，方可領悟此菜令人垂涎之精髓。

【梅干封肉 | 炆爌肉】

材料

黑豬肉600g、梅干菜50g、蒜頭10g、辣椒1條、青江菜300g

調味料

醬油240CC、冰糖10g、紹興酒、沙拉油1000CC

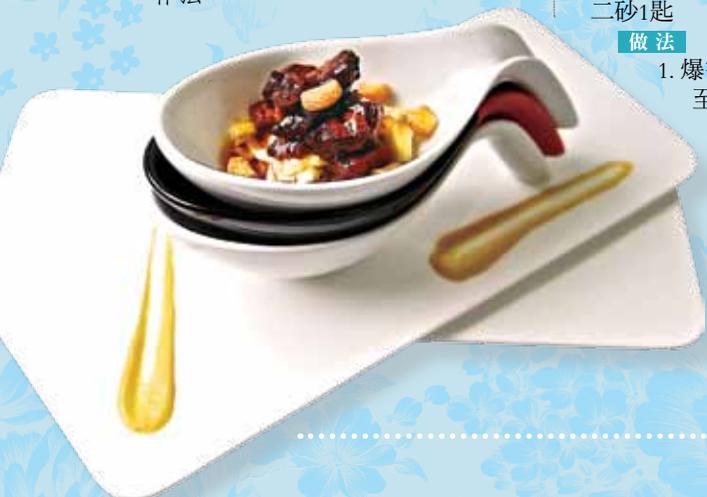
做法

- 1.黑豬肉沾醬油炸酥、中間切四方型、保留豬皮、掏出豬肉備用。
- 2.將梅干菜洗淨、切末、辣椒切片蒜頭切片、豬肉剁碎、起油鍋煸香蒜片加入辣椒及豬肉後加入梅干菜爆香並加入冰糖調味及水120cc小燜炒入味。
- 3.將作法2之材料添入作法1之豬肉，放入醬油及冰糖以馬口碗承裝，放進蒸籠2小時取出排盤、再放入燙熟的青江菜裝飾即可。



肋排炆筍乾

高湯炆筍乾是客家人必備的年菜，精釀的豆腐乳燉煮肋排後添加入筍乾，又是再創奇蹟的作法。



【肋排炆筍乾 | 炆筍乾】

材料

筍乾300g、肋排1斤、蒜頭2兩
高湯480cc

調味料

黃豆乳1塊、醬油240cc、沙拉油3兩
冰糖1兩、米酒1杯、鹽適量
二砂1匙

做法

1. 爆香蒜頭，將肋排放入翻炒至肋排外皮略乾。
2. 將筍乾先用水溫100度之熱水川燙10分鐘去除二氧化硫，並用清水漂洗後待用。
3. 將做法1移至深鍋並先用筍乾墊底，再加入醬油、及擰碎之豆腐乳、二砂、米酒燜煮約90分鐘即可。

虱汁魚頭

冬天到了，埤塘水乾了，肥碩大頭鱧就像勤奮客家人的年終獎金，好價錢的魚身賣給消費者，充滿魚骨的魚頭則留給自己加菜，陳年的豆醬灑上鱧魚頭經過細火的蒸煮，令人食後回甘。



【虱汁魚頭】

材料 鱧魚頭1個、薑2片、大蒜3粒、青蒜1支

(1料) 酒1大匙、醬油3大匙

(2料) 酒1大匙、糖1大匙、胡椒粉少許、黃豆醬3大匙、味噌1大匙

做法

1. 鱧魚頭洗乾淨，對半剖開；抹開水份，加入1料略醃後，用5大匙油煎黃盛出。
2. 薑、蒜切碎加入2料炒勻盛出；將煎好魚頭放蒸盤內，並澆上撒好醬料；青蒜切細絲備用。
3. 移入電鍋或蒸籠，中火蒸15分鐘，取出後撒下青蒜絲即可。

薑絲炒粉腸

利用簡易的刀工，採用天然檸檬汁調味，改善人工添加物的發酵，刺激味蕾充分享受美味。



【薑絲炒粉腸 | 薑絲炒大腸】

材料 粉腸300g、嫩薑150g

調味料 黃豆醬1大匙、糯米醋2大匙、沙拉油1匙、二砂1小匙

做法

1. 先將粉腸洗淨，以速刀法切割為4公分長度、嫩薑切絲備用。
2. 起油鍋煸煎粉腸至金黃色後加入薑絲及黃豆醬燜炒入味；起鍋時加入醋及二砂調味即可。



鳳梨鹹酸甜

物盡其用乃客家人的美德，簡易的刀工切割襯托出該菜的美感，大膽運用脆嫩的豬心管取代傳統的豬肺，更是一大創新。

【鳳梨鹹酸甜 | 木耳心管鳳梨盅】

材料

木耳2朵、鳳梨半個、豬心管2兩、薑少許、蔥1根、辣椒1根

調味料

醋1大匙、糖1小匙、鹽1小匙

做法

1. 將鳳梨中間掏空成為容器，鳳梨肉切片備用，並將鳳梨盅上蒸籠蒸5分鐘，令鳳梨盅誘出香味。
2. 木耳切片、豬心管切片、薑切片、蔥切段、辣椒切片。
3. 起油鍋，放入薑片、辣椒、蔥段、木耳及鳳梨爆香，再加入已川燙之心管，再以調味料調味即可。

塔香鵝肉片

粗獷的鵝肉去骨，加入傳統的黃豆醬，飄香的九層塔瀰漫在空氣中，大幅取代水煮鵝肉的簡易料理。

材料

生鵝肉250g、嫩薑100g、九層塔1兩、辣椒1條

調味料

(1) 鹽1/4匙、蛋1/2個、玉米粉1茶匙、水1/2匙

(2) 黃豆醬1大匙、日本太白粉水1/2匙、蠔油1/2茶匙

做法

1. 生鵝肉切薄片、用調味料(1)交互醃拌20分鐘後備用。
2. 把鵝肉入油鍋用150度油，溫滑開約20秒撈出，鍋中下沙拉油1茶匙，爆香蔥、薑後加入鵝肉、及調味料(2)用大火連炒起鍋即可。



肚內乾坤

渾厚肉飽的豬肚，塞入傳統的酸菜；迷人的酸菜味，須經由撥開豬肚才會飄出，如此巧思令人不禁讚嘆客家先民烹調的功力。

【肚內乾坤 | 酸菜炆豬肚】

材料
酸菜半斤、薑絲2兩、豬肚1個
高湯2杯

調味料
鹽少許、冰糖少許、味精少許
糯米醋少許

- 做法**
1. 豬肚洗淨川燙、浸泡水、刮乾淨。
 2. 湯鍋加水放入豬肚小火煮半小時。
 3. 酸菜洗淨切小段，起油鍋爆香薑絲後加入酸菜煸炒入味加冰糖及醋調味，起鍋待涼塞入豬肚並用牙籤封口。
 4. 豬肚放入燉盅加入高湯燉1小時，食用時加入少許味精即可。



客家小炒

又名客家炒肉的客家小炒，是四炒之一，以魷魚、三層肉、青蔥為基本食材，炒出道地客家質樸美味，絕對是下飯的好料理。



翡翠甘果肚

脆綠的苦瓜條，訴說著夏日的來到。厚實的豬肚經過大火爆炒，添加入甘醇調味，讓所有人都迷上客家味。

【翡翠甘果肚】

材料
生豬肚1斤、辣椒1支
綠苦瓜1條、薑1塊

調味料
糖少許、醬油1小匙、酒少許
黃豆醬2大匙、甘果1大匙

- 做法**
1. 將生豬肚充分洗淨、入鍋煮軟後切成條狀備用。
 2. 苦瓜洗淨切條狀備用，過油備用。
 3. 鍋中放入適量油、爆香辣椒、薑片後、放入作法1處理好的豬肚、及作法2處理好的苦瓜，加入調味料，拌炒均勻燜燒3-4分鐘即可。

【客家小炒鬆 | 客家小炒】

材料 五花碎肉5兩、乾魷魚2兩、蔥4兩、五香豆干2片、美生菜1顆

調味料 醬油1大匙、米酒1大匙、糖1小匙、五香粉少許

- 做法**
1. 乾魷魚放入冷水浸泡1小時切成1.5公分之丁塊備用。
 2. 蔥、豆干也切成1.5公分丁塊備用。
 3. 美生菜一片片撥開剪成圓形狀備用。
 4. 起油鍋煸香五花肉加入豆干丁及魷魚丁、醬油、米酒，以小火煸至5分鐘至金黃色，再將蔥珠放入炒熟即可。
 5. 食用時以美生菜包入小炒即可。



Note

Note

國家圖書館出版品預行編目(CIP)資料

好客之都：桃園客庄盡好食 -- 初版 -- 桃園縣龍潭鄉：桃縣客家事務局，2013.12
面：公分
ISBN 978-986-04-0121-9 (平裝)

1.旅遊 2.客家 3.餐廳 4.桃園縣

733.9/109.6

102027780



好客之都

桃園客庄盡好食

指導單位 經濟部中小企業處、桃園縣議會
發行單位 桃園縣政府
發行人 吳志揚
出版單位 桃園縣政府客家事務局
總策劃 賴俊宏
行政策劃 梁正亮
行政執行 丘尚英、羅國裕、林以琳、林潔伶
電話 03-4096682
地址 32546 桃園縣龍潭鄉中正路三林段500號
計畫名稱 桃園縣客家餐廳整合行銷計畫
計畫網站 桃園客庄美食網 <http://tychakka-food.cpc.org.tw>
執行單位 財團法人中國生產力中心
定價 200元
出版日期 2013/12
GPN 1010300052
ISBN 978-986-4-0121-9



