

桃園客家美食

# 好客之都III

好客之都III

讚斗客家菜—歡迎體驗桃園客庄好味緒

桃園客家美食

桃園市政府客家事務局 編印



拜訪好客之都—桃園，盡情享受客家美食，攜手創造幸福之旅！



指導單位 經濟部中小企業處、桃園市議會  
發行單位 桃園市政府 出版單位 桃園市政府客家事務局



桃園客家美食  
<http://tychakka-food.cpc.org.tw>



Google play 商店  
桃園客家美食

廣告



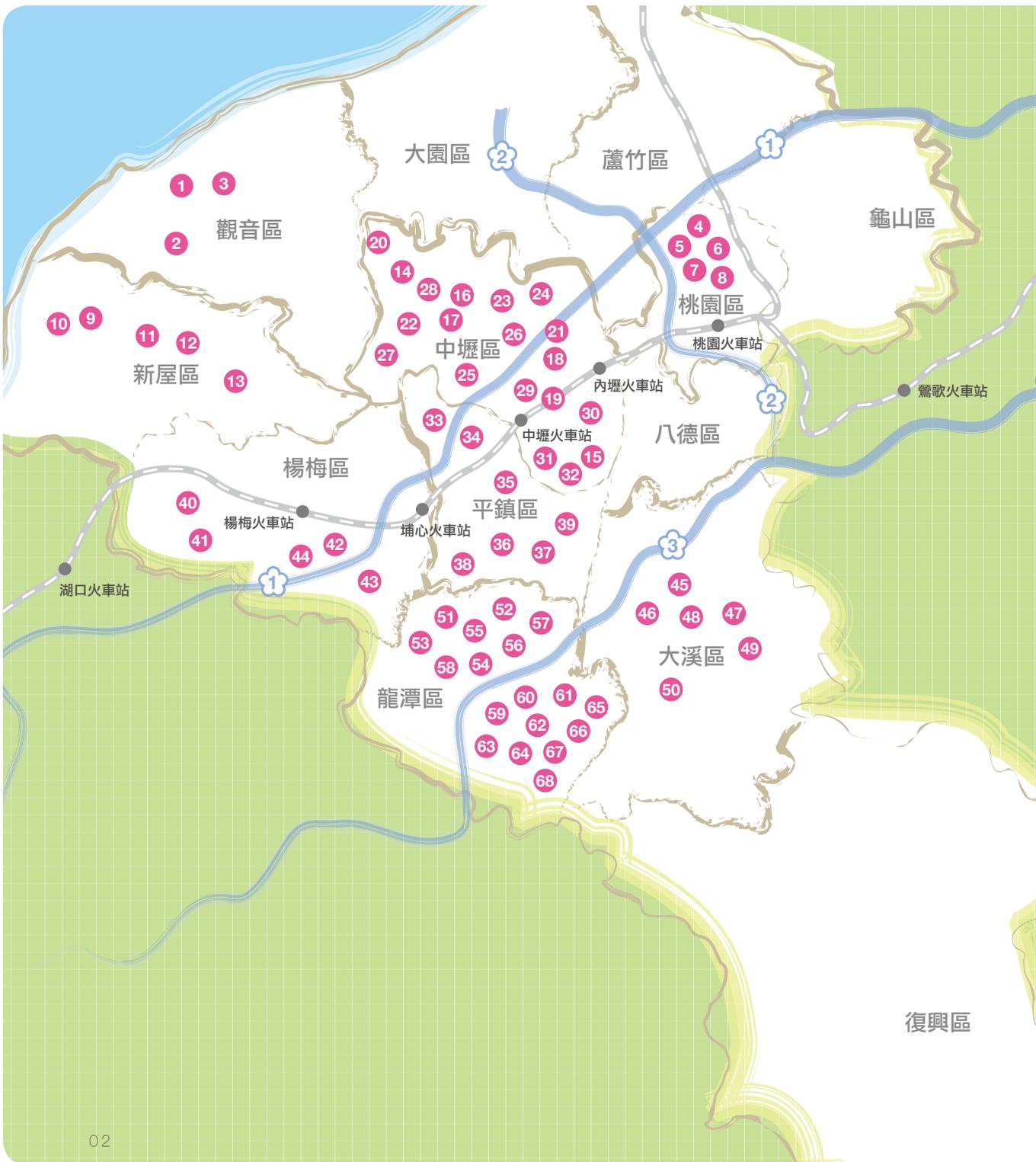
桃 園 客 庄 盡 好 食

好客之都 III

Hakka  
FOOD  
Taoyuan



店家美食地圖



- |               |      |               |       |
|---------------|------|---------------|-------|
| 1 田莊客家餐廳      | p.10 | 35 茂園和漢美食館    | p.78  |
| 2 林家古厝休閒農場    | p.12 | 36 鄉親鵝肉店      | p.80  |
| 3 上讚美食        | p.14 | 37 善園客家小館     | p.82  |
| 4 柚子花花        | p.16 | 38 釀香居懷舊餐廳    | p.84  |
| 5 桃園金讚鵝肉店     | p.18 | 39 酒廠復古小館     | p.86  |
| 6 甜甜小廚        | p.20 | 40 阿蘭姐三代老店    | p.88  |
| 7 桐花客家創意料理    | p.22 | 41 東森山林渡假酒店   | p.90  |
| 8 紅磚懷舊小館      | p.24 | 42 綠園餐廳       | p.92  |
| 9 友福花園農莊      | p.26 | 43 福記富貴餐廳     | p.94  |
| 10 秋石坊庭園餐廳    | p.28 | 44 大順客家美食饗宴廣場 | p.96  |
| 11 信宏鵝肉       | p.30 | 45 溪友緣風味料理店   | p.98  |
| 12 真多福客家美食    | p.32 | 46 老地方客家菜     | p.100 |
| 13 新創客家美食     | p.34 | 47 大溪鵝莊客家餐館   | p.102 |
| 14 千暉鵝肉店      | p.36 | 48 大溪紅樓       | p.104 |
| 15 欣園餐館       | p.38 | 49 傳香客家餐館     | p.106 |
| 16 享宴中餐廳      | p.40 | 50 廣東陶芳餐廳     | p.108 |
| 17 阿海飲食店      | p.42 | 51 大江屋復古餐廳    | p.110 |
| 18 金欣鵝肉亭(小吃店) | p.44 | 52 大楊梅鵝莊      | p.112 |
| 19 美鵝園餐廳      | p.46 | 53 心蘭活魚餐廳     | p.114 |
| 20 品傑首烏御膳館    | p.48 | 54 石園活魚       | p.116 |
| 21 福記全家福客家菜館  | p.50 | 55 老頭擺客家菜     | p.118 |
| 22 搶搶滾小吃店     | p.52 | 56 亨味食堂       | p.120 |
| 23 滿滿客家菜館     | p.54 | 57 知味饗宴餐廳     | p.122 |
| 24 輕鬆餐館       | p.56 | 58 采莊庭園餐廳     | p.124 |
| 25 碧園(欣園)餐館   | p.58 | 59 松葉園        | p.126 |
| 26 錦家御宴       | p.60 | 60 紅蠶客家小館     | p.128 |
| 27 新轉角手作料理    | p.62 | 61 紅燈籠農家菜館    | p.130 |
| 28 饌園餐館       | p.64 | 62 桂竹屋餐廳      | p.132 |
| 29 皇帝嶺會館      | p.66 | 63 祥和園活魚餐廳    | p.134 |
| 30 伍角灯小吃      | p.68 | 64 提綠客家小館     | p.136 |
| 31 萬芳鵝肉城      | p.70 | 65 新龍泉花園餐廳    | p.138 |
| 32 稻香庭園客家菜館   | p.72 | 66 綠野鄉村湘菜館    | p.140 |
| 33 大中壢鵝莊      | p.74 | 67 磊園活魚餐廳     | p.142 |
| 34 土壩厝復古小館    | p.76 | 68 山水緣餐廳      | p.144 |

【前言】

## 好客之都－桃園客家美食III

桃園市是臺灣成長速度最快的城市之一，也是閩南人、客家人、外省人、原住民及新住民匯聚的所在，多元文化創造出獨特的族群特色，為桃園增添各式的風情和面貌。其中，客家人口約80萬人，是全國客家人口最多的城市，作為臺灣的國門之都，本市亦是國際重要的交通樞紐，也是鏈結世界觀光客的平台。為了讓各國旅客藉由美食了解桃園客家文化，客家美食肩負著重要任務，近年來客家料理呈現出創意多元的變化，讓客家美食成功接軌國際。

美食是最直接、快速的跨族群溝通語言之一，客家菜自然也不例外，隨歷史環境的變遷，形成「食材選用多山珍，口味講究油鹹香」的獨特性，並延伸出「四炆四炒」的代表性料理，其中包括排骨炆菜頭、酸菜炆豬肚、炆爌肉、肥湯炆筍乾，及客家小炒、鴨血炒韭菜、豬肺黃梨炒木耳、豬腸炒薑絲等8道料理，一再反映出客家老祖先對每一項食材運用得宜與珍惜。

為打造「桃園客家好味緒」的客家印象，桃園市政府客家事務局自102年推動「『客庄幸福味』－桃園客家餐廳整合行銷發展計畫」，針對本市

在地客家餐飲業者進行輔導、行銷客家餐廳的整體計畫，提升本市客家餐廳特色與品質，在產、官、學界互相交流合作之下，如今三年有成。在各地區不同的飲食習慣下，融合各地客家菜，推出創新客家料理，除保留客家元素外，並打破消費者對客家料理「油鹹香」的刻板印象，讓客家料理的精髓再進化，將老祖先智慧繼續傳承之餘，菜色的精緻度和細膩度，乃至於餐飲的外觀和品味都達到國際級水準，相信前來桃園的鄉親都會被這股客家美食帶來的新氣象而感動。

在本計畫推動下，透過觀摩讓桃園餐飲業者進行互動交流，客家精神中最講究的團結更是表露無遺。經過三年的努力，共輔導認證通過68家餐廳，並透過深入淺出的訪談，出版了《好客之都－桃園客家美食III》，讓各位鄉親朋友可以按圖索驥到桃園品嚐客家美食，也可透過官網、客家美食APP及粉絲團等管道了解客家美食，吸引更多人們來本市觀光，帶動桃園客庄的繁榮發展，體驗青春活力的桃園，打造成為「好客之都」，並讓桃園成為「新客家文藝復興運動」的推手。

【目錄】

單元一  
客家好食



美味指引路線圖 店家美食地圖 02

前言 好客之都—桃園客庄盡好食III 04

田莊客家餐廳 10

笑臉迎接田莊好客人

林家古厝休閒農場 12

自然、回歸、寧靜，有家的感覺

上讚美食 14

賓至如歸的「尚讚」服務

柚子花花 16

回憶美味，青春真好

桃園金讚鵝肉店 18

火候精準，隨客人需求調口味

甜甜小廚 20

創新家常菜，滋味獨特且溫馨

桐花客家創意料理 22

創新，應在客家元素上加值

紅磚懷舊小館 24

幸福的味道，來自不斷的堅持

友福花園農莊 26

有夢最美，逐夢踏實

秋石坊庭園餐廳 28

啜飲咖啡，品嚐人生風景

信宏鵝肉 30

三代相傳的道地客家味

真多福客家美食 32

以客為尊，客人都是我們的師父

新創客家美食 34

求新求變，激起色香味的美食火花

千暉鵝肉店 36

老饕必訪，原味客家家常菜

欣園餐館 38

不計成本，始終不變的實在好味道

享宴中餐廳 40

五星級式服務，美食年輕化



阿海飲食店 42

親手處理食材，美味三代傳

金欣鵝肉亭(小吃店) 44

傳統中有新意的幸福料理

美鵝園餐廳 46

三好一公道，見證台灣經濟起飛的年代

品傑首烏御膳館 48

養生健康，為夜貓子延長服務時間

福記全家福客家菜館 50

傳心、傳藝、傳真情

搶搶滾小吃店 52

以疼小孩的心，做出有感料理

滿滿客家菜館 54

誠意滿，美味更滿

輕鬆餐館 56

來輕鬆，輕鬆吃美味

碧園(欣園)餐館 58

品質穩中求，手藝好傳承

錦家御宴 60

跨國界料理，美味逾一甲子

新轉角手作料理 62

無菜單創意料理，讓人滿意的平價消費

饌園餐館 64

價格公道，來饌園讓你賺元

皇帝嶺會館 66

求新求變的一條龍婚宴服務

伍角灯小吃 68

不花俏，給顧客單純的客家味

萬芳鵝肉城 70

虔心服務，把顧客當作自己的家人

稻香庭園客家菜館 72

傳統老味道，鄰居的美味廚房

大中壠鵝莊 74

用熱心呈現美味佳餚

土壠厝復古小館 76

老屋懷舊風，料理需預約





<b>茂園和漢美食館</b>	78
多元料理交匯的複合空間	
<b>鄉親鵝肉店</b>	80
鎮店客家鵝肉，招牌好料理	
<b>善園客家小館</b>	82
高朋滿座結善緣	
<b>釀香居懷舊餐廳</b>	84
一步一腳印，用心都看得到	
<b>酒廠復古小館</b>	86
讓客人吃好吃的菜	
<b>阿蘭姐三代老店</b>	88
一間店，三代人，六十年傳承	
<b>東森山林渡假酒店</b>	90
精緻料理，慢活樂趣	
<b>綠園餐廳</b>	92
埔心牧場中的客家饗宴	
<b>福記富貴餐廳</b>	94
親挑食材，以顧客健康為貴	
<b>大順客家美食饗宴廣場</b>	96
品質把關，將客家菜推向國際	
<b>溪友緣風味料理店</b>	98
大溪好朋友，有緣來相聚	
<b>老地方客家菜</b>	100
從小店變名店，阿輝伯也說讚	
<b>大溪鵝莊客家餐館</b>	102
愈古早味，愈長久	
<b>大溪紅樓</b>	104
先奉茶，再品嚐健康美味的好菜	
<b>傳香客家餐館</b>	106
眾樂樂，客家味傳香千里	
<b>廣東陶芳餐廳</b>	108
一脈相傳，大師兄的好味道	
<b>大江屋復古餐廳</b>	110
賞山景、聽客家音樂，品嚐好手藝	
<b>大楊梅鵝莊</b>	112
奧運金牌都說讚的好味道	



單元二  
**手藝當好**

<b>心蘭活魚餐廳</b>	114
嚴選食材注重衛生	
<b>石園活魚</b>	116
有故事的人，有故事的店	
<b>老頭擺客家菜</b>	118
百年古厝味，重現舊時光	
<b>亨味食堂</b>	120
總舖師背後的師傅	
<b>知味饗宴餐廳</b>	122
感動服務，祝福新人	
<b>采莊庭園餐廳</b>	124
客家美味伴自行車同遊	
<b>松葉園</b>	126
內外兼修，五藝精進	
<b>紅蠡客家小館</b>	128
來去三隻魚呷飯	
<b>紅燈籠農家菜館</b>	130
鱻龍魚食材到料理，一條龍服務	
<b>桂竹屋餐廳</b>	132
小屋藏好菜，桂竹真風雅	
<b>祥和園活魚餐廳</b>	134
研發活魚料理與客家風味的創意火花	
<b>提緣客家小館</b>	136
以幸福提味，因感動惜緣	
<b>新龍泉花園餐廳</b>	138
複合餐廳先行者，媒體爭相報導	
<b>綠野鄉村湘菜館</b>	140
客家美食化身為無邊界的創意料理	
<b>磊園活魚餐廳</b>	142
蠡魚百宴只是開始	
<b>山水緣餐廳</b>	144
有緣，就過來山水緣結緣	
<b>客家年菜料理創意作法</b>	146
<b>客家傳統料理創意作法</b>	156

# 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  
📍 桃園市觀音區成功路二段1247號 (備有停車場)  
☎ 03-473-1409  
GPS N25.036566, E121.103059

老闆夫婦曾於中壢經營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



2



3

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

# 林家古厝休閒農場 | 自然、回歸、寧靜，有家的感覺



🕒 平日9:00-18:00；週末9:00-18:30  
 9-5月週一、二店休；6-8月營業時間延長半小時（店休日公告於網站）  
 📍 桃園市觀音區大湖路二段239巷55號  
 ☎ 03-498-0753  
 🌐 www.lin-jia.com  
 📍 GPS N24.997098, E121.132585

提起林家古厝休閒農場，得先說一段故事，兒提時代的林老闆家中種植荷花，偶然機緣下，從友人家帶回布袋蓮並放入家旁的蓮花池，兩年後，布袋蓮開滿，蓮花卻自此消失。日後，隨著觀音工業區興起，大自然不敵外力的摧殘。1999年時，老天給了觀音另一扇窗，當年池塘裡的蓮花再度甦醒。又適巧自行開設貿易公司的林老闆，受到產業西進、外移的影響，決定收拾行囊回鄉，冥冥中的天意，讓林家第五代子孫重回農地，更把蓮花種回土地上。

## 美味又養生的蓮花料理

為了不走入傳統農業的框架，林老闆將家中六甲農地的一半，打造成休閒農場，平日和假日都有常態性的活動，舉凡控土窯、烤肉、古蹟導覽、蓮園解說等。

除了眾多戶外DIY之外，農場裡的西荷食堂盛名頗具，首推蓮花套餐，林老闆對此還發想七次服務流程。第一次服務上蓮花香草茶，



1



3

此茶只供應現場顧客，堅持不對外販售；第二是餐前菜，會配合季節選菜，遇到蓮花開時，還可吃到整朵蓮花；第三為蓮子花生豆腐，純手工製作，沾上芥末真是絕配；

第四為蓮子湯，以水果蔬菜當作湯底，佐以清心退火的蓮子，是一道滋補食療聖品；第五為蓮藕燒杏鮑，微辣的口感，促使味覺瞬間大開；第六則為主餐，因顧客需求，可選擇雞肉、魚肉，或是素食；最後是飯後甜點蓮藕粉，10至13斤的蓮藕才能萃取1斤，百分之百的天然，食在健康亦實在用心。

除套餐部分，林家古厝休閒農場也供應合菜，不過得兩桌以上才受理，其中客式石鍋拌飯、九品蓮花雞湯、芋香藕夾等，都是林老闆精心研製。特別是芋香藕夾製作相當費工，而且每人限量一顆，不接受外帶。



4

## 一級棒！休憩、美食兼具

對於未來，林老闆指出，當前國人休閒意識抬頭，台灣各地的休閒產業如雨後春筍般，林家古厝休閒農場也不斷更新活動和研發新菜，給予顧客最放鬆、愉快的休閒選擇。更建議大家放下工作上的壓力，放假時多到郊外走走，取得身心上的平衡。

- 1 芋香藕夾
- 2 荷鮮蔬沙拉+蓮子手工豆腐+蓮子湯
- 3 梅香東坡肉
- 4 蓮藕燒杏鮑
- 5 古厝獅子頭



5



2

## 上讚美食 | 賓至如歸的「尚讚」服務



🕒 11:00-14:00 ; 16:30-21:00, 週日、國定假日店休  
📍 桃園市觀音區樹林里福壽街201號  
☎ 03-416-0776  
GPS N25.054020, E121.122133

早年在大園開設活魚餐廳的上讚美食，1989年喬遷到觀音區，由於當地的地緣關係和顧客需求不同，菜色也隨著慢慢調整。所幸，擁有好手藝的蘇老闆和老闆娘，一身的料理功夫贏得附近上班族和往來南北業務的掌聲，甚至很多企業的老闆還自掏腰包團購餐券和啤酒券，招待客戶和員工在下班時間前來打牙祭。

### 心思巧妙的創意美食



提起料理製作的技巧，老闆娘笑著說：「自己喜歡吃、喜歡學，打從少女時代就非常熱愛料理，經常到隔壁辦外燴的鄰居家幫忙，20歲時就能夠自己辦上3至5桌的過年菜，直到現在還是保持對做菜的好奇心。」

三杯燴串是來到上讚美食必點手路菜之一，做起來極為費工，主



材料中卷、田雞、大腸頭，每樣都須事先個別處理，中卷斜切花川燙、田雞油炸、大腸頭得用中藥熬滷後再炸。接著，三杯鍋放入蔥、薑、蒜、辣椒、醬油、麻油等，與主食才拌炒，起鍋前加入米酒、九層塔，連鍋上桌，鍋蓋一打開，香氣逼人，就連別桌的顧客都起了加點的念頭。

客家小炒的作法也很與眾不同，除豬五花、魷魚與傳統相仿，豆干選用胖豆干，過油時能保留嫩度，而不硬柴。加入沙茶、芹菜快炒，無違和的滋味，不妨試試看，相信大家會喜歡。薑絲大腸加入了帶有厚度酸菜梗，吃一口，那股酸勁令人不自覺眯起眼睛，吃第二口後，包準你停不來。還有福菜肚片湯、炸大腸頭、鹹蛋苦瓜等，都是人氣菜單。

### 精進是美食最短的距離

值得一提的是，上讚美食固定店休星期日，鄰近的工業區休息，就跟著其作息走。老闆娘說，休假是他們精進、提升自己的時刻，也是最休閒的時光，全家都對吃有興趣，會相偕去尋找新餐廳，遇到好吃或不好吃的菜色，則共同討論、研究，甚至下廚來模擬，從中找出符合上讚顧客的味道。而第二代在耳濡目染下，也開始接棒，未來將朝讓顧客用最少的成本，吃到最好吃的美食而努力。



- 1 三杯燴串
- 2 福菜肚片湯
- 3 薑絲炒大腸
- 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  
 📍 桃園市桃園區莊敬里中正路1270號  
 ☎ 03-317-2666  
 🌐 www.uefafa.com.tw  
 📍 GPS N25.019895, E121.297082



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，家門前種了二顆柚子樹，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



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道，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。



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

# 桃園金讚鵝肉店 | 火候精準，隨客人需求調口味



🕒 11:00-14:00；17:00-23:00，全年無休  
📍 桃園市桃園區中山東路32之20號  
☎ 03-333-8071  
GPS N24.995675, E121.314277

鄰近桃園火車站，位處鬧區的金讚鵝肉店，成立於2011年，老闆為客家人，原本從事成衣業，之後與擁有好手藝的老闆娘創立餐廳，因為喜歡吃鵝肉，便專攻鵝肉料理。



秘技料理土鵝與燻鵝

由於味道好，待客真誠親切，且環境清

潔，即便過了用餐時間，仍可

見熟客們走進店裡，熟絡地打招呼，問問有什麼新鮮貨。走薄利多銷定位的金讚鵝肉店，除提供客人客家菜、台菜外，也可以外送或辦理外燴。經濟又實惠的菜色，讓鄰近許多上班族以及許多機關，都成為這兒的老主顧。

金讚鵝肉店內用白飯免費，用料新鮮，甚至採用有機或不使用化肥的食材。招牌鵝肉選在地重7斤的土鵝，吃來才不會有腥味，肉質Q又多汁，滑嫩又不會太老，用特別的技術水煮，路過店面便可聞到鵝肉香氣，再沾上以黃豆醬為基底的秘密醬料，好吃到讓客人有話慢慢聊，先吃再說。招牌鵝肉除了原味，只要前一天預定，就可作成燻鵝。

## 火候剛好，口味正好

招牌的客家菜如客家小炒，可依客人喜好調整口味，至於薑絲大腸的火候及醋與白豆醬的比例拿捏的剛剛好，上桌時香噴噴，亦是來店必點。最近金讚新開發了一道苦瓜滷梅干三層肉，甘甜營養的原味苦瓜先炸過，再與外Q內軟的三層肉及新鮮梅干菜一起滷40分，咬下去入口即化，讓牙齒不好的老人家，亦能享受美食，三種香氣彼此搭配無間，是孝敬長輩的好選擇。

未來金讚鵝肉考慮推出套餐組合供客人選擇，更期盼好好傳承。



3



4

- 1 招牌鵝肉
- 2 苦瓜滷梅干三層肉
- 3 薑絲大腸
- 4 客家小炒

## 甜甜小廚

創新家常菜，滋味獨特且溫馨



🕒 11:00-14:00; 17:00-21:00, 每週一店休 (逢假日順延)

📍 桃園市桃園區三民路二段67號

☎ 03-333-6456; 03-339-8738

🌐 www.twotian.com.tw

📍 GPS N25.000696, E121.314635

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 薑絲松阪豬
- 2 客家小炒
- 3 XO百花油條
- 4 紅燒獅子頭



## 桐花客家創意料理 | 創新，應在客家元素上加值



🕒 11:30-14:00；17:30-21:00，大年初一店休  
📍 桃園市桃園區大興西路一段333號（備有停車場）  
☎ 03-317-6866  
🌐 www.tung-hakka.com  
📍 GPS N25.012446, E121.301060

在台北頗具知名度的桐花客家創意料理，擁有民生店和洲子店，2014年6月桃園店正式開幕。從小家中從事餐飲業的詹老闆，由於母親是客家人，因而對客家菜有一股親切感。年輕的他，希望能打破客人要什麼，就給什麼的傳統型餐廳作法，改由主動出擊，這也是桐花每季都會出題讓旗下三家店的主廚來構思新菜色，例如剛完成試菜的酸菜魚即是一例，互相學習、共同成長，儼然成為桐花的特色。

### 慢燉細熬，培養顧客「吃」的創意

對詹老闆而言，桐花出手的每道菜都是真功夫，不追求所謂的手路菜，並認為手路菜是制式的，惟有不斷構築在客家元素繼續研發才是進步的根源，他舉例客家酸菜，從清洗到醃製，全數都在台灣，還親自下鄉邀請客家庄的老一輩協助處理，一瓶僅能裝兩株芥菜，費時費工費成本，僅為客家味的堅持。

而來到桐花一定要嚐嚐芋香米食盅，從食材遴選到備菜處理，乃至成菜上



1 白玉過貓佐百頁三絲捲  
2 芙蓉鮮蝦玉柱  
3 芋香米食盅  
4 客家鹽焗雞  
5 法式舒芙蕾

桌，都是親自挑選，米粉出自新竹尖石百年老店；芋頭是苗栗公館，從切到炸、到蒸都自己來；魚丸遠從宜蘭東北角的大溪漁港；擺放在最上頭的魚片則是海鱸魚，一鍋就什麼都吃得到是詹老闆的超值推薦。

又如必吃的經典菜白玉過貓，曾獲得客家創意大賽美食冠軍和創意冠軍，他說過貓是最道地的客家菜之一，經切碎、川燙、冰鎮，形塑為球狀排列整齊，淋上特製醬汁和塔塔醬，鋪上鮭魚卵才算完成，尤其排盤藝術感十足，說其是一道視覺和味覺完美融合也不為過。烟筍滷大腸、芙蓉鮮蝦玉柱、滾石霸王雞、桐花三寶，又或者是酸菜炆鮮魚等，都是店內點菜率極高的菜色。飯後再來一盤法式舒芙蕾甜點，濃郁的奶香搭配覆盆子冰磚，是一大享受。

### 重視企文，凝聚向心力

詹老闆表示，桐花現階段的重點放在員工身上，強調企業內部文化和傳承，扎根成為讓員工感到幸福的公司，將向心力再深化。至於，何時再展第四店，他認為，擴點是盡人事聽天命，時間會讓一切水到渠成。



# 紅磚懷舊小館 | 幸福的味道，來自不斷的堅持



🕒 11:00-14:00; 17:00-22:00, 每週一店休  
📍 桃園市桃園區三民路三段423號 (備有停車場)  
☎ 03-332-5892  
📱 FB搜尋紅磚懷舊小館  
📍 GPS N24.988529, E121.307349

外觀由紅磚推砌而成的紅磚懷舊小館，門邊招牌吸引著往來行人的目光，上頭寫著「三不一堅持」——不用人工香精、不用人工色素、不用回鍋油炒菜，堅持使用在地新鮮食材。走進店裡，濃厚的懷舊感並非古早味，而是讓六七年級生會心一笑的擺設，國小的課桌椅、廟口的紅板凳……時光好似拉回兒時的記憶。

## 以家庭料理自許

這時吳老闆剛從傳統市場回來，36歲的他無論天晴還是風雨，一定親自出門挑選食材，讓成立才3年多的紅磚餐廳擁有好口碑，還曾吸引多家媒體上門。店內招牌料理不少，有道地的鴨料理、桔醬炒三層、鹹蛋綠竹筍、菜脯蒜頭雞湯、絲絲入扣等等。

吳老闆特別推薦自家金桔里肌，將新鮮里肌肉切成一公分的大小，裹上薄粉以攝氏180度高溫油炸，時間約90秒呈金黃色後撈起。再放小黃瓜和關西金桔醬拌炒，酸甜鮮脆的口感，是店內人氣料理。季節限定的鹹蛋綠竹筍，用整根綠竹筍加上少許用來釋放甜度白米，煮上20分鐘後，再悶20分鐘，接著用波浪刀將其切上條狀。綠竹筍下鍋後，倒入碎鹹蛋大火快炒，當中加上些許米酒去除鹹蛋腥味，起鍋時鹹蛋自然附著在綠竹筍上頭，這是刻意切波浪狀的小撇步使然。如果您是每年5月底到9月底來紅磚，可別忘了這一道菜喔！令人回味再三的客家封肉，每一塊約1斤半重，慢火滷上4小時，急速冰鎮後再切片、淋上滷汁，垂涎難抑。



鐘，接著用波浪刀將其切上條狀。綠竹筍下鍋後，倒入碎鹹蛋大火快炒，當中加上些許米酒去除鹹蛋腥味，起鍋時鹹蛋自然附著在綠竹筍上頭，這是刻意切波浪狀的小撇步使然。如果您是每年5月底到9月底來紅磚，可別忘了這一道菜喔！令人回味再三的客家封肉，每一塊約1斤半重，慢火滷上4小時，急速冰鎮後再切片、淋上滷汁，垂涎難抑。



## 良心是做菜的關鍵

面對當前食安問題，吳老闆有感而發，打從他當廚師的第一天開始，時刻勉勵自己，必須用良心的方式來做料理，不僅是食材新鮮、用油新鮮而已，還得有一分待客如親的心，把客人當作自己的親人，自動會想要端出最美味、最有特色的餐點。

正如他經常掛在嘴邊的座右銘一般，「幸福的味道，來自不斷的堅持」。在紅磚懷舊餐廳，除了好吃，還多了一分感動。



- 1 菜脯蒜頭雞湯
- 2 客家封肉
- 3 金桔里肌
- 4 蔥油雞
- 5 混蛋



## 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  
📍 桃園市新屋區下田里中山西路二段602號，鄰永安漁港5公里，備有停車場  
☎ 03-486-2567；0932346561  
GPS N24.982032, E121.063671

友福花園農莊的廖老闆，當時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。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，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



1



4



2

者，幫助新人省力地完成終身大事。

### 來友福，真有福

從以往從厚油赤醬、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。



3



- 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

## 秋石坊庭園餐廳 | 啜飲咖啡，品嚐人生風景



🕒 10:30-15:00；17:00-21:00，假日下午不休息  
 📍 桃園市新屋區永安里文化路三段22號  
 📞 03-486-4565；03-486-1287  
 🌐 034864565.tranews.com FB搜尋秋石坊庭園餐廳  
 📍 GPS N121.030649, E24.988845

從小跟著父親捕魚，從事漁業30多年的郭老闆，對海洋有豐富的記憶與情感，由於近年漁業資源枯竭，便轉換跑道，想經營一間理想中的咖啡廳。籌備階段，學煮咖啡時，每天試喝到4、50杯咖啡，光練習拉花的牛奶就用掉100瓶以上，經過小店面測試反映良好，2012年於永安漁港附近，創立秋石坊庭園餐廳，喝杯咖啡，欣賞郭老闆自行研發數十種的咖啡拉花圖案，更是這兒一絕。

### 菜色推陳出新，歡迎顧客出考題

考量到永安漁港遊客的消費習慣，秋石坊庭園餐廳一併提供餐飲。佔地1600坪，可席開45桌，鄰近園區的公司行號亦常造訪。店內提供廣東菜、客家菜、台菜及日式料理四大菜系，共有近200道菜色，不斷研發融合不同菜系的創意料理。郭老闆支持廚師嘗試創意料理，只要品質好，材料儘量去試，但同時也以顧客立場嚴格把關。秋石坊的菜色口味較清淡，非必要不加味素，希望品嚐美食無負擔。



1



3



2

子，九層塔香氣迷人，口感又綿又甜，最合台灣人口味。招牌的客家小炒慢工出細活，相當夠味。

談到未來，個性直爽的郭老闆表示，食品安全與衛生，要以最高標準要求，絕對不打折。除了保留經濟實惠平價路線，更持續挑戰創意料理，讓顧客吃到更多特色料理。

- 1 桔醬腿子骨
- 2 塔香茄子
- 3 客家小炒
- 4 客家蔥燒豆腐



4

# 信宏鵝肉 | 三代相傳的道地客家味



🕒 週二至週五11:00-14:00; 16:30-20:00, 週六至週日11:00-19:45, 每週一店休  
📍 桃園市新屋區中山路404號 (備有停車場)  
☎ 03-477-2226  
📱 FB搜尋信宏鵝肉老店  
📍 GPS N24.973104, E121.101370

招牌上寫著創立於民國50年的信宏鵝肉，是新屋地區的老店。據說在谷歌大神上搜尋，可找到近萬筆的資料，幾乎吃過的網友都說讚，吃過還想再來的更是不占少數。來到櫃台前，上頭清楚地寫著本店鵝肉來自新屋向陽農場，用心、負責的態度不言而喻。

## 唇齒留香的古早美味

目前當家的邱老闆是第二代經營，承襲父母親一脈相傳的手藝和菜色，將客家料理的精髓發揮到淋漓盡致。

首推一指的招牌菜非鵝肉莫屬，對於品種和養殖方式，以及肉鵝的熟成可謂相當挑剔，選用白羅曼鵝和土鵝配種，飼養120-130天、達8-9斤才能及格。烹調上不求花俏，僅用水煮的方式將鵝肉原汁原味保留，切薄片後再搭配獨門鵝肉醬，吃起來自然鮮甜、滑嫩。值得一提的是，鵝肉醬調配至今還是第一代老闆和老闆娘親自選材釀製呢！

和鵝肉點菜率不相上下的料理是梅干扣肉，選用上等豬五花，經過滷、炸、切、



1



3

排、蒸、扣等六大工序，光是蒸的步驟就得花上六個小時，肥而不膩、入口即化，連牙口不好的老人家接受度都很高。而在客家菜經常見到的客家小炒上，信宏的作法也很不同，不用三層肉改用上等黑豬五花肉，並將整隻特級阿根廷大魷魚切至合宜的大小，每一口都有不同的感受，令人印象深刻。

韭菜鵝腸也相當驚豔，高溫快炒後變得微捲的鵝腸，搭配香而不嗆的鄉下小韭菜，對味的程度讓一些對韭菜敬而遠之的顧客不自覺地一吃再吃。

## 代代相傳，團結一心

在外場服務數十年的老闆娘說，她最大的希望是，每一位來信宏的客人都能吃到道地的客家菜，吃飽喝足後，臉上掛著幸福滿足的笑容。有時聽到顧客對她說，「太好

吃了，我下次要帶朋友

來！」那種打從心裡

的回應，除了窩心，更添一分動力。如今，第三代開始陸續接手經營，在第一代和第二代的陪伴、傳承下，走過半世紀的信宏鵝肉，三代齊心預約下一個50年、100年……



4



5



2

- 1 土鵝肉
- 2 冬菇骨髓湯
- 3 紅糟雪花肉
- 4 韭菜鵝腸
- 5 梅干扣肉

# 真多福客家美食 | 以客為尊，客人都是我們的師父



🕒 9:30-20:00，週三下午不固定店休，請電聯  
📍 桃園市新屋區中華路284號  
☎ 03-477-2348  
🌐 <http://jdf.okgo.tw/>  
📍 GPS N24.973307, E121.107210

真多福客家美食館是將近一甲子的老店，第二代經營的許老闆原本在外經營餐廳許久，某天母親過勞而猝逝，深感家中父親的辛勞，因而回鄉接下事業。在他記憶中，母親每回大拜拜煮出來的老味道，那種即使冷掉還是那麼好吃的老味道，是他追求料理的最大目標與動力。

## 美味是環環相扣的

店裡招牌菜土鵝肉是許老闆推薦首選，必須是6個月半月到7個月、體型約12斤的改良土鵝。之所以會這樣選擇是因為迎合顧客的口味，傳統土鵝的纖維多，吃起來質地較韌，年輕人接受度偏低。作法上，許老闆用科學的角度來看，認為每隻鵝的品質跟飼養的過程、環境，以及是不是在大池塘養殖，經常游泳等，都會和後續烹煮的火候和掌控的時間息息相關；甚至於春秋兩季的鵝，口感就產生差異，必須要有相當的經驗累積和專業度，方能將這道菜處理的恰到好處。而和鵝肉絕妙搭配的金桔醬，更是講究肉類酸性的本質，搭配



1



2



3

鹼性醬汁中和味蕾後，清爽不膩地將鵝肉的鮮嫩甜味帶出。

店裡人氣主食滷肉飯深受大小朋友的喜愛，這道看似普通的民間料理，在許老闆細緻的烹調下暗藏著玄機，原因在於他本身非常非常熱愛滷肉飯，吃遍大街小巷後，決定自行研發屬於自己的味道，光滷肉部分看得出挑剔程度，採用豬隻脖子底下的肉，質感Q嫩。再搭配自製筍乾、酸菜和滷蛋，尤其是筍乾的部分，得先浸泡一天一夜以上，再反覆進行蒸煮把酸味釋出，再用鵝油鎖住甜味，和米飯絕配的口感，也難怪網友們個個大力推薦，且一次二碗才能稍稍滿足。此外，鐵板豆腐、蔞豉鮮蚶、蔥爆豬肝等人氣客家菜，也為客人到店必點。

## 走向宅配加盟之路

對於自家鵝、鴨肉很有自信的許老闆，曾花1年8個月的時間研發低溫宅配服務，還自製料理食用須知，讓顧客在家動手也可享受到和店裡一樣現剁的鵝、鴨肉，深受網路顧客的好評。目前也將這塊服務放手給兒子、女兒、女婿推廣，預計未來也將開放鵝鴨和乾麵的加盟服務，讓台灣更多人品嚐真多福的食在好味道。

文末，許老闆特別感謝顧客的支持，這些年即使同業漲價多次，仍堅持不跟進，並認為以菜會友是他的榮幸，想念真多福的菜時，就回來！



4



5

- 1 真多福鴨肉
- 2 鐵板豆腐
- 3 滷肉飯
- 4 客家小炒
- 5 薑絲炒大腸

## 新創客家美食 | 求新求變，激起色香味的美食花火



🕒 11:00-14:00；17:00-21:00，大年初一店休  
📍 桃園市新屋區頭洲村民族路6段155號  
☎ 03-490-4192  
GPS N24.960232, E121.163300

位於新屋區的新創客家美食，成立之今不過三年，卻在當地頗有名氣。親切的老闆和老闆娘並非一開始從事餐飲業，而是以汽車服務業起家。由於兩人對於美食極度熱愛，只要一有假期就到各地去嘗試各式料理。幾經考量後，決定開啟事業第二春，對他們來說，客家美食擁有無限可能，只要多花一些心思，多一點創意，獨特的滋味唾手可得。

### 桌上料理，新鮮看得見

具備客家人質樸美德的官老闆娘，說起特色菜時令人打從心裡佩服，以店內招牌苦瓜排骨封舉例，幾乎馬上脫口說出當令苦瓜一條的價格，以及排骨一斤的時價，儘管近月來食材上漲嚴重，新創卻堅持維持原價，讓顧客吃得滿意。



而這道菜料理的方法相當費工，8至10人份得用上一條白玉苦瓜，對半切成片狀，過油到7到8分熟。並將一斤排骨以雞蛋、麵粉和調味料



2

抓醃後進行油炸。然後，再把苦瓜和排骨擺盤，放置蒸籠兩小時，才能美味上桌。

另一道燒烤鮮蚵蛋也是顧客來新創必點的菜色之一，光看字面意思經常會聯想到南部的蚵仔煎，但烹調方式和味道卻是相差甚遠。官老闆娘說，鮮蚵蛋應是客家菜的一大創新，走的模式和五星級餐廳如出一

轍，直接將食材端到顧客面前烹煮，鐵盤上僅有蚵仔、全蛋、鹽，以及蔥花，全程以中火控制，視覺和味覺雙管齊下，色香味帶來的鮮甜滋味，好吃的程度可想而知。

### 力求與顧客對味的幸福感

因為時常開發新菜色且價格實在，新屋地區

很多公司的員工聚會都會指定在新創舉辦。另外，店裡也承接到府外燴和年菜的訂單，好口碑更擦亮了新創的招牌。

對於未來，老闆和老闆娘謙虛地表示，希望能求新求變、持續做出與顧客對味的客家創意料理，直到退休那一天。更以店內的座右銘「新鮮價實多捧場，創意客家口味香；美酒佳餚懷暢飲，食緣福祿溢安康」來自我勉勵。



4



3

- 1 燒烤鮮蚵蛋
- 2 苦瓜排骨封
- 3 筍絲蹄膀
- 4 長豆乾雞湯

## 千暉鵝肉店 | 老饕必訪，原味客家家常菜



🕒 11:00-14:00；14:30-21:00，每月第二、四、（五）個星期一店休。  
📍 桃園市中壢區志廣路65號  
☎ 03-493-7090  
GPS N24.960432, E121.207842

千暉鵝肉店成立於1985年，早期為路邊攤，2001年，原老闆退休後由現任老闆接手迄今，金融海嘯期間憑客家人硬頸精神撐過。走過30個年頭，口味始終不變，培養了許多熟客，許多到外地發展的鄉親返鄉時，都會來嚐嚐記憶中的味道。因為店離高速公路很近，也有不少過路客或遊覽車整團捧場。

### 從學徒做起，打下良好基礎

千暉鵝肉店定位為平價、經濟、實惠的傳統客家餐廳，以原味家常菜為主，但也加入部分海鮮料理，同時可接待百來位消費者，假日最好先預約。老闆20年前曾於龍和大飯店服務，由學徒作起，亦曾於中信飯店服務，資歷完整，談到拿手料理，充滿自信。王仁甫、何麗玲、周遊等名人也曾光顧，都是要來嚐嚐老闆的好手藝。

### 客家菜獨具特色

招牌菜客家小炒用的是阿根廷魷魚，剪成厚厚塊狀、泡水至軟硬適中，咬下去可嚐到大海的鮮味，搭配爆香後的蔥、芹菜、豆干及肥瘦恰到好處的三層肉，常有客人說跟別家不一樣。另一道很受喜愛的料理是炒米苔目，選用純

米製作，加上蝦米、韭菜，淋上鵝肉湯汁後再炒，也可煮成米苔目湯，鄰近中壢高中或中央大學的同學常外帶。少見的薑絲小腸，千暉也有，小腸必須先仔細翻過，再發2小時，吃起來口感脆脆的，很有嚼勁，加入自行研發的特製客家醬及鵝肉醬，豆醬香氣讓人難忘。

### 以拔絲地瓜甜蜜收尾

用來當作招待小菜的拔絲地瓜，選用南部高品質地瓜，切成大小適中後再炸，上桌前以白砂糖炒過。沾些冰水，外脆內軟，是享用客家美食後最佳甜點，也是最甜美的句點。



1



2



3



4

- 1 客家小炒
- 2 炒米苔目
- 3 薑絲小腸
- 4 拔絲地瓜



## 欣園餐館 | 不計成本，始終不變的實在好味道



🕒 週一至週六 11:00-14:00；16:00-20:00  
📍 桃園市中壢區中美路二段142號  
☎ 03-422-0258  
GPS N24.960081, E121.220691

欣園成立於1984年，早期為小麵攤，2011年時遷至現址，空間現代明亮。欣園以家常菜為主，從小吃到大的客人，就是喜歡這裡有家的感覺。18年前回家幫忙的現任老闆，從頭作起，自父母手中傳承欣園後，不變的是實在的料理好滋味。



1

### 從事餐飲，要對社會大眾負責任

老闆喜歡交朋友，店內經常高朋滿座。欣園對食材不計成本，精挑細選，要求嚴格，只用口感結實的黑豬肉，成本和白豬肉相比差了3成：非必要也不用味精，儘量以黃砂糖提味是另一個堅持。做料理的，一定要自己敢吃，才能端上桌給客人，要對社會負責任，客人一致肯定欣園的用心。

欣園的放山闖雞肉，特選土雞肉質又Q又甜，帶著略似海南雞的特殊清香，旅外的客人，返台必吃，離台時再外帶，可說是欣園的招牌菜。客家菜中的經典料理：客家小炒，芹菜甘甜、三層肉鹹度適中、魷魚香味濃郁，欣園走的是傳統路線。薑絲大腸，講究地選用黑豬的大腸，經過特別



2

處理，不會發到太軟，再選用纖維含量低的嫩薑，上桌時醋香陣陣，趁熱吃，咬勁十足。頗受歡迎的客家燻筍，選用大溪桂竹筍，川燙半小時後再去殼，用雞高湯及關西客家福菜燻上半小時，加上少許的鹽與糖提味，嚐起來相當脆，健康又養生，曾是癌末病友臨終前最思念的料理。店內不時會推出隱藏版菜單，可以先電話諮詢。

### 長期規劃，拓展分店

現在也常有外縣市客人聞香而來，剛卸任獅子會會長一職的老闆，有餘力投注長期規劃，未來考慮於桃園或新竹拓展分店，讓消費者能就近享受美食。



3



4

- 1 放山闖雞肉
- 2 薑絲大腸
- 3 客家小炒
- 4 客家燻筍

# 享宴中餐廳

五星級式服務，美食年輕化



🕒 11:00-14:00；17:00-21:00，每週一店休  
📍 桃園市中壢區新生路182號10F  
☎ 03-280-5501；03-280-5510  
🌐 www.cycy.com.tw/gr  
📍 GPS N24.961140, E121.223106

創辦人黃賢權為客家人，交遊廣闊的他，更是美食家，創立享宴餐廳讓好友相聚品嚐料理。2002年創立之初以西餐為主，現以中式料理為主。位處10樓的享宴，三面環窗，環境清新典雅，有包廂、舞台及KTV設備免費使用。

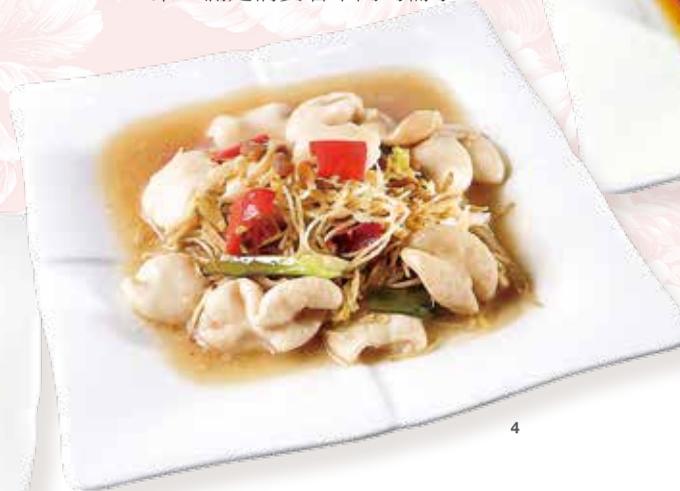
## 享宴菜色多元又精彩

享宴對美食的用心，十多年來未曾改變，禮聘來來大飯店主廚，導入五星級飯店式管理，重視衛生、食材品質，價格薄利多銷，讓客人滿意，黃老闆更親自把關每道菜色。享宴菜色多元又精彩，江浙菜、湖南菜、台菜、客家菜、川菜及義式、泰式料理均備，德國烤豬腳是店內招牌，也和台灣羊策略聯盟，推出全羊料理。目前享宴的客家菜共約20多道，均為精緻路線。梅干扣肉，採用溫體黑豬肉及來自苗栗的梅干菜，用大蒜、米酒、醬油醃過後，先蒸熟再炸，梅干菜香氣配著三層肉軟嫩口感，是店裡的招牌。薑絲大腸，只用當天現宰的，不用冷凍品，買回後先走水

再用酒清洗，特別要注意火候，吃來沒腥味也不噏。鹹蛋豆腐，將鹹蛋黃爆香，配上蔥、蒜、辣椒高溫油炸，鹹蛋粒粒分明，吃起來酥酥鹹鹹，豆腐外酥內軟。招牌客家小炒則用五香豆干、阿根廷魷魚、溫體豬的三層肉、芹菜等食材，配上投注許多心力所研發出的獨特醬料，甜中帶鹹，多種香氣融為一體，有客人認為是中壢最好吃的客家小炒。

## 手機APP拉霸活動貼近年輕人的心

世紀廣場以「經營一座複合城堡的態度，推動優質的娛樂美食文化」為核心理念，以客為尊，也加強網路行銷，貼近年輕人，曾推出手機APP廣受好評，日後將逐步導入客家元素，滿足消費者不同的需求。



- 1 鹹蛋豆腐
- 2 客家小炒
- 3 梅干扣肉
- 4 薑絲大腸

## 阿海飲食店

親手處理食材，美味三代傳



🕒 11:00-14:00；17:00-20:00，每月第二及第四個星期三店休  
📍 桃園市中壢區新興路268號  
☎ 03-459-2943  
📍 GPS N24.954061, E121.229127

被許多饕客認定是中壢地區必嚐道地客家美食餐廳的阿海飲食店，60多年前由阿公開業，1990年時第三代蕭老闆返家傳承了父親阿海的技藝與態度。三代人打下的紮實基礎，使得阿海飲食店就算是在平常日中午，10張桌子依然時常客滿，美食風味廣受肯定。



### 不求便利，堅持傳統客家味

鄰近火車站的阿海飲食店，魅力之一在堅持傳統，忠實呈現老一輩人記憶中的客家菜味道。堅持傳統從來不是件簡單的事，蕭老闆迄今始終親力親為，以客家經典菜色薑絲大腸為例，他都要自己耐心清洗，不假手他人，一定得將大腸內膜徹底清乾淨，去除異味，就算費工處理完後的重量只剩一半而已，他也不願意購買便利的半成品。只要客人吃得安心，一切的辛



1



2

苦，蕭老闆均覺得甘之如飴。

### 薑絲小腸，獨門美食獲好評

阿海飲食店定位於餐廳與飲食店之間，面對激烈競爭，靠的就是一道道美食來擄獲消費者的心。例如薑絲小腸這道料理，因為小腸取得不易，整個中壢不超過三家能吃到這道招牌菜，對火候要求精準，熱油爆炒後的小腸咬起來脆脆有嚼勁，客家味噌香氣隨後盈滿口中，讓人充滿驚喜，搭配嫩薑趁熱吃，風味絕佳。另道拿手好菜糖醋排骨，用料雖簡單，但炸到外酥內軟、佐以獨門醬汁，甜鹹比例恰到好處。而喜歡吃牛肉的朋友，則一定要試試炒牛肉酸菜，客家阿婆手工製作的酸菜搭配台灣黃牛肉，香氣濃郁。



3



4

- 1 糖醋排骨
- 2 薑絲小腸
- 3 牛肉酸菜
- 4 薑絲大腸

## 金欣鵝肉亭(小吃店) | 傳統中有新意的幸福料理



🕒 11:00-14:00; 17:00-21:00, 每月第二及第四個星期三店休

📍 桃園市中壢區龍岡路一段170號

☎ 03-284-0868

📍 GPS N24.948627, E121.224533

• 來店+臉書打卡送小菜1碟

鵝肉亭的老闆夫婦均為客家務農子弟，對傳統客家料理情感深厚，先進入競爭激烈的工廠團膳領域10多年，在因緣際會且好友鼓勵，創立了客家美食料理餐廳，以專精的鵝肉為主力。2008年，第二代加入經營，曾在北部海產店及漁港餐廳學藝的小老闆，帶進活魚料理元素，選擇更多，客人更為喜愛。

### 待客如親，過程謹慎

在溫馨的店裡，常見老闆笑容滿面的親切招呼，奉茶時順道聊聊近況。來這裡就像回家，把客人當家人，料理過程當然馬虎不得，每天一早，老闆到市場採買新鮮食材，清洗、備料都自己做，確保衛生和品質。打烊後，每天都以清潔劑清洗地板廚房，養成多年紮實習慣。工作雖如此忙碌，老闆也參與獅子會，回饋社會、投身社福，希望帶給社會善的循環。

### 傳統中有創新

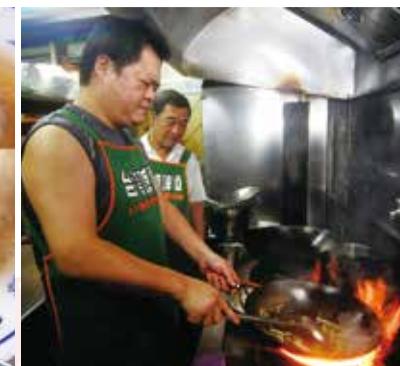
金欣堅持傳統客家特色，希望保留記憶中的味道。以招牌客家土鵝肉來說，選用本地飼養，約10來斤的成熟正土鵝，清洗後靜置6、7個小時，川燙至熟才起鍋，再灑少許米酒後上桌，搭配自製客家黃豆醬，



1



2



3

外層Q彈不油膩，恰到好處。

吃來有股獨特香氣，鵝肉甘甜有嚼勁，肉質鮮嫩多汁。酸味夠勁但聞來卻不嗆的薑絲大腸也是必點料理，大腸燙熟淋上特製黃豆醬，很多客人甚至把嫩薑與湯汁都一掃而空。梅干扣肉則是先炒過梅干菜，再把三層肉切片過油後，

小火紅燒2小時，吃起來梅干甘甜，三層肉內層軟嫩，



4

- 1 客家土鵝肉
- 2 薑絲大腸
- 3 梅干扣肉
- 4 客家小炒

## 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，清明節、中秋節店休  
📍 桃園市中壢區吉林二路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。



1

### 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



2

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。

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。



4

- 1 醬油煎魚
- 2 蒜香軟絲
- 3 金沙慈菇
- 4 清炒水蓮

# 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  
📍 桃園市中壢區環北路435號  
☎ 03-462-2799  
GPS N24.966110, E121.226842

待客親切的老闆娘黃姐從小就對吃的很有興趣，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，



1



2



3



4

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

甚至還有送餐服務。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。



## 福記全家福客家菜館 | 傳心、傳藝、傳真情

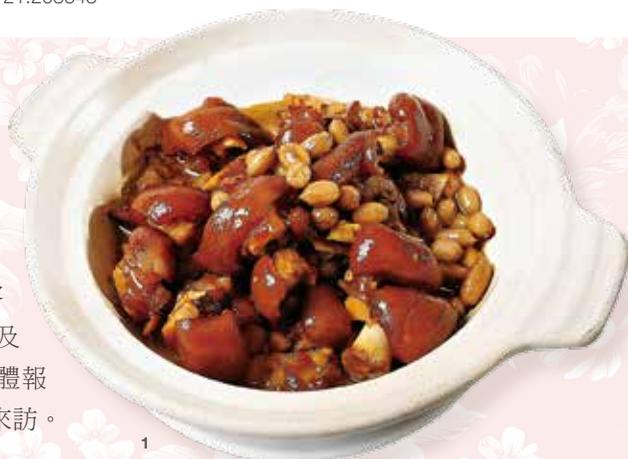


🕒 11:00-14:00；17:00-21:00，全年無休  
📍 桃園市中壢區環西路67號  
☎ 03-494-5228  
🌐 www.family-hakka.com.tw  
📍 GPS N24.963139, E121.208643

創辦人彭明光董事長自13歲起就從學徒作起學廣東菜，1992年成立福記全家福客家菜館，當時的客家菜以小吃居多，餐廳相對少，20多年來，備受支持，也曾獲台北中華客家美食比賽北區組的特優獎及全國組銅鼎獎肯定，多次獲媒體報導，香港食神梁文韜先生亦曾來訪。

### 要求每個環節都確實

要長期維持好口碑，需要非常用心、加倍辛苦與努力。只要董事長在台灣，每天早上五點一定親自去採購來自基隆的海鮮，20多年不間斷。店內的青草茶為了維持品質穩定，特別在關西租倉庫，讓上萬斤青草靜置3年，才能有高品質。食材不允許採購半成品，才能確保品質。調味少用味精，改以鵝油及雞高湯來提味，部分食材採購後，



1



2



### 鹽焗雞、蒜味脆皮雞，超受好評

福記全家福的鹽焗雞拼蒜味脆皮雞，超受歡迎。鹽焗雞是來自廣東的客家菜，幾十年前彭董事長向師傅傳承秘方，用小火燜到肉熟骨不熟，骨肉分離，當筷子夾起雞

肉微微晃動，便是最好吃時，最高紀錄1個月曾賣出1,500隻。而蒜味脆皮雞則用本土蒜頭、將三斤半的母雞醃兩天，上桌前再烤40分鐘，每天限量供應。花生豬腳，則選220斤以上的黑毛豬，以蒜、醬油、米酒及少許冰糖調味，以傳統客家方式料理，豬腳肉質彈牙，這道菜整整調味準備半年才推出，每日限量供應25斤。另外醋溜中卷、九層塔茄子，客人都都很喜歡。

客家菜的調性不若其他菜系花俏，風格純樸，彭董事長擔憂傳統消失，持續思考傳承客家料理的責任，也期望更多的年輕人投入學藝歷練。

- 1 花生豬腳
- 2 鹽焗雞拼蒜味脆皮雞
- 3 醋溜中卷
- 4 九層塔茄子



3



4

馬上真空包裝以零下45度急速冷凍低溫保存。福記如今經營重心不以競爭為重，心力放在追求卓越。

## 搶搶滾小吃店 | 以疼小孩的心，做出有感料理



🕒 11:00-14:00；16:30-20:00，每週日店休  
📍 桃園市中壢區新中北路378號  
☎ 03-455-3736  
📱 FB搜尋搶搶滾小吃店  
📍 GPS N24.958699, E121.242883

對中原大學同學與校友而言，搶搶滾的阿姨就像媽媽一樣溫暖，老闆娘夫婦原本從事便當、快炒店，1997年在現址創立搶搶滾小吃店。許多中原大學外籍學生到這裡，邊吃邊學中文，外籍老師也會熱心協助翻譯英文菜單。將同學視為自家子女一般照顧，讓他們有回家的感覺。

### 融入客家文化添情趣

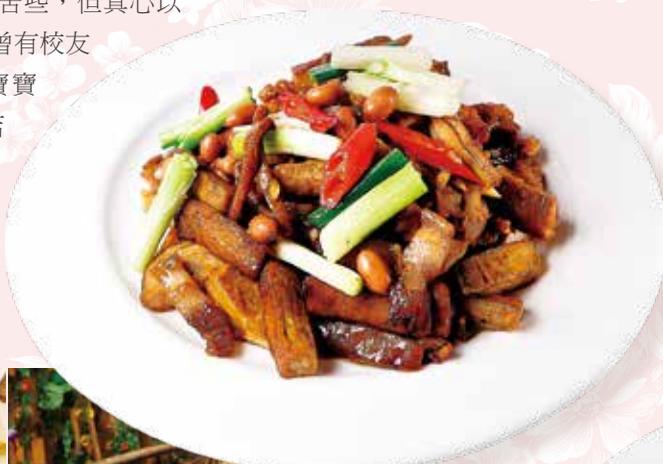
讓同學開心的秘訣，除了親切互動，利字要擺最後，讓孩子吃到平價、經濟實惠的美食，雖然經營辛苦些，但真心以待，留下許多難忘的故事；曾有校友在此求婚，數年後不忘帶寶寶回來探訪。搶搶滾同時在店面陳列許多由彰化社頭或嘉義溪口來的農具和客家諺語，這些物件都有5、60年的歷史，客家諺語則請朋友寫下，藉此進一步推廣。



加湯外帶，再三回味

搶搶滾的客家小炒改用素雞取代豆干，吃起來又嫩又Q，不太肥的五花肉與香氣濃郁的阿根廷魷魚、配上脆脆花生，是招牌菜色。回味鹹豬肉選用桃園在地黑毛豬肋排處的五花肉，絕不用飼料豬，以黑胡椒及高粱酒醃半個月後再蒸熟，炒的時候加九層塔及獨特醬料，香氣迷人。黃金蛋南瓜吃起來口感綿密，鹹蛋香氣十足，酥酥甜甜的味道，讓不愛吃南瓜的人從此改觀。老闆夫婦最自豪的風味牛腩鍋，採用澳洲牛肉，牛肉味道濃郁，湯底出色，絕對達競賽的標準，現場若吃不完還可免費加湯外帶。現在風味牛腩鍋和回味鹹豬肉都提供真空包裝的禮盒，還可宅配。

透過服務照顧更多人，搶搶滾小館叮嚀中原大學校友有空回來走走，也希望同學們未來也在自己的位置上，幫助更多人。



1



3



4

- 1 客家小炒
- 2 風味牛腩鍋
- 3 黃金蛋南瓜
- 4 回味鹹豬肉

# 滿滿客家菜館 | 誠意滿，美味更滿



🕒 10:00-14:00；17:00-21:00，每週二店休  
📍 桃園市中壢區中豐路185號  
☎ 03-427-2518  
GPS N24.961133, E121.219742

滿滿客家菜館，為廖氏夫妻於1986年所創立，第二代接手後，於1996年挑戰美食國際賽，榮獲亞軍，將客家米苔目帶上國際舞台。滿滿以創意、創新、創造之三創精神，提供經濟實惠料理，是許多中壢人心中的最愛。

## 低碳料理，隨季節換菜單

滿滿會隨季節變化菜色，推出當令低碳菜餚，春天時提供肥湯煨悶筍，夏季有甘果拌苦瓜，秋天時有柚葉燉粉腸，冬季則有應景的銀蘿燉牛腩。各式料理多次獲美食節目採訪及獲獎項肯定，菜色多元，得於不同季節多次造訪才能嚐盡。

## 秘密武器，有緣才能嚐到

喜歡吃魚者，苦瓜鮭魚頭不能錯過，自家醃的破布子、來自苗栗鄉下的福菜、甘甜的苦瓜及新鮮鮭魚頭一起悶四個半小時，非常下飯。正統客家鹹豬肉，用溫體黑豬

肉醃一個月，需使用與鼎泰豐同等級、五印的陳年老醋，不可用醋精，否則整個走味，也屬於快失傳的料理，吃來酸鹹帶點麻，以前可是要中元節義民祭祭神豬時才吃得到。客家鹹豬肉推出現代



版，五香口味的鹹，香氣十足，顧客可選雙拼，一次吃到傳統與現代的好滋味。而「ㄨˇ ㄉㄨˇ ㄨˇ ㄉㄨˇ」，國語稱為芋根，是老闆娘兒時記憶菜色，夏季限定，芋根鬆鬆的，自製的豆瓣醬香氣十足，薑絲清爽，醋味微酸，很多女性喜愛這道絕版老菜。而紅燒焗肉、紅燒豬腳、麻油雞等，遠近馳名。另外有些秘密武器，例如很費工的陸蕎、開胃的豆瓣小魚等，就要看有沒有緣份吃到了。

鹹、香、肥為傳統客家菜的特色，但滿滿考量現代養生觀念，嘗試減少鹽份、降低身體負擔，不斷改良

提升，創造客家菜更多的可能性。



- 1 苦瓜鮭魚頭
- 2 ㄨˇ ㄉㄨˇ ㄨˇ ㄉㄨˇ
- 3 正統客家鹹豬肉
- 4 紅燒牛腩



## 輕鬆餐館

來輕鬆，輕鬆吃美味



🕒 11:00-14:00；17:00-22:00  
📍 桃園市中壢區中央西路二段195號（近中壢觀光夜市，備有停車場）  
☎ 03-402-4289；0933110960  
GPS N24.960581, E121.213700



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年成立輕鬆客家餐館，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

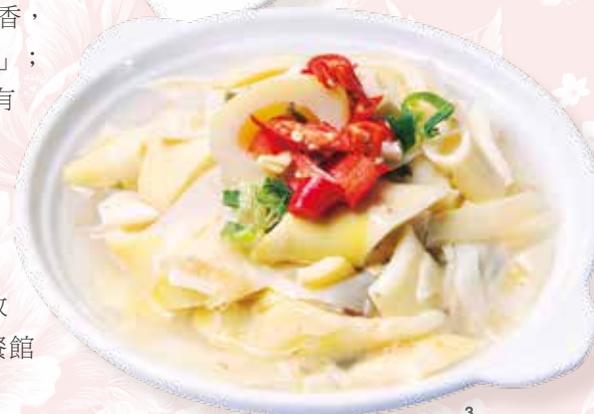


1

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。

### 傳統為底，創意為用

在食材方面，輕鬆餐館儘可能向親戚採買、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。



3



4

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

## 碧園(欣園)餐館 | 品質穩中求，手藝好傳承



🕒 11:00-14:00；17:00-21:00，每週二店休  
📍 桃園市中壢區中台路10號  
☎ 03-422-7758  
GPS N24.957654, E121.225786

碧園成立於1985年，父母親退休後，保留店名遷至現址，之後卻遇到SARS，營業額僅有幾千元，老闆娘吃不下、睡不著，還得兼顧家庭，幸好全體人員相互扶持才通過考驗，過了2、3年終於回穩。

### 巷仔內美食，堅持傳統味

碧園走的是平價路線，薄利多銷，因位處巷弄，都是熟客帶新客人來。得以長久經營的秘訣，老闆娘認為首重衛生，其次要讓客人喜歡，品質維持穩定更不可或缺。近些年，許多客家菜持續變化創新，碧園堅持傳統路線，但也導入更多客家元素，適度調適。

### 招牌美食，料理過程細膩

曹老闆充滿自信地談起各種碧園美食，客家湯圓採用純糯米手工製作，趁熱口感軟中帶Q，搭配台灣在地手工切製的香菇、蝦仁乾與肉絲爆香，再用放山雞的高湯熬煮2、3小時，口味溫和又有滋味，常年位居點菜排行榜冠軍。曹老闆說曾有老顧客訂了桌，但翌日因病過世，兒子還特別點客家湯圓帶到告別式上。客家醃雞是另項招牌，選用台東八個月大的現宰小閩雞，以沸水大火下鍋，再用

小火燜50分鐘，起鍋

冷卻，肉質結實Q

彈，搭配特製桔

醬，味道甜中帶酸

又解油膩。採用黑

豬肩膀肉製成的蒜

泥白肉則需要預約，

因為每隻豬才2片肩膀

肉，材料不足，為了堅持品

質與風味，不能用其他部位的肉來

代替。堅持原味的客家小炒，則用非基改的手工豆干，加上去皮黑豬肉，

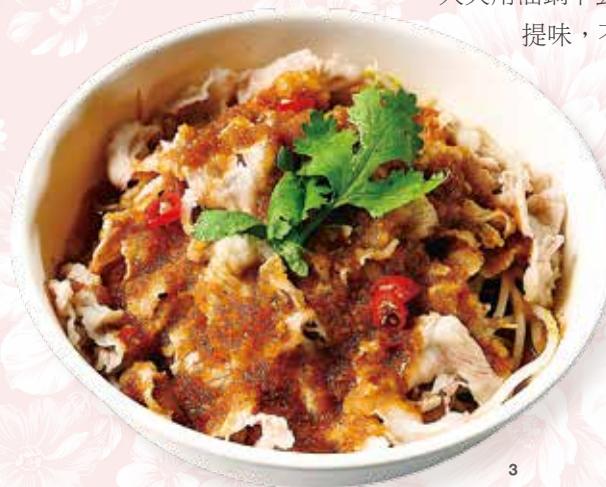
大火用油鍋下去煸，將三星蔥爆香後下去炒，再用白砂糖

提味，不用味素，消費者接受度很高。

談到未來，曹老闆希望能夠繼續紮實經營，也希望下一代繼續好好傳承，維持現在平實價格以服務顧客。



2



3



4

- 1 客家湯圓
- 2 客家醃雞
- 3 蒜泥白肉
- 4 客家小炒

# 錦家御宴 | 跨國界料理，美味逾一甲子



🕒 11:30-14:00；17:00-21:00  
📍 桃園市中壢區中山路88號B1 (中壢火車站前，備有停車場)  
☎ 03-427-2997-9  
🌐 www.feast88.com.tw/html/feast88.php  
📍 GPS N24.955391, E121.226448

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。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，



1



2

用的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胱，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



4

## 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。

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

## 新轉角手作料理 | 無菜單創意料理，讓人滿意的平價消費



🕒 11:00-14:00；17:00-21:30，每週一店休  
📍 桃園市中壢區大享路69之2號  
☎ 03-425-3177  
📱 FB搜尋新轉角手作料理  
📍 GPS N24.973924, E121.195591

擁有22年餐廳經驗的張老闆，從雲林鄉下小孩到一線餐廳行政主廚，在遊歷國內外餐廳，學習上有些心得，再加上自己對菜色有些想法，因而在2013年走上創業之路。

### 菜色區隔，挑戰無菜單料理

張老闆對於客家菜十分在行，深感於差異化的重要性，鑽研於創意菜色，全店採無菜單料理制度，以人頭來計價。除了創意菜之外，手工大陸菜也是新轉角的特色，舉凡乾鍋鴨頭或是四川水煮魚，都是顧客熱愛的菜色之一。

店內招牌主食首推櫻花蝦田園拌飯，須將石鍋加熱到攝氏140度，將白飯鋪底後，上頭搭配紅蘿蔔、洋蔥、高麗菜等六七種蔬菜，再灑上特製的櫻花蝦，上桌時才由服務人員親自攪拌。清爽不油膩的口感，總讓顧客回味再三，曾有顧客因當天沒吃到這道料理，還特別要求老闆呢！

另一道張老闆感到很驕傲的料理是潮州砂鍋雞，使用台東泰源的放山雞，料理時最費工的倒不是煮的技巧，而是醬料的醃製過程，雞肉得要放上



1



2

6-7個小時才行。接著，砂鍋底下鋪下洋蔥和薑片，再將雞肉組裝回全雞或半雞的模樣，小火悶煮20分鐘，在滾燙時呈上桌，並在顧客面前打開砂鍋蓋，除可引起顧客的好奇心也增添新鮮的口感。當問及醬料需用到哪些配方，張老闆幽默地笑著說，「不能講！這是我的秘密武器！」

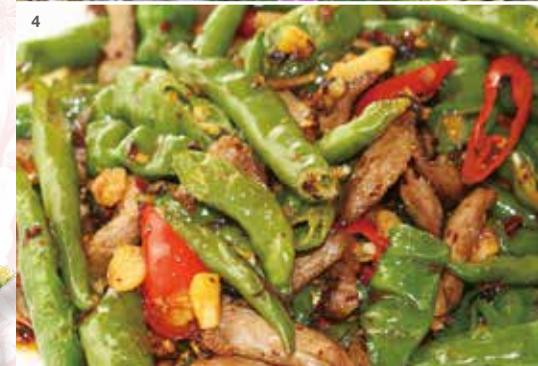
### 專做熟客，採預約服務

為使服務更好，新轉角手作料理採預約制度，以熟客為主，目前的客人幾乎都是顧客帶顧客來居多，喜歡結識朋友的張老闆，打造出的溫馨服務令人印象深刻。對他而言，顧客的稱讚是他最大的動力，也是金錢買不到的，更未來有很深的期許，認為必須走向更高的層次與最平價的消費才能打動人心。

此外，張老闆有感於這些年來，年輕人對於餐廳興趣缺缺，在傳承不易下出現飲食上的斷層，懇切希望政府政策能助餐飲一臂之力。



3



4



5

- 1 櫻花蝦拌飯
- 2 火燒鴨
- 3 野生赤身盤
- 4 老干媽炒尖椒
- 5 韭菜蝦餅

# 饌園餐館 | 價格公道，來饌園讓你賺元



🕒 11:00-14:00; 17:00-21:00，三大節（端午中秋除夕前）和每週一店休  
📍 桃園市中壢區普義路186號  
☎ 03-433-2000  
GPS N24.960993, E121.231856



老一輩的桃園縣中壢人，也許對中山路上、1978年創立的新龍餐廳有些印象，1995年再創饌園，再於2007年遷至現址，由第二代接手經營。取名饌園，是晉天宮太子爺指示取名為饌，饌元諧音為「賺元」，相當討喜，二、三十年來，許多老顧客把這兒當成家一般，大家都是一家人。

## 傳統客家料理與台菜為主

樸實的饌園以傳統客家料理與台菜為主，部分料理閩客相融，是一大特色。若與好友相聚，可先點道酸高麗菜綜合湯，使用在地高麗菜，與醋及果醋共同發酵一個月後，吃起來酸脆，豬肉選用當日現宰溫體豬肉，三層肉沾桔醬相當速配，鴨血與豬肚口感亦佳，



許多女孩特別喜歡酸味，一碗又一碗，饌園了解客人需求，免費加湯是基本服務。用在來米搓出的客家米苔目，外觀雪白晶瑩，炒或煮湯口感都Q彈，很有飽足感，碗內還有木耳、蝦仁、韭菜等，料多實在，米苔目加糖水就可以成為點心。



## 傳承父母料理好手藝

的招牌白斬雞，是自父母傳承所得的料理方式，用5、6



台斤重，絕不打抗生素的放山土雞，肉質夠勁又不油膩，沾點酸甜的關西桔醬味道剛好，這道白斬雞是入厝、起家、娶媳婦或嫁女兒宴客時，必備的圓滿好菜。薑絲粉腸，選用當天現宰的溫體豬，清洗乾淨後，拌嫩薑絲、醬油膏、工研白醋炒，炸到酥酥的且顏色變深即可上桌。糖醋排骨則是小時候媽媽常給游老闆帶便當的菜色，醃過的排骨，香味十足，軟而不爛，青椒多汁、梅子酸甜，視覺鮮艷，也是招牌菜。

雖經幾次搬遷，不輕易漲價的饌園仍將紮實經營，以美食帶給大家美好的用餐回憶。



- 1 酸高麗菜綜合湯
- 2 白斬雞
- 3 糖醋排骨
- 4 薑絲粉腸
- 5 客家米苔目

# 皇帝嶺會館 | 求新求變的一條龍婚宴服務



🕒 10:00-14:00; 17:00-21:30, 大年初一店休  
📍 桃園市中壢區環中東路776號 (備有停車場)  
☎ 03-416-3676  
🌐 www.hudl.com.tw  
📍 GPS N24.942845, E121.2269350

從建築業轉戰餐飲業的楊老闆，2002年在家族引頸期盼下投入皇帝嶺會館的建設工作，早期從事業務的他，本著一股衝勁和圓滑的溝通能力，以及身上帶著求新求變的因子，力圖打造每位新人夢想中的婚禮。

## 奧運金牌主廚坐鎮

占地數千坪的皇帝嶺會館可容納150桌、3,000名顧客，以及可停放750輛汽車，是桃園中壢地區相當知名的婚宴、尾牙以及聚會的好所在。菜色經營上由2008年北京奧運美食大賽金牌主廚邱秉鈞師傅領軍，從傳統客家菜到創意婚宴菜都十分拿手。

楊老闆指出，客家三寶是他很喜歡的一道特色菜，使用黃豆醬將冬瓜、白菜、苦瓜滷到熟成、入味，再把豬肋排處理後置入其中蒸煮，天然的甜味被釋放，既爽口又爽心。

奧勒岡烤大排是店裡人氣大菜，選用1,000-1,200g的十根骨豬肋排，與天然紅谷米滷上一小時後



1



3

急速冷凍，上菜前先蒸30分鐘，接著進攝氏180-200度的烤箱，再淋上醬汁，並將豬肋排切開到剩下最後一公分，其餘的就讓顧客體驗餐桌樂趣。珠貝一品白玉也很新奇，以白菜滷改良進而取代佛跳牆，甫以肉絲、香菇、芋頭、白菜、魚皮、魚翅、珠貝等，不僅湯頭鮮美，食材愈是豐盛。此外，紐西蘭牛小排、生菜蝦鬆等都是金牌主廚特別推薦。

## 學習、成長的良性循環

對於教育訓練的投入，楊老闆很捨得花錢，在他的觀念裡，有能力的員工要推出去比賽，能力有限的員工則要吃遍美食，內場和外場都必須學習、成長，再學習、再成長，方為永續經營之道。也因為如此，皇帝嶺會館員工流動率很低，甚至自動自發爭取榮譽，這點從2005年就通過ISO9001:2000國際服務品質認

證可以窺見。誠如網站所言——期盼為您規劃一生難忘的美好婚禮，皇帝嶺會館的用心，顧客們都看得見。



4



- 1 客家小炒
- 2 客家白斬雞
- 3 客家三寶
- 4 福菜肉片湯

# 伍角灯小吃 | 不花俏，給顧客單純的客家味



🕒 11:30-14:30, 17:00-22:30, 每週二店休  
 📍 桃園市中壢區中山東路一段42號(鄰近公7停車場)  
 ☎ 03-451-9477  
 📱 FB搜尋中壢伍角復古餐廳  
 📍 GPS N24.955931, E121.229994



走進伍角灯小吃店，彷彿回到五、六〇年代，迷戀古物成癡的梁老闆，把店打造的古色古香，又不失溫馨感。店名取名為伍角，主要是因為他很喜歡歌手伍佰，原本要取名五塊，後來友人對他說，何不乾脆叫做伍角，於是一用就是十幾年，儘管搬過好幾次家，舊雨新知相挺，店裡氣氛熱絡。

## 老饕精神，副業變主業

說起梁老闆吃的故事，絕對是老饕中的老饕，原本從事登山用品業務的他，吃飯喜歡簡單吃、輕鬆喝的感覺，遇到好吃的料理就開始細細研究，讓他習得一身「吃」的功夫。伍角灯即是當時開的副業，那年是2000年，而他的堅持也很特別——不做大菜，專營家常菜。

說起招牌菜蒼蠅頭可說是一絕，雖然是飯桌上常見的料理，但畫龍點睛地加入客家菜脯後，整道菜變得不死鹹，還帶回甘感，再淋上特製的獨門鍋邊醬，一搭配白飯，不自覺就會吃上好幾碗。

客家小炒的作法也很新奇，傳統作法比較偏濕，吃起來比較容易口渴。經



過梁老闆改良後，口感偏乾也比較清爽。先後將三層肉、豆干、魷魚油炸，當中豆干切成薄片，避免油炸的過程硬化，保留脆度。然後，起鍋將蒜末炒香，加入食材、鍋邊醬、米酒、蔥節等，技巧上必須不停地翻鍋將汁液收乾，時間要比傳統客家小炒多一倍。獨門的「混蛋」，可不是罵人，而是一道人氣料理，火候是箇中關鍵。梁老闆以店裡一份的分量說明，四顆雞蛋放入醬油和雞粉，上頭淋上一層薄薄的胡椒粉，過程中不攪拌。接著，在熱鍋中加入比平常煎蛋還要少的油，將蛋放入後，以鍋鏟輕輕翻炒，等到七、八分熟，在稠狀起鍋，灑點蔥花，此時可看出蛋黃、蛋白呈條紋狀，吃起來綿密還帶有蛋黃的顆粒。

## 喚回傳統人情味

曾是老業務的關係，梁老闆希期盼每個人重視飲食健康，只要平日中午來伍角灯吃飯，一律九折優惠。他笑著說，自己很懷念也很嚮往60、70年代的人情味，開店是希望大家能在伍角灯澈底放鬆，放下功利社會的汲汲營營，找到單純的自己和開闊的心胸。



- 1 三杯豬皮
- 2 蒼蠅頭
- 3 客家小炒
- 4 回鍋肉
- 5 混蛋

## 萬芳鵝肉城 | 虔心服務，把顧客當作自己的家人



🕒 11:00-14:00；16:30-20:30，每週二店休  
📍 桃園市中壢區志廣路53號（附近好停車）  
☎ 03-493-1287  
📍 GPS N24.960352, E121.208314

邁入19周年的萬芳鵝肉城，是中壢人公認的老字號客家菜餐廳，雖沒有特別顯眼的外表，卻倒是經常高朋滿座。黃店長說，萬芳鵝肉鮮嫩好吃的秘訣，在於每一隻都是通過嚴格認證的專業鵝，合格才能到店。正因為對食材的挑剔，前陣子鬧的沸沸揚揚的食安風暴，不管是食用油還是調味料，萬芳都一派輕鬆，微笑度過。而顧客吃起來放心之餘，還偷偷地幫萬芳鵝肉城設置了FB，一張張笑容滿面的照片和菜色都是顧客自行上傳的。

### 會心創意展現客家味

傳統客家菜多以四炆四炒為主軸，其中的薑絲炒大腸常被推出來當代表，但在萬芳的菜單，這菜硬是多了一個字成了薑絲炒大小腸，令人會心一笑之餘也成了客人必點的招牌菜。會出現新組合是有原因的，除了主廚的創意外，大小腸選用上等黑豬肉，大腸以薄片處理，除了減少傳統味，也好咀嚼入口；而小腸的厚實感，經過烹煮後變得軟嫩香脆，搭配薑絲和主廚特調酸醋醬汁，無違和完美呈現，套句黃店長的



1



2



4



3

形容，滑潤爽口讓人愛不離口，擄獲大人小孩的胃。

店老闆巫先生身兼主廚，每逢假日或是下班時間，最大的休閒活動是研究食譜和其他店家的菜色，目前菜單上的創意客家菜椒麻雞，即是他吃遍桃園苦心研究的心血，這道也成了超人氣的招牌菜之一。鎮店之寶糖醋黃魚愈是一絕，一斤大的黃魚裹粉下鍋，炸到金黃起鍋後，再淋上細心調配的獨門醬汁，好吃的程度從每三桌客人有兩桌點食，十桌客人必有八桌選定即可窺知。還有福菜肉片湯、客家燜筍、小豆魚蝦等招牌料理，特別是小豆魚蝦還有個別名叫豆醬狗甘兒，黃店長笑著說，取個特別的名字不僅客人好奇，更達到不錯的行銷效果。

### 勤勞熱忱打動顧客心

黃店長表示，讓顧客吃的滿意一向是萬芳最大的期待，只要看到大家吃的很高興，當天心情就很好。也很感心這些年來，老顧客的相挺，甚至有好幾位幾乎是每天報到，三不五時還帶不同的朋友前來，以實際行動表達對菜色的肯定。未來，將繼續鑽研創意客家菜，把萬芳的好滋味持續傳承。

- 1 梅干扣肉
- 2 薑絲炒大小腸
- 3 糖醋黃魚
- 4 小豆魚蝦（豆醬狗甘兒）

# 稻香庭園客家菜館 | 傳統老味道，鄰居的美味廚房



🕒 10:00-14:00; 17:00-21:00, 大年初一店休  
📍 桃園市中壢市福州二街399號 (備有停車場)  
☎ 03-435-6369  
GPS N24.967718, E121.231932

來到稻香庭園客家菜館，親切的詹老闆正在跟民眾交談，原來他正是該里的里長伯，同時身兼獅子會會長，平時熱心公益，喜歡結交朋友，海派的個性讓人印象深刻。

## 家庭式風格，締造溫馨感

餐廳裡可容納20桌，約100位的客人，除了可容納3至5客人的中型圓桌之外，包廂裡大圓桌讓人有著吃飯團圓的幸福感，客家味十分濃厚。

客家湯圓絕對是來稻香庭園客家菜館不容錯過的一道好菜，手工製作的純米湯圓是主廚每天必備的材料，以鵝肉、雞肉熬煮而成的高湯，配上自製油蔥、小韭菜、蒜苗、金交蝦、香菇、里肌肉絲等，四溢的香味，吃一碗肯定不夠。

詹老闆特別推薦梅汁排骨，運用活水清洗豬小排，去腥味之餘，肉質也隨之軟化，光這道程序就得四個小時，再以全蛋、



1



3

高粱酒、胡椒粉、鹽抓醃，用攝氏170度的高溫油炸，直到豬小排收汁收乾，與話梅、紫蘇梅、黑白醋、番茄醬等材料進行拌炒，肉質不膩卻能回甘，是老人小孩的最愛。

梅干扣肉、白斬土雞、牛蒡紅蔗雞湯、塔香茄子等是稻香庭園客家菜館的人氣菜色，尤其是梅干扣肉和白斬土雞更是人氣外帶，是附近鄰居加菜時的最佳選擇。

## 老味道的保持和保留

對於客家美食的推廣，詹老闆不遺餘力，自許能將稻香庭園客家菜館變成附近鄰居的廚房，更歡迎南北的饕客能夠相偕前來品嚐傳統客家菜的老口味。



4



2



5

- 1 梅干扣肉
- 2 白斬土雞
- 3 客家湯圓
- 4 西芹軟絲
- 5 梅汁排骨

## 大中壢鵝莊 | 用熱心呈現美味佳餚



🕒 11:00-21:00，全年無休  
📍 桃園市平鎮區民族路二段133號（備有停車場）  
☎ 03-492-2287；0918181821  
GPS N24.957167, E121.205018

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、客家焢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，大中壢鵝莊快速出菜之外，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，許多人都會豎起大姆指說聲讚。



1



3



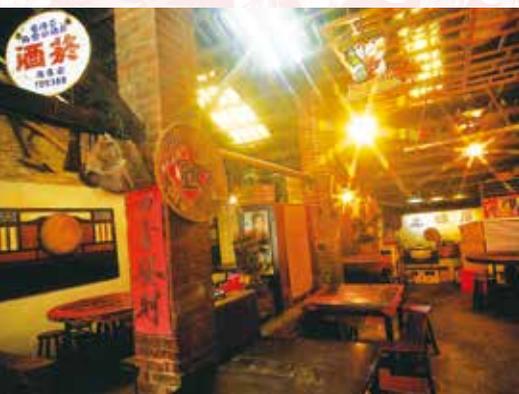
4

- 1 招牌鵝肉
- 2 客家鹹湯圓
- 3 薑絲大腸
- 4 客家小炒

## 土塙厝復古小館 | 老屋懷舊風，料理需預約



🕒 11:00-14:00; 17:00-21:00, 八點後不供餐, 每週二店休  
📍 桃園市平鎮區東光路7號  
☎ 03-460-3798  
📱 FB搜尋土塙厝復古小館  
📍 GPS N24.918316, E121.254399



行經東光路口，遠遠可見屋頂上的腳踏車，引起人們的好奇心，土塙厝復古小館的老闆廚藝科班出身，先和同學在中壢夜市擺攤，1990年代，花了很大功夫找到現在這棟房子。原本已廢棄的老屋，在老闆夫婦巧手改造整建，成為具有濃濃懷舊風的空間，把八卦床作為裝飾，燈罩用斗笠製作，牆上陳設犁、統耙、簑衣等農具，見證阿公那一輩務農的辛苦。

### 簡單不浮誇，營造家的味道

店內料理如同空間一般，走的是傳統路線，追求懷舊簡單，不浮誇，有家的感覺，白飯免費自取，碗筷請自便，客人多半是在地熟客，年紀偏高。個性樸實的老闆，料理如其人，如客家土鵝肉，選用7斤上下的在地鵝肉，當日現殺，鵝肉燙熟後鎖住水分，肉汁鮮甜，上桌前淋鵝



1

油、鹽與米酒，香氣讓人難忘。有些鄉親旅居國外，每次回台灣，一定會來解解饞。另一道招牌菜是梅干扣肉，以鄉下黑豬肉，加上阿婆自製、至少放2年以上才夠味的陳年梅干菜，蒸上2次，前後花七個小時，豬肉鮮甜，梅干菜香氣撲鼻，入口即化。薑絲大腸，同樣使用鄉下黑豬的大腸，自己處理清洗去膜，重量僅剩原來三分之一，根本不計成本，咬來有勁，非常下飯。另一道特色料理則是客家鹹湯圓，老闆母親手工現包，每天僅有20到25份，湯頭為鵝高湯佐以在地油蔥及小韭菜，微微帶點胡椒提味，餡料裡有經過小火爆香的香菇、蝦米、豬絞肉，口感豐富，限量是殘酷的，客人常因吃不到而失望。

未來的土塙厝復古小館，希望可以吸引更多年輕族群，也將為年輕人進行規劃，分享巷仔內美食。



2



3



4

- 1 客家土鵝肉
- 2 客家鹹湯圓
- 3 薑絲大腸
- 4 梅干扣肉

## 茂園和漢美食館 | 多元料理交匯的複合空間

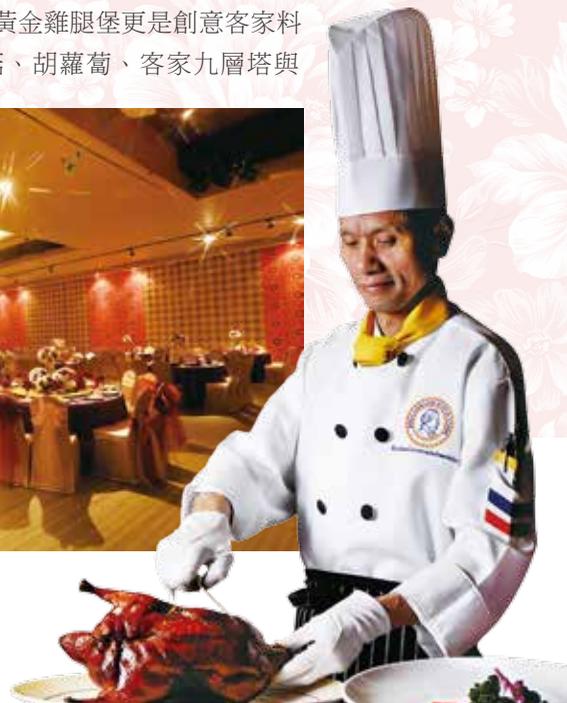


🕒 10:00-14:00 ; 17:00-21:30  
📍 桃園市平鎮區延平路二段371號 (600-800個停車位)  
☎ 03-495-1375  
🌐 <http://maoyuanjc.com.tw/>  
📍 GPS N24.943699, E121.207718

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；黃金雞腿煲更是創意客家料理，主廚精選雞腿肉，搭配香菇、胡蘿蔔、客家九層塔與



黃豆醬悶燒，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

## 鄉親鵝肉店

鎮店客家鵝肉，招牌好料理



🕒 11:00-14:00；17:00-21:00，每週二店休  
📍 桃園市平鎮區民族路235號  
☎ 03-491-7351  
📱 FB搜尋鄉親小吃店  
📍 GPS N24.956451, E121.209197

成立於1990年的鄉親鵝肉小吃店，在民族路上歷經三次喬遷，店內裝飾許多客家花布元素，環境也相當舒適，許多顧客晚上都習慣來這裡用餐，就算到外地出差，也努力趕回來，甚至有客人下飛機一開手機就先來訂桌解饞。

### 使用在地食材，美食與環境同樣重要

老闆為新屋人，原於台北由學徒作起，後返中壢發展，從六張桌子開始經營至今，長久下來，有許多熟客，小朋友甚至會喊親和力十足的老闆娘姨婆，感情良好，鄉親早已成為資訊與情感交流的好所在。定位為傳統路線

的鄉親小吃店，也留意潮流動向，重視客人口味，可依客人喜好進行調整。環境清潔，更是重點，每週進行清掃與消毒，希望提供美食與良好環境。



1



3

### 費時熬煮 各式客家料理

鄉親的燻肉燻筍，採用溫體黑豬肉，沒有腥味，肉質好吃，悶2小時的燻肉，嚐來QQ軟軟，燻筍使用大溪桂竹筍，且先用鵝肉高湯煮過，鮮又甜，嫩嫩香香，讓人一口接一口。客家湯圓，則是由客家阿婆用糯米手工製作，裡頭的配料包括油蔥頭、鄉下小韭菜、香菇絲、蝦米混在一起以豬油爆香，湯頭以鵝肉高湯熬煮而成，非常暢銷。至於傳統的客家小炒，改用瘦一點的三層肉，魷魚辣得夠勁，嚐起來很道地。並且改往養生方向，少油少鹽來調整口味。至於鎮店的客家鵝肉，則是用新屋約8-10個月的成鵝，肉質最鮮甜，白斬後淋上鵝油，香氣十足，讓人咀嚼再三，回味無窮，幾乎每桌必點，且供貨品質穩定，即便於酷夏，也能提供給客人優質的鵝肉。



4



2

目前第二代已參與經營，認真學習，未來希望記憶中的好口味能夠好好傳承，讓客人能開心用餐。

- 1 燻肉燻筍
- 2 客家湯圓
- 3 客家鵝肉
- 4 客家小炒

## 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  
📍 桃園市平鎮區環南路三段315號  
☎ 03-468-3392 ; 0937123198 ; 0932174666  
GPS N24.941502, E121.224703

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，再經長時間悶煮的芋頭苗，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



4



2



3

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。

### 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。

- 1 苦瓜鹹蛋
- 2 薑絲小腸
- 3 客家小炒
- 4 焢肉燴筍



# 釀香居懷舊餐廳 | 一步一腳印，用心都看得到



🕒 11:00-14:00；17:00-21:00，每月第二、第三、第四個星期三店休  
📍 桃園市平鎮區平東路25號（備有停車場）  
☎ 03-460-8088  
GPS N24.918274, E121.253572

說起釀香居懷舊餐廳，得提起當年中壢地區極為風光的老姜豬腸大王，半世紀的情感，以美食撫慰台灣人的心。釀香居的姜老闆娘為第二代，為傳承父親的好手藝，致力於客家菜的推廣，並奉家訓「實實在在為客人把關」為圭臬。

## 天然入味，健康滿點

成立於2006年，如果加上父親經營的年數，可謂是一甲子的美食功力。對於在地食材內行，海鮮的挑選也十分精準，無怪網路上的評價相當地好。來釀香居首先點名回味豬腳，好吃程度用五顆星形容，幾乎是吃完一份，再外帶一份。

身兼主廚的林老闆表示，選用上等黑豬腳，經高溫油炸將油逼出，炸到偏乾後，再滷上兩小時。值得一提的是，不惜重本選用老字號黑龍油膏燻滷，入味後色澤油亮不說，唇齒留香、嚼勁Q度十足。色香味俱全的苦瓜封，選用白玉苦瓜，採不去頭尾橫切方式處理，再將炒過的客家酸菜混入調味過的黑豬絞肉，將之塞進苦瓜肚內。另外，則用清水、米酒、醬油、樹子、蒜頭等製



1



3

成湯汁與苦瓜燻滷，用細火燉上一天。上菜前，必須再蒸過才算大功告成，爽口回甘，是一道大人小孩都喜歡的道地客家菜。

姜老闆娘特別推薦酸白菜牛肉，這道料理的主軸在於酸白菜，以乳酸菌醃製大白菜，使之呈金黃色。牛肉來自澳洲，先過油到七分熟後，加入酸白菜，火候控制必須得宜，才能將酸白菜的酸勁逼入牛肉之中，滑嫩程度就不贅言，健康滿分才是重點。林老闆還親自自製點菜排行榜，相當用心、貼心。

## 積極建立自家品牌

對於未來，姜老闆娘深感傳承是一大重點，至今仍有父親那一輩的老顧客，遠道而來就是為了吃那一分老味道，那是在記憶裡面難以忘懷的。這也讓他們夫婦倆更有

衝勁，扎扎實實地訓練下一代。目前，

虛心參與政府單位相關計畫，朝建立品牌的方向前進，預計三年內將設置新分店，把客家菜的精髓遠播、再深化。



4



5



2

- 1 回味豬腳
- 2 花椰菜乾五花
- 3 菜尾
- 4 XO醬三鮮
- 5 酸白菜牛肉

## 酒廠復古小館 | 讓客人吃好吃的菜



🕒 11:30-14:00; 17:30-21:00, 每週一店休  
📍 桃園市平鎮區延平路二段79號  
☎ 03-402-9569  
📱 FB搜尋酒廠復古小館  
📍 GPS N24.949501, E121.212683

稍暗的燈光、傳統客家民謠、辦桌用的大圓桌是酒廠復古小館的三大特色。即將邁入第17年，在桃園地區擁有平鎮和楊梅兩家店，店主周老闆致力於家庭式客家菜的經營，此點也可以從看似沒有價格的菜單窺之一二，因為在這是以來客數拿捏菜色的份量，就像在家吃飯的輕鬆溫馨，至於價格絕對是平價！

### 不花俏的傳統客家味



2

本身是客家人的周老闆，對料理有自己一套看法，他認為客家菜絕對不能死鹹，而且要能回甘，也因此酒廠復古小館的菜色調味都不複雜，多以客家元素來做口味的呈現。例如店裡顧客必點的客家小炒即是明顯一例，使用豆干、魷魚頭、三層肉等必備食材外，調味上則以菜脯、蝦米、蒜末等天然食材搭配，再加入自行研發的醬油膏，吃起來有點客家粽的口感，相當特別。



1



3

還有一道名叫皮皮挫的創意料理，是周老闆的得意之作，顧名思義菜裡肯定有皮蛋，搗碎後與肥瘦合宜的梅花肉快炒，加入醬油、蔥花後起鍋，幾乎每位來的客人都會為這道菜多添上一碗飯。客家茄子只保留部分紫皮過油後，加入絞肉、蒜頭、九層塔、醬油拌炒，周老闆說，傳統作法是茄子切片後過油，吃起來不夠鮮嫩保水，才改用部分削皮，一改良後受到顧客好評。

福菜湯、五香炸肉、蔥油雞、混蛋等多道料理都是店裡人氣強強滾的招牌，或是看菜單上打星號的菜名指定，主廚掛保證，肯定好吃又滿意。

### 講求SOP的穩定品質

當問及兩家店如何維持穩定的品質，周老闆笑著說，教育訓練很重要。多數的店都喜愛找有經驗的廚師坐鎮，他則反其道而行，直接聘請年輕的廚師，從白紙開始訓練，並落實做菜的標準作業流程，統一所有的醬料。如果真要說口味有所落差，頂多是每個廚師火候控制和手感的分別，其餘就八九不離十。

未來，周老闆真心希望能繼續在客家美食站穩腳根，努力做出與顧客對味的美食，更期許自己成為30年老店、50年老店。



4



5

- 1 皮皮挫
- 2 鹹冬瓜肉片湯
- 3 蔥油雞
- 4 金桔里肌
- 5 蒜香中卷

# 阿蘭姐三代老店 | 一間店，三代人，六十年傳承



🕒 11:00-14:30 ; 16:30-20:00 平假日，每週一店休  
📍 桃園市楊梅區大成路23號  
☎ 03-478-3266  
GPS N24.907662, E121.145587

位於楊梅區公所對面的阿蘭姐三代老店，早已成為楊梅的地標之一。阿公創立時本為樂園飲食店，後傳給人稱阿蘭姐的母親張秀蘭，迄今由第三代接手經營，命名為阿蘭姐三代老店。

## 楊梅的老店老滋味

經營60多年來，許多熟客常來這兒坐，甚至嫁出去的女兒回娘家時，非得來這吃上一餐，就是因為經濟實惠又平價，且老闆誠懇熱情，每到假日，用餐人數眾多，常需耐心等待。一、二、三樓同時可容納30多位客人，且可依每桌人數調

整菜量。阿蘭姐三代老店多次獲得例如美鳳有約、食尚玩家等等平面及電子媒體報導，更增添知名度。

## 傳統客家菜，豬油自家榨

店內連豬油都是人工榨的傳統好味道，更讓顧客吃過念念不忘。客家料理為主要特色，拿手的客家菜很多，例如薑絲大腸，每



2

天早上大腸送到店裡後，會先以刀刮除油膜，再泡小蘇打清潔，以媽媽傳授的方式現炒，一上桌時趁熱吃最好吃。而新埔板條也是店裡的招牌，炒過油蔥的板條，香又Q。至於喜歡喝點小酒的客人，鯊魚炒蒜更不能錯過，取鯊魚腹部，魚皮經特別處理再川燙，吃來肉質鮮軟，有濃濃的鯊魚味，可選擇帶皮或不帶皮，帶皮吃來相當的Q，不帶皮的部分炒起蒜來，別有一番風味。而摻了黑豆豉、五香豆干、大蒜、芹菜、切丁五花肉乾煸的客家小炒，讓人回味無窮。

## 用心待客傳承味道

由於受限於土地之故，現有空間已無法進行擴建，但60多年來的營運，讓阿蘭姐三代老店深感平安是福，只要紮紮實實經營，用心款待每位客人，傳統好味道就能代代相傳。



3



4

- 1 薑絲大腸
- 2 鯊魚炒蒜
- 3 客家小炒
- 4 新埔板條

## 東森山林渡假酒店 | 精緻料理，慢活樂趣



🕒 全年無休  
📍 桃園市楊梅區東森路3號 (備有停車場)  
☎ 03-485-0600 ; 0800889168  
🌐 www.ehrhotel.com  
📍 GPS N24.888424, E121.164649

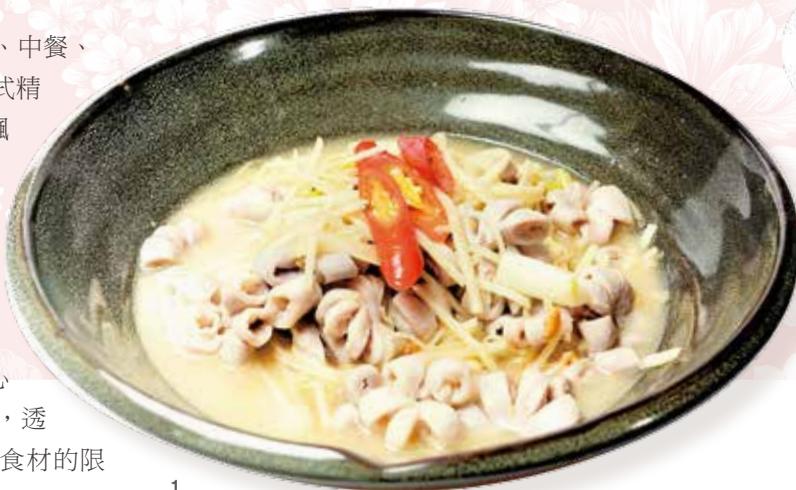


南來北往的觀光客，以楊梅作為中繼點，1日遊、或是3天2夜的行程，都無比便利，深具發展休閒旅遊的潛力。東森集團於2005年接手金鵝渡假村，並結合渡假村後方的東森社區，整體規劃改作東森山林渡假酒店，提供優質的休憩旅遊服務，面積為3萬5仟坪，有173間客房，每戶山間客房均設湯屋，並打造佔地千坪的金SPA會館及2座足療館，讓專業足療師，為客人

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

## 綠園餐廳 | 埔心牧場中的客家饗宴



🕒 07:30-14:00 ; 17:00-21:00  
📍 桃園市楊梅區高榮里13鄰3之1號  
☎ 03-464-4131#116  
🌐 <http://www.weichuan-ranch.com.tw>  
📍 GPS N24.928466, E121.126256

風光明媚的味全埔心牧場，多數人應不陌生。1957年，聯合國致贈一批乳牛給台灣，副總統陳誠指定此處作為推廣酪農產業專區，現在的埔心牧場更為北台灣休閒好所在。牧場內，若想品嚐西式簡餐，可選擇綠廊餐廳，而成立於1987年的綠園餐廳，則提供中式套餐及團體合菜。

### 每月研發新菜，發揮客家特色

目前綠園餐廳約有七成為團客，不能讓消費者久候，又要兼顧美食品質，密切整合各部門外，不斷進行教育訓練，致力研發，才能讓顧客滿意。目前綠園的客家料理菜色約有30多道，且規劃每月要開發出一道新料理。綠園的海味大良炒鮮奶，使用牧場自產牛奶和鮮奶油快火炒過，泥狀的牛奶口感鮮嫩，大良在夏天採用絲瓜，冬天則用大黃瓜等當季時蔬，海味則用魷魚、蝦子與蘭花蚌，口感多層次。紅麴醬香無錫排，自製的紅麴營養豐富，無錫排骨厚薄適中，悶煮二個多小時後，肉質軟嫩，紅麴香氣足。創意料理焗烤鹹豬肉塔，選用客家鹹豬肉，灑上焗烤過的起司，包在



蛋塔酥皮裡，香香鹹鹹，帶點傳統風味，很適合當點心或下午茶，客人覺得很新鮮。另外，牧場特色油雞，選用重達三斤半，專業養殖廠商的仿土雞先煮過，再泡冰水，土雞皮吃來脆脆的，肉質鮮甜，淋上鹽焗雞與油雞的特調醬料，就算冷掉，吃來一樣美味。



### 於自然間保持客家精神

埔心牧場以後想往農牧場方向發展，以低密度開發為原則，推動精緻農業，並思考提供Villa渡假服務。綠園餐廳則持續開發、永續經營，保有客家傳統精神，導入客家元素外，亦不斷創新，成為標竿。



- 1 紅麴醬香無錫排
- 2 特色油雞
- 3 焗烤鹹豬肉塔
- 4 海味大良炒鮮奶

1

4

# 福記富貴餐廳 | 親挑食材，以顧客健康為貴



🕒 10:00-20:30，大年初一店休  
📍 桃園市楊梅區新農街205號（備有停車場）  
☎ 03-478-5885  
🌐 www.furich.com.tw  
📍 GPS N24.909676, E121.152794

在楊梅地區已經成立超過30年的福記富貴餐廳，從最初的一家小店面做起，到如今已經是可以胃納百桌的中大型宴會廣場，一路走來和楊梅人共同成長。能有今天的成就，彭老闆笑著說，除了努力，還得多一分細心，唯有如此才能將最好的服務和菜色，完完整整地帶給客人。

## 取材世界，揉合客家味

彭老闆是道地的客家人，對於客家菜有著深厚的情感，而在這分情感的背後，卻有著推動創新的行動力。怎麼說呢？福記富貴餐廳經常參與國內外美食展，彭老闆表示藉由交流可以了解各地食材的本質，在參觀時就開始在腦海想像，這種魚如果配上客家梅干菜或是菜脯，行不行得通；又或者這種醬料加到土雞



1



2



3

又是什麼口感。菜脯醬蒸鯰魚就是明顯一例，打破使用台灣鱸魚或是石斑魚的傳統，使用來自東南亞的鯰魚，備妥碎菜脯、香菇、肉絲，加入薑和辣椒拌炒，淋上鯰魚再蒸煮，彭老闆指出，不用菜脯也可以用福菜或是梅干菜取代，都很對味。肉骨茶烏雞湯也是國際交流後的產物，肉骨茶源於新加坡或是馬來西亞，在當地是以排骨入菜，他則以烏骨雞取代，放入國人養身專用的紅棗、枸杞，是冬令進補的最佳選擇。釀豆腐則是他自己的私房推薦，這道老客家菜吃起來富有道地的古早味，從板豆腐挖出長方狀後，釀入抓醃好的豬絞肉，蒸熟好再進行油炸，呈金黃色後，再與蠔油等調味料慢火紅燒，待入味後起鍋，此道菜做工繁雜，吃過的客人都讚不絕口。

## 精進研發並交棒傳承

由於菜色經常更換，觀光團也慕名而來，彭老闆對此表示，客家美食具備一定的實力，而他也會不斷地研發，找出最符合顧客的食材和調味料。目前，福記富貴餐廳第二代也開始接手經營，繼續往提升楊梅餐飲水準努力。



4



5

- 1 菜脯醬蒸鯰魚
- 2 肉骨茶烏雞湯
- 3 西蘭花蘭蚌玉帶
- 4 鹽焗肥土雞
- 5 生魚片拼鮑魚

# 大順客家美食囍宴廣場 | 品質把關，將客家菜推向國際



🕒 11:00-14:00, 17:00-21:00  
📍 桃園市楊梅區環東路50號  
☎ 03-485-5766  
🌐 www.aaa1688.com.tw  
📍 GPS N24.903234, E121.151671

早年從事電子業的古老  
闖，對於管理界的產銷人發  
財頗為津津樂道，善於整合的個  
性，讓他在成立大順客家美食時，顯  
得得心應手。怎麼說呢？老家養黑豬肉、  
親戚家養鵝、家中田地種植有機蔬菜，而他  
對於美食情有獨鍾，於是自動形成了一條食物供  
應鏈，自營牧場、自產土雞、自養黑豬、自種青菜，  
等同從上游到下游一條龍的品質把關。

## 口味穩定，服務一流

來到大順一定要點客家鹹豬肉，這道菜可是古老闖花大錢拜師學藝而來。  
選用生鮮肉豬三層肉，而非退冰豬肉，切1.5至2指的實度，搭配特製中藥  
調味包冷藏醃製。先將烤箱預熱約150度，烤上20至25分鐘，呈盤前以洋蔥  
絲、蒜苗、蒜片鋪底裝飾，豬肉橫切擺盤，佐  
以釀白米醋和蒜末製成的醬汁，口齒留  
香不說，一片接一片停不了口。

另一道筊白筍炒鹹蛋是古老闖特別推  
薦，選用自家種植的有機筊白筍，以  
滾刀方式處理。這道菜主角之一的鹹  
鴨蛋，必須事先浸泡米酒，再放進攝氏  
120度烤箱進行烘烤，15分鐘取出，再和筊白



1



3

筍充分翻炒後，無農藥、零味精的  
美食上桌。

除此之外，自創客家XO醬爆炒  
的全鴨滷酸菜、鹹冬瓜蒸魚、陳  
年三代同堂菜脯雞湯……都是不  
容錯過的料理。

古老闖強調，在大順口味穩定、服  
務和管理做好是必須的，最期待的還  
是，顧客吃的安心、開心滿意，打從心裡說  
讚，豎起大拇指的感覺，那種難以形容的鼓勵是他最大的動力。

## 互相學習，提升客家美食經驗

有感於客家菜單價普遍平價，身兼廚師的古老闖積極將海鮮引入宴席，  
前提是不能忘本，必須保留客家美食精神的鹹冬瓜、肉醬、辣椒、破布  
子……從中研發出符合顧客期待的菜色。生性開朗且樂於分享的他，經營  
餐廳之餘，也熱中於回饋社會、社團公益服務，曾在多次公開場合拋磚引  
玉地提出建言。他認為，每家餐廳都有自身的優缺點，大順也不例外，更  
願意和有心改善的店家齊心努力，將客家菜推上國際舞台，讓國內外顧客  
感受客家美食、客家文化的美麗。



2



4

- 1 香烤五味肉
- 2 全鴨滷菜滷
- 3 客家XO醬豬肚酸菜炒
- 4 鹹蛋筊白筍

# 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  
 📍 桃園市大溪區仁愛路9號  
 ☎ 03-387-7769 (位處觀光區假日請先預約)  
 🌐 www.3877769.com  
 📍 GPS N24.884639, E121.285632

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。1993年，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。2008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



2

念捲起來後修邊，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，撒上多種蔬菜及花生粉，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。



3

- 1 紅糟軟絲仔
- 2 金牌包二奶
- 3 五味干絲
- 4 赤兔豆腐



4



# 老地方客家菜

從小店變名店，阿輝伯也說讚



🕒 10:00-21:00 不分平假日，中秋節營業至二點半，除夕休假  
 📍 桃園市大溪區員林路一段489號  
 ☎ 03-390-6863  
 📱 FB搜尋大溪老地方客家菜  
 📍 GPS N24.891466, E121.273221

位於台3線旁的老地方小吃店，1993年成立，經營小吃及消夜，1995年時轉型為熱炒小吃，辛苦打拼多年，於2000年買下現址店面，再於2007年擴大營業，甚至導入POS系統。

## 懷舊氣氛，媒體廣為報導

取名老地方，是因為老闆本身喜歡古物，分享懷舊氣氛，店內陳設愛國獎卷及古早海報，另外希望客人把這兒當作是自己的老地方，放鬆好好吃飯。大溪觀光客眾多，這裡提供英日文菜單，讓海外旅客能點菜，明星、名流也喜歡來品嚐美食。2012-14年更獲得桃園縣政府頒發金牌好店榮譽。

## 嚴格要求，把純粹做到最好

讓客人們吃了還想再吃，價格合理之外，食材用料不貪便宜有所堅持，



3

也追求單純不花俏，嚴格要求把純粹做到最好。以客家小炒而言，用肥瘦各半的上等五花肉切成條狀，魷魚切絲，加上蔥、辣椒、米酒，依傳統作法不加豆干，再用上等醬油來燴。在苗栗地區的

客家小炒叫作炒肉，是婚喪喜慶都有的經典菜色，還可作成三杯口味，可洽詢店內人員。客人必點的梅干扣肉，用CAS認證的豬肉，蒸到透後入口綿密，原味的梅干菜香氣十足，鹹度剛剛好。桔醬炒豬肚，用來自新埔的桔醬，豬肚水煮到熟後，口感爽脆，配上筍筍，酸酸甘甘很有客家味。想嚐鮮的客人，這裡也有鳥肉、鱷魚肉、鹽酥蟋蟀、香酥乳蟬等特殊料理。

## 進一步傳承客家文化

現在有較多時間學習的老闆娘，於公所的客家書院上課，希望進一步推廣客家傳統文化，未來期望用客語招呼客人，增添客家花布作裝飾，也播放客語歌曲，未來會持續努力讓更多人喜歡。

- 1 客家小炒
- 2 梅干扣肉
- 3 桔醬炒豬肚
- 4 垂涎雞



4



1



2



# 大溪鵝莊客家餐館 | 愈古早味，愈長久



🕒 10:30-14:00；16:30-21:00 (來店前先電聯，過年需事先預定)  
📍 桃園市大溪區復興路34號  
☎ 03-387-1918  
GPS N24.880223, E121.289524

天還沒亮，張老闆夫婦就到市場去補貨，小到一顆蒜頭都親自挑選。外燴起家的張老闆，對飲食相當的熟稔，他認為每道菜從開始到完成，每個環節都必須了解，每樣食材的特性都得掌握，一丁點都馬虎不得，親力親為不能隨便。

## 以限量鞏固鮮度

因此，張老闆做菜有不成文的堅持，假日平日固定只殺幾隻鵝、滷幾隻蹄膀……他認為食材新鮮是當廚師的基本良心，客人一入口馬上就知道；另外客人這次吃不到，也會吸引他們下一次再上門。

四季肥腸是張老闆的極力首推，一方面是費工夫；另一是包管吃了還想再吃。大部分餐廳泰半會用鹽巴和麵粉來清洗肥腸，他的秘方是將肥腸裝進洋蔥袋，再利用洗衣板來搓揉肥腸，此舉可以很乾淨地將黏液搓洗乾淨，

還可以藉由這個過程將肥腸活化。川燙後，再滷再炸，以冬菜、開陽（金交蝦）和四季豆拌炒，吃起來外酥內嫩，色澤討喜之外，活化過的肥腸Q度正港一百分。

梅干扣肉光是梅干菜就必須洗上九遍，並用清油慢火細炒，此時菜裡的甜味自然釋出。再使用黑毛豬的三



1



2

層肉，佐以炸過後蒜頭、蔥節、冰糖等燉滷，再與梅干菜組合、擺盤，蒸個三小時才能起鍋、扣碗。張老闆說，烹調梅干扣肉重視的是時間和火候，缺一都會讓客家味走調。

鹹冬瓜肉片湯選擇手工釀造的鹹冬瓜，再放入三層肉片、杏鮑菇、香菇、薑絲等，比較不同的是，張老闆還會放入小魚乾，此舉主要是將鹹冬瓜的味道完全釋放，起鍋時滴上米酒，傳統的老味道令人不自覺垂涎。

大溪鵝莊不免俗地鵝肉是最佳主角，張老闆說他的拿手絕活採用限量發售，一天只賣二至三隻，平均一隻可做到8小份，但他接受及早預定，想吃的老饕記得前三天來電告知。

## 當廚師是一種良心事

對於餐飲情有獨鍾的張老闆，有一顆感性的心，他說自己對於顧客的讚美很不能招架。例如前幾天有位從美國回來的阿嬤，來過一次之後，幾乎天天報到，還對他說，來大溪鵝莊吃飯就像回家吃飯一樣，傳統的老味道吃起來舒服、安心，還多了一分幸福。如是的讚美，讓他深感自己做的一切都很值得。



3



4



5

- 1 金沙中卷
- 2 四季肥腸
- 3 筍絲蹄膀
- 4 櫻花蝦油飯
- 5 梅干扣肉

## 大溪紅樓 | 先奉茶，再品嚐健康美味的好菜



🕒 10:00-22:00  
📍 桃園市大溪區復興路152號  
☎ 03-387-1088  
📱 FB搜尋大溪紅樓  
📍 GPS N24.878495, E121.292167

一進到大溪紅樓，一大桶迎賓牛蒡茶和擺放如同裝置藝術的白茶碗令人印象深刻，即使牛蒡價格已經到達一個頂端，鄭老闆仍每天煮上三加崙，只因為健康的好東西要和好朋友分享。

### 肅然起敬的經國麵

在台北當了數十年江浙菜主廚的鄭老闆，2012年回到家鄉開設大溪紅樓，店裡有一道名為經國麵的招牌菜，不要懷疑，就是我們老總統經國先生最愛的麵食。這段淵源得從鄭老闆當兵時期是總統府的廚師說起，經國先生晚年腸胃長期不適，而他老人家又偏愛麵食，但麵食多半都含有鹼粉，成為他不能吃麵時的主因。湊巧經國先生民間的十二個好朋友當中的一位，家中是製造關廟麵，天然的麵香讓廚師們開始思索如何給予經國先生最爽口的飲食，於是關廟麵裡加入了蝦皮、油蔥酥、開陽等簡單食材，果真經國先生一吃之後都沒有不舒服的現象，於是經國麵的名氣不脛而走。據鄭老闆說，許多內地的朋友專程



1



2

來吃經國麵，吃完都不自覺豎起大拇指。說到另一個大溪紅樓特色菜，非客家皮蛋地瓜葉莫屬，用山泉水種植的地瓜葉，有別於坊間只用蒜頭快炒，鄭老闆加入絞肉和手工紅土皮蛋，美味的程度只能用吃到一點渣渣都不剩來形容。

豬腳也很有特色，選用上等黑豬腳，加入醬油、冰糖、蔥、薑、蒜，放入大鍋悶滷三小時後，另外再將炒過冰糖拌入豬腳，開大火燒半小時後，待湯汁呈稠狀後關小火，一定程度後再開大火。鄭老闆說，製作滷豬腳的過程很繁瑣，但他只要看到顧客臉上洋溢滿足的笑容，就覺得這工夫值得了。

### 給顧客最健康的飲食

文末，鄭老闆特別分享自己早年當廚師，因經常試菜使得他不惑之年就染上高血壓和糖尿病，究其原因才知道是味精和白糖惹的禍。這些年來，他一直尋找健康美味的食材，讓顧客免費飲用的牛蒡茶就是一例。值得一提的是，週末來大溪紅樓，還可以一邊吃著美食、一邊聽音樂，雙重享受讓人心情愉快。



3



4



5

- 1 紅燒豬腳
- 2 炸牛蒡
- 3 經國麵
- 4 客家苦瓜清蒸魚
- 5 客家皮蛋地瓜葉

# 傳香客家餐館 | 眾樂樂，客家味傳香千里



🕒 10:00-14:00 (假日到15:00) ; 16:45-20:30, 週一晚間店休  
📍 桃園市大溪區復興路一段841號 (備有停車場)  
☎ 03-387-0566  
📱 FB搜尋傳香客家料理  
📍 GPS N24.847134, E121.285150

無心插柳成蔭套用在傳香客家餐館的劉老闆身上，還真是名副其實。當年熱愛古董家具又好客的他，三不五時好友聚會都會自行準備菜色，一同在家中聚會。在大家的鼓吹下，抱持著「獨樂樂不如眾樂樂」的心情，1989年傳香客家餐館風光成立，至今已有大溪店和平鎮店。

## 古色古香古早味

大溪店地理位置鄰近慈湖和大溪老街，外觀的紅牆，門庭上簡潔地寫著傳香二字，彷彿來到古代電影的場景，裡頭的古董擺設全數都是劉老闆的收藏，免費的雞油飯和烏梅茶是顧客的福利，尤其是飯的部分，還貼心強調白飯淋上二分之一匙雞油的完美比例。

芋乃是劉老闆的獨家菜色，芋頭和芋頭上頭的莖(芋乃)需為二比八，切斷炸過再冰鎮，放入自製客家醬、老薑悶煮，將之放入小火鍋，上頭置上



1



2



3

九層塔，這時再蓋緊鍋蓋繼續悶煮，微酸的湯汁加上清甜的芋乃，爽口而不膩。鹽酥苦瓜也是顧客點菜率極高的一道菜，將苦瓜切成約拇指大小過油，和黑胡椒、胡椒鹽、蔥、薑、蒜等爆炒，美味的程度就連蒜末都吃個精光。

季節限定的醬燜鯽魚，每年只有四月到十月才有販售，以蔥段等食材悶煮六小時以上，入口即化不說，連魚頭魚尾都能輕鬆下肚。香根肥腸也是經典，滷過的大腸頭，先剪斷再對切，和香菜根、黑胡椒高溫快炒，吸收香菜根香氣的肥腸，吃起來十分對味也很清香Q嫩。

## 一個原則：堅持傳統客家味

對於傳香客家餐館的未來，劉老闆認為繼續走地地客家菜是他對自己最大的期許和堅持，儘管環境日漸嚴峻，他仍繼續保持傳統、堅守菜色品質，絕不走味，繼續傳承下去。



4



5

- 1 醬燜鯽魚
- 2 芋乃
- 3 香根肥腸
- 4 鹽酥苦瓜
- 5 燜山筍

# 廣東陶芳餐廳 | 一脈相傳，大師兄的好味道



🕒 11:00-14:00；17:00-20:00，三節與大年初一店休  
📍 桃園市大溪區崎頂介壽路770號（附近好停車）  
☎ 03-380-0115  
GPS N24.909250, E121.287523



在大溪介壽路上的廣東陶芳餐廳，鄰近大溪老街和慈湖，是南北往來的要塞。當家主廚黃老闆是當年紅極一時台北廣東菜老店新陶芳的主廚之一，他笑著說，自己年紀最大，應該可以算是大師兄。隨著台北店師傅年邁退休，為了不讓老菜色失傳，幾位師兄弟在台灣地區繼續傳承、開枝散葉。

## 色香味俱全的廣東客家菜

對於廣東菜和客家菜的淵源，黃老闆說，其實兩種菜作法非常的相近，前者強調色香味，後者則注重家常與溫馨感，而他身為客家人，將兩種菜結合，形成所謂的廣東客家菜。

來陶芳肯定要點鹽焗肥雞，訣竅在於選擇重量約三斤半、飼養約180天的母雞，將生全雞以慢火燙25分鐘後，待浮出水面再燙3分鐘起鍋，放涼後拆骨、肢解，加入鹽巴、特製香油攪拌均勻並將肉剝開，再重新組合回原樣、擺盤，呈現油亮的外皮、嫩潤的口感，絕非坊間鹽水雞可比擬。



堅持選用苗栗梅干菜製作的梅干扣肉，三層肉採純廣東菜的作法，經攝氏300度的高溫炸透，切成2公分厚整齊地排放在扣碗進行蒸煮。酥炸肥腸只選大腸頭那一節入菜，川燙後加入10多種中藥材，搭配醬油、大蒜、生薑、辣椒、米酒、冰糖等，直到用筷子可以穿透的熟度後，隨即沾上麥芽糖，用鐵絲吊起吹風晾乾半天，才取下油炸到金黃色，香酥中帶點甜甘味，沾點胡椒鹽配上洋蔥，讓人吮指大動。客家菜常見的薑絲炒大腸，加入自製黃豆醬，既軟嫩又夠味。隱形版料理燜鯽魚，可遇不可求，幸運的話就可吃到連魚骨都入口即化的鮮味。

## 饕客慕名前來

目前面臨傳承問題的廣東陶芳餐廳，黃老闆這些年有很大的感觸，年輕人對於廚房工作較為排斥，導致手藝接軌問題逐漸浮現，這是未來亟欲克服的重點。他也很感謝許多熟客、老饕的捧場，敦促他更用心挑選食材，更讓對美食十分挑剔和講究的他，具備動力地去做出每一道令人回味再三的料理。



- 1 酥炸肥腸
- 2 燜鯽魚
- 3 客家小炒
- 4 梅干扣肉
- 5 薑絲炒大腸

## 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  
📍 桃園市龍潭區三水里大北坑6鄰28號 (備有停車場)  
☎ 03-479-4547  
GPS N24.860785, E121.161793

龍潭區三水里大北坑一帶，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，歷任總統均曾為大江屋的座上賓。

### 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



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，創造多層次口感。



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

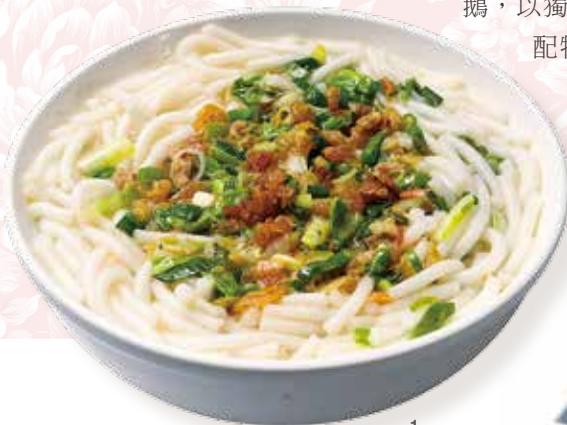


🕒 平日：11:00-14:00；17:00-21:00  
 假日：11:00-14:30；17:00-21:00，全年無休  
 📍 桃園市龍潭區上林里神龍路96巷2號1樓（備有停車場）  
 ☎ 03-480-6330-2  
 📍 GPS N24.862347, E121.211910

由於楊梅大平街轉角的紅磚瓦房子地理位置佳，因此選在此地於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，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委會的肯定，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，精選飼養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



1



2



3

皮、蔥花、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。



4

- 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

## 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)  
 📍 桃園市龍潭區佳安里十一分7鄰16之3號(石門派出所對面,備有停車場)  
 ☎ 03-471-3992; 03-471-3866  
 🌐 www.xinlan.com.tw  
 📍 GPS N24.850188, E121.244037

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,廚師得好好休息以為晚餐作準備,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。

### 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 杏仁雙味炸魚塊
- 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  
 📍 桃園市龍潭區佳安里文化路57-2號（備有停車場）  
 📞 03-471-2307-8；03-411-5533  
 🌐 www.shiyuan.com.tw  
 📍 GPS N24.838392, E121.240639

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，



1

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。



## 在料理界精湛演出

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 翡翠活魚捲
- 2 鹹蛋綠竹筍
- 3 薑絲魚泡
- 4 老爹的魚



2



4



## 老頭擺客家菜 | 百年古厝味，重現舊時光



🕒 週一至週五 11:00-14:00; 16:30-21:00  
假日 11:00-21:00 (中午不休息，請先預約訂位)  
📍 桃園市龍潭區中正路三坑段546號  
☎ 03-471-1359  
GPS N24.836138, E121.245712



1

頭擺在客家話裡，是古早的意思，加上個老字，表示為很久以前。成立於1997年的老頭擺客家菜，土埆厝裡的陳設重現舊時光，見證曾經種種。為了讓一度荒廢的老宅再現風華，老闆娘與先生投入許多心力，自己補土粉刷，加上親友大力支持，贊助傳統農具、典雅的紅眠床等傢俱甚至古董作擺設，揮汗整理了好幾個月，才讓這座有160多年歷史的家族古厝重獲新生。在921地震後，更曾加強鋼樑結構，讓安全更有保障。

### 養生料理好法寶

老闆娘為在地龍潭人，家中務農，創立老頭擺客家菜，除了空間懷舊，料理也遵循古法，老頭擺道地客家菜，如梅干扣肉，以黑豬肉，加上苗栗公館農家手工製作的梅干菜一起蒸2小時，香Q軟嫩，又不會太鹹。客家小炒使用大



2



3

溪豆干，走傳統路線，不加芹菜，年輕人也喜歡。而吃玉米長大的放山雞，料理出客家白斬雞，肉質香甜結實，不會鬆垮垮，沾上祖傳的客家桔醬，滋味更佳，非常熱銷。為了讓牙齒不好的長輩享用美食，老頭擺推出阿嬤的私房菜：客家三寶（平日需預約），採用在地的南瓜、芋頭及白菜逐層交錯鋪排，蒸一個多小時後口感鬆鬆軟軟，少油少鹽、口味清淡又營養，桃園只有這裡吃得到，是高人氣美食。

### 立足傳統，創造無限

十多年來，客人從台灣為主，擴及各國朋友造訪，老闆娘期待老頭擺的未來，除了立足傳統，繼續分享美味料理，重溫傳統生活之外，也希望能與年輕團隊們，繼續推廣客家文化的故事，研發如麻糬、粿、粄條等客家米食系列，甚至是伴手禮，往無限可能性前進。

- 1 梅干扣肉
- 2 客家三寶
- 3 客家小炒
- 4 客家白斬雞



4



# 亨味食堂 | 總舖師背後的師傅



🕒 11:00-14:00; 17:00-20:00 (全年無休)  
 📍 桃園市龍潭區大平里民治16街87巷25號  
 (位於桃園市政府石門山勞工育樂中心旁, 備有停車場)  
 ☎ 03-411-1000; 0932946334  
 🌐 <http://hengwei.weebly.com/>  
 📍 GPS N24.822163,E121.233662

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鮮食



2

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，選用復興區的香魚，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，更將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  
📍 桃園市龍潭區五福街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  
🌐 www.6788.tw  
📍 GPS N24.863246, E121.225021



1

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



2



3



4



5

## 蕙的〈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。

- 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  
📍 桃園市龍潭區三坑里永福路136號之1 (備有停車場)  
☎ 03-411-2466；0937713599  
GPS N24.842964, E121.247298



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

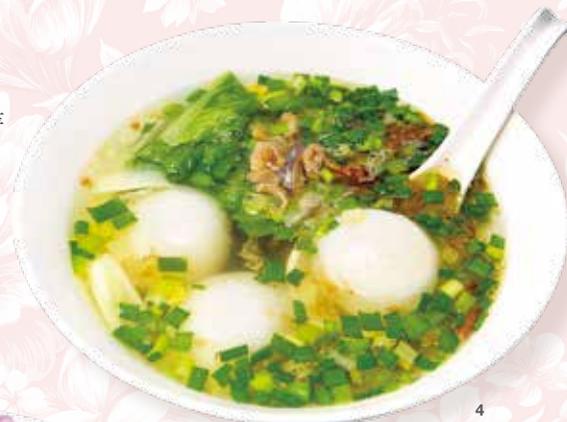


3

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。店裡的客家燜竹筍選用復興鄉桂竹筍，以雞油悶去澀味，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 客家燜竹筍
- 4 客家大湯圓
- 5 客家小炒

## 松葉園 | 內外兼修，五藝精進



🕒 平日11:30-14:00;17:00-21:00 假日 11:30-21:00(14:00-17:00下午茶)，每週一店休  
📍 桃園市龍潭區龍新路三和段1008號  
☎ 03-409-0911；03-480-9080  
🌐 www.pine988.com  
📍 GPS N24.850749, E121.176469

成立於2003年的松葉園，原為充滿古樸風味的日式木造建築，同時亦為創辦人梁成福醫師家族的祖厝。2014年重新裝潢，以嶄新現代的歐式風格再次與大家見面。希望能與更多人分享這依山傍水，自然悠閒的舒適環境。

### 信任與支持 營造良性循環

源自對健康的堅持，松葉園嚴選當季食材，不作過度料理。並要求團隊要以照顧家人的飲食為原則，嚴格品管，定期進行農藥檢測，確保料理的穩定與優質。管理內場的主廚簡德龍師傅，對於料理有著過人的執著，餐廳的每一道菜，必定依程序用心製作。於松葉園服務11年來，親力親為，建立起廚房標準作業流程，融合多元元素，持續開發屬於松葉園的民風特色料理。

### 經典料理 招牌特色多

松葉園的經典菜色有許多選擇，如松葉園土雞，選用當天現宰土雞，重約6斤，熟成度剛好，肉質最佳，並以高湯熬煮1小時，再以米酒調味封住鮮度，肉質Q彈有勁。數量有限，例假日需預約，是店裡的招牌。而東坡燜筍則是選用龍潭在地當日的溫體豬，取肥瘦適中的三層肉，用老滷汁燜

煮。而燜筍採用來自復興鄉的脆筍干，用雞高湯熬煮二個半小時。另一道人氣料理則是帶筋牛腩鍋，選用半斤半肉的澳洲牛肉，口感最佳。愛吃魚的客人們別錯過鹹冬瓜蒸龍鱈魚這道美食。來自冰島的龍鱈魚，魚皮富有膠質，肉質細緻鮮美。

### 不斷精進，五藝俱全

松葉園將秉著永續經營的理念，持續於廚藝、園藝、文藝、工藝與才藝等五藝領域不斷精進，也將規劃開發美食網購，與更多消費者分享松葉園的美味。未來松葉園仍將秉著嚴謹扎實的態度持續創新，望舊雨新知惠予支持鼓勵。



1



2



3



4

- 1 東坡燜筍
- 2 松葉園土雞
- 3 帶筋牛腩鍋
- 4 鹹冬瓜蒸龍鱈魚

## 紅蠡客家小館 | 來去三隻魚呷飯



🕒 週二至週五 11:00-14:00; 16:30-21:00, 假日下午不休息, 每週一店休  
📍 桃園市龍潭區中正路三坑段688號  
☎ 03-471-3947  
📱 FB搜尋紅蠡客家小館  
📍 GPS N24.831035, E121.243457

紅蠡客家小館的前身為有近30年歷史的魚家莊。在活魚料理界裡，魚家莊為相當具代表性的店家之一。而後有感於活魚料理競爭過於激烈，於是在2006年重新開幕。將活魚料理與客家菜相結合，提供給消費者更多選擇。

紅蠡名字的由來，是希望生意一路長紅，至於蠡字，則是不忘本，提供給客人許多鮮美的活魚料理。這兒的鱸魚肉質鮮美，沒有土味，許多熟客來此一定要嚐嚐。紅蠡店內採光甚佳，明亮通透，定位為平價供應，薄利多銷，多以接待熟客為主。希望讓客人有回家吃飯的感覺，許多熟客都暱稱這裡為三隻魚。菜色不走過度繁複的路線，以簡潔的方式呈現新鮮食材應有的美味。而遠道而來的朋友們也不必擔心停車的問題，這兒備有30多格的停車場，讓您一家大小都能便利的品嚐美食。

### 讓您吃得安心又放心

從魚家莊到紅蠡，走過近三十個年頭，對於健康的堅持，從良心出發，絕不打折扣。除了豬油自己搾，青菜自己種，土雞與魚自己養，為的就是確保各種食材原本應有的好味道。紅蠡限量的白斬土雞，僅當天現宰自家飼養的珍珠雞，以高湯川燙，加少許鹽來調味，此外不添加其他東西。吃來肉質又滑又脆，很受客人喜愛。沾點關西客家陳年桔醬或是特製的朝天椒辣椒醬油，更具風味，



1



2

很多客人專程來吃。而酸菜炒粉腸這道料理，富含營養的粉腸必定為當日採買，口感才好，這道菜也是老闆娘從小吃到大的好滋味，但數量有限，需先預約。而鱸魚料理可說是店內的招牌，無論是炸塊、糖醋、煮湯、乾煎都很適合，店內的糖醋鱸魚僅選一斤重左右的鱸魚，肉質最為鮮嫩。以秘方練製的糖醋醬讓這道料理吃來酸酸甜甜，外酥內嫩。而紅蠡的在地傳統客家料理，招牌紅燒肉，僅用鄉下黑毛土豬的三層肉部位當天滷製，吃來沒有飼料味，豬皮較厚且透亮，口感最棒。這道菜亦為老闆娘外公的拿手料理，無論是對豬肉的選擇，或是料理過程中的火候均相當要求，且一定要用手工拔毛，不能用燒的，否則會影響口感。這道料理也是客人們的最愛，幾乎每桌必點。

### 不斷研發新菜色

家族多年來生活在這裡，作出來的料理一定要自己能吃，才能端上桌讓客人品嚐。從公公創立的魚家莊開始，到現在第三代的孩子們已參與紅蠡的經營。未來仍將秉著熱情，不斷四處學習，相互交流，堅持品質，不斷製作新的料理，研發出屬於自己的特色。



3



4

- 1 白斬土雞
- 2 糖醋鱸魚
- 3 酸菜炒粉腸
- 4 招牌紅燒肉

## 紅燈籠農家菜館 | 鱒龍魚食材到料理，一條龍服務



🕒 平日11:00-14:00；16:30-21:00，假日11:00-21:00（中午不休息）  
📍 桃園市龍潭區中正路三坑段608號  
☎ 03-471-1880  
🌐 www.red-lantern.com.tw  
📍 GPS N24.831035, E121.243457

2012年創立的紅燈籠農家菜館，以鱒龍魚料理聞名，更與全台最大的鱒龍魚養殖業者合作，於三坑地區擁有專屬的養殖池，在石門水庫亦有合法漁船可捕撈漁獲，除了鱒龍魚料理，也提供野味山產、特殊創意料理、傳統農家菜等風味餐，且空間廣大，可擺上200餘桌。



### 執著研發，奇巧料理

紅燈籠農家菜，以當季時令食材，如在地絲瓜、高麗菜、筍白筍、綠竹筍……等優先，食材新鮮。有著30年廚藝經驗的宋師傅，對料理相當執著，成天繞著料理轉，不斷思考與嘗試，每季更換菜單，帶給客人新鮮感。在創意料理方面，例如麻辣三寶，以印尼麵打底，淋上調有青椒皮蛋醬、椒麻醬自行研發的醬料，沒有腥味的皮蛋口感很特別。外型演變自江浙菜中八寶芋泥的韭香芋煲，以在來米包住大甲檳榔心芋頭，配上大溪韭



1

菜花，蒸一個小時蒸到透。色澤漂亮，吃來粉粉鹹鹹的，口感類似客家水粄，能當主食，亦可作副食。傳統客家菜部分，紅燈籠的薑絲大腸，採用成本較高、數量較少的大腸頭中段，用火醋及平鎮農會出品的客家豆醬調理，口感脆而不膩。周圍鋪上柳橙的客家小炒，金黃色澤美觀，感覺精緻，三星蔥的甜味與香氣相當突出。福菜肉片湯則選用公館福菜及在地黑豬肉，傳統客家味濃厚。



2

### 全心投入，創造料理價值

宋師傅認為，靈感除了來自生活中和自老菜裡延伸應用之外，規律生活其實也是長期創作的能量來源之一，要讓料理更有價值，需要全身心的投入，才能持續進步與累積。紅燈籠也推出無菜單料理，從菜色到器皿、擺盤，都讓人印象深刻。



3



4

- 1 韭香芋煲
- 2 客家小炒
- 3 薑絲大腸
- 4 福菜肉片湯

## 桂竹屋餐廳

小屋藏好菜，桂竹真風雅



🕒 11:00-14:00；17:00-21:00，每週一店休  
📍 桃園市龍潭區中正里大同路99號  
☎ 03-479-2026  
📱 FB搜尋桂竹屋  
📍 GPS N24.858829, E121.220420

藏身於巷子內的桂竹屋，始於1997年，劉老闆原從事水電工程，退休後和有好手藝的太太及充滿熱忱的兒子共同創立桂竹屋，因為裝潢時以苗栗桂竹裝飾牆面，就以桂竹為名，十多年來口耳相傳，生意興隆，在SARS期間，劉老闆還特別上山採草藥，用心熬煮茶水來抗SARS，熱心公益廣受好評。

### 獨到提味，提供隱藏版好菜

桂竹屋創立之初便貼心推出內用白飯免費吃到飽，在當時是個創舉，更讓顧客有家的感覺，最重要的是希望在人們心中種一片福田。食材都當天採購，保持新鮮，用料實在，絕不偷工減料，且儘量少用味精，改採雞高湯與蠔油提味，許多機關與警界的朋友都是熟客，桂竹屋也會為熟客們安排特殊料理，隱藏版好菜約有20多道。

### 特殊鬼椒配客家菜，創新風味

招牌菜色多元，客家土雞，選用花蓮品種的放山雞，小火熬煮，熄火後再悶一小時，鎖住湯汁與油脂，白斬呈現原味，搭配自製桔醬，每月賣上近百隻。客家小炒，用自己榨的豬油來煸，僅用黑豬肉，相當入味，即便剩一點點，客人也要打包。筍



1



2



3

桂竹屋強調要用心，雖然用心的另一面是辛苦，但這樣才能把客人當朋友，不斷進步，不斷提高品質。

- 1 客家土雞
- 2 紅燒牛腩
- 3 客家小炒
- 4 乾煎鱈魚
- 5 筍干焗肉



4



5

干焗肉，選用鄉下黑豬肉，筍乾去酸後放進九種中藥燜煮，撈出後再炸過，逼出油分再滷，焗肉大塊香又Q，也顧及健康養生。熱銷的紅燒牛腩，採用關西及花蓮的黃牛肉，肥瘦適中，加上客家豆瓣，小火悶煮2小時，牛肉飄香，沒有騷味。桂竹屋還提供劉老闆自己種的鬼椒，辣度驚人，嚐起來先甜後甘最後帶麻。

# 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  
📍 桃園市龍潭區三坑里中正路三坑段779號 (備有停車場)  
☎ 03-471-3279  
GPS N24.830913, E121.243656

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沙魚柳，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



1



2

家糖醋魚。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  
📍 桃園市龍潭區上華里龍新新村54號（入口於中正路上華段112巷）  
☎ 03-479-6088；0933971756  
📍 GPS N24.851602, E121.223209

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。選用來自家鄉三坑里自有農場無毒當季食材，例如黃金蚬、水耕



1

- 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



2



3



4

蔬菜、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。



137

## 新龍泉花園餐廳 | 複合餐廳先行者，媒體爭相報導



🕒 平日11:00-14:30；17:00-22:00，假日：11:00-22:00  
📍 桃園市龍潭區三坑里中正路三坑段768巷32號  
☎ 03-471-1968 (特殊料理歡迎預約洽詢)  
GPS N24.831509, E121.243820

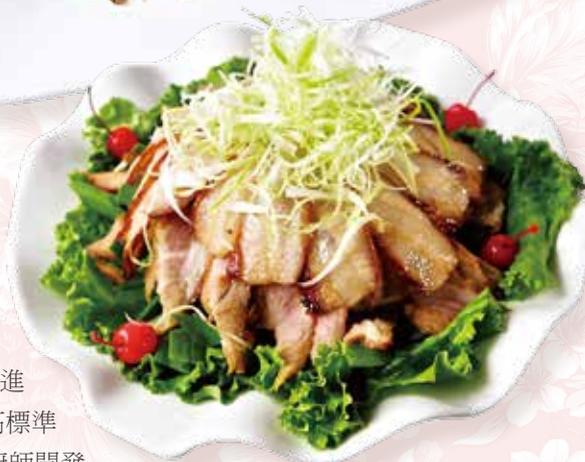
曾榮獲第一屆石門活魚料理王的新龍泉餐廳，成立於2005年，老闆於基隆坎仔頂經營海產批發3、40年，是個海鮮達人，因為喜歡龍潭好山好水與客家文化，決定開業。過往雖非經營餐飲業，但勇於創新、樂於嘗試，不斷累積經驗，導入許多創新想法和現代人需求，保留客家特色元素，同時講究養生，備受媒體報導，吳宗憲、候昌明等都曾來此出外景。

### 用料大膽，獨門海鮮

2001年前後，活魚料理發展到了巔峰，新龍泉餐廳選擇創新，推出泰式、日式、港式、浙江菜、湖南菜等世界料理。而從事海鮮漁獲大盤交易的老闆，有機會拿到洲帝王蟹、蜘蛛蟹、三角鮎等獨門食材，用料大膽，很敢進貨。對料理從運送到擺盤的每個環節，均以高標準進行要求，更四處試吃，禮聘大廚後，鼓勵廚師開發精緻料理，老闆無條件全力支持。新龍泉餐廳的客家鹹豬肉，採用新鮮黑豬，買回來後自己醃製處理，客家小炒亦為經典必備菜色，



1



2



喜愛客家菜的客人不可錯過。傳統的客家板條，伴著肉絲、蝦米及香菇，吃來QQ的，很受歡迎，再配上下飯下酒都適合的韭菜炒櫻花蝦，選用大溪小韭菜及屏東東港直送的櫻花蝦，保證讓人口齒留香。

### 多元服務，滿足不同需求

要成為經營多元複合式餐廳先行者，從不是件容易的事。從早期的燈光秀，到跨界的世界料理，新龍泉餐廳不斷力求突破，提供寬敞空間、舒適放鬆的環境、雅緻的庭園，完善的包廂與會議室，配備齊全，喜宴會廳，耗資數千萬建置，可席開200桌，從喜宴、聚餐、教育訓練……任何顧客的需求，新龍泉都能以最佳服務，滿足顧客。



3



4

- 1 韭菜炒櫻花蝦
- 2 客家鹹豬肉
- 3 客家小炒
- 4 客家板條

## 綠野鄉村湘菜館 | 客家美食化身為無邊界的創意料理



🕒 11:00-14:00 ; 17:00-21:00  
📍 桃園市龍潭區佳安里文化路431-1號  
☎ 03-471-4828  
GPS N24.849277, E121.244913

1996年，老闆與師兄弟及朋友一同創立的綠野鄉村湘菜館，位處石門水庫風景區，早期以活魚料理桌餐為主，近年由擁有30多年廚藝經驗的江師傅，及曾獲上海食神爭霸賽金牌獎肯定的陳振興師傅研發特色料理，頗受好評。

### 融入多元菜色，烹調獨到美味

綠野鄉村湘菜館提供多元化的料理，悠遊於川菜、浙江菜、湖南菜等菜系，並融入客家菜、台菜甚至日式料理的元素，提供消費者不同的美食體驗，費盡心思。擁有乙級證照，現任中華美食協會監事的陳振興師傅，除了嚴格把關，更將熱情與才華毫不保留的傾注於料理。

### 特色食材，調出色香味

綠野鄉村湘菜館鄰近茶園，景觀清新。手工現作的道地蔥油餅，是開店20年來的人氣美食。外型有如一艘船的酸菜魚捲，以客家酸菜包魚漿、蝦漿，佐以龍鬚菜，搭配日式茶碗蒸，別有風味。很受女性喜愛的橘汁蓮香魚球，選用地水庫活魚及當季時令蔬菜，脆脆的蓮藕，來自觀音



1

區，嚐來有洛神與話梅味，淋上客家桔醬的魚肉肥美，伴隨著百香果咀嚼，口味清淡、卡路里低，相當養生，但僅搭配酒席推出。傳承自張華九與許唐仁兩位老師傅的老菜：福菜魚生湯，以巧思研發創造新風味，選用不添加防腐劑的龍潭巧姑菜，7斤大的草魚選中段後去皮薄片，鋪炸過的老油條，黃色鬚鬚則是火龍果花，火龍果為盛產於三坑地區的在地食材，清甜的湯頭不放任何調味料，僅以雞骨熬得，再將福菜湯頭淋入碗中，把魚肉燙熟，即是富含DHA與膠原蛋白的養生料理。



2



3

綠野鄉村湘菜館提供的創意料理，有些料理較為費工，需先電話預約以更快享受豐富美味。



4

- 1 酸菜魚捲
- 2 道地蔥油餅
- 3 福菜魚生湯
- 4 橘汁蓮香魚球

## 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  
📍 桃園市龍潭區中正路三坑段711號（備有停車場）  
☎ 03-471-1777；03-471-2456；03-471-3769  
GPS N24.832204, E121.244665

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。例如豆醬肚腩，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 豆醬肚腩

# 山水緣餐廳

有緣，就過來山水緣結緣



🕒 平日11:00-14:00；17:00-21:00，例假日全天供餐，全年無休  
📍 桃園市龍潭區三水村6鄰28-2號  
☎ 03-489-0956  
🌐 www.sanshu-yuan.com  
📍 GPS N24.855719, E121.211683

來到山水緣餐廳，一切城市的喧囂彷彿定格，有種走入世外桃源之感，綠意盎然的庭院，氣派又不失高雅的外觀，成功營造了歡迎每一位貴客的氛圍。緊鄰百年古蹟江家古厝，細問之下，才知道餐廳店東正是江家的第三代，抱持著退休後能三五好友時常聚會的構想，兄弟姊妹齊心策畫出這家占地約800坪，一樓為可容納60人的會議空間，二樓則可舉辦宴席、家庭聚會的舒適空間。

## 多元結合在地食材

本身是客家人的江老闆，對於古早客家菜有一分獨特的情感，再加上本業是海產魚類的中盤商，在菜色經營上具備多元又不失道地客家味，甚至結合龍潭周邊茶園的做出創意客家料理。當中的梅汁子排即是一例，選用肉質鮮嫩的豬肋排，厚切2公分寬高溫油炸，佐以話梅、茶梅研製而成的獨門醬汁，上頭淋上白芝麻，不僅賣相好，吃起來酸甜而不膩口。梅子蜜苦瓜則是將白



色苦瓜先油炸，加入酸梅、破布子以及特調醬汁悶煮，不苦卻甘來，難以形容的清新感。

山水緣的梅干扣肉口味道地，和尋常客家料理最大的不同是，餐盤上多了綠

茶割包，淡淡的茶香搭配順口滑嫩的扣肉和一點酸甜的老梅干菜，絕配的程度難以言喻。除此之外，

海鮮米粉鍋、客家豆腐、燜筍封肉、燜鯽魚等都是店內人氣菜色。網站上也時常更新菜色，研發各式各樣的創意料理，例如剝椒鱸魚、冰鎮泰式中卷、彩椒駝鳥肉，滿足每一位想吃美食的顧客。

## 食住玩三位一體

下午兩點店休後，庭院則繼續開放給往來的客人休憩、參觀，有趣的是，許多客人還自備茶器前來，如同自己家裡的無拘束感。江老闆說，成立8年多來，也與顧客擁有相當的默契，而山水緣餐廳最大的經營理念是——讓客人賓至如歸。

有感於餐廳地理位置較偏山區，未來，江

老闆希望朝往民宿之路邁進，打造食住玩三位一體，讓往來的顧客不再只是蜻蜓點水，能夠一次到位地完整體驗龍潭的好山好水。



- 1 梅干扣肉綠茶割包
- 2 梅汁子排
- 3 剝椒魚下巴
- 4 客家小炒
- 5 梅子蜜苦瓜

【單元二 手藝當好】

## 客家年菜料理創意作法

客家族群為了配合頻繁的遷徙及保存食物與多元利用，發明出各式各樣的醃漬品，從蔬菜、醬料、紅麴、乾燥食材等，像梅乾菜、蘿蔔乾等。同時客家人也利用自然資源、創造出各項佐料醬料，例如：以酸桔子製成桔醬，具有濃郁果香的味道，可平衡客家菜原有的油膩感。

而醃漬菜色的普及，則是因為早期每到秋收後，客家族群利用農閒空檔種植蘿蔔、芥菜，除了新鮮食用，並製成「蘿蔔乾」、「福菜」、「蘿蔔錢」、「梅乾菜」，可見聰明的客家人如何懂得惜物利用，與地謀利，而台灣客家菜以梅乾菜、鹹菜、高麗菜乾、加上醃冬瓜、醃破布子、醃菜頭、鳳梨豆醬、豆腐乳成為重要的風味食品，而且使用相當普遍。

此外，在早期客家宴客飲食中，常見有封肉等料理採密封煮燜而成，演變出有高麗菜封、冬瓜封、苦瓜封等封菜，食材雖然簡單，但細膩之作工令人垂涎三尺。2014年度萬能科大餐飲系利用本地之醃漬物，融入各式食材，經由簡易之烹飪創造出以下之各式美味菜色。

## 酸菜燒鴨

### 材料

光鴨一隻、酸菜一斤、  
辣椒50克、蒜頭50克

### 調味料

醬油300克、白糖100  
克、八角、肉桂、小茴  
香少許

### 作法

1. 光鴨一隻川燙、醃醬油上色、入油鍋炸上色，並加入調味料及清水，酸菜尾滷製1小時。
2. 將作法1之全鴨入蒸籠蒸2小時。
3. 待成品完成時，另外將辣椒切碎爆香加入酸菜並加入少許糖調味炒至熟透，撒上全鴨即可上桌。





## 菜脯錦繡球

### 材料

客家菜脯2兩、蛋4個、絞肉4兩、蝦仁2兩、馬蹄1兩、太白粉2茶匙、高湯240CC、芹菜2顆

### 調味料

鹽、糖、香油各1茶匙

### 作法

1. 將蛋打成蛋液並用微火煎成蛋餅分成6等份。
2. 菜脯洗淨，並入炒鍋加入絞肉、蝦仁、馬蹄炒香並加入少許鹽、糖、調味。
3. 芹菜入水川燙並拆成細絲備用。
4. 將作法1之蛋皮平鋪並包入作法2之材料成錦囊狀並用芹菜打成繩結。
5. 將作法4之材料入鍋蒸8分鐘即可。
6. 將作法5之材料排盤，淋上高湯調味即可。

## 煎瓠瓜餅

### 材料

瓠瓜一斤、絞肉300克、麵粉100克、春捲皮2張

### 調味料

鹽1茶匙、糖1/2茶匙、香油1/2茶匙

### 作法

1. 瓠瓜刨皮切絲、絞肉剝碎加入調味料及麵粉。
2. 取春捲皮一張平鋪並加入作法1之材料再蓋上潤餅皮。
3. 起油鍋並置入作法2之成品待煎熟即可切成六等份食用。





## 福菜 苦瓜 雞肉 盅

### 材料

福菜2兩、苦瓜1條(約1斤)、雞胸肉300克、馬蹄2兩、薑汁1茶匙

### 調味料

鹽1茶匙、高湯240CC

### 作法

1. 將福菜洗淨剝碎，雞胸肉剝碎馬蹄剝碎去除水份，並混入福菜及雞肉餡及薑汁、太白粉拌勻。
2. 苦瓜洗淨切成筒狀、並塞入作法1之餡料。
3. 將作法2之成品加入高湯上蒸30分鐘即可。



## 鹹 冬瓜 魚 肉 捲

### 材料

鱸魚1條、鹹冬瓜2兩、絞肉4兩、馬蹄2兩、芹菜2顆

### 調味料

鹽、太白粉少許、高湯240CC

### 作法

1. 將鱸魚取腓力魚排並採雙飛刀(一刀斬、一刀不斷)。
2. 將鹹冬瓜一半剝碎、並混入絞肉、馬蹄、芹菜末做成餡料並包入魚肉。
3. 將魚頭、尾排盤並置入魚捲上蒸籠蒸10分鐘。
4. 剩餘鹹冬瓜切薄片並加入高湯及太白粉、撒上魚捲即可。



## 客家鹹豬肉捲

### 材料

春捲皮6張、香菇(切細)2顆、鹹豬肉(切絲)  
紅蘿蔔(切絲)1/4杯、黃豆干(切絲)2-3片  
竹筍(切絲)2兩

### 調味料

鹽1/2茶匙、糖1茶匙、麵粉水(濃稠狀)120CC

### 作法

1. 春捲皮修邊成小圓形。
2. 將材料各絲爆香炒熟。
3. 春捲皮平鋪包入作法2用麵糊上封口。
4. 入油鍋炸成金黃色即可。



## 瓊醬醃冬瓜白菜盅

### 材料

山東大白菜1顆(約3斤)、蝦仁200克  
豬絞肉300克、馬蹄(剝碎)3粒  
客家醃瓜2兩、香菇(細碎)

### 調味料

高湯240CC、水480CC、鹽1茶匙  
糖1茶匙、太白粉1茶匙

### 作法

1. 大白菜剝碎入熱水川燙。
2. 醃瓜切碎、加入絞肉、香菇、馬蹄、蝦仁等餡料並加入鹽、糖、太白粉混合成餡料。
3. 大白菜平鋪包入作法2之餡料，並放上水盤並加入高湯蒸約30分鐘即可。

## 柿柿如意

### 材料

柿餅2個、美生菜1個、什錦水果丁300克

### 調味料

桔醬120CC、酥炸粉1杯

### 作法

1. 美生菜洗淨切片並泡冰水備用。
2. 將酥炸粉調成麵糊，並沾上1/4柿餅入油鍋160度油炸1分鐘即可。
3. 將美生菜平鋪上置水果丁及桔醬並置入柿餅即可。





## 芹 蒜 鯊 魚 餅

### 材 料

鯊魚300克、芹菜2顆、青蒜60克、肥肉(泥)100克、馬蹄(末)3個

### 調 味 料

蛋白1/3個、白胡椒粉少許、鹽1茶匙、糖1/2茶匙、中筋麵粉1茶匙

### 作 法

1. 將材料全部剁碎，並加入調味料做成六個餅狀備用。
2. 熱鍋入油以小火煎約6分鐘即可。



## 海 珍 黑 豆 豉

### 材 料

草蝦10隻、蒜頭20克、辣椒10克、客家黑豆豉、豬下肉50克

### 調 味 料

糖1/2茶匙、鹽1/2茶匙、太白粉1茶匙

### 作 法

1. 將草蝦自背部剖開並去除沙筋川燙備用。
2. 將蒜頭、辣椒、黑豆豉、豬下肉剁碎爆香並調入調味料製成醬汁備用。
3. 將作法2之材料淋上草蝦入蒸8分鐘即可食用，並可加入蔥花增加美觀。

【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

##### 作法

- 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.將作法2的內餡鑲入作法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 | 爌爌肉】

##### 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

##### 作法

- 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

#### 作法

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. 將作法1移至深鍋並先用筍乾墊底，再加入醬油、及擄碎之豆腐乳、二砂、米酒燜煮約90分鐘即可。

## 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

#### 作法

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。

## 豉汁魚頭

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。



### 【豉汁魚頭】

材料 鱧魚頭1個、薑2片、大蒜3粒、青蒜1支

#### 調味料

- (1) 酒1大匙、醬油3大匙
- (2) 酒1大匙、糖1大匙、胡椒粉少許、黃豆醬3大匙、味噌1大匙

#### 作法

1. 鱧魚頭洗乾淨，對半剖開；抹開水份，加入調味料(1)略醃後，用5大匙油煎黃盛出。
2. 薑、蒜切碎加入調味料(2)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。



## 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

#### 作法

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

#### 作法

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

鹹菜半斤、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

#### 作法

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。

### 【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

#### 作法

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。

### 【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

#### 作法

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。

## 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。



國家圖書館出版品預行編目(CIP)資料

好客之都. III. -- 桃園市: 桃市客家事務局  
2015.12

面: 公分  
ISBN 978-986-04-6793-2(平裝)

1.旅遊 2.客家 3.餐廳 4.桃園市

733.9/109.6 104025655



## 好客之都 桃園客庄盡好食 III

指導單位 經濟部中小企業處、桃園市議會  
發行單位 桃園市政府  
發行人 鄭文燦  
出版單位 桃園市政府客家事務局  
總策劃 蔣黎安  
出版團隊 梁正亮、羅國裕、王保鍵、王道珍、林以琳、林潔伶、古子雲  
電話 03-4096682  
地址 32546 桃園市龍潭區中正路三林段500號  
計畫名稱 桃園市客家餐廳整合行銷發展計畫  
計畫網站 <http://tychakka-food.cpc.org.tw>  
執行單位 財團法人中國生產力中心  
定價 320元  
出版日期 2015/12  
G P N 1010402626  
I S B N 978-986-04-6793-2



