



海客原鄉 魚味傳香

桃園客家美食—海客之都 I 美食導覽地圖

海客之都 I

美食導覽地圖



海客之都 I

桃園市政府客家事務局 編印

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

協辦單位：桃園市政府農業局、桃園市中壢區漁會、桃園市桃園區漁會



桃園市政府
客家事務局



桃園市政府
客家事務局粉絲頁



桃園市政府
海客好店粉絲頁



定價250元

GPN:1010502912
廣告



桃園・孕育海洋客家文化的搖籃

—市長序—

桃園有80萬客家人，是全臺客家族群最多的城市，為讓旅客對臺灣文化留下深刻印象。我們透過客家族群的美食文化，扮演重要的文化橋樑，而客家美食即為桃園推廣客家文化重要的一部分。

桃園的客家族群，略可分作「山客」、「海客」及「都會客」，自2013年起為期三年，我們先是推動全桃園的客家餐廳整合行銷，俟後於今年度起，同時啟動「客家蔬食」及「海客蠃味」的輔導機制，不僅為客家飲食觀念掀起全新浪潮，也透過客家美食再次奠定桃園海洋客家文化的獨特性。本次計畫以「海客」為主軸，結合永安漁港及竹圍漁港業者，前者打造出獨有的「海客入口意象」，為全臺唯一的客家漁港；後者享有北臺灣三大漁貨直銷港口之一的美譽，亦是許多旅客假日出遊的選擇。

傳統客家菜大多給人「油、鹹、香」的印象，搭配上因應過往生活型態而研發出的醃漬醬菜、醬料等，似已成為

大家的共同記憶。但隨著時代變遷、飲食文化改變，在改良傳統客家菜餚的同時，本計畫也嘗試與濱海地區的蠃味、漁產結合，除了帶入沿海客家文化重點發展區的生活型態，更希望能讓每位到訪的旅客嘗到創新的海客口感。

為保存客家文化，市府團隊不斷投入資源並結合各界專家學者，協助餐廳業者多元發展，使得美食得以承載文化，讓消費者從料理中感受客家意象、認同客家文化；而為使桃園的海客文化進一步延伸至美食，從「蠃味」著手，投入資源嘗試將「客家料理」與「水產」兩相結合，藉此探索客家美食新方向，也提供消費者更不一樣的飲食選擇，以作為客家文藝復興計畫之開端，進而開創客家美食新紀元。



桃園市長 鄭文燦

【目錄】

單元一

海客好食

市長序 海客之都 I - 美食導覽地圖	02
美味指引路線圖 海客之都美食地圖	06
漁之村景觀旋轉餐廳	08
以成為消費者理想餐廳品牌努力	
一禾船客家鮮味料理	10
認清食材本質，烹煮出不平凡的家常味	
正福伯活海鮮餐廳	12
隱身在巷弄的竹圍好滋味	
山本海產店	14
自由發揮所展現的絕對尊重	
蘭陽小吃	16
料理魔術師，給予顧客矇住眼的驚喜！	
游記海產	18
為顧客獻上安心又健康的料理	
邱記活海產店	20
熱衷原味是吸引饕客的途徑	
花枝忠活海產店	22
務求品質與食安，優勝主廚的元氣海味正夯！	
Q幼鮮生猛活魚海產	24
把好吃的味道列為標準化流程	
田莊客家餐廳	26
「請裡面坐！」創意海客美食盡在田莊	
林家古厝休閒農場(西荷食堂)	28
新思維！把料理和休閒緊緊扣連	
大田蓮花餐廳	30
以蓮會友，給予顧客不虛此行的貼心體驗	
愛琴海香料廚房海岸咖啡廳	32
海、陽光、美食交織的希臘晨暮風情	
郭鵝肉海產店	34
料好實在，以滿足顧客需求為優先	
綠色隧道海鮮餐坊	36
在地人也推薦的「尚青」料理	



尚品雅宴農莊	38
色香味兼具，海客也可以很藝術！	
友福花園農莊餐廳	40
竭力追求創新又不失客家風味的佳餚	
真多福客家美食	42
老店新因子，客家味道好傳香	
永安61庭園咖啡	44
熊麻吉！享受寧靜，品嚐美食的好去處	
本港海產店	46
講究食安的道地海鮮饗宴	
姊妹活海鮮	48
就是想要讓顧客吃到「俗又大碗」的料理	
原味海鮮(中壢原味)	50
用「原味」、「創意」打造食神級味道	
圓意客家湯圓	52
正港客家古早味，吃了還想再來	
珍味生猛海鮮	54
高CP值，把客人當作家人般經營	
高平	56
團結經營再拚下一個50年	
天水海鮮館(原北海岸)	58
傳統融合新意，多元菜色征服顧客心	
永安港50年老店	60
以料理會友，朝國際化邁進	
卡托米利庭園咖啡	62
為顧客構築心中的夢想城堡	
品鮮海產	64
嚴選食材，海客也可以很健康	

單元二

手藝當好

海客料理	66
------	----



【美味指引路線圖】

海客之都美食地圖

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| 1 漁之村景觀旋轉餐廳..... p.08 | 16 尚品雅宴農莊..... p.38 |
| 2 一禾船客家鮮味料理..... p.10 | 17 友福花園農莊餐廳..... p.40 |
| 3 正福伯活海鮮餐廳..... p.12 | 18 真多福客家美食..... p.42 |
| 4 山本海產店..... p.14 | 19 永安61庭園咖啡..... p.44 |
| 5 蘭陽小吃..... p.16 | 20 本港海產店..... p.46 |
| 6 游記海產..... p.18 | 21 姊妹活海鮮..... p.48 |
| 7 邱記活海產店..... p.20 | 22 原味海鮮（中壢原味）..... p.50 |
| 8 花枝忠活海產店..... p.22 | 23 圓意客家湯圓..... p.52 |
| 9 Q幼鮮生猛活魚海產..... p.24 | 24 珍味生猛海鮮..... p.54 |
| 10 田莊客家美食餐廳..... p.26 | 25 高平..... p.56 |
| 11 林家古厝休閒農場(西荷食堂) p.28 | 26 天水海鮮館（原北海岸）..... p.58 |
| 12 大田蓮花餐廳..... p.30 | 27 永安港50年老店..... p.60 |
| 13 愛琴海香料廚房海岸咖啡廳... p.32 | 28 卡托米利庭園咖啡..... p.62 |
| 14 郭鵝肉海產店..... p.34 | 29 品鮮海產..... p.64 |
| 15 綠色隧道海鮮餐坊..... p.36 | |

竹圍漁港觀光漁市熟食區

- 4 攤號10
- 5 攤號11
- 6 攤號12
- 7 攤號16
- 8 攤號20

永安漁港觀光漁市熟食區

- 13 愛琴海香料廚房海岸咖啡廳
- 21 攤號A1、A6
- 22 攤號A4、A9
- 23 攤號A5、A10
- 24 攤號A7
- 25 攤號A11、A16
- 26 攤號A12、A17
- 27 攤號A13、A18
- 28 攤號A15、A20
- 29 攤號A14、A19

【漁之村景觀旋轉餐廳】 以成為消費者理想餐廳品牌努力

身為台灣少數幾家旋轉餐廳的漁之村，地理位置十分優越，從大門可看觀音臥佛，左邊有滿載的漁船，右方有飛機的起降，而後方則有夕陽的陪伴。

且慢！姑且不用急著起身，我們身下的旋轉輪盤正如秒針般，一刻一刻地往前推行，平均繞完一圈約 90 分鐘，差不多酒足飯飽之際。



▲客式風味鹹冬瓜蒸午魚

推陳出新，開創海客菜經典

「坐在餐廳裡，享受四面八方的景色，讓人心曠神怡！」呂老闆娘閒雅地說出內心感受，熱愛美食的她，經常與廚師們腦力激盪，進行菜色的研發，近來更研發多道海客料理，希望能帶給往來竹圍的旅客全新感受。

她首推桔醬創意芙蓉魚卷，選用整隻野生午魚來入菜，很多人不知道野生午魚的魚鱗是黑色，養殖則是金色，等級幾乎與黑鮪魚相差無幾，「我們在沾粉下了很大功夫，讓魚肉在油炸過程中，達到酥而不硬，又能同時鎖住鮮甜的濕潤感。」沾醬使用客家傳統桔醬做基底，加入檸檬、蜂蜜等進行調味，待魚卷起鍋時淋入，有層次的酸甜滋味，瞬間觸發味蕾；華麗大器的擺盤，更是讓顧客大拜手機。



▲海客雙香爆中卷



☎ 10:00-21:00 (除夕前兩天公休)
📍 桃園市大園區漁港路 353 巷 176 號 5 樓
☎ 03-393-3000
📱 FB 搜尋航空港 360 度景觀旋轉餐廳
📍 GPS N 25.098524, E 121.234374

此外，呂老闆娘力薦鹹冬瓜蒸午魚、雙香爆中卷、客家米粉湯，是本店海客經典菜。尤其是客家米粉湯，有別於常見的大骨湯頭，秘訣是添加了「乾魷魚」，把整個鮮味精華大幅提升。再放入事先乾煎過的白鯧魚熬煮，佐以主廚特製的客家紅蔥頭、蝦米、蛋酥、芋頭，以及耐 Q 度的老牌米粉……每端上桌，顧客總是一碗接著一碗，實在順口。



▲桔醬創意芙蓉魚卷

兼顧視、味覺的美食體驗

「客式脆皮黃金雞好吃的程度也不遑多讓，」呂老闆娘說，精選吹過海風的放山雞，堅持當天現殺，並浸泡在客家紫蘇和中藥材，以攝氏 170 度烘烤，酥脆滑嫩的肉質，真叫人意猶未盡，



▲客式脆皮黃金雞

回味再三！

當問及餐廳未來走向時，呂老闆娘語氣堅定地說，「繼續鑽研新菜色，並兼顧消費者視覺與味覺感受，進而把漁之村景觀旋轉餐廳的品牌打響，成為竹圍地區數一數二的優質餐廳。」



▲客家米粉湯

【一禾船客家鮮味料理】

認清食材本質，烹煮出不平凡的家常味

「真正的料理應是不譁眾取寵，能針對食材的本質，以簡單的方法，做出適切的料理。」一禾客家鮮味料理王老闆一語道出多年的觀察。從事廚師近 30 年，早年曾在南部內門、關廟擔任總舖師，舉凡客家菜、閩南菜、江浙菜、川菜等對他來說都輕而易舉，也因為熟悉，讓他深感傳統料理是文化的演繹，傳承成為不可不為的任務，近年更將所學所聞不藏私地指導給年輕廚師。

▲水煮魚▶



巧手！超水準的家常料理

王老闆坦言，客家菜是他認為較天然的滋味，透過醃製的調味遠比化學來得強上許多，例如冬菜、豆腐乳、破布子，或是鹹冬瓜，總能帶給食物另一番風味。他舉店內海客菜清炒小卷，帶卵的小卷與蔞鼓、客家青梗韭菜拌炒；或是也可以與鹹冬瓜蒸煮，兩種鹹味經過處理產生負負得正，喚起另一種甘味。

「客家酸菜豬肚也很值得一提，」王老闆說，這道豬肚得先飛水約兩小時，吃起來才會滑嫩，不然很像咬橡皮筋，一旁海參浸水發泡後，用自家提煉的豬油與桶筍、客家酸菜快炒，再放入蔬菜配色，有時也可加入烏蛋，讓豐富度提升。

又名金錢魚的變身苦魚，雖然沒有華麗的配菜或是盤飾，卻能讓人吃到睜眼享受的專業口感，王老闆認真地說，

▲桂竹筍炒肉絲



☎ 09:00-20:00 (非假日請先來電預約)
📍 桃園市大園區沙崙里 18 鄰漁港路 380 號
☎ 03-393-7005
📍 GPS N 25.115265, E 121.243721

「這就是我所謂的食材本質，變身苦魚膠質頗多，其實只要慢火熬煮，幾片薑絲、辣椒，幾條蔥段也就足矣，盤內帶點金黃的原汁可是貨真價實熬出來的，沒有添加任何色素和輔助調味喔！」

而看起來很家常，卻能喚起許多客人回憶的桂竹筍炒肉絲，切成條狀的三層肉與已川燙 3 至 4 小時的桂竹筍，加入醬油拌炒，隱忍不住的香氣，結果當然是盤底朝天。

寧不求翻桌率只求顧全品質

在一禾船有個不成文的堅持，是王老闆立下的規定，即是不講求翻桌率，「開餐廳不能本末倒置，為了留住客人卻不專注料理，例如一條魚要好吃可能需要 20 分鐘，缺一秒都可能影響品質。我們是做口碑的，要做出讓顧客懷念的味道，才能永續經營。此外，我也不喜歡宣傳，與其花錢買名氣，不如回饋給顧客更實際。」他堅定地說。



▲清炒小卷



▲桶筍炒豬肚

【正福伯活海鮮餐廳】

隱身在巷弄的竹圍好滋味

來到竹圍漁港，看著車水馬龍的景象，忽地轉入 395 巷，有種來到鬧區巷弄的幽靜感，走入正福伯活海鮮餐廳的大門，大螯擺動的處女蟳正吸引著我們，還有手掌大的蛤蜊、活跳跳的龍蝦……彷彿訴說著海味正濃啊！

會有那麼多新鮮漁獲，在於正福伯擁有自己的漁船，也與鄰近的固定的釣班合作，第二代安老闆娘表示，「正福伯除了採用竹圍漁港的魚種之外，每周都會南征北



▲私房菜海鮮捲

以客為尊，澈底安撫老饕的味蕾

上去採買，給予顧客最新鮮的食材、最實惠的價格。」

以店裡的客家招牌菜大石斑米粉鍋來說，野生石斑是正福伯的首選魚種，最少 10 斤起跳，有別於其他餐廳會先把魚肉過油後才下鍋，正福伯則用紅蔥酥高湯清煮。而為讓顧客吃得安心，石斑特別以切片方式處理，既沒魚刺還能保持魚的鮮甜味，輔以新竹日照米粉，清爽健康又不膩的口感，每一口都能吃到大海的滋味。

蒜泥鮮蚵亦相當值得推薦，選用來自東石盛產的蚵仔，每一顆都肥美飽滿，並使用客家米篩目，再淋上廚師精心特調的蒜泥醬，聽說裡頭學問可大，有金鉤蝦、扁魚等。清蒸野生石斑則用客家鹹冬瓜來料理，安老闆娘說，野生石斑最大的特色在於皮厚，富有天



▲清蒸野生石斑



☎ 11:00-21:00
📍 桃園市大園區沙崙里 1 鄰漁港路 395 巷 32 弄 1 號
☎ 03-383-6101
📱 FB 搜尋正福伯活海鮮餐廳
📍 GPS N 25.108096, E 121.226476

然的膠原蛋白，美味之餘還可收美容效果。

此外，私房菜海鮮捲、乾煎小鮑魚、烤澎湖大明蝦和蟹黃海鮮煲都是不可錯過的好味道，

尤其是蟹黃海鮮煲，使用魚翅頭、蝦仁、紅蟳的蟹黃、軟絲，和蛋豆腐烹煮，上桌



▲大石斑米粉鍋



▲蒜泥鮮蚵



責任分工，擦亮老店金字招牌

前淋上起司粉，美味又賞心悅目，是店裡外帶的前幾名。

值得一提的是，正福伯的每位廚師和服務人員年資都是十幾

年起跳，源於林創辦人的經營理念，由她和兒子以專業經理人的角度找尋每一季最新鮮美味的食材，廚房部分就交由廚師們專責打理。在菜色研發採互相討論、試菜，然後再推出給客人的科學流程，「責任分工，員工流動率自然就會低，菜色和品質也有保障，受益最多的當然就是正福伯的消費者。」安老闆娘由衷地說。



▲蟹黃海鮮煲

【山本海產店】

自由發揮所展現的絕對尊重

「現在為各位上一道『香煎台灣鮑』，選用本港新鮮鮑魚，為保留鮮美的滋味，特別採用……最後添上飛魚卵點綴。」林老闆正為顧客講解菜色的製程，身為無菜單料理師傅，他用心研發屬於竹圍漁港的滋味，希望每一餐都是美好的回憶。

林老闆說，很多人以為我店名叫山本，是一家日本料理店，其實是紀念一位曾經教導我的日本廚師，而我除了日本料理之外，會做的菜色相當多元，客家菜、閩南菜、江浙菜等都能充分表現。



▲香煎台灣鮑

饕客必吃的冒煙海味

冉冉香氣撲鼻，林老闆端著八寶脆皮丸迎面而來。他說，這盤客家人最愛的海客料理是他的經典之作，裡有黑豬肉末、旗魚漿、鴨蛋、蒜頭、荸薺、黑芝麻……吃起來鮮嫩多汁的口感，來自於火候，以全程低溫油炸，「主要在小火回溫後，耐心靜候，約莫十分鐘後，光鮮金黃的丸子乍現，此時開大火搶酥，即可關火。」吃的時候可以單吃原味，或是沾點特調桔醬，同樣垂涎。

「我來做盤不一樣的豆豉蒸鮮魚，」他起身進到廚房，專注醬汁的處理，把客家鹹冬瓜磨成泥後，加入魚露、醬油，燒到滾後自然放涼。一旁處理好的三角魚已經擺盤，鋪上些許豆豉，再把漸冷的醬汁淋入後，送入蒸籠。「三角魚吃起來肉質細緻，是許多老饕的最愛，清



▲八寶脆皮丸



🕒 10:00-20:30

📍 桃園市大園區沙崙里 1 鄰港口路 7 之 7 號 2 樓 10 號攤位
(竹圍漁港觀光漁市熟食區)

☎ 03-393-5559

📍 GPS N 25.117071, E 121.245266

蒸、乾煎，或是紅燒都很適合。」他解釋。

而要吃點下酒海客菜，不要錯過林老闆特製的菜脯爆中卷，中卷微炸後切圈，菜脯過水稀釋去鹹再切條，加入蔥末、蒜末、辣椒、洋蔥絲大火快炒。筷子一下順勢夾起一圈中卷和一塊菜脯，甜香、鹹香入口，反倒清爽而不膩。



▲豆豉蒸鮮魚

精進創新不辜負顧客期待

不管是醬爆海參或是清蒸小龍蝦，片切黑鮪魚還是麻油炒腰子，林老闆都能變出色香味俱全的料理，

「全憑一紙信任，

許多熟客幾乎都不

點餐，約莫講一個價

位後，就請我自由發揮。我能回

報的是，堅持食材新鮮，用心以及不斷創新，給予實在的珍味。」即將邁入廚師第 28 年的林老闆既感性又感恩地說。



▲醬爆海參



▲菜脯爆中卷

【蘭陽小吃】

料理魔術師，給予顧客矇住眼的驚喜！

身穿藍圍裙、頭綁小花巾，笑容親切的葉老闆娘正在服務新的一批客人，原來是網路上衝著無菜單料理前來嘗鮮的一群，據他們說，「蘭陽小吃的廚師會變魔術，海鮮一經手，能變出珍奇的新滋味！」

一經了解，才知道葉老闆娘擅長無菜單料理，有別於漁港內追求大碗、快炒搶時間的餐點，她更喜歡與食材對話，從而開創出與眾不同的口感，賦予新的風味。



▲胡麻沙拉

少量多樣，堅持無菜單料理

在蘭陽小吃可吃到星級餐廳的排場，從前菜到濃湯，再由數道主菜到甜點，一盤盤少量的美食，擺盤賞心悅目不說，連盛盤也很講究，是葉老闆娘特別訂製的瓷器，各式大小都有，她靦腆地說，「我比較講究啦！覺得品嚐美食要一體成形，會比較開心。」

說著說著，她端出一盤名為胡麻沙拉的海客前菜，以蔬菜和水果鋪底，上頭放上些許海菜、茼蒿，以及肥美的大蝦，淋上以胡麻、客家桔醬、百香果調配而成醬汁，酸甜的滋味使人胃口大開。

接著是炸物橙汁透抽，一隻 12 兩大的現撈透抽，整條以攝氏 180 度的高溫油炸後，起鍋後再切圈，「油炸後再處理，油會比較少，吃起來較健康。沾醬我還是習慣用客家桔醬再加上自己特製的祕方，把炸物的味道帶出。」她解釋該菜的特點。

「主菜部分就不一定了，得看當天漁獲才能做決定，」她說，午魚盛產的季節，我會給客人蒸盤樹子鮮魚；烏魚大出的時候，片魚炸後拿來煮米粉剛好，再淋上櫻花蝦，視覺美



🕒 11:00-20:30
📍 桃園市大園區港口路 7 之 7 號 2 樓 11 號攤位
(竹圍漁港觀光漁市熟食區)
☎ 03-383-2363
📍 GPS N 25.117071, E 121.245266

味都兼顧；秋蟹炒上咖哩、蔥花，微辣的香氣噴鼻，吮指回味再三……「每樣食材都有屬於自己的特色，顧客有時會提出自己想吃的料理方式，我盡量滿足、符合所求。」



▲橙汁透抽

幫忙推薦、口耳相傳，給了我們很大的原動力。」葉老闆娘說，曾經有一個老主顧對我說說，去蘭陽小吃看似什麼都沒有，卻可吃到別家都吃不到的山珍海味，如是知己甚多，更由衷感謝。



▲樹子鮮魚

源於新鮮漁獲的起心動念

「季節的關係，每個時段都有不同的漁獲，讓我們興起想要做點不一樣的料理。所幸這幾年，大環境並沒有淘汰、拒絕，曾經來吃過的顧客



咖哩螃蟹▶

【游記海產】

為顧客獻上安心又健康的料理

原本為求溫飽因而開店的游記海產，在游老闆夫婦多年努力之下，累積了深厚的客源。店裡菜色多為游老闆無師自通的料理，他說作為一個廚師，除了要有一顆體貼顧客的心之外，給人吃得健康、吃得歡喜，甚至會因為思念某一道菜而再度上門，那麼距離成功就八九不離十了。

白灼活蝦▶



精準拿捏海鮮特性

的確，經常有老顧客上門的游記，幾乎都習慣坐在某些位置，老闆娘親切問候，三兩下旋即點好菜，與顧客的好默契不言而喻。

因喜愛品嚐客家料理，進而虔心研發海客菜的游老闆，拿出壓箱菜色分享，一道擺盤討喜的客家紅槽鰻映入眼簾。這道功夫菜，須把鰻魚切大塊處理後浸泡到自家釀製的紅槽醬，經冷藏半個月入味後，才進行油炸，「鰻魚刺比較多，大塊處理一方面是怕刺多不好食用；另一方面是想讓顧客吃得很盡興。」

和其他多數餐廳做法不同的是，他特別將清蒸午魚剖割料理，此舉可把客家米醬和鹹冬瓜的精華能滲透到每一分魚肉之中，裝盤後擺上大小一致的蔥絲和辣椒絲，嗆上自家比例調製的滾燙熱油，瞬間被催熟的蔥與辣椒使魚肉吃起來更

胡椒鳳螺▶



◎ 夏季 11:00-20:00；冬季 11:00-19:30
 ☆ 桃園市大園區港口路 7 之 7 號 2 樓 12 號攤位
 （竹圍漁港觀光漁市二樓熟食區 12 攤位）
 ☎ 0932-274-596 / 0935-890-236
 GPS N 25.117071, E 121.245266

添風味。

熟客必點的胡椒鳳螺是游記一絕，先用鹽與米酒調過的味水將鳳螺烹煮，待鹽味滲透撈起，另起鍋撒入獨門特調胡椒粉，收乾殘留在鳳螺的湯汁，撒上蔥花即可裝盤。「很多人說鳳螺上的壓撥不開才是新鮮，事實正好相反，很多冷凍的鳳螺都是被不肖業者強黏上去的；稍微大力一



▲飛魚卵烘蛋

在烘蛋上，為料理增添獨有的童趣。「做餐飲的人要開心，才有正確的態度做出具備真心的料理，也才會吸引安心又健康的消費者。」游老闆為多年的廚師生涯下了這樣的註解。



▲客家紅槽鰻

塑造正確的料理精神

點即可將鱗剝落，那是它的角質，不影響生長。」游老闆特別機會教育。

他再舉例店裡的飛魚卵烘蛋，多數人都不知道飛魚卵捕上岸後是一坨坨，要磨粒，精挑雜質後才能入菜。與我們分享之餘，他順勢炸了米粉和櫻花蝦，鋪



▲清蒸午魚

【邱記活海產店】

熱衷原味是吸引饕客的最佳途徑

20 多年前，曾是漁船船員的邱老闆，跑船之餘，最大的休閒活動莫過於「吃美食」，喜愛的程度已經到了練家子的地步。也因為對海鮮在行，於是興起開店的念頭，從竹圍漁港旁的小攤販開始，由最大眾化的蚵仔煎起家，卻因蚵仔是季節性海鮮，使得他經常在顧客點菜吆喝下，把自家料理的家常菜端上桌，久而久之竟獲得顧客的青睞，至今無論是龍蝦料理或是螃蟹大餐，都能應付自如、輕鬆上桌。

客家酸菜魚湯▶



俯拾即是的海客之宴

在邱記活海產店的菜單裡，古早味客家菜不占少數，結合在地竹圍漁港的海鮮，海客菜俯拾即是。邱老闆炒了一道很與眾不同的客家酸菜魚肚，先把旗魚的全胃洗淨後蒸七八分熟，不要求全熟是因之後還要拌炒會顯得太硬。切片狀後，加入客家酸菜、薑絲、大蒜、白醋等大火快炒，起鍋時淋上香油即可上桌。「綠中帶黃的客家酸菜吃起來不死鹹又帶天然的酸氣，可以軟化旗魚胃，使其吃起來脆中帶著咬勁。」他分析。

▲桔醬中卷

邱老闆的另一介紹是為桔醬中卷，中卷切片後再斜切花，經過水後已成漂亮的花狀，即刻進入冰鎮，裝盤後淋上自家獨門調配的桔醬，「看似簡單學問卻



☎ 09:30-20:00
📍 桃園市大園區港口路 7 之 7 號 2 樓 16 號攤位
(竹圍漁港觀光漁市熟食區)
☎ 03-393-3955
GPS N 25.117071, E 121.245266

多多，這道會依照季節海鮮來調配，有時可用鱈魚腸或是蘭花蚌，都是鮮美的選擇。」

此際，白豆醬蒸魚已起鍋，他裝盤時說著一午、二鰱、三嘉鱸、四馬加……的漁村流傳台灣魚類的 VIP 排行榜，原來是使用排名第一的午魚來料理，裏頭有魚露、米酒、客家白豆醬、薑汁，大火



酸菜魚肚▶



忠於原味的實在料理

清蒸 15 分鐘，再撒上蔥花絲、辣椒絲和些許香菜，鮮嫩爽口入口即化，不虧是第一名的魚種，實至名歸啊！

文末，邱老闆有感而發地表示：「邱記過去以家常菜起家，古早味督促我念茲在茲，堅持不勾芡、不添加化學調味。就像是我的客家酸菜魚湯，整片酸菜散發出天然鹹味，不只把海魚的新鮮帶出來而已，還帶出與顧客的情誼。因為我們忠於原味的堅持，顧客來了，顧客帶著他的朋友來了！」邱老闆的感謝溢於言表。

▲白豆醬蒸魚



【花枝忠活海產店】

務求品質與食安，優勝主廚的元氣海味正夯！

曾是漁民的阿秀老闆娘，對於海鮮非常內行，開朗的笑容和海派的作風，令人印象深刻。喜歡跟團四處旅遊的她，經常在台灣各地尋找好吃的味道，並化為心得與自家主廚阿男，即她的兒子分享，這更是花枝忠的菜色總能歷久彌新的主因之一。



樹子蒸鮮魚▶

美味程度僅能用「秒殺」形容

「海鮮結合客家元素再適當不過，料理上具有多元的變化。」之前獲得竹圍漁港海宴海鮮烹飪比賽優勝的阿男這般說著，他以招牌菜麻油魚腩舉例推薦，源自客家麻油雞酒的原理，掌握烹煮要訣，純正黑麻油不在話下，老薑爆香、枸杞回甘，最重要的是全酒，不參雜一滴水，改用烏魚魚腩來取代，同樣可收滋補養生的效果。

另外像是樹子蒸鮮魚此等的海客菜，在花枝忠活海產幾乎都是用海魚來烹煮，阿男幽默地說，「來漁港的顧客，百分百都要吃海魚，尤其是饕客還非深海魚不吃。基於顧客永遠是對的，我們要盡力做足準備，才能安撫大家的胃。」

「鮮蚵豆腐也是本店海味人氣菜！」阿男說，事先將客家蔭豉用米酒浸泡後，瀝乾後炒香，加入醬油、



▲蒜泥小龍蝦



☎ 週一到週五 10:00-19:30；週六、日 10:00-20:30
 📍 桃園市大園區港口路 7 之 7 號 2 樓 20 號攤位
 （竹圍漁港觀光漁市熟食區）
 ☎ 03-383-8665
 📍 GPS N 25.117071, E 121.245266

薑絲、辣椒、蔥段、嫩豆腐、川燙過的鮮蚵倒入一起煨煮，起鍋前加入香油，熱氣一烘而上，鮮味飄香四溢。

由他嚴選重約 2 到 3 兩的小龍蝦，對半剖開飛水後，可置入蒜泥或是鹹冬瓜醬、些許米酒、油膏，放進蒸籠約 6 分鐘後離火，繼續悶 1-2 分鐘即可裝盤。鮮豔的色澤吸引著大人小孩的目光，不用幾分鐘已被秒殺，美味程度看嘴角的笑意就明白了！



▲麻油魚腩

講究食安，善用古早天然味

對於料理，阿秀老闆娘分享她多年的心得與觀察，海鮮只要是現撈、現流，所有的調味某種程度都是多餘，清蒸反而才是最單純、最地道的海味，「甚至有些熱門熟路的客人都直接要求『清蒸』，所以店裡的三點

蟹和白灼蝦有時賣

得最勤。」而她非常

認同客家元素對於海鮮

提味的重要，尤其是食安

問題嚴重的今日，古早的天然味或許才是最佳的解答。



▲清蒸三點蟹



白灼鮮沙蝦▶

【Q 幼鮮生猛活魚海產】 把好吃的味道列為標準化流程

成立不到三年的 Q 幼鮮生猛活魚海產，在大園地區頗有名氣，平日座無虛席，假日可能需要一點運氣才可不用排隊，如願吃到美食。對於此等好生意，鄭老闆謙虛地說，「真的很感謝顧客的青睞！未來會研發更多鮮味料理來滿足大家的味蕾。」



▲客家小炒

心繫的客式滋味再延伸

在 Q 幼鮮可吃到多元菜色，當中又以泰式料理為最，原來鄭老闆曾是知名泰國餐廳主廚，但他又對客家菜有著深厚感情。「小時候鄰居阿婆是客家人，串門子之餘總能嘗到好滋味，這些回憶深植於心。」鄭老闆說。

他舉店裡的櫻花婆翠即是兒時回憶的改良版，其實與海客菜相關，選用客家人常吃的南瓜，刨絲後搭配彩椒絲、芋頭絲、芹菜絲與麵粉混合再加入櫻花蝦，以攝氏 170-180 度油溫酥炸，起鍋前開大火搶酥，佐以自家特調的桔醬或是芥末醬。「吃起來酥而不膩的秘訣，在於事先將南瓜和芋頭走水，把澱粉質去掉一些，才不至影響口感。」

此時，鄭老闆再端出客家小炒，回甘的道地口感，原來是添加了菜脯。他回應說，「這才是真正客家味！另外，有些



▲薑絲炒大腸



☎ 11:00-14:00 ; 17:00-22:00 (除夕與大年初一公休)
📍 桃園市大園區中正東路 202 號 (備有停車場)
☎ 03-386-7308
📱 FB 搜尋 Q 幼鮮生猛活魚海產
📍 GPS N 25.061443, E 121.203156

人會用過阿根廷魷魚來增加咬勁，我堅持使用雜貨店的南北貨，豆干也只用五香的，遵古制法肯定好吃！」

藕蝦泥也是他精心調配的海客菜，細心的程度從每個蓮藕厚度和寬度可看出端倪，「觀察和體驗是我最常做的功課，把蓮藕修整不過是多一道功夫，卻能讓顧客吃得順口，我很樂意為之。」他說，將白蝦和草蝦拍碎後，填入事



▲藕蝦泥

力邀員工一起當老闆

先焯水的蓮藕之中，油炸後沾上桔醬，吃起來多汁滑嫩又鮮美。

附帶一提，如果喜歡吃泰式料理，乾燒蝦、泰式鮮蚶、月亮蝦餅等都很值得品嚐。

今年 5 月於南崁再展第二店，如今也開始籌備第三店，並邀請員工入股。鄭老闆對此表示，「曾經當過

員工，所以希望大家有

錢一起賺，不要把工作當職業，而是要當自己的事業經營。未來我將退居幕後，致力於教育訓練，和員工打拚。」文末，他特別感謝妻女，跟著他並肩造就 Q 幼鮮，成就人生的理想！



▲乾燒蝦



▲櫻花婆翠

【田莊客家餐廳】

「請裡面坐！」 創意海客美食盡在田莊

來到田莊客家餐廳，一進門就被「請裡面坐」四個大字所吸引，字裡行間透露著客家人好客的好心情。而之所以取名田莊，除了老闆本姓田之外，還有一個有趣的意涵，原來 20 年前剛創立餐廳時，四周還不像今日繁榮，全都是農田，田莊客家話為「田庄」，意思為田中央。也因為附近餐廳不多，田莊成了鄰近居民和公司行號，喜宴辦桌、打牙祭的最佳場所。



▲爆炒松阪豬

料理最好的本事：創新

對於食材和料理，田老闆非常有想法，經常在廚房苦思、研發新的菜單，每每有想法馬上就開始落實，隨即就請朋友、顧客來試菜。

知名的海客新菜色「脆瓜中卷佐桔醬」就是明顯一例，源於田老闆覺得中卷不應該只有三杯或是川燙的吃法，應該更多元、健康，靈機一動選用小黃瓜塞入剛川燙冰鎮後的中卷。沒想到天外飛來一筆的做法，卻讓 Q 彈鮮嫩的中卷與小黃瓜的清香如此對味，沾上獨門自製的客家桔醬，一炮而紅成為店裡招牌菜之一。

爆炒松阪豬亦為田老闆的客家新菜色，選用上好的松阪豬，切約小指大、好入口的大小稍微醃製，放入具畫龍點睛的客家黃豆醬，再以彩椒、辣椒來配色提味，起鍋時加入幾片九層塔增添香氣。另一道新品是鐵板烤魚，是秋冬新菜之一，主軸為盤中央的野生石斑，依序在旁放入客家桂竹



▲鐵板烤魚



☎ 10:00-14:00；16:30-22:00（週日晚間休息）
📍 桃園市觀音區成功路 2 段 1247 號
☎ 03-473-1409
📍 N 25.036185, E 121.103231

筍、小黃瓜、豆芽菜、火鍋料，也可以放入科學麵來富饒趣味，湯頭上選用特製的高湯，「這道料理其實可以讓顧客玩，喜歡什麼就加什麼，隨心所欲！」田老闆幽默地說。對了，這道鐵板烤魚要提早 30 分鐘預約喔！

他個人也很建議塔香海瓜子，每一顆都是他去竹圍親自挑選，與薑末、辣椒、蒜頭、蔥段、自製油膏等大火翻炒，起鍋前加入些許米酒、九



▲脆瓜中卷佐桔醬

不忘本！將客家精神融入餐廳

層塔，一道客家人最愛吃的海鮮菜即可上桌。

店內一隅陳列許多田老闆的收藏，有石磨、蓑衣、犁、篩子……他表示這是最重要的客家精神，很希望來田莊吃飯的顧客，在品嚐客家菜的同時，可以了解過去祖先們簡樸、努力工作的生活態度。而他未來將繼續研發新菜色，讓每個顧客都能感受到田莊的專屬心意。



▲塔香海瓜子



【林家古厝休閒農場】(西荷食堂)

新思維！把料理和休閒緊緊扣連

「遠離都市的塵囂，假日不妨來一趟林家古厝休閒農場，」身為第五代子孫的林老闆如是介紹。原本從事貿易的他，在偶然的機緣下回到故里，因為喜好大自然和美食，於是將三甲地重新打造成休閒農場。平時和假日都有不同的動靜態活動，有烤肉、焗土窯、蓮園解說、古蹟導覽等。



▲挑魚(辣味)



◎ 平日 9:00-18:00；週末 9:00-18:30 (9-5 月週一、二公休；6-8 月營業時間延長半小時(公休日公告於網站))
 📍 桃園市觀音區大富路 221 號(備有停車場)
 ☎ 03-498-0753
 🌐 www.lin-jia.com
 📍 N24.997098, E121.132585

鍋後再翻烤，再把自家醃製的酸菜炒香置入，加入高湯。鐵盤上桌前會先點上炭火，一場賞心悅目的料理秀令人拿起手機猛拍。「這道挑魚會隨著時間產生許多有趣的變化，選用酸菜、洋葱和豆芽菜在於會出水，使鐵盤不因熱度而乾鍋，反而可揉合魚的精華，讓湯汁變得更鮮美。」亦可像火鍋一樣，將麵食、蓮子、蓮藕、馬鈴薯置入烤盤，別有風味。



▲挑魚(酸菜客式)

因應季節佈局經典料理

在農場想要怎麼吃？首推蓮花套餐，從茶品、前菜、主菜，到甜點，都與蓮花相關。還制定七次服務流程，讓每個顧客都感到賓至如歸。在夏天可以吃到五種以上的套餐料理，有鱈魚、椒麻雞、獅子頭、東坡肉，針對素食者也有貼心準備。

進入蓮花季節的尾聲，林老闆特別研發新式的料理套餐，名為「挑魚」，魚種會隨季節調整，主要以肥美、大小約一斤四兩至一斤半為最，原因在於好吃外，最大的特點是盛盤器皿是特製鐵器，使用富有膠質的魚種可達到久煮不爛，越煮越入味的效果。

林老闆說，挑魚有兩種吃法，一種是客式挑魚，步驟是鐵盤須事先擺放洋葱、豆芽菜等，接著魚微下油



▲鱈魚餐

料理安全是給顧客的保障

另一種挑魚是針對喜愛吃辣的族群，做法大致雷同，僅是酸菜改用大量的辣椒。麻而不辣的鮮美味道，常讓顧客不知道挑哪一道，只好兩道都買單，大快朵頤一番啊！

在農場裡有個開宗明義的理念——餐點均現作新鮮食材，老闆只賣自己敢吃無亂添加的食物。「食安問題很重要，也因現作所以難免準備時間會比較久，這點要請客人海涵！」林老闆鄭重說明，未來將繼續朝研發新料理之路前進。



▲東坡肉套餐

【大田蓮花餐廳】

以蓮會友，給予顧客不虛此行的貼心體驗

提起大田蓮花餐廳的故事，可說是一場美麗的意外。民國 87 年，原本從事總舖師的莊老闆，退休後準備過著含飴弄孫的田園生活。當時擔任大堀溪生態保育協會總幹事的他，發現到自家環境隱藏著水汙染的危機，於是跟著幾位友人將自家稻田改作為種植蓮花來檢測。此舉奏效不說，蓮花的盛開更吸引南北各地觀光客前來。

蓮花沙拉▶



以蓮入菜，海客加分新滋味

和蓮花結下緣分，莊老闆一家人創立大田蓮花餐廳，並開始研究蓮花的生態，透過解說、DIY 活動，乃至於研發菜色，希望讓顧客更了解這塊土地。值得一提的是，自小跟著父親辦桌的莊老闆，燒得一手好菜，也是桃園地區知名的總舖師之一，曾經協助辦理許多科技大廠的尾牙，還擔任當地二屆的里長。

於是，從一杯清香撲鼻的蓮花茶到吃起來像開心果的剝殼炒蓮子，或是用蓮花瓣裹水果沙拉、整朵蓮花熬煮烏骨雞湯、大蓮葉來包覆八寶飯、蒸魚等，在在都成了大田蓮花餐廳的特色。

對於海客料理，莊老闆提出拿手好菜荷葉蒸魚，幾乎吃過的人都說讚。把荷葉將石斑魚、黃豆醬、破布子、米酒、辣椒、薑絲等完全包

▲荷葉八寶飯



◎ 11:00-15:00；17:00-21:00
(每周一、大年初一公休；非蓮花季，請來電預約遊園)
📍 桃園市觀音區大堀里大湖路二段 193 號 (備有停車場)
☎ 03-498-8567 / 03-498-8608
📍 GPS N 24.999237, E 121.131419

覆，放入古式大蒸籠約 12-15 分鐘，出爐後，將荷葉攤開稍微整理一下就可上桌。黃豆醬和破布子調配出鹹甜度適中的比例，在荷葉的催化下，魚肉頗有湯汁，聞起來香氣四溢。唯一記！不要遲疑，因為轉眼就會見底。

荷葉八寶飯是客式八寶飯的翻版，有肉末、櫻花蝦、香菇、油蔥酥……唯一不同的是添加了大田蓮花的特色——蓮子。荷葉有去脂、解



▲荷葉蒸魚

精緻發展，服務更上一層樓

膩之效，蓮子可降火氣，清新不膩帶華麗，是小朋友的最愛。在飯飽後，再來一道遵古制法的客家牛汶水當甜點，可說是一切都滿足了。

提及未來，莊老闆給了如是的回饋，「農場不用大，但在休閒活動或是餐飲規劃將朝

精緻化發展。當顧客感

受的附加價值越多，競

爭力也就越高。之後，

會設計一套排餐，讓顧客休

憩時，除了感受生態環境之美，更可品嚐到精緻的手工餐點，打造不虛此行的回憶。」

▲蓮花養生雞湯



客家牛汶水▶



【愛琴海香料廚房海岸咖啡廳】

海、陽光、美食交織的希臘晨暮風情

擁有 50 桌，可容納約 130 人的愛琴海香料廚房海岸咖啡廳，夢幻的藍白建築物，坐擁 270 度的地理位置，晃眼有如置身在希臘的感覺。伴隨陽光和白雲交織的明暗變化，欣賞清晨、豔陽、日落的變化，隨意坐在店裡一角，很容易將永安的美景盡收眼底。

香煎鮭魚套餐▶



☎ 10:00-20:30 (每週一公休)
 📍 桃園市新屋區中山西路三段 1165 號
 🏠 (永安漁港觀光漁市熟食區二樓)
 ☎ 03-486-5179
 📱 FB 搜尋永安漁港愛琴海海岸咖啡廳
 📍 GPS N 24.987719, E 121.015788

又如南瓜焗飯，使用栗子南瓜和傳統南瓜，蒸熟之後再切成小方塊狀，再拌入米飯、菇類以及主廚特製的奶醬一起熬煮，撒上精選的比薩絲和起司粉，隨即進入烤箱。當我們問及這道料理好吃的秘訣，小綠店長說，「是南瓜，必須留一些南瓜顆粒，會使得焗烤的過程透出香氣，口感上亦更添層次。」她補充說，南瓜



▲鹽烤鯖魚



符合顧客期待的義式料理

有趣的是，咖啡和義大利料理讓愛琴海香料廚房海岸咖啡廳在永安漁港顯得很與眾不同；但菜色料理上卻與永安漁港密不可分，多選用地新鮮漁獲。不過，在烹調上卻是很講究忠於原味的歐式原則。

她舉例，店裡新研發的鹽烤鯖魚，先將新鮮鯖魚簡單處理，經過兩面煎上色，放到攝氏 450 度的烤箱烘烤，出爐後灑上玫瑰鹽和香草提味。並附上油醋和桔醬讓顧客搭配使用。之所以會選用桔醬，主要是新屋地區客家人居多，於是特以客家桔醬作為基底調配出新口味，沒想到一推出大受好評，經常有顧客會主動要求再上一碟呢！原來是桔醬帶著金桔清香、爽口不膩的口感，喚醒味蕾更開了胃。

▲拿坡里海鮮義大利麵



在愛琴海見證愛情

是客家精神中很重要的食材之一，醫學更證實其營養成分是許多蔬果類難以比擬的，而此也是愛琴海特別喜歡使用的原因。

其他如拿坡里海鮮義大利麵、香煎鮭魚、焗烤海鮮千層麵也是很值得推薦的特色餐點。

下午茶亦為愛琴海的一大特色，由小綠店長親自調製的各式咖啡和鬆餅、甜點，搭配永安漁港別緻的景色，美食當前特別陶醉啊！她笑著說，愛琴海不只是吃飯休憩的地方，還促成多對佳偶。經常可以看到，王子在夕陽下求婚，公主回應「Yes! I do。」的場景！在愛琴海見證愛情，真的很美。

▲南瓜焗飯



【郭鵝肉海產店】

料好實在，以滿足顧客需求為優先

自小在漁村長大的郭老闆，由於父執輩都是討海人，耳濡目染下習得一身挑選漁獲的好眼力。加上新屋地區以鵝肉盛名，讓那年剛退伍的他，一心想往餐飲業摸索，轉眼間已經過了 27 個年頭。而郭鵝肉海產店也在他與老闆娘的虔心帶領下，成為新屋地區必吃的老店之一，許多公司聚會、家庭聚餐，或是婚宴都在此留下美好的足跡。

▲朴菜筍干控肉



新鮮道地的創意美食

如同店名一般，鵝肉和海產是最大的特色與招牌菜色。老闆娘表示，店裡最受歡迎的是永安漁港現撈魚，會推薦清蒸或是乾煎，其中以客式清蒸魚最為津津樂道，無論是哪一種魚種，放入特調的蠔油、蔭樹子、薑絲，放入蒸籠蒸熟即可上桌，強調簡單的料理可讓顧客品嚐到原汁原味的鮮甜口感。

鮮魚米粉鍋亦為高人氣客家菜色，因為季節關係選用的魚種也會不同，例如秋冬是白鯧的盛產季節，會將鯧魚稍微炸過把甜味鎖住，再把燙好的米粉適量鋪放在鍋底，添加來自大甲的炸芋頭、蛋酥，以及海味十足的蛤蠣熬煮成的湯頭。要說有多好吃，看到見底的空鍋就知道了。

▲招牌鵝肉



⌚ 10:00-20:00 (每週一公休)
📍 桃園市新屋區中山西路三段 960 號 (備有停車場)
☎ 03-486-1612
📱 FB 搜尋永安漁港, 郭鵝肉海產
📍 GPS N 24.987897, E 121.022199

再來是客家土鵝肉，老闆娘告訴我們，鵝肉要好吃的秘訣除了鵝要健康、要肥美之外，火候的控制更要相當精準，才會營造出多汁 Q 彈的口感，搭配獨家調配沾醬，每一口都唇齒留香。此外，水煮牛更是把敢吃辣的客人澈底收服，以上等的牛肉片佐以調配好的花椒、大紅袍、辣油等大火快炒，起鍋時淋入事先川燙好的麵線上，嗆辣夠

▲水煮牛



成就感來自顧客滿意的笑容

味直呼過癮。

其他還有阿嬤口味的客家朴菜筍干控肉、薑絲炒大腸、梅干扣肉等，都是店裡前幾名的菜色之一。

「很感謝這幾年顧客常帶給我們暖心和開心的回憶，」老闆娘笑著說，曾經有位熟客看到報紙對我們的報導，還特意放大

護貝送給我們；還有些顧客會專程帶其他地區的特色菜來跟我們分享、學習，「透過餐飲結交到這些好朋友、好客人，內心真的非常喜悅，更期許自己能時常推出永安漁港在地新鮮食材，將健康美味的好味道繼續傳承。」



▲鮮魚米粉鍋



▲薑絲炒大腸

【綠色隧道海鮮餐坊】

在地人也推薦的「尚青」料理

提起綠色隧道海鮮餐坊的創業故事，真的是從「一張桌子」開始，當時老闆娘剛從大陸嫁到台灣，看到綠色隧道成為自行車道，每天都有大批人潮來永安附近騎腳踏車、鍛鍊身體。人生地不熟的她，開始興起做生意的念頭，從賣飲料和冰品到擺起桌子做生意，原因很簡單，她和先生喜歡海鮮料理，而她在家乡的燒著一手好菜的功夫也隨著來往顧客口耳相傳。

私房紅糟鰻▶



海洋到餐桌，堅持新鮮原味

來綠色隧道必點的料理非蚵仔煎莫屬，和南部或是夜市裡的蚵仔煎有很大的不同，老闆娘使用酥粉和麵粉調出完美比例，和上雞蛋後打發，再加入嚴選的肥美蚵仔和韭菜，她特別強調必須全程大火，煎出來才會酥脆、香氣四溢。網友們對這道蚵仔煎讚不絕口，還給了台灣版蚵仔比薩的稱號。

在客家海鮮料理上，老闆娘推薦私房紅糟鰻，重點在紅糟遵循客家製法，須使用糯米和紅麴米，經過一星期發酵。而鰻魚則精選 10 公斤以上的海鰻去大骨後，將魚肉片切為長 5 公分、寬 1 公分的大小，再加入紅糟醃製到入味。油炸的時候，油溫要高才能鎖住魚肉的甜味，然後再調小火慢炸，起鍋時加入蝦片和九層塔點綴。必須一說的

▲蚵仔煎



☎ 10:00-21:00 (每週二公休)
2017 年 1 月 23 日至 2 月 3 日過年期間公休
📍 桃園市新屋區蚵間村 6 鄰 56 號 (備有停車場)
☎ 03-476-0722
📍 GPS N 24.946663, E 120.999084

是，連蝦片都是自家製作的，既衛生又健康。

另一道苦瓜豆醬螃蟹，也是來店必點的新菜色，老闆娘強調，選用鮮活螃蟹，不論是三點蟹或是處女蟳，不必在乎食材重量，只要肉質飽滿就能吃到鮮美的風味，烹煮時搭配新鮮苦瓜和客家豆醬燉煮，苦中帶有微甘的口感，令人忍不住一口接著一口。

苦瓜豆醬螃蟹▶



以原本的初心料理美味

取名綠色隧道的原因也很有趣，除了地緣關係之外，剛好店面上頭有棵百年的大榕樹，所以將原名大陸妹餐廳更名。來店的客人多是慕名而來，不喜坐在店裡的冷氣包廂中，反而喜歡在綠蔭底下體驗大自然，還認為這樣吃起美食，更有另一番滋味。

對於未來，老闆娘笑著說，「臺灣最美的風景就是人，謝謝可親可愛的客人一路的相伴，我們將以最原本的心，繼續堅持做出新鮮美味的料理給大家，朝永續經營前進。」

▲生魚片



▲家常土魷魚



【尚品雅宴農莊】

色香味兼具，海客也可以很藝術！

每天東方泛白，江老闆就開著車來到中壢採買餐廳所需的食材，在他的細心挑選、嚴格把關下，尚品的金字招牌越擦越亮。

江老闆告訴我們，會踏入餐飲業全然是家學淵源，父親早年從事外燴工作，他 15 歲進入廚房幫忙，18 歲為學習更多菜色，北上到餐廳做學徒，奠定扎實的基本功，如今在這一行之經邁向第 30 年。



▲鯊魚炒蒜

八字箴言訴說尚品精神

「我的經營理念其實很符合消費者的期待，全在『價錢實在，食材新鮮』八個字裡。說來簡單，卻是我日日奉為圭臬的宗旨。」江老闆眼神堅定地說，正因為這股堅持，尚品在網路上風評頗佳，許多饕客因而慕名前來。

提到海客菜推薦，江老闆笑而不答，從容走進廚房。不消十分鐘，端出一道鯊魚炒蒜跟我們分享。他說，這是一道季節性的料理，選用本港現流鯊魚條，回店必須馬上處理、冷凍，否則易有腥味。熱油之後，將蒜頭、薑、辣椒，以及事先飛水的芹菜、蒜苗爆香後，加入鯊魚肉、客家黃豆醬等，中途放入米酒提香，起鍋後淋上香油，「黃豆醬的良莠攸關這道菜的成



▲干絲蝦



☎ 09:00-14:00；16:00-21:00
(每周不定期休假，請事先預約；大年初一公休)
📍 桃園市新屋區中山西路二段 915 號 (備有停車場)
☎ 03-486-1887
📱 FB 搜尋尚品雅宴農莊
📍 GPS N 24.983474, E 121.056299

敗，我也只堅持用中壢某一家老店。」

此外，蔴豆軟絲和清蒸石斑是當地客家人吃得很滿意的菜色。他說有蔴豆軟絲如能掌握三個秘訣，也就八九不離十。第一，選用不泡藥水的活凍軟絲；第二，切工要精準拿捏；第三，軟絲需先過油，時間得掌控得宜，才不至吃起來太乾而不順口。「至於清蒸大石斑，我習慣



▲蔴豆軟絲



交棒傳承，延續餐飲世家

用鹹冬瓜來料理，鹹而不膩的滋味，會使得魚肉吃起來具有層次。」江老闆強調再三。

令人感到愉悅的是，在尚品吃美食某種程度是場視覺的饗宴，品魚時，盤飾猶如游龍戲水；嗜鴨時，蝴蝶漫舞草間，心情大好。

目前，一雙兒女也到餐廳服務、協助，下一代接棒意味濃厚，江老闆陸續將一些經營上、料理上的要訣相授。他分享，做餐飲業不難，最重要的是要秉持著傳統做料理的精神去追求創新，「我還是那句老話，食材新鮮，價格實在，顧客自然就會上門。」



▲金沙大炒蝦



▶清蒸大石斑

【友福花園農莊餐廳】

竭力追求創新又不失客家風味的佳餚

來到友福花園農莊餐廳前，會先被響亮的羊叫聲所吸引，也就不自覺進入廖老闆的動物樂園。年輕時，就上台北學習廚藝，曾是北台灣外燴市場的知名總舖師，有感於這幾年外燴市場人口萎縮，毅然決定回到新屋家鄉，再創事業第二春。

廖老闆表示，過去汲汲營營的生活總是會讓自己很渴望有個地方能夠養養雞鴨、種種菜，回鄉後埋藏心中的夢想，陸續實現。

塔香蛤蜊▶



重拾記憶中的老味道、好味道

小時候的回憶快速湧上心頭，並開始追尋那股記憶中的老味道。「例如塔香蛤蜊，現在大家熟悉的口感多數偏辣、微嗆，而屬於海客的家鄉味，應加入黃豆醬、米酒，與新鮮蛤蜊的原汁混合後，等蛤蜊開了，九層塔下鍋，迎來的香氣之迷人啊！」他分享，而自己釀製的鹹冬瓜醬，與新鮮鱸魚快火蒸 15 分鐘。準備上桌前，再用香油爆香蔥絲、辣椒、薑絲，淋在魚身，「香油可以增加鹹冬瓜醬的滋味，把魚的鮮度再提升、加分。」

在友福還可吃到客家老阿嬤的壓箱寶，使用純米製作的手工湯圓。堅持不用人工色素，採天然紅麴做出來的紅麴湯圓增添喜氣，料多實在，每一口都吃得到幸福的味道。



▲招牌鵝肉



☎ 11:00-14:30 ; 17:00-21:00(大年初一公休)
📍 桃園市新屋區中山西路二段 602 號 (備有停車場)
☎ 03-486-2567
📱 FB 搜尋友福花園農莊餐廳
📍 GPS N 24.982032, E 121.063671

廖老闆特別點出客家仙草雞，選用鄉下農家的土雞，佐以質地頂級的仙草，添加枸杞配色，湯汁滋補養生，帶有回甘的甜味；用在地農家醃製的福菜乾加入肉片、大腸，就成了一道營養又美味的福菜大腸鍋；招牌鵝肉堅持現殺，佐以自製沾醬，許多饕客慕名而來，真正客家土鵝肉的美名不脛而走。



▲鹹冬瓜蒸山泉鱸魚

認真將客家菜推向國際

「友福成立至今不過幾年，很感謝顧客的青睞，許多因為欣賞我們的菜，自發推廣的朋友不占少數，時刻銘記於心。未來將以更健康、更天然的客家料理繼續做出更符合現代人養身，創新又不失原來客家風味的佳餚。」廖老闆感謝地說。

他更表示，客家菜肴似簡單，其實真正懂得吃的老饕，方能了解客家料理箇中的奧妙。他希望能將客家菜推廣到五星級餐廳，進而推向國際，讓更多人知曉，客家菜是可以榮登大雅之堂，好滋味值得傳承、被學習。



▲客家鹹湯圓

【真多福客家美食】

老店新因子，客家味道好傳香

剛交棒給第三代經營的真多福客家美食，是新屋地區超過一甲子的老店。

說是老店，卻是帶有創新因子的網路名店，尤其是真多福鵝肉和鴨肉，運用低溫宅配的技术，和自製貼心的食用須知，逢年過節生意好到強強滾。對此，許老闆還謙虛地說，「繼續努力！繼續進步！」



▲紅燒魚肚



◎ 9:30-20:00 (周三下午不固定公休，請電聯)
📍 桃園市新屋區中華路 284 號
☎ 03-477-2348
📱 FB 搜尋真多福客家美食館
📍 N24.973307, E121.107210

起鍋，色香味一應俱全。

「很少人知道其實鹹酥溪蝦也是客家菜之一」，許老闆笑著說，這道菜的秘訣在於油一定要乾淨，溪蝦過油後，加入蒜頭、辣椒、胡椒快炒，香脆中帶有蝦子的甜味，是一道十足的下酒菜。滑蛋蝦仁、鐵板豆腐、三杯魷魚……都是真多福熱門菜色，值得細細品嚐。



▲鹹酥溪蝦

信手捻來的客家海鮮大餐

對於客家海鮮料理，許老闆一點都不陌生，他說當年媽媽帶給他的好味道，如今也是店裡的招牌菜。他舉例說，客家魚最重視的莫過於鹹而不膩卻又帶回甘的味道，以清蒸鱸魚來說，魚的處理相對簡單，但是要與魚一起清蒸的鹹冬瓜卻是一門學問，必須在夏天裡選外型漂亮的冬瓜，切四指寬，厚約兩公分的大小，在陽光下曝曬到六分乾，透過大自然的消水過程後，加入客家黃豆醬，醃製一年半以上才算大功告成。吃起來當然是入口即化，滋味芬芳。

紅燒魚肚是許老闆的熱情推薦的拿手菜，選用上等大尾的虱目魚肚，注入高湯乾蒸，視魚肉熟成度，添加蔥、辣椒、蒜頭、薑絲、醬油等，待高湯慢慢收汁



▲真多福鵝肉

奉「顧客滿意」為店內宗旨

許老闆特別透露真多福鵝肉好吃的祕密武器，必須養足 4 個月約 10 至 12 斤重的台灣土鵝，很多人都以為帶有纖維的鵝肉吃起來較柴，其實纖維適中、剛好是有訣竅的，要知道「有纖維就有香氣，有油脂就有甜味」的美味法則，纖維和油脂缺一不可，這也是真多福招牌鵝肉遠近馳名的原因。

當問及交棒後的規劃，兩位許老闆異口同聲地說，「朝顧客滿意為目標！」



▲滑蛋蝦仁

【永安 61 庭園咖啡】

熊麻吉！享受寧靜，品嚐美食的好去處

走進永安 61 庭園咖啡店彷彿來到世外桃源，各色朱槿花滿室圍繞，三三兩兩不怕生的小動物沿著偌大的庭園走動。進到餐廳不由得驚呼連連，一隻隻巨霸熊優雅地坐在椅子上，使人不自覺少女心氾濫，想要衝向前去一親「熊」澤！

如此清幽的環境，一磚一瓦皆出自郭老闆之手，原是台北地區知名髮型設計師的他，因厭倦都市喧囂的生活，於是回鄉將自家農地進行改建，實踐心目中夢想的咖啡店。



▲海風半雞



⌚ 10:00-19:00
📍 桃園市新屋區永安里 17 鄰崁頭厝 51-5 號（備有停車場）
☎ 0976-546-861
📱 FB 搜尋永安 61 庭園咖啡
📍 GPS N 24.988587, E 121.030643

顧客在品嚐時，會吃到扎實的南瓜顆粒與香氣。建議的吃法是，一口冰淇淋、一口鬆餅，再搭配抹茶紅豆冰沙，既消暑又對味。」郭老闆笑著說。對了，不敢吃南瓜的朋友，還有地瓜鬆餅的選擇喔！

除此之外，海風半雞、客家小炒、



▲海客鯛魚丼

「做什麼，像什麼」的築夢人

「專注學習、樂於分享，會使人更有創意、更有能量。」郭老闆說出自己築夢的心得，熱愛做菜的他，三不五時會去了解年輕人喜歡吃什麼、流行玩什麼，再從中去找尋靈感。

他與我們分享自行研發的海客鯛魚丼，源自某次品嚐日式親子丼的靈光乍現，心想著如果用台灣鯛取代雞肉應該是不错的構想，經過幾次實驗和試菜，總覺得缺少了什麼，苦思的當下，赫然發現桌上擺著母親剛醃製的客家蘿蔔乾，於是，超麻吉的好味道浮現，成了店裡的經典招牌菜。

點餐率極高的南瓜鬆餅取材於自種南瓜，郭老闆笑著說，南瓜是我們客家人最常吃的食材，既養生又養顏，「我堅持不把蒸熟的南瓜全部打成泥，所以



▲客家小炒

結合在地文化促永安更好

海鮮義大利麵等套餐，都是郭老闆精心設計的料理。而喜歡喝咖啡、水果茶的朋友，不妨來份下午茶，靜謐地享受大自然，歡度悠閒的時光。

由於鄰近永安漁港，在永安 61 庭園咖啡店還可以看到一個奇景——小螃蟹橫行霸道。

「不只小螃蟹，還有許多不知名的鳥類都會來棲息，這表示努力維持的生態還未被破壞。

這些年，我們也努力結合在地文化，希望取之於永安，回饋於永安，讓這塊孕育我們的土地越來越好。」郭老闆具有信心地說著。



▲南瓜鬆餅

【本港海產店】 講究食安的道地海鮮饗宴

來到本港海產店，很容易被店旁的木製大箱所吸引，細問之下，才知道是店裡小老闆的傑作。甫從食品科學系畢業的他，對於環境衛生相當堅持，木製大箱裡頭擺放雖是廚餘桶，卻不難看出對顧客的體貼和關心。



▲糖醋魚



⌚ 09:00-20:30 (每個月第二、第四個星期一公休)
📍 桃園市新屋區中山西路三段 1165 號 A1、A6
(永安漁港觀光漁市熟食區)
☎ 0976-816-061 / 0910-177-718
📱 FB 搜尋本港海產店
📍 GPS N 24.987719, E 121.015788

其實是有點難度，秘訣在於火候控制，起鍋前再滷點米酒、香油，方能保持鮮嫩得宜。

經典招牌客家菜糖醋魚，是老顧客必點的菜色，選用肉質鮮嫩的鱸魚，經油炸後，淋上由梅子熬煮的糖醋醬，酸甜富有層次的質感，令人回味無窮。值得一提的是，有幾道本港的手路菜，例如蒜泥干貝，必須事先預約，才能一解饕客的嘴饞。



▲炒飛魚卵

使人垂涎的客式創意海鮮

小老闆表示，身為在地新屋客家人，他對於客家菜有一分特殊的情感。再加上外公是老船長，每每有新鮮的漁獲，本港都會拿到第一手的新鮮食材。

店裡的招牌菜頗多，他特別推薦幾道客家海鮮料理，首推炒飛魚卵，尤其是飛魚卵捕獲時，並非一顆顆，而是一沱一沱，像小葡萄般，經過特殊處理後，搭配客家黃豆醬拌炒，起鍋前加入蛋汁、青蔥，和些許調味料。脆中帶香、稍有咬勁的飛魚卵，在黃豆醬的提味下，鮮美中帶有甘美滋味，相當地順口。

吃慣大魚大肉的朋友，也可以來一盤丁香山蘇，早年客家人多鄰山而居，家裡都會準備醃製的小魚乾，搭配野菜山蘇，佐以黑豆豉、蒜頭大火快炒。小老闆說，山蘇富有粗蛋白、粗纖維，小魚乾擁有豐富的鈣質，這道看似簡單的料理，



▲蒜泥干貝



▲薑絲炒大腸

奠定客群並深入餐飲管理

即將接棒的小老闆，對於飲食很有想法，他自認當廚師可能還要一些時間，所以退居幕後進行管理工作，從而建立與廚師的好情誼。也因為所學關係，他用更多的時間在挑選海鮮食材上，讓顧客享受到同樣的價格，卻能

吃到精緻、不一樣的

感覺。「我希望每

位來本港的消費者

都可以吃到新鮮的料理，只要顧客願意第二次、第三次上門，並成為老主顧，就是對我們最大的肯定。」



▲丁香山蘇

【姊妹活海鮮】

就是想要讓顧客吃到「俗又大碗」的料理

身穿桃紅制服的姊妹花，是永安漁港熟食區最引人注意的活招牌，親切的招呼聲，甜美的笑容，讓人想忘記也難！取名為姊妹，原來是家有四千金，在地新屋人的她們，對家鄉的情感，以及對餐飲的熱愛，從菜色就可窺知一二。



▲冰鎮秋刀魚

全家一心，設計顧客滿意的菜單

有趣的是，兩位當家主廚的另一個身分是「姊夫」。正因為是一家人，所以每每有新菜出爐，一定得接受試菜的考驗，尤其是姊妹們是主導外場的一群，最了解顧客，所以把關上顯得嚴格許多。

就以入秋後，熟客必點的沙母麻油舉例，陳老闆娘表示，完全遵循客家麻油雞酒的做法，一點也不能馬虎，以純正黑麻油、老薑片爆炒後，倒入純米酒，全酒熱滾後加入整隻沙母和些許枸杞、鹽提味。

「這道菜會特別使用小火鍋，在上桌前點小火，因為沙母在湯汁精華的持續熬煮下，味道更顯鮮美。」

融合客家醃製食材的破布子特殊口感的冰鎮秋



▲涼拌魚皮



◎ 09:30-20:30 (每個月第二、第四個星期一公休)
 ㏪ 桃園市新屋區中山西路三段 1165 號 A4、A9
 (永安漁港觀光漁市熟食區)
 ☎ 0955-053-082 / 0915-038-010
 ㊦ FB 搜尋永安漁港姊妹活海鮮
 ㊦ GPS N 24.987719, E 121.015788

刀魚，是姊妹的長銷菜，入口即化的美味，是老人、孩童的最愛。箇中的奧妙在於「敢買」，陳老闆娘解釋，「因為只選 2A 等級的秋刀魚，光是價格就硬生生多了快一倍。」

最特別的是，姊妹有一道美容聖品很值得介紹，很多女性顧客慕名而來，菜名為「涼拌魚皮」，使用富有膠原蛋白的鯛魚皮來入



▲沙母麻油

以品質、價格立下好口碑

菜。陳老闆娘說，關鍵在於以新鮮的鯛魚處理，再用辣油、麻油、香油、烏醋、冰糖、蒜末調味，為了美觀添加小黃瓜、紅蘿蔔絲與些許辣椒。

對於經營理念，陳老闆娘言簡意賅地說，「俗擱大碗，不怕客人吃！」用料好卻不加價是全家決定開店的共識。這些年下來，她深感一道菜，可能同樣的菜名、同樣的配料，可是添加的順序不同，味道呈現會不一樣。而此讓他們戰戰兢兢，因為好的口碑維持不易，真的很感謝這些年來，老顧客經常帶著新顧客上門，她特別提醒，「來永安，找姊妹！」



▲白灼鵝肉

【原味海鮮】(中壢原味)

用「原味」、「創意」打造食神級味道

原本在中壢大同夜市路邊攤起家的原味海鮮，因為老闆喜歡到永安漁港海釣，每每有捕撈到漁獲便交由店裡，讓顧客一飽海味。因為新鮮，口耳相傳下成為中壢地區的名店之一。某次機緣下，老闆夫婦決定距離「產地」近一點，於是來到永安漁港，沒想到一待就是數十年。

蒸豆瓣鮮蚵▶



信手拈來獨特海客菜

在原味海鮮，會看到飯店級的廚房工具「蒸爐」，這是劉老闆娘自己設計的，主要呼應自己對料理一貫的堅持——原味。此時，蒸籠上的一道海客菜豆瓣鮮蚵正傳來濃郁的香氣，一顆顆肥美的模樣，已不能用垂涎來形容。

目前的主廚由劉老闆娘的弟弟擔綱，喜歡求新求變的他，曾經獲得永安漁港食神大賽的冠軍。問及建議的海客料理時，主廚脫口說出「燜筍蒸鮮魚」，鮮魚肯定是來自姊夫的愛心，夏天多以野生石斑，冬天會使用黑格魚、鮫魚，為讓顧客好入口，特以片魚的方式來進行烹煮，與客家燜筍和破布子清蒸，清爽中透露著幸福的家常味。

店裡還有幾道海客菜來自他的巧思，其中一道取名焗烤愛桔子醬，新鮮扇貝鋪上

▲焗烤愛桔子醬



⌚ 11:00-20:00 (每個月第二、第四個星期一公休)
📍 桃園市新屋區中山西路三段 1165 號 A5、A10
(永安漁港觀光漁市熟食區)
☎ 0936-283-458 / 0981-021-981
📱 FB 搜尋原味海鮮
📍 GPS N 24.987719, E 121.015788

小朋友最愛的起司進到烤箱，為不失健康，還與清蒸好蔬菜一同擺盤，特別以粽葉當作裝客家桔醬的容器，再擺上一支小雨傘，不僅菜名聽來浪漫，吃起來也很浪漫。各位吃貨看官！要吃這道菜請記得事先預約。

他信手拈來，還有客家小炒鹹豬肉，其實是客家小炒的引伸版，加入阿嬤醃製的老菜脯，



▲燜筍蒸鮮魚



顧客的想念是最佳原動力

一股兒時的回憶頓時進到腦海，經常有客人吃完會自言自語地說「就是這個口味！」

「我很喜歡聽到顧客對我說『懷念這個味道』，會讓我覺得

很欣慰，正因為顧客

這份想念，我們就成功了！」

訪問的尾聲，劉老闆娘接到老闆打來的電話，原因是捕到一船的新鮮漁獲。老闆娘指定了幾種魚種後，就請老闆直接把船開到基隆漁港販賣。如是「尚青」的情節上演，令人不自覺豎起大拇指說聲「讚」！

▲蒜香客家炒飯



客家小炒鹹豬肉▶



【圓意客家湯圓】

正港客家古早味，吃了還想再來

「一定要來圓意大姊這裡吃湯圓！」一對從台北到桃園附近洽公的夫婦，特別繞道永安漁港，就是為了這碗客家鹹湯圓，懷念的家鄉味，讓他們不辭老遠前來。

問及湯圓好吃的秘訣是什麼？本身為在地客家人的張老闆娘說，用傳統客家方式做出手工湯圓，是讓顧客吃了還想再吃的原因。細問下，才知道每日天還沒亮，她就開始製作手工湯圓，將前一日浸泡好的糯米磨成漿，裝袋後再綁上鐵條重壓束乾，形成一塊塊的圓仔粹備用。光是假日，應付全省各地觀光客的胃，就得準備將近 50-60 斤，真真是煮湯圓煮到手軟。

物美價廉，堅持手工製作

一碗好吃的客家鹹湯圓工序實在繁雜，湯圓須先在滾水煮熟撈起，注入高湯後，放入遵古特製的客家肉燥，內容物很精采，有瘦肉、蝦米、香菇、蔥油酥等，端上桌前，夾入青梗韭菜、蒜苗、香菜，撒上些許白胡椒粉、芹菜末。香氣四溢，白胖的湯圓令人迫不及待咬上一口。「青梗韭菜是客家菜園常見的農作物之一，菜梗較傳統韭菜短，清香卻不嗆味，與客家湯圓味道很對味。」張老闆娘熱心地解釋。

店裡另外一道招牌客家米篩目，米篩目當然是張老闆娘用在來米手工製作，這道料理可以乾炒或是煮成湯食用，也因為各有不同的風味，顧客經常是兩道一起點，省著沒吃到美食，心裡想著難受！



▲客家湯圓



▲炒米篩目

濃濃家鄉味，深得顧客心

看著店裡熙來攘往的人潮，只為了吃上一碗家鄉味的湯圓，張老闆娘說，顧客就是這麼可愛，而她能回報的就是，只要能手工製作，就不會假手於其

他方式。此外，她幽默地說，不要看到我店

名有「湯圓」二字，就

以為只賣湯圓喔！其實拿手好菜還有魷仔羹、鮮魚湯、蚵仔煎等，都是店裡排行榜前幾名，來了就不要錯過了。



▲乾板條（加鮮蚵）



⌚ 10:00-19:30（每個月第二、第四個星期一公休）
 📍 桃園市新屋區中山西路三段 1165 號 A7
 （永安漁港觀光漁市熟食區）
 ☎ 0917-281-696
 📍 GPS N 24.987719, E 121.015788

【珍味生猛海鮮】

高 CP 值，把客人當作家人般經營

擁有中餐料理證照的姜老闆娘，年輕時對煮菜有著濃厚的興趣，喜歡研究料理的程度幾近成癡。經常看著食譜或是電視介紹，就起身到廚房動鍋動鏟。而她也在家人的支持，成立了珍味生猛海鮮，一做就是 25 年。一雙兒女在長期影響與薰陶下，也踏入自家餐廳服務，兒子更是接下棒子，擔任起主廚的要角。



龍首味增湯▶

老菜新做，好菜心做

取名為生猛海鮮，顧名思義即是店裡經常有讓人驚喜的海產出現。不僅廚師會跟著船出海海釣，對於永安漁港的新鮮魚貨也很敢出手。無論萬分之一的機會才會出現的黃金石斑，或是一尾近 50 多斤的巨無霸龍膽大石斑，甚至是相當罕見、重量約兩斤多的「大尾鱸鰻」，在珍味時刻可見，常讓往來的客人驚奇不已。

當提及海客料理時，姜老闆娘手舉大拇指力推清蒸龍蝦，她說好吃的關鍵在於具有客家精神的樹子，也就是俗稱的破布子，可以開脾健胃外，還能將海鮮肉質提升。將龍蝦對切後，鋪在已放置好嫩豆腐的鐵盤上，放好調味後進入蒸籠約 8-10 分鐘，出爐後放上蔥絲、紅蘿蔔絲，再淋上滾燙的香油，此時油蔥的香氣四溢，更把龍蝦的鮮紅烘托出來。餘下的龍蝦頭，以傳統客家味增調味，加進洋蔥片提味去腥，上桌前附上油條，一道高 CP 值的龍首味增湯大功告成。

熟客必點的招牌鹽酥蝦，透露著傳統客家菜鹽酥溪蝦的滋味。姜老闆娘說，在漁港最不



☎ 09:30-20:30 (每個月第二、第四個星期一公休)
📍 桃園市新屋區中山西路三段 1165 號 A11、A16
(永安漁港觀光漁市熟食區)
☎ 0920-338-202
📱 FB 搜尋永安漁港珍味生猛海鮮 A11、A16
📍 GPS N 24.987719, E 121.015788

缺的即是肥美的活蝦，於是打破常用白灼的吃法，讓老菜也有新風味。在主廚的巧手下，肥美的鹹酥蝦炸得香、酥、脆，又保留著白蝦的甜味，可謂是三五好友聚會話家常的下酒菜。



▲鹽酥蝦

當作家人，會很希望他們每頓飯吃起來都是大大滿足，尤其看到他們愉悅的表情，自己內心跟著也開心。」



▲清蒸龍蝦

用新穎菜色牢握顧客心

也因為永安漁港四季的漁獲都不同，好比入秋後，三點蟹、秋蟹盛產，使得姜老闆娘與幾位廚師經常思考，怎麼做才能更貼近顧客的胃。她說，「之所以會這麼認真，乃是因為熟客很

多，一旦把客人



冰鎮秋刀魚▶

【高平】

團結經營再拚下一個 50 年

「堅持用最新鮮的海鮮、最簡單的烹調方式留住最鮮美的甜味。」高平范老闆說出店裡 52 年來的堅持與初衷。父執輩原是新埔農民的第一代，因旱災遷徙到永安漁港，從一家提供簡單飲食給往來釣客、漁民的雜貨店，見證漁港的轉型，到今日成為台灣知名的觀光地區。



▲客家菜脯飛魚卵煎蛋

追求鮮與美的海客好滋味

來高平千萬不要錯過幾道熟客必點的客家海鮮料理。范老闆第一棒強力介紹三杯中卷，選用上好、每隻都超過半斤以上的中卷，為了講求健康沒有負擔，會先下油大火稍微焗過取代用油炸的重口味，待表皮有點焦黃感馬上起鍋瀝油。另一邊把自家特調的三杯醬、炸過的蒜頭、焗過的老薑、辣椒、冰糖等與麻油拌炒，加入中卷後用中火收乾，秘訣是鍋鏟要不停翻攪，鍋邊必須保持濕潤感，醬汁如同麥芽糖顏色時，加入客家菜經常使用的九層塔稍微燜煮。經常一上桌，沒幾分鐘就見底，很多客人還意猶未盡，再點一盤享用！

創意人氣菜客家菜脯飛魚卵煎蛋，看起來家常，工序卻繁雜，先將傳統鄉下的客家老菜脯泡水、去沙後剁碎、瀝乾，事先拌炒後備用。中火下油，將拌好



新屋鵝肉▶



⌚ 10:00-19:30 (每個月第二、第四個星期一公休)
📍 桃園市新屋區中山西路三段 1165 號 A12、A17
(永安漁港觀光漁市熟食區)
☎ 0919-927-886
📱 FB 搜尋永安漁港高平 52 年老店
📍 GPS N 24.987719, E 121.015788

蔥花、菜脯的蛋液朝正中央淋入，過程必須拿筷子不斷攪拌，六分熟時外觀會定型，約七分熟時翻面，起鍋後在蛋上擺上飛魚卵和些許鮭魚卵點綴。菜脯的脆和飛魚卵的鮮美，和綿密的烘蛋根本絕配。

因為圓身的魚的吃起來口感特別好，因而堅持選用七星鱸來做的招牌糖醋魚，糖醋醬



▲招牌糖醋魚

三代齊力經營，視客人為貴人

裡巧妙地混合番茄、二砂、大蒜、洋蔥，以及客家梅子，酸中帶甜，把魚的鮮度充分襯托。

除此之外，客家福菜蚶仔湯、桂花沙母、新屋鵝肉、白灼活蝦等多道美食，也為高平屹立於永安漁港的墊腳石。

在高平時刻可以看到范老闆帶著第三代兄弟姊妹齊心經營的打拚情感，看見顧客有需求馬上補位的積極舉動。范老闆欣慰地說，看到他們一個個認真負責地接下這家老店，內心非常歡喜。對於未來，他語帶智慧地說，「我們將客人視為貴人，將持續研發新的菜色，迎向高平下一個 50 年。」



桂花沙母▶

【天水海鮮館】(原北海岸)

傳統融合新意，多元菜色征服顧客心

自小在阿婆、母親的耳濡目染下，原北海岸第三代經營者黃老闆，對餐飲有著很深厚的情感，並立下長大要當廚師的心願。在逐夢的過程中，他決定學歷和經歷並行，於是填上餐飲科系進修，透過學術的磨練和實務的經驗，幾年下來，參與許多大大小小的比賽，曾於許多知名餐廳服務，但在家中亟需人手的情況下，毅然回到家鄉努力。

▲桂花爆炒沙母



賦予老菜色新的生命力

有鑑於一般海產店常見的菜色，黃老闆做了相當的修正，他將過去的所學揉合阿婆的味道、媽媽的味道，以貼近顧客的心再研發。

東方冰鎮美人魚是他新改良的一道海客菜，想法源於客家菜中的香燜鯽魚，改用秋刀魚來取代，首重魚的清潔，必須將小魚鱗剝除乾淨，並加入蔥、薑、酒、冰糖、洋蔥、辣椒、醬油等，以及最特殊的一味「白話梅」。大火滾後轉小火，繼續加溫8小時，過濾湯汁後，放涼冰鎮。上桌時，放上薑絲、青蔥絲、柴魚片等，再淋上湯汁，入口即化的清爽甘甜感，也無怪黃老闆一次就要做近百條預備了。

使用自己獨特燒製的醬料烹煮的招牌糖醋魚也

▲客家新屋鵝肉



☎ 10:00-19:30 (每個月第二、第四個星期一公休)
📍 桃園市新屋區中山西路三段 1165 號 A13、A18
(永安漁港觀光漁市熟食區)
☎ 0919-972-932 / 0910-290-562
📱 FB 搜尋《原北海岸》天水海鮮館
📍 GPS N 24.987719, E 121.015788

是一絕，黃老闆透露，這道菜最畫龍點睛的地方在於，起鍋時要加入一點酸醋，這是很道地客家菜方法，此舉使一些較不敢吃海鮮的小朋友，常被這股酸甜味所吸引，好吃又開胃。

他也對自家的五味中卷相當推薦，他說，中卷挑選的秘訣在於外皮要有光澤、呈鮮紅色，眼睛墨汁不能太混濁，要飽滿才夠「青」。採



▲東方冰鎮美人

致力朝精緻化餐飲挺進

現殺，寬度一指大，滾水川燙即可，沾上自製的五味醬，他自己形容，「嗆、微辣、帶點微酸，尾味又具有回甘的甜。」

黃老闆表示，舉凡桂花爆炒沙母、空心菜炒 XO 干貝醬、椒鹽蝦、清蒸石斑等都是他的的拿手好菜，歡迎大家來蒞臨和品嚐。

曾在圓山飯店服務、有些許機會

在知名大廚阿基師身旁學習的他，除了對料理非常要求之外，經常可以看他穿著廚師服穿梭在店裡服務，令人有種見到料理小當家的感覺。菜色在他的巧思下，朝越來越精緻發展，而他也將之當作自己人生的功課。

▲空心菜炒 XO 干貝醬



▲五味中卷

【永安港 50 年老店】

以料理會友，朝國際化邁進

從一家小吃麵攤到永安漁港附近家喻戶曉的餐廳之一，永安港 50 年老店朱老闆娘，看著新屋地區從過往的蕭條到今日的繁榮景象。身為第三代經營者的她，自小看著家中長輩為顧客張羅餐點的認真神情，久而久之也對經營餐廳很有興趣，每每看到顧客吃得津津有味、很滿足的模樣，除了心中開心，還增添一分使命感。



▲桂花三點蟹

力推道地客家海鮮料理

在同為客家人的朱老闆娘力薦下，首推招牌菜三杯中卷，據她說這道料理是店裡很經典的海客菜，選用上好中卷，有別於其他店家常用的圈切方式，改採切片切花，用意是美觀和好入味。先用麻油爆香老薑片，再加入蒜頭和蔥快炒，等到蒜頭有點金黃狀時，放入中卷、醬油、辣椒、冰糖，以及客家醃製的蘿蔔乾，過程中加入米酒燴鍋，等待大火收汁後，再緩緩置入一旁已經事先再底部鋪上九層塔的砂鍋。因為多了蘿蔔乾，中卷吃起來 Q 嫩中帶有天然的鹹味，或許應該稱之為古早味吧！

另一招牌海客菜清蒸樹子石斑則會選用午魚或石斑魚，使用自家特製的魚露，並添加適量的當歸、樹子，送入蒸籠清蒸，裝盤時撒上蔥絲和辣椒絲。看起來製程簡單，卻保留



▲清蒸樹子石斑



⌚ 09:00-20:00 (每個月第二、第四個星期一公休)
📍 桃園市新屋區中山西路三段 1165 號 A15、A20
(永安漁港觀光漁市熟食區)
☎ 03-486-4708 / 0936-094-753
📱 FB 搜尋永安港 50 年老店
📍 GPS N 24.987719, E 121.015788

原汁原味，鮮美中吃得到魚肉的甜度。

朱老闆娘說，吃多了大魚大肉，想要來盤清爽皮蛋地瓜葉也行！這道客家餐桌上常有的菜色，在主廚悉心改良之下，海派地淋上東石大鮮蚵。形成上層鮮蚵、中層皮蛋、下層則是滿滿地瓜葉，三層的視覺享受，吃下肚更是誠意十足。此外，像是新屋土鵝、桂花三點蟹、招牌糖醋



▲招牌三杯中卷

第一手魚獲確保鮮度、品質



▲皮蛋地瓜葉

魚、客家脆皮豆腐也是不容錯過的好味道。

不說大家可能不知道，永安港 50 年老店的漁獲，為數不少是來自自家漁船，老老闆就是老船長，出海捕捉的漁獲，入港後就交由店裡處理，增添季節性的海產提供給顧客挑選。

對於未來，朱老闆娘語帶國際觀地說，「永安漁港當前已經放眼全世界，陸續有許多海外觀光客慕名而來，我願意以料理會友，把最好的、最新鮮的好菜分享給海內外的好朋友。」

【卡托米利庭園咖啡】 為顧客構築心中的夢想城堡

取名世界前一百大勝地，希臘米克諾斯島著名地標 KATO MILI，島上五座風車一直是人們的心之嚮往；而今在永安的卡托米利庭園咖啡找到如同 KATO MILI 的明媚風光。所有的氛圍感受從一下車即被營造，藍天、白色建築、大風車、綠草皮、愛心池……來此的顧客，幾乎動作如出一轍，馬上拿出手機，索性先拍照打卡再說。

進入餐廳後，又是另一風情，牆壁壁畫透露著希臘的街景，一筆一畫出自於美術系畢業的陳老闆娘，看著她臉上洋溢的幸福感，一時之間，我們都明白了，卡托米利是她心中的夢想樂園，而她將夢境，喔不，是將大家的夢境點石成真。

新奇又吸睛的海客義大利餐

這時，陳老闆娘端給我們一壺黑森林花果茶，並優雅地說，「使用新屋在地洛神花特調出來的酸甜滋味，是不是有種戀愛的感覺。」喜愛調配飲品的女，擅長將不同顏色的果汁堆疊出新滋味，喜歡喝咖啡的顧客經常也會收到陳老闆娘的愛心拉花，讓人彷彿置身在國外之餘，又增添夢幻。

「卡托米利也有海客滋味！」陳老闆娘解釋，青醬食材其實源自於客家人慣用的九層塔佐以蒜頭、松子、橄欖油等打成汁調配，像招牌菜焗烤青醬野菇鮭魚麵就是一例。其他像是排餐中使用的薑黃飯，也是客家米食之一，「食材的融合讓國人吃到對味的料理，是我們的信念，也是我們



▲白蘭地蛤蜊義大利麵



☎ 周一到周五 10:00-20:00；周六、日 09:00-21:00
(除夕公休；如有異動請洽官網)
📍 桃園市新屋區蚵間里蚵殼港 6 鄰 55-5 號 (備有停車場)
☎ 03-476-8668
🌐 www.katomili.com.tw FB 搜尋卡托米利庭園咖啡粉絲團
📍 GPS N 24.562772, E 120.592427

菜色時常推陳出新的主因。」

她說，其他如白蘭地蛤蜊義大利麵、鬱香鮮蚵海鮮燉飯，或是深受小朋友喜愛的兒童飛機餐培根義大利麵等，都是卡托米利點餐率極高的菜色。



▲香腸鮮蝦時蔬燉飯

為顧客找尋夢幻希臘意象

「我們主廚對於料理非常熱衷，近來還自己砌作了手工披薩的窯燒，目前已經進入啓用階段，相信不久的將來，也會推出海客披薩。」

陳老闆娘表示，未來將繼續為顧

客尋找希臘意象，舉凡菜單、餐盤、胡椒罐等都有她與畫筆的巧思和足跡，「就找個好天氣來卡托米利吧！會流連忘返的！」她輕呼著。



▲焗烤青醬野菇鮭魚麵



▲檸檬香茅烤雞腿排



▲黑森林花果茶

【品鮮海產】

嚴選食材，海客也可以很健康

因為愛吃，一腳踩入餐飲業的劉老闆，早期曾是永安附近沿岸的漁民，隨著漁港變為臨時市場，夫妻二人開始賣起漁獲。直到政策改變，永安漁港發展為觀光漁市，眼看餐廳夢即將實現，他的嘴角也慢慢浮現笑容。



▲客家燜筍



⌚ 11:30-20:00 (每個月第二、第四個星期一公休)
📍 桃園市新屋區中山西路三段 1165 號 A14、A19
(永安漁港觀光漁市熟食區)
☎ 03-486-5210
📍 GPS N 24.987719, E 121.015788

並用香油、米酒、些許冰糖等調味料，等香氣出來後，加入鯊魚肉拌炒，收汁後即可裝盤上桌。黃豆醬的甘甜襯托出鯊魚肉質，不僅很契合，還非常老少咸宜呢！

「我和廚師們時常腦力激盪新菜色，即將要推出的客家鹹菜湯，預計



▲糖醋鮮魚

吃得到健康的海味美食

說起自家的海客菜，熱愛料理的劉老闆舉出店裡招牌菜一糖醋鮮魚，魚種會視季節調整，主要是將鮮魚裹粉油炸後備用。此時，另起油鍋，放進蒜片、洋蔥絲、紅蘿蔔絲、木耳絲均勻拌炒，再添加些微番茄醬和客家帶肉梅汁、冰糖醬燒，「我知道很多餐廳會用勾芡來做，為了顧客的健康，我們選擇比較清淡卻又不失口感的做法。」

他指出自己平常很愛吃蒜苗鯊魚這道菜，也分享給大家，不過先預約也不一定吃得到就是。主要是漁獲不多，以及處理工序複雜，新鮮鯊魚肉必須洗淨焯水，再刷去魚皮上的細魚鱗，再放到另一鍋滾水川燙備用。熱鍋後，將客家黃豆醬、青蒜段、薑絲、辣椒、芹菜段置入，



▲梅干扣肉



▲蒜苗鯊魚

願給顧客優質的飲食質感

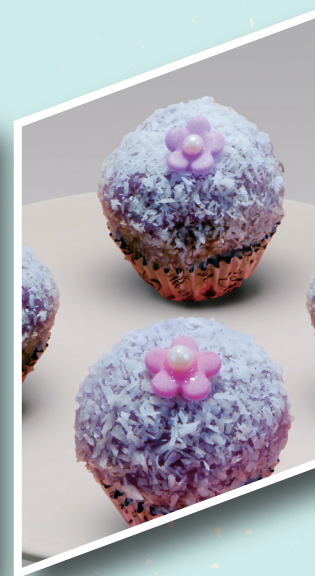
打破過往添加肉片的做法，改用海鮮來取代；以及，芋頭燒肉、客家燜筍等也在名單之中，希望帶給顧客另一番新氣象。」劉老闆透露。

正當問及未來發展時，一道香酥白帶魚正往客桌端去，散發出的魚香味和精準到位的火候，令人感到驚喜。劉老闆笑著回應問題，「還是那句老話，『健康』是最重要的，如同白帶魚要炸得到位，油品和火候同等重要。給顧客優質的飲食質感，是我自開店以來的信念，願以此與我的顧客分享。」

單元二 手藝當好

取在地食材作為創意發想，採老菜新吃，佐以妝點與巧思，跳脫出客家傳統菜餚之油、肥、鹹的舊有觀感。既能保持客家菜應有內涵的飲食文化，又能延伸出品味與自然獨特的風格。

手藝當好單元，融合海客精神與客式新意，推出5道海客料理與4道客家創意米食，在養生與視覺取之平衡，與您分享，並一起動手煮好料吧！





永安富貴魚〔黃花魚〕



【材料】

黃花魚1尾、奇異果4顆、香吉士1顆

【調味料】

- 1.鹽巴、太白粉
- 2.沙拉醬4大匙、煉乳2茶匙、檸檬2茶匙、冷開水2茶匙

【做法】

- 1.黃魚做好前置處理，片下二邊肉塊
- 2.用調味料1醃製10分鐘
- 3.下鍋用180度油溫，炸3分鐘撈取
- 4.果肉切小塊和魚塊，添加調味料2，拌勻入盤



黃槿金香小管〔小卷〕



【材料】

小卷8兩、鹹冬瓜2兩、薑少量

【調味料】

紹興酒、淡色醬油各1茶匙

【做法】

- 1.小卷洗淨外皮，瀝乾水份，盤下鋪設黃槿樹葉
- 2.取鹹冬瓜用刀壓碎
- 3.表層放薑絲加入調味料
- 4.蒸上8分鐘即可



醃瓜帶芽魚片湯 (鯖魚)



【材料】

客家醃瓜1片、海帶芽少許、
鯖魚10片、薑6片、蔥花少許

【調味料】

鹽少許、麻油1/4茶匙

【做法】

- 1.魚事先處理好
- 2.高湯下鍋，放入醃瓜及薑
- 3.微滾（開水冒泡時）
- 4.滾5分鐘後再放入魚片
- 5.入調味料及海帶芽、蔥
- 6.滾5分鐘去除雜質，即可起鍋

瓜子肉炒魚丁 (火口魚)



【材料】

火口魚1尾、香菇3朵、
瓜子仁、芹菜末少許、
蒜苗末少許

【調味料】

鹽、糖1茶匙

【做法】

- 1.美生菜洗淨放入冰水
- 2.香菇、芹菜切細丁
- 3.瓜子仁用150度油炸20秒撈除
- 4.將魚丁入鍋泡油6秒鐘
- 5.魚肉熟後，爆香
- 6.香菇、芹菜丁煸炒數下，再放入魚丁最後再加入瓜子仁
- 7.拌勻即可



月光鯊魚餅 (鯊魚)



【材料】

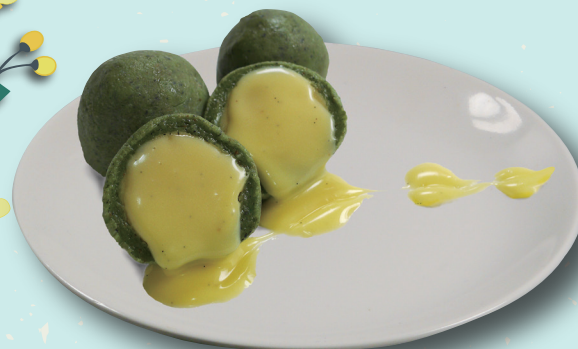
鯊魚6兩、雞胸肉2兩、
板油4兩、馬蹄10個、
芹菜1兩、洋蔥2兩

【調味料】

鹽、胡椒少許、糖1茶匙

【做法】

- 1.將材料全部剁碎，拌入調味料
- 2.將春捲皮平鋪並放入步驟1材料
- 3.再覆蓋1片春捲皮
- 4.利用平底鍋放入1匙油
- 5.以150度微火煎熟
- 6.切片擺盤



擂茶起司球

擂茶粉所調和綠色
外皮，視覺清新且
具健康養生。輕咬
一口時，內餡瞬間
爆漿的起司濃郁可
口，是大人和小朋友
的最愛，可說是一
項創新客家美食
商品。



【材料】

起司球10顆、
糯米粉150克、
水120公克、
豬油、
糖各2大匙、
巧克力米50克、
擂茶粉30克

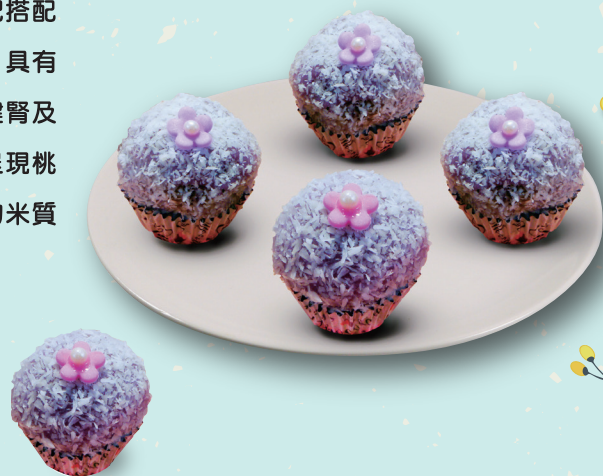
【做法】

- 1.糯米粉、水、糖、豬油、
擂茶粉攪拌均勻，並揉成糰
- 2.將步驟1均分成10等份
- 3.粉糰包入起司球
- 4.並放入滾水中煮沸10分鐘後
- 5.撈起排盤



糖朝紫京城

健康的客家粢粑搭配養生的紫山藥，具有解毒、利尿、健腎及補血功效充分呈現桃園市米倉良好的米質。



【材料】

紫山藥半條、
綠豆沙375克、
糯米粉在來米粉各3大匙
椰子粉2大匙、
洛神花乾6粒
(內餡可使用新屋區桑葚乾；
觀音區洛神花乾來替換口味)

【做法】

1. 紫山藥切片蒸熟
2. 將步驟1拌入糯米粉及在來米粉均勻揉合成糰
3. 包入洛神花乾或桑葚乾
4. 蒸上15分鐘即可盛盤
5. 擺盤並灑上椰子粉即可



黃槿搗茶粿

黃槿樹具水土保持、抵擋風沙及保護濱海地區農作物功能，堅韌的特性符合客家精神，故選用黃槿樹葉別具意義，象徵在地性、客家意義，其葉子有獨特的淡淡檸檬香，是濱海客庄特有地域性蒸粿材料，充分呈現低碳環保，與大自然共處之概念。



【材料】

在來米粉600公克、
澄粉1/4杯、
搗茶粉（或抹茶粉）、
糖、黑芝麻各1/2杯、
溫水2杯糖2大匙、
水1/4杯

【做法】

1. 在來米粉及澄粉、搗茶粉、溫水及2大匙糖攪拌均勻
2. 糖、黑芝麻各1/2杯、水1/4杯攪拌均勻
3. 將步驟1均分為十等份，包入步驟2
4. 包好之粉糰抹上沙拉油
5. 擺置於黃槿花葉上蒸30分鐘即可



薑汁雙色牛汶水

徜徉在清新大海及沙灘中，雙色牛汶水所表達的就是創新海客好滋味，連結海客意象及選用地好食材，成為濃郁客家雙享受，選用地客家米，亦代表桃園客庄擁有良好米質。

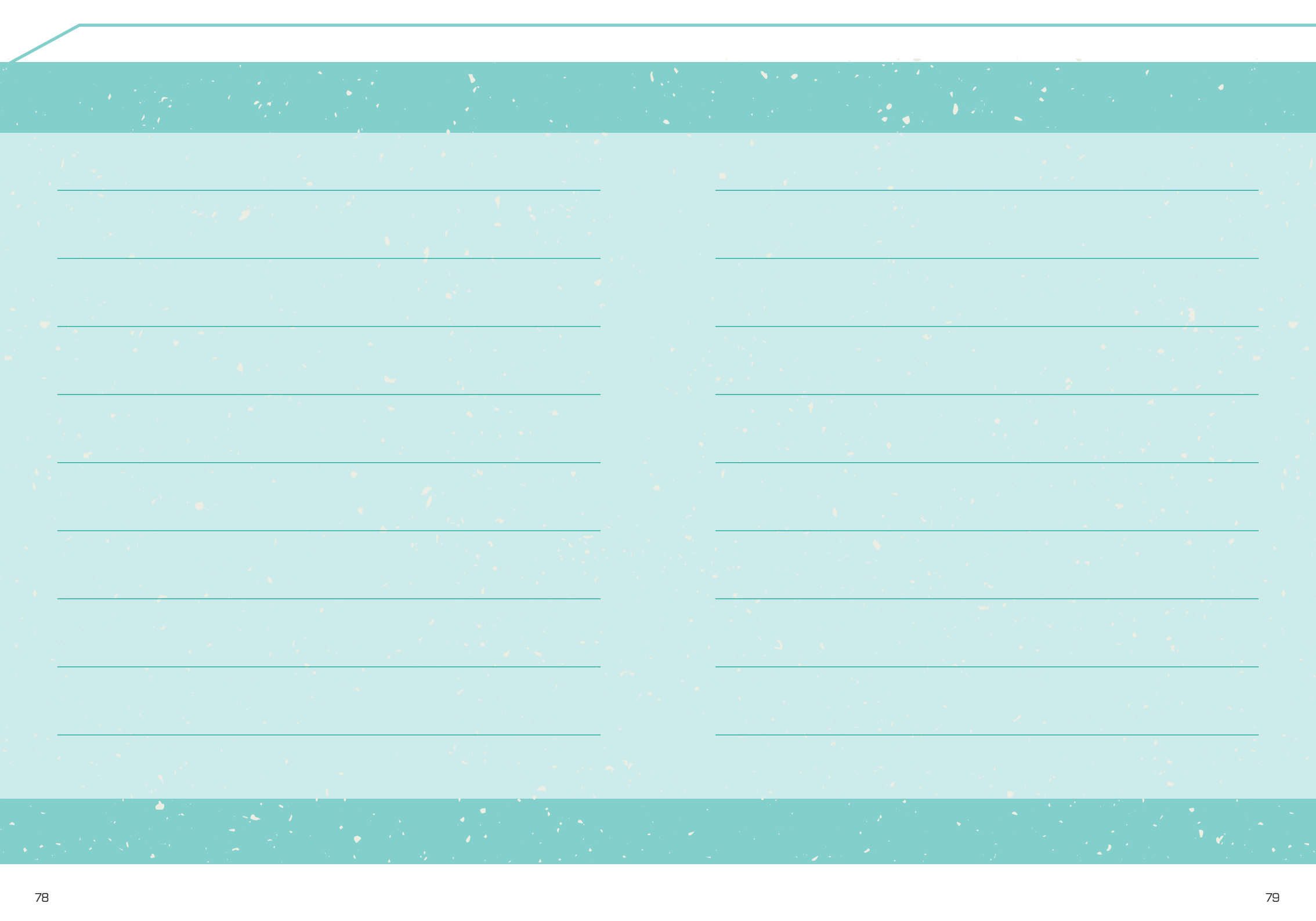


【材料】

糯米粉900克、
擂茶粉(或抹茶粉)300克、
花生粉適量、
薑片3片
黃砂糖、紅糖2杯

【做法】

- 1.糯米粉加水攪拌均勻並分為二，即各450克
- 2.將步驟1其中一份加入加入擂茶粉攪拌成粉糰
- 3.二顏色粉糰揉成長條狀並列
- 4.分切為2公分大小，再揉成湯圓型
- 5.黃砂糖、紅砂糖混合並加入一杯水及薑片熬煮成濃醬狀待用
- 6.將雙色小湯圓用沸水煮開15分鐘後起鍋
- 7.並加入步驟5後，灑上花生粉即可



國家圖書館出版品預行編目 (CIP) 資料

桃園客家美食-海客之都 I, 美食導覽地圖. --
桃園市：桃市客家事務局出版：桃市府發行,
2016.12

面；公分

ISBN 978-986-05-1352-3(平裝)

1.旅遊 2.客家 3.餐廳 4.桃園市

733.9/109.6

105024009

書名：桃園客家美食—海客之都 I 美食導覽地圖

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

總策畫：蔣絜安

出版團隊：梁正亮、羅國裕、王保鍵、
林以琳、賴俊璋、古子雲

電話：03-4096682

地址：32546桃園市龍潭區中正路三林段500號

執行單位：財團法人中國生產力中心

訂價：新臺幣250元

出版日期：2016/12月

GPN：1010502912

ISBN：978-986-05-1352-3

