



海客原鄉 漁味傳香

濱海客家漁村整合行銷發展計畫

桃園客家美食—海客之都III美食導覽地圖

海客之都 III

美食導覽地圖

海客之都 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

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:1010701526

廣告

桃園市政府客家事務局 編印





《桃園海客之都III》

桃園 · 孕育海客美食文化創始者

—市長序—

推動桃園客庄的產業經濟，是本市長期致力的目標之一，透過整合資源行銷計劃，與桃園濱海地區的餐飲產業攜手合作，共同形塑海客風味美食品牌，使沿海的客家文化重點發展區更具特色。

為提升在地產業文化發展，邀請專家學者及專業協力團隊輔導，讓參與本計畫的餐廳，善用在地食材、增添客家元素及改善餐飲環境等，打造桃園海客品牌餐廳形象。同時激發出多元海客創意料理，提供消費者更多選擇，讓海洋客家美食文化，成為行銷桃園客庄關鍵的軟實力。

本市推展桃園濱海客庄觀光產業，戮力打造桃園濱海區成為農漁米觀光重鎮。本區域享有豐富資源，新屋區客家永安漁港及大園區竹圍漁港，提供消費者採買直銷漁獲，及享用活海產料理之觀光休閒最佳去處。再者，新屋區係全國稻米出產重鎮，逐步轉型為新觀光休閒農業區；觀音區之蓮花園休閒農業區，在國內頗具盛名，並具有指標意義，讓桃園濱海地區有了新經濟微笑曲線。

本計畫「海客美食」接續推展，於今(107)年邁入第3年，本次特邀之店家，包含連鎖品牌及具在地性不同菜系之餐廳業者。為調整研製海客美食料理，餐廳業者選用之食材，除有海鮮及客家米食之外，於特色農產品上，亦加入客家族群愛用之食材，如南瓜、九層塔、鹹冬瓜、瓠乾、桔醬，與豆腐乳等。從中展現濃濃海客風味料理元素，讓客庄在地美食成為產業通路不可或缺的一環，進而行銷推廣並串連桃園濱海客庄觀光旅遊。

一如既往，客家美食文化占本市重要地位，藉由《桃園海客之都III》一書的發行，企盼能將客家美食的精髓融入民衆的日常生活，並在保留傳統之際，兼具創新發展的可能性與必要性。海客之都在桃園，與您優游美好。



桃園市長 鄭文燦



【目 錄】

單元一

海客好食

市長序 海客之都III－美食導覽地圖 02

美味指引路線圖 / 海客之都美食地圖 06

大興吉利鵝城 10

從市場鵝販到高朋滿座的主廚總舖師

祥祥創意平價小館 12

讓顧客用平價品嚐星級料理

韓湘樓小館 14

結合文物為客家美食帶來新氣象

鴻展美食館 16

喜見辦桌菜上的經典海客大餐

蒸食煮藝庭園餐廳 18

以「蒸」為名，首創Pro級本味料理

福再來餐廳 20

邀請顧客一同探索海客美食世界

柏園餐廳 22

以成為精美佳餚的好去處為旨

上園餐廳 24

精挑食材，經典客菜新鮮上桌

新傳說創意料理 26

賦予創意巧思的客式美食饗宴

新和美食店 28

海客料理活字典，道道精彩、美味

輕鬆小屋 30

遠離塵囂享受五感輕鬆體驗

路燈腳海鮮熱炒 32

其味無窮，連外國人都讚不絕口

衡定食 34

超海派！創意美饌顛覆顧客想像

臺灣張永親 36

回味無窮，佳餚盡顯海客風情

大台北合菜海鮮餐館 38

踏實築夢，優游海客料理之路

大呼過癮臭臭鍋^(新坡店) 40

用心選擇食材，火鍋也能很海客

來喀麵飯館 42

打破海客桎梏，老菜新料、新作為

志銘水餃店 44

在地人都大推的隱藏版美食

楓鈴牛排拉麵 46

多元美食上場，滿足想吃大餐的你

喜客簡餐咖啡 48

用心開創飲食的每一分美好

小薛廣東粥 50

粥品界「小當家」獨創的銅板海客美食

大埔鐵板燒^(觀音店) 52

大火翻炒，鐵板燒海客香氣誘人

老先覺麻辣窯燒鍋^(觀音店) 54

無比鍋物！口齒留香的海客滋味

蘭園客家美食館 56

開創新局，為海客譜寫新主義

石碇公臭臭鍋^(新屋店) 58

新鮮選材，食在健康的火鍋料理

合浦刀切麵食館^(新屋中山店) 60

用心經營，把吃麵變成至上享受

大飽口福精緻湯鍋 62

大份量、高CP值的貼心海客鍋物

來加賀活海鮮 64

憶難忘！隱身漁港的星級料理

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 大興吉利鵝城 | 10 |
| 2 祥祥創意平價小館 | 12 |
| 3 韓湘樓小館 | 14 |
| 4 鴻展美食館 | 16 |
| 5 蒸食煮藝庭園餐廳 | 18 |
| 6 福再來餐廳 | 20 |
| 7 柏園餐廳 | 22 |
| 8 上園餐廳 | 24 |
| 9 新傳說創意料理 | 26 |
| 10 新和美食店 | 28 |
| 11 輕鬆小屋 | 30 |
| 12 路燈腳海鮮熱炒 | 32 |
| 13 衡定食 | 34 |
| 14 臺灣張永親 | 36 |
| 15 大台北合菜海鮮餐館 | 38 |
| 16 大呼過癮臭臭鍋(新坡店) | 40 |
| 17 來喀麵飯館 | 42 |
| 18 志銘水餃店 | 44 |
| 19 楓鈴牛排拉麵 | 46 |
| 20 喜客簡餐咖啡 | 48 |
| 21 小薛廣東粥 | 50 |
| 22 大埔鐵板燒(觀音店) | 52 |
| 23 老先覺麻辣黑燒鍋(觀音店) | 54 |
| 24 蘭園客家美食館 | 56 |
| 25 石碇公臭臭鍋(新屋店) | 58 |
| 26 合浦刀切麵食館(新屋中山店) | 60 |
| 27 大飽口福精緻湯鍋 | 62 |
| 28 來加賀活海鮮 | 64 |



優游桃園濱海輕旅行

建議路線

桃園市為打破以往客家人聚落位於山區刻板印象，推展濱海客家新美食文化，從桃園市濱海大園區、觀音區及新屋區3區為據點，邀請濱海地區漁市業者及餐廳業者共同參與「簡稱「海客好店」」，從濱海在地飲食文化出發，其在菜色設計融入濱海農漁特色食材，各店家所推薦的招牌好料理，讓您到桃園有全新的感受！

親子共遊

大園許厝港濕地(生態景觀)→
大園區竹圍漁港(午餐：海客好店)→
溪海花卉園區→仁壽宮(廟前大園夜市晚餐)→賦歸

樂活休閒

觀音大潭埤塘休閒步道→
觀音區休閒農場(午餐：海客好店)→
觀音蓮園自行車道→新屋區永安漁港
(晚餐：海客好店)→賦歸

人文產業漫遊

新屋木麻黃海岸林區→綠色隧道走廊
自行車道→新屋區永安漁港
(午餐：海客好店)→新屋稻米博物館→
在地客家人文建築：范姜老屋群→賦歸

大興吉利鵝城

從市場鵝販到高朋滿座的主廚總舖師

開業近 30 年的大興吉利鵝城，是大園地區數一數二的婚宴會場，可容納 100 桌，數百名顧客。擁有今日的成就，廖老闆娘十分感謝顧客的支持。她告訴我們，與先生是鵝販起家，後來因為與餐廳往來久了，讓原本對烹飪有興趣的老闆，一腳踏入總舖師的行列。

客家小炒▶



海客
好康

憑本書消費招待小菜兩盤



☎ 11:00-14:00 ; 17:00-21:00
📍 桃園市大園區中山南路 268 號 (備有停車場)
☎ 03-385-2580
📱 FB 搜尋大興吉利鵝肉城
📍 N 25.060025, E 121.199737

成細泥狀後，調入醬油、水、話梅、酒等，和新鮮的蝦姑頭清蒸，底層鋪上客家米篩目增添美感，起鍋後再灑上蔥花、淋上香油。醬汁的甘甜烘托出旭蟹的鮮美肉質，吮指大動。



▲蒜泥米篩目旭蟹

海客
推薦

堅持傳統客式鮮滋美味

「來到鵝城一定要吃我們的客家米篩目，」廖老闆娘熱心地說，這時炒鍋裡與自家鵝高湯燉煮的是，剛大火爆香過的蝦米、香菇。再放入長約 4 至 5 公分的手工米篩目，加入特製醬料、胡椒等，起鍋前加入客家小韭菜，色澤鮮綠且香氣撲鼻。



▲客家米篩目

另一頭師傅正準備著客家鹹冬瓜鮮魚，箇中亮點在於，切成薄片、看起來透亮的鹹冬瓜，「客式手工醃製的鹹冬瓜，必須拿捏精準，多一分則死鹹，少一分甘味不足，得靠扎實的經驗才行。」老闆娘說。再加入米酒、醬油以及少許的糖，送入蒸籠 11 至 12 分鐘後，人氣菜即可端上桌。

蒜泥米篩目旭蟹更是店裡一絕，把蒜頭打

真材實料給客人吃得滿意



▲客家燻筍

如今第二代開始加入經營之列，進入廚房擔綱要職。提及未來發展，廖老闆娘念茲在茲的說，希望保持傳統，繼續堅守鵝城「大盤份量多、讓客人吃到新鮮的美食，給人花錢買到開心、賺到」的理念。



▲客家鹹冬瓜鮮魚

祥祥創意平價小館 讓顧客用平價品嘗星級料理

原來是北部星級飯店主廚的王老闆，有感於飯店客單價普遍偏高，站在給予顧客平價美食的理念，毅然離開工作多年的崗位。希望能將飯店級的手藝普羅大眾化，讓每個人都能用可接受的價格享受精緻的美食。



▲薑絲炒大腸

海客
好康

憑本書消費滿2,500元，
享95折優惠



☎ 11:00-14:00；17:00-21:00（每週一公休）
📍 桃園市大園區仁壽路31號
☎ 03-386-8928
📱 FB 搜尋祥祥創意料理小館
📍 N 25.065038, E 121.196572

盤邊作畫，一上桌經常成了大家爭相拍攝的主角。

經典海客菜桔醬鮑魚，使用柳橙汁、客家鮮桔醬、檸檬汁加上王老闆特調醬汁，淋在裹粉油炸的新鮮鮑魚上，清爽的口感與Q彈的鮑魚，毫無違和，可說是相當對味。



▲芋香鯧魚米粉鍋

熟客新客慕名前來

正是因為王老闆的體貼，成立至今不到1年，即成為大園地區的人氣店家，既往的熟客以及慕名而來的新客紛沓而至。

王老闆首推芋香鯧魚米粉鍋，湯底除了豬大骨外，還特別添加乾魷魚增加鮮甜度。再依序加入預先乾煎的白鯧魚、特製客家紅蔥頭、蝦米、芋頭、蛋酥，以及新竹老牌米粉烹煮。順口的程度可以從見底的砂鍋看出一二。

費工夫且必須事先預訂的黃金脆皮雞，選用標準4斤至4斤半的活體老土雞，預先醃製4小時後，淋上麥芽進入烤箱，以攝氏180度的溫度烘烤45分鐘，待表皮呈金黃色即完成。放涼後整齊片切，王老闆還會特意在



桔醬鮑魚▶

潛心研發新式海客菜

與顧客關係熱絡的王老闆，經常在料理後走進餐桌與大家話家常，從中聽取大家的意見，作為下一步努力的目標。

對於店裡特

色菜，他推薦

▲客家小炒

鳳梨蝦球、薑絲炒大腸、鹹冬瓜蒸魚，以及最近新研發的菜脯燜魚，「我只做好吃的東西，以及喜歡看到大家盤盤清空的感覺，那不僅是顧客的滿足感，更是我們團隊的成就感。」王老闆打從心裡說。



▲鹹冬瓜蒸魚

韓湘樓小館

結合文物為客家美食帶來新氣象

以八仙之一的韓湘子作為命名的韓湘樓小館，是當地家庭宴會、上班族聚餐的好去處。

燒得一手好菜的許師傅，是典型大園地區長大出外學藝返鄉的遊子，舉凡客家菜、粵菜、川菜、日本料理都難不倒他。

海客
好康

憑本書消費招待人氣菜一盤



☎ 11:00-14:00；16:30-20:30（每週二公休）

📍 桃園市大園區新興路 19 號

☎ 03-385-9398

📍 GPS N 25.064795, E 121.194546



客家小炒▶

起來獨具風味，令人愛不釋口。

堅持不放一丁點醬油的薑絲炒大腸，以白斬雞的雞油為底，放入黃豆醬、鹽巴，以及些許的醋進行調味，微酸的軟嫩感，特別的下飯。選用大溪的桂竹筍熬煮的客家燜筍，口感鮮脆回甘。來自高山的鱸魚與剝椒堪稱絕配，是店裡強強滾的人氣菜。



紫蘇苦瓜拼泰式中卷▲

舉一反三促菜色推陳出新

說到做菜，許師傅像是打開了話匣子，他手指著店裡點菜率高達7成的客家小炒說，「很少看到這道菜不加豆干吧！」選用上等五花肉，豪邁地切大條狀，大火油炸後炒出鍋香氣後，接著用中火拌炒客家黃豆醬、魷魚、蔥、蒜苗，小火煨煮後，起鍋再開大火加入辛香料。「炒入豆干就得使用更多的調味料才能入味，我深感客家菜必須純粹，乾爽不膩才是媽媽的味道。」他認真表示。



▲泰式檸檬蝦

紫蘇苦瓜拼泰式中卷也是店內必點，紫蘇能生津止渴，而苦瓜、中卷必須川燙後馬上冰鎮，前者能去苦回甘，後者脆度才能保持。淋上由泰式醬、檸檬汁與辛香料調和而成的醬汁，中卷吃

結合古董收藏帶動觀光

對於韓湘樓小館的未來發展，李老闆告訴我們不久的將來，店裡將結合自己數10年古董收藏品，形成美食文物館，讓顧客在享受珍饈的同時，亦可陶冶性情。同時也期待自己的拋磚引玉，能夠帶動大園地區的觀光。



▲薑絲炒大腸



客家燜筍▶

鴻展美食館

喜見辦桌菜上的經典海客大餐

曾操辦過數 10 年流水席、筵席總舖師的郭老闆，是桃園地區頗為知名的人物。幾年前深感國人飲食習慣的改變，為不讓傳統美食失傳，因而創立鴻展美食館。希望能將美食佳餚繼續傳承，舉凡婚宴、年菜、家庭聚會都相當在行，「凡是與『吃』相關的，鴻展都可以幫顧客量身安排，給予色香味俱全的料理。」郭老闆認真說。

海客
好康

憑本書消費滿 2,000 元，
招待飲料一瓶

▼和風梅汁鮮味拼盤



☎ 11:00-14:00 ; 17:00-21:00 (大年初一公休)
📍 桃園市大園區民安路 66 號 (備有停車場)
☎ 03-385-5612
📱 FB 搜尋鴻展美食館
📍 N 25.062956, E 121.205526

門照燒醬汁，以乾燒的手法均勻拌炒魚乾。火候成了這道菜的關鍵，多一分太焦、少一分濕黏，必須精準才行，起鍋後撒上新鮮白芝麻。越吃越順口，是下酒的好伴侶。

清蒸樹子鮮魚▶



海客
推薦

妙手一揮，海客菜很不一樣

對於海客拿手菜，郭老闆推薦自家的清蒸樹子鮮魚，會因應季節的不同，採用的當令鮮魚入菜，拌進親手特調入味的樹子，清蒸後再搭配蔥絲與蘿蔔絲配色。「這道菜若使用豆豉來取代樹子，同樣經典、同樣好吃。」

他說。

人氣菜色黃金海鮮魚塊，選用土魷魚、魴魚等適合油炸的魚類，沾上調好味的蛋汁，裹上自製麵包粉，經攝氏 180 度的大火酥炸至金黃色後，撈起瀝油。搭配客家桔醬，外酥內軟、酸甜不膩的口感幾乎一上桌就盤底朝天。

帶有日式手法的灶燒魚乾是店裡隱藏版美食，使用醬油、味醂、米酒、冰糖比例調配的獨

將辦桌菜化為日常菜單

看著鴻展的菜單不由得垂涎，都是響噹噹菜名，例如荷葉鑲八寶、極品佛跳牆等、陶鍋烤鮮蝦等菜，「特別保留筵席菜名是有原因的，吃大菜不一定要等辦桌，尋常時就可以來吃，而且價格合理、美味實在。」郭老闆表示。

文末，他特別感謝老主顧的支持與照顧，大家都像家人一般，很多人每週都要來上一、二次，把鴻展當作自家的小廚房。未來將持續學習、精進，把好味道帶給每一位顧客。



▲灶燒魚乾

▲黃金海鮮魚塊

蒸食煮藝庭園餐廳

以「蒸」為名，首創 Pro 級本味料理

出自某次的家庭餐會，卻成為劉老闆創業路的墊腳石，故事的揭幕竟是如此自然。當時就讀屏科大農園系的他，一直希望自己能學以致用，能夠把台灣優質的農產品化為餐桌上的美食，讓食材呈現本身應有的風味及口感。

金沙苦瓜▶



集食材模範生於一店

開店至今1年多，他不改初衷，以健康、養生為理念，不譁眾取寵，不過度調味，是一直以來的堅持，並希望顧客吃的是食「物」而非食「品」。他以客家人愛吃的金沙苦瓜為例，每根苦瓜都有身分證明，鹹鴨蛋也是國家掛保證的CAS等級。

又如經典客家菜色白鯧米粉鍋，白鯧魚是配合基隆在地船家，捕獲上岸即去鱗、放血急速冷凍，6小時內馬上送到餐廳。鮮蝦則採用低密度、生態養殖的無毒蝦，雖生長緩慢卻具備彈性、扎實的口感，米粉來自傳統知名產家，芋頭是TPA認證等，搭配準確得宜的火候，吃起來頗有低調奢華之感。

鹹冬瓜龍虎斑僅選用地手工製作的鹹冬



客家小炒▶



憑本書消費享95折優惠



☎ 咖啡部 11:30-21:00 (每週一公休)
☎ 餐務部 11:30-15:00; 17:30-21:00 (每週一公休)
📍 桃園市大園區大觀路 1116 號 (備有停車場)
☎ 03-385-2588
📱 FB 搜尋蒸食煮藝 - 庭園餐廳
📍 N 25.055250, E 121.158956

瓜，以及大小適中的龍虎斑，看是魚片或是整隻魚進行料理，端看客人的需求。客家小炒絕不用含人工添加物的魷魚，豆干則絕對是有機黃豆製成。

除了餐務部還設置咖啡部，西點皆使用認證雞蛋，另有客式口味的柚香冰沙以及咖啡師特調的黑塩咖啡，都是老饕們不容錯過的選擇！

白鯧米粉鍋▶



海客推薦

顧客用心反饋是最大的激勵

劉老闆說，在店裡隨時有超過 10 多種溯源有機、生產履歷的食材，可謂台灣使用有機種類最多的餐廳之一。這番堅持吸引不少同好，曾有顧客在餐後，親自道謝並指出今天吃的哪一道菜是溯源、有機，「我們真的很期待每一位客人的味蕾都能被感動，一切辛苦都值得了！」

▲鹹冬瓜龍虎斑



黑塩咖啡▶



▲柚香冰沙

福再來餐廳

邀請顧客一同探索海客美食世界

一腳踏入餐飲業已經 30 多年，張老闆從學徒一路做到餐廳主廚。酷愛料理的他，除了會「微服出巡」品嚐外，很多熟客吃到特別的菜色，都會回來跟他討論，而他幾乎都能聽菜辨認，烹煮出幾乎雷同的菜色，甚至還會進行改良，常常令人眼睛為之一亮。

客家小炒▶



海客
好康

憑本書四人同行，
招待人氣菜色一盤



☎ 10:30-14:00；16:30-21:00（每週四公休）
📍 桃園市觀音區環中路 285 號
☎ 03-498-1567
📍 N 25.011334, E 121.136296

店裡招牌海客菜鮮蚵板條，預先將板條煮熟放置盤中，再將肥嫩新鮮的鮮蚵川燙約 60 秒，整齊鋪在板條之上。再淋入勾好芡的蒜泥、醬油等特製醬汁。鮮甜的滋味在嘴裡化開，海客精神表露無遺。



▲鮮蚵板條

廚藝好手大顯海客美饌

對此，張老闆表示，「任何菜色都是同源，按照料理的思路組合排列，多數八九不離十。」

他以客家小炒來說，光是煮法就有數 10 種之多，有的廚師喜歡用豆干、有的喜歡用菜脯；有的愛用三層肉，有的偏愛五花肉。而他選用上等三層肉、魷魚、手工豆干來搭配，先將三者過油備用，另起油鍋將辣椒、蔥段、芹菜、蒜片爆香後，回入主食材，加入特製醬料調味大火快炒，即可裝盤上桌。



薑絲炒大腸▲



▲蒜泥鹹豬肉

用心掌握烹調要領

「很多菜說穿了都是一點訣罷了，」張老闆解釋，客家人愛吃的金沙苦瓜，掌握兩個重點，即苦瓜需飛水燙軟去苦，鹹鴨蛋必須蒸酒去腥炒至發泡，再來端看師傅的經驗與火候了。

他接著說，這幾年很感謝觀音、新坡、草漯地區上班族與學生族群的支持，給他一展長才的機會，未來將持續端出新菜色，邀請大家的一起來品嚐。



金沙苦瓜▶

柏園餐廳

以成為精美佳餚的好去處為旨

成立至今已經超過 30 餘年的柏園餐廳，是觀音工業區耳熟能詳的老字號。許老闆告訴我們當初創業的經營理念：提供新鮮、美味、物超所值的美食。

數十年如一日，對於食材的選擇仍以最高標準採買海鮮，店內的山產野菜則是自養自種。

客家米篩目▶



海客
好康

憑本書消費滿3,000元，享95折優惠並贈送黃金泡菜一盤



☎ 11:00-14:00 ; 17:00-21:00
📍 桃園市觀音區成功路一段 432 號 (備有停車場)
☎ 03-483-9306
📍 N 25.055309, E 121.133210

「客家米篩目堅持古早製法，」許老闆說，金勾蝦、香菇絲爆香後，加入瘦肉絲，再放入純米手工製作的米篩目、自製鵝高湯煨煮。待入味後，撒上客家小韭菜與蔥末。米篩目吃起來濕潤有嚼勁，是顧客必點的主食呢！



▲客家樹子蒸鮮魚

美食料理滿足顧客味蕾

「我很重視菜色的推陳出新，尤其在工業區需要更多新滋味注入，顧客才會覺得與眾不同。」許老闆如此說明。

好比熱門菜色泡菜松阪豬，豬肉非上等不選，油花紋理分布均勻是必備，加上獨家特製的醬料。佐以自家自然發酵的泡菜，兩種不同層次的口感堆疊，清爽不膩、唇齒留香。



▲泡菜松阪豬

而海客推薦菜當屬客家樹子蒸鮮魚莫屬，選用約 1 斤半的龍躉魚，為能完整入味，採清潔處理後切塊，鋪上充滿古早味的客家醃製樹子與鹹冬瓜，放進已水滾的大蒸籠約 15 至 18 分鐘，起鍋前淋上香油與魚露提味，撒上蔥末與辣椒末。鮮嫩的肉質、回甘的醬汁，是老人小孩都喜愛的一道菜。

嚴選食材為客菜增新意

其他諸如梅干扣肉、白斬土雞、豆仔魚、炸紅娘等客家特色菜，都是許老闆精心而製，來柏園可千萬別錯過！

對於未來

的布局，

許老闆認

為，除了活用

在地食材、堅持食物的原味，創新求變是柏園歷久彌新的大原則，唯有讓顧客吃得安心又放心，才是一家店真正的本事。

▲白斬土雞



梅干扣肉▶

上園餐廳

精挑食材，經典客菜新鮮上桌

成立已 25 年，位於觀音區甘泉寺旁的上園餐廳，是當地民衆家庭聚會的首選。第二代經營者，同時身兼主廚的廖老闆，早年跟著父母親學習廚藝，偶然機緣下，跟隨北部大飯店師傅繼續精進。如今在上園能品嚐到客家菜、川菜、台式料理，菜色多達數百種，無怪尋常上班日，仍有觀光客慕名而來，只為一飽口福。

客家鹹湯圓▶



海客
好康

憑本書消費滿3,000元，
享9折優惠



☎ 11:00-14:00；17:00-21:00（每週一公休）

📍 桃園市觀音區信義路 8 號

☎ 03-473-2323

📍 N 25.035229, E 121.076276

鹹回甘」之效。之後，整齊排放在鮮魚上，加進些許薑絲、醬汁等，推入滾水的蒸籠至熟。「冬天會以金鯧為主，夏天則選用鱸魚，主要是肉的質感好，入味較為容易，吃起來就順口。」他說。



▲鹹冬瓜蒸魚



植基客家味，挑戰多元新菜色

「我要求自己經常變換菜式，讓顧客可以嘗鮮、嘗新，唯一不變的是客家傳統原味的保持，此為父執輩交付的重擔，更是敦促自己向上學習的動力。」廖老闆嚴肅說著。

對於食材講究的他，塔香中卷非得 4 尾 1 斤才能入眼，燙熟後與薑絲、辣椒片煸炒入味，加入特調的醬汁後，再撒上九層塔、淋上香油提味。鮮嫩 Q 彈、爽口宜人，連牙口不好的老人家都被輕易征服。



▲塔香中卷

「我們的鹹冬瓜蒸魚和外面不太一樣，」廖老闆自信地說，選用鄉下老人家親手釀製的鹹冬瓜，入菜時必須先剝碎以常溫水浸泡，此舉能收「去



▲客家封肉

家豆仔乾才合味……

眺望未來，廖老闆感性地說，「接棒已經第 13 年，除了持續傳承父母親一手打拚的事業，將持續注入新觀念，讓上園成為觀音區的美食佳話。」

在地人美食小灶的好去處

「做菜能掌握住真正的原則才是真功夫，」他舉例來說，每桌必點的客家鹹湯圓，紅蔥頭得是自己炸過、煉過才道地；鹽焗拔絲雞必須使用放山雞；老豆乾豬骨湯肯定要用客



福菜燜筍▶

新傳說創意料理

賦予創意巧思的客式美食饗宴

自家裡就開餐飲店的陳老闆，對於烹飪情有獨鍾，在金門當兵時期，蔣經國總統每每到前線，在會賓樓用餐時，都是他親手烹煮。也因為受到多方肯定，讓他力爭上游學習各國料理，從客家菜到川湘菜，再由西班牙菜到日本菜，料理在他手中成為無國界的美食。

香辣中卷▶



客味心作喚出新滋味

「香辣中卷就是創意客家菜的一例，」陳老闆表示，結合客家菜與川菜的特點，做出最符合客家庄飲食的呈現。選用上等新鮮的軟絲，切成5至6公分條狀，裹上雞蛋、麵粉油炸酥脆後，另起鍋將蔥段與辣椒乾、辣椒油，以及獨門秘方，爆香後中火快炒。入口時富有麻香氣，不辣、不死鹹，可說是恰到好處。擺盤更是創意十足，視覺味覺

都兼顧了呢！

板條蒸蝦這道客家菜，在陳老闆的巧思下顯得不俗。銅盤事先鋪上洋蔥絲，再把燙軟拌上獨門蒜泥的板條整齊排列。優選草蝦剖背後大火油炸後，一隻隻擺盤，上桌時再次淋上蒜泥、澆入熱油、撒上蔥花，飄香陣陣令人垂涎。

茶香燻鴨▼



☎ 11:00-14:00 ; 16:30-21:00 (每週二公休)
📍 桃園市新屋區三民路 585 號
☎ 03-497-1731
📱 FB 搜尋新屋傳說創意料理
📞 N 24.972285, E 121.099310

瓦罐煨湯亦是經典客家菜，私釀豆仔乾處理後與飛水過的排骨齊入瓦罐，再用甘蔗木煨上5至6個小時，喝起來帶有微微的豆香，聞起來有淡淡木香，嘗一口排骨，在嘴裡入口即化，著實令人感動的好滋味。



▲梅子鮮魚

獅子會會長的陳老闆，對於公益活動相當上心，他說，「取之鄉里，用之鄉里，照顧更多社會的弱勢族群。」並承諾，生意穩定後，將開設愛心餐，奉獻所長。



板條蒸蝦▶

結合公益，美食送暖

此外，陳老闆還推薦梅子鮮魚、蟹黃豆腐、招牌焢肉、茶香燻鴨等多道菜，都是新傳說的人氣料理。

目前擔任
桃園區龍興



瓦罐煨湯▶

新和美食店

海客料理活字典，道道精彩、美味

自小剛跟在父執輩身邊辦桌的羅老闆，是新屋一帶知名的外燴總舖師。轉眼一煮近半個世紀，熟悉客家菜的程度，據他表示，「以前有段時間與朋友投資開餐廳，每天都要協助盯場、檢驗菜色，練就出只要看上一眼或是吃上一口，大概就可如法炮製，甚至重新改良成另外一道美食的功夫。」

海客
好康

憑本書消費招待時蔬或
水果一盤



☎ 9:00-14:00；16:30-21:00（除夕、初一以及每週二公休）
📍 桃園市新屋區三民路 159-1 號（備有停車場）
☎ 03-477-2989
📱 FB 搜尋新屋新和美食店
📍 N 24.969082, E 121.107240



▼豆豉鮮蚵

提味，香油滴上提香，象徵客家的海滋味即可上桌。

豆豉鮮蚵則是把鮮蚵川燙後，加入已經熬煮一陣子的豆豉、蒜頭、蔥段、蒜片，以及豆腐之中，「我會下一些自己特製的蠔油，些微帶甜的風味，可中和豆豉的鹹味，同時也很下飯。」羅老闆表示。



海客
推薦

▲豆醬魚蝦

好手藝征服顧客的味蕾

提到新和的海客代表菜，羅老闆說，「客家人以勤儉出名，客家菜以好吃聞名，如果兩者放在一起，代表菜色非『豆醬魚蝦』莫屬。」

他解釋，小時候，物資較為匱乏，三五好友相偕去溪邊抓苦乾（小豆魚）與溪蝦，帶回去給長輩加菜。

接著，羅老闆親自示範，簡潔地將魚、蝦處理乾淨後，放入油鍋稍微炸過鎖住水分，迅速撈起放一旁備用。另一鍋則加入薑末、黃豆醬、米酒，炒出鍋氣之後，把魚和蝦放進去燜煮，「時間不用太長，數 120 秒就可以了！太久反而會出水，口感會打折扣。」他說，起鍋前，用九層塔



三杯中卷▶



▲海客炒三鮮

以食會友，好菜接二連三

砂鍋中飄來濃郁的麻油香氣，薑片與蒜頭還滋滋作響冒著餘煙，裏頭三杯中卷鮮嫩可口；味道恰到好處的樹子鱸魚，老少咸宜自是肯定；與季節蔬菜大火快炒的海客炒三

鮮，滑嫩的

蝦仁與透抽，
順口又飽水。

一道又一道，似乎都難不倒羅老闆，他幽默地說，「我還有數百道菜等大家來指教，想吃客家菜來新和就對了！」



樹子鱸魚▶

輕鬆小屋

遠離塵囂享受五感輕鬆體驗

來到新屋的輕鬆小屋，院子裡修剪整齊的龍柏、真柏、羅漢松使人心曠神怡。踏入餐廳，淡淡的披薩香氣撲鼻而來，耳裡聽著小野麗莎輕快的音樂，放眼望去是義大利水晶燈具和歐式擺設，一時間彷彿置身在歐洲某個知名的餐館。

融合東西方滋味的客式披薩

說來感動，店主是一對年輕夫妻，放下外地高薪工作，為造就新屋特色、實踐自身理想而創業。此際，陳老闆正親手揉捏著披薩麵糰，特別選用義大利進口的藍光麵粉，

塑形成約 8 吋大的扁圓狀，接著熟練、快速地抹上番茄糊、客家桔醬、起司以及新屋在地季節海鮮，例如透抽、鮮蝦等。

說時遲，這時快，陳老闆順手拿起比人高的特製木頭鏟將披薩托起，進入攝氏約 300 度的銅窯炙烤，不消 3、5 分鐘，一道帶有客家又不失義大利風味的海鮮披薩旋即上桌。「這座黃金銅窯是全台首座，我們特別從義大利引進的，從開幕到現在，吸引不少喜愛披薩的老饕前來。」老闆娘

▲鹹豬肉披薩

海客
好康

憑本書消費滿250元送果汁一杯，滿600元送薯條一份



▼香脆薯條



🕒 11:30-19:00 (每週三、週四公休)
📍 桃園市新屋區下田里 3 鄰 4-1 號 (備有停車場)
☎ 03-486-4528
📱 FB 搜尋輕鬆小屋
📍 N 24.959483, E 121.056524

孜孜笑著說。

店裡點菜率極高的還有客家鹹豬肉披薩、桔醬薯條等，東方與西方的撞擊，反倒讓許多外國人嘖嘖稱奇。尤其在曾經留美的陳老闆解釋對於一方土地的感恩時，著實拉近與顧客的距離，大家都成了好朋友。

溫馨服務給予顧客好心情



▲客家洛神水果茶

在輕鬆小屋，冷熱飲也是大有學問，客家洛神水果茶上擺放上等玫瑰花苞，酸中帶有清香的口感讓人印象深刻。咖啡飲品亦是不容小覷，又是全台唯一的高檔咖啡機台，搭配嚴選咖啡豆，光聞到香味就知不同凡響。

對於未來，陳老闆有感而發地說，當初回到家鄉最大的目的是，希望帶給顧客與眾不同的服務，「忘卻城市喧囂，感受小屋帶給他們的溫馨與美好的體驗。」

牛肉泡菜披薩▶



▲海鮮披薩

海客
推薦

路燈腳海鮮熱炒

其味無窮，連外國人都讚不絕口

位於臺 15 線公路旁的路燈腳，有如一盞明燈照耀往來的旅客。從事筵席外燴的林老闆，在鄰居以及好友的鼓勵下，開了這家海鮮熱炒店，「當時正愁不知取甚麼名字，轉頭看到店旁那盞路燈，坐著一群熟悉的老面孔閒話家常，不如叫做『路燈腳』。」回想起往事，林老闆嘴角不自覺上揚。



▲薑絲大腸

海客
好康

憑本書消費招待小菜一盤



🕒 10:30-20:00 (每週一公休)
📍 桃園市大園區國際路二段 474 號
☎ 03-383-7898
📱 FB 搜尋路燈腳海鮮熱炒
📍 N 25.085726, E 121.223255

另一頭油鍋裡的炸物飄出淡淡水果香氣，「選用大小適中的排骨，與檸檬汁、金桔汁、蛋黃與調味料抓醃後酥炸，待油瀝乾。另起油鍋，開小火，放入客家桔醬特調的醬汁拌炒，排骨回入炒到油亮，起鍋撒上白芝麻，一道色香味俱全又帶有客家味的『黃金桔汁排骨』即可上桌。」林老闆認真地說明。



▲蒜泥豆豉明蝦

難以忘懷的海客古早味

這時，店裡來了一尾長約 80 公分，重達近 20 斤的野生大石斑。林老闆說，就拿這條大魚做道古早味海客菜。見他俐落地處理魚身，不虧是行業內地位崇高的總舖師，一會轉身拿出老甕挑出幾片醃漬物，順手加入米酒、冰糖與調味料，「這是自家長輩親手釀的鹹冬瓜，特別把魚切塊，一方面是好吸附湯汁，另一方面是方便嘗鮮。」

蒜泥豆豉明蝦堪稱經典，鋪底的是雞蛋豆腐，明蝦剖背後整齊往上排，豆豉適量添加，再淋上由蒜泥、薑末、米酒等調製而成的醬汁，放入蒸籠約 15 分鐘。起鍋後，再將放蔥絲、辣椒片，澆上滾燙熱油提香。鮮甜明蝦與客家豆豉的組合，呈現多層次口感，真的很對味！



黃金桔汁排骨▲

美食是最好的國民外交

正當意猶未盡，林老闆開心地從抽屜拿出一封信分享，「前幾個月，有幾位日本客人慕名而來，餐畢還客氣致謝。結果居然是某家報社記者，還寄來照片與報刊，讓我們受寵若驚。」

而有意讓第二代接棒的林老闆，除將兒子送至餐飲學校外，還讓其在廚房練手，理論與實務雙管齊下，讓經典好味繼續傳承。



▲鹹冬瓜清蒸野生大石斑

衡定食

超海派！創意美饌顛覆顧客想像

今(2018)年5月開幕的衡定食，寬敞的空間、精緻的餐點，是呼朋引伴、家庭聚會的好去處。曾在知名日本料理店工作的陳老闆，對於料理有一股極大的熱情，屢屢見到新鮮的食材，總會在腦海組合排列。也因此，在衡定食，每個月都會有主廚限定的新菜上市，常讓顧客感到驚喜。



▲鮭魚親子丼定食

創意連連的日式海客美食

陳老闆舉最近上檔的鳳梨蝦球滑蛋丼定食來說，雖是日式口味卻帶有濃濃的海客風情，炸得金黃酥脆的蝦球與新鮮鳳梨是整道菜的主視覺，趁熱擠上小金桔，微酸甜的口感與蔥花滑蛋搭配無間，再吃上一口軟硬適中的越光米、道地的味噌湯，小確幸莫過如此。

美乃滋洋蔥鮭魚定食更是豪氣，一整片厚約2公分的香煎鮭魚，鋪上大量的涼拌洋蔥絲，淋上自製美乃滋、撒上海苔絲，光是看就心動不已。「很多顧客高呼這根本是『大戶人家的吃法』，我倒是覺得用平民的價格給大家享受奢華，何樂而不為啊！」陳老闆大器說道。



美乃滋洋蔥鮭魚定食▲

海客
好康

憑本書消費招待小菜一盤



☎ 11:00-14:00 ; 17:00-20:30 (每週五公休)

📍 桃園市大園區大興路 53 號

☎ 03-386-7012

📱 FB 搜尋衡定食 Heng Teishoku

📍 N 25.062446, E 121.194720

另一獨門特色菜，可謂是打破藍帶豬排的做法，起司包覆豬排已經過時。原來是陳老闆某天心血來潮，把花生醬裹入兩者之間，沾上蛋液與特調粉酥炸，花生與乳酪爆漿的口感，吃起來更過癮了。菜名更是直白就叫做花生乳酪豬排，使人立馬秒懂，會心一笑。



▲鳳梨蝦球滑蛋丼定食

海客
推薦

給予顧客最真誠的服務

在衡定食，每一份套餐都有數道小菜伴侶，全都是出自陳老闆之手，包括：在地蒸南瓜、客家酸菜、菜脯，還有費時厚工的客家瓢瓜乾昆布……

文末，陳老闆有感而發地說，曾有位阿兵哥連續30天都來用餐，退伍當天還特地前來感謝，真的很感動！誠如衡定食的「衡」取自他的名字，正是期許自己抱著不進則退、持之以恆的精神為大眾服務，因為讓每位顧客都吃得開心是初衷，亦是目標。



▲花生乳酪豬排定食

臺灣張永親

回味無窮，佳餚盡顯海客風情

以老闆名字為店名的臺灣張永親，緊鄰觀音工業區，用餐時間經常吸引著附近上班族前來。

帶著富有朝氣的聲音親切問候來客的正是老闆娘，看著她瞻前顧後的張羅，端出一盤又一盤香氣四溢的好菜，不由得開始期待張老闆的經典海客料理。

XO 醬炒龍腸▶



海客
好康

憑本書消費招待小菜一盤



☎ 11:00-14:00 ; 17:00-22:00 (每週一公休)
📍 桃園市觀音區成功路一段 817 號
☎ 03-483-8939
📱 FB 搜尋臺灣張永親台式快炒居酒屋
📍 N 25.051845, E 121.118512

改名『張家小炒』，是不是夠特別！」她說，魷魚即便多上等或是泡水都不能變得軟嫩，使得年輕族群接受度不高，改用中卷反而好入口，還有物超所值的感覺。「食材雖小改，卻保留添加老菜脯的客家傳統，時常有客人帶著父母前來，因為這道菜有『阿婆』的味道。」



▲福燒鮮蝦

保留客家精髓用創意入菜

「取名張永親，一方面是想讓顧客感到新奇；另一方面是老闆的名字很有親切感，而臺灣的用意當然是道地、本土的意味了。」老闆娘笑著說。

而她端出海客料理名為客板鮮味，原來是利用板條入菜，上頭整齊地布滿九孔鮑，濃濃的蒜香、油蔥香撲鼻，撒上辣椒末與蔥花點綴。清蒸過後的九孔鮑魚肉質Q彈有嚼勁，板條均勻地吸收鮮味精華，表現不俗。

擅長客家料理的張老闆還打破福菜多為湯品的做法，剁碎後炒香與酥炸後的草蝦慢火乾燒入味。改良自川菜「乾燒大蝦」的做法，不過是配角換了，口味反倒變得親民。

「客家小炒多取材魷魚，我們用的是中卷，所以



客板鮮味▲

服務至上，美味中深藏溫暖

值得一提的是，近來有許多客人上門就點「三杯中卷」，原來是網友推薦的必點菜，此舉令張老闆夫婦感動不已。亦讓他們每周末親上漁港挑選海鮮時，中卷必

須加倍加倍地買，「有一次遠道而來的顧客聽到售罄，一臉失望的表情，使我們絲毫不敢懈怠。」

對於往後的發展，張老闆認真地說，「平價、新鮮經營是初衷，信念會持續且不會改變，請把臺灣張永親當作自家的廚房，我很樂意為大家服務。」

張家小炒▲



三杯中卷▶



大台北合菜海鮮餐館

踏實築夢，優游海客料理之路

自小跟隨在母親經營小吃店的田老闆，耳濡目染加上家學淵源，使他對於料理有一股莫名的熱愛。因緣際會下，認識台北某間知名餐廳的老闆。開啓了他對於台菜、江浙菜的視野，學成返鄉，與家人溝通積極轉型，一同打造夢想中的餐廳面貌，以滿足觀音地區的人們味蕾為樂。

海鮮獅子頭▶



海客
好康

憑本書消費滿2,000元，
享9折優惠



☎ 10:00-14:00；17:00-22:00（每週一公休）
📍 桃園市觀音區成功路二段 1680 號（備有停車場）
☎ 03-473-7785
📱 FB 搜尋大台北合菜海鮮餐館
📍 N 25.036881, E 121.103823

黑豬後腿瘦肉，與客家菜脯、干貝拍打至出筋後，加上時令青菜、高湯等食材，口感獨特、香氣濃郁，是老少咸宜的一道菜色。

再說到金沙鮭魚酥，新鮮鮭魚切丁後用大火酥炸，油瀝乾後再與鹹蛋黃拌炒，口味獨特是田老闆為了滿足工業區客人鑽研的下酒菜。



海客
推薦

◀蟹肉海鮮粥

求新求變打造專屬客家菜

「我要求自己的餐廳只有三件事：一為餐點創新求變；二是食材新鮮；三要服務盡善盡美。」田老闆語帶肯定地說明經營理念。

身為客家人的他，對於客家料理可說是很在行，以新研發的人氣菜蟹肉海鮮粥來說，為讓米粒香Q不軟爛事先使用大火熬煮生米，並將清蒸後的螃蟹保留完整的外殼取出鮮美的細肉，與客家醃製的鹹冬瓜溫火細燉，把鮮味與甘甜味精華緊緊鎖在每一顆米粒中。起鍋前，將螃蟹外殼放在砂鍋正中央，撒上蔥花與胡椒粉，可說視覺與味覺兼具啊！

海鮮獅子頭更是打破傳統做法，堅持使用新鮮的



▲金沙鮭魚酥



▲紹興藥膳雞

廖老闆心懷感激之餘，未來將繼續以積極的態度服務，更希望能朝大型婚宴與庭園式餐廳發展，傳遞料理的幸福給每一位貴賓。

為工業區帶來幸福美味

另外，客式樹子蒸鮮蝦、極品佛跳牆、紹興藥膳雞等都是廖老闆大力推薦的經典拿手好菜。

也因為處於觀音工業區，往來的上班族頗多，很多客人都認識超過10多年，



◀客式樹子蒸鮮蝦



大呼過癮臭臭鍋 - 新坡店

海客
好康

憑本書消費滿300元
任選肉片一盤

用心選擇食材，火鍋也能很海客

「我很愛吃小火鍋，」提起創業的過程，羅老闆給了這樣可愛又直接的答案，「朋友都知道我是火鍋迷，只要聽到哪裡好吃，不辭老遠去嘗鮮。」

她笑著說，早餐店做了10年有些倦勤，很想轉換跑道，把自己熱愛的小火鍋當作首選，邊吃還邊做筆記，偶然喝到大呼過癮的湯頭，想說怎麼那麼對味，一次、二次……鄭重與家人討論後，決定轉換跑道。



▲沙茶鍋



🕒 10:30-14:00 ; 17:00-21:30
📍 桃園市觀音區中山路二段 566 號
☎ 03-408-0709
📱 FB 搜尋大呼過癮 - 觀音新坡店
📍 N 25.013925, E 121.134241

來年輕女生族群的熱愛。」

帶有濃郁香味的沙茶鍋，羅老闆特別放入自家種植的蓮藕、玉米筍，吸附湯汁後更添口感。而味噌魚片鍋光是香氣就使人垂涎，恰到好處的甘甜湯頭，忍不住一口接一口呢！



▲海鮮豆腐鍋

照顧小農，選用地時蔬

難得一見的是，在酷熱7月非假日的中午，羅老闆的火鍋店人氣不減，讓人不免好奇的想了解一二。

她首推海鮮豆腐鍋，也可說是海客鍋，以昆布為湯底，選用上等白蝦、魷魚、鮮蚵、豬肉片、火鍋料等，搭配觀音在地的時蔬，如南瓜、白菜等。吃上一口，大概便知曉為什麼羅老闆要開創事業第二春了。

「很難想像養生素食鍋的點菜率很高吧！」她賣關子先介紹這道帶有微中藥湯頭的料理，一入眼的是紅棗、枸杞、蓮子等養生食材，再來是否鮑菇、香菇、金針菇等季節蔬菜，「原本是單純為素食顧客準備的美意，卻意外迎



養生素食鍋▶

讓美味存在細節之中

有趣的是，羅老闆對於吃的講究，從她為顧客準備的白米飯便知道，使用台東池上米，「飯要可口，才能襯托出鍋的精緻與料的美味。」另外，她還特別研發沾醬，使用客家桔醬做出多種醬料，調配出專屬的客家味，只要食材一沾上，酸甜層次的口感，一舉打破了吃火鍋要沾沙茶醬的老規矩。

她表示，未來還會繼續找尋與火鍋對味的食材，要讓「吃火鍋」成為顧客最大的享受。



▲養生菇菇鍋

來咯麵飯館

打破海客桎梏，老菜新料、新作為

接近中午用餐時間，來咯麵飯館可說是熱鬧滾滾。擁有 30 年餐飲經驗的黃老闆原本是專營外燴的辦桌師傅，因與家人都熱愛客家傳統美食，以及自己就是觀音客家人，5 年前毅然離開工作崗位，回到故鄉從平價客家美食做起，一圓心中的夢想。



▼客家板條

經典海客菜俯拾即是

也因為是筵席總舖師出身，黃老闆除了客家料理外，台菜海鮮、粵菜都難不倒他。尤其在海客菜在他手中好像變魔術，一道接著一道，創意無窮。



▲酸菜肉片湯

首推樹子鮮蝦，上等白蝦處理開背後整齊排盤，置入特製甘甜樹子醬料、米酒、薑絲、蒜頭末、以及些許調味料，蒸上 10 分鐘，再鋪上已過油的蔥絲、辣椒絲，即大功告成。「開背這程序很重要，因為鮮蝦不像鮮魚好入味，不過口感卻一點也不輸喔！」黃老闆解釋。

塔香魚片選用真空包裝的鯉魚，原本已經熟成的肉質經過攝氏 160 度的翻炒，呈金黃色微焦狀，此時下薑絲、蒜頭、醬油與冰糖繼續拌炒到均勻後，起

海客
好康

憑本書消費招待小菜一盤



☎ 10:00-13:30; 16:00-20:00 (每週日公休; 過年休到初五, 清明、端午、中秋公休)
📍 桃園市觀音區中山路二段 853 號
☎ 03-498-0583
📍 N 25.010624, E 121.139886

鍋前撒上一把九層塔提香。鹹中帶甜的酥脆口感，是配飯下酒的好選擇。

黃老闆說自家的鹹冬瓜蒸魚也很不一樣，打破多數人用鱸魚、石斑魚的方式，改以鯖魚取代。尤其是鹹冬瓜與鯖魚都是鹹味特別重，在他細心地處理下，出乎意料的好滋味，令人不知不覺多吃好幾口。

樹子鮮蝦▶



海客
推薦



▲鹹冬瓜蒸魚

視客家美食為一生志業

值得一提的是，來咯麵飯館有一道很厲害的祕密料理「古早味排骨飯」，幾乎擁有 9 成的點菜率，黃老闆謙虛地

說，「做任何事貴在有

心，親自挑

選上等排骨肉，一記一記敲打到鬆軟後醃製，很感謝顧客的支持。」

最後，他特別提及，客家美食是他一生的志業，如果想吃客家好菜，事先來電告知，一定竭盡所能，讓大家吃得心滿意足。

塔香魚片▶



志銘水餃店

在地人都大推的隱藏版美食

「讓客人吃到他們能接受的口味及價格是志銘水餃店一貫的堅持。」王老闆開宗明義說出經營理念，自小跟在父母身邊學習做菜的他，對於料理很有自己的風格與想法。店名雖是水餃店，卻隱含著許多客家道地菜色在其中，時常營業時間還沒有到，就有排隊的人潮。

韭菜水餃▶



海客
好康

憑本書消費招待
當季小菜一盤



☎ 11:00-14:00 ; 17:00-20:30
📍 桃園市觀音區中山路二段 885 號
☎ 03-408-0553
📱 FB 搜尋志銘水餃店
📍 N 25.010324, E 121.140607

蚵煨煮，起鍋後淋入些許香油、撒上蔥末，即可上桌。品嚐著鮮嫩肥大的蚵仔，再回想王老闆有條有理的解說，客家精神展現無遺。

菜單上還有炒三鮮、魚香肉絲、蝦仁爆蛋，以及各式的水餃、燴飯，皆是王老闆的精心而製，來觀音可別錯過！

海客
推薦



▲客家小炒

循古而製的客家料理

此際，王老闆俐落地將三層肉與豆干切成薄片狀，一同與備好的魷魚，緩緩加進已滾的油鍋過油數 10 秒後，放一旁瀝乾。另起一鍋將薑絲以文火乾煸到香氣溢出，蒜頭、蔥段、芹菜、主材料接著下鍋。一邊轉大火，一邊倒醬油膏與調味料，不出幾分鐘，

一道客家人愛吃的小炒就完成了。「原本家傳是以菜脯來拌炒，不過附近的顧客接受度不高，改以豆干呈現。與客家人咬薑吃醋的質樸勤儉的性質相仿，看到客人吃得滿足，我也樂在其中。」他說。

豆豉蚵仔則把已事先用米酒泡過的豆豉用小火爆香後，再放進蒜頭、蔥段拌炒出香氣後，豆腐緩緩倒進鍋中，為求完整美觀以微翻攪至上色，再放入在地鮮



塔香蛤蜊▲



豆豉蚵仔▲

顧客吃的滿意是最大宗旨

問及水餃好吃的訣竅，王老闆幽默分享五部曲：第一，絞肉與菜攪拌的愛戀；第二，冰凍水餃肉讓愛能結晶；第三，麵粉與水結合出可愛的麵團；第四，讓沉睡的麵

糰初醒準備與愛的結晶媒合；第五，與顧客創出好情誼。

「我非常 enjoy 來店消費的顧客，結帳時對我說『那麼好吃，怎麼那麼便宜！』對我是極大的肯定。未來還是同一個觀念，把食材與價格對顧客做最好的交代與服務。」王老闆肯定地說。



三鮮燴飯▶

楓鈴牛排拉麵

多元美食上場，滿足想吃大餐的你

位於觀音豐榮商城的楓鈴牛排拉麵是國內兩大優質餐飲連鎖——楓鈴牛排與鬼匠拉麵的組合，「之所以會引進截然不同的體系，主要是看到觀音地區鮮少有排餐料理以及道地的拉麵館。而且希望破除大家互相遷就的心態，今天想吃牛排的人就吃牛排，想吃拉麵就吃拉麵，既可以同桌吃飯又能滿足彼此想望，一舉數得，和樂融融！」林店長說出成立的初衷。

海客
好康

憑本書消費滿600元，
享9折優惠（限內用）

▼牛雞雙拼餐



🕒 11:30-21:00（除夕及大年初一店休）
📍 桃園市觀音區建國路 172 號（豐榮商城店號 28，備有停車場）
☎ 03-483-6000
📍 GPS N 25.051642, E 121.121988

隻肥美的鮮蝦、溫泉蛋、昆布、蔥花，以及些許客家菜脯，說是一碗海客拉麵也不為過。」

其他像是 CP 值超高的嫩煎菲力餐、牛雞雙拼餐，或是吃起來濃辣過癮的火燄地獄叉燒拉麵，都是滿足口腹之欲的好選擇

海陸大餐▶



海客
推薦

與客家結合妝點連鎖美食

「誰說連鎖店沒有海客料理，」林店長不諱言地指出，客家菜俯拾即是，就以楓鈴人氣王牌「海陸大餐」來說，選用在地海鮮，例如鮮蝦、魷魚或是魚類來做搭配，再佐以豬排、雞排，或是牛排，季節蔬菜與認證雞蛋為營養加分，「最具畫龍點睛的就是客家金桔與檸檬片，新鮮的果汁淋上海陸食材，更添美味。」

他表示，海鮮拉麵更是一樣的道理，改良自日本拉麵的湯頭，以適合國人的口味為優先，麵質更是源自臺灣首家通過 SGS 無塵室潔淨度檢驗的製麵廠，還是全球麵廠先驅的知名企業。「5

鬼匠海鮮拉麵▲



認真專注，追求 SOP

林店長反問一個問題，牛排店四處都有，如何做到差異化，如何讓顧客一試成主顧？食材新鮮是必然，最重要的是，必須要有正確的標準作業流程 (SOP)，如此才能讓顧客每一次上門都吃到品質相同的美味排餐。「拉麵要好吃也是同樣的道理，水溫與時間缺一不可，Q 勁度才會出來。」

從事餐飲業多年的林店長在文末特地分享自己奉為圭臬的一段話，「你的用心會讓你所做的與眾不同！」在楓鈴，我們看到了不一樣。

▲火燄地獄叉燒拉麵



喜客簡餐咖啡

用心開創飲食的每一分美好

深感觀音工業區對於咖啡簡餐店的若渴，林店長引進全國知名的喜客咖啡，方便附近企業接待外賓以及三五好友談心。「在原物料逐日上漲的微利時代，我們不改初心，堅持選用上等咖啡豆。因為我知道，一杯好喝的咖啡帶給人們，不只是提神，還有更多心靈上的撫慰。」她誠摯地說。

冠軍茄汁牛肉麵▶

精選食材，講究品質為最

「不僅只有咖啡，我們的簡餐也很有誠意呢！」林店長說，客家塔香三杯雞可是嚴選放山雞腿肉，搭配獨家醬汁與食材烹調而成。「米飯非優質池上米不用，蔬菜則依照節氣選擇當令，有時會加入在地南瓜、芋頭或地瓜，豐富色澤，增進顧客的食欲。」

青醬野菇鮭魚飯顯得大器，不改大份量白飯，鋪上一層厚厚的青醬，「聞起來清香宜人吧！選用客家人慣用的九層塔，比例添加初榨橄欖油、松子、蒜頭……等打成濃稠的青醬，加上鮮嫩的鮭魚塊、野菇、南瓜等，我們的海客料理很實料，也很實在。」

老饕必點的冠軍茄汁牛肉麵，上選半筋半肉佐以新鮮番茄文火精燉數小時，湯汁濃郁不說，牛肉早已

招牌鱈魚飯▲

海客
好康

憑本書消費滿600元，
享95折優惠



☎ 11:30-21:00 (除夕及大年初一店休)
📍 桃園市觀音區建國路 172 號 (豐榮商城店號 13，備有停車場)
☎ 03-483-8320
📍 GPS N 25.051642, E 121.121988

達入口即化的程度。麵條更是大有來頭，出自於30年老字號，Q彈有嚼勁。再淋上新鮮大骨熬煮的湯底，低鹽、無人工調味，每一口都是道地的臺灣味，據說這碗是觀音工業區主管接待外賓的必點主食之一。

海客
推薦

青醬野菇鮭魚飯▶

亦師亦友，流露顧客好情誼

提到有無印象深刻的顧客服務經驗時，林店長不假思索地說，很多位地方的高階主管都成為良師益友。因為了解喜客對於食材的要求，無論是主餐還是副餐都堅持「CAS」

優良食品，儘管高升或是調職，偶爾還

會突然出現在店裏，給我們驚喜，實在很窩心。

「很感謝舊雨新知的支持，未來將繼續創造舒適溫馨的用餐環境以及積極研發新菜色。喜客，喜悅地迎接每一位貴客！」林店長如此表示。

客家塔香三杯雞▶

小薛廣東粥

粥品界「小當家」獨創的銅板海客美食

憑著對粥品的熱情，薛店長一頭栽進食材的世界。對他來說，粥要用什麼米煮最好吃？米與水的比例要多少？什麼樣的火候才準確？配料的選擇，要怎麼搭才能讓粥吃起來既不影響口感，又能吃到健康的美味……

一切一切的規則與原理，在薛店長不斷地測試與挑戰，逐漸了然於心，甚至化為一門獨有的技能，說他是粥品界小當家也不為過。

海客
好康

憑本書消費滿300元，
享9折優惠



▼廣東海鮮粥

精益求精，朝海客美食努力

薛店長表示，「我堅持不加人工甘味這件事，每天用昆布熬煮6小時，形成粥品的湯底。」

在他巧手下，不出5分鐘，廣東海鮮粥於焉完成，重點在於「粥」，需要加入許多在地天然食材讓白粥充滿鮮味，例如蝦肉、透抽、絞肉、豬肝、蘿蔔絲、蓮藕片等，並打入一整顆雞蛋拌勻至熟，起鍋前撒上蔥花、胡椒粉。「我特別選用木井字鍋來盛裝粥品，主要是想讓消費者感受我們的誠意與精緻感，同時可達保溫之效。」他特別一提。

另外一道新研發的鹹冬瓜海鮮粥，是薛店



▲鍋燒海鮮雞絲麵



☎ 11:30-21:00 (除夕及大年初一店休)
📍 桃園市觀音區建國路172號 (豐榮商城店號16，備有停車場)
☎ 03-483-6000
📍 N 25.051642, E 121.121988

長吃而優則煮的作品，「象徵客家精神的鹹冬瓜原來和粥品這麼合味，經過幾番鹹度的調整與測試，並加上透抽、蝦仁來增進甜度，連我自己都很滿意。」

除此之外，小薛的麵食類，舉凡烏龍麵或是海鮮麵都是大有來頭，嚴選有機認證的麵條，保證消費者的健康。



▲鹹冬瓜海鮮粥

首重食安，堅守顧客健康

「我們的客式米糕也很值得一試，香菇、蝦米做底的米糕，淋上特製鹹甜醬，吃起來順口不膩。搭配排骨酥湯，堪稱絕配組合呢！」薛店長笑著說。

文末，他一改幽默的口

吻說，在

食安問題日益

客式米糕▲

嚴重的今日，年輕人創業都希望能一改過去老一輩的烹調方式，雖然小薛的餐點是銅板價，卻有我們的傲骨與作為，更希望給下一代美好的生活。



排骨酥湯▶

大埔鐵板燒 - 觀音店

大火翻炒，鐵板燒海客香氣誘人

秉持「品質優先、客戶至上」的經營理念，大埔鐵板燒在觀音工業區已經成立第4年。在親切的呂店長帶領下，店裏走的是家庭溫馨風格，看著主廚雙手俐落地拿著鍋鏟，專注於翻炒的神情；耳邊突然響起經典的老歌，前方一道道的美食整齊排列，彷彿回到80年代西餐廳……

嫩煎菲力▶



真好食！當海客遇上鐵板燒

「身為全省平價鐵板燒的領頭羊，大埔大眾化的口味是最吸引我的地方，只要付出平價即可吃到牛小排、菲力、松阪豬、海鮮等主食，搭配在地蔬菜、美味可口的池上米以及一碗熱湯，即可撫慰人心。」呂店長認真地說。

此時，鐵板上的大蝦與干貝在高溫燒灼之下，逐漸轉變為鮮豔的橘黃色；另一鍋蓋下悶水乾煎的是觀音地區特產蓮藕片與南瓜塊。不消多久，主角和配角已被裝盤，「講究原汁原味，沒有譁眾取寵醬料，只要略施點海鹽與胡椒粉，新鮮中富有健康。」她說。

這時，主廚快手將鮮蚵、豆豉、蒜末、洋蔥、辣椒片、九層塔等一起翻炒，香氣陣陣飄來，使人垂涎欲滴。還沒反應過來，菜已經被裝進

海客椒鹽大蝦▲



特製的小木桶，撒進大把蔥花，經典海鮮客家菜「豆豉鮮蚵」大功告成。

「是不是很精采啊！」呂店長笑著說，這就是鐵板燒的迷人之處，「而這道菜，我們會給予特別服務，不會將所有的豆豉都裝盤，會刻意留下一小碟讓顧客自行添加，實際體驗鐵板客家豆豉的好味道。」

真心服務，為顧客健康著想

除此之外，呂店長還特別推薦嫩煎菲力、蜜汁雞腿排、薑絲肥腸、醬爆豬肉……等人氣菜色，「為了工業區部分無法外出用餐的顧客，專程去尋找無毒測試的餐盒，還是SGS認證的通過，為了給大家吃的安心與放心。」

呂店長種種貼心的舉措感動著我們，她說，「從事餐飲工作，一定要興趣和熱忱，才會專心投入，未來將持續努力，成為附近民眾用餐的最佳去處。」

海客干貝煎▶



🕒 11:30-21:00 (除夕及大年初一店休)
📍 桃園市觀音區建國路172號 (豐榮商城店號2-2B, 備有停車場)
☎ 03-483-8182
📱 FB 搜尋 豐榮商城大埔鐵板燒
📍 N 25.051642, E 121.121988

▼豆豉鮮蚵



海客
推薦

老先覺麻辣窯燒鍋-觀音店

海客
好康

憑本書消費滿600元，
享95折優惠

無比鍋物！口齒留香的海客滋味

火鍋是國人日常最愛的料理之一，而愛吃火鍋的林店長，為自己選擇不一樣的路。決定開店後，林店長和團隊幾乎吃遍全國知名連鎖火鍋店，才發現「湯頭」決定一家店的成功與失敗。

他以眾多火鍋店都有昆布鍋舉例，如果A店與B店湯頭相似度約9成，那麼代表總公司與加盟主的關係是真誠的，是彼此關心與連結的。

▼厚實龍骨豬肉鍋



甜的絲瓜，搭配老先覺口感圓潤的厚實龍骨鍋，加入在地南瓜、鮮蔬、凍豆腐、菇類、火鍋料等食材烹煮，清爽健康，是附近女性上班族的最愛。

滷得恰到好處的大腸滷拼盤，吃起來麻而不嗆，是許多客人會加點的特色餐，幾乎與所有的鍋類都非常麻吉。

▼客家桔醬海陸鍋



海客
推薦

品質與創新是成敗關鍵

林店長的寶貴一課，令人豁然開朗。他笑著說，創新也是一大關鍵，喜愛火鍋這一味的消費者，嘗新、嘗鮮是免不了，如果沒有新的菜單，留客率是會下降的。

像是近期推出的客家桔醬海陸鍋即是一例，不少客人都被這酸甜，猶如初戀的口感所吸引。「多少公克的湯必須放多少比例的桔醬是固定的，少一分則食材入味不足，多一分則湯頭會過於濃郁。唯一不同的是，在地食材

因為環境、氣候等，使得湯頭的鮮甜度變得不同罷了。」對於自家火鍋自豪不已的林店長如此說道。

新推出的蛤蜊絲瓜套餐也很海客，鮮美的蛤蜊與清



▲絲瓜蛤蜊套餐

以鍋訴情，傳遞家的溫暖

來老先覺，愛吃辣的朋友推薦麻辣窯燒鍋，五顆星的辣度絕對回味無窮；想嘗鮮的朋友，酒釀鮮茄鍋、港式沙茶鍋、泰式酸辣鍋都是不容錯過的好滋味。

「未來，我與團隊將繼續帶給顧客圍爐的居家感，尤其是附近認真在外打拚的遊子眾多，傳遞『家』的溫暖是我們的使命與願望。」林店長鄭重地說。



▲鴛鴦海陸鍋 + 大腸滷拼盤

蘭園客家美食館

開創新局，為海客譜寫新主義

「一直以來，蘭園除了堅守客家傳統外，更積極汲取新知，開創符合客家口味的新菜色。」黃老闆語氣堅定，尤其當今生活水準提升與國際化的衝擊，顧客對於「吃」可說是越來越專精，必須與時俱進，才能照顧好大家的胃。



▲百變鵝肉

重磅海客令人意猶未盡



金桔海蝦▲

了解黃老闆對於客家飲食的觀點後，似乎明白為何蘭園能在新屋地區屹立近 30 年的原因。

對於海客菜的料理，他拿出自家強棒菜色「金桔海蝦」，新鮮海鮮開背處理後，沾上蛋液，裹上特調粉，以約攝氏 180 度油炸到金黃色撈起。另起一鍋，將獨門醬料與客家桔醬微火拌炒出香氣後，再把瀝好油的海蝦倒入翻攪均勻，即可裝盤上菜。因開背呈捲曲狀的海蝦，顯得精緻可愛，桔醬香氣還未入口就已撲鼻而來，不吃則已，一吃連蝦頭、蝦尾都抹淨了。

另一道海客鬆，黃老闆告知是蘭園獨家菜色

之一，把蝦仁、荸薺、客家菜脯切成細末後，以少許油翻炒至熟，放入事先預備好的油條碎片拌勻。不僅可以單吃，也可以使用新鮮萵苣包覆食用，了不得的是，打破傳統蝦鬆的做法，選用菜脯入菜，可說是相當對味呢！



百花魚捲▲

直絕配，不吃會後悔。

最後，黃老闆感性說出心底話，蘭園是他心血結晶，每一道菜都是出自他的愛心與誠心，未來仍朝客家元素繼續研發新菜，期待每位顧客都能吃得開心、吃得滿意。



▲海客鬆

認真發揚客家廚藝精髓

黃老闆更推薦幾道必點招牌菜，例如工序繁雜且兼具視覺美感的「百花魚捲」、光聽就想一窺究竟的「百變鵝肉」、經典客家名菜「梅干扣肉」等。

飯飽之餘，來盤抹

茶紅豆包當甜點，

鬆軟的紅豆內餡

和抹茶外皮簡



梅干扣肉▶



石碇公臭臭鍋 - 新屋店

海客
好康

憑本書消費滿300元，
招待青菜一盤

新鮮選材，食在健康的火鍋料理

「老闆，麻辣臭臭鍋！」在攝氏 33 度的高溫，一進門的客人呼喊著。據方老闆娘說，這一名熟客，每隔三五天就會報到。而有同樣「症狀」的朋友還不只一位，幾乎每一種火鍋都有專屬粉絲，很多都是大老遠驅車前來，只為了一嘗新鮮好味道。

「在新屋已邁入第 13 年，我們一直營造在家吃火鍋的感覺，承蒙顧客的愛護與支持。」她真心說。



▼牛奶鍋



☎ 11:00-14:00；17:00-21:00（每週一公休）
📍 桃園市新屋區中山路 102-2 號（備有停車場）
☎ 03-477-2554
📍 GPS N 24.971415, E 121.111022

她說，「由於是家人親自醃製，採限量供應。」

除此之外，她還推薦幾道鍋品，例如為國人調整酸辣習慣的韓式泡菜鍋；使用特製咖哩粉、椰奶、洋蔥拌炒的咖哩香香鍋；以當地當令蔬食為主的健康蔬菜鍋……



極品鯛魚鍋▶

超推！海客火鍋新取向

看著方老闆娘忙進忙出，令人好奇的想要一窺究竟，遂即看到感心的一幕，她正拿著夾子，有條不紊地撿料排盤。細問之下，原來每鍋都有標準作業流程，例如牛奶鍋要有：1片鯛魚、2 個鮮蛤、3 片豬肉……「精準其實是對每一位顧客的尊重，才能感覺到我們的專業與用心。」



健康蔬菜鍋▲

她以店裏賣得最好的極品鯛魚鍋來說，鮮嫩的台灣鯛搭配鮮蝦、豆腐、魚丸，以及在地精選蔬菜等，再注入熬煮數小時的特製湯頭。

見她端出一碟神秘的法寶從容坐下，「想不到吧！豆腐乳與火鍋可是很合拍的。可以刷著海鮮或是鍋物食用，亦可視口味濃淡加入湯中，口感與味膾相仿，鈉含量卻只有一半，健康中帶有海客口味呢！」

透明、衛生，健康看得見

值得一提的是，在店門左手邊有個玻璃小廚房，幾位員工現場進行烹煮，內用與外帶的顧客可親眼目睹火鍋煮熟的過程，衛生、健康都一目了然。

當提到日後發展，方老闆娘說，「多元化一直是我們追求的目標，我很喜歡看著小火鍋冒煙的感覺，看到每位客人吃得愉快的模樣，就感到很幸福、很欣慰。」



▲麻辣臭臭鍋



合浦刀切麵食館 - 新屋中山店

海客
好康

憑本書消費招待小菜一盤

用心經營，把吃麵變成至上享受

原本在傳統產業從事業務人員的張店長，深感中年危機來臨，在家人的鼓勵下，走入連鎖麵食館之列。「剛開始抱著學習的心態來到新竹幫忙姐姐，畢竟自己是理工背景，要轉行似乎有困難。卻發現合浦的理念，以及對於食物的嚴謹，深深打動了我。」他認同表示。至今北台灣1百多間店，光是張家人就占了4家。



▼豆干小魚



☎ 11:00-14:00 ; 17:00-21:00 (三節公休)

📍 桃園市新屋區中山路110號

☎ 03-477-2933

📍 N 24.971294, E 121.110816

麵、一口酸菜，也能吃到獨到的海客風味，「對了！吃餛飩要小心燙口，美味湯汁可是會爆出來的！」

另外像是牛肉麵、辣醬乾麵，或是紅油抄手等都是店裡招牌菜。看到張店長煮麵的模樣，像是作畫一般，而且非常衛生。



海客
推薦

◀墨魚餛飩麵

充滿鮮味的海客麵食

8年的光景過去了，張店長仍舊感到自豪，「我們是新屋第1家有冷氣的麵店，當初除了希望能把正確的飲食習慣帶回家鄉。更重要的是，將麵食變成有格調、有水準的作為。」

至於海客料理，他首先端出墨魚榨菜肉絲麵，富有濃濃海味的墨魚麵條，軟硬適中，淋上以客家工序炒至而成的榨菜，搭配在地白蘿蔔與蔬菜，口味正好。「我們榨菜不是只有尋常的炒上肉絲而已，還加上豆干、紅蘿蔔絲等配料，是很典型的客家做法。」

「墨魚餛飩麵也很不一樣，」他說，客家酸菜是他親手醃製而成，吃法有二，一種是將酸菜與麵拌勻，微酸鹹的口感正好把墨魚麵提味；另一種是一口



墨魚榨菜肉絲麵▲

現作現賣，把健康留給顧客

小菜也不馬虎，尤其是小魚干花生，幾乎是每桌必點。涼拌龍鬚是親自摘種，每年6到9月才有，清甜可口，既養生又養顏。豆干小魚則是辣豆瓣醬拌炒的丁香

小魚干，一不小
心就會被掃盤。

堅持當天現作的張店長，對現況抱持感恩，他感性地說，「在新屋，有我的家人、我的朋友，照顧好大家的胃是他的責任。想吃麵的時候，就來坐，隨時歡迎！」



▲涼拌龍鬚



小魚干花生▶

大飽口福精緻湯鍋

大份量、高 CP 值的貼心海客鍋物

用餐時間還沒到，店外已聚集許多年輕學子，預備在暑假開學前大快朵頤一番。身為新屋第一家精緻湯鍋，江老闆可說是典型在地青年返鄉創業的菁英，開業不到3年，就創下每5位新屋人就有1位是顧客的佳績。

海鮮豆腐鍋▶



海客
好康

憑本書消費滿520元，招待專屬小菜一盤（共鍋不計入）



🕒 11:00-22:00
📍 桃園市新屋區中華路 246 號
☎ 03-497-2526
📱 FB 搜尋大飽口福精緻湯鍋
📍 N 24.972849, E 121.107486

化開，溢出濃郁的奶香，此時再打上一顆鮮雞蛋，美味與營養都兼顧了。」江老闆笑著說。

他更發明新吃法，主要是來自於新屋以鵝肉名聞遐邇，所以沾肉的桔醬成了當地唾手可得的醬料，「靈機一動，誰說吃火鍋一定是加沙茶醬，一定非醬油、非醋不可，配上我們專屬的特調桔醬，除了開胃還很對味。」

▲南瓜海鮮鍋



海客
推薦

打造心中夢想的精緻火鍋

江老闆說，「花了不少時間籌備，最終目的只有一個：讓新屋鄉親可以用物超所值的價格，享受高 CP 值的火鍋料理。」

很難想像一位不到30歲的年輕人，每天花3個小時熬煮高湯，從中調配出各式組合。「我只使用新鮮的食材製作湯頭，選擇對的蔬菜可以增進甜味，還可保留適當的膳食纖維，保護好顧客的健康呢！」他說。

對於海客料理，江老闆大推南瓜海鮮鍋，將客人喜愛的南瓜削皮去籽後，熬煮成泥狀，再搭配扇貝、鮮魚片、鮮蝦、魷魚、蛤蠣、時蔬、豆皮、豆腐……提供顧客烹煮，享受樂趣。

另一道人氣料理韓式部隊鍋，使用韓國道地的醬料與泡菜，「帶點微辛辣的泡菜湯頭，佐以紐西蘭起司片隨滾湯

韓式部隊鍋▲



理解顧客所需，為未來努力

店內的自助吧非常多元化，而且一點都不馬虎，包括：滷肉飯、涼麵、爆米花、蛋糕點心、知名冰淇淋等數10種火鍋良伴，「給顧客吃得盡興是最初的理念，但也呼籲大家要愛惜食材、珍惜資源！」

至於下一步如何鋪陳，江老闆透露，藉由每一次與顧客面對面互動，都可以有不同的心得與火花激盪。從他們愉悅的笑臉，使我信心滿滿，預計不久的將來，可讓更多人大飽口福。

▲菇菇鍋



來加賀活海鮮

憶難忘！隱身漁港的星級料理

誠如其名，來加賀活海鮮創立的目的是，希望顧客來永安漁港吃到最新鮮、優質的美食。不說大家可能不知道，主廚可是來自香港的廚師，人稱港師，曾是星級飯店的主廚。來臺灣近 30 年，對於客家菜與粵菜涉獵甚深，對他而言，兩者可謂異曲同工。

客家豆瓣魚▶



海客
好康

憑本書消費招待時蔬一盤



🕒 9:30-20:30 (每月第二、第四個星期一公休)

📍 桃園市新屋區永安里中山西路三段 1165 號 A1、A6 (永安漁港觀光漁市熟食區攤位)

☎ 0929-670-058

📱 FB 搜尋來加賀活海鮮

📍 N 24.987719, E 121.015788

為海鮮良伴，得有實驗精神多多嘗試，我是用沙拉、檸檬汁、番茄醬調配而製。」港師不藏私分享。

此時，他從蒸鍋拿出秘密菜色，放在小蒸籠的是高麗菜與一顆又一顆客家樹子，每吃一口都是甘醇香，問及怎麼辦到的？這一次，港師笑而不答。

海客
推薦



▲ 桔子醬烤龍蝦

功夫到家，海客菜輕而易舉

「客家菜十分百變，且客家人多半喜鹹不愛甜。不過隨著健康意識抬頭，口味慢慢趨向養生，作為稱職的廚師必須迎合並微調，以照顧消費者的胃為優先。」港師指出。

海客菜在他手中揮灑自如，看著他俐落地將鮮魚裹薄粉入油鍋酥炸、撈起瀝油。接著，另起一鍋爆香蒜頭、薑末、蔥油，接著下絞肉、黃豆醬、辣豆瓣醬、水與獨門調味料，香氣出來之後，魚進鍋燜煮入味，一道讓人垂涎的客家豆瓣魚上桌。

新研發的桔子醬烤龍蝦，幾乎每一個步驟都是學問。例如龍蝦要好吃必須在放入烤箱前撒一點薄鹽花，此舉是為了烤去多餘的水分，保留鮮嫩的美味。「原本是用來沾鵝肉或是鴨肉的桔醬，要成



客家三杯中卷▲

顧客滿意是最大的原動力

客家三杯中卷一改尋常做法，以梅干菜和黃豆醬入味，火候精準、滋味正好。鮮燒干貝的鮮甜滋味難以忘懷；酥香鮮海魚用來下酒或飯配皆適宜……

從事多年主廚，港師說自己只要聽到「師傅，你燒得菜真好吃！」內心就很滿足，也很有成就感。他以多年的經驗分享一家店的成功要訣，第一衛生；第二新鮮；第三口味有特色；第四價錢公道。如此一來，就能獲得顧客的掌聲與滿意度。



▲ 清蒸高麗菜



單元二

手藝當好

在客家料理中，
醃漬物亟具畫龍點睛之效。

豆豉、豆腐乳、鹹冬瓜、
爛布子、瓠乾……

皆富不同的特色與風味。
使得海鮮的食用方法變得多元，
更深入臺灣美食各角落之中。

在追求海客精神與客式新意下，
推出 5 道與客家醃漬物相關的海客料理。

與您在日常生活中尋找健康美味，
看著心動不如開始行動，
與我們一起動動手，出好菜！



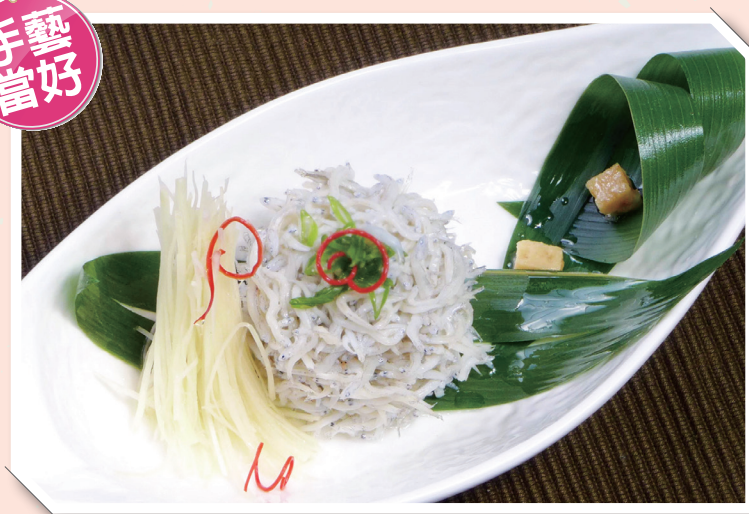


客家豆腐乳蒸魷仔魚

【設計意念】

藉由蒸氣高溫將豆腐乳的鮮味與香氣附於魷仔魚之上，每一口都有大自然的氣息，是一道簡單易學的居家海洋客家鮮味料理，更為大人小孩的營養加分。

手藝
當好



【材 料】

魷仔魚 3 兩、豆腐乳 1 小塊、薑、紅辣椒少許

【調味料】

魚露少許、米酒 1 大匙

【做 法】

1. 豆腐乳切丁成好入口大小置於盤上緣；
2. 魷仔魚與魚露、米酒調味後入盤；
3. 薑與紅辣椒切絲後，擺盤點綴；
4. 入蒸鍋約 4 分鐘後即可上桌。
5. 食用時，魷仔魚可以與薑絲或是辣椒絲，以及豆腐乳搭配，各有不同風味。



永安白圍魚茶油細麵

【設計意念】

每到秋季，永安漁港匯聚大批白圍魚，利用乾煎保留原本的純粹，佐以唾手可得的茶油麵線，成為一道視覺與味覺兼具，又帶有飽足感的海客蠶味。

手藝
當好



【材 料】

白圍魚 1 片、細麵 3 兩、小番茄、甜豆仁、洋菇、洋蔥、薑、蒜各少數

【調味料】

1. 醃 料：米酒 1 茶匙、鹽 1/2 茶匙
2. 調味料：高湯 1/2 杯量、番茄醬 1 大匙、辣醬油 1 茶匙、淡色醬油 1 茶匙、茶油 3 茶匙糖、太白粉、麻油各 1/2 茶匙

【做 法】

1. 白圍魚處理後，用醃料醃製 10 分鐘。小火慢煎 3 分鐘，再翻面煎約 3 分鐘即可取出裝盤；
2. 細麵煮 2 分鐘，撈起拌入茶油，捲好麵條置於白圍魚側邊；
3. 將薑、蒜加油後爆香，加入洋蔥丁翻炒至透明狀後，再置進甜豆仁、洋菇、切片小番茄；再將調味料緩緩倒入拌煮成醬汁狀，淋上魚身即可上桌。



客家鹹冬瓜煎赤鯨

【設計意念】

醃漬後的鹹冬瓜，可使海鮮料理口感呈現多元的層次，與乾煎後的赤鯨搭配得宜。絕佳的風味令人再三回味，不得不說客家海鮮料理就是「讚」！

手藝
當好



【材 料】

赤鯨1尾、蔥、薑、鹽少許、沙拉油 1茶匙

【調味料】

魚露 1/2 茶匙、麻油 1/2 茶匙、鹹冬瓜 1茶匙

【做 法】

1. 赤鯨洗淨處理後，用蔥、薑及鹽醃 10 分鐘後備用；
2. 熱鍋後，先以沙拉油潤鍋，放入赤鯨，用中火侯慢煎 3 分鐘，再翻面煎約 3 鐘；
3. 將調味料拌勻淋至魚身，大功告成。



客家爛布子燒白圍魚

【設計意念】

爛布子是客家常見的食品，又稱破布子或樹子。與客家庄唾手可得的白圍魚，激盪出不凡的火花。利用爛布子帶出紅燒之感，不啻是海客中的經典。

手藝
當好



【材 料】

白圍魚 1 片、醃漬爛布子 2 大匙、豬油 1 大匙、薑少量、清水 120C.C.

【調味料】

1. 醃 料：米酒 1 茶匙、鹽 1/2 茶匙
2. 調味料：魚露 1/4、麻油 1/2 茶匙

【做 法】

1. 魚肉處理後，用紙巾吸乾水分，加入醃料醃製 5 分鐘；
2. 薑切細絲備用；
3. 豬油下鍋燒熱後，將醃好的白圍魚入鍋，用大火煎皮層 10 秒，翻面略煎一下；
4. 放入清水及醃漬爛布子，以及調味料，無須掛芡將湯汁收乾，即可起鍋裝盤；
5. 最後，薑絲一旁點綴拌食。



瓠乾燉白帶魚

【設計意念】

取客家人慣用之瓠乾中的海味，以及中藥紅棗的甘甜，將白帶魚的鮮美完整呈現。值得一提的是，本道菜採無油方式烹煮，現代人養生的理念表露無遺。

手藝
當好



【材 料】

白帶魚 1 塊、紅棗 2 兩、瓠乾 2 兩、薑片少量、清水 240C.C.

【調味料】

紹興酒 1 茶匙

【做 法】

1. 白帶魚切 6 公分長段，澈底洗淨外皮層銀色皮質備用；
2. 瓠乾用溫水浸泡 20 分鐘，淡化其鹽味；
3. 薑、紅棗，以及瓠乾加清水燉 30 分鐘；
4. 加入白帶魚續燉 15 分鐘，最後下調味料，即可裝盤上桌。





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. III, 美食導覽地圖. --
桃園市：桃市客家事務局出版：桃市府發行，
2018.09

面：公分

ISBN 978-986-05-6853-0(平裝)

1.旅遊 2.客家 3.餐廳 4.桃園市

733.9/109.6

107016213

書名：桃園客家美食—海客之都III 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

總策劃：何明光

出版團隊：羅國裕、饒佳汶、林作嘉、楊皓凱、張翠文

電話：03-4096682

地址：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：2018年9月

GPN：1010701526

ISBN：978-986-05-6853-0

