



【前言】

# 好客之都一桃園客庄盡好食II

「桃園」充滿朝氣、活力的新六都,匯聚了閩南、客家、原住民、眷村 及新住民等族群,發展出多元族群文化,在各族群的共同努力下,擁有 了豐厚的文化力量,其中客家族群佔本市人口的40%,約有80萬的客家人 口,是全國客家人口最多的一個城市,且為國門一桃園國際機場所在之 都,是連接世界觀光客之樞紐,藉以客家美食吸引各地遊客來台,提升 桃園客家在國際曝光度,希冀成為世界客家產業之平台。

客家文化之美,可從多面向述說,但如果要讓大家快速了解客家文化, 到桃園吃「客家美食」是最便利的管道,從中即可得知客家人的生活習 性、風俗等文化,其中「四炆四炒」更是客家代表性料理,包括排骨炆 菜頭、酸菜炆豬肚、炆爌肉、肥湯炆筍乾,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,反映出了客家老祖先的智慧, 在不浪費食材的考量下,創作出口感美味兼具的料理,且因各地飲食習 慣的不同,也發展出不同風味的客家料理,亦成為本市客家美食之特 色。 邇來台灣與世界互動頻繁,為了讓本市百餘家客家餐廳成為訪客的首選,本府從102年起為全台領先開創了輔導、行銷客家餐廳的整體計畫,全面提升本市客家餐廳菜色及品質,至今已邁入第2個年頭,在與各餐飲院校合作下,客家飲食文化逐漸朝向多元、健康發展,除保存了客家傳統食材及料理精髓外,更希望客家料理能夠透過創新改良,改變大家對客家料理的「油鹹香」的概念,並結合在地食材及現代技術,提升客家飲食文化精緻度及餐飲品味,進而帶動客家美食新風潮,更期許桃園客家美食能邁入國際市場,讓國內外人士深刻體驗客家美食的新感動。

在102年底發行了第一本介紹客家餐廳的讀物,廣受好評,並藉此提升了餐廳的業績;經過一年的時間,再輔導認證通過了25家餐廳,目前通過認證的餐廳共有48家,針對這些餐廳進行深度訪談及報導其經營面與特色,出版了《好客之都一桃園客家美食II》,讓各位鄉親朋友可以按圖索驥至桃園品嚐客家美食,另經由客家美食APP、官網等網路行銷媒介,讓更多人至本市觀光、帶動桃園客庄的繁榮發展,體驗青春活力的桃園,打造桃園成為「好客之都」!



### 【目錄】



美味指	引路線圖	店家美食地圖		02
前言	好客之都	一桃園客庄盡妇	f食II	04

### 單元一

# 客家好食



<b>田莊客家餐廳</b> 笑臉迎接田莊好客人	1C
<b>柚子花花</b> 回憶美味 青春真好	12
<b>桃園金讚鵝肉店</b> 火候精準,隨客人需求調口味	14
甜甜小廚 創新家常菜,滋味獨特且溫馨	16
<b>友福花園農莊</b> ————————— 有夢最美,逐夢踏	18
<b>秋石坊庭園餐廳</b>	20
千暉鵝肉店	22
老饕必訪,原味客家家常菜	
<b>欣園餐館</b> 不計成本,始終不變的實在好味道	24
<b>享宴中餐廳</b> 五星級式服務,美食年輕化	26
阿海的合庄	00
<b>阿海飲食店</b> 親手處理食材,美味三代傳	28
<b>金欣鵝肉亭(小吃店)</b> 傳統中有新意的幸福料理	30
<b>美鵑園餐廳</b> 三好一公道,見證台灣經濟起飛的年代	32
品傑首烏御膳館 ————	34
<b>西保自河岬沿岛</b> 養生健康,為夜貓子延長服務時間	









<b>善園客家小館</b> 高朋滿座結善緣	60
<b>阿蘭姐三代老店</b> ————————————————————————————————————	62
東森山林渡假酒店 ———— 精緻料理,慢活樂趣	64
<b>綠園餐廳</b> 埔心牧場中的客家饗宴	66
<b>老地方客家菜</b> 從小店變名店,阿輝伯也說讚	68
<b>溪友緣風味料理店</b> 大溪好朋友,有緣來相聚	70
<b>大江屋復古餐廳</b> 賞山景、聽客家音樂,品嚐好手藝	72
<b>大楊梅鵝莊</b> 奧運金牌都說讚的好味道	74
<b>心蘭活魚餐廳</b> 嚴選食材注重衛生	76
<b>石園活魚</b> 有故事的店	78
老頭擺客家菜 百年古厝味,重現舊時光	80
<b>亨味食堂</b> 總舗師背後的師傅	82
知味囍宴餐廳 感動服務,祝福新人	84
<b>采莊庭園餐廳</b>	86



戰二 手藝當好

<b>松葉園</b> ————————————————————————————————————	88
<b>紅鱻客家小館</b> ————————————————————————————————————	90
<b>紅燈籠農家菜館</b> 鱘龍魚食材到料理,一條龍服務	92
<b>桂竹屋餐廳</b> 小屋藏好菜,桂竹真風雅	94
<b>祥和園活魚餐廳</b> 研發活魚料理與客家風味的創意火花	96
<b>提緣客家小館</b> 以幸福提味,因感動惜緣	98
新龍泉花園餐廳 複合餐廳先行者 ,媒體爭相報導	100
<b>綠野鄉村湘菜館</b> 客家美食化身為無邊界的創意料理	102
<b>磊園活魚餐廳</b> <u></u> <u></u>	104
2015年後續輔導之餐廳資訊	106
客家年菜料理創意作法 —————	108



客家傳統料理創意作法一

---118

# 田莊客家餐廳 | 笑臉迎接田莊好客人







**(**9 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 N25.0435806. F121.10675279999998

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

### 來田莊找小甜甜

取名作田莊,因為創辦之初,店家四面望去都是田,客家話的田庄指的是 田中間,往觀音工業區、至觀音海水浴場或來賞花的民眾,都是田莊好客 人,往往和老闆夫婦成為好友,也幫田老闆取了個小甜甜的綽號。店內陳 設許多簑衣、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。







3 苦瓜炒鹹蛋

4 客家小炒



# Hakka 🙎

# 柚子花花 | 回憶美味 青春真好





(9) 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

GPS N25.0198946. F121.29708200000005

2012年,柚子花花以青春客家菜這個新品 牌誕生了,在團隊的努力下,除了獲得 客委會認證為客家美食示範餐廳、桃 園縣特級衛生優良餐廳等榮譽外, 2013年亦受激參展客家博覽會, 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





### 展現品牌,讓世界都看見

味道,就像幸福的滋味。

富。而桔香金棗肉酸甘甜的

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

- 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



(9) 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

**♦** 03-3338071

GPS 24° 59'45.4"N 121° 18'51.2"F

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。



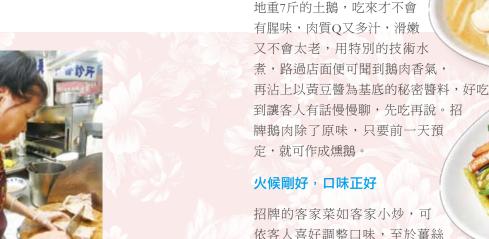
秘技料理土鵝與燻鵝

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 可見熟客們走淮店

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,亦可辦理外燴。經濟又實惠 的菜色,讓鄰近許多上班族、工商團體以及許 多機關,都是這兒的老主顧。



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。

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

1 招牌鵝肉

大腸的火候及醋與白豆醬的比例拿捏

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

2 苦瓜滷梅干三層肉

食,三種香氣彼此搭配無間,是孝敬長輩的好選擇。

- 3 薑絲大陽
- 4 客家小炒

# 甜甜小廚 創新家常菜,滋味獨特且溫馨





⑤ 11 00-14:00; 17:00-21:00, 每週一公休(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 N25.0006959, E121.31463499999995

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

對於餐飲有著過人熱情的老闆,能觸類旁通,新菜色一試就迅速上手掌握 風味與精準用料,加上老闆娘娘家也從事餐飲業,對於品質特別要求。夫 妻倆從1994年起,開設了甜甜小廚,初始,就算打烊後還繼續討論到凌晨 兩、三點,拼命找出自家的好味道。

### 風味多元,觀念領先

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







### 承先啟後,不斷精進

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

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

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



# 友福花園農莊 | 有夢最美,逐夢踏實





**9** 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

**\** 03-4862567; 0932346561

GPS N24.984191, F121.0057963

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,擁有該證照的廚師迄今不過百位左右。經歷眾多餐廳磨 練,20年前廖老闆因須照顧家中長者,返回故鄉新屋,一開始先以外燴建 立口碑。而後永安漁港興建,快速道路開通,順勢成立友福花園農莊,提 供道地的客家美食及海鮮佳餚。

### 夫妻攜手,完成夢想

老闆夫婦年輕時在節奏緊湊的都會從事餐飲業,一直想開間讓客人能放慢 步調的餐廳,現在有很多客人專程從台北、新

竹預約來品嚐。友福堅持食材要新

鮮,每天早上5、6點去 採買漁貨,每週間 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

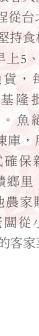


### 來友福,真有福

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



- 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





# Hakka FOOD

# 秋石坊庭園餐廳 | 啜飲咖啡,品嚐人生風景



O 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

**\** 03-4864565; 03-4861287

● http://034864565.tranews.com/ FB搜尋秋石坊庭園餐廳

GPS 24° 59'20.9"N 121° 01'50.8"E

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

嚴格把關。秋石坊的菜色口味較清

量去試,但同時也以顧客立場

淡,非必要不加味素,希望品嚐美食無負擔。

### 傳統與創新併重的客家料理

秋石坊的客家料理傳統與創 新併重,讓人驚喜。而師 傅從小吃到大的客家蔥燒 豆腐,老菜改用板豆腐, 外香內軟,相當下飯。桔醬 腱子骨,用自製客家桔醬調味, 取一隻豬只有四塊的大腿腱子,先滷過 再用中火炸,口感香酥,酸甜適中。塔香茄

> 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。



2 塔香茄子

3 客家小炒

4 客家蔥燒豆腐





# Hakka FOOD

# 千暉鵝肉店 老饕必訪,原味客家家常菜



⑤ 11:00-14:00; 1430-2100, 每月第二、四、(五)週週一休息。

☆ 桃園市中壢區志廣路65號

**\** 03-4937090

GPS 24° 57'39.5"N 121° 12'28.2"E

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。



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。





3 薑絲小腸

4 拔絲地瓜



## Hakka FOOD

# **欣園餐館** 不計成本,始終不變的實在好味道



🕒 週一至週六,1100-1400;1600-2000

☎ 桃園市中壢區中美路二段142號

**\** 03-4220258

GPS 24° 57'36.8"N 121° 13'14.2"E

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。



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,例如豬肉,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。

欣園的放山閹雞肉,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,於園走的是傳統路線。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。頗受歡迎的客家燜筍,選用大

溪桂竹筍,川燙半小時後再去殼,用雞高

湯及關西客家福菜燜上半小時,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的菜單,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。





- 1 放山閹雞肉
- 2 薑絲大腸
- 3 客家小炒
- 4 客家燜筍

# 享宴中餐廳 五星級式服務,美食年輕化



**⑤** 11:00-14:00; 17:00-21:00, 每週一公休

↑ 桃園市中壢區新生路182號10F

**\** 03-2805501; 03-2805510

http://www.cycy.com.tw/gr

GPS 24° 57'41.1"N 121° 13'23.1"E

創辦人黃腎權為客家人,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,只用當天現室 的,不用冷凍品,買回後先走水

腥味也不嗆。鹹蛋豆腐,將鹹蛋黃爆香, 配上蔥、蒜、辣椒高溫油炸,鹹蛋粉粉分 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、阿根廷鱿鱼、 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。





3 梅干扣肉

4 薑絲大腸



# Hakka FOOD

# 阿海飲食店 親手處理食材,美味三代傳



⑤ 11:00-14:00;17:00-20:00,每月第二及第四個週三公休

☆ 桃園市中壢區新興路268號

**\** 03-4592943

GPS 24° 57'15.2"N 121° 13'44.9"E

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

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 道道美食來擴獲消費者的心。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。

日後,阿海飲食店將導入更多客家元素,重新裝潢,與舊雨新知分享傳承一甲子、超過50道的客家美味。

- 1 糖醋排骨
- 2 薑絲小腸
- 3 牛肉酸菜
- 4 薑絲大陽





# 金欣鵝肉亭(小吃店) 傳統中有新意的幸福料理



① 11:00-14:00; 17:00-21:00,每月第二及第四個星期三休息

↑ 桃園市中壢區龍岡路一段170號

**\** 03-2840868

**GPS** 24° 56'55.9"N 121° 13'28.3"E

• 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。以招牌客家十鴉 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,



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,外

3 層○彈不油膩,恰到好處。

堅持傳統,發揚客家美食文化,但也希望

能持續創新焗烤或活魚料理等,與更

多人分享幸福的料理。



# 美鵑園餐廳 | 三好一公道,見證台灣經濟起飛的年代

## 子等。是以法



**(9** 11:00-14:00: 17:00-21:00 只休清明、中秋

☆ 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

美鵑園於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天內都在美鵑園設宴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,讓美鵑園備獲喜愛。 服務在地的美鵑園同時是內壢地區民眾結婚、滿月、生日等喜慶宴會、家庭聚餐的不二選擇。

菜餚背後的動人故事

以客家菜、台菜、海鮮為主的美鵑園,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,拜託美鵑園想辦法,經過多

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。

京味 任 ト 文 首

美鵑園的金沙慈菇也頗受歡

迎,用鹹蛋一起料理,鹹香且

養生、好吃;海鮮類的蒜香軟絲,以蒜頭爆香及蠔油提味而成。 櫻花蝦芋頭絲,採用東港直送櫻花蝦及大甲芋頭,大火炸過後口 感酥脆,鹹得有滋味。

### 朝向養生、健康、有機努力

美鵑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。

- 1醬油煎魚 2蒜香軟絲
- 3 金沙慈菇
- 4 清炒水蓮



# Hakka (S)

# 品傑首鳥御膳館 | 養生健康, 為夜貓子延長服務時間

## ではいる。





**⑤** 11:00-14:00; 17:00-01:00(全年無休)

☎ 桃園市中壢區環北路435號

**♦** 03-4622799

GPS N24.966099, E121.22683899999993

待客親切的老闆娘黃姐從小就對吃的很有興趣,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「品傑首鳥御膳館」,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

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

品傑首烏原本只在午、晚餐時段





# 福記全家福客家菜館 | 傳心、傳藝、傳真情



- **⑤** 11:00-14:00; 17:00-21:00, 全年無休
- ↑ 桃園市中壢區環西路67號
- **♦** 03-4945228
- http://www.family-hakka.com.tw
- GPS 24° 57'48.0"N 121° 12'31.1"F

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 購半成品,才能確保品





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。

## 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,客人也都很喜歡。

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





# Hakka FOOD

# 搶搶滾小吃店 以疼小孩的心,做出有感料理



- **⑤** 11:00-14:00; 16:30-20:00, 每週日公休
- ☆ 桃園市中壢區新中北路378號
- **♦** 03-4553736
- FB搜尋搶搶滾小吃店
- GPS 24° 57'32.6"N 121° 14'34.4"F

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。同味鹹

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

梁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 中原大學校友有空同來走走, 也希望同學 們未來也在自己的位置上,幫助更多人。

- 1 客家小炒
- 2 風味牛腩鍋 3 黄金蛋南瓜
- 4 回味鹹豬肉



# Hakka 🚍

# 滿滿客家菜館 | 誠意滿,美味更滿



**(9** 10:00-14:00; 17:00-21:00, 週二公休

↑ 桃園市中壢區中豐路185號

**♦** 03-4272518

GPS 24° 57'35.4"N 121° 13'10.7"F

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,推出當今低碳菜餚,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「ス、厂人のノ」, 限定, 芊根鬏鬏的, 自製的豆瓣醬香氣十足, 萬絲清爽,醋味微酸,很多女性喜愛這道絕

> 等, 遠沂馳名。另外有些秘密武器, 例如很費工的陸蕎、開胃的豆瓣小 鱼等,就要看有沒有緣份吃到了。

版老菜。而紅燒焢肉、紅燒豬腳、麻油雞

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

提升,創造客家菜更多 的可能性。

- 1 苦瓜鮭魚頭
- 2 又 V 厂 X 5 /
- 3 正統客家鹹豬肉





# dakka (E)

# 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 N24.960594, E121.21368499999994

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

### 説來輕鬆,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



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、選用在地食材,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。

- 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



## Hakka FOOD

# 碧園(欣園)餐館 品質穩中求,手藝好傳承



O 11:00-14:00; 17:00-21:00, 每週二店休

☆ 桃園市中壢區中台路10號

**\** 03-4227758

**GPS** 24° 57'28.7"N 121° 13'32.9"E

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 釋。



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

任地于工切製的香菇、數仁乾與肉絲爆香,再用放田雞的高湯熬煮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閹雞,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 客家醃雞
- 3蒜泥白肉
- 4 客家小炒

## Hakka FOOD

## 錦家御宴 | 跨國界料理,美味逾一甲子

## で学習を





- **(**) 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
- GPS N24.9552489, E121.22637199999997

1948年,中平路上的錦家牛肉廳創立, 為台灣第一家提供全牛料理的餐廳,帶 動中平路成為名氣響亮的牛肉街。現在 的錦家御宴,由專業廚師團隊嚴選新鮮 食材,提供精緻高檔餐飲,6年前傳承 家業的現任老闆,自信表示錦家御宴可 依客人口味提供無菜單料理,滿足客人 各式需求。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



自設計的,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。







1 薑絲炒牛肚胱

2 客家四季熗茄子

3 錦家鹽焗雞

4 薑絲炒毛肚

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。



### 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。

.

# Hakka FOOD

# 轉角複合式啤酒屋 | 致力獨門味道,轉角遇到最愛



- **②** 10:30-22:30; 14:00-17:00, 每週二公休
- ☆ 桃園市中壢區中正路1211之1號 (中央大學旁)

也能就近照顧家裡。

- **♦** 03-4253177
- FB搜尋轉角複合式啤酒屋
- **GPS** 24° 58'07.2"N 121° 12'08.7"E

轉角複合式啤酒屋,位於中央大學門口轉角,

成立於2013年,張老闆國中時在家中食堂幫 忙,高中當學徒,學過湖南菜、廣東菜、 台菜等,曾於廣東真善美大酒店擔任行 政副主廚,也至澳洲擔任主廚,返台 後,曾被京華城的私人招待所禮聘擔任 私廚。歷練過不同地方,開一家屬於自己 的店,是張老闆的理想,能實踐自己想法,

### 外面嚐不到的私房菜

轉角複合式啤酒屋,用餐環境氣氛佳,可嚐到大陸菜的東北鍋干鴨頭、川味水煮魚、剁椒魚,台菜的台灣炸彈海鮮、辣子雞和客家菜等,口味獨特,致力創新,成功建立出市場區隔。海產則和東北角的朋友配合,黑毛、野生龍蝦、珊瑚魚等海產,

在中壢少見。轉角重視呈現 食材原味,不加味

48

素,也降低醬料比例,不斷研發,每季調整菜單,更讓客人期待。

### 與生命回憶相扣的料理

轉角的苦瓜封肉,以白苦瓜 横剖後中間鑲肉,再以黃豆醬及破布子 悶40分鐘,不加太多調味料,苦瓜苦中 帶甘,破布子帶著清甜香味,十分鮮 甜。鳳梨木耳炒大腸,則是張老闆小 時候,阿嬤常作給他吃的菜,鳳梨是關 鍵材料,需先抛油逼出甜度,黑木耳再和 大腸混合燙過以鳳梨醬炒,酸甜鮮脆。客家牛

肉,是張老闆當學徒時,師父所教的第一道菜。要選擇水牛或黃牛,每頭 牛僅有2條的里肌肉,加上芹菜、薑絲及黃豆醬炒。創意客家料理,老干媽 爆炒鵝腸以湖南醬料老干媽,加蒜、黑豆豉及黃豆醬炒鵝腸,下酒下飯, 鵝腸口感也很特殊。

轉角店內以竹子及客家花布裝飾,燈光溫暖,氣氛好,未來將增加客家元

素,2015年則考慮於中壢擴大營業, 推出日式料理及水果料理,歡

迎來嚐鮮。



- 1 客家牛肉
- 2 苦瓜封肉
- 3 鳳梨木耳炒大陽

49

4 老干媽爆炒鵝陽

# **撰園餐館** 價格公道,來饌園讓你賺元



① 11:00-14:00; 17:00-21:00, 三大節(端午中秋除夕前)每週一公休

↑ 桃園市中壢區普義路186號

**♦** 03-433-2000

GPS 24° 57'40.5"N 121° 13'54.6"E

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O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

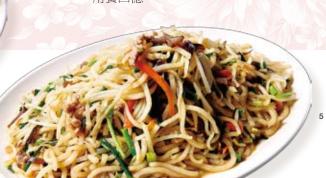
常給游老闆帶便當的菜色, 醃渦的排骨, 香味十足, 軟而不爛,

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。



- 2白斬雞
- 3糖醋排骨
- 4 薑絲粉陽
- 5 客家米苔目





# Hakka FOOD

# 大中壢鵝莊 用熱心呈現美味佳餚

## 了。""是你是





🕒 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 N24.957134, E121.20505800000001

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。







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 招牌鵝肉
- 2 客家鹹湯圓
- 3 薑絲大腸
- 4 客家小炒

# 



- **⑤** 11:00-14:00; 17:00-21:00, 八點後不供餐, 每週二公休
- ↑ 桃園市平鎮區東光路7號
- **♦** 03-460-3798
- FB搜尋土埆厝復古小館
- GPS 24° 55'06.9"N 121° 15'15.8"F



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,土埆厝復 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, 牆上陳設型、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

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、帽米、豬絞肉,口感豐富,限量是殘

前淋鵝油、鹽與米酒,香氣讓人

未來的土埆厝復古小館,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。

酷的,客人常因吃不到而失望。



1 客家土鵝肉

- 2 客家鹹湯圓
- 3 薑絲大腸
- 4 梅干扣肉

# Hakka FOOD

# 茂園和漢美食館 多元料理交匯的複合空間

## 了。第二次



**(**) 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

maoyuanjc.com.tw

GPS N24.943699, E121.207718

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

### 南桃園地區宴會首選

誠實為先,群策群力,造就茂園和漢美食館成為當今平鎮、中壢地區首屈 一指的宴客餐廳,無論家庭聚餐或大型婚宴都合適。獨具特色

的料理,讓人品嚐後一再回味;黃金雞腿堡更是創意客家料理,主廚精選雞腿肉,搭配香菇、胡蘿蔔、客家九層塔與黃



豆醬悶燒,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 盖金雞關係





# Hakka FOOD

# 鄉親鵝肉店 鎮店客家鵝肉,招牌好料理



- **⑤** 11:00-14:00; 17:00-21:00, 週二公休
- ☆ 桃園市平鎮區民族路235號
- **♦** 03-4917351
- FB搜尋鄉親小吃店
- GPS 24° 57'24.2"N 121° 12'33.1"F

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 滴,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 盡,希望提供美 食與良好環境。

費時熬煮

各式客家料理

鄉親的焢肉燜筍, 採用溫體黑豬肉,沒 有腥味,肉質好吃, 悶2小時的焢肉,嚐來QQ 軟軟, 燜筍使用大溪桂竹筍,

且先用鵝肉高湯煮渦,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,幾乎每桌心點,且供貨品質 穩定,即便於酷夏,也能提供給客 人優質的鵝肉。

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 焢肉燜筍
- 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





- **(9** 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 \ 0937-123-198 \ 0932-174-666
- GPS N24.562940, F121.132876

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

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



### 色香味百分百

聊起善園的人氣美食,老闆 娘神彩飛揚地分享數道正字 料理,從嚴選在地芋頭搭配 特製醬料,再經長時間悶煮 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O彈純香,都

讓客人們回味再三。而肉質 甘甜的白斬土雞,選用不肥 不油目皮薄的珍珠雞, 是來店 必點。白斬十雞堅持不賣隔夜, 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







# 阿蘭姐三代老店 | 一間店, 三代人, 六十年傳承



① 11:00-14:30; 16:30-20:00 平假日,每週一公休

↑ 桃園市楊梅區大成路23號

**\** 03-4783266

GPS 24° 54'38.0"N 121° 08'44.5"E

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, 月老闆誠懇熱情, 每到假 日,用餐人數眾多,常需耐心等 候。一、二、三樓同時可容納30 多位客人,目可依每桌人數調整

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

的粄條,香又O。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,有濃濃的鲨魚味,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。

- 1 萬絲大陽 2 鯊魚炒蒜
- 3 客家小炒

4 新埔粄條

## Hakka FOOD

# 東森山林渡假酒店 精緻料理,慢活樂趣

## 三、然为是一类(2)是



今年無休

☆ 桃園市楊梅區東森路3號 (備有停車場)

**\** 03-485-0600; 0800889168

http://www.ehrhotel.com

GPS N24.8884497, E121.16460289999998



南來北往的觀光客,以楊梅作為中繼點,1日遊、或是3天2夜的行程,都無比便利,深具發展休閒旅遊的潛力。東森集團於2005年接手金鵝渡假村,並結合渡假村後方的東森社區,整體規劃改作東森山林渡假酒店,提供優質的休憩旅遊服務,面積為3萬5仟坪,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、下午餐以及改良式精 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 制,提供數十道菜色:子姜爆脆腸、客家鹹蛋杏鮑菇、客家小炒……等應有盡有,客人們反應甚佳。而採購自鄰近永安漁港、南寮漁港、在地農莊之食材,也為縮短食物里程盡一份心。另外,東森山林渡假酒店優先晉用在地廚師,期提供桃園子弟們更多的就業機會。

### 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

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



的燦爛時光。

### Hakka FOOD Taoyuan

# 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

**\** 03-4644131#116

m http://www.weichuan-ranch.com.tw

GPS 24° 55'38.2"N 121° 10'43.2"E

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



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

## 老地方客家菜 從小店變名店,阿輝伯也說讚



- ❷ 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
- **\** 03-3906863
- FB搜尋大溪老地方客家菜
- GPS 24° 53'30.1"N 121° 16'23.8"E

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。





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 愛國獎券及古早海 報,另外希望客人 把這兒當作是自己 的老地方,放鬏好好 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,

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,食材用料不貪便官有所堅持,







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,再用上等醬油來煸,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 治詢店內人員。客人必點的梅干扣肉,用CAS認證的豬肉,蒸到透後入□ 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,□感爽脆,配上劍筍,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、香酥乳嬋等特殊料理。

### 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,希望淮一步推廣客家 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。

3 桔醬炒豬肚 1 客家小炒 2 梅干扣肉 4 垂涎雞







## 溪友緣風味料理店 | 大溪好朋友,有緣來相聚

### 了一个一个一个



- 🕒 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)
- http://www.3877769.com
- **GPS** N24.884667, E121.28565600000002

溪友緣創辦人江先生1994年創立溪友緣風味料理店,外觀延伸大溪老街巴 洛克建築風格,店內採用典雅的大溪原木桌椅,並播放客家音樂,讓在地 文化相互融合。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,溪友綠採用入菜,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









7 1

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。

1 紅糟軟絲仔



## 大江屋復古餐廳 賞山景、聽客家音樂,品嚐好手藝

### 了。然为是"大人"的关



**(**) 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 N24.8705079, E121.16502500000001

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,游客如織。好客/

的江媽媽,料理道地客家

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。





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

滿客家風 情,店裡陳 設許多傳統客 家文物、桌椅、碗 櫥,空間懷舊讓人們有 回家感,一切別客氣,碗筷自

己拿, 飯吃不夠隨你添, 擔心一成的服

務費?你在家裡有付過服務費嗎?

人氣美食別錯過

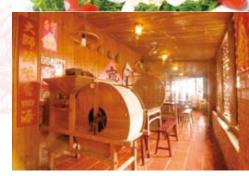
放山土雞是必點菜色,無論白斬或是煮湯,香氣與口感絕佳。喜歡吃魚 的朋友,得嚐嚐燜土鯽魚,經過4到6小時燜煮,輔以鹹度適中的客家黃豆

醬,魚肉甘甜、入口即化,連刺都可以吃。若想吃些創意料理,以好幾種酒、數十種中藥材,首推浸泡一天一夜的五香醉豬腳,豬腳Q彈有咬勁,酒香盈滿口中。若想品嚐養生料理,川燙後冰鎮口味清爽的涼拌蕨類,淋上花生粉、美乃滋,創造口感多層次。

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

- 1 五香醉豬腳
- 2 白斬土雞
- 3 燜土鯽魚
- 4 涼拌蕨類







## 大楊梅鵝莊 奥運金牌都說讚的好味道





**9** 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 N24.8624, E121.21193900000003

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,因此以鵝為主力,並運用獨門手法擦亮了招牌。到了1995年擴大營業 成立龍潭分店,大楊梅鵝莊的道地客家風味也獲得客委會的肯定,1999年 中華美食展受激於台灣特色小吃區代表客家料理,驚艷全場。曾有北京奧 運體操金牌選手來楊梅交流,為了品嚐美食讓平時力行飲食營養控制的選 手,暫時將規定放在一旁。2010年香港食神梁文韜,來台推廣圍村菜,鵝 莊拿出壓箱寶招待老饕們, 賓主盡歡。

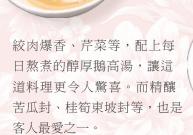
#### 傳心傳藝傳真情

大楊梅鵝莊的招牌土鵝肉被視為鎮店之寶,精選飼選90至100天的成熟鵝,

以獨特方式烹煮,肉質鮮嫩多汁,搭配特製

客家桔醬, 全鵝均可食用。而利用米

製作而成的客家米苔目,可說是 客家庄家戶常品嚐的主食,將





- 2 大楊梅土鵝肉
- 3 样筍東坡封
- 4 精釀苦瓜封





# Hakka FOOD

## 心蘭活魚餐廳 嚴選食材注重衛生

## 子学是文化法





- O9:30-21:30 (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
- http://www.xinlan.com.tw
- GPS N24.8501883, E121.24403660000007

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

#### 激發出人與食材的潛力

餐廳裡的師傅都是經驗豐富的客家子弟,傳統四炆四炒的客家料理均相當

道地。而為追求更好的料理品質,心蘭推

動標準作業流程、導入教育訓

練課程,鼓勵創新研發,

希望激發廚師潛力,並 要求於空班時,廚師得 好好休息以為晚餐作準 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。





#### 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,則選用大頭鰱或草魚,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。

- 1 藥膳魚羊鍋
- 2 杏仁雙味炸魚塊
- 3 泰式檸檬魚
- 4 糖醋松鼠鱼

77

4

# Hakka FOOD

## 石園活魚 有故事的人,有故事的店

### **不是不是**





- ❷ 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
- http://www.shiyuan.com.tw
- GPS N24.8383915, E121.24063879999994

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

#### 勇於突破,不斷創新

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

石園活魚的招牌菜首推老爹的魚,這是創辦人做給女兒的料理,將道地客

家酸菜切成末,再長時間小火慢熬使魚肉帶有甘甜 鹹酸的味道。而薑絲魚泡,是從薑絲 大腸演化而來的,採 富含膠質的 魚膘, 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的各種料理方式,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





### Hakka FOOD

## 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

**\** 03-4711359

GPS 24° 50'11.2"N 121° 14'44.5"E

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

創立

溪豆干,走 傳統路線, 不加芹菜, 年輕人也很喜歡。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(平常日需預約),採用在地的南瓜、芋頭及白菜逐層交錯舖排,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,客人從台灣人為主,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





## 亨味食堂 總舖師背後的師傅



**⑤** 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 )

**\** 03-4111000 , 0932946334

www.hengwei.weebly.com

GPS N244911.15, E121135972

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。

### 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。另方 面,也堅持傳統 與原則,只用正 統客家桔醬,不 買化學製或接色 素的產品,選用 在地與當季時 令新鮮食材,

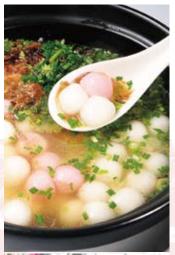


不用加工食品等。老闆更不斷突破限制創造新 的體驗,例如桂花蝦球,以南庄桂花蜜,混合 自製客家紅糟,將口感O彈的蝦球混合鬆軟的 哈司麵包,再搭配來自關西的草莓,多層次滋 味,特別受女性顧客喜愛。而特調的桔醬,搭 配脆脆的生菜以及官蘭鮑魚,做成金桔和風沙 拉,開胃下飯。而梅汁香魚也是亨記的特色之 一,選用復興區的香魚,魚卵口感綿密,甘甜 不苦。老闆娘自己搓的客家湯圓,只用純的老 糯米及不加味精的雞湯,更不容錯過。

### 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 劃燒窯游程等文創活動,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







83

## 知味囍宴餐廳 | 威動服務, 祝福新人





- **⑤** 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
- http://www.6788.tw
- GPS N24.8632458, E121.22502120000001

經常客滿的知味囍宴餐廳,過去是 游覽車休息站,是游客採買紀念品 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。

#### 堼新人圓夢 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 力將她養育成人,卻 想不出如何呈現, 與知味囍宴餐廳討 論後,以江薫的<





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,談到對未來的想像,老闆笑著說: 「2014,愛您一世,請期待知味囍宴餐廳為新人們提供的

感動服務。」

1 野塘鹹水鴨

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





## Hakka FOOD

## 采莊庭園餐廳 客家美味伴自行車同遊

### **不是是一个人的**





◆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 N24.8429829, E121.24732110000002

采莊庭園餐廳的老闆娘為土生土長的三坑人,外祖父 自1960年就開始於新竹關西經營外燴,母親也擅 料理,從小耳濡目染下也擁有好手藝。2009 年起,騎自行車蔚為風潮,老闆夫婦才把 薑母鴨店轉型為提供傳統客家菜與自行

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,十雞自家放養,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。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 動與嚐美食兼具。





- 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



- ⑤ 11:30-21:00 (14:00-17:00 下午茶;週一定休)
- ☆ 桃園市龍潭區龍新路三和段1008號
- **\** 03-4090911; 4809080
- http://www.pine988.com
- GPS N120° 10'37.3" E 24° 51'4.8"

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

### 不斷精進,五藝俱全

皮富有膠質, 肉質細緻鮮美。

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 東坡燜筍
- 2 松葉園土雞
- 3 帶筋牛腩鍋
- 4 鹹冬瓜蒸龍鱈魚



## 紅鱻客家小館 | 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,每週一公休
- ☆ 桃園市龍潭區中正路三坑段688號
- **♦** 03-4713947
- FB搜尋紅鱻客家小館
- GPS 24° 50'52.1"N 121° 14'45.4"E

紅鱻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。

紅鱻名字的由來,是希望生意一路長紅,至於鱻字,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。紅鱻店內採光甚佳,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

從魚家莊到紅鱻,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。紅鱻限量的白斬土雞,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,





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。而紅鱻的道地傳統

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鱻的經營。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。

- 1 白斬土雞
- 2 糖醋鱸魚
- 3酸菜炒粉腸
- 4 招牌紅燒肉

日本的料理一定要品嚐。從公公創立 的孩子們已 長著熱

# Hakka FOOD

## 紅燈籠農家菜館 | 鱘龍魚食材到料理, 一條龍服務



- **⑤** 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
- **\** 03-4711880
- http://www.red-lantern.com.tw
- GPS 24° 49'56.0"N 121° 14'38.0"E

2012年創立的紅燈籠農家菜館, 以鱘龍魚料理聞名,更與全台最 大的鱘龍魚養殖業者合作,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,除了鱘龍魚料理、也提供野 味山產、特殊創意料理、傳統農



家菜等風味餐,目空間廣大,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、筊白筍、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。周圍舖上柳橙的客家小炒,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。

#### 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。



- 1 韭香芋煲
- 2 客家小炒
- 3 薑絲大腸

4福菜肉片湯

### Hakka FOOD

## 桂竹屋餐廳 小屋藏好菜,桂竹真風雅



- **⑤** 11:00-14:00; 17:00-21:00, 每週一公休
- ☆ 桃園市龍潭區中正里大同路99號
- **♦** 03-4792026
- FB搜尋桂竹屋
- **GPS** 24° 51'32.9"N 121° 13'13.5"E

藏身於巷仔內的桂竹屋,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



干焢肉,選用鄉下黑豬肉, 筍乾去酸後放進九種中藥 烟煮,撈出後再炸過,逼 出油分再滷,焢肉大塊香 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。

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。



- 2 紅燒牛腩3 客家小炒
- 4 乾煎鱘魚
- 5 筍干焢肉





95

## 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 8309128 F121 24365569999998

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

#### 掌握老饕客的小秘密

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

也是祥和園精心研發

的料理,將傳 統梅干扣肉作 為基礎,把南 瓜作成盅,微 甜的梅干菜、 入口即化的三 層肉配著刀工 精緻的南瓜一 起吃,鹹鹹甜甜,

油而不膩。口味偏甜 者,必然要嘗嘗客家糖



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。





1 酸菜鴨

2 金莎魚柳

3 南瓜一刀肉





## 提緣客家小館 以幸福提味,因感動借緣





(9) 11:00-14:00; 17:00-21:00, 每週二店休

↑ 桃園市龍潭區 | 華里龍新新村54號 (入口於中正路 | 華段112巷 )

**\** 03-479-6088 , 0933-971-756

GPS N271730 382 F2749565 356

2002年,單親的老闆娘陷入絕境,她破釜沈舟頂下了龍新新村現今的房 子,重新裝潢為店面,以拿手廚藝再啟人生新局。曾經營海產店的老闆 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,例如黃金蜆、水耕蔬





3 客家白斬雞

4 蘿蔔糕

5 客家小炒





菜、台灣鯛、鄉下十雞等;更融合桃園特產如筊白筍、蓮花、茶葉、石門 水庫活魚等在地時今資源,透過創意加持,成了一道道特色手路菜,廣受 推薦目佳評如潮,許多老饕聞香慕名而來。喜愛創新的老闆娘甚至大方歡 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

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盡農業與養生黃金 蜆、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

康、安全又環保的幸福美食。





# Hakka FOOD

## 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

▲ 03-4711968 (特殊料理歡迎預約洽詢)

● www.dragonspring.com.tw FB搜尋新龍泉

**GPS** 24° 49'54.8"N 121° 14'38.2"E

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 闆於基隆崁仔頂經營海產批發 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,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。



2 客家鹹豬肉

3 客家小炒

4 客家粄條



### Hakka FOOD

## 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

**\** 03-4714828

GPS 24° 50'57.0"N 121° 14'40.6"E

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

線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 在 地 水 庫 活魚及當季時

店無及留李時 令蔬菜,脆脆的

蓮藕,來自觀音區,

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,舖炸過的老油條,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。

> > 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速享受 豐富美味。



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



## 磊園活魚餐廳 | 鱻魚百宴只是開始





〇 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 , 471-2456 , 471-3769

GPS N24 8322194, F121,2446658

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

#### 獨門養生料理,饕客讚不絕口

隨時序推移,料理趨勢亦不斷改變。如今更講究健康、養生,因此磊園的 烹調方式亦逐漸轉變,其中幾道招牌料理都讓顧客讚不絕口。例如豆醬肚

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 人喜爱的佳餚。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

膛,這道菜以黃豆瓣醬燜煮,將香味燜入魚中,入口時,二股香氣

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十

司上, 撲鼻香氣比傳統喜

餅更香、更健康。

#### 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 創產業與生態旅游。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。





- 1 客式龍骨 2 紅橋魚餅
- 3酸菜炒高麗菜
- 4豆醬肚膛





## 2015年後續輔導之餐廳資訊

餐廳名稱	地 址	電話
伍角灯小吃	320桃園市中壢區中山東路一段42號	03-4519477
紅磚懷舊餐廳	330桃園市桃園區三民路三段423號	03-3325892
釀香居懷舊餐廳	324桃園市平鎮區平東路25號	03-4608088
大溪鵝莊	335桃園市大溪區復興路34號	03-3871918
食味亭鞦韆餐廳	335桃園市大溪區復興路120號	03-3884477
大溪紅樓	335桃園市大溪區復興路152號	03-3871088
傳香客家料理	324桃園市平鎮區市振興西路153號	03-4943177
饗宴美食城	324桃園市平鎮區市南平路二段541號	03-4643426
松源客家菜館	324桃園市平鎮區市中豐路南勢2段87巷6號	03-4030087
官路缺鴨肉店	324桃園市平鎮區市平東路22號	03-4501130
一心肥鵝餐廳	334桃園市八德區東勇一路90號	03-3632299
大順客家美食喜宴廣場	326桃園市楊梅區環東路50號	03-4855766
福記富貴餐廳股份有限公司	326桃園市楊梅區新農街205號	03-4785885
川柏懷舊小館	320桃園市中壢區內壢文化路352號	03-4556698
山水緣餐廳	325桃園市龍潭區三水里6鄰28-2號	03-4890956
稻香庭園客家菜館	320桃園市中壢區福州二街399號	03-4356369

	傳香客家餐館	335桃園市大溪區復興路一段841號	03-3870566
	廣東陶芳餐廳	335桃園市大溪區崎頂介壽路770號	03-3800115
	還原私房菜	330桃園市桃園區國際一路123號	03-3770103
	酒廠復古小館	320桃園市中壢區環西路二段391號	03-4924120
	酒廠復古小館	324桃園市平鎮區延平路二段79號	03-4029569
	育英擔仔麵客家菜	324桃園市平鎮區育英路2-1號	03-4918219
	萬芳鵝肉城	320桃園市中壢區志廣路53號	03-4931287
	老頭擺客家菜	328桃園市觀音區草潔里四維路100號1樓	03-4160132
	翌軒田園小吃店	328桃園市觀音區上大里2鄰15號	03-4904140
	富園飲食店	328桃園市觀音區富源里新富路701號	03-4903875
	林家古厝休閒農場	328桃園市觀音區大湖路二段239巷55號	03-4980753
	上讚美食	328桃園市觀音區樹林里福壽街201號	03-4160776
	鵝媽媽小吃店	328桃園市觀音區成功路1段537號	03-4830155
	新創客家美食	327桃園市新屋區頭洲里民族路6段155號	03-4904192
1	小橋流水活魚餐廳	325桃園市龍潭區文化路1095號	03-4111003
	上海灘飲食店	333桃園市龜山區萬壽路一段125之1號	02-82000608
	呷天下客家小館	324桃園市平鎮區復興里環南路158號	0939-281238
	真多福客家美食館	327桃園市新屋區中華路284號	03-4772348



【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

#### 做法

- 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. 將做法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。







# 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

#### 做法

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

# 菜圃錦繡球

#### 材料

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

#### 調味料

鹽、糖、香油各1茶匙

#### 做法

- 1. 將蛋打成蛋液並用微火煎成蛋餅分成6等份。
- 2. 菜圃洗淨,並入炒鍋加入絞肉、蝦仁、馬蹄炒香並加入少許鹽、糖、調味。
- 3. 芹菜入水川燙並拆才細絲備用。
- 4. 將做法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. 將做法4之材料入鍋蒸8分鐘即可。
- 6. 將做法5之材料排盤,淋上高湯調味即可。







# 鹹冬瓜魚肉捲

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

- 1. 將鱸魚取腓力魚排並採雙飛刀(一刀斬、一刀不斷)。
- 2. 將鹹冬瓜一半剁碎、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。

# 福菜苦瓜雞肉盅

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

鹽1茶匙、高湯240CC

#### 做法

- 1. 將福菜洗淨剁碎,雞胸肉剁碎馬蹄剁碎去除水份,並混入福菜及雞肉餡及 薑汁、太白粉拌匀。
- 2. 苦瓜洗淨切成筒狀、並塞入作法1之餡料。







# 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 做法

- 1. 春捲皮修邊成小圓形。
- 2. 將材料各絲爆香炒熟。
- 3. 春捲皮平鋪包入做法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(剁碎)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

#### 做注

- 1. 大白菜剁碎入熱水川燙。
- 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。



#### 14 作

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

#### | 做 法

- 1. 美生菜洗淨剁片並泡冰水備用。
- 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. 將美生菜平舖上置水果丁及桔醬並置入柿 餅即可。







# 海珍黑豆虱

#### 材料

草蝦10隻、蒜頭20克、辣椒10克、客家黑豆虱、豬下肉50克

#### 調味料

糖1/2茶匙、鹽1/2茶匙、太白粉1茶匙

#### 做法

- 1. 將草蝦自背部剖開並去除沙筋川燙備用。
- 2. 將蒜頭、辣椒、黑豆虱、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。

# 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(未)3個

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

- 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。





【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

### 【炫蘿蔔盅 | 炆蘿蔔】

#### 材料

白蘿蔔2條、絞肉4兩、蝦仁4兩 荸薺2兩、芹菜1兩

#### 調味料

鹽1匙、太白粉1匙、冰糖少許

#### 做法

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



# 梅干封肉

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

### 【梅干封肉 | 炆扣肉】

#### 材料

黑豬肉600g、梅干肉50g、蒜頭10g、辣椒1條、青剛菜300g

#### 調味料

醬油240CC、冰糖10g、紹興酒、沙拉油1000CC

#### 做法

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



## 肋排炫筍乾

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



### 【肋排炆筍乾 | 炆筍乾】

#### 材料

筍乾300g、肋排1斤、蒜頭2兩 高湯480cc

#### 調味料

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

#### 做法

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

## **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

調味科 黄豆醬1大匙、糯米醋2大匙、沙拉油1匙、二砂1小匙

- 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。

# 虱汁魚頭

冬天到了,埤塘水乾了,肥碩大 頭鰱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,陳年的豆醬灑上鰱魚頭經過 細火的蒸煮,令人食後回甘。



### 【虱汁魚頭】

材料 鰱魚頭1個、薑2片、大蒜3粒、青蒜1支

(1料)酒1大匙、醬油3大匙

(2料) 酒1大匙、糖1大匙、胡椒粉少許、黃豆醬3大 匙、味增1大匙

#### (お)

- 1. 鰱魚頭洗乾淨、對半剖開;抹開水份,加入1料略醃 後,用五大匙油煎黃盛出。
- 薑、蒜切碎加入2料炒匀盛出;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。





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

### 【鳳梨鹹酸甜 | 木耳心管鳳梨盅】

#### 材料

木耳2朵、鳳梨半個、豬心管2兩、薑少許、蔥1根、辣椒1根

#### 調味料

醋1大匙、糖1小匙、鹽1小匙

#### 做法

- 1. 將鳳梨中間掏空成為容器,鳳梨肉切片備用,並將鳳梨盅上 蒸籠蒸五分鐘,令其鳳梨盅誘出香味。
- 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、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

- (1) 鹽1/4匙、蛋1/2個、玉米粉1茶匙、水1/2匙
- (2) 黄豆醬1大匙、日本太白粉水1/2匙、蠔油1/2茶匙

#### 做法

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





## 肚內乾坤

渾厚肉鮑的豬肚,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。

#### 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

#### 做法

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





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

## 翡翠甘果肚

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

### 【翡翠甘果肚】

#### 材料

生豬肚1斤、辣椒1支 綠苦瓜1條、薑1塊

#### 調味料

糖少許、醬油1小匙、酒少許 黃豆醬2大匙、甘果1大匙

#### 做法

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

### 【客家小炒鬆 | 客家小炒】

材料 五花碎肉5兩、乾魷魚2兩、蔥 4兩、五香豆干2片、美生菜一顆 調味料 醬油1大匙、米酒1大匙、糖1 小匙、五香粉少許

#### 做法

- 1. 乾魷魚放入冷水浸泡1小時切成1.5 公分之丁塊備用。
- 2. 蔥、豆干也切成1.5公分丁塊備用。
- 3. 美生菜一片片撥開剪成圓形狀備用。
- 4. 起油鍋煸香五花肉加入豆乾丁及魷 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。



#### 國家圖書館出版品預行編目(CIP)資料

好客之都. II. -- 桃園市龍潭區: 桃市客家 事務局出版; 桃園市: 桃市府, 2014.12 面; 公分

ISBN 978-986-04-4092-8(平裝)

1.旅遊 2.客家 3.餐廳 4.桃園市

733.9/109.6 103027927



### 好客之都 桃園客庄盡好食 II

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 蔣絜安 行政策劃 梁正亮

行政執行 羅國裕、林以琳、林潔伶

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 280元 出版日期 2014/12 G P N 1010303290 I S B N 978-986-04-4092-8



