



台湾 2007



精华美食与特色餐厅

编著 华讯事业股份有限公司



中国旅游出版社

台湾
2007

精华美食与特色餐厅

江苏工业学院图书馆
藏书章

编著 华讯事业股份有限公司

中国旅游出版社

责任编辑：高 瑞 王 婷
装帧设计：华讯事业股份有限公司
责任印制：冯冬青

图书在版编目(CIP)数据

2007台湾精华美食与特色餐厅/华讯事业股份有限公司 编.
—北京:中国旅游出版社, 2007.7

ISBN 978-7-5032-3187-2

I .2… II .华… III. ①食谱—台湾省②餐厅—简介—台湾省
IV.TS972.142.58 F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第075988号

书 名：2007台湾精华美食与特色餐厅

编 著：华讯事业股份有限公司

出版发行：中国旅游出版社

(北京建国门内大街甲9号 邮编:100005)

<http://www.cttp.net.cn> E-mail:cttp@cmta.gov.cn

发行部电话:010-85166507 85166517

制 版：北京中文天地文化艺术有限公司

经 销：全国各地新华书店

印 刷：北京金吉士印刷有限责任公司

版 次：2007年7月第1版 2007年7月第1次印刷

开 本：889毫米×1194毫米 1/24

印 张：6

印 数：1~10000册

字 数：80千

定 价：20.00元

I S B N：978-7-5032-3187-2

版权所有 翻印必究

如发现质量问题,请直接与发行部联系调换

写在前面的话

海纳百川的美食天堂

在世界的美食版图里，很少有地方像台湾一样多姿多彩，满街都是不同风格的餐厅，世界各大洲的料理也汇聚在这个小岛上。此外，台湾继承了中华美食的传统，拥有许多世界首屈一指的中国餐厅，来自海峡另一侧的同胞们将自己家乡的口味带到了台湾，因此在台湾可以吃到的中华美食种类也非常丰富，不论是北方菜、江浙菜、川菜、粤菜、湘菜，还是最有地缘关系的闽菜，在这里都有长久的历史，也因此吸引了许多爱好中华美食的人每年到此大快朵颐。

除了源远流长的中国菜以外，台湾也拥有不少自己发展出的地方美食文化，虽然以小吃居多，但种类极其丰富，口味变化繁多，加上价格实惠且购买方便，让肚子饿在台湾成了一件幸福的事。因为不论你身在何方，不远处总有个小吃摊在等着你，走几步路就看到卖鱼羹的，不过臭豆腐的嗅觉刺激也没放过你，又或许去吃一碗牛肉面吧……在台湾，您永远只需要烦恼该吃哪一样，因为这里的美食可是24小时全天候待命，半夜想来杯热腾腾的永和豆浆，或忽然嘴馋想吃点儿港式饮茶，只要在这个美食天堂里，都成！

鉴于有越来越多的内地游客前往台湾旅游，我们特别策划出版了《2007台湾精华旅游与特色餐厅》一书，不仅将台湾的美食进行分类导览，并深入浅出地介绍台湾饮食文化的前世今生和众多特色，其中还包括了许多极具特色的餐厅；另外还实地走访台湾的十大夜市，挑选出最受欢迎的小吃呈现在您眼前。总而言之，只要有本书在手，不用担心到台湾不知道要吃什么，甚至连回家时要分送亲朋好友的特色礼品在本书里也都找得到，绝对是您想仔细品味台湾时最佳的伙伴。

华讯事业股份有限公司

地址：台北市建国北路一段90号10F之2
Tel: 02-2517-7099 Fax: 02-2501-1011
Email: serviec@aztravel.com.tw



目录

写在前面的话

- | | | | |
|-----------|------------|-----------|---------------|
| 002 | 中国菜 | 042 | 台湾风味 |
| 004 | 川菜 | 044 | 台菜 |
| 006 | 粤菜 | 048 | 台南担仔面 |
| 010 | 竹家庄 | 050 | 红龙虾海鲜鱼翅餐厅 |
| 012 | 香港双华餐厅 | 052 | 欣叶101食艺轩 |
| 014 | 鼎天鱼翅 | 054 | 新欣鱼翅坊 |
| 016 | 欣欣鱼翅坊 | 056 | 梅子餐厅 |
| 018 | 江浙菜 | 058 | 龙鲍翅专卖店 |
| 022 | 苏杭餐厅 | 060 | AoBa青叶台菜料理微风店 |
| 024 | 京鼎楼 | 062 | 客家菜 |
| 026 | 荷风中国菜 | 067 | 茶餐厅 |
| 028 | 闽菜 | 070 | 素菜 |
| 032 | 湘菜 | 072 | 原住民餐厅 |
| 036 | 彭园会馆 彭园湘菜馆 | 076 | 火锅 |
| 038 | 北京菜 | 080 | 晶饌和汉料理 |
| | | 082 | 小吃 |



089		异国料理
090		东北亚菜
092		汉城餐厅
094		尚林铁板烧
096		东南亚菜
098		中南亚菜
100		欧洲菜

102		十大夜市
104		基隆夜市
106		台北士林夜市
108		台北饶河街夜市
110		华西街夜市
112		新竹城隍夜市
114		台中中华路夜市
116		台中逢甲夜市
118		台南康乐市场
120		高雄六合夜市
122		宜兰东门夜市
124		台湾特色礼品
127		桃园特产
129		台南特产
131		高雄特产

注：本书中出现的货币单位如无特殊标注均为人民币“元”。

四季

爱高雄



高雄爱河

	阳历	农历	活动
春	约2月	元宵节(1月15日)	高雄灯会
	约3月	2月19日	观世音菩萨生日 哈玛星代天宫庆典
	约4月	3月23日	妈祖生、旗津天后宫绕境
夏	约6月	5月5日前 一周起	端午龙舟竞赛
	6月		易牙美食节
	7-8月		“夏·不落日”亲水季
	约7月	6月24日	关帝爷生 盐埕圣帝庙绕境
	约8月	7月7日	七夕情人节
秋	约9月	8月15日	中秋节
	9月28日		教师节孔庙祭孔
	10月		左营万年季
冬	12月		货柜艺术节 钢雕艺术节 跨年晚会



中国菜

美食荟萃 饕客天堂

Part 1

精彩中国菜



台湾的吃，贵在方便多元，从数万元的豪华鱼翅宴，到数十元就可吃到的平民点心，各种不同档次的美食满足食客不同的需要；台湾的吃，贵在全天彻夜的供应，不论几点肚子饿或有点嘴馋，巷口的便利商店、夜市、小吃摊或是转角的餐厅，立刻亲切上菜，几乎全台湾各大市区都是餐饮业者的一级战区，林立的各式店家，彼此竞争的良性循环为餐饮行业带来了勃勃生机，也造福了每张挑剔的嘴。

中国人的饮食文化源远流长，中国菜与法国菜、土耳其菜并称世界三大美食，举世皆知，世界各地都能看到中国饭店的身影。台湾的餐饮业蓬勃发展，可说三步一小店，五步一大馆，在许多市区街道，甚至在一条街就林立了数种菜系的餐厅，不必走遍大江南北，更无须花大价钱，就可以轻松地享受各方美食。从北方方面点、烤鸭、涮羊肉、青椒炒牛肉到南方口味的小笼包、麻婆豆腐……，可说是应有尽有，根本不必远走寻觅。

中国饮食发源与河流发展大有关系，大致可分为黄河、长江与珠江三大流域、四大菜系。最



中国 八大菜系特色



早的南味为始于隋唐时代的扬州菜，北味则有“食不厌精，脍不厌细”的孔府菜，之后渐次衍生出苏、粤、川、鲁四大菜系，但也有学者认为中国菜共有八大系，分别为川、粤、苏、鲁、闽、浙、湘、徽。

在台湾，以川、粤、苏、鲁、闽、湘六大菜系与京菜为主的饭店最为常见，师傅们飘洋过海将传统菜色发扬光大，并增添台湾当地风情。除了常见菜系之外，近年来少数民族料理也掀起一阵风潮，包括昆明园、云南小镇、人和园的酸辣够味的云南菜，以及有着西北窑洞、炕床的陕北餐厅勺勺客。此外，台湾还有边疆豪迈风味的，如蒙古烤肉、新疆羊肉串。身在台湾，每天都有吃喝不尽的寰宇美食，台湾果真是饕客的天堂！

川系

特色：向以擅用麻辣著称，特殊调味手法有椒麻、红油、怪味、干烧、鱼香、宫保、干煸等，地处内陆，取材蔬菜多于鱼鲜。
代表名菜：豆瓣鲫鱼、干煸四季豆、麻婆豆腐、宫保鸡丁、干烧豆瓣鱼。

粤系

特色：用料广，选料严，以清鲜爽滑为地道，有着种类特别丰富的粥品点心。
代表名菜：腊味拼盘、梅菜扣肉、蜜汁叉烧、什锦煲、冬瓜盅、豉汁蒸排骨等。

苏系

特色：兼具各家菜肴特色，味兼南北，五味杂陈。点心与小吃特别出名，河鲜菜肴是其特色，善于做出高热量高蛋白餐饮。
代表名菜：雪菜面筋、炒鳝糊、熘尖腐衣、红烧下巴、酱鸭、毛蟹年糕、腌笃鲜。

鲁系

特色：以清香、鲜嫩、味醇而著名，善以高级食材做出顶级大菜，并讲究调制上等清汤和奶汤，清汤色清而鲜，奶汤色白而醇。
代表名菜：糖醋黄河鲤鱼、四喜丸子、红烧大虾、九转大肠、蜜汁梨球、坛子肉、酒香椒盐肘子、糯米藕片、糟煨冬笋。

闽系

特色：因地形优势，以山珍海产名菜最为地道，烹调的口味以清淡不油腻、酸甜为主。
代表名菜：花卷鱿鱼、一品锅、清拌银芽、熏肉鲢、糟鸭、佛跳墙等。

浙系

特色：重原汤原汁，无论炖、焖、蒸、炒、烧皆讲究火候，味清而不淡薄，食材酥烂脱骨仍具其形，滑嫩爽脆不失其味。
代表名菜：雪菜百叶、绍兴醉鸡、腐乳肉、金华火腿、东坡肉、干烧鱼头等。

湘系

特色：味道重酸辣，使用重油勾大芡，讲究入味，尤其擅长熏腊肉，烹调方式多为炖、煨、炒、蒸、腊、煎、焖、熏。
代表名菜：富贵火腿、左宗鸡、生菜虾松、鱼生汤、酥烤素方、富贵鸡等。

徽系

特色：徽菜重油、重色、重火、重芡，色深味浓多油。由于安徽多山多水，徽菜以烹任山珍水产见长。
代表名菜：符离集烧鸡、毛峰熏鲥鱼、火腿炖甲鱼、腌鲜桂鱼、黄山炖鸽、雪冬烧山鸡、奶汁肥王鱼。



中国菜 | 川菜

呛红麻辣 煸烩煎炒飘川香



川菜早已被公认是中华料理中的经典，辣中带香，香中有呛，就算是最平凡的食材，也能幻化出五星级的口感。其特色是重油重味、多小炒、不换油、不换锅，急火快炒，一锅成菜。除了一般熟知的麻辣以外，还发展出糟辣、糊辣、香辣、鲜辣、酸辣等多种辣味，干煸、泡、烩等也是一绝，享有“一菜一味，百菜百味”的美誉。

七滋八味 辛辣美食

川菜的特色在辣，但滋味绝不能只用一个“辣”字形容，四川盛产调味料，川菜巧妙运用辣椒粉、花椒盐、辣油、豆瓣酱等口味辛辣的调味料，因此有了“辛辣美食”的称号。川菜料理有“三香三椒三料，七滋八味九杂”，巧妙运用葱、姜、蒜三香，辣椒、胡椒、花椒三椒，酝酿出酸、甜、苦、辣、麻、香、咸七滋，以及鱼香、麻辣、酸辣、干烧、辣子、红油、怪味、椒麻八味，并将主味突出，成为川菜调味的特点。麻辣毫无疑问是川菜最正宗的味道，霸气且诱人，如火焰般的红艳色调，浓重得让人多吃好几碗米饭。

川菜的烹调方法以炸后再煮的干煸与加入高汤的烩两种为多，其余如干烧、煎、拌、烤、小炒、泡、蒸等方法也很常见。原料多以山珍、蔬果、畜禽肉类与江鲜为主，地道川味包括麻婆豆腐、酱爆牛肉、鱼香肉丝、干煸四季豆、宫保鸡丁、辣子鸡丁、糖醋排骨、蒜泥白肉、回锅肉等，都是百吃不厌的基本菜色，也难怪台湾到处可见川菜的踪影。许多知名川菜馆更是屹立数十年，随着时代变

迁更加红火，近几年漂着红油的川式麻辣火锅，更是如同一股红潮，风靡全台湾。



吴抄手

地址：台北市忠孝东路四段250号之3
电话：+886-2-2772-1707

麻瓜煮味餐厅

地址：桃园市大兴西路一段49号
电话：+886-2-357-3398
网址：http://www.kvd.com.tw

kiki餐厅

地址：台北市复兴南路一段28号
电话：+886-2-2752-2781
网址：http://www.kiki1991.com

骥园川菜餐厅

地址：台北市敦化南路一段324号
电话：+886-2-2708-3110-3
网址：http://home.kimo.com.tw/alengael2001

峨眉川菜馆

地址：台中市天津路三段104号
电话：+886-4-231-8899
网址：http://www.wintimes.com.tw/2may/01

梅龙镇餐厅川菜宜兰传统美食

地址：宜兰市健康路一段1-15号
电话：+886-3-935-3919
网址：http://www.e-land.net.tw/cgi-bin/MyPage?comm=13663972

新家園餐厅

地址：台北市信义区松德路64号
电话：+886-2-8788-2376
网址：http://www.ehakka.com.tw

福利川菜餐厅有限公司

地址：桃园市民权路6号3楼
电话：+886-3-332-1000
网址：http://www.fuli.com.tw

祥兴楼川湘海鲜餐厅

地址：台北县中和市中山路二段359号
电话：+886-2-2223-1000
网址：http://www.chiu88.com.tw/index.asp

国宾大饭店川菜厅

地址：台北市中山北路二段63号12楼
电话：+886-2-2100-2100 转2383、2385
网址：http://taipei.ambassadorhotel.com.tw/ch/taipei/restaurant/index.htm

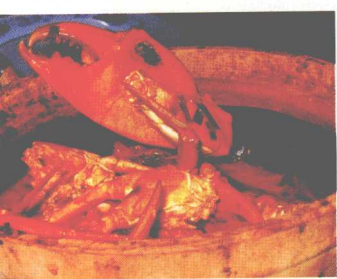
中国菜 | 粤菜

精巧粤式风味

会聚四方精粹



自古有云：“生在苏州，穿在杭州，吃在广州，死在柳州”，身为粤菜大本营的广州一向以制作精、味道美、花样多、构思巧的食物闻名。更难得的是，大宴小酌都是粤菜的强项，不但可以端出精致美味的豪华大菜，也有饮茶楼的小点心、路边大排档的平价小吃。茶点、粥品、烧烤、羹汤、补品等，都是广东最具代表性的饮食，五花八门的美食应有尽有，也正因为如此，几乎有华人的地方，就看得粤菜的身影。





南鲜粤菜 细腻味美

广东人向来懂得饮食之道，虽然有不计其数的烹调方法，但都以手法细腻著称，并以煎、蒸、炸为主，因为这三种方式费时短，并可带出食物的鲜味。粤菜因为讲究食物材料的新鲜度，并重视呈现食物的鲜美的手法，而有了“南鲜”之名；粤菜使用的食器更是以精致讲究闻名。独步中国各省菜式，粤菜成为了岭南饮食文化的代表。

广东位于中国大陆的最南端，是中国最早对外开放的港口，随着贸易活动日渐活络，海外的各种珍奇食材纷纷进入广东人的口中，长久以来与

西方料理接触切磋，更能不断地撷取西式料理的优点。港式广东菜在1960年前后流入了台湾，顿时征服不少台湾老饕的胃，许多香港有名的广东大厨更被礼聘来台，为台湾带来正宗的粤式风味。

粤菜系包括广府菜、潮州菜、海南菜及桂菜，其中以“广府菜”为代表。有人笑称广东人无所不吃，而广东菜内容确实包罗万象，包括昆虫、蛇、蜗牛、鸡脚、鸭舌、牛鞭和牛杂等。由于岭南地区气候炎热潮湿，人们爱喝汤滋补养生，其中一道南北杏西洋菜猪肺汤

是十分大众化的汤品。粤菜中的汤多是以上好材料熬炖数小时而成的精华，被称为“老火汤”，有时更添加中药材强化补身的功效。

粤菜最大的特点为清淡、鲜美，很少使用香料，也很少有辣的菜色。因为有着丰富的新鲜食材与温和的天气，广州人不愿用调味品将食物原味湮没。在他们看来，香料是用来掩盖不新鲜的味道。大部分广东菜只用姜、葱、糖、盐、酱油、米酒等便够了。

鱼米之乡 生猛鲜食

广东临海，源源不断的新鲜海味造就了粤菜的特色：总是以清蒸的方式来烹调海鲜。以蒸鱼为例，只需加少量酱油、姜和葱丝、红椒丝与鱼露调味，就能呈现海鲜的自然鲜甜。为了将鱼虾的食用鲜度提至最高，广东人更会将之养在鱼缸中，成为真正的生猛海鲜。

在台湾，最常见的粤式料理就是烧腊与港式饮茶。喝早茶是广东人特有的习惯，有广东人的地方，必然有粤式早茶，而港式饮茶最早可追溯到清道光二十五年（1845）。茶楼原本是人们喝茶、吃茶点甚至休闲会友的地方，茶品以龙井、乌龙、香片、普

洱、菊花等为多，点心则以叉烧包、凤爪、春卷、水晶包、虾饺、肠粉及各式烧卖最受欢迎。现今的港式饮茶已走向精致化与连锁经营，除了早期受欢迎的推车蒸制点心，卤味腊味类与煲汤、各种小炒鱼翅、鲍鱼、糕点和甜食也应有尽有，十分丰富。

除了饮茶、吃点心，港式烧腊、盖饭、煲仔也是平价美味的人气餐点，其他名菜包括蚝油牛肉、咕咾肉、豆豉蒸鱼头、腰果虾仁、清蒸鲈鱼、鸡丝烩鱼翅、烤乳猪、盐焗鸡、干贝海鲜包与香杏玉带。





怡园

地址：台北市松山区民生东路三段111号台北西华饭店2楼

电话：+882-2-2718-6666

网址：<http://www.sherwood.com.tw/cn/>

明宫粤菜厅

地址：台北市中山北路二段37-1号台北老爷大酒店

电话：+882-2-2542-3266

网址：<http://www.royal-taipei.com.tw/chinese/c4.htm>

梅花厅

地址：台北市南京东路三段255号兄弟大饭店

电话：+882-2-2712-3456

网址：<http://www.brotherhotel.com.tw/Main.htm>

潮品集

地址：台北市忠孝东路四段172号神旺大饭店2楼

电话：+882-2-2772-2121#2200

网址：<http://www.sanwant.com/big5/food/food02.htm>

龙鲍翅鱼翅餐厅

地址：台北市民生东路二段154号

电话：+0800-00-2187

网址：<http://www.lbs.com.tw/>

E-mail: service@lbs.com.tw

辰园

地址：台北市忠孝东路一段12号台北喜来登大饭店

电话：+882-2-2321-5511

网址：http://www.sheraton-taipei.com/r_dragon.htm

金凤厅

地址：台北市长春路168号六福客栈

电话：+882-2-2507-3211

网址：<http://www.leofoo.com.tw/hotel/restaurant.php>

吉星港式饮茶

地址：台北市南京东路一段92号2F

电话：+882-2-2568-3378

网址：<http://citystar.com.tw/luckstar/>

金星港式饮茶

地址：桃园市中正路60号2楼

电话：+882-3-337-4567

网址：<http://www.golden-star.com.tw/>

翠苑粤菜海鲜餐厅

地址：高雄市三民区九如二路112号高雄金园大饭店2楼

电话：+882-7-311-5157

网址：<http://www.gardenpl.com.tw/jade-garden/home.htm>



竹家庄

美味香江风味

The best of Hong Kong dining in Taipei



在台北能吃上香港最著名的避风塘炒蟹、
赖尿虾等经典广式海鲜美食，
竹家庄以高档次的精选食材满足饕客。
独特的港式菜系所呈现的香江风情，
在台湾就可以轻松享受。

正统港式烹饪技术

想要品尝著名的香港海上渔家海鲜料理，不需要远赴香港。位于台北市内闹市区的竹家庄以正统的港式烹调技术，重现香港顶级料理的优质口味与风味，由于口味地道实在，甚至吸引许多香港名人来此用餐。

最受欢迎的菜色包括红烧大鲍翅、避风塘炒蟹、椒盐赖尿虾、百花镶赤参等，使用老母鸡熬煮高汤的大鲍翅，鲜美的高汤赋予鱼翅富有层次的丰腴美味；



而顶级的鱼翅食材，无论在品质还是口味上都有一定的保证。

满足老饕们挑剔的味蕾

香港著名的避风塘炒蟹在师傅的烹调之下淋漓尽致地呈现出地道的口味。浓重的调味凸显出螃蟹鲜美的肉质与甜味，仿佛回到了避风塘充满特色的香江夜景，不愧为香港远近闻名的海鲜名菜。另外，使用肥美的赖尿虾所烹调出的椒盐赖尿虾也是竹家庄的名菜之一，以正统港式烹调技术，完美呈现胡椒香味与甜美肉质的绝妙平衡，让人坐享原汁原味的港式美味。

香港人解乡愁的在地风味

由于多年来所建立的口碑，竹家庄地道的港式美食料理的口味与品质受到许多居住在台湾的香港人士的认同，许多香港人在怀念家乡口味的时候都会到竹家庄享受丰盛的一餐，以解味蕾的乡愁。

竹家庄更代表了台北丰富的饮食文化面貌。来到台北旅游，不妨来此用餐，感受台北多元的文化交流所孕育出的美食文化。



名厨：徐金有
从业时间：约16年
经历：曾在文莱、日本、荷兰、中国澳门特别行政区等国家、地区从事厨师工作。

竹家庄

地址：台北市复兴北路299号2楼
电话：+886-2-2718-8181
营业时间：11:30~14:30、17:30~02:00
价位：避风塘炒蟹200元
刷卡：可 服务费：10%
停车场：晚餐有泊车服务

