

南台灣小吃天后 楊淑燕 最新力作

全台最夯人氣小吃

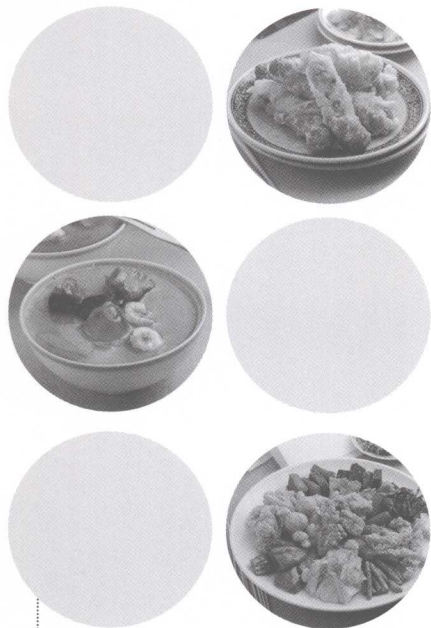
美食專家
梁瓊白
強力推薦

★60道古都風味 創業向錢行★

創業 必備的祕笈
賺錢 必勝的絕招
別處學不到的獨家風味
開店自用兩相宜的寶典



楊淑燕



國家圖書館出版預行編目資料

全台最夯人氣小吃-60道古都風味 創業向錢行/楊淑燕作：--初版. --臺北縣中和市：膳書房文化 2009.07 面：公分. --(生財系列：10)

ISBN 978-986-6868-37-5 (平裝)
1.食譜 2.烹飪 3.小吃 4.創業 5.台灣

427.133

98009145

生財系列 10

全台最夯人氣小吃-60道古都風味 創業向錢行

●作 者：楊淑燕 ●發行人：梁瓊白 ●總策劃：方 非

●主 編：蘇雅一 ●美術主編：林欣怡

●出版發行：膳書房文化事業有限公司 Gourmand Press

●地 址：台北縣中和市中山路2段362-3號10樓

10F, No. 362-3, Sec2 Jungshan Rd. Jhunghe City, Taipei County, Taiwan

●電 話：(02)2242-9627 · 2242-6978 ●傳 真：(02)2244-1903

●E-mail: procook@ms46.hinet.net ●劃撥帳號：19203013 膳書房文化事業有限公司

●登記證：局版台北業字第1421號

●總經銷：聯合發行股份有限公司 ●電 話：(02)2917-8022 ●傳 真：(02)2915-6275

●香港總代理：泛華發行代理有限公司

地 址：香港筲箕灣東旺道3號星島新聞集團大廈3樓 ●電 話：(852)2798-2323

●印 刷：立德印刷股份有限公司 ●製 版：台欣彩色印刷製版股份有限公司

●初 版：2009年7月

●定 價：320元

版權所有 翻印必究

Fortune Series 10

【全台最夯】 人氣小吃

60道古都風味 創業向錢行

楊淑燕◎著



推薦序 Recommendation

台南市長 許添財



台南古都是台灣開發史上的源頭，「一府、二鹿、三艋舺」又道出了台南府城在將近四百年來的重要性，古蹟之多冠於全國，豐富的文化資源，增添了府城的人文氣息，尤其「台南小吃」聞名於中外，多樣化的面貌，吸引著國際人士及老饕前來品嚐，所以「台南小吃」的確是吸引觀光客前來一趟的最大原動力及誘因。

欣見楊淑燕老師又再度出書了，以她對台南小吃的研究及好手藝，以及長期推展台南美食文化，可說是一個不可多得的人才，更是我們台南府城的驕傲，堪稱是「國寶級」的老師。

此書的出版，相信對於熱愛古都美食的人，以及想創業的人士，會是一本很不錯的選擇；紮實的內容，不藏私的祕方，以及詳實的操作示範，鉅細靡遺的呈現，肯定能帶給大家相當大的裨益，造就更多優秀的餐飲人才，讓台南小吃的素質提昇，讓台南美食文化永續傳承下去。

許添財

美食專家 梁瓊白



台南是文化古都，孕育了豐富的人文特質之外，最為人樂道的就是它項目繁多風味特殊的各種小吃了，不但當地人自豪，在其他縣市一樣享有盛名。小吃，是一個地方的文化縮影，它反映了當地的風土民情以及物產，除了滿足居民的飲食需求，也是吸引外來客的招徠術。

楊淑燕老師是土生土長的台南人，又是出生在以小吃為業的小吃世家，可說家學淵源，長大後不但繼承衣鉢，繼續在小吃這個行業發揚光大，還開班授徒將台南小吃傳授給許多想學習和創業的人，整個南台灣遍布了她的學生，很多小吃攤也都是她教出來的，可說造福不少創業群，這份愛鄉愛土愛小吃的用心讓人敬佩。

膳書房出版過很多本創業書，但是以台南小吃為主要風味配方的這是第一本，原因就是我們必須為讀者找到最專業的人，來做出最道地的口味，無論是自家享用還是創業賺錢，這本書都提供了最道地的配方和做法，讓您不必到台南也能吃到最道地的各種小吃，為此，膳書房非常感謝楊老師不吝藏私的傾囊相授，我們會像挖寶一樣，把楊老師更多的私房密笈一樣樣發掘出來，出版成最實用最專業的食譜書，這也是廣大讀者之福。

梁瓊白

南台灣成功餐飲業者 周氏蝦捲負責人 周志峯

本店國宴廳經理楊淑燕老師，任職本店六年來，以專業經理人的角色，帶給本店業績直線成長；豐富的餐飲經驗，不論在接待或菜色安排皆善盡巧思，讓來店客人賓至如歸，大幅提昇顧客滿意度。親切接待之餘，楊老師也致力產品的創意研發，讓產品更多元化；我們一同為小吃伴手禮的研發努力，為的就是要讓遠道而來的遊客，享用好吃的台南小吃外，更也能將這份美味名產「伴手禮」提著回家饋贈親友。

楊淑燕老師又出書了，以她深厚的美食造詣，烹飪的實戰技巧經驗，相信有心創業的朋友，在這本小吃寶典中，絕對可以有莫大的助益，為事業開創春天。而我也以台南小吃經營過來人的經驗，與各位朋友互勉「有志者事竟成」，只要有決心毅力，哪怕是由小開始，經過不斷的經驗累積與學習，終究會有所成；總之，「用心經營」，以提供顧客一個衛生、安全的空間，讓顧客能吃的美味、吃的安心，就是成功的不二法則。有心創業的朋友，期望在我們的經驗分享中得到助益，順利邁向成功經營坦途！

周志峯



作者簡介 Author



楊淑燕

來自府城安平延平街(台灣第一街)的楊淑燕老師，自幼接觸廚藝多年，精通各式台灣小吃，尤以經典台南小吃最為專精。近年，楊老師更憑藉著在業界、學界豐富的經驗，致力於台南美食工作，從事台南小吃推廣及教學，輔導過數千人學生，遍及海內外，深獲大家的肯定與喜愛。

■ 經歷

安平貴記美食文化館負責人
推動台南小吃國宴餐
擔任金馬獎第四十屆入圍酒會統籌策劃
舉辦總統府餐會，及應觀光局邀請至新加坡、香港、澳門等海外交流示範
統一7-11台南小吃廣告代言人
媒體節目「冰冰好料理」常態示範表演
出版多本小吃系列食譜

■ 現任

周氏蝦捲國宴廳經理兼行政主廚
台南小吃廚藝研究所執行長
中華日報「美食廚房」專欄撰寫
台南救國團烹飪講師
職訓局專業烹飪講師





擔任周氏蝦捲專業經理人及從事教學之餘，平日一有空就喜歡在自己的廚藝教室研究小吃，嘗試開發新的口味。因為對於前來學習的學員，希望他們除了能學到做料理的技巧及觀念，也能因應不同區域、場合或飲食者做出適合的各式道地美味。當然，更希望能讓不論是
想以小吃為業或想換跑道的人，都能順利的創業開店經營。

教學授課小吃料理以來，我一直以能協助每位學員能轉型成功為樂事，因為對我來說，這是件別具意義的事情。特別是在這幾年嚴重不景氣的當頭，看到來此為生活努力打拼，在外也有所成的學員，每每總是感到特別欣喜。因為每位學員能夠有所成，就意味著學得的料理技藝，至少能提供日常的生計不成問題，而為了提供所有想要以小吃創業的讀者，能有更加簡便、完整的捷徑，因此在此書中除了經典道地小吃料理設計外，同時也針對開小吃店的動向資訊作完整介紹，好讓想開店創業，甚至是想創業但手頭資金有限的人，都能立即上手，快速投入戰場，並能在用最少的資金前提下，快速回收，開拓出最大的利潤，鹹魚大翻身，成功闖出一片天。

「小吃」，算是個資金門檻低的行業，投入的資金可大可小，但在這裡還是要建議本身沒有相當經驗初次想入門的人，最好由小規模按部就起，等一切穩定步入軌道，再視經營情況擴展，千萬別想一步登天，要恪守為顧客需求的用心與耐心，才能成功永續經營。再者儘管只是市井小吃，但可別以為就只能局限於小攤、小店而已，如果能做出自屬的絕佳口味產品，還能以此成就一番大事業。況且拜科技的發達，讓小吃不止在技術、銷售上擺脫過去的模式，朝向更專業的形式發展（標準化的中央廚房等），近年也由於網路的發展致使銷售管道更加多元，讓美味小吃的能見度更廣為世界所見，成為台灣NO.1的招牌。

最後，衷心的期盼透過此書的分享，能帶給即將創業的您，能獲得最大的實質助益，從小吃經營中賺取人生最大的利潤。記得，只要勤加練習，不怕困難，自然就能一步步實踐成功創業的理想。以小吃創造致富傳奇的下一位就是你了，祝福各位，心想事成，美夢成真！

楊承和

Contents

目錄

懷舊古早味

Part 1 小吃創業必知祕笈...8

◎用懷舊小吃創業，打敗不景氣

Part 2 人氣小吃的美味祕訣...14

◎美味小吃的基本用料

◎餐飲小吃的設備、器具

Part 3 小吃料理的美味祕招...20

◎食材處理

◎3種基礎高湯的熬煮技巧

◎基礎漿類調拌技巧

◎超口感涼麵烹煮祕訣

◎讓小吃加分的美味配料

◎搭出好味道的小吃獨門醬料



府城切仔麵	27
府城擔仔麵	28
古味汕頭肉燥意麵	30
府城傳統打滷麵	32
古早味鍋燒意麵	34
安平港鑊邊趖	36
安平港蚵捲	38
安平港蚵嗲	40
府城潤餅捲	42
府城傳統米糕	44
台式筒仔米糕	46
古早味鹹粽	48
傳統當歸鴨麵線	50
府城四神湯	51

府城知名小吃

府城獨家滷味	53	府城香菇肉羹	67
府城清蒸蝦仁肉圓	54	現炒鱔魚意麵	68
古早味肉燥芋粿	56	現炒花枝意麵	70
府城肉燥碗粿	58	安平港白鯧米粉湯	71
安平港蚵仔煎	60	安平港虱目魚皮、魚丸湯	72
府城迷你官財板	62	安平港虱目魚肚粥	74
府城浮水虱目魚羹	64	安平港海鮮粥	76
府城魷魷魚羹	66	府城鴨肉羹	77



【路邊推車小吃】



紅麴豆乳雞.....	79
台式香酥雞.....	80
日式起司火腿雞排.....	82
黑胡椒香雞排.....	84
蜜汁香雞排.....	85
原味椒鹽香雞排.....	86
台北大腸蚵仔麵線羹.....	87
鹿港沙茶魷魚羹.....	88
彰化浮油肉圓.....	90
台式米粉炒.....	92
大腸豬血湯.....	93
台式黑白切.....	94
台式臭豆腐+台式泡菜.....	96
台式麻醬涼麵.....	98
日式和風涼麵.....	99
台式水煎包.....	100
台式蔥油餅.....	102
韭菜盒子.....	104
台式蔥抓餅.....	106



【經典伴手禮小吃】



煙燻滷味.....	109
安平港火燒蝦捲.....	110
台南八寶肉粽.....	112
台南花生粽.....	114
台南香菇素粽.....	115
迷你狀元粽.....	116
紅麴粉腸.....	117
原味香腸.....	118
藥膳香腸.....	118
府城竹葉米糕.....	120

開店創業情報站.....122
創業諮詢、學藝管道
設備器具、材料採購指南

單位換算表



1 斤 = 16 兩 = 600 公克
1 兩 = 37.5 公克
1 杯 = 240 cc
1 大匙 = 15 公克
1 茶匙 = 5 公克



Part 1

小吃創業必知秘笈

「民以食為天」吃，這個錢景無限的商機市場，在一片的不景氣聲中，反而愈是看漲，成了一枝獨秀的賺錢行業。根據調查，受到大環境不景氣、工作難尋的衝擊，許多人都有自行創業的想法，而其中備受矚目的創業排行，仍以低成本、回收快的小吃店、攤車等餐飲業最受歡迎。

用懷舊小吃創業，打敗不景氣

儘管時機不好景氣低迷，但好吃的東西永遠不怕不景氣，擁有一手好技藝，不論是路邊推車小吃、店面小吃，或是網路銷售，通通同樣可以讓你賺大錢，在不景氣中開創事業的第二個春天！

協助你開店創業的5大秘訣

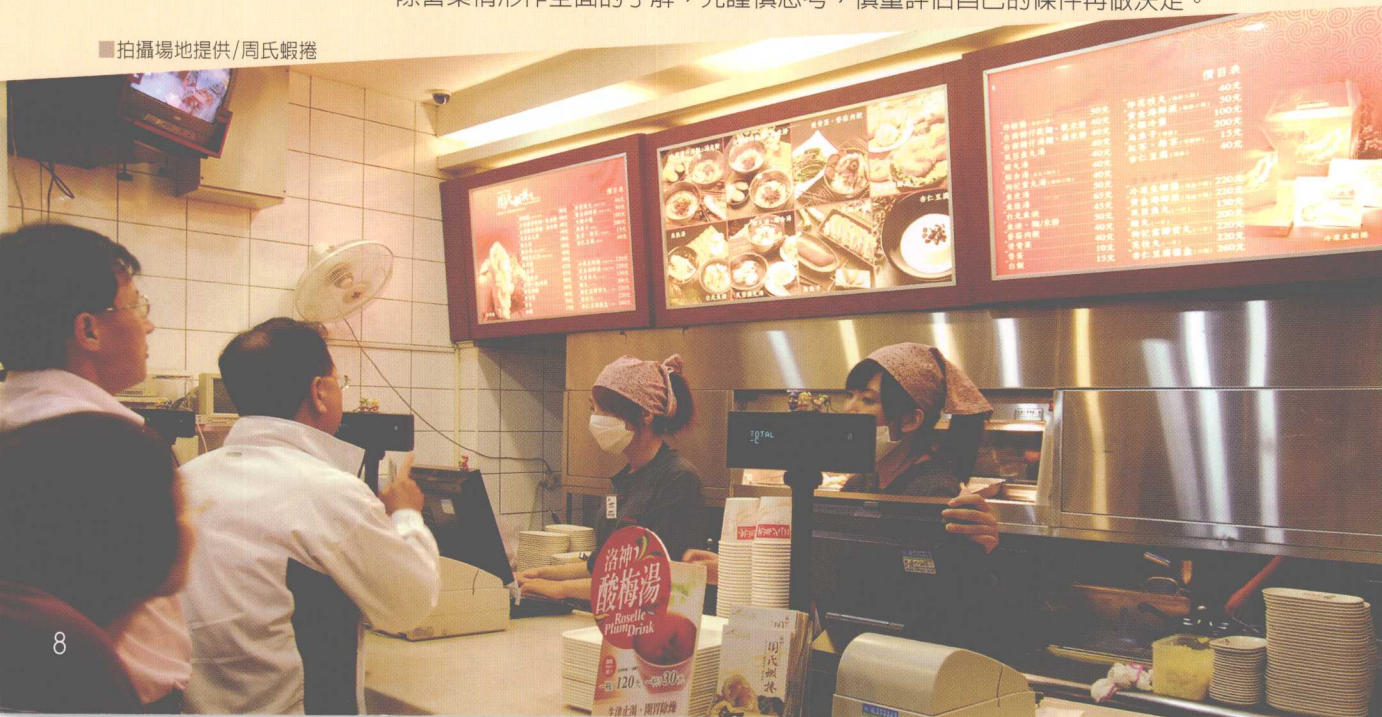
1. 創業自覺與前期準備

小吃創業，由於投資門檻低，人力需求低、回收快，加上不需太高的技術層次，容易上手，比起其他經營要花的人力精神，要承擔的風險，算是風險性較低又能快速入門的行業，對於想入門創業的人而言，可說創業投資的好選擇。

然而儘管小吃創業，幾乎對任何想要創業的人來說是一大選擇，但並不是每個希望創業的人都適合。因此，在選擇投入小吃創業前，必須先就開小吃店的實際營業情形作全面的了解，先謹慎思考，慎重評估自己的條件再做決定。



■拍攝場地提供/周氏蝦捲



●我適合做生意嗎？個人創業自覺與了解

做小吃生意，除了首要的美味與乾淨衛生外，了解顧客的需求，隨時提供顧客快速的服務，以及親切的態度，也都是小吃經營者需具備的條件。



小吃業的工作環境與性質>>>

工作時間	◎每天平均工作時數約12~24小時
	◎休假少
	◎幾乎全年無休
工作內容	◎早起採買，備製營業材料
	◎工作內容瑣碎繁雜，工作環境悶熱
	◎須長時間站立勞動
工作性質	◎凡事求顧客滿意，服務態度要親切
	◎必須耐熱、吃苦，耐得住長時間的勞累
工作環境	◎視情況而定，若是行動攤車，必須忍受外頭風吹日曬、雨淋
	◎躲避警察的取締



小吃業的經營方式>>>

攤(餐)車	小吃攤車算是最小規模的小吃創業，對於想創業，但資本有限的人來說，不妨考慮以花費成本較低的小攤車行業入門。
小吃店鋪	小吃店鋪所需的成本，不論是店租設備、裝潢維修、食材或人力物力，都要比攤(餐)車的花費來得要高許多，因此店鋪的經營，較適合手頭有充足的資金，並且具有一定的開店實務經驗的創業者。
網路店鋪	在網路發達的現今，舉凡日常生活所需相關的一切，藉由網路都可以輕易的找到相關的資訊，所以網路創業銷售，算是不容小覷的一塊市場大餅。而以接單出貨方式的網路創業銷售，雖然可省去店租及不少的人力開銷，也能避免庫存的問題，然而，畢竟與一般來店消費模式不同，不會直接面對客戶，缺少臨場感與香味，所以，商品外觀的好壞，是否吸引人，就成了最直接的關鍵點。而除了吸引人的產品圖片外，商品的材料、食用方式、保存方式與期限、份量與價格、運送等均需在网上詳細說明。





●哪裡賣？生財黃金地點的選擇

雖說口味獨特美味，才是吸引客源不絕的主因，不過著眼於人潮帶動錢潮的商機利點，好的區域地點選擇著實相對重要。就餐飲小吃而言，可選擇住宅區、工商業區等人口密集的區域，以及市場、學校附近、夜市、工商業區出入口、車站出入口、電影院、百貨、遊樂區、購物街、美食街等人潮量多的地點，作為營業的據點。

區域地點的評估與選擇>>>

不論是店面或是攤（餐）車，營業地點的選擇對日後營運好壞影響很大，因此必須謹慎做好評估。下列提供幾項重點項目，可作為區域評估時的切入參考：

- ☐ 此區域的都市計劃分區為何？是否有大型商圈、市場、夜市、學校、辦公大樓或是純住宅區。
- ☐ 附近商圈的消費族群型態、消費者的消費習慣。
- ☐ 同一商圈內的其他店家經營型態、販售項目及定價標準。
- ☐ 想經營的型態是否符合商圈特性，圈內商家的飽和度、同業競爭的優勢與劣勢。

■周氏蝦捲採取速食自助式現代化經營管理



營業地點的評估與選擇>>>

好的店鋪地點，往往具有匯聚人潮的磁鐵功能，能為店裡營收帶來加分。小吃店面或攤位的地點選擇，主要著眼於人潮，因此在選定合適的區域後，可就區域內的消費型態、內容等進行觀察，並對周圍的競爭商家經營情形作一番的了解。下列提供幾項重點項目，可作為地點評估時的參考：

- ☐ 是否為人潮群聚的地點。
- ☐ 是否面對人潮往來較多的街道，所在位置的人潮流動方向、人潮數量是否足夠。
- ☐ 所在位置交通是否便利。
- ☐ 往來人潮的屬性，年齡、職業、消費特性等等。

2.小吃料理技藝

既然從事的是吃這方面的行業，好吃與否當然成了成敗與否的重要關鍵因素；光有好的地點與毅力仍不能保證可以讓創業一舉成功，必須還得有美味的食物，而且在美食百家爭鳴競爭下，如果無法做出真材實料或專屬自己特色的商品，那麼就很難在小吃市場上有立足之地。

料理技術上的專研，除了可透過自行研究之外，也可以藉由坊間的技藝教育推廣中心或創業補習班、加盟連鎖體系等學藝管道來學習，在取得相關的專業技術與資訊後，對小吃的經營可說具有極大的助益。

3.商品市場分析

區域型態不同，商品的内容、價格和經營策略也就會有所不同。想投身小吃創業，除了必須對自己販售的小吃商品則有所了解外，對於整個小吃市場潮流與脈動、地域喜好口味等重點也必須掌握，如此方能確切做出明確的市場區隔，進而在激烈的爭奪市場中闖出一片天。因為一個再好的商品，如果沒有創造出市場的需求性，那麼成功販售的機會也就等於零。

4.成本估算與管理

做生意，無非就是為了要賺錢，因此在成本策略上必須嚴格控管，才能掌控資金的運用。一般來說，販售所得扣除掉成本，就算是賺進的盈餘，而一般成本開銷除了食材原物料的成本之外，還包括水電瓦斯費、固定耗材（紙巾、塑膠袋、紙袋等），以及工資、其他費用，這些所有的成本都必須規劃與清楚的掌控，才能有效發揮效益。

小吃開業開辦主要的成本>>>

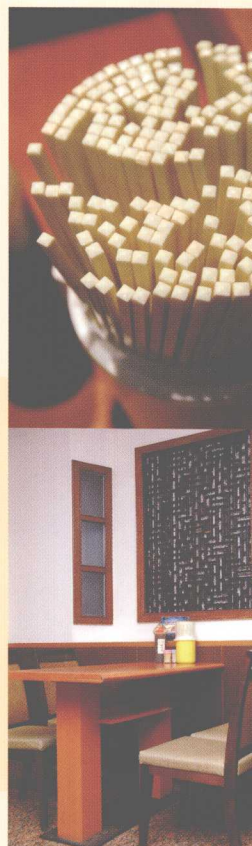
前置費用	租金(店面租金)、押金(店面押金)、加盟金、裝潢費、設備費(攤車、冷凍冰箱、桌椅、餐盤碟碗等)、營利事業登記費、招牌費等各種軟硬的費用。
固定成本	加盟金、店面或攤位租金、貸款利息
變動成本	原物料、水電瓦斯費、固定營業耗材、工資、其他雜項費用
緊急週轉金	3~6個月

5.物料進貨與品質控管

無論是器具設備或原料，採購物料時應盡可能找具知名度、信譽良好的品牌廠商訂貨，品質不但穩定也比較有保障。至於選擇時最好貨比三家，多比較各家廠商價，並且在品質、容量、包裝、價格仔細分析後再開始採購；而為了爭取更有利的合作條件，同時避免斷貨危機，最好也要備有兩家以上的配合廠商。不過進貨前必須先仔細估算進貨量，以避免缺貨或有囤積的情形。

尋求廠商資訊來源>>>

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| ☐ 上網搜尋、查看書籍得知 | ☐ 經由宣傳車上文宣廣告 |
| ☐ 同行間介紹 | ☐ 展覽會場收集資料 |



■拍攝場地提供/周氏蝦捲



網路創業的吸金術



■ 摘自/統一購物便

隨著網路的蓬勃以及使用人口的日益普及，網路消費風氣已為一股銳不擋的趨勢，「網路上什麼都有、什麼都賣」成為現代人習以為常的消費型態。面對這塊日益成熟的商機，無不讓人摩拳擦掌想運用它的特性及優勢，將自己的商品相融其中。然而，面對網路科技的趨勢，如何將自己的商品透過網路銷售？這裡有幾項資訊重點，要讓有心朝網路創業，卻又不知如何下手的人，也可以輕鬆上路！

1. 輕鬆打造網路商機，賣美食

網路做生意也有技巧，想在網路上設立一個屬於自己的網路店面，究竟該從何下手？簡易三大要點，讓你成為專業的賣家，不用店面也可以輕鬆開啓網路的無限商機。

步驟1～ 選擇適合自己的網路市場，申請帳號和登錄資料。

步驟2～ 註冊並填妥個人資料。

步驟3～ 登入帳號，刊登商品資訊。



■ 摘自/Yahoo拍賣

拍賣平台、開店的網站有哪些選擇？>>>

開店平台 Yahoo拍賣、露天拍賣、PC home Online 商店街、樂天市場、Obuy全買網路等等。

2. 刺激消費欲如何提升上架商品賣點

好吃的美食，畢竟得吃到聞到才知道，然而網路銷售的商品與傳統消費模式不同，無法讓消費者當下試吃，因此商品的外觀好壞，是否夠吸引人，自然成了一個最直接的關鍵重點。怎麼樣打造出讓人看一眼就能引起消費欲求，就成了網路銷售的關鍵課題。

如何提升賣點，讓上架的商品加分>>>

- ☐ 鋪上令人食指大動的產品照片（照片是向顧客展示商品的關鍵）。
- ☐ 善用引人目光的標題、名稱及詳細的產品特色描述。
- ☐ 設計別緻的網拍賣場版面，一目了然的配置，吸引消費者的目光。



3.適合各類產品的包裝

適用於各類產品（肉品、調理食品、醃漬品、速食品、農產品等）的真空專用袋，具有高氣體阻絕性，抽真空、密封處理後可有效的維持產品的新鮮品質，加上包裝材質具強韌、耐用特性，可防止產品在運送過程中遭受損壞、變質，因此被廣泛的使用於食品的運銷。而販售產品的包裝除了可利用專門包裝的真空機器設備之外，日常生活中使用率極高的瓶罐容器也能加以利用。一般來說，湯水多的醃漬或調理醬料，也可以利用乾淨、消毒過的玻璃瓶罐等來加以妥善包裝。

4.常見的網路購物付款方式

物流與金流是網站銷售的兩個主要重點，網路購物常見的付費機制，目前主要有：信用卡、ATM轉帳、郵政劃撥、貨到付款及郵寄支票或現金袋，以及超商取貨付款等，經營者可多方的評比後再從中選擇出較適合的收款方法。

5.寄貨配送的管道方式

寄貨配送方式或管道有很多種，價格和計算方式也各有不同，有以重量計算、包裝箱子大小或者常溫、低溫冷藏運送等，如果要在運費上節省成本，就要針對自售的商品本身做多家的比較。一般來說，配送量大時，可以和運送公司商談以長期合作的模式，取得最省的價錢空間。



■封口機、抽真空機

寄貨配送的管道資訊>>>

郵局服務	網站： www.post.gov.tw
黑貓宅急便	網站： www.t-cat.com.tw
台灣宅配通	網站： www.e-can.com.tw
大榮貨運	網站： www.tjoin.com.tw
新竹貨運	網站： www.hct.com.tw/main2.jsp
中連貨運	網站： www.cltc.com.tw/home/home.php



■拍攝場地提供/周氏蝦捲

Part 2

人氣小吃的**美味祕訣**

新鮮、衛生的食材加上為顧客的一份堅持與用心，就是無往不利的生財利器！美味的小吃不管從裡到外，不論賣相、內裡可謂是色香味皆俱，縱使是小食，裡頭裡卻一點也不含糊的，究竟獨具魅力的小吃何以如此的美味？就從認識造就美味小吃的重要用料開始，揭引美味小吃的每一口好吃的祕密！

美味小吃的基本用料

◎增色添香調味用料



蔥酥、蒜酥新鮮的紅蔥頭、大蒜切末後油炸金黃，就成了蔥酥、蒜酥，是傳統小吃中不可或缺的調味香料。



甘草粉具有溫和的芳香，多用於醃漬及調味；不但是各式滷味包甘甜味來源，用於肉類醃拌，可增添肉的甘甜味。



五香粉五香粉是由數種獨特的香料混製而成的，味道香濃，能突顯肉質的鮮美，廣用於醃浸豆干、醃滷白肉、茶葉蛋等，具有去腥、增香的作用。



紅色色素6號有粉狀與液狀。可食用的紅色6號色素，可視實際需要適量添加於各類食品染色使用。



米醬豆腐乳具有香醇的風味，可用作調醬、烹調、沾醬等。



焦糖醬色主要用於像滷味、滷蛋的著色使用。



紅酒麴俗稱紅糟的紅麴，是以乾燥的紅麴米磨粉、加水製成的。紅麴是一種天然的發酵食品，廣用於各式的製品加工及料理，可賦予食材良好的風味，以及天然艷美的紅色色澤。

基本調味料>>>

冰糖甘甜平和的冰糖除了可代替味素用在料理增添甜味，中和鹹味外，滷肉時加上冰糖，還能增添肉色的光澤，並使滷肉的湯汁黏稠滑順。

香油由芝麻壓榨製出的香油，帶有濃郁的香氣，少量的數滴就可讓小菜、羹湯增添無比風味，是小吃料理上不可或缺的要角之一。

米酒米酒除了具有去腥的作用外，還能突顯食材的甘甜，料理時滴上幾滴就能讓食材的鮮味散發出來。

醬油、醬油膏製作肉燥時，醬油可增加鹹度與香度，而醬油膏則可增加滷汁的濃稠度。

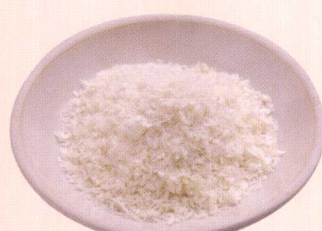
◎金黃酥香炸物用粉



地瓜粉(粗/細)又稱番薯粉，分有粗細兩種，是油炸食材常用的炸粉之一，選購時最好以粗顆粒為佳。醃好的雞塊、排骨，外層表面經常會沾裹粗粒地瓜粉，一經油炸後會呈酥脆香鬆口感。



卡啦雞粉炸物專用粉，粉內特調的成分會使炸物的外皮有酥脆口感，以及有如鱗片的層次感。一般醃入味的雞排、雞翅，會先沾裹卡啦雞粉，再略沾水濕潤後，再沾裹一次卡啦雞粉壓實後油炸。



麵包粉適用於炸物外表裹粉使用，如日式炸物常用的外層沾裹料。一般在使用麵包粉時，多會先沾粉、裹蛋液，再沾裹麵包粉油炸，炸出的成品表面帶有顆粒狀，口感酥脆。



脆酥粉由多種粉料調製而成的脆酥粉，又有脆漿粉之稱，是一種油炸物專用的粉料。使用時只要將脆酥粉調和成粉漿沾裹食材即可，油炸後外皮酥脆呈金黃，口感佳。



太白粉是由馬鈴薯澱粉製成的，多用於一般醃料上或做為勾芡增加濃稠度使用；用於油炸時，在食材表層薄薄拍上一層粉料即可，油炸後的炸物，口感細緻。



低筋麵粉通常會與太白粉或其他澱粉混調成粉漿使用，食材沾裹後包覆表面會形成一層護膜，油炸後可使水分不易散失。

◎芳香四溢的滷包、藥材



當歸湯底藥材四季養生的滋補品，是藥膳小吃裡最常為使用的湯底藥材，在中藥材店或超市皆可購得配好的藥材包(包括：熟地、當歸片、川芎、枸杞、黃耆、桂枝、桂皮、甘草片)。



四神湯底藥材由薏仁、蓮子、茯苓、芡實、淮山等藥材所組成，使用時多會將湯底熬煮後，再加入汆煮好的食材，最後再用鹽、當歸酒來調味。



煙燻用材煙燻食材呈現的金黃濃郁焦糖香，出自細火慢工燻製的煙燻。製作煙燻料理時，鍋底會鋪放一層鋁箔紙再放入煙燻料，並在煙燻料的上方架上網架來放置食材進行煙燻。



滷味滷包適合應用在各式滷味上。由不同藥材種類、份量調配出的滷包，煮製出的味道會有不同的風味，一般超市、雜貨或中藥店即售有調配好的滷包。