



台·灣·好·豬·肉 比美味還美味的鮮味

■ 嚴選在地好食材 創造台灣美滋味 ■

台灣的豬肉，比美味還美味的鮮味

臺灣的養豬產業101年產值達667.5億元，約占國內農業總產值14%，是農業產值最高的產業，而國內養豬農民所飼養的豬隻，為國內消費者最主要且優質的動物性蛋白質來源，同時，也是日常料理最重要的食材。根據統計，國人每年豬肉的消費量約37公斤，然而，近年來國人的飲食習慣，從「吃的飽」到「吃的好」進步到「吃的巧」，傳統的豬肉料理方式已無法滿足國人的需求。求新求變的創意料理已引領著餐飲業食尚風潮，創新的豬肉菜式也成為民眾追求美食的指標。

為此，102年行政院農業委員會與中華餐旅協會合作，結合餐飲界的菁英，辦理國產豬肉及豬雜相關推廣系列活動，提供能充分展現在地生產的美味豬肉與豬雜料理菜式，並搭配多樣食材，展現出十足的創意。而為使國內民眾更加了解國產豬肉的新鮮美味及多樣的調理方式，中華餐旅協會乃將本次所有餐飲菁英的嘔心瀝血之作，委託專業的攝影師予以拍攝整理彙編製作成精美的《跟著餐飲菁英學做豬肉及豬雜料理》，以誌紀念並推廣台灣鮮美的好豬肉給消費大眾。

這些能讓老饕們垂涎三尺的《跟著餐飲菁英學做豬肉及豬雜料理》彙編完成，值此付梓之際，特別感謝參與的餐飲菁英、工作人員以及中華餐旅協會工作同仁，得以讓國人瞭解，除了傳統的烹煮方式外，也能有許多不同的創意調理方式，充分體現及發揮國產豬肉與豬雜的美味！

不只是在餐廳、飯店、外燴可以享受到台灣好豬肉與豬雜的鮮味，您也可以參照著《跟著餐飲菁英學做豬肉及豬雜料理》，嘗試自己動手做做看，看到親友們吮指回味帶來的成就感，一定值得您一試再試！

行政院農業委員會畜牧處
處長

黃國青

謹識

嚴選在地好食材，創造台灣美滋味

《跟著餐飲菁英學做豬肉及豬雜料理》的出版，是餐飲界的一大盛事，也是農業界的創舉，將台灣農民的優良好豬肉及豬雜，經由餐飲菁英的巧手工藝相結合，把最完美的廚藝作品呈現，藉由《跟著餐飲菁英學做豬肉及豬雜料理》拋磚引玉，將台灣的優良好豬肉及豬雜用料理方式來呈現，以饗國人口福，原來台灣也有這麼美味的食材。

感謝全國餐飲界朋友和餐飲相關科系老師的熱情參與，行政院農業委員會黃處長、王科長、葉技正及諸位餐飲菁英之戮力，在極短時間將《跟著餐飲菁英學做豬肉及豬雜料理》呈現在國人面前，雖然過程艱辛，但其成果是甜美的，相信台灣餐飲的春天，在這群餐飲菁英身上可以得到印證。

「好東西和好朋友分享」，行政院農業委員會有感於五十位餐飲菁英的努力，呈現其精心完成的料理作品，特別規劃《跟著餐飲菁英學做豬肉及豬雜料理》之出版。讓家有相互觀摩學習的管道，並收「他山之石可以攻錯」之效，也希望對廚藝的精進與台灣好豬肉與豬雜之行銷有相乘加分之效果，讓我們一同攜手為台灣的優良農畜禽產品之行銷加把勁。

中華餐旅協會

理事長 李子田

跟著餐飲菁英學做 豬肉及豬雜料理

目 錄

序-		減壓五花蔬食沙拉	路凱源 21
行政院農業委員會畜牧處 處長黃國青	2	田野芋香東波肉	陳慶豐 22
前言-中華餐旅協會 理事長李子田	3	松板豬米茄田樂燒	謝錦郎 23
嚴選臺灣好豬肉-尚讚	6	菊花五花肉湯	黃來發 24
畜禽肉品之安全標準	8	松板鮮蔬盅	蔣世隆 25
國產優質豬推介 新鮮・美味・健康	10	南乳醬梅肉	張弼志 26
51位全國餐飲菁英		紅酒葡萄子排	朱建宇 27
推薦的豬肉及豬雜美食作品	12	茶樹菇松板肉	劉坤河 28
香檸松板豬佐義式蕃茄 周明村	13	五花龍蝦水晶沙拉	洪上程 29
朱燕卷片 張立峰	14	碧綠松豚卷	姚添援 30
一骨飄香 陳正忠	15	豬事如意吐司燒	胡銘豐 31
黃金蟲草燉豬心 賴瑞榮	16	三色胡椒培根豬肉捲	張文豪 32
豚肉皮包酥佐分子獅子頭 溫國智	17	火燄蒜香肉	張文賢 33
繽紛培根卷 方文麟	18	風乾什菓咕咾肉	黃宏銘 34
蝶舞紛飛松板豬 黃俊雄	19	紅燒豬肉麵	黃建宏 35
剝椒雪花捲 趙璧光	20		



山野松板珍珠飯	陳永成 36	師傅滷蹄膀	鄧文裕 51
杏香養生雪梨燉豬腱	鄭家和 37	虎皮東坡肉	薛永波 52
咖哩麻油大薄片	關保祐 38	外方內圓	葉國洲 53
成都口水豬雜	林宜昌 39	一刀肉	陳慶湧 54
洛神思念故鄉情	蘇盛勝 40	布子蒸豬肉捲	劉文得 55
紅麴醬燒豬子腱	許平貴 41	洛神燜龍頭皮挫挫	陳文東 56
秘制悄悄話	許景川 42	德國豬腳佐鮮蔬	洪志鴻 57
照燒黃金元寶	吳中義 43	紅藜蒸肉照燒卷	覃孟雄 58
老蔣花生豬腳	潘岱儒 44	炸肉圓子	柯信忠 59
百花釀豚骨	張家憲 45	翡翠金豬	洪維澤 60
松板雪花珍珠絲	劉子勛 46	紅麴牛蒡肉卷	林見福 61
玉瓜紅炆小排骨	劉宏峰 47	梅香排骨	鍾漢彬 62
和風松板肉	陳進萬 48	玫瑰東坡肉	古來文 63
迷迭香烤豬肉排	林進興 49	版權頁	64
山珍慶豐收	江進華 50		

嚴選 台灣好豬肉～尚讚

豬肉在台灣人的飲食中占了極重要的比例，對於喜好美食的台灣人來說，豬肉的烹調千變萬化，更是有舉足輕重的地位。近年來，隨著養豬技術、環境的提昇改善，國產豬肉的美味與健康，也藉由台灣品牌、在地生產的觀念而更上一層樓。

說起台灣豬肉的美味，連最挑嘴的日本人也吮指回味。

養豬產業 台灣農村之本

回溯台灣的養豬產業，最早始於日據時代，隨著光復後台灣省農林處的成立，在農政機關與農民的共同努力下，毛豬生產開始有明顯地成長，當時養豬產業對於農村經濟收入與生活整體之改善提升，扮演著相當重要的角色，不但可自給自足，甚至因台灣豬肉的肉質鮮美，受到日本饕客的肯定，而大量外銷日本賺取外匯，帶動台灣經濟發展實在功不可沒。

養豬產業的產值自民國75年以來便已超過稻米，至今產值仍居單項農產品之冠。在出口外銷導向之下，許多中、大型的企業化豬場也加入供應外銷生產行列，並於85年達到顛峰，當年年底豬隻在養頭數達1,105萬頭，產值逾新台幣 886 億餘元，佔農業生產總值 21.09%。

然而這些驚人的數字卻在86年發生豬隻口蹄疫，導致冷凍、冷凍豬肉出口量銳減，因此養豬產業從外銷導向調整為內需型產業，不過近三年來，平均年產值超過700億元，約占農業總產值之16%，足見養豬事業對農村經濟的重要性。

行政院農業委員會畜牧處黃國青處長表示由於目前國內飼料高達90%仰賴進口，飼料成本約占生產成本65~75%，在國際穀物價格居高情況下，國內養豬產業近年來從生產管理，衛生保健、防疫、育種...等方面也透過各種輔導，以提高效率，雖然國內養豬產業屬淺盤型產業，小農及兼養比例仍高，儘管在環境等種種困難及挑戰下，台灣養豬業者仍為生產優良豬肉而努力不懈。

黃國青處長指出，台灣養豬產業欲求生存突破，必須與農業整體發展、農村規劃、環保生態、販賣通路等工作緊密配合，方能有效提振。目前全國養豬戶約有8881戶、養豬頭數為594萬頭，在成本不斷墊高及國際競爭的壓力下，有必要調節養豬頭數，落實「總量管制」，才能讓養豬產業更有競爭力。



產官學三方齊心 戮力提昇養豬水平

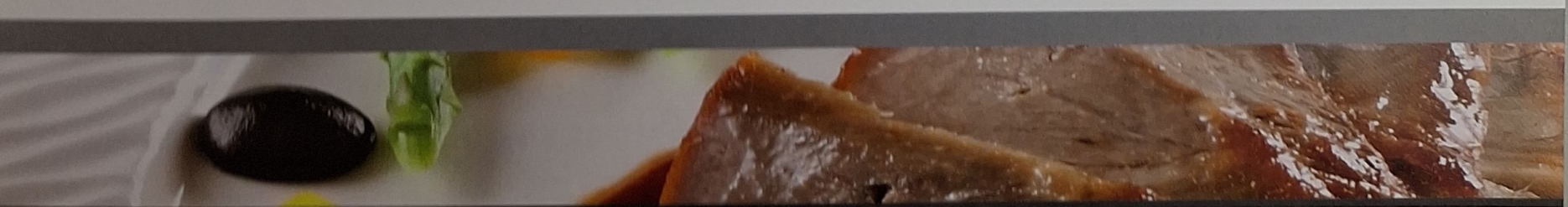
事實上，台灣並不具備養豬良好的天然條件，天氣太熱，沒有生產飼料原料，養豬事業卻非常發達，這是產官學的三方齊心努力下的結果。其中，黃國青處長便表示，過去，台糖扮演著重要的角色，除了供需調節，自49年起公司便陸續引進杜洛克、漢布夏、藍瑞斯、明尼蘇達2號、大白豬和比利華等優良品種，這些品種生長快，體軀長，背部隆起，瘦肉多，品質好，為台灣養豬事業奠定良好的基礎。

近年來關於畜牧業產生的各項環境問題日益受到重視，特別是水、空氣及豬糞污染問題，更是養豬產業目前必須嚴正面對的課題。為了解決這樣的問題，現代化大規模的經營，採用科學化分段管理，以改變現有一貫式的生產系統，不但可以減少豬病垂直感染的問題，也可以有效提升豬隻育成率。而豬舍在規劃上，也融入環保、人道概念，利用整套的管理規劃，不僅提供豬隻最舒適的生長環境，同時也能將豬糞尿集中發酵，產生沼氣，供應農家的能源、電燈、電扇或煮飯用，充分資源再利用。

而在養豬產業的產業鏈中，屠宰加工也扮演了非常重要的角色。中華民國冷凍肉類工業同業公會陳國訓理事長指出現代化的屠宰，得經過屠檢獸醫師在屠宰前執行衛生檢查確認豬隻健康後，才能進行屠宰，並吊於掛鉤上，取出內臟，再經獸醫師檢查，剔除有疾病及不能食用的部分。吊在掛鉤上屠宰，改善了舊式在地上屠宰，為肉品衛生做更嚴密的把關。

CAS & 產銷履歷 為台灣豬肉掛保證

近年來消費者對於「健康飲食」的觀念越來越成熟，同時政府也大力推動產品驗證，從78年起，行政院農委會便已訂定完成CAS制度，至今已推行21年，在政府及業者的共同努力之下，普遍獲得消費者的認同以及信賴，而CAS已逐漸成台灣優良農產品之代名詞。除了CAS的背書，行政院農委會於95年參照「歐盟零售團體良好農業規範」(EurepGAP)與「日本適正農業規範」(JGAP)，制定產銷履歷制度，並積極輔導台灣業者建立農產品產銷履歷。簡而言之，從農場到餐桌，藉由生產者建立之產品生產履歷，消費者可以透過產銷履歷查詢系統了解食品安全與來源，因此，無論是CAS或是產銷履歷豬肉，都是優良好豬肉，只要認明標章，就可以放心購買、安心食用。



畜禽肉品之安全衛生標準

食品的安全衛生是吃出健康的必要條件，而食品的安全衛生不僅需在送入口中的最後烹調關卡做好把關，從一開始的養育、屠宰、分切、運銷過程……每一階段都不可馬虎。行政院農業委員會動植物防疫檢疫局積極建構健全的動植物防疫體系，以確保產品的品質，希望可以提升國內外消費者對我國農畜產品的信心。

養育場所空間設備充分

關於各種禽畜養育場所，行政院農委會制定了「種畜禽生產場所之設備標準」，規定養育牧場應備有基本的檢驗室、資料處理室、隔離檢疫場所，孵化場所則應有防疫消毒設備、廢棄物處理設施、空間足夠的孵化室，並辦理合格牧場設立登記，配合政府的檢驗的工作，確保養育禽畜動物的健康。

無藥物殘留

最常聽見的畜禽肉品安全問題，就是藥物殘留。業者為了促進飼養牲畜的生長、預防疾病，常會在飼食的飼料中添加抗生素、人工荷爾蒙，以增強抵抗力、提高瘦肉比例，增加獲利。但是注射或是飼食過多的藥物會殘留於禽畜體內，消費者若吃了這些肉品，會破壞人體腸內有益菌的生長，增強體內細菌的抗藥性，危害人體健康。為了保障消費者的權利與健康，防檢局對動物用藥品、種類、劑量多寡、停藥期都有相關的法令規定，並在各屠宰場所設有合格獸醫檢驗，目的就是希望可以提供符合安全衛生的肉品讓消費者選購食用。

經獸醫師檢驗合格

為了確保禽畜屠體的健康，提供安全有保障的肉品，屠宰場的獸醫師會針對屠體與內臟進行檢驗，確定無感染疾病、藥物殘留或其他危害人體健康的異物雜質黏附。經過縝密檢驗合格的肉品，會由獸醫師出具「衛生肉品電宰證明」或是在屠體表面蓋上「防檢局屠宰衛生合格」字樣的紅戳印。檢驗不合格的屠體和內臟應按照中央主管機關指定的方法予以焚化或掩埋等妥善處理。

合格屠宰場所

合格完善的屠宰場所能防止屠體與內臟受到污染，參考各國相關法令與國內溫體肉的銷售特性，行政院農委會擬定「屠宰場所設置標準」，包括了屠宰場內的环境、建築、一般設施、人道屠宰設備、屠宰後的檢查設備……等都需要在合法的規定內，以確保經由屠宰場生產的畜禽肉品及內臟皆符合衛生安全，且其屠宰作業合乎動物保護及環保要求。

HACCP危害分析與重要管制點

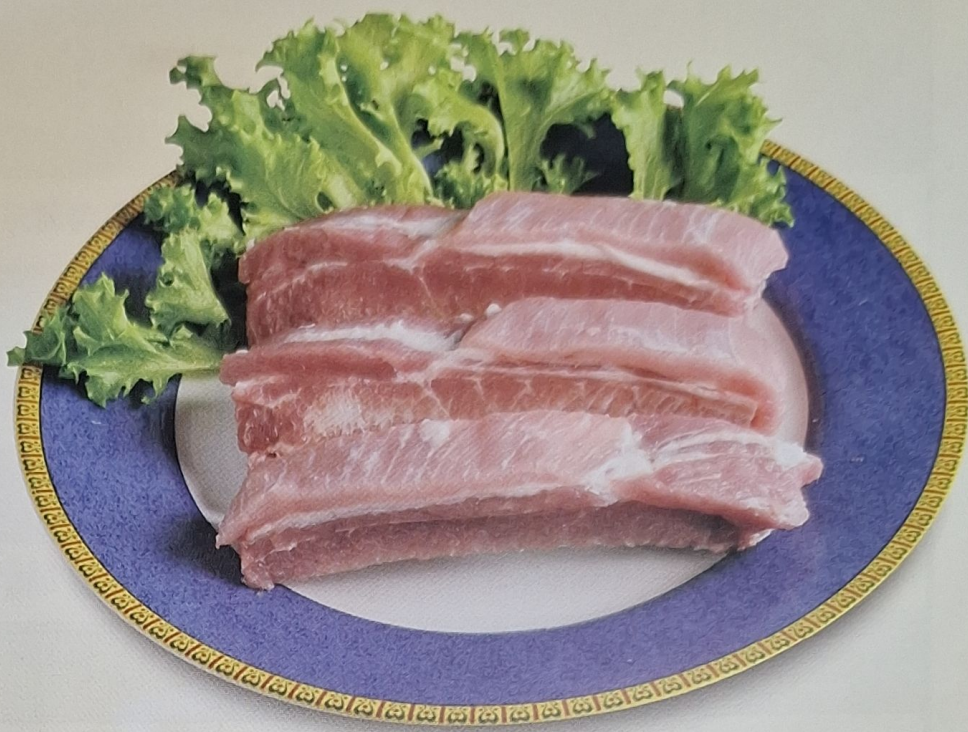
HACCP系統是公認對於食品危害控制中最有效的管理制度，針對從原材料物的採收處理、屠宰、檢驗、加工、包裝、流通一系列流程，進行評估及分析，再根據生產流程及分析結果，找出可能危及產品品質的因素，並加以管制與監控，達到預防、去除或降低產品受此一危害的最低可接受程度。在加入WTO國際貿易組織，產品流通的通關需求下，這是保障國內產業與消費者飲食安全的重要任務。目前政府已針對國內畜禽產業的相關工作(畜牧場、屠宰場的設立等)推行HACCP系統，進行食品的衛生安全管理。

依製造業者制定的保存條件販售

製造業者為了維護產品品質，利用科學方法設計添加物配方，確保在制定的保存條件與有效期限內產品的品質安全，如果運輸過程或販售點的冷藏不當(未依製造業者制定的保存條件存放)，皆會影響產品在有限期限的安全品質。肉品衛生安全品質控管從養育、屠宰、檢驗、加工、包裝、運輸、販售點，每一關卡對其品質影響甚鉅，不可輕忽。



豬肉



為您嚴選最高品質的國產豬肉
安全・安心・美味



國產優質豬肉推介 新鮮・美味・健康

品牌名稱	單位	豬源	屠宰
自然豬	台灣省肉品運銷合作社	瑞清畜牧場、國忠畜牧場 兄弟畜牧場、長庚畜牧場 福隆種畜場、明園畜牧場 良牧牧場、馬興牧場 張重興畜牧場	台灣農畜產工業股份公司
台全珍豬	雲林縣麥寮養豬生產合作社	台全牧場	峰榮食品工業股份有限公司
台灣好豬	雲林縣土庫養豬生產合作社	欣農畜牧場	和榮意食品有限公司
四合豬	雲林縣四湖養豬生產合作社	薪光真牧場	和榮意食品有限公司
鄉珍香	雲林縣農產運銷加工合作社	耀政牧場	嘉一香、和榮意
花蓮網室豬	花蓮縣肉品運銷合作社	契約牧場、蓮貞牧場	花蓮肉品市場
活菌豬	嘉一香食品股份公司	隆豐牧場	新北市肉品市場
優酪豬	雍元畜牧場	雍元畜牧場	雅勝冷凍食品有限公司
優の豚	雍元畜牧場		
能量豬	巧活食品科技股份有限公司	台全牧場	大分切：峰榮及津谷
大麥豬	信功實業股份公司	契約牧場	信功實業股份公司
津華豬	津谷食品股份公司	彰化農場	津谷食品股份公司
鄉土黑毛豬	香里食品企業股份公司	大盈牧場、春河牧場 耀政牧場	南投肉品市場
晶鑽豬	台灣農畜產工業股份公司	關山鎮養豬產銷班	台灣農畜產工業股份公司
台畜皇家黑豬			
安心豚	台灣糖業股份公司	台糖自榮養豬場	台灣農畜產工業股份公司
生機豚			
香草豬	金農興公司	台東關山瑞祥牧場 彰化三春聯合牧場	峰榮食品工業股份有限公司
養豬人家	品冠現代畜產股份公司	彰化農場畜牧場	津谷食品股份公司
陽光豬			
豬博士	信秀畜牧場	信秀畜牧場	宏大屠宰場
噶瑪蘭黑豚	欣伯國際有限公司	宜陽牧場	雅聖冷凍食品有限公司

分切包裝	通路
台灣農畜產工業股份公司	餐廳、團膳、網購、有機店
台全珍豬工業股份公司	百貨超市、餐廳、飯店通路
和榮意食品有限公司	網路、自售
和榮意食品有限公司	中華民國養豬合作社聯合社、網路
雲林縣農產運銷加工合作社	網路行銷
花蓮縣肉品運銷合作社	自售、網路行銷
嘉一香食品股份公司	晶華酒店、頂好、大潤發、自營專櫃等
大分切:雅勝 小分切:愛買、頂好	愛買量販店 頂好生鮮超市
雅聖冷凍食品有限公司	新光三越生鮮超市 全省有機(生機)商店
小分切：台全珍豬工業股份公司	百貨超市、連鎖有機店、餐飲食材供應、網路團購、直客銷售
信功實業股份公司	御鼎屋、裕毛屋、信功肉品專賣店、網路
津谷食品股份公司	台灣楓康超市
香里食品企業股份有限公司	家樂福、sogo、新光三越、台北門市、南投門市
台灣農畜產工業股份公司	台灣農畜產工業股份公司專櫃
台灣農畜產工業股份公司	家樂福、大潤發、愛買、台糖量販、全聯社、松青、國軍福利總處福利站、好媳婦、全家
	台糖量販、松青
峰榮食品工業股份有限公司	各大百貨連鎖超市、有機商店、餐廳、網路購物、電視購物
津谷食品股份公司、直營門市	直營門市、網路、團膳業者、百貨公司、科學園區
宏大屠宰場	網路行銷
雅勝冷凍食品有限公司	飯店、餐廳、鐵板燒、牛排、火鍋、零售、宅配

跟著餐飲菁英學做豬肉及豬雜料理



跟著餐飲菁英學做 豬肉及豬雜料理

51位全國餐飲菁英推薦的
豬肉及豬雜美食作品

台·灣·好·豬·肉 比美味還美味的鮮味

周明村

現職：六福皇宮

職稱：副主廚

地址：台北市南京東路三段133號

電話：02-87706565

網址：www.westin-taipei.com

經歷：喜來登大飯店

隨園

福園

桃山宴會廳 NO. 1廚師

The Westin Taipei

台北威斯汀六福皇宮



香檸松板豬佐義式蕃茄

材料

松板豬肉 1/2塊
牛蕃茄 1/2粒
青江菜 1棵
黃甜椒 1/4粒
檸檬片 2片
滷料 月桂葉 1/4葉
冰糖 2g
草果 1g
八角 0.5g
桂皮 1g
甘草 1g
醬油 100cc
水 400cc
老抽 1g
蔥 5g
薑 4g

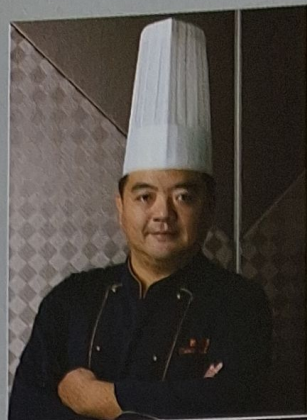
調味料

(1)義大利綜合香料粉 2g
橄欖油 1cc
鹽 0.5g
(2)抽子和風醬各 50g
味醂 15cc
檸檬汁 15cc
糖 7g
(3)水 400cc
鹽 5g
香油 1cc

做法

- 1 牛蕃茄刀切面抹上調味料(1)後，用190°C烤6分鐘排盤即可。
- 2 檸檬片切半圓備用。
- 3 松板豬肉加入滷料用小火煮60分鐘後撈起切片，和檸檬片排盤。
- 4 青江菜、黃甜椒加入調味料(3)燙熟排盤即可
- 5 調味料(2)加熱後打泡淋在松板豬肉上即可。





朱燕卷片

材料

豬腿肉 200g
鴻喜菇 20g
茶樹菇 20g

調味料

素蠔油 15cc
蒜粉 20g
糖 少許
芝麻 10g
胡椒粉 少許
五香粉 少許
甜豆仁 10g

做法

- 1 將豬腿肉加入調味料打成豬泥後壓平，用烤箱烤熟後捲成卷片。
- 2 再將鴻喜菇、茶樹菇炒好，放入豬卷片中擺盤即可。

張立峰
現職：乾隆坊
職稱：廚藝總監
地址：新北市新店區民權路50號
1樓
電話：02-29141011
網址：[www.royal888.com.tw/
index.html](http://www.royal888.com.tw/index.html)

經歷：上海秀蘭小館
六品小館
立法院康園食府~上海永福樓
世貿聯誼社33樓中廚領班
上海杜三珍副主廚
淮揚江浙樓副主廚
品田無國界中華料理主廚
2046時尚無國界酒食沙龍主廚
乾隆坊國際宴會廳主廚
禾風饌日式創意料理主廚
2005年上海美食大賽-優勝獎
2006年國際廚藝邀請賽-銀座獎
2011年中華民國農委會豬肉創意料理大賽-銅牌
2012年台北料理大師賽-銀饌獎
2012年法國藍帶廚師協會-亞太區五星金鑽獎
2012年法國藍帶廚師協會-榮譽會員
2013年龜甲萬盃國際料理大賽-優勝



陳正忠

現職：國立高雄餐旅大學

職稱：中餐廚藝系副教授

地址：高雄市小港區松和路一號

電話：07-8060505

網址：www.nkuht.edu.tw



一骨飄香

材料

豬肌排骨 150g
蒜末 30g
紅辣椒 10g
蔥 20g
沙拉油 45cc

調味料

香菇精 3g
白胡椒粉 2g
梅林辣醬油 10cc
醃味料 鹽 3g
香菇精 3g
白糖 2g
白胡椒粉 2g
黑胡椒粉 2g
麵粉 15g

做法

- 1 取豬肌排骨6-8公分加入醃味料，待其入味備用。
- 2 蒜頭、紅辣椒、蔥切碎備用。
- 3 取鍋加入沙拉油，加熱至130~140℃，放入豬肌排骨以小火炸至金黃酥脆，撈起備用。
- 4 鍋中放入蒜末，以溫熱油炸至金黃，撈出瀝乾備用。
- 5 將豬肌排骨下鍋，加入炸過的蒜酥、紅辣椒、蔥花並與調味料拌勻入味。
- 6 將豬肌排骨擺盤，並撒上蒜酥，添加擺飾即可。





黃金蟲草燉豬心

賴瑞榮

現職：女兒紅婚宴會館

職稱：行政總主廚

地址：臺中市南屯區文心南路99號

電話：04-36006000

網址：www.yourhome.com

材料

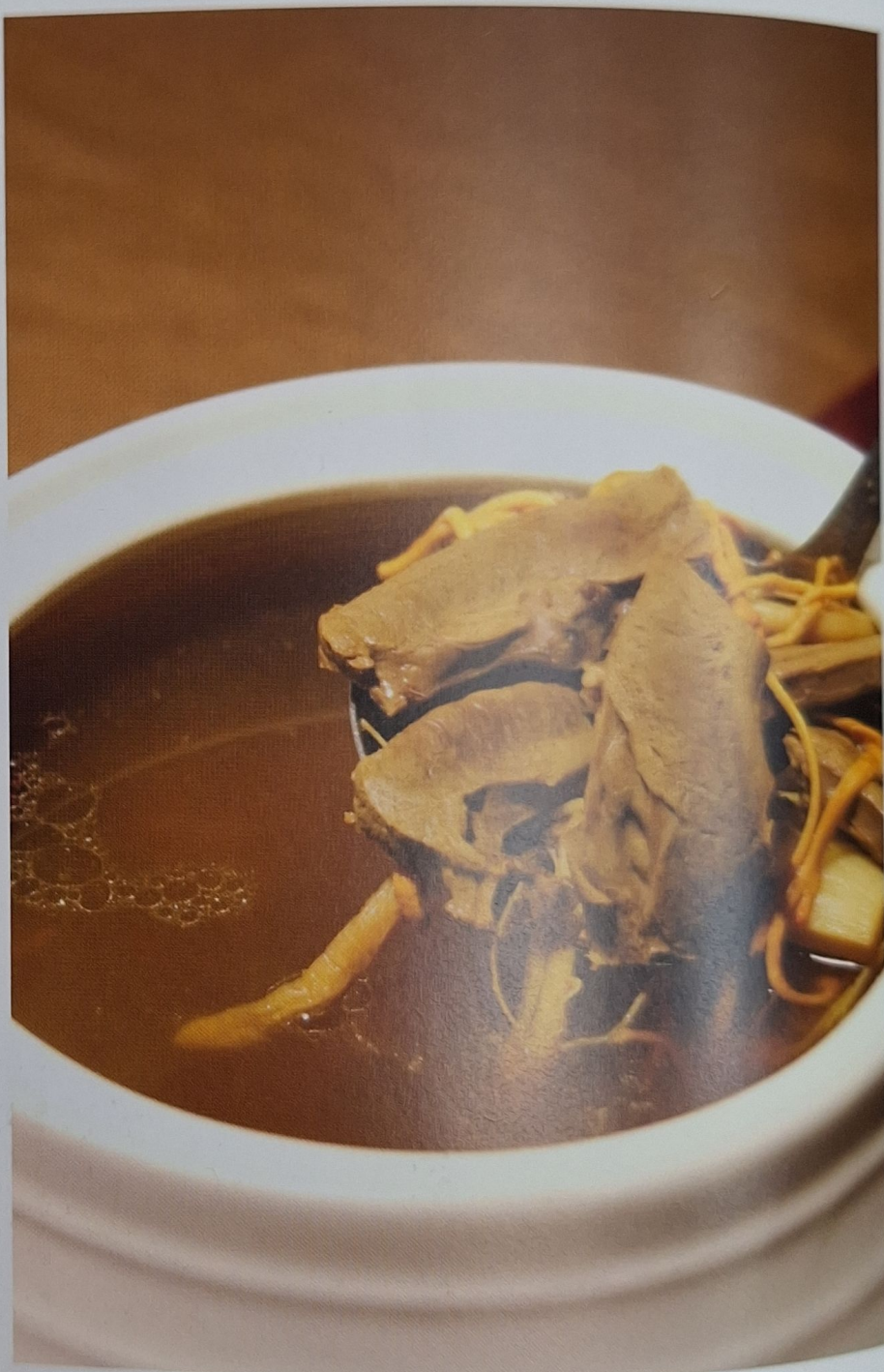
豬腱骨 400g
豬心 1粒
黃金蟲草 6g
杏鮑菇 50g
紅棗 4粒
枸杞 3g
人蔘鬚 10g
薑片 10g
當歸片 2片

調味料

紹興酒 5g
鹽 4g
高湯 300g
米酒 15g

做法

- 1 豬心、豬腱骨切塊燙熟後備用。
- 2 杏鮑菇切片把材料、調味料放置甕裡加水。
- 3 進蒸籠蒸約一小時二十分鐘即可。



溫國智

現職：桃園創新技術學院

職稱：助理教授

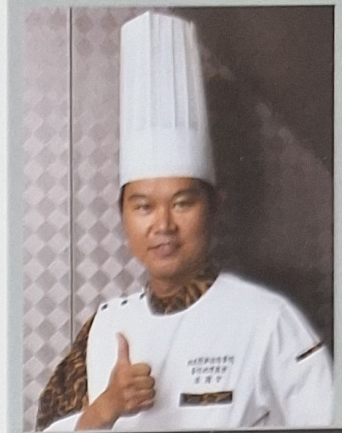
地址：桃園縣中壢市中山東路三段

414號

電話：03-4361070

網址：www.tiit.edu.tw

經歷：台視美食好簡單主持人兼主廚



豚肉皮包酥佐分子獅子頭



材料

油皮 中筋麵粉 100g
低筋麵粉 50g
糖粉 25g
豬油 55g
竹炭粉 10g
水 63g
油酥 低筋麵粉 120g
豬油 54g
餡料 絞肉 100g
梅乾菜 60g
薑 20g
蒜 20g
荸薺 20g

調味料

辣豆瓣醬 15g
甜辣醬 3g
蔞油 3cc
糖 3g
胡椒 3g

做法

- 1 梅乾菜多次過水擠乾，切碎備用。
- 2 薑、蒜、荸薺切末擠乾備用。
- 3 起鍋拌炒絞肉，盛起備用。
- 4 起鍋爆香薑、蒜加入調味料、絞肉、梅乾菜、荸薺拌炒成餡料備用。
- 5 油皮所有材料依序放入鋼盆中，混勻搓揉成糰備用。
- 6 油酥材料混合成糰備用
- 7 油皮包入油酥桿平，摺幾摺再桿平，放入冷藏後取出切條，編織成皮包，備用。
- 8 起油鍋至中高油溫，重複將油淋到皮包酥至表皮層次出來。之後放入烤箱烤至熟成即可。



方文麟

現職：桃園來福星花園飯店

職稱：主廚

地址：桃園縣八德市東勇街276號

電話：03-2183686

網址：www.lfs888.com.tw

經歷：台北豪園飯店-副主廚

台北大渡魚港國際宴會廳-主廚

龍華科技大學附設芳菁餐坊-廚務顧問

2011豬肉美食創意大賽-優勝

2013國際廚王爭霸賽-金獎

2013法國藍帶美食-榮譽勳章

2012/11亞太區最高勳章-五星金鑽獎

繽紛培根卷

材料

培根肉片 3片
茭白筍絲 20g
小黃瓜絲 20g
紅蘿蔔絲 20g
山東白菜 20g
韭菜 30g

調味料

鹽 5g
糖 25g
韓國辣粉 15g
白醋 45g
香油 15cc
蒜泥 30g
小辣椒 5g

做法

- 1 將全部材料用少許鹽醃製，再沖水瀝乾，加入全部調味料拌勻。
- 2 放置冰箱24小時後，再用白菜把食材捲成卷狀排盤即可。



黃俊雄

現職: 喬田港式料理-三峽

職稱: 主廚

經歷: 龍華科技大學附設芳菁餐坊

地址: 新北市三峽區國際二街

電話: 02-86741717

網址: www.joetin.com.tw

經歷: 2011豬肉美食創意大賽優勝

2012美國亞太區五星金鑽-

白金獎

2013法國藍帶廚藝-榮譽會

員勳章



蝶舞紛飛松板豬

材料

(1)松板豬 200g

(2)茼蒿 300g

蘿蔓 2根

小黃瓜 10g

紅蘿蔔 10g

紫洋蔥 15g

(3)蘋果 半顆

調味料

和風沙拉醬 40g

XO醬 10g

花生醬 20g

做法

- 1 材料(2)(3)切片備用。
- 2 松板豬蒸熟切片和所有材料一起排盤。
- 3 將調味料拌勻淋上即可





趙璧光

現職：觀天下景觀餐廳

職稱：行政主廚

地址：桃園縣龍潭鄉楊銅路二段
712號

電話：03-4990311

網址：www.2712.com.tw

經歷：桃園萬縣川菜主廚

巴國布衣成都風味餐廳行政主廚

南崁萬翔餐廳

桃園芷園川菜主廚

金宴時尚婚宴會館行政主廚

銅鑼灣海鮮主廚

剁椒雪花捲

材料

松板豬肉 300g
紫山藥 20g
杏鮑菇 20g
綠竹筍 20g
培根 10g

調味料

味噌 20g
奶油 適量
客家桔醬 30g
蠔油 10g
糖 5g
剁椒醬 50g
山葵 30g

做法

- 1 綠竹筍先用味噌醃一天
- 2 紫山藥、杏鮑菇切成條狀，用培根包好後，再用松板肉將其捲好上蒸籠。
- 3 蒸好後鍋中放奶油，將肉捲表皮煎至金黃色。
- 4 盤中先鋪上客家桔醬及加蠔油和少許糖燒成的芡汁，再將肉捲斜切置於上。
- 5 綠竹筍放至烤箱中烤至略為焦黃，剁椒醬加熱後淋至肉捲上，用山葵點綴盤飾即可。



路凱源

現職：極品軒餐廳

職稱：主廚

地址：臺北市衡陽路18號

電話：02-23885880

網址：www.unclejohn.com.tw

經歷：2005第七屆FHC上海國際烹飪術比賽-

熱菜銀獎

2005榮獲國際烹飪聯合會-

國際烹飪名師

2007亞洲國際廚皇擂台賽-

熱菜金獎

2010第三屆全國飯店職業技能競賽

福建賽區暨兩岸廚藝交流賽-金獎

2012/05法國藍帶亞太區騎士勳章

2012/11亞太區最高勳章-五星金鑽獎



減壓五花蔬食沙拉

材料

五花肉片 200g

紅蘿蔔 150g

南瓜 150g

小黃瓜 150g

蘆筍 150g

甜椒 200g

沾醬

花生胡麻沙拉〈胡麻、花生醬調勻加上少許的美乃滋拌勻即可〉

百香果沙拉〈百香果醬加上少許的美乃滋拌勻即可〉

芥末沙拉〈芥末加上少許的美乃滋拌勻即可〉

千島沙拉〈蕃茄醬加上少許的美乃滋拌勻即可〉

做法

- 1 將小黃瓜與紅蘿蔔切成適當大小備用。
- 2 南瓜，甜椒去子切適當大小，再和其他食材燙過後冰鎮，瀝乾擺盤。
- 3 沾上個人喜歡的醬汁即可。





陳慶豐

現職：福容大飯店-淡水

順園餐廳

地址：新北市淡水區淡金路6號

電話：02-86263939

網址：www.hotspring.fullon-

hotels.com.tw

經歷：來來飯店-福園、隋園、桃山-
陶陶江浙料理餐廳

晶華酒店-會員俱樂部

台北101大樓WASABI日式創

意餐廳-副主廚

晶華酒店-柏麗廳-副主廚

晶華酒店-三燴本家-主廚

1992年臺北中華美食展{冷盤組銅牌獎}

1993年臺北中華美食展國際廚藝個人賽

{冷盤組金牌獎}

1994年獲邀參展{臺北中華美食展}



田野芋香東波肉

材料

五花肉 600g

芋頭 300g

蝦米 20g

油蔥酥 5g

絞肉 100g

蔥 30g

調味料

鹽 3g

糖 5g

醬油 8cc

做法

- 1 五花肉以高溫油炸至金黃定型。
- 2 蔥段爆香，再倒入調味料煮滾，然後放入炸至金黃定型的五花肉滷至熟透，接著切片備用。
- 3 芋頭切小丁，蝦米及油蔥酥切碎。
- 4 依序將芋頭、蝦米碎、油蔥碎、絞肉填塞至方模中，再以大火蒸製20分鐘。
- 5 將方模內之食材脫模，放置於盤中，滷好的五花肉片再放上面即可。



謝錦郎

現職：台北威斯汀六福皇宮-

祇園日本料理

地址：台北市南京東路三段133號

電話：02-87706565

網址：www.westin-taipei.com

經歷：福園日本料理

三禾日本料理

30北風堂日本料理

福星鐵板燒

饌巴黎海鮮百匯

台北遠東國際大飯店-燦鳥日本料理

高雄義大皇冠假日飯店-柳町日本料理

第二屆 龜甲萬料理大賽

第二屆 統一肉燥料理大賽

第九屆 龜甲萬料理大賽

第七屆 菩提金廚獎國際料理大賽



松板豬米茄田樂燒

材料

黑豬梅花肉 60g

日本米茄 30g

糯米椒 30g

青蔥 20g

白果 1/10罐

去蒂生香菇 10g

紅蘿蔔 5g

朴葉 1葉

松葉串 1支

赤味噌 10g

調味料

加賀味噌 10g

味醂 5g

清酒 5g

砂糖 10g

做法

- 1 香菇刻花，並將紅蘿蔔壓2枚楓葉，煮熟。
- 2 黑豬梅花肉切成一口大小，過熱水去腥後加調味料煮熟。
- 3 青蔥切絲泡水後炸熟。
- 4 日本米茄切圓片順著茄皮削除茄肉。將圓形狀茄肉一開四，成四個三角形後炸熟。
- 5 糯米椒剖半開後炸熟。
- 6 用松葉串將白果串起後炸熟。
- 7 將炸熟之所有食材撈起瀝油後，開始準備擺盤。
- 8 朴葉擦拭清潔後，塗抹適量赤味噌，置入所有食材，再移至預先燒熱的石板上即可。



黃來發

現職：晶華酒店

職稱：行政主廚

地址：台北市中山北路2段39巷3號

電話：02-25238000

網址：www.regenttaipei.com

菊花五花肉湯

材料

豬五花肉 150g

枸杞 3g

茺荑 5g

調味料

上湯 300cc

鹽 5g

做法

- 1 五花肉蒸熟，切長條片
- 2 鍋中放入調味料和豬五花肉，小火燉至軟爛。
- 3 五花肉切成條狀再捲成菊花型，加入高湯，放入茺荑、枸杞即成。



蔣世隆

現職：富信飯店-汐止

宴會廳

職稱：餐飲總監

地址：新北市汐止區大同路一段

128號

電話：02-26416333

網址：www.fushin-hotel.com.tw

經歷：和漢料理

好料理餐廳

昱帝嶺海鮮餐廳



松板鮮蔬盅

材料

松板肉 一片
紅捲生菜 少許
綠捲生菜 少許

調味料

(1)蜂蜜 6g
檸檬 2.5g
芥末醬 4.5g
美乃滋 30g
(2)味噌 少許
紅麴 少許
甜酒釀 少許
米酒 少許
雞蛋 1顆

做法

- 1 松板肉加入調味料(1)醃製2小時，用175°C烤12分鐘。
- 2 烤好的松板肉放涼後，切片和所有材料一起排盤，然後將調味料(2)拌勻淋上即可。





張弼志

現職：四川吳抄手

職稱：主廚

地址：台北市忠孝東路四段250號之3

電話：02-27721707

網址：www.just-hot.com

經歷：重慶森林

江南軒

極品軒

滬江宴

璽宴

2012統一肉燥創意料理大賽-佳作

第五屆新唐人電視台中國菜廚技大賽-川菜組初賽

2013世界台北廚王爭霸賽川菜組-金獎名廚

南乳醬梅肉

材料

梅花肉 200g

洋蔥絲 10g

蘆筍 10g

柳松菇 10g

調味料

南乳 80g

味醂 30cc

醬油 10cc

冰糖 10g

沾醬 蕃茄醬 30g

照燒醬 30g

做法

- 1 將梅花肉與調味料均勻混合醃漬24小時後，用150°C烤10分鐘。
- 2 將烤好的食材切成薄片鋪在洋蔥絲上，加上蘆筍、柳松菇排盤即可。



朱建宇

現職：新東南海鮮餐廳

職稱：料理研發部-廚藝監製

地址：台北市中正區汀州路一段

105號

電話：02-23014239

網址：www.taipei-seafood.com.tw

經歷：富碧錦港式餐廳

霖園飯店—潮江村

華園飯店



紅酒葡萄子排

材料

- (1) 腩排 150g
 - 鹽 2g
 - 胡椒粉 少許
 - 中筋麵粉 15g
 - 蛋 1/2個
- (2) 葡萄 100g
 - 紅酒 100cc
 - 糖 1匙
 - 洋蔥 20g
 - 檸檬汁 20cc
- (3) 糖 1匙
 - 洋蔥 20g
 - 檸檬汁 20cc

做法

- 1 將材料(1)醃漬10分鐘後，以140°C油炸三分鐘，再轉大火至180°C撈起備用。
- 2 葡萄剝皮去籽後，以紅酒入鍋與葡萄皮一同熬煮5分鐘。
- 3 撈去葡萄皮再加入材料(3)，以小火煮至果膠釋出時，加入腩排收汁即可。





劉坤河

現職：君悅飯店

職稱：冷盤頭手

地址：台北市信義區松壽路2號

電話：02-27201234

網址：www.grandhyatttaipei.com.tw

茶樹菇松板肉

材料

松板豬肉片 75g
茶樹菇泡水後 5g
蒜仁 10g
薑片 5g
蔥白段 10g
蔥綠段 5g
薑末 1g
宮保 3g
花椒粒 5 粒
米酒 50g
蠔油 2g
味精 1g
雞粉 1g
糖 1g
麻辣鮮露 3g
老抽 1g
辣油 1g
花椒油 1g

做法

- 1 蒜仁炸至金黃色，松板肉，薑片，蔥白段稍微炸過。
- 2 小火炒香宮保，花椒粒，蔥綠段，薑末，再放入松板肉，茶樹菇，蒜仁，薑片，蔥白段炒勻
- 3 倒入米酒，蓋上鍋蓋，小火燜煮約30秒，放入所有調味料，再放老抽調色，起鍋前放入花椒油，辣油，大火快炒即可。



洪上程

現職:大和屋

職稱:料理長

地址:台中市五權西三街57號

電話:04-23726838

網址:www.yamatoya.com.tw



五花龍蝦水晶沙拉

材料

五花肉片 5片
龍蝦 1隻
水晶皮 5張
龍蝦沙拉 15g
蘆筍 1 把
美生菜 少許
紅甜椒 1顆
紫高麗菜 少許

調味料

芥末醬 5g
沙拉 1包
芥末子醬 5g

做法

- 1 取水晶皮1張、五花肉片燙熟，包捲起龍蝦、五花肉片、蘆筍、龍蝦沙拉成捲筒狀即可。
- 2 龍蝦首、身的殼做造型，放置盛盤周邊，再放少許美生菜、紅甜椒絲、紫高麗菜絲裝飾。
- 3 淋上芥末沙拉醬即可。



姚添援

現職：烏金雞山中奇景

餐廳

職稱：主廚

地址：花蓮鄉岩竹村聽竹街38號

電話：04-7868758

網址：www.wujin.gol.tw

碧綠松豚卷

材料

松板肉 2片 500g
日本淮山 100g
海苔 5張
蘆筍 5支
鹹蛋黃 3粒
蛋白 1粒
吉士粉 30g

調味料

甜雞醬 30cc
金山辣椒醬 2cc

做法

- 1 將松板肉、日本淮山切成薄片。
- 2 海苔、蘆筍對切，鹹蛋黃搓成條狀。
- 3 將松板肉片平鋪在砧板上，放入海苔、日本淮山片、蘆筍、蛋黃條後，捲起備用。
- 4 捲起的松板肉卷，先沾蛋白，再沾吉士粉，然後下油鍋炸至金黃色。
- 5 撈起盛盤，沾佐料食用即可。



胡銘豐

現職：臻愛婚宴會館

職稱：行政主廚

地址：台中市烏日區光日路62號

電話：04-23382669

網址：www.eyaji.com.tw



豬事如意吐司燒

材料

豬腳 200g
豬心 100g
豬五花 50g
松板豬 100g
吐司盅 2盅
老薑 10g
蒜頭 10g
辣椒 1條
手工麵線 100g
紅棗 2顆
枸杞 少許
綜合生菜 50g
小黃瓜 1條

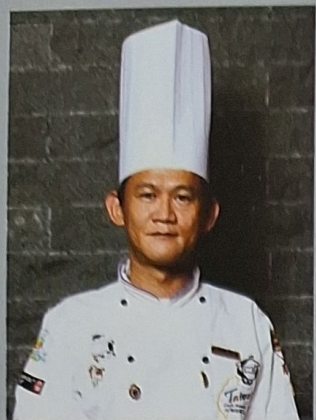
調味料

醬油 10g
米酒 10g
糖 10g
麻油 10g
仁當咖哩 5g
沙拉 5g
白豆醬 5g

做法

- 1 將吐司烤過，豬腳、豬五花川燙，豬心過油。
- 2 在鍋中放入麻油爆香老薑、醬油、米酒、糖、蒜頭、水，將其燒煮入味即可，辣椒做色。
- 3 燒鍋將麻油、老薑炒香後，加入紅棗、豬心、醬油、半酒半水、枸杞
- 4 小黃瓜切絲，待豬五花肉冷卻後，以肉片將其捲起，淋上仁當咖哩醬與沙拉。
- 5 松板豬過油，加入白豆醬、醬油燒煮入味，先放綜合生菜後，放松板豬入吐司盅即可。





張文豪

現職：老英格蘭西餐

職稱：行政主廚

地址：南投縣仁愛鄉大同村壽亭巷20-3號

電話：049-2802166

網址：www.theoldengland.hotel.com.tw

三色胡椒培根豬肉卷

材料

豬頸花肉 20片

培根 20片

杏鮑菇 300g

青花菜 300g

鳳梨 200g

小蕃茄 20顆

調味料

玫瑰鹽 少許

黑胡椒粗粒 少許

醬汁 乾蔥片 5g

蒜片 5g

紅、綠、黑胡椒 各5g

紅酒 100cc

無鹽奶油 50g

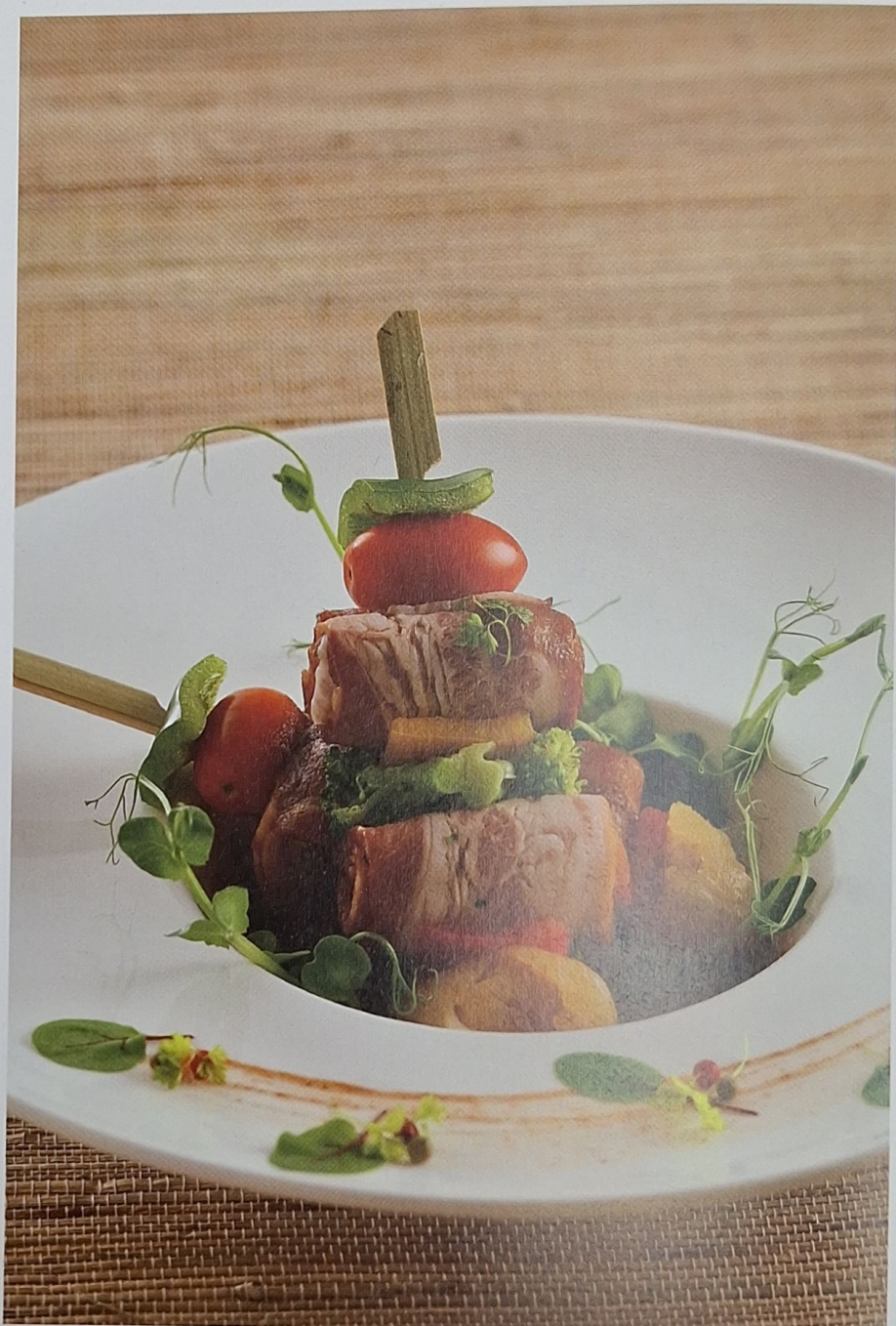
枸杞

綜合生菜

小黃瓜

做法

- 1 將杏鮑菇切片煎熟。
- 2 將豬頸花肉片抹上調味粉後和培根相疊，捲起煎過的杏鮑菇包覆成豬肉卷，一同煎熟。
- 3 取鍋，炒香乾蔥片、蒜片、紅、綠和黑胡椒炒香後加入紅酒，待收乾至1/2時，加少許玫瑰鹽提味。再煮5分鐘，後加入無鹽奶油。
- 4 青花菜、鳳梨、小蕃茄切成適量大小川燙後備用。
- 5 將煎熟的豬肉卷與川燙蔬果、綜合生菜、小黃瓜、一起擺盤，淋上醬汁、枸杞即可。



張文賢

現職：易牙居餐廳

職稱：副主廚

地址：台中市西區美村路一段327號

電話：04-23012899

網址：www.eyaji.com.tw



火燄蒜香肉

材料

五花肉 300g
松板肉 300g
蕃茄 1顆
香吉士 1顆
辣椒 1條
白蘿蔔片 1條

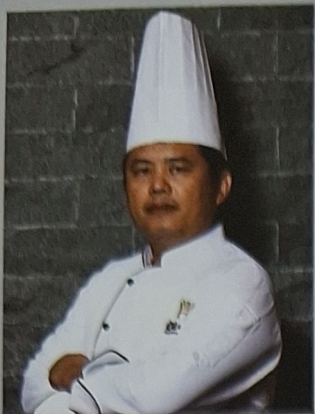
調味料

- (1) 碎蒜頭 40g
黑胡椒 4g
五香粉 2g
鹽 2g
味精 4g
花椒粗粒 少許
(2) 蒜頭酥 4g
韓式辣椒粉 4g
(3) 香菜 5葉
胡椒鹽 少許

做法

- 1 五花肉煮熟切成薄片，加入調味料(1)醃製10分鐘，烤至表面金黃備用。
- 2 松板肉切條川燙備用，加入調味料(2)。
- 3 蕃茄、香吉士切片、辣椒、白蘿蔔片為盤飾用，再依序放入五花肉、松板肉。松板肉放置最上層，再撒上少許胡椒鹽、香菜即可。





黃宏銘
現職：宏銘的廚房
職稱：廚藝總監

地址：彰化縣埔心鄉大溪路
二段468-6號
電話：04-8522423
網址：www.twhmk.com

風乾什菓咕咾肉

材料

梅花肉 400g
牛蕃茄 150g
鳳梨 150g
青椒 50g

調味料

醃料(1)蛋黃 1粒
玉米粉 6g
鹽 適量
胡椒粉 適量
水 適量
醬汁(2)蕃茄醬 100g
白醋 50g
梅林醬油 30g
砂糖 50g
水 100g
(3)太白粉 適量
沙拉油 適量

做法

- 1 梅花肉切成0.7公分的厚片，加入(1)醃製。
- 2 將(2)全部調溶成醬汁後備用。
- 3 牛蕃茄去皮風乾後切成厚片，鳳梨去皮風乾切片備用。
- 4 將醃好的梅花肉沾(3)料，以180°C油鍋炸熟後撈起，再將青椒切滾刀，過油備用。
- 5 最後將所有食材與調好的醬汁一起拌勻，即可盛盤食用。



黃建宏

現職:千味海鮮台菜餐廳

職稱:主廚

地址:台中市文心南五路326之3號

電話:04-24732373



紅燒豬肉麵

材料

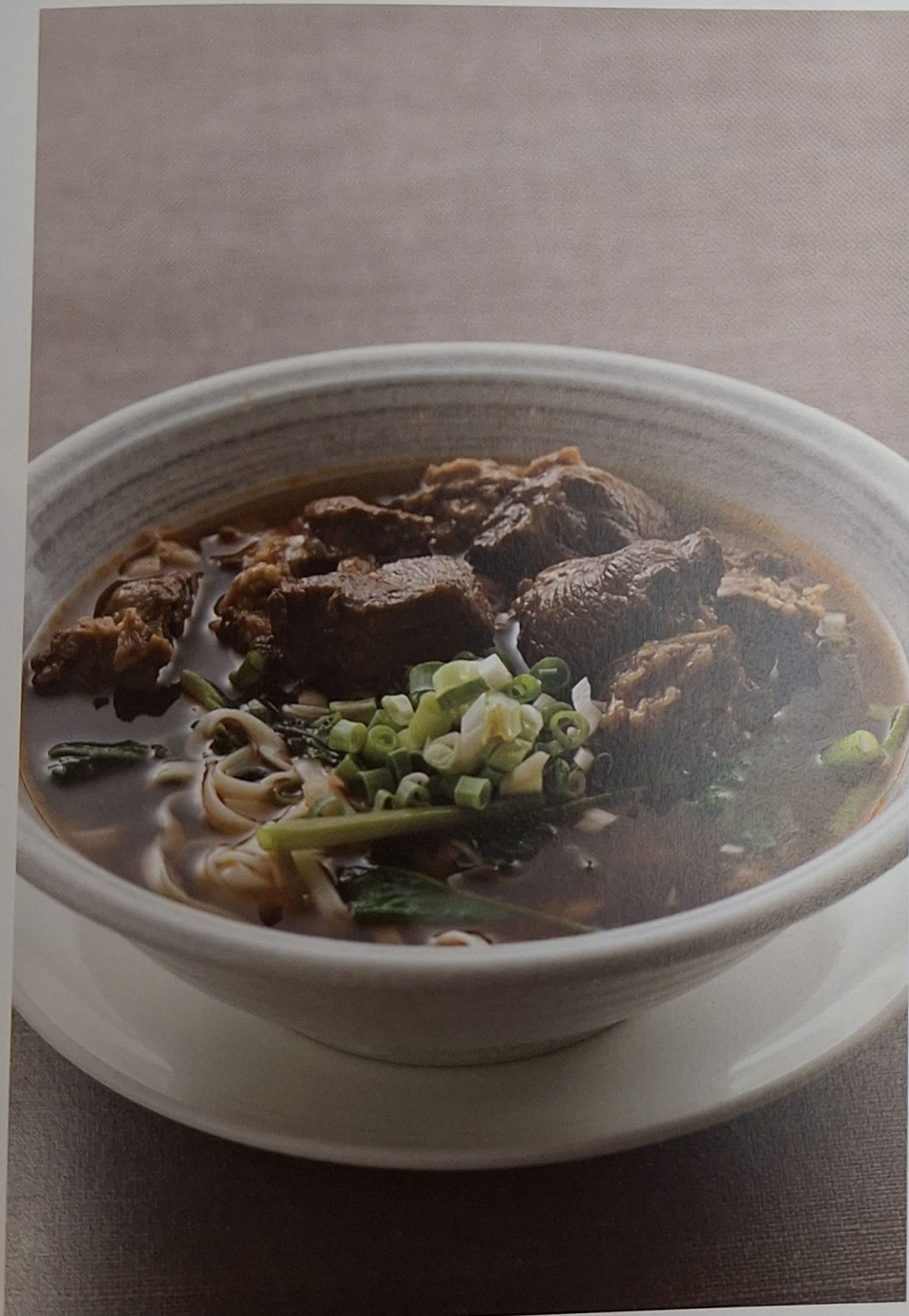
嘴邊肉 300g
陽春麵 100g
青菜 50g
蔥 10g
薑 10g
蒜頭 10g

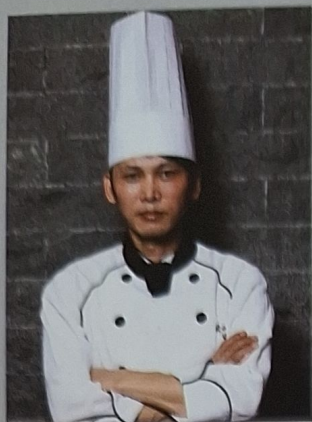
調味料

醬油 100g
冰糖 50g
辣豆瓣醬 50g
水 500g
滷包 1包

做法

- 1 嘴邊肉先川燙後備用。
- 2 辣豆瓣醬、蔥、薑、蒜頭，爆香後，加入調味料。待水滾後轉小火，加入滷包、冰糖及醬油，煮1小時後盛碗備用
- 3 陽春麵以滾水煮15分鐘後加入青菜，之後撈起瀝乾，盛入碗中再排入嘴邊肉和剛煮好的湯汁即可。





陳永成

現職：秋山居Villa

職稱：行政主廚

地址：南投縣國姓鄉北港村北原路36-2號

電話：049-2462302

網址：www.chousunvilla.com.tw

山野松板珍珠飯

材料

松板肉 2片
珍珠丸 10顆
南瓜沙拉 200g
美白菇 10朵
山藥 10片
青花菜 10朵
鴻喜菇 10朵
茭白筍 10支
龍鬚菜葉 10支
苦瓜片 10片
糯米 適量

裝飾

小黃瓜片 10片
香菜葉 10片
竹串 10支
蕾絲餅 10片
橄欖油 適量
風乾小蕃茄 10粒

調味料

(1)馬告 少許
糖 100g
白梅 30顆
米酒 少許
醬油 200g
蒜末 30g
辣椒末 10g
(2)南瓜 200g
馬鈴薯 100g
鮮奶油 50cc
起士粉 30g
海鹽 少許
白胡椒粉 少許
奶油 30g

(3)蝦仁 600g
魚漿 140g
肥油 100g
糖 30g
胡椒粉 6g
蛋白 2個
玉米粉 20g
蒜末 10g
薑末 10g

醬汁(1)蒜泥 100g
醬油膏 300g
水 100g
糖 100g

(2)桂冠沙拉 300g
花生醬 100g
蕃茄醬 100g

做法

- 1 松板肉以調味料(1)馬告、米酒、白梅、蒜末、辣椒末醃漬，再用橄欖油煎熟切片備用。
- 2 將調味料(3)拌勻分10粒表面沾上糯米蒸熟備用。
- 3 將調味料(2)蒸熟攪拌均勻用擠花袋擠出條狀。
- 4 美白菇、山藥、青花菜、鴻喜菇、茭白筍、龍鬚菜葉、苦瓜片燙熟，冰鎮後瀝乾排盤。
- 5 最後將所有半成品擺盤成相片圖示即可。



鄭家和

現職：星時代風華會館

職稱：主廚

地址：台中市福科路88號

電話：04-24529292

網址：www.star-era.com.tw



杏香養生雪梨燉豬腱



材料

豬腱肉 450g
台灣雪梨 350g
南北杏 20g
紅棗 30g
枸杞 10g
川芎 10g

調味料

鹽 15g
水 1500cc

做法

- 1 雪梨去皮、去籽，切塊備用。
- 2 豬腱肉1開2或3，川燙備用。
- 3 備燉盅，放入雪梨、豬腱肉，再加入南北杏、紅棗、枸杞、川芎、水、鹽。
- 4 封上保鮮膜，放入電鍋蒸約1-1.5小時即可。



咖哩麻油大薄片

關保祐

現職:通豪大飯店

經歷:上海秀蘭小館

職稱:主廚

地址:台中市大雅路431號

電話:04-22956789

網址:www.taichung-plaza.com

材料

五花肉 375g
小黃瓜 3條
麵線 1包
雞蛋 6顆

調味料

黑麻油 30cc
醬油膏 15cc
咖哩粉 40g
沙拉油 60cc
辣油 60cc
淡醬油 20cc
魚露 20cc
雞蛋 3顆
甜沙拉醬 1包
椰漿 1/8罐

做法

- 1 五花肉壓平，和小黃瓜蒸熟放涼，切成大薄片備用。
- 2 麵線煮熟放入模型，將一面煎成金黃後再放入雞蛋、黑麻油。
- 3 最後把蛋煎熟擺盤再排入五花肉片和小黃瓜片即可。
- 4 將沾醬拌勻淋上即可食用。



林宜昌

現職：華美西街台中担仔麵

職稱：行政主廚

地址：臺中市華美西街二段215號

電話：04-23123288

網址：www.taichungnoodle.com.tw



成都口水豬雜

材料

豬大腸 150g
豬舌 150g
豬血管 150g
豬肚 150g
豆芽菜 75g
小黃瓜絲 75g
薑絲 75g
香菜 少許

調味料

口水醬 油膏 150cc
麻醬 75cc
辣豆瓣 75cc
白醋 75cc
砂糖 38g
花椒粉 115g
蒜泥 75g
麻油 75cc
紅辣椒碎 40g
辣油 40cc
蔥花碎 少許
白芝麻 少許
冷開水 450cc

做法

- 1 豬大腸、豬舌、豬血管和豬肚用麵粉洗淨，川燙煮熟到軟嫩適中，切適合大小排盤。
- 2 豆芽菜稍微燙過排入盤中，口水醬用冷開水煮開調勻。
- 3 用小黃瓜絲、薑絲及香菜擺盤後沾口水醬即可食用。





蘇勝盛

現職：福良餐廳

職稱：主廚

地址：台中市沙鹿區光大路永安莊3號

電話：04-26628667

網址：www.facebook.com

洛神思念故鄉情

材料

主材料(1) 豬棒腿 10支

洛神花 50g

(2) 地瓜 1粒

蔥段 200g

蒜頭 10粒

副材料 絞肉 150g

韮菜花 150g

豆豉 10g

菜脯 100g

蒜頭 2粒

辣椒 1條

調味料

(1) 冰糖 100g

蜂蜜 少許

醬油 150cc

美極 10cc

蠔油 150cc

米酒 100cc

水 1200cc

(2) 醬油 30cc

胡椒粉 少許

糖 5g

香油 少許

(3) 黑松汽水 200cc

水 180cc

白醋 120cc

洛神蜜汁 100cc

洛神花 50g

糖 90g

做法

- 1 把豬棒腿、蔥段、蒜頭，炸過加入調味料(1) 滷至軟爛。
- 2 地瓜切絲炸過備用。
- 3 蒜頭、辣椒爆香後，依順序放入絞肉、菜脯、韮菜花、豆豉，加入調味料(2)拌炒。
- 4 把調味料(3)熬煮至濃稠狀，作為醬汁備用。
- 5 將滷過的豬棒腿再油炸過後，加入醬汁拌炒，
- 6 把炒好副材料打底，再放入地瓜酥，排入豬棒腿，最後用蜜的洛神花裝飾即可。



許平貴

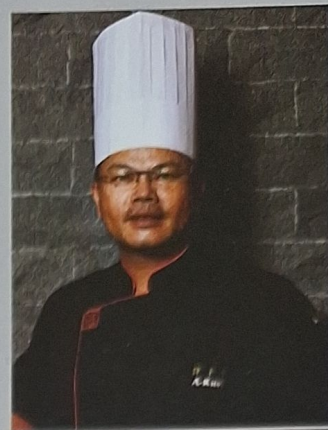
現職：新月餐飲集團

職稱：主廚

地址：台中市西區五權七街60號

電話：04-23769755

網址：www.theme.net.tw



紅麴醬燒豬子腿

材料

豬小腿 10隻

盤飾

小黃瓜 2片
紅蘿蔔球 3個
小蕃茄 3個
玉米筍 2支
綠金針 4支
紅 K 球 3粒

調味料

(1)沙拉油 30g
紅蔥酥 10g
蔥段 20g
薑 10g
辣椒 5g

(2)八角 2g
桂皮 2g
紅谷米 5g
水 1800cc
紹興酒 50g
冰糖 30g
紅麴醬油 120cc

醬汁 取滷汁 300g
紅麴醬油 10cc
柴魚精 10g
香菇精 10g
甜根菜汁 5cc
紹興酒 25cc
香油 5cc

做法

- 1 將調味料(1)炒香，再與調味料(2)一起煮開，之後關小火。
- 2 將豬小腿加入煮開的調味料中滷45分鐘後，再靜泡20分鐘後排盤。
- 3 取滷汁再加上醬汁之調味料煮開調和後淋上豬小腿。
- 4 玉米筍、綠金針、紅蘿蔔球、小蕃茄調味煮熟後和剩餘食材作為盤飾





許景川

現職：昇財麗禧酒店

職稱：行政主廚

地址：彰化縣員林鎮中山路二段395號

電話：04-8333999

網址：www.grand-view.com.tw

秘制悄悄話

材料

豬耳朵 1片
豬舌頭 1副
花椒 0.3g
八角 0.1g
桂皮 0.1g
草果 3粒
月桂葉 5片
陳皮 0.1g
沙薑 0.1g
辣椒 2根
老薑 一塊
糖 225g

調味料

糖 225g
鹽 225g
水 24kg
米酒 600g
雞粉 75g

做法

- 1 將材料洗淨，滷水調制好，一起滷40分鐘後撈起修整。不要部份。
- 2 將豬舌頭包捲至耳朵中成圓形狀，再滷30分鐘即可。
- 3 用保鮮膜捲起來，再用錫紙固定滷30分，即可放冷後切片排盤。



吳中義

現職:福良餐廳

職稱:副主廚

地址:台中市沙鹿區光大路永安莊3號

電話:04-26628667

網址:www.facebook.com



照燒黃金元寶

調味料

照燒醬
醬油 250cc
味醂 60cc
清酒 30cc
蘋果泥 半粒
檸檬汁 1粒
香油 10cc
蒜泥 5粒
七味粉 少許
糖 150g
冷開水 100cc

材料

滷好蹄膀 1個
地瓜 400g
銀杏 90g
珍珠菇 100g
麵粉 150g
小湯碗 10個
保鮮膜 1條
照燒醬 適量

做法

- 1 先將地瓜削皮切至適合大小，蒸軟後瀝乾水分備用。
- 2 將蒸好地瓜搗成泥，與麵粉攪拌均勻後，將銀杏、珍珠菇放入一起攪拌，將攪拌好的內餡揉成球體，用磅秤秤每球40g，做成10顆地瓜球備用。
- 3 滷好蹄膀均勻分配後，切成5公分大小的正方形10個備用。
- 4 照燒醬拌勻煮熱備用。
- 5 撕一張15公分小湯碗大小的保鮮膜，攤開放入湯碗內。再依順序放入5公分大蹄膀與一顆的地瓜球後，將保鮮膜拉起轉成圓球狀，放入冷凍庫十分鐘。
- 6 待定型後拿出來，將保鮮膜撕開，放入烤箱將蹄膀皮烤脆後，擦上照燒醬擺盤即可。





潘岱儒

現職：日月潭美真館

職稱：廚藝總監

地址：南投縣魚池鄉日月潭中山路125號

電話：049-2856511

網址：www.mj.okgo.tw

老蔣花生豬腳

材料

豬腳 900g

生花生 300g

(1)小黃瓜菱形丁 10個

紅蘿蔔菱形丁 10個

玉米筍 10根

南瓜丁 10個

(2)蔥 3根

蒜頭 5顆

薑 1塊

辣椒 1條

調味料

醬油 200cc

冰糖 200g

香油 15g

水 800cc

做法

- 1 豬腳、生花生川燙洗淨
- 2 蔥、蒜頭、薑、辣椒爆香，加入豬腳、生花生，滷製2小時。
- 3 材料(1)調味水煮備用
- 4 依序擺盤組合。
- 5 最後將醬汁勾芡淋上即可。



張家憲

現職：劍湖山王子大飯店

職稱：頭手

地址：雲林縣古坑鄉永光村大湖口67-8號

電話：05-5829900

網址：www.jph.com.tw



百花釀豚骨

材料

豬排 100g
蝦仁 500g
馬蹄肉 250g
麵包粉 適量
薑末 少許

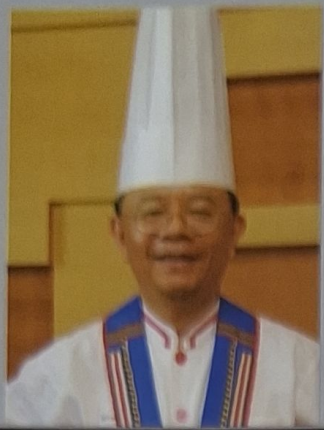
調味料

鹽 5g
太白粉 少許
雞粉 5g
糖 5g

做法

- 1 用拍肉棒將豬排拍打、斷筋打薄。
- 2 蝦仁剁泥，馬蹄肉剁碎，調味做成蝦膏餡。
- 3 用豬排將蝦泥包起捲起，裹上麵包粉油炸即成。





松板雪花珍珠絲

材料

松板豬肉 450g
新鮮淮山 300g
枸杞 20粒
雪白菇 1包
紅棗 10粒
黑棗 10粒
老薑片 110g
老胡麻油 250 cc
紅標米酒 1瓶
糖 少許
雞高湯 少許

做法

前置作法

- 1 松板豬肉去油切片備用
- 2 新鮮淮山去皮切片備用
- 3 雪白菇去頭備用。
- 4 老薑片去皮切片備用。

烹調作法

- 1 松板豬肉、雪白菇川燙
- 2 老薑片用老胡麻油爆香後放入松板豬肉爆炒。
- 3 再放入米酒、新鮮淮山烹煮3分鐘。
- 4 再依序放入枸杞、紅棗、黑棗、糖、雞高湯同煮5分鐘即可盛盤。

劉子勛
現職：耐斯王子大飯店
職稱：主廚
地址：嘉義市忠孝路600號
電話：05-2771999
網址：www.niceprince.com

經歷：總統府宴請聖多美普林西比共和國
總統國宴行政主廚
墾丁福華渡假飯店餐飲部顧問
Lamigo宴會廣場-行政總主廚
台灣美食展社團服務組副召集人
全國宴會館-營運長
2013台灣101菁英名廚



劉宏峰

現職：涵碧樓

職稱：行政主廚

地址：南投縣魚池鄉中興路142號

電話：049-2855311

網址：www.thelalu.com.tw

經歷：和漢料理

好料理餐廳

昱帝嶺海鮮餐廳



玉瓜紅炆小排骨

材料

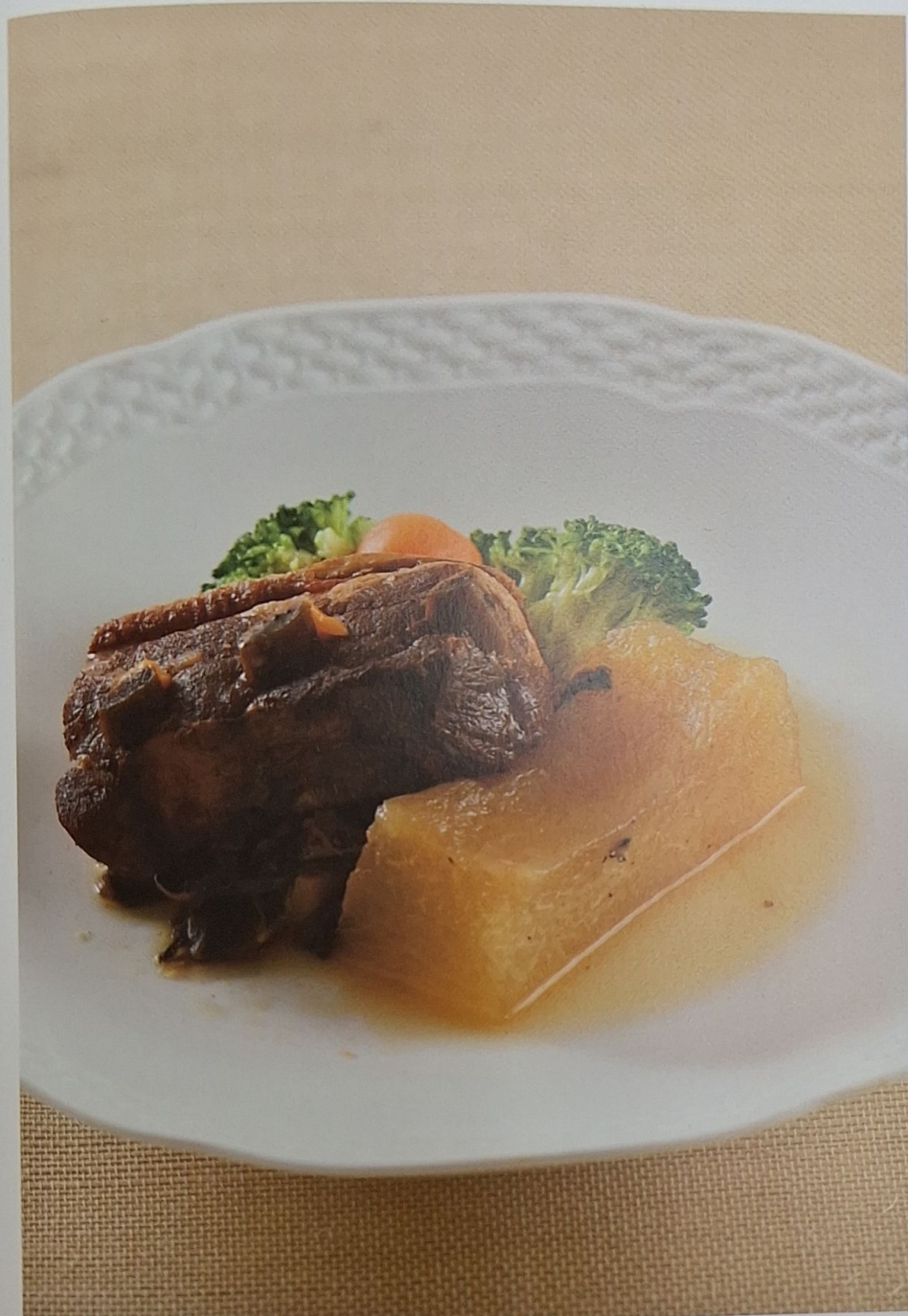
豬腩排 700g
豬腩排 700g
冬瓜塊 400g
青花椰菜 50g
青蔥 50g
薑 10g
紅辣椒 10g
洋蔘鬚 10g

調味料

八角 10g
冰糖 20g
蕃茄醬 30g

做法

- 1 豬腩排炸至外表金黃後，瀝乾油份。
- 2 冬瓜塊去皮後，切成與排骨相同大小。
- 3 八角、青蔥、薑、紅辣椒爆香後，加入醬油、蕃茄醬、冰糖、水、洋蔘鬚及豬腩排、冬瓜塊一起煨煮約2小時。
- 4 再以大火收汁後，盛盤即可。





陳進萬

現職：漢來大飯店

職稱：行政主廚

地址：高雄市前金區成功一路266號

電話：07-2161766

網址：www.grand-hilai.com.tw

和風松板肉

材料

松板肉 300g

西生菜 100g

蒜苗 50g

調味料

烤肉醬 50cc

白糖 10g

白胡椒粉 2g

做法

- 1 松板肉加調味料醃置30分備用。
- 2 用明火烤爐烤10~15分烤熟至上色備用。
- 3 西生菜切絲泡水備用。
- 4 蒜苗切斜刀片備用。
- 5 松板肉切斜刀片入盤，加入西生菜、蒜苗即可



林進興
現職：天悅大飯店
職稱：主廚

地址：高雄市大樹區三和里義大八街100號

電話：07-6568000

網址：www.edaskylark.com.tw



迷迭香烤豬肉排

材料

豬肌排 300g

調味料

沙拉油 45cc

鹽 2g

白糖 0.5g

白胡椒粉 少許

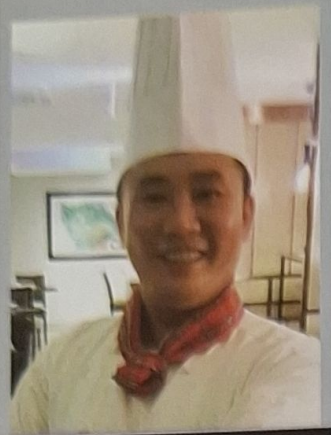
黑胡椒粉 少許

迷迭香 3g

麵粉 5g

做法

- 1 取豬肌排長約6-8公分，加入調味料調合入味備用。
- 2 鍋中加入沙拉油，以中油溫放入豬肌排，用小火炸熟。
- 3 最後起鍋時以大火將表皮炸至酥脆備用。
- 4 盛盤後加入盤飾即可。



山珍慶豐收

材料

五花肉片 450g
鮮筍 50g
香菇 3朵
芹菜 20g
乾金針花 30g
蔥 50g

調味料

醬油 10g
冰糖 30g
鹽 5g

做法

- 1 將五花肉切成薄片。
- 2 乾金針花泡水，香菇切條備用。
- 3 用五花肉片將鮮筍、香菇條、金針花捲起成肉卷。
- 4 五花肉卷炸過，再將蔥炸至金黃色。
- 5 炸過的五花肉卷和蔥加入調好的調味料，以小火燜燒入味後，盛盤裝飾即可。

江進華
現職：翰品大飯店
職稱：主廚

地址：高雄市鹽埕區大仁路43號

電話：07-5217388

網址：www.kaohsiung.chateaudechine.com



鄧文裕

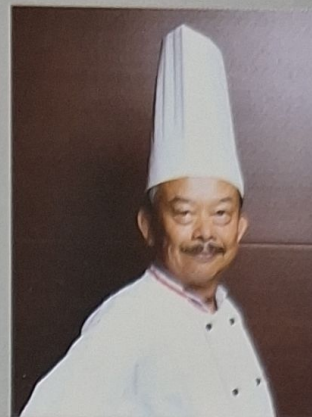
現職：鄧師傅滷味

職稱：廚藝總監

地址：高雄市新興區中正三路82號

電話：07-2351713

網址：www.chefteng.com



師傅滷蹄膀

材料

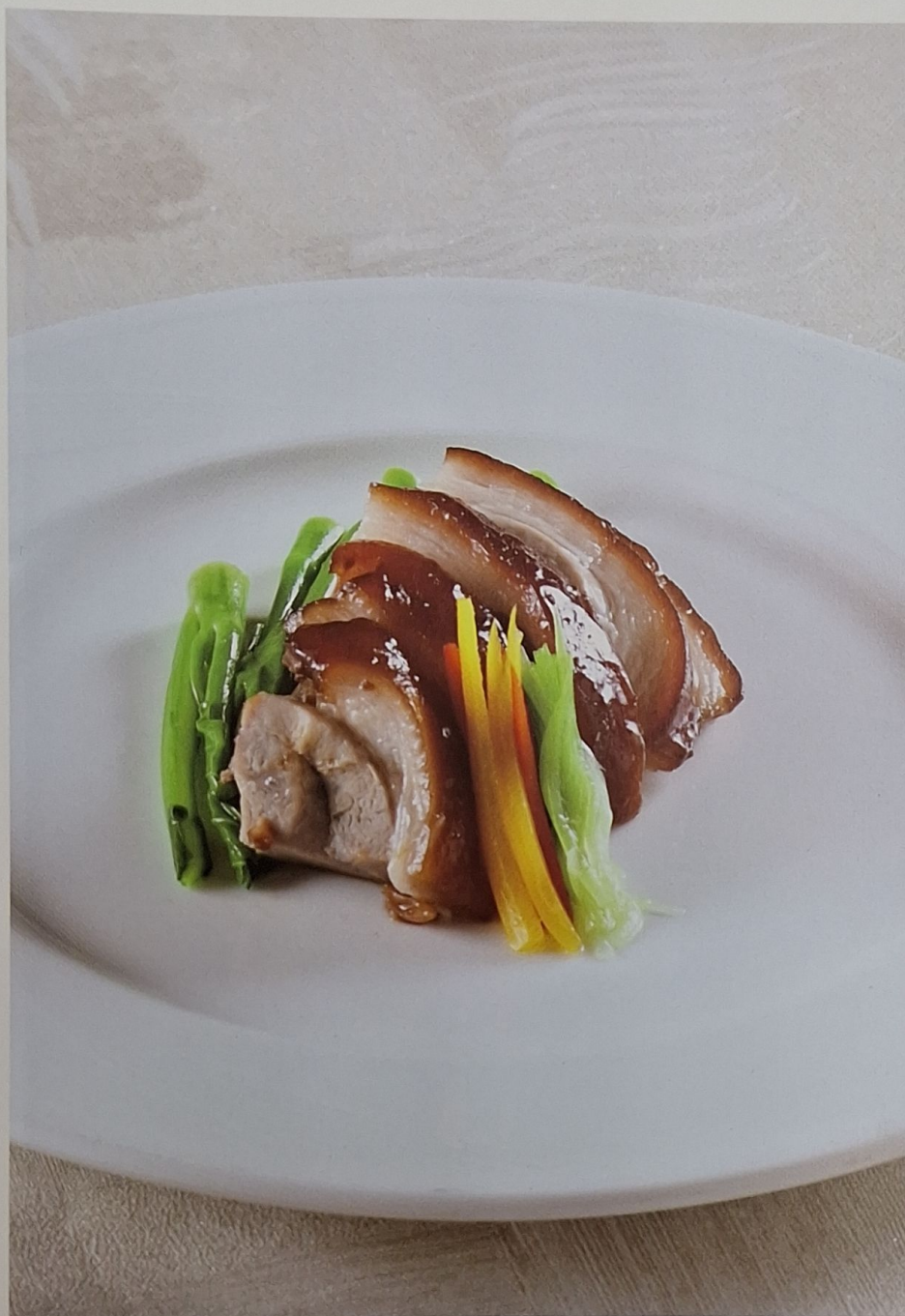
蹄膀 1支
老薑母 30g
紅辣椒 30g
蔥 30g
八角 2粒

調味料

(1)鹽 5g
醬油 100cc
白胡椒粉 3g
玉桂粉 0.5g
水 30cc
(2)米酒 100cc
冰糖 10g

做法

- 1 老薑母、紅辣椒、蔥先入鍋燒開，再加入蹄膀及放入調味料(1)。
- 2 以大火燒滾開後小火燜煮2小時。
- 3 待肉軟嫩後，加入調味料(2)收乾湯汁即可。





虎皮東坡肉

薛永波

現職：老新台菜餐廳

職稱：廚藝總監

地址：高雄市三民區九如二路227號

電話：07-3133077

網址：www.facebook.com

材料

五花肉 300g

調味料

陳年醬油 10g

五香粉 30g

南瓜粉150g

麵粉 30g

水 36g

做法

- 1 精選三層五花肉，用陳年醬油、五香粉煨入味，燉煮2小時。
- 2 將南瓜粉與麵粉加水拌勻揉製成虎皮割包，放入蒸籠以大火蒸8分鐘備用。
- 3 將五花肉包入虎皮割包即可。



葉國洲

現職：亞洲海洋海鮮餐廳

職稱：廚藝總監

地址：高雄市左營區福山里博愛四路82號

電話：07-3591082

網址：www.facebook.com



外方內圓



材料

五花肉 500g

蔥 50g

蒜頭 50g

調味料

紹興酒 100cc

醬油 100cc

冰糖 30g

白胡椒粉 5g

滷包 1包

做法

- 1 五花肉蒸60分鐘後冰鎮，待冰凍定型備用。
- 2 取15公分正方形冷凍後的五花肉，以一刀未斷方式，定型成金字塔，加入滷包及調味料、蔥、蒜頭，合滷60分鐘。
- 3 將肉盛盤，淋上醬汁即可。



一刀肉

陳慶湧

現職：晶頂101餐廳

職稱：廚藝總監

地址：高雄市苓雅區憲政路101號

電話：07-2261122

網址：www.king101.com.tw

材料

五花肉 300g
滷包 1包
小黃瓜 半條
聖女小蕃茄 2粒
蔥 5g
蒜頭 5g

調味料

紹興酒 2g
醬油 10g
冰糖 5g
白胡椒粉 少許

做法

- 1 五花肉蒸60分鐘，冰後冷凍定型備用。
- 2 取5公分正方形以一刀未斷方式，定型成金字塔後，加入滷包、調味料滷60分鐘。
- 3 小黃瓜切片放入盤底，再放入一刀肉後，淋上醬汁、擺上聖女小番茄即可。



劉文得

現職：正修科技大學

職稱：餐飲系助理教授

地址：高雄市烏松區澄清路840號

電話：07-7358800

網址：www.csu.edu.tw



布子蒸豬肉卷

調味料

樹子 30g
香油 45cc
白胡椒 5g
頂級醬油 30cc
酒 5cc

材料

火鍋豬肉片 200g
紅蘿蔔 10g
白山藥 30g
特級蘆筍 60g
蔥 15g
辣椒絲 15g
中薑 5g
蒜末 5g
小黃瓜薄片 8片

做法

- 1 蔥、辣椒絲泡水備用。
- 2 起鍋將水煮沸後放少量油，將特級蘆筍川燙備用。
- 3 白山藥、紅蘿蔔切柳狀，煮熟備用。
- 4 將調味料以碗調製，再加入中薑、蒜末備用。
- 5 超商購買切薄片之五花肉三片為1組量，共12組。每組三片五花肉擺平約15公分；將山藥、紅蘿蔔及蘆筍切成5公分長，並用五花肉包卷，包卷開口處朝下貼於蒸盤上。
- 6 蒸鍋水燒開後放入蔬菜豬肉卷（注意每卷不可太靠近，否則會不熟），淋上調味料，蒸5分鐘即可擺盤。
- 7 盤中底擺入小黃瓜薄片對折後放入預備蒸熟的豬肉卷上方。再放入泡水蔥、辣椒絲在小黃瓜上方。乾鍋放香油燒熱後，淋在蔥、辣椒絲上，增加香味即可。





陳文東
現職：屏東科技大學
職稱：餐旅系副教授

地址：屏東縣內埔鄉老埤村學府路1號

電話：08-7703202

網址：www.npust.edu.tw

洛神燴龍頭皮挫挫

材料

豬頭皮 250g
洛神 50g
青江菜 100g

調味料

冰糖 100g
米酒 150cc
醬油 100cc
醬油膏 50cc
八角 5g

做法

- 1 豬頭皮川燙洗淨，加適量水及調味料，以小火燴煮至軟爛後，切條擺盤淋上調味料。
- 2 把青江菜燙熟，作圍邊盤飾即成。



洪志鴻

現職：屏東科技大學
職稱：餐旅系副教授

地址：屏東縣內埔鄉老埤村學府路1號

電話：08-7703202

網址：www.npust.edu.tw



德國豬腳佐鮮蔬

材料

真空包醃漬熟成的德國豬腳 2支
德國酸菜 400g
娃娃菜 200g
洋蔥 1000g
白葡萄酒 100cc
雞高湯 400cc
杜松子 10g
白胡椒粒 5g
月桂葉 2片
玉米 30g
沙拉油 2000cc
小山芋 4粒
德國香腸 2條
美白菇 2朵
大蒜 1顆
無鹽奶油 少許
胡椒鹽 少許

做法

- 1 將真空包醃漬熟成的豬腳，放入高湯鍋後倒入雞高湯、白葡萄酒、洋蔥、杜松子、白胡椒粒、月桂葉用中火煮6分鐘後撈起瀝乾。
- 2 起油鍋170℃，將豬腳炸到外酥內軟，起出瀝乾後，放入烤盤，並加德國香腸、大蒜、玉米、美白菇、娃娃菜進烤箱250℃烤5分鐘。
- 3 小山芋去皮，用水煮熟後，加少許無鹽奶油、胡椒鹽調味，裝在主菜盤內，並和煮過的德國酸菜、豬腳、玉米一起擺盤即可。





覃孟雄

現職：美和科技大學

職稱：餐飲系助理教授

地址：屏東縣內埔鄉美和村屏光路23號

電話：08-7799821

網址：www.meiho.edu.tw

紅藜蒸肉照燒卷

材料

排骨 80g
絞肉 30g
杏仁角 15g
海苔 5g
韭菜 5g
屏東原住民小米 10g
韭黃 5g
龍鬚菜 5g
南瓜 10g
蘆筍 5g
地瓜 10g
高麗菜心 5g
新鮮柳橙汁 20cc
屏東原住民紅藜 10g
蒜白絲 3g
牛蒡 7g
紅甜椒 4g
黑芝麻 3g
粉蒸粉 20g

沾醬

日式照燒醬 30g

調味料

甜麵醬 20g
辣豆瓣醬 10g
酒釀 8g
七味辣椒粉 少許
米酒 8cc
上湯 30g

裝飾

茭白筍 10支
龍鬚菜葉 10支
苦瓜片 10片

做法

- 1 排骨切適量大小後以辣豆瓣醬、甜麵醬、米酒醃製。
- 2 再用酒釀、粉蒸粉及屏東原住民特有的紅藜跟小米拌勻，鋪在南瓜上面，蒸至排骨熟即可。
- 3 切剩下的排骨邊邊肉跟絞肉拌勻調味，以海苔包入韭菜、韭黃，並沾上杏仁角炸熟即可。
- 4 地瓜削成酒桶型，以新鮮柳橙汁煮至入味。
- 5 高麗菜心、蘆筍、紅辣椒以上湯燉入味。
- 6 龍鬚菜以麵糊炸熟，撒上七味辣椒粉即可。
- 7 最後將以上所有材料和成品排盤即可。



柯信忠

現職：大仁科技大學

職稱：餐飲系助理教授

地址：屏東縣鹽埔鄉維新路20號

電話：08-7624002

網址：www.tajen.edu.tw



炸肉圓子

材料

里肌肉 300g
香菇 8朵
鹹蛋黃 4顆
蛋 1顆
蒜頭 4粒
豬網油 300g

調味料

鹽 2g
味素 1g
糖 3g
醬油 3cc
五香粉 2g
胡椒粉 2g
米酒 15g
香油 3cc
地瓜粉 45g
太白粉 45g
酥炸粉 45g

做法

- 1 里肌肉切片加蒜頭、鹽、味素、糖、醬油、胡椒粉、五香粉、米酒、香油醃製入味，約2小時。
- 2 在醃製完的里肌肉片包入鹹蛋黃。
- 3 香菇、里肌肉則用豬網油包起來沾上蛋液和地瓜粉、太白粉、酥炸粉，用中火炸8分鐘至上色即可。





翡翠金豬

洪維澤

現職：台東專科學校

職稱：餐飲系助理教授

地址：臺東市正氣北路889號

電話：089-226389轉6000

網址：www.ntc.edu.tw

材料

豬肉 150g
魚漿 20g
蝦仁 20g
洋蔥 60g
蔥 10g
絲瓜 200g
香菜 2g
南瓜 150g
鹹蛋黃 1個

調味料

鹽 1g
香菇精 2g
米酒 30cc
油 45g

做法

- 1 豬肉切片、洋蔥、蔥切絲、南瓜切絲、絲瓜刨長片、香菜切碎備用。
- 2 豬肉片捲入加魚漿、蝦仁、洋蔥、南瓜絲、鹹蛋黃，成小圓形，炸成金黃色。
- 3 後南瓜泥以一比一的高湯煮開，收乾水，放入調味料，起鍋前加入香菜拌合即可。
- 4 絲瓜絲作為鑲邊盤飾。



林見福

現職：遠東科技大學

職稱：餐飲系助理教授

地址：臺南市新市區中華路49號

電話：06-5979566

網址：www.feu.edu.tw



紅麴牛蒡肉卷

材料

里肌肉 150g
牛蒡 80g
紫菜 一片
茭白筍 1支
蓮藕 1片
杏鮑菇 1條
胡蘿蔔 40g
小黃瓜 1條
紅甜椒 40g

調味料

紅麴醬 60g
糖 20g
花生粉 5g
肉桂粉 1g
味醂 40cc
鹽 10g
地瓜粉 30g
沙拉油 適量

做法

- 1 肉切長片，加紅麴醬醃泡入味備用。
- 2 牛蒡加味醂蒸熟備用。
- 3 紫菜、牛蒡放在肉上捲起沾粉待透色炸熟，撈起切割擺盤。
- 4 茭白筍、蓮藕、杏鮑菇、胡蘿蔔、小黃瓜、紅甜椒等裝飾圍邊即成。





梅香排骨

鍾漢彬
現職：大八大飯店
職稱：宴會領班

地址：高雄市左營區裕誠路486號

電話：07-5569791

網址：www.daba.com.tw

材料

- (1)腹脇排 200g
- (2)吉士粉 8g
- 玉米粉 4g
- 麵粉 2g
- 蛋黃 1粒
- 米酒 少許
- 鹽 少許
- 胡椒粉 少許

調味料

- 草莓醬 60g
- 白醋 40g
- 糖 30g
- 蕃茄醬 10g

做法

- 1 將材料(1)加入材料(2)醃漬30分鐘。
- 2 醃漬好的腹脇排下油鍋炸熟至表皮金黃酥脆。
- 3 調味料入鍋加熱拌均勻，將炸好腹脇排下鍋拌炒勾芡即可。



古來文

現職：尊爵大飯店

職稱：餐旅系副教授

地址：桃園縣桃園市莊敬路一段300號

電話：03-3169900

網址：www.monarch-hotels.com.tw



玫瑰東坡肉

材料

豬五花肉 150g

芥菜心 5g

紅甜椒 3g

辛香料

青蔥 5g

子薑 3g

八角 1g

調味料

(1)醬油 15cc

冰糖 15cc

酒 15cc

白胡椒粉 5g

(2)太白粉 5g

香油 5g

做法

- 1 五花肉切長條片，摺成玫瑰花朵；芥菜心洗淨；紅甜椒洗淨，去籽，切橢圓形。
- 2 鍋中放入水燒熱，放入芥菜和紅甜椒川燙至熟；芥菜心切蝴蝶片。
- 3 鍋中放入青蔥、子薑、八角以及(1)，放入豬五花肉，小火滷至軟爛，將滷汁取出燒熱，放入(2)備用。
- 4 將所有材料組合盛盤即可。





跟著餐飲菁英學做 豬肉及豬雜料理

聯合製作

六福皇宮 周明村・乾隆坊 張立峰・國立高雄餐旅大學 陳正忠・女兒紅婚宴會館 賴瑞榮
桃園創新技術學院 溫國智・桃園來福星花園飯店 方文麟・喬田港式料理-三峽 黃俊雄・觀天下景觀餐廳 趙璧光
極品軒餐廳 路凱源・福容大飯店-淡水-順園餐廳 陳慶豐・台北威斯汀六福皇宮-祇園日本料理 謝錦郎
晶華酒店 黃來發・富信飯店-汐止-宴會廳 蔣世隆・四川吳抄手 張弼志・新東南海鮮餐廳 朱建宇
君悅飯店 劉坤河・大和屋 洪上程・烏金雞山中奇景餐廳 姚添援・臻愛婚宴會館 胡銘豐・老英格蘭西餐 張文豪
易牙居餐廳 張文賢・宏銘的廚房 黃宏銘・干味海鮮台菜餐廳 黃建宏・秋山居Villa 陳永成
星時代風華會館 鄭家和・通豪大飯店 關保祐・華美街台中担仔麵 林宜昌・福良餐廳 蘇勝盛・新月餐飲集團 許平貴
昇財麗禧酒店 許景川・福良餐廳 吳中義・日月潭美真館 潘岱儒・劍湖山王子大飯店 張家憲
耐斯王子大飯店 劉子勛・涵碧樓 劉宏峰・漢來大飯店 陳進萬・天悅大飯店 林進興・翰品大飯店 江進華
鄧師傅滷味 鄧文裕・老新台菜餐廳 薛永波・亞洲海洋海鮮餐廳 葉國洲・晶頂101餐廳 陳慶湧・正修科技大學 劉文得
屏東科技大學 陳文東・屏東科技大學 洪志鴻・美和科技大學 覃孟雄・大仁科技大學 柯信忠
台東專科學校 洪維澤・遠東科技大學 林見福・大八大飯店 鍾漢彬・尊爵大飯店 古來文

指導單位  行政院農業委員會

編審委員 黃國青 王忠恕 葉昇炎 周明村 陳正忠 賴瑞榮 蘇泰平

出版  中華餐旅協會

地址 台中市西屯區工業一路98之26號13樓之一

網址 www.dining.com.tw

E-mail dining@ms24.hinet.net

電話 04-23508398

傳真 04-23502353

出版日期 102年11月初版

法律顧問 陳永誠律師、王東山律師

本書如有毀損、缺頁、請寄回更換
本書所有圖文、內容為行政院農業委員會版權所有
未經授權，請勿任意翻印、轉載

台・灣・好・豬・肉 比美味還美味的鮮味