

「2013 台南美食節」舌尖台南-台南美食圖文比賽!

得獎作品

➤ 第一名

參選作品 3

主題內容	台南的異國甜點小確幸
文章	<p>台南為美食重鎮，小吃更是遠近馳名，可是台南，絕對不只古蹟和小吃。安平最火紅的拌手禮延伸轉型的 ELATE CAFÉ，窗邊陽光灑落，悠閒欣賞河畔風景，覆盆子玫瑰就像是在小溪裡乘著綠葉輕舟，飄流至眼前的驚喜，精緻的白巧克力蛋形甜點，覆盆子慕斯滑順酸甜，包裹著荔枝蛋糕，餅乾微甜香脆，層次的口感很是討喜，再順手帶盒依蕾特布丁吧！</p> <p>沿著民生路回到市區，台南的散步甜食風一路延燒~人人都被征服的正興街異國甜點，可儷可麗的魔法日式可麗餅，餅皮香厚軟Q，兩種特製奶油與三角形冰淇淋相融化於舌間，酸甜多汁的新鮮水果非常出色，灑上香脆餅乾，帶給人幸福的甜點~</p> <p>轉個彎來到綵綵屋霜淇淋專賣店，有多達40種幸福的滋味，每天就如皇上點妃般，翻牌決定今天哪兩位霜淇淋妃侍寢？浪漫的玫瑰嬪妃，就像一朵鮮豔欲滴的花兒，在花杯上綻放，柔情的玫瑰香氣讓皇上瘋狂迷戀。</p> <p>一路來到民生綠園，接受台灣文學館的文藝洗禮，接著一探隱身在教堂裡的神祕甜點真面目-甜莓酸果焦糖馬丁尼，在店內燈光下閃耀亮晶晶，鮮紅的大草莓與其他莓果對比相襯，磚塊小吐司烤得焦酥，焦糖漂亮上色，咬下還有閃閃糖粒灑滿桌，來到 Mascot Bar 哥德教堂絕對不能錯過的視覺系甜點，會帶來跟視覺一樣驚艷的味覺滿足唷！</p>



ELATE CAFÉ 覆盆子玫瑰，精緻的蛋形甜點。



ELATE CAFÉ 鄉村野莓鬆餅，雞蛋煎餅的香氣，濃郁撲鼻。



ELATE CAFÉ 可可歐蕾，完美比例，苦甜相依。



可儷可麗葡萄柚+芒果 ice / 奇異果+藍莓優格 ice



綵綵屋浪漫玫瑰，鮮艷欲滴，迷人玫瑰香氣。



綵綵屋沖繩黑糖，濃郁黑糖香氣，天然食材。



Mascot 甜莓酸果焦糖馬丁尼，隱身教堂的神祕甜點。



Mascot 甜莓酸果焦糖馬丁尼，酸甜冰涼閃耀夜晚。

參選作品 32

<p>主題內容</p>	<p>老店巡禮—大順無刺虱目魚</p>
<p>文 章</p>	<p>我是高雄人，原以為高雄的美食和台南的美食，大同小異。但是當我踏進台南的美食國度裡，才知道原來台南的美食不只是美食，每項美食都是個故事，由不一樣的族群所創造出來的故事，堆疊而成的台南美食之都。</p> <p>揹著相機漫步在新市市區，街上抬頭一望有可愛的蓮霧娃娃佇立在路燈上，可愛的是，當快門按下，當地人在停紅綠燈的時候，他們的目光也轉移到我所注意的，他說：「阿！這什麼時候有這個我都不知道。」這讓我不經會心一笑，原來我們都不曾費心注意身邊的細節，原來遊客才是領導我們在地人了解在地所有情節的人，實屬有趣但也須注意。</p> <p>我的文字沒有很華麗，如同大順無刺虱目魚的食物，沒有太多的調味料，但嚐一口，你我才知道什麼才是食物的原味。我們很容易被感動，在品嚐的過程中跟老闆娘一聊才知道，當初是因為要養家活口，照顧三個孩子，毅然決然地去學習烹飪，單親媽媽的她，沒有被現實生活考驗給打敗，反而展現出台灣特有的台灣女性堅韌特質，這份特質也同樣的能在他的食物中所感受的到，對食材的用心，以及客人對食物的安心。一開始總是不順利，從以前只賣20斤的虱目魚，到現在90斤的成績，每天現送現殺現賣的虱目魚、鮮蚶、花枝，都是採至於台南學甲的漁貨以及東石的海鮮。</p> <p>我問老闆娘，為什麼湯頭可以這麼清甜？老闆娘靦腆的笑說，因為早上四點就開始處理魚，將所有處理好的魚骨丟進鍋裡熬煮2個小時，不加任何的味精味素，而且從魚的魚頭、魚肚、魚皮、魚骨等，不浪費任何食材，將一隻魚運用得淋漓盡致。老闆娘說，雖然現在油電雙漲，可是很多老顧客數十年如一日的日日光臨，對我來說做生意像做功德一樣，不求大富大貴，只求家人溫飽，其他的不是這麼需要去計較。而像最近要開始的新市花季我們也要去煮魚丸湯給大家喝，只要大家開心，我就開心。品嚐一道美食，對於我來說更是品閱一個人生故事，精彩萬分。</p>



位在新市區街上的虱目魚老店，巷弄間的好滋味，流連忘返。



鍋爐裡的高湯，餐盤上的配菜，這是專屬於媽媽的味道。



俐落的刀法，用心的將每根魚刺挑出，讓每個饕客吃出做菜人的仔細。



油嫩酥脆的魚皮，咬下一口，大大滿足。



店內招牌海鮮粥，滿滿海鮮配料，清爽湯頭，溫暖遊鄉子弟。



連在地的區長都按讚推薦，您說是否該來品一品了呢？



每日早晨都需來報到，饕客一整天的活力開始，鮮蚵蛋，讚啦！



Q彈的麵線，清甜香的湯頭，無腥味的虱目魚，口齒留香。



熱情款待，用心對待，是台灣人的註冊商標。



真誠的笑容，總擄獲每個過路人。

參選作品 19

<p>主題內容</p>	<p>悠活府城美食古蹟遊</p>
<p>文 章</p>	<p>每年時序入秋過後，總會想起那騎廊矮凳，一攤攤鍋火上滾滾紅塵的馥鬱美食香味，也意味著府城古蹟、人文及美食關係之間的和諧，歷史會沈澱，美麗的風味會留下來，解開每個歸途旅人之味。</p> <p>習慣上，跟著古水道及廟宇邊走、邊看及邊食是府城漫遊的樂趣所在。首站，府城隍廟，廟中匾額上書「爾來了」三大字，似乎告知它，又來台南吃美食了。在吳園巷弄散步，品嚐米其林的「上海華都」吃清新的松針小籠湯包及隔街的百年「再發號」八寶肉粽。續前往，天壇天公廟看「一字匾」並祈求來年一帆風順；隨著燈籠巷弄穿過阿霞飯店、日治的鬼瓦十八邊形測候所，買杯創始珍珠奶茶的「奉茶」發覺這就是正宗台味版！</p> <p>拜訪全台首棟林百貨(五層樓仔)、國家級的文學博物館及葉石濤文學館，重新感受做夢、幹活、戀愛、結婚的氛圍，順便參觀國寶大師潘麗水在重慶寺所繪製門神，感受「活」門神那雙關注眼神。再至渡小月吃碗擔仔麵，水仙宮的國華街吃「富勝號」碗糕及魚羹、金得春卷、亞得當歸鴨湯，轉進巷弄感受斗拱圓頂式「看西街教堂」。海安路上的「矮仔城」火燒蝦蝦仁飯、水萍塢公園旁豪記臭豆腐；再來直通安平。</p> <p>安平為原來「王城」，進入王城前還有個劍獅公園，象徵保護平安。當然不可錯過古蹟「安平樹屋」吃冰淇淋、「東興洋行」照相、「朱玖瑩故居」寫書法、再到安平老街吃「周氏蝦卷」、老街安平貴記吃鼎邊銼。隨著日光夕下，延著安平河岸邊去看百年「安平燈塔」，去看全台灣每年最後一道夕陽的「觀夕平台」看景踏浪，享受身心靈豐足之美食之旅。</p>



「臺南三大名匾」之一，原解釋為你終於來了，老天爺要給你算帳了。而來到台南，應該是提醒該忌忌自己肚子五臟廟，該吃美食還是要來吃才是。

品嚐得過米其林美食指南報導的「上海華都」松針小籠湯包，可吃到鋪在蒸籠裡的二葉松所散發淡淡清香



清同治十一年創立，傳承泉州肉粽，使用新、舊各半長糯米製成「特製八寶肉粽」，使用干貝、香菇、魷魚、金鈎蝦、蛋黃、栗子、瘦肉等

經歷一世紀的台南州廳，以厚重磚造及石材來彰顯權威，融入西方古典建築風格。建築正面立面對稱，兩端以衛塔為轉角，延伸兩翼，為當時官式建築特色



榮獲亞洲最佳 101 家餐廳度小月，現場懷舊當時烹煮場景，肉燥香搭配甜蝦頭熬成的高湯。



度小月的擔仔麵以豆芽菜為底，以肉燥、蒜泥、蝦仁形成一種有層次的美食，精緻呈現在一碗熱騰騰的擔仔麵。



在台南可說是一年到頭都可看見陣頭，你可看見神明與民眾之間是密不可分，這也是延伸出許多生活就地美食的情況，呼應「爾來了」。



安平貴記的鼎邊趖，乳白透亮，滑順軟口，再加上金針、蚵仔、木耳等材料，尤其使用虱目魚所熬製出的湯頭，更是印象深刻。



代天府保安宮內供奉一座「鼈屬」，其由來，據傳乾隆皇帝御筆親題石碑與石龜（鼈屬）十隻其中一隻石龜（鼈屬）卻貪食在運抵安平時落海，奇蹟似游到保安宮享人間香火。



觀夕平台是每年最後一道夕陽景觀點。附近有同治十一年〈一八七二年〉由海關所建立的方形鐵塔。夕陽下在平台周圍兩旁有防風林營造出綠意盎然的美麗景緻，放眼望去是一片無涯湛藍的海洋美景。

參選作品 2

<p>主題內容</p>	<p>慢活安平：「街巷裡轉個彎，小確幸在這裡。」</p>
<p>文 章</p>	<p>台南一承載著台灣百年歷史的文化古都，有許多道地及新穎創意的特色美食小吃，亦有美食之都之稱。</p> <p>其保留了在地飲食特色，可真切品嚐這屬於台南的滋味！</p> <p>「慢活台南」輕旅行：來到這個幸福城市；記得不急不徐放慢腳步，好好體會這裡的歷史文化、美食小吃和豐厚的人情味。</p> <p>一日之計在於晨，別忘了品嚐台南極具特色的活力早餐；清燙牛肉湯或鹹粥。</p> <p>魅力安平 古蹟美食逍遙遊</p> <p>來到最古老街鎮，素有台灣第一街之稱的安平老街。</p> <p>是台南歷史文化和眾多美食小吃的起源地。</p> <p>位在安平古堡舊售票口前門旁的「瑞珍蝦仁餛飩」，是用心傳承了三代的好滋味，有許多台南道地的傳統小吃美食，如蝦仁餛飩、蚵仔煎、蝦捲、擔仔麵、棺材板…，一次就能滿足顧客需求。</p> <p>漫步巷弄驚奇多 看見安平新風貌</p> <p>大多觀光客來到安平老街可能就只是逛老街吃美食，而錯過其他更精彩美麗的風景，走到安平舊聚落，與老街熱鬧人潮相比，這裡格外嫻靜清幽，就像走入時光隧道般，處處充滿驚奇，</p> <p>發現許多老房子和百年古蹟，諸如胭脂巷、茉莉巷、海山派樂地…。</p> <p>而且巷弄裡還可尋找安平的吉祥物—劍獅喔。</p> <p>安平老建築新亮點 彷彿置身日本！</p> <p>沿著路標來到安北路；其前身是台鹽日式宿舍，現已賦予新生命取名為「夕遊靜泊行館」。</p> <p>保有日式建築結構與濃厚日式風情，避開人群，恬靜氛圍讓人格外放鬆，行館外面有庭園造景、飛石步道、大榕樹，每一角落都瀰漫著自然靜謐的日式風味，而走進屋內席地而坐，讓人感覺彷彿置身在日本。</p> <p>古早味扁擔豆花 找回兒時的記憶</p> <p>午茶時間至國華街三段，尋找遵循古法，以特選非基因改造黃豆去製作的手工傳統「修安扁擔豆花」，一嚐從扁擔豆花桶舀出的古早好味道，</p> <p>其店外佈置成懷舊又復古的場景，不僅成功吸引目光，更勾起許多人的回憶，讓人懷念不已！</p>



位在安平古堡舊售票口斜前門旁的瑞珍蝦仁餛飩為古堡二店，有著傳承三代的好滋味。



棺材板

台南特色傳統美食，炸至金黃酥脆的吐司將中間挖空後填入豬肝或雞肝、雞胸肉等特製內餡，帶有豐郁的奶香和食材的鮮甜味。



蚵仔煎

煎至香酥軟Q的蚵仔煎，滑嫩鮮美的蚵仔加上滿滿豆芽菜鮮脆的口感，淋上獨門醬料，更是畫龍點睛。



炸蝦仁餛飩

外觀如火焰形狀的蝦仁餛飩，以豬後腿肉餡搭配安平特有火燒蝦純手工包製，炸至金黃酥脆，皮薄而內餡鮮嫩多汁。



海山派樂地(原為國家三級古蹟-海山館)，保留原有閩式古蹟建築，門口那隻公仔則是海山派樂地的守護神-小嘻獅，裡面則有許多數位互動遊戲和文創商品。



這裡是胭脂巷，循著斑駁有古意的磚牆、有綠意花草的這條小巷，就像秘密花園般，感覺自己處在另一個世外桃源，令人沉醉。



短短幾公尺的茉莉巷，也是老街內的另一個桃花源，走進這條巷內，需細細品味，好感受這裡的閑靜悠然。



「夕遊靜泊行館」；這裡保有的日式建築結構與濃厚的日式風情，避開人群，恬靜的氛圍讓人格外放鬆。



全程遵循古法製作的修安扁擔豆花，提供多種冷熱豆花，除了有古早懷舊的扁擔，豆花更保有傳統的好味道。



黑糖粉粿豆花，口感綿密，充滿豆香，加上糖水的香甜和黑糖粉粿的軟Q，耐人尋味、令人滿足。

參選作品 29

<p>主題內容</p>	<p>巷弄排隊美食嚐鮮趣</p>
<p>文 章</p>	<p>在台南許多巷弄中隱藏著不少美食，現在就戴上安全帽，騎上機車跟我一起來尋找巷弄美食吧！</p> <p>首先登場的是，位在光明街市場裡的阿公阿婆蛋餅，手工現製的蛋餅皮，每天早上開始供應，店門口總是有排隊人潮湧現。</p> <p>接著，來到長榮路的巷弄中，遵循古法製作的新一二三冰城，是許多台南人兒時的美味記憶。</p> <p>再騎到中正路，隱身於巷弄中的哈利速食，老闆娘手工自製漢堡肉，是每個老饕的最愛。帶上哈利漢堡，前往武廟小巷子旁的兩角銀冬瓜茶，來上一杯清涼的冬瓜茶，順便到赤崁樓來個古蹟巡禮。</p> <p>飽餐過後，跟著我的小藍（摩托車），一起來吳園，即昔日的公會堂，現今為藝文中心。吳園隔壁的華都點心城，以江浙料理聞名，其小籠包及酸辣湯是我的最愛。</p> <p>吃飽喝足了，來到正興街，跟著大夥排隊來品嚐蜷尾家的手工冰淇淋，不少人一吃就愛上，幾乎天天報到。在正興街上有不少美食，像是冰火波蘿包、布萊恩紅茶、泰成水果店、豐發黑輪等等。</p> <p>民族路巷弄內的慕紅豆，老闆以柴燒的方式烹煮，紅豆的香氣在空氣中飄香著，溫暖每個人的心與胃。</p> <p>最後來個要拿號碼牌的臭豆腐，這家位於鹽埕北極殿的臭豆腐，每到下午三點就開始出現排隊人潮哦！</p> <p>流口水了嗎？台南巷弄中還有無限多美食，等待您來發掘哦！</p>



一口咬下，麵粉香、蛋香及蔥香在嘴中交錯著，樸實的口感，讓人一口就愛上



新一二三冰城的冰很綿密，口感如雪花冰，入口還有淡淡香蕉油的味道，相當清爽順口。



哈利速食的漢堡，手工現製漢堡肉，口感紮實不油膩鹹淡適中，是每個老饕的最愛。



兩角銀的冬瓜茶，甜度任君選擇，清香甘甜，清涼又解渴



吳園，歐式建築的背後，是猶如人間仙境的庭園景觀，彷彿走入另一個世界



華都點心城的小籠包，皮薄內餡鮮嫩，湯汁在嘴中散發出鮮甜味美的滋味，讓人一吃就上癮。



香濃蘋果滋味，季節限定口味，細綿柔滑口感，讓人好想再來一支～



加上兩球冰淇淋的紅豆雪綿冰，綿密口感的紅豆，搭配清涼的雪綿冰，清涼又止渴



天冷來碗熱呼呼的紅豆湯，顆顆飽滿、口感綿密的紅豆，滿足了口慾、溫暖了心靈



外皮酥脆內軟嫩，新鮮自製台式泡菜，讓人忍不住一口接一口。

參選作品 12

<p>主題內容</p>	<p>清爽牛肉湯與新式涼伴的相遇</p>
<p>文 章</p>	<p>與新營牛肉湯老店相較，李家是新進店家，如同新營俗諺「新來的，就會贏。」李家經過數年耕後逐漸打出名聲，得到認同，今年台南清燙牛肉節記者會，現場邀請新營李家牛肉湯到場示範，當時台南牛肉的鮮美讓與會佳賓讚不絕口，我也決定要來李家喝一碗新鮮牛肉湯。</p> <p>清燙牛肉湯是台南獨特小吃，向來快速又多變。快速是指出菜很快，點好餐，老闆將鮮紅豔的牛肉切成薄片，沖入濃郁高湯，立刻送上桌。多變則是指生牛肉被高湯燙熟，牛肉血色與肉汁鮮甜會逐漸融入湯中，讓濃郁鮮湯不斷變化。但較新開店的李家走出市場區隔，湯品呈現不同風味，李家湯頭清甘爽口、口感均一，符合新近流行的「輕食」風，牛肉切片小巧輕薄，下碗時猶帶嫩紅，一碗湯讓你嚐到鮮嫩牛肉佐以清淡雅緻肉湯風味，讓人不禁讚嘆，庶民小吃的魅力，就在口感多變、豐儉由人。</p> <p>推薦度最高的洋蔥拌牛肉，以洋蔥切絲為基底，混搭薑、蒜頭、香菜、蔥等辛香菜蔬配料，拌上清燙牛肉片，以牛肉鮮嫩，菜蔬的微辣微嗆，帶出清爽開胃的變化，喜歡清爽輕食風的人，來李家也能品味到傳統牛肉湯的變化。</p> <p>新營、鹽水一日行程 早餐<u>張瑞芳豬頭飯</u> => <u>鹽水炭火雞蛋糕</u> => 尋訪月津港與橋南老街=>午餐李家牛肉湯=><u>新營天鵝湖</u> => 台灣詩路=>賦歸。</p>



洋蔥拌牛肉，清新爽口的新味道。



鮮嫩紅豔的牛肉薄片。



牛肉切成小巧薄片，訴求嚐到牛肉的嫩與鮮。



清爽輕食風的洋蔥拌牛肉



一鍋滿滿吃到飽的肥美肉燥



台南肉燥久滷不糜，膠質肥美。



簡單無花俏的李家牛肉湯店門。

參選作品 11

<p>主題內容</p>	<p>遠眺安平，追憶並且漫步在這歷史小鎮。</p>
<p>文章</p>	<p>遠眺安平</p> <p>安平，在我的記憶之森裡它是一座最閃亮的燈塔，基因裡的趨光性促使我們，不斷朝它奔去；從古至今，不論是紅髮藍眼睛或是手拿鄭氏旗，王朝亦或民主，我們都只能抬頭遠眺並且狂熱地奔跑，追尋一個夢、一個希望，在安平。</p> <p>台南的冬季帶有暖意，讓我不由自主地想漫步旅行，安平我喜歡你，特別是在冬季。老街裡，陽光落了一地，仿若一場銀杏雨，踏著光影我前進，每一步都驚喜又歡心，看見老師傅傳承技藝給予小師父，和麵、揉麵，每一步驟都是記憶，我湊上前瞧，是碰餅！碰餅是早期婦人產子後補充營養所不可或缺的，顧名思義又名月子餅，而今是我們的點心，白胖的外表十分討喜，帶上碰餅，我沿著老街尋起劍獅，我如福爾摩斯，揣測劍獅蹤影，廟宇、商行、民家都有劍獅的蹤跡；外牆、屋簷、大門，牠神聖而英勇地守護著安平、守護著旅人邁步前進，牠咬著劍，輕聲地對我說：「歡迎來到安平」。</p> <p>回過神驚覺，我來到了熱蘭遮城！來到鄭成功身旁，望向他遠眺的方向，海的那頭是壯志或是追憶？我不明白，他的眼太過模糊不清，我只知道安平是耀眼北斗星，讓人不由自主來到這，追尋。</p> <p>回程了，我很幸運，不必等起風，自在地選個靠窗的位置坐下，拿起身旁的碰餅，敲開，它滿腹的安平氣息，無止盡地湧出，取代氧氣，讓我嗅聞進而點滴，「全望多情兄，望兄的船隻，早日回歸安平城…」耳邊突然響起安平追想曲的旋律，思想起安平。</p>



這潔白而有古意的建築把這兒的歷史都納入其中。



緬梔花，由荷蘭人引進，見證大航海時代。



瞭望臺裡階梯旋轉向上蔓延，好似無止盡。



猜想鄭成功所望。



劍獅配色大膽令人想起小叮噹。



碰餅圓潤討喜。



成堆的白胖碰餅任君挑選。



大小師父用心製作碰餅。

參選作品 40

<p>主題內容</p>	<p>老手的福生和阿和肉燥飯</p>
<p>文章</p>	<p>福生小食店</p> <p>小食店賣魚丸湯, 肉燥飯, 魚皮湯, 虱目魚肚湯, 肉燥米糕, 滷白菜, 滷筍! 簡單的小食用心的做, 做了五十年多, 然後聽說後人為爭利分店分出全生與福生!</p> <p>臺南食吃的都是在地人, 未必是觀光客! 小食便宜好吃, 在地人如數家珍, 一不好吃走味, 網路爭先通告! 那裡老味好吃, 網路不吝相通報! 又有在地客不止嗜吃, 還愛探究食店三五代歷史故事者, 諸如, “倫敦男孩”, “魚夫”, “米厝商行”~他們吃好吃, 兼探老店人情變化!</p> <p>福生小食店~魚丸湯, 虱目魚肚湯, 肉燥米糕, 滷白菜~好呷! 魚丸湯裡有四粒丸子~魚丸貢丸蝦丸肉丸~湯頭鮮, 四粒不同的丸子嚐鮮份量剛好! 澆在米糕上的肉燥極香, 肉燥方正有如微型東坡肉! 虱目魚肚湯魚肚鮮甜魚肉鮮嫩! 滷白菜嘛, 我連汁都吃淨!</p> <p>(有位老先生來含喧, 他說他是做了五十多年的老員工! 許效舜 魚夫 美鳳有約都有來吃!)</p> <p>外桌澆鹹~端送碗菜的人依人客需求, 大聲朝內喊!</p> <p>澆鹹是甚麼意思?</p> <p>沒有肉燥只有澆汁!</p> <p>澆汁要多少錢?</p> <p>十塊!</p> <p>澆鹹不要肉末, 這是店家人情, 主隨客意差十元!</p> <p>難道, 十元也是為著省嘛? 或者, 為的是膽固醇考量咧!</p> <p>福生小食店 臺南市海安路一段100號 營業時間: 6:00~20:00</p>

阿和肉燥飯

臺南的小吃, 很多的小店專攻一味, 諸如碗粿配浮水魚羹, 土魷魚羹, 小卷米粉, 四神湯, 鮮魚湯, 豬血湯等, 這些小食, 叫一碗兩人共吃, 一天裡可以連著吃好幾家! 也有的老店, 賣肉燥飯, 魚丸湯, 魚肚湯, 鮮海魚湯, 滷蛋, 滷豆腐, 香腸, 酸筍絲, 鹹水吳郭魚~每一樣通通都好吃! 連荷苞蛋冷的來, 上面澆一點醬油也好吃! 壓克力上的菜單是招牌菜, 老客人來了不用問, 他們都知道還有別的可以點, 像滷腸就是地下菜單!

這一家老店的小食份量不大, 可是樣樣好吃, 去年每次來了一坐下來, 每樣都想來一份! 我們太有自知之明, 吃了這一家, 往下就吃不動了! 為著先滿足諸多的嘴饞, 我們日日特意避過此店, 只怕一打門前經過, 意志不堅, 往騎樓一坐, 忍不得只叫少少菜呢!

返南數日, 已經吃了諸多款小吃, 諸如土魷魚羹, 四神湯, 魚丸湯肉燥飯等, 可以大肚吃阿和了!

12:20 食客排隊!

老艾: 我只要肉燥飯和虱目魚魚肚湯!

(前面的人客叫了白切五花肉~又是地下菜單)

肉燥飯一碗 虱目魚魚肚湯一碗 一份乾筍絲 吳郭魚一尾 五花肉我也要一份

阿丁慢條斯理細細吃鹹水吳郭魚時, 老艾風卷殘雲般, 三兩口, 心滿意足的快速吃完桌上的菜和飯!

結帳計\$155.00

收錢的阿桑一邊找錢, 對著我們說, 回來了啊?

(阿桑, 妳的記憶也太好了吧!)

阿和肉燥飯

台南市中西區府前路一段12號

6:00-15:00



福生小食店



福生小食店人人各司其責



福生小食店的老手



福生小食店的各種丸製品



福生小食店的蝦丸



阿和肉燥的老手



阿和肉燥攤面所擺出的新鮮魚貨



阿和肉燥的擺盤很吸睛



阿和肉燥的魚肚湯



福生小食店的魚肚湯

➤ 第九名

參選作品 9

主題內容	玉井梅嶺一日遊
文 章	<p>假日全家人都愛帶著心愛的狗狗外出走走，因為有些地方寵物不適合進入，所以我們都會往郊外地方走。</p> <p>家人都愛吃水果，我們經常去玉井農會市場採購，一定這裡就一定要來吃個芒果冰的，愛文芒果搭配上自製情人果及芒果淇淋，豐富的芒果果粒，吃完好滿足～</p> <p>接著到玄空法寺，觀賞寺裡壯觀的美景，裡面除了宏麗壯觀的寺廟建築外，還有各式各樣的鐘乳石，讓人彷彿來到人間仙境。</p> <p>我們的重點來囉～一定要來梅嶺品嚐一下梅子雞，這有很多家餐廳都有這道料理，任君選擇到哪家用餐，利用醃製梅子熬煮的土雞料理，酸甜的湯頭，喝了好開胃。餐後，沿著步道往上走可以到達觀音寺，沿途有許多梅樹，開花季節時相當美麗，據說觀音寺那裡只能算是登山入口處，我們全家都只走到那裡，往回走後，立即出發前往曾文水庫風景區。</p> <p>在這個風景區中除了可以觀賞水庫景色以外，也有不少景點，我們最愛的就是鳥宮花園，此處飼養各式保育與非保育類鳥禽，每一個都有配置圖說介紹其生態習性，非常有教育性質。</p>



來玉井，一定要吃上一碗芒果冰的啦



來玄空法寺瞧瞧美麗的鐘乳石



來梅嶺登山健走嗎？不，來吃梅子雞



一定也要來個梅子汁解油膩的



糖醋魚，酸酸甜甜的好開胃



來梅嶺一定要嚐的梅子雞湯，加入蔬菜熬煮，讓湯頭更加鮮甜



炸至略酥的雞肉，搭配九層塔，讓人吮指不已



曾文水庫風景區中，養育不同品種的孔雀，來此等待開屏，是我們全家人的樂趣之一



園區內的花卉會隨著季節不同而改變，每回來都有不同的風貌

➤ 第十名

參選作品 10

主題內容	全家一起出遊去
文 章	<p>台南龍崎區是全台南人口最少的地方，是較少有遊客會前往觀光。</p> <p>在市政府與地方的推動下，有了竹炭故事館、牛埔泥岩教學園區等地可以讓民眾在假日閒暇之餘參觀或遊玩，而且都是免門票哦！一起來看看我的分享吧！</p> <p>首先，來到竹炭故事館，這裡是介紹竹炭的作用以及各式各樣的竹炭產品，裡面還有免費的竹炭水可以飲用，竹炭水喝起來相當的順口，而且也很健康哦！</p> <p>位於竹炭故事館旁的虎形山公園，沿著健走步道指示走，全程走完大概一個小時以內，吸取著森林芬多精，讓人精神百倍。</p> <p>繞完虎形山之後，那一定要來個美食的，龍崎有生產許多農作物，比方說鳳梨、竹筍都是當地盛產的農產品，我們選擇到竹炭故事館附近的采竹香食堂，運用當地的食材，做出道地的美味佳肴。</p> <p>飽餐一頓後，再前往牛埔泥岩教學園區，周圍有青灰岩地形，中間則是牛埔農塘，農塘周邊有著環湖步道，繞完一圈約一個小時，周圍景觀相當壯麗，也是個很不錯的登山步道。</p> <p>回程再到關廟區中央路上的地瓜田，買個烤地瓜及蜜地瓜品嚐，口感綿密的地瓜，是店家精選、用心清洗過後，連皮都可以吃哦！</p> <p>平日工作忙碌，很少有時間運動，來龍崎走一趟，除了可以欣賞自然景觀的壯麗，而且不用花大錢就可以達到運動的效果哦！</p>



竹炭故事館外觀



從故事館旁的小路走，可以到虎形山公園健走步道的起點



采竹香食堂是田媽媽餐廳之一



利用竹炭做的炒麵，味道相當美味



龍崎以土雞料理最為有名，這道是鹽焗雞



來龍崎當然也少不了竹筍料理了



筍絲代替薑絲的筍絲大腸，酸辣好下飯



牛埔泥岩教學園區，寓教娛樂的好地方



地瓜田的蕃薯只有 11 月至五月才吃的到哦！



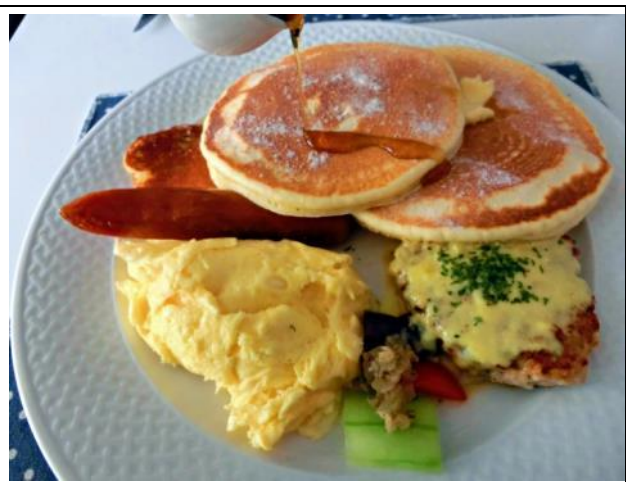
地瓜田的蜜地瓜，甜而不膩，冰過更好吃

參選作品 42

<p>主題內容</p>	<p>慢活府城 樂活台南 Brunch in Tainan</p>
<p>文 章</p>	<p>走進經歷 480 年，擁有 22 做國定古蹟的台南府城，突然慢下了步伐，進行一趟慢活之旅。</p> <p>現今社會，東方國家——尤其台灣的人民，生活步調普遍匆忙。早餐因此經常以簡便為要，甚至忽略。人說：「早餐要吃得像皇帝」，此東方諺語卻驗證在西方文化。從古至今，西方人對於生活品質都十分要求，步調相較於東方國家也來的緩慢</p> <p>美好的早晨是開啟一整天充沛活力的來源，西方人將早餐和午餐合併一塊，份量與種類上也豐富許多，演變出近年來盛行的早午餐— Brunch。</p> <p>在台灣受到飲食西化的緣故，各城市慢慢地出現了早午餐專賣店。至 2013 年止，台南市區已有將近兩百家餐廳有販售早午餐。台南居民也漸漸地意識到生活品質、生活步調的重要，於是在每個周休假期，讓連續忙碌五天，無論身體或是心靈已疲憊的自己放鬆一下，好好品味生活。試想：早晨睡到自然醒，選擇一間有著自己喜歡的擺設、音樂的早午餐店，悠閒地吃個 Brunch，啟動假期的開始，心輕盈，是不是很美好呢？</p> <p>在台南，選擇早午餐店家這件事情並不難！所有類型，樣樣俱全。</p> <p>在餐點方面，有美式、英式、法式、中式、日式、還有迎合台灣人大眾口味的「混搭式」。每一家都有著不同於其他店家的獨特風味之餐點，所以不怕找不到自己所愛。</p> <p>在環境方面，特別值得一提的是，由於台南府城的歷史久遠，眾多建築物的韻味不是現今高樓大廈所能呈現的。一些店家選擇了老屋，經過巧手翻新，將年代已久的房子煥然一新卻又不失老屋韻味，改造成一間結合現代感和老故事所設計的餐廳。</p> <p>除此之外，喜愛閱讀的朋友，可以選擇一間有著書香氣息的餐廳，一邊享用早午餐，一邊與書本來場約會；喜歡三五好友一起聊天談心的朋友，可以選擇有舒適、輕鬆、歡樂氣氛的餐廳，跟朋友一起吃著早午餐，一起交換心情。如果你是有心肝寶貝可愛孩童的爸爸媽媽，可以選擇親子早午餐店，店家提供小孩哺乳育嬰室，提供幼童玩樂空間，不擔心孩童安全，與小孩一塊享用早午餐；如果你是喜歡安靜，獨自享受一個人的生活；如果你是喜愛攝影，紀錄特別的建築設計或拍攝美食；如果你對動物有興趣，喜愛和動物有互動；如果你是…… 在台南，都可以找到屬於自己的早午餐餐廳。</p> <p>台南，這個城市是適合人們放慢步調，放鬆心情，細細品嚐人生的好所在！忙碌的你，偶爾讓自己調慢步伐，仔細感受生活，相信能體會到與平常不同的感受。</p> <p>慢活府城，樂活台南，Brunch in Tainan！</p>



法式吐司早午餐(來自- Season Café喜茶咖啡)



美式鬆餅招牌手作漢堡肉早午餐(來自- Hello Hello Kitchen)



班尼迪克蛋早午餐(來自- 茶園 cafe)



比利時啤酒燉牛肉佐手工麵包早午餐(來自- Mumu 小客廳)



陽光歐姆蛋綜合早午餐(來自- 小巷裡的拾壹號)



中式九宮格早午餐(來自- 愛堤卡莎)



高雅舒適的用餐環境(來自-逗點咖啡)



老屋翻新的古色古香用餐環境(來自-肥窩咖啡)



書香氣息,有如圖書館的用餐環境(來自-塗鴉空間)



提供孩童遊戲空間的用餐環境(來自-Logan's 啤屋手工點心咖啡坊)