

排隊的店

餐館 8家

小吃 9家

點心 8家

甜點 7家

想知道有哪些連老饕也願意排隊的美食嗎？

跟著我們一起去排隊~~~

台北林森北路巷弄內吃鰻魚飯

台中名店星野買銅鑼燒

台東榕樹下吃碗米苔目

除了這些，告訴你更多排隊名店

紙上點盡美食，滿足味蕾的各種慾望



本雜誌採用 Adobe Acrobat 8 製作
Copyright 2005 Adobe Systems Incorporated.
design by udn.com



排隊的店

餐館 8家

小吃 9家

點心 8家

甜點 7家



本雜誌採用 Adobe Acrobat 8 製作
Copyright 2005 Adobe Systems Incorporated.
design by udn.com

餐館

- 勝博殿豬排
- 肥前屋
- 乙味屋
- 廖家牛肉麵
- 美景紅油超手
- 鼎王麻辣鍋
- 三星卜肉
- 滿來溫泉拉麵



排隊的店

餐館 8家

小吃 9家

點心 8家

甜點 7家



本雜誌採用Adobe Acrobat 8製作
Copyright 2005 Adobe Systems Incorporated.
design by udn.com

勝博殿豬排 甩掉油膩

【陳怡君】

推薦：勝博殿套餐 370元

日本最大的炸豬排飯連鎖店「勝博殿」，也是另一家人氣美食店。「勝博殿」1966年創於日本東京西新宿，全日本已有四、五百間店，大多集中在地鐵站附近。在日本三越百貨的介紹下，「勝博殿」在新光三越天母店開設全台首間店，每逢假日都得排上一小時才能吃到。



新光三越天母店 / 提供

不到中午12時，就有許多人上門。要是過了12時才到，可就得在門口排隊呢。為了不讓炸豬排的美味流失，堅持不能外帶，更讓許多民眾即使排隊也想嚐到豬排飯的道地東洋味。

「勝博殿」豬排的最大特色就是外酥內嫩，即使放涼才吃口感還是很酥脆。把炸豬排沾上磨碎的黑、白芝麻及店家精心調配的酸甜醬汁，一點都不覺得油膩。

配上淋著特調醬料的生菜，一口肉、一口菜，不知不覺就「嗑」完一大碗白飯。不過別緊張，除了炸豬排、炸蝦等主菜不能無限量供應，生菜及白飯都可免費加點，滿足大胃王喔。

Data

地點：

新光三越信義店A9館6樓

新光三越站前店12樓

新光三越天母店7樓

【2005-04-23/經濟日報】

排隊的店

餐館 8家

小吃 9家

點心 8家

甜點 7家



本雜誌採用Adobe Acrobat 8製作
Copyright 2005 Adobe Systems Incorporated.
design by udn.com

肥前屋 鰻魚飯豐美 排隊也認命

【記者陳靜宜／專題報導】

推薦：鰻魚飯：240(大)、140(小)

「肥前屋」的鰻魚飯，吸引了大排長龍的人潮，蔡振南常常也在隊伍之中。他朋友是肥前屋的鰻魚進貨商，「幹，連他要吃都得排隊耶！」他在大呼驚訝後，也就認命地跟著排，雖然許多眼尖的客人認出他，但南哥硬是面不改色。

他對於吃鰻魚飯有自己一套哲學，「剛烤好的鰻魚，肉身豐美鼓脹，一旦冷卻，就像洩了氣的球，乾癟且透出腥味，所以要在上桌的黃金10分鐘內吃完，」他說，「鰻魚不須搭著白飯吃，享受完了鰻魚，剩下的白飯上還殘留一點醬汁，搭著蛋捲等小菜、味噌湯，就能畫下完美句點。」



攝影／記者徐世經、蘇健忠、于志旭

「如果講究的話，就來碗鰻肝湯吧，那種苦甘的口感，可壓抑鰻肉殘存口中的膩感。」就如同他對人生的期待，在一切尚未消逝前，保留最美好的一刻。

強項：十分受歡迎，一直以來都是大排長龍的店，中午時間至兩點都還有人排隊，人氣十足。

Data

地址：台北市中山北路1段121巷13-2號

電話：02-25617859

營業時間：11：00~14：00、17：00~22：00

公休日：周一

【2006-08-25/聯合報】

排隊的店

餐館 8家

小吃 9家

點心 8家

甜點 7家



Powered by Adobe
Acrobat 8

本雜誌採用 Adobe Acrobat 8 製作
Copyright 2005 Adobe Systems Incorporated.
design by udn.com

居酒屋料理乙味屋 美味藏不住

【記者陳婉姿／報導】

愛吃日式料理的饕客，只要一提及「乙味屋」，馬上眼睛為之一亮，並同時豎起大拇指，大聲說歐伊西！

原本僅是延平北路上一間專賣烏龍麵和壽司的「一味屋」，改名為「乙味屋」，搬遷至八德路後，專賣生魚片、壽司、煮物、壽喜燒等各式日本料理，擁有約40年廚藝經驗的范師父，爽朗直率的個性，讓他的每一道料理都充滿「堅持美味」的精神，許多老食客，每回到店裡必指定他親手現做料理，不論是平日或假日，店內幾乎高朋滿座，可見料理有多美味！



記者吳淑君／攝影

子持柳葉魚 單價：200元

特色：柳葉魚沾粉油炸後撈出，再浸煮於油醋、日式淡醬油、味霖、七味粉等調味，添入少許辣片、蔥段、蜜梅烹煮成等特調醬汁。

試吃：溫熱的微辣醬汁滲入柳葉魚，和鮮美的魚味相容，嘗起來竄出濃郁的甘醇香味，口味酸中帶甜，是絕佳的下酒佳餚。

絕配美酒：冰清酒

雞肉唐揚 單價：300元

特色：雞腿肉切塊，用薑汁、醬油、糖等酌料調配成醬汁，雞肉先醃漬入味，再包裹太白粉油炸成金黃色。

試吃：又脆又嫩的雞肉，Q軟豐潤的味道，打造出酥香滑嫩的絕妙口感，清爽不油膩，在味蕾中反覆交纏，久久不散。

絕配美酒：冰啤酒

木之子白合 單價：250元

特色：把紅喜菇、舞茸、白菇先汆燙，板豆腐經濾網濾為均勻小碎狀，添入芝麻醬、味霖、鹽，將高湯、菇菌等均勻攪拌。

試吃：涼拌而成的木之子，菇菌自然的鮮味與香濃的豆腐，一起入口，滋味交融，層次分明，入味又醇厚的清爽口感，超美味！

絕配美酒：冰清酒

山藥鰻魚捲 單價：300元

特色：鰻魚輕微烘烤，山藥刨絲狀，加入全蛋調拌、味霖、鹽調味，攪拌均勻後下鍋煎熟，再切塊食用。

試吃：內餡包裹著豐富山藥餡料，完全無鰻魚腥味，濃郁的滋味，若搭配一杯冰涼的酒飲，讓味蕾得到徹底的飽足，令人驚歎！

絕配美酒：冰清酒

Data

《乙味屋》

電話：（02）2579-3037

地址：台北市八德路三段8巷29號

時間：PM18：00 • PM23：00（周日例休）

【2005-07-01/星報】



聯合線上
udn.com

排隊的店

- 餐館 8家
- 小吃 9家
- 點心 8家
- 甜點 7家



本雜誌採用 Adobe Acrobat 8 製作
Copyright 2005 Adobe Systems Incorporated.
design by udn.com

廖家牛肉麵湯濃麵Q 讓人口齒留香

【記者謝蕙蓮】

推薦：清燉牛肉麵 130元(大)、110元(小)

「廖家的牛肉麵湯頭很濃，沒有醬油味或中藥味。麵很Q，吃起來不會爛爛的。還有豆干滷得很透，加一點醋、辣油、蔥花，想起來就會流口水...」

不分假日、上班日，每到中午和晚上用餐時間，台北市金華街低矮平房內的廖家牛肉麵，店外總會出現等著吃牛肉麵的人龍。他們都是廖家牛肉麵的死忠「麵迷」，即使頂著7、8月的大太陽排上半小時，也不打退堂鼓。

開店32年，已經傳到第三代的廖家牛肉麵，過去曾被封為「計程車司機的最愛」。現在不少政商名人、影歌星也願意排隊吃上一碗，第二代老闆娘潘金英說，假日用餐時間「什麼黑頭車、好車都有，全家大小一起排隊等的很多」。

潘金英細數，包括宋楚瑜、張昭雄、蘇嘉全、陳定南等政界人士都來吃過，又以蘇嘉全次數最多。她說，蘇嘉全在屏東縣長任內，每次到台北開會都會到廖家吃牛肉麵，轉任內政部長後也去過多次，有時還會請隨扈外帶。

潘金英說，廖家牛肉麵只用當天現宰的台灣黃牛肉，周一休市不殺牛，廖家就不開店。湯頭是用牛大骨加上牛油熬煮，每隔兩個小時添加骨頭，讓濃度不打折，即使賣了一整天，還是一樣鮮甜。

除了湯頭，麵條和青菜也很講究。廖家所用的麵條，由台北市某家得獎的32年老麵店供應，青菜冬天加菠菜，夏天用空心菜。

如果不想排隊，潘金英建議下午三、四點去。不少熟門熟路的計程車司機，就是挑選這個時段去吃麵，不用排隊等馬上吃得到。

三年前開始迷上廖家牛肉麵的楊小姐說，廖家牛肉麵的材料並不特別，但是湯頭濃、麵Q、牛肉軟爛不乾澀，喝得到牛肉的原味。她特別推薦廖家的豆干，「滷得很透、很入味，淋上醋和辣油，好吃得不得了」。

Data

地址：台北市金華街111之14號

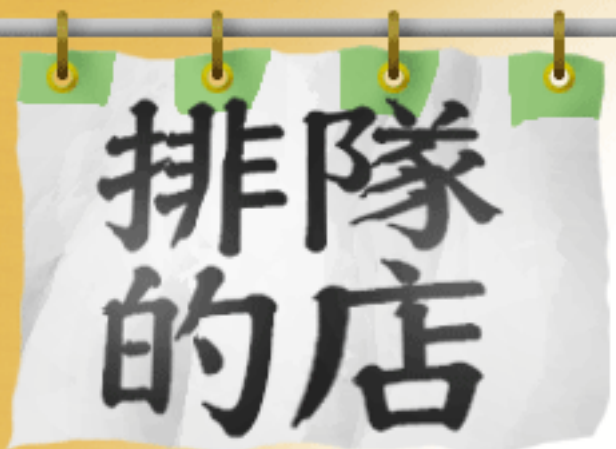
電話：02-23517065

營業時間：上午11:00 • 晚上08:30

【2005-08-25/聯合晚報】



記者潘俊宏 / 攝影



餐館 8家

小吃 9家

點心 8家

甜點 7家



本雜誌採用 Adobe Acrobat 8 製作
Copyright 2005 Adobe Systems Incorporated.
design by udn.com

美景川味小吃 物美價廉

【文 / 記者李思嫻、圖 / 記者侯世駿】

推薦：紅油抄手 45元



位於頂好名店城B1的「美景川味小吃」標榜正統川味的紅油抄手，皮薄、餡料紮實。

辣油除了傳統的花椒、糖等調味，還添加老闆獨門秘方，許多人都願意為美食痴痴地等。

Data

電話：2781-9004

地址：台北市忠孝東路4段97號B1-14（頂好名店城）

營業時間：12：00~21：00（周日、一休息）

【2007-04-12/Upaper】

排隊的店

餐館 8家

小吃 9家

點心 8家

甜點 7家



本雜誌採用Adobe Acrobat 8製作
Copyright 2005 Adobe Systems Incorporated.
design by udn.com

鼎王麻辣鍋 32種藥材熬成

【整理報導】



記者林秀芳、謝梅芬、于志旭 / 攝影

忠孝路起家的鼎王麻辣鍋，在忠孝路生意強強滾，有很多主顧客，過年前在精誠路廣三崇光旁開第一家分店，分店花了600多萬裝潢，採用中國古式裝潢，在中國古裝美女屏風間吃麻辣鍋，優美的燈光與音響中，欣賞中國音樂，麻辣配上中國風，嗯--很有味道！

酸白菜鍋湯頭鮮美，麻辣鍋過癮，鍋底每位80元免費續鍋若點酸白菜加麻辣鴛鴦鍋一鍋加150元，平均一人消費300-400多元，由於吃到至最後，可以要求湯底加滿打包回家再吃一頓，所以上門食客最後一定加滿湯底再打包一袋回家，所以一樣很划算。

老闆白手起家珍惜聲譽，堅持自己熬湯頭、堅持自製丸子、堅持進料有來源證明，連用的水都用純水，老闆有行政院廚師執照，衛生依照國家標準，注重乾淨衛生，為消費者把關關，消費者可吃得安心。

麻辣鍋是老闆研發十多年的好鍋底，用32種中藥材去熬煮，比一般市面上用20種藥材去熬，口味就是不同，久煮不苦，鍋底有軟嫩的鴨血加上滷過的豆腐，很夠味，吃麻辣鍋老闆建議一定要與酸白菜配成鴛鴦鍋，酸白菜也是自製，湯頭很鮮美，吃了麻辣再吃酸菜有互補中和作用，對身體比較好。

招牌川丸子是自製手打的不添加防腐劑，大腸頭、蜂巢牛肚都是事先滷過入味的，煮過後更有味道，特別推薦鮑魚、龍蝦，一份180元，採用澳洲空運薄殼龍蝦，售價比其他店便宜很多，一般一隻要賣500元，這裡大龍蝦半隻180元；牛肉也是招牌，用口灣黃牛肉，肉質甜美。

Data

營業時間：中午11：00至凌晨7：30

消費方式：麻辣鍋底每人80元，食材另計

地址：

精誠店：台中市西區精誠路12號（04-23296828）

公益店：台中市公益路二段42號（04-23261718）

忠孝店：台中市南區忠孝路178號（04-22851211）

高雄店：高雄市七賢二路171號（07-2862557）

【2007-05-15/聯合新聞網】

排隊 的店

餐館 8家

小吃 9家

點心 8家

甜點 7家



本雜誌採用 Adobe Acrobat 8 製作
Copyright 2005 Adobe Systems Incorporated.
design by udn.com

三星卜肉店 相傳4代

【記者彭素娟／宜蘭採訪報導】

推薦：卜肉200元、炒青蔥 80元、酸辣湯 60元

味珍香已經是75年的老店，現在已由第4代接掌生意，其卜肉、炒青蔥和酸辣湯，都是遊客必點的組合。

條狀的卜肉，一口吃的大小，帶點甜味，不沾胡椒或沾點胡椒都好吃，當零食吃也不錯。老闆娘說：「我們的卜肉是選里肌肉部位和上太白粉和麵粉沾蛋、醬油和糖下鍋油炸，講究的是手工現打的力道，手工打的和機器打的效果就是差很多，所以我們師傅很辛苦，個個都是金臂人。」



記者吳淑君／攝影

而這道菜，是古早時代辦桌菜，是老闆娘的阿祖時代，由日本人所傳授，經過改良，從塊狀變條狀，口感也更軟，要炸得香，一定要用豬油。

除了卜肉，一盤平凡的炒青蔥竟被大夥搶個精光？！青蔥平常不都被挑掉不要的，這回怎成了必點的美味？原來能夠將青蔥當主角上菜，只有三星鄉產的青蔥做得到，因為三星鄉的青蔥特別甜，也少了刺鼻味，搭配香菇、蝦仁一起快炒，可一點也不輸給其它青菜。

至於酸辣湯，也很與眾不同，老闆娘說：「這是我父親以本省人的口味去研發，捨棄一般慣用的豆腐和豬血，我們用筍絲、木耳、胡蘿蔔、蛋花等去做，客人都很喜歡。」

Data

店名：天送埤味珍香卜肉店

地址：宜蘭縣三星鄉三星路7段305號（天送埤紅綠燈口）

電話：（03）9892960

營業時間：10：00~17：30

【2005-03-06/星報】

排隊 的店

餐館 8家

小吃 9家

點心 8家

甜點 7家



Powered by Adobe
Acrobat 8

本雜誌採用 Adobe Acrobat 8 製作
Copyright 2005 Adobe Systems Incorporated.
design by udn.com

滿來溫泉拉麵 湯頭好、食材鮮

【記者施沛琳／台北報導】

推薦：味噌叉燒拉麵 100元

新北投溫泉路上一棵老樹旁隱身著一家溫泉拉麵店，由於湯頭與選用的食材頗符合消費者口味，又「俗擱大碗」，常吸引愛麵族排隊，只為了吃碗店裡的拉麵。

到新北投泡湯區要找吃的，除了在飯店型溫泉會館點餐外，難得會有具特色的小店，在水都溫泉會館對面的溫泉路上，一家不起眼的拉麵店前，營業時段不時是大排長龍，不少泡湯客與附近居民，都是拉麵店的客人，有的外縣市消費者甚至是在朋友介紹下吃了後，只要來台北公差，就會再度光臨。



攝影／記者施沛琳

店小小的，從外觀與內部裝潢看，這家拉麵店很有古早日本風，頗能與新北投意象契合。

簡易的開放式廚房，顧客可以見到主廚兼老板魏隆萬與盧桂英夫婦忙著準備料理；門口一只大鍋子，從早到晚不停地熬煮大骨頭湯，老闆娘說，湯底至少要熬五小時，而且不加味精。

拉麵種類融合日式、台式與韓式，有白湯、味噌、正油、海苔、泡菜，每碗價位從一百元至一百七十元；盧桂英強調，連味噌都是自家配方，因此跟外面的不一樣，而所選用的食材也很新鮮。

還有，麵條也是獨家特製，咬勁十足；另有「青春型」細麵條滿足不同口味消費者。曾經有熟客向老闆娘說，吃過他們的拉麵後，每每想到那種咬勁，就有衝動要去大啖一碗。

拉麵雖是融合式口味，但店裡的小菜可是純和風，像溫泉蛋是用溫泉溫度煮出來的，鱈魚肝由冰島進口材料，炸魚骨使用的魚骨自日本引進，還有溫泉豆腐、海藻醋等，價位都比在日本料理店吃還便宜。

常去吃的林泉里長張聿文覺得，這家拉麵店的湯頭不錯，且物超所值，俗擱大碗，連北投、天母一帶居民都慕名而去。

Data

店名：滿來溫泉拉麵

地址：北投溫泉路110號

電話：（02）2893-7959

營業時間：11：30~14：00、17：00~21：00

公休日：每週一（假日順延）

【2004-03-11/聯合報】

排隊的店

餐館 8家

小吃 9家

點心 8家

甜點 7家



本雜誌採用 Adobe Acrobat 8 製作
Copyright 2005 Adobe Systems Incorporated.
design by udn.com

小吃

- 鍾家原上海生煎包
- 油庫口蚵仔麵線
- 肥豬的攤
- 阿財米糕
- 周氏蝦捲
- 肉圓生
- 香廚臭豆腐
- 榕樹下米苔目
- 東河包子



排隊 的店

餐館 8家

小吃 9家

點心 8家

甜點 7家



本雜誌採用Adobe Acrobat 8製作
Copyright 2005 Adobe Systems Incorporated.
design by udn.com

推薦：生煎包10元

【聯合報／實習記者林佳慧、葉喬、林詩婕／專題報導】

開業近30年，鍾家生煎包以個大味美、料好實在，在士林夜市闖出名號，因為物超所值，很受學生歡迎，常見人潮大排長龍等著生煎包出爐。

鍾老闆每日一大早7點半就開始做餡料，肉餡以夾心肉混合後腿肉，肥瘦比例是2：8，如此肉才能「團結」成球狀，鎖住湯汁；蔥是一般蔥和三星蔥以3：7比例混合。

麵皮製作也很費工，麵粉發酵之後，再以手工搓揉，使皮更有彈性。生煎包先蒸熟後，放置等水氣散去再煎，才能確保包子底部酥焦香脆。做工如此講究，難怪鍾家生煎包假日時一天可賣出2,000個。



記者蘇健忠／攝影

生煎包10元，買十送一

有鮮肉和高麗菜兩種，用料實在，麵皮香Q，彈性十足。

• 推薦人 銘傳風保系李同學

配料豐富餡超多，我最喜歡生煎包咬下去湯汁流進嘴裡的感覺；外皮香香的很有嚼勁，價格又便宜。沒吃過的人，只要看到擺出長龍陣的那間準沒錯。

Data

地址：北市大南路7-1號

電話：(06) 88612713

營業時間：平日14：00~23：30，假日14：00~24：00

【2007/03/19 聯合報】

排隊 的店

餐館 8家

小吃 9家

點心 8家

甜點 7家



本雜誌採用Adobe Acrobat 8製作
Copyright 2005 Adobe Systems Incorporated.
design by udn.com

油庫口蚵仔麵線 東石蚵仔配香腸

推薦：蚵仔麵線 30元

【記者孟祥傑／報導】

台北捷運板橋 土城線已經通車，方便了上班族和喜歡爬郊山的登山客，更擴展了愛好美食的老饕的「獵食區」。

搭乘捷運板土線，沿途在新埔、府中、海山、土城各站下車，出站不須走太遠，附近就有道地的小吃等著你聞香停步。

位在板橋中山國中旁的油庫口蚵仔麵線，是捷運板橋新埔站附近最著名的小吃，早在20年前，就以獨家湯頭、手工麵線、當天採購的新鮮嘉義東石蚵仔，以及新鮮豬大腸聞名。入口滑溜有嚼勁的麵線，加上料多實在，成為板橋地區老饕的最愛，每天店裡店外都大排長龍。

今年才26歲的陳嘉祥，是油庫口蚵仔麵線第二代傳人。他每天一大早就到菜市場選購新鮮蚵仔和豬腸，買回的食材都細心清洗，好讓顧客吃到新鮮又乾淨的料理。

店中的招牌麵線為綜合麵線，內有蚵仔及豬腸；另外也有純蚵仔麵線、純大腸麵線，以因應不同顧客的需求，甚至還有不加蚵仔、豬腸的清麵線，每碗都是30元。

陳嘉祥建議顧客，除了點一碗麵線外，還可加點一份加上特殊香料的現烤香腸，滑Q的麵線搭配香噴噴的香腸，再配上生大蒜，是最佳組合，一口麵線、一口香腸的吃法，保證讓人入口留香，久久難以忘懷。



記者蘇健忠／攝影

Data

地址：板橋市文化路一段188巷44號

營業時間：上午11時至晚間7時

公休日：除農曆春節外全年無休

【2006-09-12/聯合報】

排隊的店

餐館 8家

小吃 9家

點心 8家

甜點 7家



本雜誌採用 Adobe Acrobat 8 製作
Copyright 2005 Adobe Systems Incorporated.
design by udn.com

推薦：紅糟豆乳雞 50元



【聯合新聞網報導】

「肥豬」相當逗趣的名字，位於樂華夜市永和路入口，錢櫃KTV旁，已開業20年時間，舉凡鹹酥雞、四季豆、甜不辣等各式台式炸物應有盡有。

攤位前人潮總是絡繹不絕，假日等上20分鐘早是司空見慣，不過別擔心，老闆會發給號碼牌，並且告知你等待大約時間。

紅糟豆乳雞類似鹹酥雞，由30種中藥製成的醃料處理，讓食材別有風味，飄有淡淡的中藥香。

Data

店家位置：永和市永和路、永平路口

營業時間：17：30 • 04：30

【2007/03/08 聯合新聞網】

排隊 的店

餐館 8家

小吃 9家

點心 8家

甜點 7家



本雜誌採用Adobe Acrobat 8製作
Copyright 2005 Adobe Systems Incorporated.
design by udn.com

推薦：米糕 30元

【記者張明慧 報導】

米糕要好吃，糯米得熟透但不黏稠，豬肉肥嫩卻不油膩；清水的「阿財米糕店」充分掌握這套要訣，開店卅多年來，每到吃飯時間都座無虛席，外面則是大排長龍。店老闆陳天財說，這是老店經驗累積的獨到功夫，別人學不來。

開設在清水鎮西寧路和中興街口的阿財米糕店，店面不是很起眼，店前只有小小招牌，但因為是數十年老店，在地人多半知道。

老闆陳天財從十三歲拜師學藝做米糕，到自己開店，前後三、四十年，炊煮米糕經驗已是火候十足，閉著眼就能操作他說，米糕炊蒸的技巧很重要，火候控制稍有不慎，米心未透或太熟爛都不好吃。

陳天財指出，要好吃吃的米糕也必須使用好材料，他店裡的米糕都選擇良質糯米，晚上用水浸泡，至少浸足八到十個小時，才用傳統的竹製大蒸籠，以慢火炊煮，現在很多店家為省事以電鍋來烹煮，味道都不對。

火候控制完全靠經驗，要讓糯米熟透，米糕才会有黏性，而且香Q可口；另外，米糕上層的豬肉也是重點，陳天財說，一般還是要以略帶肥的豬肉較好吃，但現代人怕油膩，他改良選用瘦肉和三層肉，為了挑新鮮豬肉，每天大清早就要上市場向肉販訂購，精挑細選。

阿財米糕之所以好吃，肉香全溶合在糯米中，嚼起來特別香甜有勁、齒頰留香，加上店內特製以醬油、蔥頭、八角、糖、味精等熬製成的滷汁，搭配點綴用的綠色香菜，色香味一應俱全。



攝影 / 記者田俊雄

Data

地址：清水鎮西寧里西寧街105號

電話：(04)26229853

營業時間：09：30 • 20：00

【2002-11-18/聯合報】

排隊 的店

餐館 8家

小吃 9家

點心 8家

甜點 7家



本雜誌採用 Adobe Acrobat 8 製作
Copyright 2005 Adobe Systems Incorporated.
design by udn.com

周氏蝦捲 假日高朋滿座

推薦：蝦捲 45元(1份)

【記者黃文記／報導】

周氏蝦捲是台南安平의知名小吃，老店仍維持傳統經營方式，新店以速食店模式讓顧客在舒適的空間用餐，假日經常高朋滿座，尖峰時間常出現排隊人潮。

安平周氏蝦捲有30多年歷史，目前在台南市有兩家店，還跨出府城在高雄市開分店，老店在安平路安平舊部落內，新店則在安平運河

旁。由於安平是府城觀光重鎮，周氏蝦捲在假日時常出現排隊人潮，但因點餐的速度頗快，頂多只要等10幾分鐘即可。

周氏蝦捲原來是台南運河邊的小攤位，學企管的第二代周志•引進現代化的經營和管理方式，從養蝦到處理成蝦仁的前置作業多自己處理，方便掌握貨源和品質；更採用西方速食店的點餐方式，方便顧客，也節省人力。

該店的蝦捲外表色澤金黃、蝦仁鮮脆，搭配特調的「哇沙米」蘸醬，口感、咬勁均佳，讓人回味無窮。周氏蝦捲的做法不斷更新，讓產量更大、品質更好，更在廚房引進油水分離油炸機，取代傳統的快速爐，油和煙可以自動分離，沒有回鍋油的問題，確保蝦捲的脆度、鮮度，色澤更好看，排煙也不會造成汙染。



周氏蝦捲搭配魚羹，都是安平傳統美味小吃。記者李鈺銅/攝影

Data

地址：台南市安平路408號之一

電話：(06) 2801304

【2005/03/05 民生報】

排隊的店

餐館 8家

小吃 9家

點心 8家

甜點 7家



本雜誌採用Adobe Acrobat 8製作
Copyright 2005 Adobe Systems Incorporated.
design by udn.com

推薦：肉圓 10元

【湯文忠報導】

「北斗肉圓生」開店40多年，是肉圓始祖范萬居的第三代范龍生所經營，設在中華路的店面由長子范振森接掌。純手工製作，皮Q味美，醬料以13種中藥調製而成。

這家肉圓有的像元寶，有的像三角椎。先將米漿、番薯粉攪拌成糊狀，捏製肉圓時，將糊狀的米漿填入模具，置入餡料後再迅速掏出米漿、肉餡，捏合成三角椎形或元寶狀，也因此表皮常會留下明顯手指掐痕，這是北斗肉圓特色，一粒粒捏製而成，無法用機器替代生產。

吃法有油炸、清蒸兩種。一般炸過食用為「熱吃」；另一種蒸熟後冷卻，加上醬料吃是涼拌，滑溜爽口，別有風味。范振森說，涼拌或「熱吃」，內餡都採用瘦肉及竹筍，材料簡單，但手法特殊、香Q可口。



記者湯文忠/攝影

Data

收費：肉圓1顆10元、貢丸豆腐湯10元

彰化縣北斗鎮中華路192號

電話：(04)8871349

營業時間：08：00~22：00

【2005-12-25/聯合報】

排隊 的店

➤ 餐館 8家

➤ 小吃 9家

➤ 點心 8家

➤ 甜點 7家



本雜誌採用 Adobe Acrobat 8 製作
Copyright 2005 Adobe Systems Incorporated.
design by udn.com

推薦：臭豆腐 30元

【記者戴永華／宜蘭報導】

宜蘭好吃的臭豆腐，首推羅東鎮的香廚臭豆腐，這裡的臭豆腐以青草原汁浸泡發酵而成，豆腐切塊油炸後，口感外酥內嫩，不少外地客慕名而來，假日大排龍。

位於羅東鎮北成地區的香廚臭豆腐，已經有29年歷史，66歲的老闆李順天用心經營，打響名號後，最近幾年交給第二代，由長子李哲榮掌管，不過李順天閒不住，每天仍進進出出，打點大小事。

一間約20坪的店面，顧客經常大排長龍，好吃的秘訣在於臭豆腐由青草原汁及活性酵母菌浸泡發酵而成，浸泡好的臭豆腐表皮偏墨綠色。李順天說，這是葉綠素浸泡後留下來的自然色澤，所以吃起來會略甘苦。

李順天表示，為了維持外酥內嫩的口感，他們要求浸泡好的臭豆腐成品，必須比一般坊間的臭豆腐軟嫩些。可是軟嫩的臭豆腐，往往比較不容易油炸，一旦火候控制不好，整塊臭豆腐會在油鍋裡化掉，所以油炸的功夫也很重要。

店家為了維持品質，炸臭豆腐的油一定每天更換，每份30元的臭豆腐，配上店家特製的醬料及微辣的泡菜，非常對味，吃完後，再來一杯店家的招牌綿綿冰，滿足老饕的嘴。

Data

香廚臭豆腐

地址：宜蘭縣羅東鎮北成路一段122號

電話：（03）9515546

營業時間：09：30 • 20：00

【2006-09-09/聯合報】

排隊的店

餐館 8家

小吃 9家

點心 8家

甜點 7家



本雜誌採用 Adobe Acrobat 8 製作
Copyright 2005 Adobe Systems Incorporated.
design by udn.com

推薦：米苔目 30元(小碗)、35元(大碗)

【記者陳嘉信／台東報導】

台東市文化街與安慶街口的「榕樹下・米苔目」店，小小的招牌不起眼，但每天上午起，10坪不到的店擠滿客人，店前還站著不少要外帶的客人，因為賣的米苔目「俗擱大碗」，又好吃。

榕樹下賣的東西很單純，就只賣米苔目，分乾、湯兩種，大碗35元，小碗30元，頂多再加個滷蛋或魚丸，就可以讓顧客吃得好，吃得飽。而前來吃台東道地米苔目的人，除在地人外，還有其他縣市慕名而來的客人。

客人陳桂卿表示，榕樹下賣的米苔目香Q，口感不錯，尤其是肉燥料、柴魚片及自製辣醬，已完全入味，讓人口齒留香。

她與住美國的姊姊，如有回到台東，一定會到榕樹下吃米苔目，一解「鄉愁」。

53歲的老闆王麗蘭指出，榕樹下經過60多年來的三代經營，能有口碑，主要是米苔目純為台東在來米製作，咬起來有勁又Q，且現做現賣，可以嘗鮮。

另外，用料也是美味的關鍵，其中肉燥是用豬腿肉，柴魚片是現刨的，湯則是大骨肉熬製的。

Data

榕樹下是路邊攤，沒有門牌與電話，但到文化街與安慶街口看到有人排隊，就知道那是「榕樹下・米苔目」店，營業時間每天上午7時30分到下午2時30分，有時不到下午2時就全部賣完。

【2006-09-02/聯合報】

排隊 的店

餐館 8家

小吃 9家

點心 8家

甜點 7家



本雜誌採用Adobe Acrobat 8製作
Copyright 2005 Adobe Systems Incorporated.
design by udn.com

東河包子 外皮Q 內餡鮮

推薦：肉包 15元、酸菜包 15元

【記者施鴻基／東河報導】

名聞全台的東河包子，是許多遊客到台東必嘗的小吃之一，逢假日經常可見大型遊覽車停在東河鄉內樹旁的一處小店買包子，沒錯，那就是真正的東河包子，只此一家，別無分號。

第三代的楊鈞恆已經實際參與東河包子的營運，從他祖父楊金盾到他父親楊泰宗，已經為東河包子打下扎實的基礎，今年暑假過後將遷往台11線外環道繼續營運，讓更多行經東河的人可以不必進入鄉內小道，就可品嚐道地的東河包子。



攝影／記者田俊雄

楊鈞恆說，東河包子從他祖父到現在，已經有近50年歷史。早年楊金盾棄警從商，在現址以「東河飯店」起家，名為「飯店」，其實是個小吃店，當時就已經開始做包子，只是因做法特殊，供應數量有限，名氣還不大。

他說，約20年前，楊金盾因體力大不如前，覺得經營太多樣化的小吃店太辛苦，與家人商量後，決定只做包子，平常一天可賣出1000多個，假日銷售量更超過2000個，給了全家很大的信心。20年來，「東河包子」的名號愈來愈響亮，甚至有人也跟進使用這個名稱。

楊鈞恆表示，好吃的東河包子，特色在於外皮香Q可口，內餡又新鮮。他認為東西好吃比計較名稱重要，否則有好好聽、響亮的名號，卻不好吃，最後還是白費心機。

他笑著說，東河包子外皮是以家中秘傳的古法製作，具有相當程度的嚼勁；另外其他的包子大多是以煮熟的肉包餡，內餡在蒸籠裡又煮了一次，已經失去鮮美的肉味，但以鮮肉入籠需要控制出籠的時間，過與不及都不好，不是太生就是太熟，火候及出籠時機的掌握，也是東河包子不外傳的訣竅。

Data

地址：台東縣東河鄉東河村南東河15鄰420號

電話：(089)896369

【2005-05-17/聯合報】

排隊的店

› 餐館 8家

› 小吃 9家

› 點心 8家

› 甜點 7家



本雜誌採用 Adobe Acrobat 8 製作
Copyright 2005 Adobe Systems Incorporated.
design by udn.com

點心

- 李鵠餅店
- 溫州街蘿蔔絲餅
- 馬叔餅舖
- 汀州路紅豆餅
- 郭家潤餅捲
- 東北味燒餅
- 顏記肉包
- 宜蘭燒餅



排隊的店

餐館 8家

小吃 9家

點心 8家

甜點 7家



本雜誌採用 Adobe Acrobat 8 製作
Copyright 2005 Adobe Systems Incorporated.
design by udn.com

李鵠餅店 綠豆椪、鳳梨酥馳名

【記者徐柏棻／報導】

推薦：鳳梨酥 120元(10入)、240元(20入)

離基隆市廟口小吃街一小段距離的仁三路上，常有不少中南部的人老遠趕來李鵠餅店，就是為了一嘗該店的綠豆椪和鳳梨酥。

李鵠餅店的門面十分平凡，幾無裝潢，不過卻門庭若市，到中秋節時，店門外更是大排長龍，擠滿了等著買綠豆椪、咖哩酥和鳳梨酥的人。排隊的人中，有人是為了買給家人吃，更多的人則是為了買來送禮，因為不少外地人都指名要吃李鵠餅店的鳳梨酥或綠豆椪。對外地人而言，李鵠餅店的糕餅就和廟口夜市一般，一定要親炙一番。



圖／李鵠餅店提供

李鵠餅店的糕餅好在哪裡？「不甜不膩，入口即化，尤其是鳳梨酥，好吃而不黏牙，口感極佳，就像在吃雪泥」，不少人在吃過李鵠餅店的鳳梨酥之後，對別家的鳳梨酥已不感興趣。

李鵠餅店是基隆市少數的百年老店，創立於清光緒八年，已超過一百二十年，「李鵠」並非人名，而是餅店的創始人李源祥所取的店名。好讀詩書的李源祥，認為經營糕餅店也要像做人一般，要有鴻鵠之志。李源祥最初只是將做好的糕餅帶到廟口叫賣，隨著生意好轉，就將店面開在仁三路九十號現址的斜對面巷內，然後又遷至現址。

一個世紀來，無論基隆市如何變遷，李鵠餅店一如店名，始終鵠立在現址，守著小小的店面，而店裡的員工，不論是店面內的售貨員，或是店面後側正在揉麵糰的師傅，都有如忙碌的工蟻一般，重複著製作糕餅的機械性動作，因為源源不絕的顧客，正是促使他們努力的最大動力。

Data

網址：<http://hipage.hinet.net/lee-hu>

地址：基隆市仁愛區仁三路90號

電話：(02)24223007

【2003-03-24/聯合報】

排隊的店

餐館 8家

小吃 9家

點心 8家

甜點 7家



本雜誌採用 Adobe Acrobat 8 製作
Copyright 2005 Adobe Systems Incorporated.
design by udn.com

溫州街蘿蔔絲餅 餅皮薄又酥

【記者劉大絹翟敬宜趙敏夙／報導】

推薦：蘿蔔絲餅 25元

天氣冷颼颼又飄著雨，但是，在台北市溫州街口一家蘿蔔絲餅的煎鍋前面，卻有著10多個人在排隊，大家等的都是煎得油酥酥、熱騰騰的蘿蔔絲餅和蔥油餅。

「我們已經賣了30年囉！」老闆說。這家餅攤最早在瑞安街口的公園旁，剛開始的時候，也曾經度過在冬天裡站了一整天只賣了幾個蘿蔔絲餅的困頓時期，後來在溫州街口尋得了一個2坪大的小店面，生意從此好轉，或許是因為接近大馬路旁能見度提高，加上緊鄰公車站牌，所以，買餅的人漸漸多了起來，原本只有3、4個排隊，後來，延伸了一大串。

這裡的蘿蔔絲餅，不是北方館子裡秀氣小巧的蘿蔔酥餅，而是一枚枚大方過癮的蘿蔔絲餅，又薄又酥的餅皮裡，蘿蔔絲多到快要滿出來，吃的時候要先倒吸一口，餡裡的汁液才不會流出來。由於蘿蔔絲放得多，又有香蔥提味，所以食來一點都不覺得油膩，反而覺得俐落清爽。

這裡排隊的人雖多，但是，每個人吃到的都是煎得熟度剛剛好的蘿蔔絲餅和蔥油餅，很少出錯。小小的店面，一家4口都十分專注於手上的工作，媽媽包餡、爸爸煎餅、兒子翻餅、女兒算錢，全家人合作無間。或許，除了好口味之外，這也是小小的蘿蔔絲餅，能引起大大迴響的另一個原因吧。

Data

地址：台北市溫州街、和平東路口

電話：(02)23695649

訂15個以上，最好在1個鐘頭前先預約

【2005-03-05/民生報】

馬叔餅舖 芝麻醬燒餅數一數二

推薦：芝麻醬燒餅16元、燒餅夾肉 35元



記者陳立凱、高智洋 / 攝影

【記者陳靜宜 / 專題報導】

這裡的燒餅非我們常見的長形燒餅，而是一種掌形燒餅，「馬叔餅舖」原本沒招牌，名字是梁幼祥所取。

梁幼祥喜歡這裡的餅層次豐富，餅發得好、不至於過硬，尤其沾滿芝麻烤過後忌諱烤焦，馬叔餅舖烤出了芝麻香而不焦的特性，外加馬媽媽會做一些醬牛肉，滷得入味，配上大蔥吃，最是過癮。

Data

地址 北市金山南路一段119號

電話 (02)2396-2788

營業時間：7：40-11：00、14：00-15：00，出爐兩次11：00和15：00燒餅就會賣完。

公休日：周五

【2006-12-24/聯合報】

排隊的店

餐館 8家

小吃 9家

點心 8家

甜點 7家



本雜誌採用 Adobe Acrobat 8 製作
Copyright 2005 Adobe Systems Incorporated.
design by udn.com

汀州路紅豆餅 大排長龍

推薦：紅豆餅 20元(3個)

【錢嘉琪 / 報導】

在台北，大街小巷都看得到賣車輪餅的小攤販，但是好吃的餅，要排隊、要等候，老老實實的好滋味，不需要招牌、不做廣告，就足以號召一整條隊伍長龍。

位於公館汀州路上的紅豆餅攤，就是最好例子，小小只容得下兩個人的簡陋店面，沒有招牌，每天下午3點做起生意，店門前就開始排起隊來，縱然夏天西曬陽光炙烈，卻都還趕不走想吃紅豆餅的強烈意願。

這裡只賣紅豆和奶油兩種口味，兩個似七星大轉盤的烤盤，分批烘烤出包著兩種餡料的熱餅，因為餅皮發得厚，這裡的車輪餅看起來特別大，滿滿的餡兒把餅撐得圓鼓鼓似飛碟。最值得推荐的紅豆口味，雖看得到紅豆顆粒，入口卻綿滑平順，不甜不膩，還豆香四溢呢！

Data

地址：台北市汀州路3段193號

口味：紅豆、奶油

【2003-03-22/民生報】

> 餐館 8家

> 小吃 9家

> 點心 8家

> 甜點 7家



本雜誌採用 Adobe Acrobat 8 製作
Copyright 2005 Adobe Systems Incorporated.
design by udn.com

排隊 的店

餐館 8家

小吃 9家

點心 8家

甜點 7家



本雜誌採用 Adobe Acrobat 8 製作
Copyright 2005 Adobe Systems Incorporated.
design by udn.com

新竹城隍廟郭家潤餅 百年金不換

推薦：潤餅 35元

【記者李青霖】

從日據時代在廟口擺攤開始，新竹城隍廟旁「郭家潤餅」，風行百年，已傳承到第5代，口味依然不變。

「郭家潤餅」以3坪不到的店，從一早開店到打烊，人潮始終不斷；「一天可以賣上千

卷」、「竹科台積電、

聯電、華邦等大廠，有時一訂就上百卷」。

郭家的潤餅皮是交給有數十年製餅皮經驗的親戚，每天現做，剛出爐的潤餅皮，散發著濃郁麵粉香；餡料看似簡單，卻攸關口感。餅皮先鋪蛋酥、肉鬆等乾料，再加入現炒的高麗菜、豆芽與韭菜，撒上花生粉與香菜，最後，在餅皮邊緣抹上一圈特調甜辣醬，包捲起來即成。

輕咬潤餅，先是鬆軟的餅皮、高麗菜，接著有豆芽、蘿蔔干，有「口卡嚙口卡嚙」的嚼勁，舌內則有淡淡的菜香與清爽的甜辣味，吃完回味無窮。



圖 / 李青霖攝影

Data

地址：新竹市都城隍廟北外側攤位

電話：(03)5222285、0937-133037

營業時間：08：00~21：00

【2007-04-03/聯合報】

排隊 的店

餐館 8家

小吃 9家

點心 8家

甜點 7家



本雜誌採用 Adobe Acrobat 8 製作
Copyright 2005 Adobe Systems Incorporated.
design by udn.com

東北味燒餅 酥Q有嚼勁

推薦：蔥花燒餅 12元

【聯合新聞網編輯整理】

位於台中市向上市場旁的東北味燒餅，不時可見大排長龍，生意超好。老闆周文三說，東北味燒餅，全以中筋麵粉手工製作，口感香Q，與傳統外皮酥脆燒餅不同，光看招牌蔥花燒餅，一天可以賣出1000多個，可見火紅程度。經營麵食的周文三，在一趟大陸東北旅遊中，發現大陸燒餅口味五花八門，相對台灣燒餅的單味，他嗅到無限商機，就與妻舅留在黑龍江習藝。



圖／東北味燒餅提供

周文三在黑龍江學習的手工燒餅，口味多達30幾種，經過篩選，目前周文三先推出七種口味的燒餅。

如蔥花燒餅（每個12元），以中筋麵與專用配料攪拌好後，經過破酥然後塗上油滋，再鋪上一層蔥花，捲起後按重量分成小塊烙製即成，每天可賣1,000個以上，銷路最好。

油鹽燒餅（每個12元），作法與蔥花燒餅相似，吃起來皮酥內軟層次分明，與台灣燒餅完全不同。

還有芹菜雞蛋餅（每個15元），西洋芹切成丁，雞蛋先炒過再與鹽、花椒、蔥花等專用配料包在中筋麵粉中烙製而成；另外，紅豆燒餅15元、鮮肉燒餅20元、地瓜餅12元、軟麻花12元，每種口味都相當特殊。

Data

地址：台中市向上路1段243號

電話：（04）23022257

【2007-05-16/聯合新聞網】

排隊 的店

餐館 8家

小吃 9家

點心 8家

甜點 7家



本雜誌採用 Adobe Acrobat 8 製作
Copyright 2005 Adobe Systems Incorporated.
design by udn.com

顏記肉包 全天都熱門

推薦：肉包 30元

【記者林秀芳／報導】

提起台中市第二市場的肉包，當地幾乎無人不知，這家肉包店已有50年歷史，如今已交給第三代經營，除了包子好吃，一家人親切的態度更讓人津津樂道。

從台中市三民路轉中正路來到第二市場，隨便找個人打聽包子店，鄰居和路人都會指向這家顏記肉包。

從舊市場時代賣到目前，第一代原創人是顏永章，如今已接手的是第三代顏世杰，包子也從每粒1元變成目前的30元，但店家強調50年來口味一樣好。

顏記另一項叫好的小吃是餛飩，皮薄而肉香，入口即化是它受歡迎的主因，每碗40元，如果外帶不煮，一碗是35元。

常常有食客忘了帶錢，主人不但不生氣，照樣給客人帶走，說下次再付，顏記包子的口碑就是這樣傳開的。



記者于志旭／攝影

Data

地址 台中市三民路二段103號

電話 04-22253234

營業時間：8：00~17：30

【2007/03/13 聯合報】

排隊 的店

餐館 8家

小吃 9家

點心 8家

甜點 7家



本雜誌採用 Adobe Acrobat 8 製作
Copyright 2005 Adobe Systems Incorporated.
design by udn.com

三合餅鋪賣宜蘭燒餅 蔥香四溢

推薦：蔥花燒餅 12元

【記者翟敬宜／報導】

因為不在大馬路上，外地人尋找三合餅鋪要花點功夫，但只要方向正確，剛出爐的餅香自然會帶你上門。

非假日的下午，餅鋪門前依然排了一小條人龍。在地人常是騎著機車來，一拎就是三、五大袋。

40年的老店，如今是年輕的余裕任在當家，他說，為了保持古早味，手工揉麵的功夫不能省，但傳統的宜蘭燒餅是貼在掛爐裡烤，現在為了能量產，改成用烤箱，掌握火候也更精準。

走進廚房，七、八個工作人員各忙各的活兒，有的揉麵有的包餡，包好了再薄；送進烤箱前還要噴水、戳洞，刻意讓燒餅咬起來飽合，不過度膨鬆，吃進肚裡才紮實。

跟一般人對燒餅的印象大不同，宜蘭燒餅的尺寸大，但比較薄；麵皮裡加了植物油做的油酥，余裕任說現代人怕脂肪，所以鹽攔得少，同時捨豬油改用植物油，但香氣不減。

做宜蘭燒餅，有一味食材絕對得講究，就是清嫩噴香的宜蘭蔥，去年夏天蔥價飆高數倍時，還是省不得，否則風味盡失。

把一大盤剛烤好的餅從烤箱裡取出來，年輕老闆殷殷提醒：千萬別趁熱吃啊！

莫非我聽錯了，燒餅不都是要趁著剛出爐吃才酥脆嗎？余裕任笑說，我們宜蘭燒餅不一樣，現在吃反而咬勁不夠，等放涼了，香味全透進去了才好吃。果然，冷著吃的燒餅別有一番風情，沒有半點油膩，蔥與餅皮嚼起來更耐人尋味，有點像厚實的香蔥餅乾。

目前三合餅鋪只出一種餅，但為了讓不吃辛香料的茹素客人也能享受餅香，老闆最近正忙著研發素燒餅，用香椿來代替蔥。

香又耐吃的宜蘭燒餅，價格便宜得讓台北人不敢相信，打開袋子數數，一大袋11個燒餅只要50元。老闆說薄利多銷嘛！難怪一天可以賣到4000個，走過40年，依然是離鄉遊子們回到宜蘭時，非去報到不可的故鄉美味。

Data

地址：宜蘭市泰山路80號

電話：（03）9324532

營業時間：上午10點到晚上9點，有宅配服務。

【2006-02-09/民生報】

排隊的店

餐館 8家

小吃 9家

點心 8家

甜點 7家

甜點

- 亞尼克蛋糕
- 雙連燒麻糬
- 星野銅鑼燒
- 小林煎餅釣鐘燒
- 東東芋圓
- 同記豆花
- 莉莉冰果室



本雜誌採用 Adobe Acrobat 8 製作
Copyright 2005 Adobe Systems Incorporated.
design by udn.com

排隊的店

餐館 8家

小吃 9家

點心 8家

甜點 7家



本雜誌採用 Adobe Acrobat 8 製作
Copyright 2005 Adobe Systems Incorporated.
design by udn.com

亞尼克 傳奇蛋糕小店

【記者張嘉倫 / 報導】

推薦：優格起士 50元(1片)、巧克力豆捲 114元(1筒)

誰會想到台北縣一個小小萬里鄉會出現一家紅得不得了蛋糕店，亞尼克就是如此傳奇的小店，每天大排長龍，目前亞尼克也在內湖、忠孝東路等地開分店。

老闆吳宗恩曾到法國學糕點，回到家鄉開小蛋糕鋪和咖啡館。由於手藝好，蛋糕好吃，在遊客間口耳相傳，不到兩年，就吸引大批遊客遠從台北開車來萬里，只為了吃塊蛋糕。

不僅好吃，亞尼克蛋糕誘人的，還有賣相好看、口味多變，光是起士蛋糕就有10種之多，而且每片售價才40~60元。



圖 / 亞尼克餅提供

Data

網址：<http://www.yannick.com.tw/>

免付費客服電話:0800-396-888

地址：萬里鄉瑪鍊路127-5號

電話：(02) 249-2100

營業時間：10:00~22:00

【2006-04-08/民生報】

排隊 的店

餐館 8家

小吃 9家

點心 8家

甜點 7家



本雜誌採用 Adobe Acrobat 8 製作
Copyright 2005 Adobe Systems Incorporated.
design by udn.com

票選人氣湯圓 雙連燒麻糬

【記者修淑芬／台北報導】

推薦：麻糬50元、紅豆湯圓湯45元

雙連O仔湯是一家55年老店，起家於雙連街上的小攤販，歷經民生西路夜市、見證舊社區改建，三年前搬到現址重新開幕。

現由第三代孫子輩經營。全店食品皆為素食，講究真材實料，以傳統手工製作甜品。

這裡的「燒麻糬」是台北僅存獨一無二的古早味，純手工麻糬放入油質較好的葵花油中油煮，再沾上火炒花生粉，趁熱吃，香Q可口，是店內的人氣商品。

日本雜誌社曾特別報導，是日本觀光客來台灣美食朝聖的景點之一。



店內金招牌-麻糬。圖／記者吳姿儀

Data

地址：台北市民生西路136號1樓(雙連站1號出口)

電話：2559-7595

營業時間：AM11:00-PM11:00

【2006-02-05/聯合晚報】

排隊的店

餐館 8家

小吃 9家

點心 8家

甜點 7家



本雜誌採用 Adobe Acrobat 8 製作
Copyright 2005 Adobe Systems Incorporated.
design by udn.com

星野銅鑼燒 想吃美味耐心等

【記者修淑芬／台北報導】

在台中創業的「星野銅鑼燒」賣的是日式「生鮮」銅鑼燒和大福，有別於一般人對這兩類甜食「現做熱吃」的印象，星野標榜冷藏食用，味道特殊。

去年九月一開幕就引發搶購，訂單滿載時，要等兩個月才有貨，現在雖然加班生產，平均還得等一個月左右。



圖／星野銅鑼燒提供

創立星野銅鑼燒的店長曲韻豪，今年還不到22歲。他說，幾年前父親在東京郊區吃到朋友買來的「星野」銅鑼燒，覺得味道很好，回來後就想引進台灣。當時他剛念大一，學工業設計和管理，但是他功課不好，對就讀的科系也沒興趣，所以決定休學，去日本學一技之長。

就這樣父子一起去拜託老闆星野稔傳授技藝，也開始他在日本的學藝生活。

學藝過程中，曲韻豪每天清晨2時30起床，騎腳踏車去工廠，然後掃地清潔，準備材料，也在一邊學著製作；在星野每天要銷售20多種口味的各式產品，每天做到晚上六時卅分，對不滿20歲的年輕小夥子來說確實很辛苦，但是曲韻豪還是撐過來。也因為他撐得住，星野稔才同意讓他半年內「出師」，回台灣開店。至今星野稔或店裡的主管還常到台灣來，提供製作銅鑼燒的技巧。

學會日本人講究細微度的精神，曲韻豪除了機器從日本進口外，主要的原料紅豆，是和台灣特定農家簽約，每天都要和員工一起挑豆子。親力親為，監督煮紅豆、調理各式餡料的過程。

他說，最辛苦的部分是拿捏銅鑼燒兩塊餅皮的Q度，也要注意紅豆軟硬度，或是其他餡料的甜度。雖是年輕的新新人類，曲韻豪對員工並不鬆懈，餡料煮不好，整鍋倒掉是常有的狀況。但他不會責罵員工，只是要員工記取教訓，不可再犯。

星野銷售四種口味的銅鑼燒，每個35元，以及四種口味的大福，每個25元，全部強調當日現做，估計一天業績在15萬元左右，開店不久就已經開始獲利。

在網路訂單爆滿、店外大排長龍的狀況下，曲韻豪笑說，他的同學現在跟他連絡時，都不忘提醒他「快帶點銅鑼燒來」，他對當時休學的決定並不後悔，因為從自己創業中學到的，比學校教得更多。

Data

「星野銅鑼燒」

網址：<http://www.sing-ya.com.tw>

各門市聯絡資料---

台中公益門市

地址：台中市西區公益路132號

電話：04-23266098

台中大里門市

地址：台中縣大里市德芳南路476號

電話：04-24872558

台北門市

地址：台北市忠孝東路三段265號

電話：02-87723691

【2006-12-05/聯合報】

排隊 的店

餐館 8家

小吃 9家

點心 8家

甜點 7家



本雜誌採用 Adobe Acrobat 8 製作
Copyright 2005 Adobe Systems Incorporated.
design by udn.com

小林煎餅釣鐘燒 掀起炫風

【聯合新聞網編輯整理】

推薦：釣鐘燒一盒(14個) 100元

【台中訊】

大甲發跡，至今已有50年歷史的小林煎餅，美味令人記憶深刻，是許多人孩提時代及成長過程中的零嘴，產品種類多元，近幾年專賣店逐一設立，煎餅事業版圖愈來愈大。

去過二高清水服務站的民眾一定都見識過小林煎餅釣鐘燒的魅力，現做現賣的釣鐘燒前總是大排長龍，當地還是機器製做的。

小林煎餅的第二代傳人林文華指出，釣鐘燒其實應該是日據時代留下來的糕餅，外型像日本寺廟古鐘造型，裡頭還有奶油與紅豆兩種口味，口感像蛋糕，吃起來柔軟甜而不膩。

現在不只清水服務站可以買的到，全省有多家分店，如台北忠孝東路、台中公益路分店，建議你上網查詢分店詳細資料。



圖 / 小林煎餅提供

Data

網址：<http://www.xlcookie.com.tw/index.php>

免付費客服電話:0800-396-888

地址：二高-清水休息站

營業時間：

8：30～22：30（平日）

7：30～22：30（假日）

【2005-05-16/聯合新聞網】

排隊的店

餐館 8家

小吃 9家

點心 8家

甜點 7家



本雜誌採用 Adobe Acrobat 8 製作
Copyright 2005 Adobe Systems Incorporated.
design by udn.com

東東芋圓 熱呼呼的冰

【記者唐惠彥 / 報導】

推薦：芋圓冰 35元

台中大坑商圈超人氣小吃，首推「東東芋圓」，位於大坑圓環旁，是上大坑、新社必經之地，民眾開車上大坑時，都無法抗拒芋圓魅力，非得停車來解饞，再續行程。

老闆東正勝製作芋圓的好手藝來自九份，11年前到台中開店，改良芋圓製程，並精選大甲芋頭與中部上等地瓜，且天天現削、切、煮，芋圓採用手工現製，現做，新鮮看得到、吃得到。



記者林秀芳 / 攝影

東東芋圓令消費者回味的是，熱騰騰的芋圓與地瓜圓淋於冰上，瞬間Q、涼的口感，搭配紅豆、綠豆、花豆、芋頭、粉圓等任選三種，一碗只要35元，不少饕客稱其美味比九份芋圓有過之而無不及。

Data

地址：台中市東山路二段48之3號（大坑圓環）

電話：04-2239-6349

【2006-10-30/民生報】

排隊的店

餐館 8家

小吃 9家

點心 8家

甜點 7家



本雜誌採用 Adobe Acrobat 8 製作
Copyright 2005 Adobe Systems Incorporated.
design by udn.com

安平同記豆花 口味天然濃純

【記者何雅玲／報導】

推薦：豆花 25元

同記豆花店將安平豆花的名號打響，也使該店所在地安北路成了豆花街，高掛安平老字號招牌的豆花店比比皆是。

同記豆花店創始人黃慶同，30多年前向台南縣東山鄉老友拜師學藝，當時，大都叫他豆花仔或同仔。直到民國83年，才在現址開設同記豆花店。

同仔的豆花為什麼好吃？除了料實在、價公道，黃慶同說，精選大顆飽滿又漂亮的黃豆是關鍵。磨漿加水煮後，加入少許食用石膏、地瓜粉、二級砂糖，口感較一般洋菜製的豆花，豆香味更天然、濃純。

目前，同記豆花除了白豆花之外，還可添加紅豆、小粉圓、新鮮檸檬汁，以及紅豆加粉圓的綜合口味。小粉圓的口感軟Q帶脆，不像「波霸」粉圓般得費勁嚼，別有風味。



Data

地址：台南市安平區安北路433號

電話：06-3915383

營業時間：9：00-23：00

【2005/07/14 /聯合報】

排隊的店

餐館 8家

小吃 9家

點心 8家

甜點 7家



本雜誌採用 Adobe Acrobat 8 製作
Copyright 2005 Adobe Systems Incorporated.
design by udn.com

莉莉冰果室 冰品台南首選

【記者李鉉銅／報導】

推薦：布丁紅豆牛奶冰 55元、蜜豆冰 55元



記者丁志寬、王昭月／攝影

台南市孔廟文化園區對面的「莉莉冰果室」，自1947年開業，至今人潮不斷，入夏以後更是熱鬧滾滾，已成台南一景。

多年來，蜜豆冰是店內最受歡迎的冰品。大紅西瓜、黃色鳳梨和柳橙、芭樂，再加上紅豆、綠豆，豐盛一大盤，光看就讓人垂涎欲滴，入口更可感受不同的清甜。

芒果牛奶冰也是熱銷冰品。老闆李文雄說，愛文和凱特品種的芒果，最適合做芒果冰，再加上牛奶，既香又甜。布丁紅豆牛奶冰有紅豆的甜糯和布丁的軟嫩，小朋友最愛。「樣仔冰」用土芒果為主料，酸甜冰涼，古早味十足。

從各式刨冰、豆花、新鮮果汁到水果切盤，「莉莉水果店」有100多種選擇。李文雄說，店裡的水果，除了蘋果、奇異果來自國外，其他都精挑國產優質水果。

Data

【創業60年】

地址：在台南市府前路1段199號

電話：06-2137522

營業時間：11：00~23：00

【2006-08-06/聯合報】