

台湾主厨现场烹制 食材配料全部空运

乐报嘉年华 第二十三场 全球金牌小吃博览会

全球金牌小吃博览会除了高大上的国际美食，还有接地气的台湾小吃。一天之内，你就可以晋升为资深美食达人，随便秀出几样，都能笑傲朋友圈。食材和配料全部从台湾空运而来，台湾主厨现场烹制，确保食材新鲜，口味地道。不说了，小编先吃为敬。



蚵仔煎

蚵仔煎源自福建，在台湾最早称作煎食追，是以加水后的番薯粉浆包裹蚵仔、猪肉、香菇等食材所煎成的饼状物。台湾主要的蚵养殖地在台南安平、嘉义东石、屏东东港，如今交通运输发达，即使不在产地，也可以吃到新鲜肥美的蚵仔。



炸弹章鱼烧

还在疑惑章鱼小丸子为什么没有章鱼吗？还在气愤所谓美食节的章鱼小丸子为什么连章鱼味都没有吗？我们为你呈现真实的章鱼烧，不仅有章鱼味，而且颗颗都有一整只章鱼，图片为实景拍摄哦。



府城官财板

这是台南知名小吃，已有70年历史，相传是一位台南许姓老板研创，当初以鸡肝为内馅，时称鸡肝板，后来有位教授向许老板提起外形很像石板棺，后改名为官财，让这道小吃声名远播。



大肠包小肠

在台湾简单又能饱足的一种特殊小吃，就是将体积较大的糯米肠切开后，再夹住体积较小的台式香肠，再用炭火或炉火烤熟，即成为大肠包小肠。



刺葱凉拌山猪肉

刺葱凉拌山猪肉是著名的原住民美食。刺葱，俗称鸟不踏，是原住民常用的香料，其香味特殊，可用来凉拌、油炸、煮汤或用来煎蛋。嚼劲十足的五花山猪肉，拌上刺葱、辣椒、姜丝、酱油等佐料，堪称最佳开胃菜。



姜母鸭

姜母鸭历史悠长，起源于商代，是古代皇帝宫中滋养补品。相传是商朝的御医吴仲所创，以中药调配而成的皇宫中独家秘方，并用麻仁油炒红面番鸭肉，再加老姜、烧酒炖煮。这道菜味道鲜美，食用后精神抖擞，筋脉通畅，还具有滋补养生的功效。



扫一扫
导航到现场



扫一扫
更多信息提前知道

主办：乐清日报
承办：中华两岸夜市美食文化交流协会
地点：宝鑫净菜市场前广场（伯乐东路中心公园对面）
时间：10月15日-10月23日（10:00-21:00）

主编：张诺
本期编辑：应裕智 陈露
本期美编：程欧阳
有事就拨：15706776936