



我是酸桔
不是金桔唷！





「桔吉如炆・醬靚就好」

2013新北客家桔醬節「醬」心獨具上好菜

12月是屬於酸桔的季節。

黃澄澄，小巧可愛的酸桔，多產於桃竹苗丘陵地區的農產品，很少人會直接拿酸桔來吃，但是勤儉的客家人發揮創意，運用酸桔特殊的口感，研發出美味可口的桔醬，成為專屬客家人獨一無二的沾醬，近期更發展成為客庄特色伴手禮。

新北有三寶—綠竹筍、甘藷、山藥，而我們客家人有健康五寶—桔醬、九層塔、仙草、紫蘇及紅麴，一般人都認為這五寶是料理的配角，但其實也是豐富味蕾層次的主角。以這次活動主角—桔醬來說，這飽滿金黃色的色澤，是因為酸桔的新鮮，沒有添加任何人工香精或色素，客家人生活中每一道料理都可以與桔醬結合，除了沾醬，更可以入菜提味，而且無論是葷食素食者，桔醬都可帶來全新的美食體驗。不論是油滋滋的白斬雞，或是口味平淡的燙青菜，一旦遇上桔醬，白斬雞便可以去油解膩，而蔬菜的甘鮮甜更可以被桔醬提升到不同層次的口感，在饕客口中激盪出不同火花。

第一屆新北市客家桔醬節活動名稱特別以「桔吉如炆・醬靚就好」為名，「炆」音同「令」，有烹煮料理之意，而「靚」客語音同「醬」，為「漂亮」之意，取桔子吉祥之意。除了讓民眾跟隨桔醬製作達人張春梅顧問的腳步，體驗挽袖熬煮桔醬過程的樂趣外，更邀請了花食間餐廳雷蒙老師、圓山飯店嚴永裕主廚、逸鄉園客家美食餐廳游朝雄主廚、台北深坑假日飯店

洪福龍主廚、及醒吾科技大學譚得祥教授、江政璋教授與沈鴻恩教授所帶領的創意花式調酒社同學等五大料理達人齊聚一堂，將桔醬入菜，量身訂做了五道「醬」心獨具的「桔」祥好料理、飲品，有桔醬起士南瓜鮮貝、金醬子排、客家桔醬松豬、鮮蔬雞肉捲佐桔醬以及專為創意桔醬料理調製的「金好喝」，賦予傳統的客家桔醬嶄新的面貌，不藏私的將料理祕訣大公開，並將美味的客家桔醬創意料理與民眾一同分享冬日的微酸幸福。

活動現場還有客家桔醬產業推廣展售會及DIY互動體驗區，並特別邀請了桔醬料理達人—吳麗春老師，和各位分享桔醬在生活中各領域的應用，讓大家平常在家就可以施展桔色魔法。大家還可以一邊逛一邊欣賞優質客屬社團帶來客味百分百的歌舞表演，雖然下著大雨，但絲毫不減民眾參與的熱情，再佐以桔香，共同熬出屬於客家的傳承與創意。

酸桔盛產的季節，透過產官學與民間的多元管道，藉活動共同推廣，開創客家料理新風潮，讓桔醬生動躍然深映參與群眾心中，進而認識，喜愛桔醬特殊價值及相關產品，且更進一步推廣特色產業商品，更豐富了「新北客家桔醬節」內涵。

新北市政府客家事務局 局長 **彭惠圓**

目次

局長序 2

桔醬123美味又健康 料理變簡單 吳敏惠老師

6

- 桔醬妙滋味 6
- 定義新桔醬 6
- 原料是酸桔 7

五大名廚上菜

8

■花食閣餐廳·雷蒙主廚

桔醬起士南瓜鮮貝 10

■圓山大飯店·嚴永裕主廚

鮮蔬雞肉捲佐桔醬 14

彩虹鮮蔬佐桔醬 16

金玉滿堂 18

吉祥如意 20

桔祥鴻龍 22

■逸鄉園餐廳·游朝雄主廚

客家桔醬海鮮塔 26

客家桔醬松豬 28

玉米桔醬燴雪魚 30

客家桔醬炒雞球 32

芝士桔醬焗大蝦 34

■ 深坑假日飯店·洪福龍 行政副主廚

金醬子排..... 38
黃金彩蔬樹果蒸魚腩力... 40
金蒜堅果蝦球 42
黃金焗烤蕈菇 44
黃金臘腸蝦仁炒飯 46

■ 醒吾科技大學調酒社·巧政璋教授

創意飲品：金好喝 50

桔醬是料理好幫手 (創意家常料理)

52

■ 吳敏惠老師

桔香烤餅及桔香絲..... 54	吉利有魚..... 64
桔香烤蛋..... 56	台灣魚點金..... 66
金磚大桔米糕..... 58	桔醬焗金蔬..... 68
白玉金晶..... 60	紅玉炆小排..... 70
銀絲鑲金..... 62	田黃水晶凍..... 72

桔醬製作流程

74

■ 張春梅顧問

2013桔醬節花絮

76

桔醬123美味又健康 料理變簡單

◆文/圖 吳敏惠老師

桔醬妙滋味

桔醬是客家獨有的醬料；有客家朋友說，在老家廚房，家家戶戶的食櫥裏一定都有桔醬，阿婆用它來沾白斬雞、五花肉、青菜、豆腐……，“當好食”！。

推廣和延續桔醬的傳統飲食價值是傳承客家在地風土滋味外，兼及客家生活記憶、文化、工藝美學、歷史的連結。桔醬之於客家菜，如同蕃茄之於義大利料理，少了這一味，就少了一分享受！

桔醬除了吃，也是客家人對家鄉的牽繫；客家朋友中，一位是新北市政府客家事務局長彭惠圓，她在國外時，只要一想家，就需要桔醬烤土司；一位芎林農會的客家靚妹是只要想到兒時點滴，就拿桔醬，醬油拌飯；另一位則是聽我這樣說時，在坪林茶鄉長大的他，堅持說桔醬要加茶油才對味！

總之，桔醬對客家人，真的，不只是餐桌上桔香菲菲的美味；真的，也是客家人共同的記憶。

定義新桔醬

新北市政府辦理 2013 桔醬文化節，期待桔醬能復古又創新。

過去，桔醬被定義成佐料及沾醬，小小一碟是餐桌上的配角；在當代，桔醬應重

新被討論；桔醬是用整顆酸桔去製作的，酸桔的全纖維及全營養，都被保留；高纖飲食和桔皮已證實對人體健康有益。當桔醬能更廣泛及增量用於每一道料理上，滿足大家對於美味天然、健康養生飲食的需要，相信是大家的福氣。

美食的趣味在於其普遍性及特殊性兼具，故即便是西方人最愛的三大食材：鵝肝、松露、魚子醬，也有不愛者，東方人更是難以照單全收；但桔醬卻是對初次品嚐客家料理的中外朋友們，十之八九覺得是人間美味，一試成最愛。這是桔醬與生俱來的親客妙滋味吧！

原料是酸桔

橘醬的原料是酸桔，雖然很多文獻資料寫成是金桔、金橘、金棗或圓金橘，然而都不是，酸桔就是酸桔，是一個橘子的"種"。果實大約 5-6 公分，像顆迷你的小椪柑，很好剝皮、籽很多，很酸，酸到日本來買去當醋、做果汁。優點是好種、生長力強，台灣北部橘子的砧木，如椪柑、海梨、桶柑、茂谷都可接枝。

酸桔果肉酸出了名，不論成熟與否，少有人拿來直接吃，但做成桔醬，酸香夠勁！銀龍桔醬的老闆賴銀龍先生說，要記得採熟透的酸桔，才最有利於做出色澤金黃、酸中帶甜的美味桔醬。



好



好

花食間餐廳

雷蒙主廚



◆文/圖 雷蒙主廚

簡介

自小在宜蘭傳統農業家庭成長的雷蒙，1976年為減輕家中負擔，至台北近五十家酒樓餐廳當學徒，後入伍時學習英文，使他更了解國外飲食文化，退伍後旅居日本仍從事料理工作，菜色創新由台菜海鮮延伸為創意菜，充滿多國料理風情，回國後擔任台菜餐廳配菜師傅，因外場人員轉述客人常詢問這道菜對人體有何幫助和影響，促使他開始思考食材選配對人體的影響進而擔任企業名人飲食顧問，料理資歷36年。近年轉型為電視烹飪節目評審、主持人、代言食品、大學生活美學講師……等。



桔醬起士南瓜鮮貝





食材

鮭魚卵	10 公克
熟南瓜	6 兩
起士粉	6 公克
北海道鮮貝	10 顆
薄荷葉	少許
蛋白	3 顆
太白粉	少許
奇異果	6 個

調味料

胡椒粉	適量
桔醬	20cc
柴魚粉	適量
昆布醬油	適量
香油	少許
米酒	適量

作法

1. 熟南瓜搗成泥狀加入蛋白及太白粉過油待用。
2. 鮮貝用桔醬醃製一下加胡椒粉級米酒還有昆布醬油醃製十分鐘後稍為煎製一下即可。
3. 將步驟 1 的醬料加調味料後。此時以奇異果片墊底擺上鮮貝後，淋上調味的南瓜醬再把薄荷葉裝飾上去，灑上鮭魚卵即可上菜了。

Tip

南瓜泥在家裏過油有困難時，可將南瓜去皮、去籽並去除較軟的果肉，再切塊，南瓜塊吹風2小時，再蒸熟，壓成粗泥、加桔醬略拌黏著即可。皮和籽可加1杯水一起蒸熟或小火煮到開爛10分鐘、放涼、加薑、二砂打成薑汁南瓜！

推廣地產地消在地蔬食節能減碳，可用新北三芝的美人腿取代干貝，取茭白粗的一頭，切下2公分一段，交叉切上刀痕，仿若干貝，桔醬較易入味，幾可代之。



醬



就好



圓山大飯店 嚴永裕主廚



◆文/圖 嚴永裕主廚

簡介

自17歲即進入圓山大飯店擔任川揚廚學徒，由最基本的廚房工作磨練開始，至今成為主廚，轉眼已經四十餘載，參與歷屆總統就職典禮晚宴國宴料理之製作。

2008年8月隨圓山大飯店前往加拿大溫哥華及多倫多參與第十九屆台加文化節活動，協助開幕酒會餐點製作及「名廚上菜」單元推廣台灣小吃之現場示範。

2009年12月前往山東省濟南市，參加圓山大飯店之姊妹飯店－「山東大廈飯店」，進行台灣小吃之推廣活動。

2011年9月受邀隨圓山大飯店前往江蘇省鹽城縣參與「台灣美食週」活動。



鮮蔬雞肉捲佐桔醬





食材

雞胸肉	250 公克
客家桔醬	2 湯匙
紫色山藥	150 公克
醬油	2 湯匙
白蘿蔔絲	150 公克
砂糖	1 湯匙
蘆筍	150 公克
味霖	1.5 湯匙
胡蘿蔔絲	50 公克
春捲皮	10 張
彩色蝦餅	50 公克

雞胸肉醃料

調味粉	適量
胡椒粉	適量
鹽	適量
米酒	適量

作法

1. 雞胸肉洗淨後，加入調味料，放置冰箱內醃 1 小時。再將雞肉蒸熟放涼並切成條狀備用。
2. 紫色山藥洗淨切條蒸熟、蘆筍洗淨去老皮並切成適當長度燙熟備用，白蘿蔔洗淨後去皮並切成條狀，紅蘿蔔則切絲備用。
3. 將桔醬、醬油、砂糖及味霖充分均勻混合後成為沾醬。
4. 將雞胸肉、紫色山藥、蘆筍、白蘿蔔及蘿蔔絲包入春捲皮內成捲。
5. 將鮮蔬雞肉捲放入油鍋炸至呈金黃色即可撈起。
6. 將彩色蝦餅也炸熟，與鮮蔬雞肉捲一同擺盤並附上桔醬沾醬即可。

Tip

桔醬沾醬可以柑橘類果汁或鮮果泥，調整滋味，增加鹹味的層次感。桔醬亦可在包捲時就加半小湯匙，方便春郊秋遊外出野餐時，不必再另備沾料！但要快包快炸，以免露漿。



彩虹鮮蔬佐桔醬





食材

西芹.....	200 公克
紅蘿蔔球.....	100 公克
杏鮑菇.....	150 公克
紫色山藥.....	100 公克
紅甜椒.....	120 公克
黃甜椒.....	120 公克

調味料

客家桔醬.....	3 湯匙
醬酒膏.....	2 湯匙
白砂糖.....	2 湯匙
味霖.....	1 湯匙

作法

1. 把西芹、杏鮑菇、甜紅黃椒洗淨後，切成長條形狀後，全部入熱水汆燙後，撈出瀝乾備用。
2. 紫山藥及白蘿蔔則挖成圓球狀後，入熱水汆燙後，撈出瀝乾備用。
3. 將桔醬、醬油膏、白砂糖以及味霖混合成沾醬。
4. 將所有蔬菜擺盤即可。

Tip

彩虹蔬菜要看起來五色繽紛，要把握紅黃橘綠藍的配色法則，例如新北市金山甘藷是橘黃、本地胡蘿蔔片代替進口彩色甜椒、芥蘭心、毛豆替換西洋芹塊。

「地產地消、健康環保」是當代新美食消費觀，在日韓推動的「真土不二」，「強調人的生活不應該脫離土地，生活在哪裡的土地，就吃那塊土地上所長出來的食物」，新北五股、八里、淡水、林口有在地青菜和綠竹筍，有空要去在地農夫市集尋寶！



金玉滿堂





食材

烏魚子	250 公克
蒜苗	100 公克
白蘿蔔	100 公克
秋葵	150 公克
娃娃菜	150 公克

調味料

客家桔醬	2.5 湯匙
白砂糖	1.5 湯匙
醬酒膏	1.5 湯匙
味霖	1 湯匙

作法

1. 先把烏魚子烤3~5分鐘，待涼後切斜片，把蒜苗、白蘿蔔洗淨後也切成斜片。
2. 將桔醬、醬油膏、白砂糖以及味霖混合成沾醬。
3. 在每一片烏魚子片上塗上一層薄薄的調味桔醬，再排上白蘿蔔與蒜苗片。
4. 秋葵及娃娃菜洗淨處理後再入熱水汆燙，撈起後瀝乾再與烏魚子片共同擺盤即可。

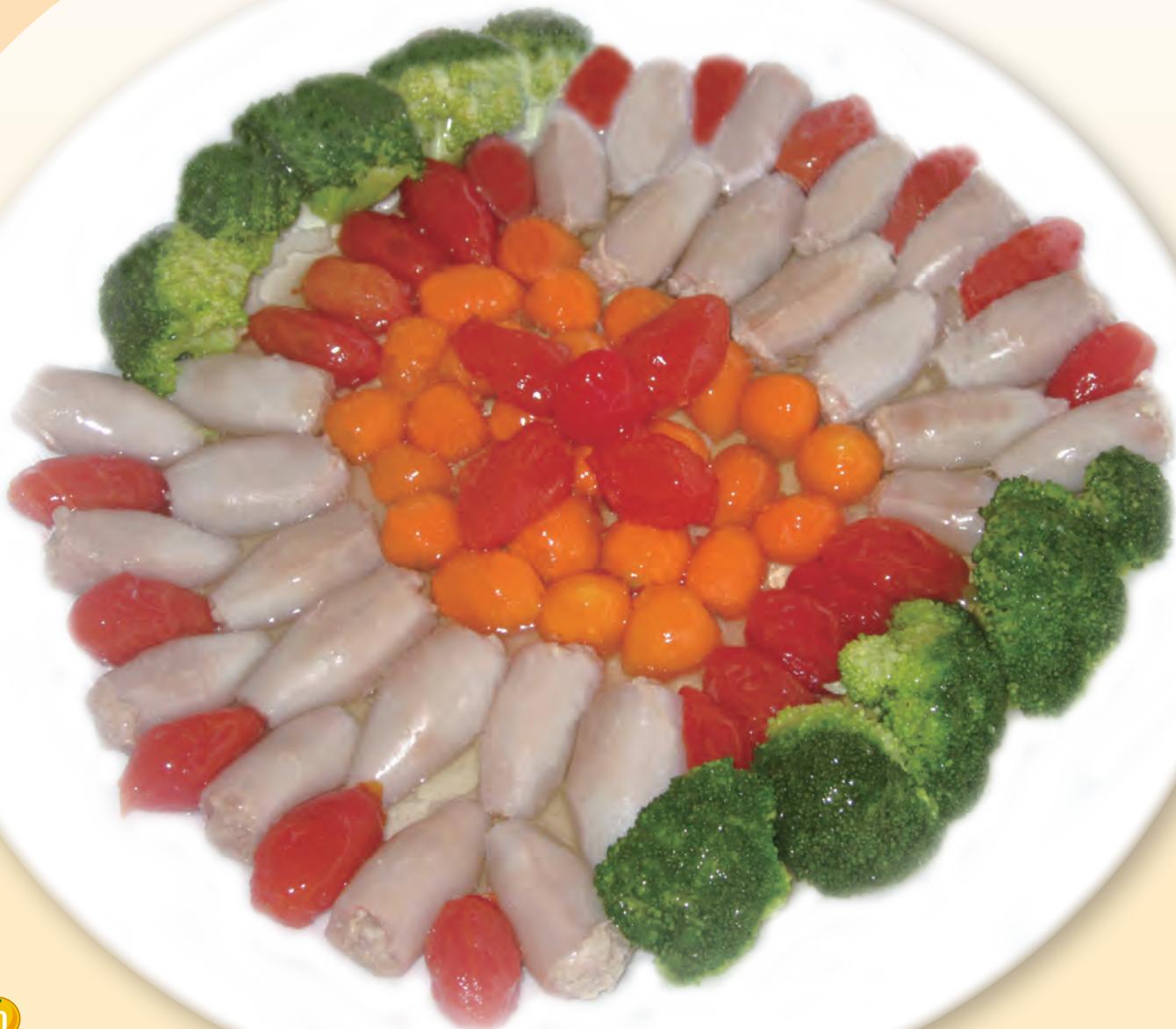
Tip

娃娃菜是外形與風味和大白菜相似，尺寸僅大白菜四分之一到五分之一的迷你版，故稱之娃娃。

娃娃菜、烏魚子不好買時，可用在地的原味食材山藥、綠竹筍、地瓜代替，新北市長朱立倫推廣打造「新北市健康三寶」的品牌時，他建議「夏筍、秋蔬、冬山藥」的口訣，記住後將不會錯過享用新北三寶的最佳時機。不論是六月到九月的綠竹筍、八月到十一月的甘藷，或是十月到十二月的山藥，都能讓消費者享用最安全、最自然、最健康及最新鮮的天然食材。



吉祥如意





食材

小卷...12 條 (400 公克)	
小蕃茄.....	250 公克
絞肉.....	150 公克
日本山藥.....	200 公克
荸薺.....	50 公克
白蘿蔔.....	120 公克
鹽巴.....	少許
白果.....	120 公克
太白粉.....	少許

調味料

客家桔醬.....	3 湯匙
白砂糖.....	1.5 湯匙
醬酒膏.....	1.5 湯匙
味霖.....	1 湯匙

作法

1. 先把小番茄洗淨後，以油炸去皮清洗後瀝乾，加入白砂糖、話梅、甘草醃漬入味即可。
2. 把小卷頭尾去除並清洗乾淨後，將絞肉、切碎荸薺與太白粉及調味料混合，塞入小卷肚內，放蒸籠蒸至 3～5 分鐘蒸熟。
3. 把青花菜、紅蘿蔔球洗淨後，放入熱水汆燙後撈起瀝乾。
4. 將桔醬、醬油膏、白砂糖以及味霖混合成沾醬。
5. 將小卷、青花菜、紅蘿蔔球及梅汁番茄擺盤即可。

Tip

新北平溪出產的山藥，質地細緻，吃在地新鮮安心。山藥一次吃一吃不完，如果整支未切，放在通風陰涼處太陽不直射，保存1個月沒問題。如果已經切開或削皮，可以塑膠袋裝起來，擠出多餘的空氣，密封後放到冷凍庫保存。冷凍山藥烹調免退冰，料理方便衛生，湯粥紅燒、悶燉熱炒皆適宜。

白果在南北貨店買得到的都是進口貨，找不到可用的白果，可將地瓜切成1.5公分菱形塊，裹薄薄的粉及一點鹽，微波到熟，代之。



桔祥鴻龍





食材

新鮮干貝..... 12 粒
(12 粒 400 公克)
青花菜250 公克
胡蘿蔔200 公克
紅色火龍果600 公克
白果.....400 公克

調味料

客家桔醬..... 3 湯匙
醬酒膏1.5 湯匙
白砂糖1.5 湯匙
味霖..... 1 湯匙

作法

1. 先把鮮干貝退冰解凍後，泡熱開水兩次共約 8 分鐘後備用。紅蘿蔔洗乾淨後切片後汆燙撈起。將干貝放在紅蘿蔔片上備用。
2. 青江菜洗淨切小朵，汆燙後瀝乾，火龍果洗淨去皮後打成果泥。
3. 盤中先倒入火龍果泥，再將罐頭白果入熱水汆燙後，擺飾在上方。
4. 外圈再擺上干貝紅蘿蔔，並以小青江菜間隔擺飾即可。



醬

就好

逸鄉園餐廳 游朝雄主廚



◆文/圖 游朝雄主廚

簡介

曾任龍祥粵菜酒樓主廚、公子爺港式海鮮樓主廚、雷諾瓦休閒俱樂部行政主廚。

1993年參加中餐烹飪檢定乙級合格，2004年參加重慶美食展獲頒中國烹飪大師金牌，2005年參加上海FHC中式熱菜組獲得銀牌，2006年參加農委會舉辦全國人氣米料理，獲頒優勝獎牌，2007年參加台北廚王爭霸賽榮獲台北名廚獎章。曾任YWCA日人班指導老師。2009年當選台北市餐飲職業工會模範勞工代表，2010年當選中華民國FDA優良廚師。2011年獲選客家名廚獎章。



客家桔醬海鮮塔





食材

蝦肉粒	150 克
洋蔥粒	150 克
蟹肉	150 克
玉米粒	150 克
魷魚粒	250 克
洋菇	150 克

調味料

A 組調味料：

麵粉	50 克
沙拉油	100 克
芝士條	

B 組調味料：

客家桔醬	250 克
雞粉	20 克
鹽	少許
糖	50 克
奶油	少許
雞湯	600 克

作法

1. 鍋燒開水將材料蝦肉、蟹肉、魷魚、洋菇、玉米粒汆燙熟撈起灑乾水備用。
2. 將沙拉油入鍋燒熱淋入麵粉拌均成麵糊備用。
3. 將奶油放入鍋裡開小火，放進洋蔥粒炒香，再加進雞湯桔醬和 B 組調味料，再將麵糊慢慢倒入拌均，再加進燙熟的材料一起再拌均備用。
4. 取一錫鋁小盤將煮好的食材裝入，最後上面再放芝士條，入烤箱烤至表面金黃即可取出裝盤。



客家桔醬松阪豬





食材

松阪豬肉..... 600 公克

調味料

醃料：

桔醬..... 150 克

糖..... 30 克

醬汁調味料：

桔醬..... 160 克

蜂蜜..... 60 克

味霖..... 60 克

作法

1. 豬松阪肉洗淨瀝乾備用。
2. 將醃料、桔醬、糖拌均，再放進豬松阪肉拌均，放進冷藏水箱醃 12 小時至入味。
3. 將醬汁調味料一起拌均備用。
4. 取出豬松阪肉，放在烤盤裡，放進烤箱，烤至肉熟取出切片擺盤後再淋上桔醬汁即成。

Tip

松阪豬肉，取自豬傳頭、頸間的部位，每頭豬所生產的「松阪豬肉」只有兩片，且每片約有 200 公克，肉色比起其他部分白嫩許多，經川燙煎烤後，肉質甜美而不膩，瘦肉不澀且嫩中帶脆，還帶有肉香味，是所有豬肉中口感最佳的。



玉米桔醬燴鱈魚





食材

鱈魚肉 300 公克
三色豆 200 公克
玉米醬 150 公克

調味料

A 組調味料：

鹽 少許
太白粉 10 公克
白胡椒粉 少許
雞蛋液 半個

B 組調味料：

桔醬 2 大匙
雞粉 少許
香油 少許
糖 少許
太白粉 少許
鹽 少許

作法

1. 將鱈魚肉洗淨去皮和骨切成 1 x 2 公分長條放入盆中，用 A 組調味料拌均醃製備用而後再裹上一層乾太白粉。
2. 炒鍋倒入沙拉油大火燒至 7 至 8 成熱，再將魚塊逐一放入炸至金黃色熟成撈出瀝油裝盤。
3. 炒鍋去油放進三色豆、玉米醬、水、桔醬、調味料用少許太白粉水勾芡下少許香油淋在魚塊上即成。



客家桔醬炒雞球





食材

去骨雞腿..1支 400 公克
紅甜椒 半個
蔥段..... 1 支
蒜片..... 2 個
青甜椒 半個
鳳梨片 2 片

調味料

A 組調味料：

鹽 少許
白胡椒粉..... 少許
太白粉 10 克
雞蛋液半個 (醃雞腿用)

B 組調味料：

桔醬..... 40 克
糖 20 克
醋 20 克
水 適量

作法

1. 雞腿切成 2X2 公分小塊加 A 組調味料醃製備用。
2. 將青椒、紅椒、鳳梨片切 2X2 公分方丁塊備用。
3. 桔醬加水、糖、醋一起倒入碗中攪拌均勻待用。
4. 將醃好的雞肉黏上乾太白粉，每塊都要黏均勻。
5. 鍋裡放油燒至 7 成熱時，放進雞肉塊慢火炸至浮起即熟撈起，再放進青紅椒快炸撈起。
6. 炒鍋留少許油，下蔥段、蒜片微炒，再加進桔醬汁燒開再放雞肉塊拌均勻即可起鍋裝盤。



芝士桔醬焗大蝦





食材

大蝦.....	10 隻
蝦肉.....	200 克
肥豬絞肉.....	50 公克
雞蛋白.....	半個
紅蘿蔔粒.....	100 克
芹菜粒.....	100 克

調味料

A 組調味料：

雞粉.....	少許
白胡椒粉.....	少許
香油.....	少許
太白粉.....	少許

B 組調味料：

桔醬.....	2 匙
水.....	2 匙
雞粉.....	少許
糖.....	少許
太白粉.....	少許

作法

1. 將大蝦開背去筋洗淨備用。
2. 將蝦肉去筋洗淨瀝乾砸爛成泥，肥豬絞肉切小粒加紅蘿蔔、芹菜粒一起拌入蝦泥，再加調味料 1 拌勻。
3. 將大蝦背攤開抹少許太白粉（起黏性作用）。
4. 將做好的蝦泥釀在大蝦背上放進蒸籠蒸十分鐘至熟取出擺盤。
5. 鍋放入少許油，放水加 B 組調味料調勻煮開，用少許太白粉水芡芡淋少許香油淋在大蝦上即成。



醬

秘

紅



深坑假日飯店

洪福龍
行政副主廚

◆文/圖 洪福龍行政副主廚



簡介

1973年出生的洪福龍，從16歲開始進入餐飲專業的領域，經歷台南擔仔麵4年、日本懷石料理3年、真的好海鮮餐廳13年，其中於台北11年，上海2年，至今已經超過20年，有著一張娃娃臉的他，年輕時憑著對美食的熱愛，開始了追求極至美味的職場生涯。

洪福龍師傅於上海期間更曾經參加2006年上海國際餐飲博覽會－青年烹飪精英大賽。個人囊括點心項目：金獎；冷菜項目：特金獎；熱菜項目：特金獎。一連串金獎加身的殊榮肯定，都突顯出年紀輕輕的洪師傅有著超凡過人的好手藝。而洪師傅更帶領當時任職的餐飲團隊，一舉奪下團體項目的金獎，而更在2006年上海國際餐飲博覽會－青年烹飪精英大賽中，以道地的港式海鮮作品獲評為「2006年上海餐飲業年度名菜」。

深坑對洪師傅來說，有著一份特殊的情感，洪師傅的妻子為深坑本地人，為了回饋鄉親，加入台北深坑假日飯店團隊的洪師傅將結合當地著名的食材包括綠竹筍、豆腐、黑豬肉以及茶葉，設計出一道道專屬台北深坑假日飯店的獨家菜色，令人高度期待。洪福龍主廚精湛的廚藝就像是全能的超級運動員，無論冷菜、熟食以及點心都有獨到的烹調功力，貫徹港式餐飲傳統作法、更融合西方的烹調與盤飾藝術，追求終極的美食呈現，洪福龍主廚再再都印證了不斷的學習與創新，就是餐飲專業人士滿足每一張挑剔味蕾，最重要的目標。



金醬子排





食材

A 組材料

小排骨	400 公克
米酒	50 公克
雞蛋	1 顆
鹽	5 公克
麵粉	30 公克
糖	5 公克
吉士粉	5 公克

B 組材料：

水	230 公克
冰糖	50 公克
白醋	35 公克
桔醬	75 公克
陳皮	15 公克
山楂	5 公克

作法

1. 將 A 組食材「小排骨」洗淨，塊瀝乾水份後加入 A 組其他材料攪拌均勻醃漬 15 分鐘，
2. 起油鍋（油溫約 150°C）炸熟撈起，加入 B 組材料拌炒後，撒上白芝麻即可。





黃金彩蔬樹果蒸魚腩力





食材

- 胡蘿蔔.....100 公克
蘆筍.....100 公克
新鮮香菇.....50 公克
樹子.....30 公克
鱸魚肉片.....300 公克
桔醬.....40 公克

作法

1. 將鱸魚肉片切 7 公分大小片狀。
2. 再將胡蘿蔔、蘆筍、香菇切成條狀捲成長條，蒸熟淋上桔醬即可。



金蒜堅果蝦球





食材

蒜頭酥.....	10 公克
蔥.....	5 公克
綜合堅果.....	20 公克
薑片.....	5 公克
蒜茸.....	5 公克
蝦球.....	300 公克
桔醬.....	40 公克

作法

1. 將蒜茸、薑片爆香
2. 加入蝦球、鹽、糖及桔醬調味，爆炒後撒上綜合堅果即可。





黃金焗烤蕈菇





食材

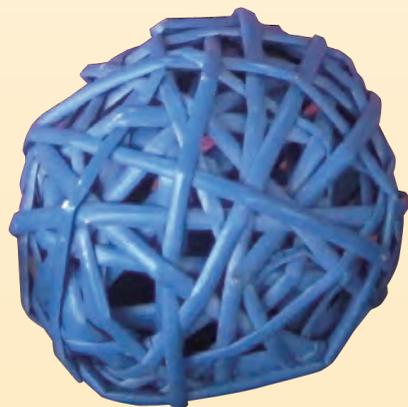
沙拉醬 150 公克
袖珍菇 100 公克
桔醬 35 公克
蛋黃 1 顆
美白菇 100 公克

作法

1. 將美白菇、袖珍菇炸過。
2. 淋上沙拉醬再加上桔醬、蛋黃 1 粒攪拌。
3. 放入烤醬焗烤即可。



黃金臘腸蝦仁炒飯





食材

臘腸..... 40 公克
白飯..... 250 公克
蝦仁..... 30 公克
蔥花..... 10 公克
全蛋..... 2 顆
生菜絲..... 20 克
桔醬..... 50 公克

作法

1. 將臘腸切小丁，加入雞蛋蝦仁炒香。
2. 加入白飯、桔醬、鹽調味拌勻即可。



醒吾科技大學創意花式調酒社

◆文/圖 醒吾科技大學江政璋教授

醒吾科技大學創意花式調酒社

醒吾科技大學創意花調社創立於民國 96 年。隸屬於醒吾科技大學餐旅系所轄之下其中一個重要的技術性與餐飲業相關性社團，也正因為如此，社團在成立之初即邀請餐旅系學有專長之老師來擔任社團指導老師，目前由醒吾科技大學餐旅管理系助理教授江政璋博士來擔任主要指導老師的工作，同時亦邀請醒吾科大夜間部沈鴻恩老師來擔任協助教學的工作。社團亦邀請業界許多知名的人士來擔任社團上課的客座講師，期待在業界講師更豐富的課程講授之下社團成員能有更多實地與業界交流的機會。



指導老師

江政璋教授



江政璋教授

- 中國文化大學觀光事業學系學士，Oklahoma City University 企管碩士
- Alliant International University 企管博士，專長為餐旅英文、管理學、餐廳服務技能、服務品質管理、消費者行為。



● 創意飲品

金好喝（冰）無酒精





食材

金桔醬	2oz
檸檬	1舟
檸檬糖漿	1.5oz
杯具	可林杯
砂糖	1匙
金桔	2顆

桔醬除了可以調製清新爽口的「金好喝」外，還可以加入傳統元素為飲品增添不同色彩，如：在雞尾酒的調配常在杯邊圍上鹽圈或糖圈，這種方式的專業名稱，叫做 Rimming，無非是作為一種裝飾及給予一種額外獨特的味道；但當然並不一定要加鹽，還可以加糖，最重要是可搭配到飲料的味道。杯邊加鹽是最基本的調酒技法。就連平常喝柳橙汁、葡萄柚汁之類的純果汁都可以用鹽口杯喝，除了漂亮更帶給飲者不同味覺層次享受。但是江政璋教授與沈鴻恩教授融合了一種傳統與創新的方式，在調製「圓福」這道飲品時，使用福菜末加上砂糖圍在杯緣，取代以往使用的鹽或糖，新穎且具巧思。另外客家名菜中薑絲炒大腸，吃過的人無不對其酸勁特別印象深刻，因此醒吾大學調酒社同學也提供了「真愛醋」的調法，使用醋精、薑汁香甜酒、熱水、巨峰紫等材料，讓人可以在寒冷的冬天享受暖暖的微酸幸福。

桔醬是料理好幫手

◆文/圖 吳敏惠老師

去油解膩～自然酸甜爽口

豐富口感～增加味覺層次

減輕負擔～輕食安心原味

吳敏惠老師

簡介

世新大學觀光研究所碩士

臺北市松山區公所區政顧問

新楊平社區大學農村再生課程講師

桃園創新技術學院餐旅管理系兼任講師

財團法人綠色旅行文教基金會執行長

中餐葷食丙級技術士

麵包烘焙丙級技術士

專長：

餐飲管理、餐廳規劃、特色料理開發、農產品行銷及品牌經營、民俗信仰調查與研究、傳統藝術調查與研究

桔醬只能用於沾料嗎？我在長青學院能當我阿媽的學生告訴我，滷一鍋豬腳要上二瓶好醬油，我立刻想能不能滷一鍋好肉能用掉二瓶桔醬？沒想到桔醬調和料理整體味道及去除肉、魚腥臭味及軟嫩肉質的功能，竟是一把罩。原來這和法國料理的橙香鴨胸及泰式料理酸辣鮮魚湯、檸檬魚使用檸檬葉，意大利宴客的金橘珠雞，實有異曲同工。

桃園區農業改良區在推廣桔醬時，也建議愛用桔醬可為日常及節慶料理帶來不同的滋味。桔醬可取代傳統食譜中部份醬油、豆瓣醬、番茄醬、魚露、蝦醬及牛奶的部份，成為桔醬肉、吉利有魚、桔醬醃肉等；以桔醬加入米食及麵食烹煮及調製，成為金磚大吉米糕、桔香烤餅及桔香絲；或是結合西點料理手法，成為桔醬鬆餅、桔醬焗金薯、桔香烘蛋、田黃水晶凍及調酒類飲品等。要讓桔醬復古又創新，原來可以結合的料理手法可以如此多元。更何況，透過製作流程簡化及採用質優的食材，桔醬將可以是當代輕鬆煮、美味健康吃的新祕訣。多用桔醬，靚醬就好。





桔香烤餅及桔香絲



客家是以米食為主的族群，米的各類加工品是傳統，如粄圓、水粄、菜頭粄。麵食，如餃子、饅頭、包子、蔥油餅、合頁餅等，隨著遷臺人士移居臺灣也將之帶入客庄，成為米食外的新選擇。

桔香烤餅是以合頁餅的方式製作。合頁餅，也有人寫成荷葉餅或叫春餅，是用兩塊麵團，中間抹油，圓形捍開成薄餅狀，烙熟後可揭成兩張，用來卷菜、肉烤鴨的餅皮；用它來包梅乾扣肉亦是絕配。



食 材



作 法

一、桔香烤餅：用冷水麵的做法，可保留更多的桔香

1. 取 300 公克的麵粉，混合鹽 0.5 ~ 1 公克，將 150 cc 桔醬及 75 cc 的水攪拌均均後加入麵粉中，揉成不沾手的麵糰。
2. 靜置一段時間，等麵糰散發出麵香，即可開始分成小團。
3. 每次取兩小團麵，中間沾油合起，捍整成越薄越好的圓形薄餅。
4. 乾鍋不加油，小火烙熟。

二、桔香絲：

1. 用烙熟的桔香餅，用剪刀剪成條狀。
2. 可當粄條一樣炒或煮食，或再置入烤箱烤至半乾或全乾，可當好吃的零食及年節伴手！



桔香烘蛋



整理屋外閒置空間養幾隻雞及豬，養大後賣掉貼補家用或支付孩子學費，是早期臺灣社會的共同生活記憶，以勤快著稱的客庄也不例外。早些年都會生活空間仍寬敞，移居都市的客家人，依舊會想辦法騰出空間養幾隻雞，沒賣掉的，就是加菜囉！



對許多四年級以上的客家人來講，雞蛋，是美好的童年回憶，經常是學校考試名列前茅及日常行為表現優良的獎賞品，用豬油把蛋煎到半熟或全熟，再淋上一點桔醬、麻油及醬油，軟中帶脆的蛋白、緻密軟細的蛋黃，讓人可以連著開心好幾日。

桔醬加蛋做成桔香烘蛋，相信對客家鄉親，更有童年回憶的滋味！

食材



作法

桔香烘蛋，蛋與桔醬的重量或體積比可從 1:1、2:1 至 3:1 均可，桔醬比例越高，烤出來的烘蛋桔香味越重，蛋和桔醬以 2:1 是較合適大眾口味的比例。桔醬可有效去除蛋腥，及幫助烤出膨鬆有型的烘蛋。

一、桔香烘蛋 (鹹)

1. 將蛋液加入適當的鹽，切點蔥花，也可放入切得很細的肉末、白飯。
2. 將蛋液倒入略奶油的烤模，再加固態的食材。
3. 放入烤箱烘烤至蛋呈膨起狀即可食用，一般家用小烤箱約烤 15 分鐘左右即可食用。

二、桔香烘蛋 (甜)

1. 將蛋液酌加一點香甜白酒類酒品，去除蛋腥味，增加桔香的層次。
2. 依個人對甜度的喜好，加入二砂糖或蜂蜜，再用小火煮熟橘瓣、果丁，或削些檸檬皮屑、絲加進去，可以增添烘蛋繽紛的色彩。
3. 同桔香烘蛋 (鹹) 步驟 2 及 3。



金磚大桔米糕



八月初至八月中旬舉辦的客家平安戲，甜米糕與新丁粿是三牲以外，十分常出現的謝神貢品。製作米糕的材料以糯米為主，故客家人稱甜米糕為糯飯。甜米糕在客庄也是拜拜、敬奉陽系神明的貢品，特別是農曆年。



傳統甜米糕的做法是圓糯米浸泡、蒸熟後將黑糖、二砂糖、桔餅、桂圓、豬油等拌料加入攪拌均勻，趁熱盛入模型、頂部壓平再置入蒸籠大火快蒸至全熟。十分好食，但也十分費時費事。

客家傳統以外的米糕有甜有鹹，鹹米糕像是臺南的筒仔米糕及臺灣菜經典料理－紅蟳米糕；鹹米糕，近年也開始出現在客家創意料理比賽，如芋頭、南瓜米糕。

食材



作法

1. 使用桃園三號新香米取代糯米，和桔醬的香氣最契合。
2. 洗好 2 杯米，正常要加的水量改成一半水一半桔醬。
3. 待飯煮熟後，加 1 杯蓮藕粉或蕃薯粉和 1 杯的滾水，迅速攪拌均勻。
4. 再依個人甜度喜好加二砂糖及半杯米酒。
5. 燜 5 分鐘，再加趁熱盛入表層塗有薄油的模型。
6. 壓出空氣，涼透後切塊。



白玉金晶



耕讀傳家的客家人，每日都要從事耗費體力甚鉅的農務工作，使得傳統客家料理具有油、肥、鹹的特性，當中的肥就是來自豬五花肉，經典客家料理中的客家小炒、客家爌肉、客家鹹豬肉、肉片福菜湯等都是很具代表性大量運用豬五花的菜色。

桔醬的妙用之一，是可以讓五花吃起來肉肥而不膩，除了沾，這道白玉金晶桔醬料理，用桔醬來取代鹹豬肉的醃料，及取代鹽及油蔥使用，讓這道白玉金晶多了天然的酸味及微苦，突顯出白肉片的鮮甜、冬季高麗菜的清甜。



食材



作法

1. 取約 1.5 公分略帶點厚度的五花肉，以油脂與肉面積比例約 1:3 的部位最佳。
2. 先在五花肉表面塗上薄薄一層的鹽，略醃，將鹽洗淨。
3. 放入可完全密封的保鮮盒或塑膠袋中，倒入桔醬至肉完全被桔醬淹沒為止。
4. 放入冰箱以 4°C 以下的低溫熟成三天，桔醬味道就可完全滲入肉裏，成為具有酸桔風味的桔醬醃豬肉。
5. 可以送入烤箱直接烘烤，或是切薄片與高麗菜大火快炒。起鍋前再加入桔醬，拌炒均勻後即可盛盤。



銀絲鑒金



一講到客家菜，很多人都會背得滾瓜爛熟說油、肥鹹、香；桔醬加燙青菜是客家味十足，卻是不油、不肥也不鹹的料理。現代人雖希望的多吃低油、低鹽、低糖料理，但用這個煮法煮出的料理雖健康卻多數十分難以下嚥！



燙青菜是十分有趣的料理，豪華如國宴大菜、平價如市井麵攤、親切如家常料理，不管氽燙技術如何，燙出來的青菜是爽脆鮮甜，或軟爛無力，淋上桔醬是所有燙青菜想要美味的答案！

燙青菜要燙出美味、好看，最簡單的方法，除了眾所週知的在水裏加點鹽，可讓青菜燙起來更加翠綠好看之外，還可以從水量及水溫去控制。燙青菜的水量要是氽燙量的五倍以上，才有足夠的熱能讓青菜一下子全熟，等到青菜顏色轉深，即可撈起；或者是不使用那麼多水，將青菜放入冷水鍋由小火開始加熱，等到水滾的同時，菜也剛好可以撈起上桌。

還記得常有人玩笑說，大飯店的料理貴是因為盤子比較大，說對也不對，除了家中無法料理這些菜色外，盤子要大是有美學比例依據的。視覺需要有足夠的空間才能有欣賞的感受，以餐盤擺飾來講，大概要保留主體三倍左右的空白，才有足夠空間把料理排得好看。

想把燙青菜，從家常菜變得像是宴客菜，可以把高麗菜切成細絲，用開水沖2遍，泡進冰水冰鎮，在不影響菜的外形及組織前提下儘量擠出水分，而後依您的構想排出好看的圖樣，最後再用小碟子把桔醬放在餐盤合適的地方，如此，一道燙青菜就可以美美上桌了！

作法

1. 將高麗菜切細絲放置整齊在大漏勺裏待用。
2. 用加了鹽、菜量五倍以上體積的滾水裏氽燙到菜顏色轉變。
3. 迅速撈起將水份完全瀝乾後裝盤，取醬料碟盛裝桔醬即可食用。
4. 可於氽燙時切些紅蘿蔔絲、木耳絲、小黃瓜絲點綴其中。

食材





吉利有魚



吃魚肉、喝魚湯最怕魚肉留有揮之不去的腥味及土味，試過桔醬後才知道原來超有效。因為桔醬裏的橘皮精油，果酸如蘋果酸、檸檬酸，這些成份可以有效的把肉和魚中味道不佳的「胺」及「三甲胺」去掉。

總之，肉和魚會有腥臭味的確有原因。腥味很難透過水洗方式去除，但柑橘的精油和檸檬酸，能夠快速溶解有腥味的有機物，因此可以降低臭味，桔醬裏就有類似這樣的成份，可以有效消除魚腥味。

更為有趣的是，比較過新屋永安本港現撈、跟略放已有腥味的同種魚，同配方及濃度竟能煮出兩種全然不同的好味道，桔醬的神奇妙用值得多方嘗試。



食材



作法

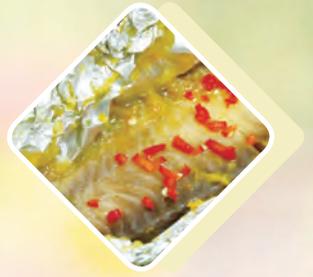
1. 打鱗後，將腮、內臟及血河清洗乾淨，於魚身左右兩側邊各劃三刀，放入加了桔醬的冷水中小火煮至滾。
2. 桔醬與水的比例從 1:2、1:3、1:4 均可，水沸騰約 3 分鐘熄火略悶。
3. 將魚肉及魚湯盛入大湯碗，點綴切絲的蔥、辣椒及薑即可食用。有了桔醬，煮魚湯變簡單！



台灣魚點金



除了魷魚，傳統客家料理少見河鮮或海鮮，除非當地有經常取得到魚、蝦、貝類的管道。桃園台地上的埤塘，最多時候曾經多達二萬多口，埤塘也會養魚，使得桃園一帶客家庄有幾道與魚有關的料理，如醃鯽魚、紅燒吳郭魚、鹹菜包鯉魚等；桃園新屋永安漁港，更是國內少數位於客家庄的漁港，每年的秋末至春初是主要捕漁季節，屬沿岸型捕撈漁業，漁民以撈捕市場經濟價值相對較高的白鯧、黃魚、午魚、鮫魚、海鱸、烏魚、石斑、剝皮魚等魚類，當地客家人也才有吃海魚的習慣。



料理要做的好吃又有深度，很多古早味大廚秘技都是靠高湯。現代人十分忙碌、吃飯時間不一定、空間有限，想要隨時有一個方便使用的高湯，並非一蹴可幾！

缺高湯？這時候，只要把一杯桔醬兌2杯水，就可以代替高湯，不論是用來煮魚湯、覆菜肉片湯、燙豬肉片、炒青菜煎蛋，美味加分真簡單！桔醬不只可取代高湯底，本性濃稠、香氣十足的桔醬還是很好的醃漬、去腥料，用整顆酸桔製作而成的桔醬，兼具酸、甜、苦、辣等複雜而調和的味道，用來醃肉、醃魚，去肉臭及魚腥味，蔥薑蒜辣椒全都省了，只要一瓶桔醬就能搞定！

食 材



作 法

1. 打鱗、除腮、內臟、血河清洗乾淨，魚肉較厚可在魚身左右兩側邊各劃三刀，再將桔醬均勻地塗魚體上。
2. 放入錫箔紙內醃漬 30 分鐘，將醃魚醬汁洗掉再倒入新的桔醬，同樣塗魚體全身。
3. 進烤箱前在魚肉上方置放一小塊奶油，務必烤至魚肉全熟為止。一般家用小烤箱，視魚肉厚度約時 25-30 分鐘左右。



桔醬焗金薯



地瓜是一個接近完美的天然食物，有豐富的纖維素。如吃太多的肉類、蛋、或疲勞，人體內會累積過多的酸，因地瓜性鹼，可中和人體中的酸性。地瓜中的膠原及多醣體含量也高，是一種好吃又對身體有益的蔬菜。



地瓜的吃法不外烤地瓜、地瓜簽、地瓜稀飯、蒸地瓜等，以上是很「台」的吃法；加入桔醬、麵粉、糖及奶油的地瓜，可以做出這道很「西」的地瓜料理－桔醬焗金薯。這是二百年前美國西部拓荒時代，在顛簸不已的蓬車上都能做得很美味的趕時間料理，拓荒者們為了搶到一塊從來沒有人劃界開墾的處女地，往往連停車生火煮飯的時間都沒有，為了家人三餐，母親們克服萬難成就了這道只需食材切塊、與粉料混合、進爐烘烤三個步驟就能完成的蓬車料理。加了桔醬，就成了很客家的派！

食材



作法

1. 地瓜洗淨、削皮、切片或切小塊均可，放進塑膠袋內倒入桔醬，搖甩均勻，使其表面均勻沾上桔醬。
2. 取另一只塑膠袋，放入麵粉：奶油：糖為 1:1:1 之比例，稍微揉捏使其混合。
3. 再倒入地瓜，搓揉至每塊地瓜上都沾滿粉料，置入烤箱烘烤至地瓜全熟為止。



紅玉炆小排



「炆」指的是用沒有火焰的微火燉食物或熬菜。傳統三合院或舊式住宅，廚房裏幾乎都有一口大灶，用燒飯煮菜的餘火來炆菜，是客家珍惜能源的生活智慧。客家菜採用炆法煮出的精典菜色像炆爌肉、菜頭炆排骨、肥腸炆筍乾、鹹菜炆豬肚和覆菜炆筍乾即是利用微火緩慢加熱，讓食材不但入味又能入口即化。



用大灶煮出來的料理之所以好吃其來有自，以木材為燃料，熊熊的炭火會產生遠紅外線，遠紅外線能夠穿透食材表面達二公分，還能讓食材產生不同的風味及氣味。

食材

新北市府辦理2013桔醬文化節時值寒冬十二月，正好是白蘿蔔盛產的季節，節氣諺語：「冬吃蘿蔔，夏吃薑，永遠不上醫生館」。不食不時，吃在地是最好的選擇。加入桔醬炆煮過的紅、白蘿蔔，竟然會多出一味上等白醋才有的好酸味，是嘗試多種耐燉煮的蔬菜後得到的意外驚喜。



作法

1. 取冬季盛產當季的白蘿蔔及紅蘿蔔，削皮切塊後，與豬小排一同置入。
2. 桔醬：水：醬油為 4:1:1 的醬料裏以小火煮至滾。
3. 5 分鐘後熄火靜置至全涼後，再重新以小火加熱一次，如此即可燉煮出完全入味、肉質軟爛的紅玉炆小排。

(此道料理也可加入洋蔥、馬鈴薯、荸薺等材料一起慢炆。)



黃水晶凍



果凍是十分簡單的料理，但是又要做得好吃、食材內的天然成份又要高，真不是件易事。市售果凍吃起來具有天然口感及風味的不多，原因為何？是因為果凍中的天然成份、酸和糖，都會影響凝膠的凍結！而且，比例越高影響越大。希望這些天然食材不影響凍結，就要把它煮的軟化熟透，但這樣果香也幾乎消失殆盡，但若又不想添加人工香精，這下子可就兩難了！



做果凍加入桔醬可以幫我們同時解決上述的兩大難題。因為上好的桔醬，幾乎全部都是酸桔泥，不但熟化完全，還有濃郁的柑橘香！即使有些桔醬鹹中帶辣，做甜點仍十分對味，因為微鹹可以讓甜味變得有層次，辣則可平衡味覺，創造有深度的品嚐經驗。

做果凍的凝膠種類很多，不管您手邊有的是用洋菜、鹿角膠，還是蒟蒻凍粉，想要做出軟Q適中，酸甜合宜的桔醬果凍，只要在冷卻前多做一個確認步驟—把一小湯匙的果凍煮汁先放到平盤，入冰庫冷卻2分鐘，檢視凝結的程度及味道是否如您所願，再調整一下煮汁的糖水及凍粉的份量，這樣就可以做出屬於您家的完美田黃水晶凍！

桔醬做出來的果醬顏色會呈現自然的金黃褐色，和印石田黃的感覺很像，點點的紅辣椒，彷彿是紅玉髓，如果再有一個有金石印紋的模子，這樣的桔醬果凍不但可以是撫慰客家鄉親的小甜點，正式宴客也上得！

食材



作法

1. 桔醬與水比例取 1:1 或 1:2 均可，視個人甜度喜好加入適量二砂糖。
2. 小火煮至滾再加入蒟蒻凍粉或果凍粉至可凝結成凍的量，測試凝膠狀態至滿意程度。
3. 趁熱放入果凍模內立刻加蓋，放涼後移入冰箱，冷透即可食用。

桔醬製作流程

◆文/圖 張春梅顧問



簡介

新北市政府客家事務局顧問

客家委員會諮詢委員

新北市客家社團理事長協會 第三屆主席

新北市 蘆洲區客家人文協會 創會理事長

張春梅
理事長



步驟 1 清洗



步驟 2 從桔子蒂開始，以刀劃皮一圈(深約0.5公分)



步驟 3 擠壓(將子擠出)



步驟 4 將桔皮與桔肉分開



步驟 5 將桔皮用開水煮熟，後取出備用



步驟 6 將桔皮與桔肉一起煮到成醬



步驟 7 冷卻後，用磨板機或是果汁機打成泥狀



步驟 8 裝瓶後冷藏

2013 桔醬節花絮



感謝桔醬達人們與五大名廚的參與支持



哇看起來好好吃喔！看到限量的餐點忍不住要大快朵頤呢！



感謝小組指導老師的熱情配合，
為大家的桔醬增添溫度



笑容可掬的菜包妹，準備了精采的歌舞！





可別小看我們是男生唷!動作可是相當明快，一點也不輸女生呢



看我們這些小小魔法師巧手一擠，把手中的酸桔變成香濃的黃金桔醬。



婆婆媽媽們真是有先見之明，有備而來先炒好米粉帶到現場，直接搭配橘醬食用，大家吃得不亦樂乎。



裝完罐的桔醬也排著隊等著被帶回家





Note



Note

桔吉如烱・醬靚就好

2013新北客家桔醬節「醬」心獨具上好菜

發行單位：新北市政府

發行人：朱立倫

出版單位：新北市政府客家事務局

策劃單位：新北市政府客家事務局

總編輯：彭惠圓

企劃編輯：陳晉業、許正昌

編輯小組：江盛來、賴英學、陳秋伶、蔡君慧、陳瑤霏、
湯玉枝、游舒涵、陳芳蓮、黃泓嘉、蔡依帆。

地址：22001新北市板橋區中山路1段161號6樓

網址：www.hakka-affairs.ntpc.gov.tw

電話：02-2960-3456 傳真：02-2955-5665

印刷年月：2013年12月

感謝名單：雷蒙、嚴永裕、游朝雄、洪福龍、譚得祥、江政璋、
沈鴻恩、張春梅、吳敏惠、鍾昀叡、醒吾大學調酒社同
學、行政院農業委員會桃園區農業改良場。

感謝贊助廠商：

