

客委會「客家特色餐廳認證輔導暨人才培訓計畫」所開發之客家私房菜式

Hakka food 品牌起源

客家委員會為推動客家產業發展，確保客家餐廳品質，於99年完成「客家美食HAKKA FOOD」圖文設計，作為客家餐廳與美食的品牌標章，希冀透過品牌行銷策略，提升客家美食形象，推廣客家美食文化。

茲為確保標章之專用性，排除他人盜用及避免消費者混淆，維護業者及消費者權益，於101年6月1日完成「客家美食HAKKA FOOD」商標註冊登記，以廣泛運用於通路識別及餐飲等相關服務，秉持一貫的好客心、好客情推薦最優質的產品給好客人，打造客家產業領導品牌，建立客家優質形象，創造客家特色產業新紀元。

Hakka food 品牌設計理念

本標誌來自客家擂茶意象，「擂茶」是客家人招待客人的茶點，富含客家人克勤克儉的精神與生活的智慧，外型以簡單俐落的圓弧表達擂茶的動態意象，一抹微笑代表客家人好客的歡愉，傳達出客家人待客的好客心，同時呈現客家美食豐富多元的意念，亦有團圓的象徵。粉紅色代表祝福滿滿幸運滿滿，藍色象徵客家精神勤儉質樸。

Hakka food 客家特色餐廳認證

透過客家委員會「客家特色餐廳認證輔導暨人才培訓計畫」，運用客家文化元素進行空間陳設及氛圍營造，提升客家菜餚的文化故事性，改造客家餐館朝「特色化」及「精緻化」的餐飲服務發展，並讓「客家美食HAKKA FOOD」標章認證成為民眾選擇客家餐廳的重要指標，逐步打造媲美米其林餐廳的服務與料理品質，讓客家特色餐廳及客家美食，為台灣飲食文化及觀光產業注入活水。本區現場進行客家特色示範餐廳實境模擬呈現，展現「HAKKA FOOD」客家美食品牌形象，具體展示並營造客家美食文化氛圍；另展出17家經認證之客家特色餐廳與私房菜餚，藉此帶給民眾耳目一新的客家饗宴。

經典菜餚新巧思—四爇食譜

排骨爇菜頭



材料
豬肋排600公克、白蘿蔔1條、芹菜1支、枸杞10公克、紅蘿蔔150公克、老菜脯50公克。

調味料
鹽1小匙、糖少許、香菜1顆。

- 1 豬肋排洗淨、切塊後，以滾水汆燙，再用清水洗淨。
- 2 白、紅蘿蔔去皮、切小塊，芹菜洗淨，切成5公分小段備用。
- 3 鍋中加入蘿蔔、老菜脯、豬肋排汆燙，再轉小火燉煮。
- 4 然後放入鹽、糖調味，並撒入芹菜、枸杞即可。

酸菜爇豬肚



材料
豬肚1個、客家酸菜250公克、干瓢80公克、梅花豬肉300公克、紅蘿蔔250公克、綠竹筍250公克、乾香菇4朵。

調味料
薑60公克、高湯1000cc、米酒1大湯匙、糖1大湯匙、鹽適量。

- 1 洗豬肚：將豬肚剪去表層的豬油網，洗淨放入麵粉混合抓勻，放入少許沙拉油與白醋攪拌，再用清水清洗，重複上個步驟(共2次)。
- 2 豬肚以滾水汆燙後刮去污垢，滾水加入薑片，放入豬肚煮10分鐘備用。
- 3 梅花豬肉洗淨先汆燙後，再加入水熬煮。
- 4 綠竹筍煮熟備用，乾香菇、干瓢泡水瀝乾，綠竹筍、紅蘿蔔、乾香菇、酸菜切成長條，將干瓢細綁住以上食材切長條。
- 5 高湯加入用干瓢綁成的材料，並加入剩下的調味料，以小火燉30分鐘至入味，即可起鍋。

爇爇肉



材料
三層肉600公克、擂茶粉20公克、薑片50公克、青蔥2支、大蒜4顆、桂竹筍1支、青江菜2顆、八角2個。

調味料
醬油50cc、米酒100cc、鹽適量、冰糖30公克。

- 1 三層肉洗淨切成方块，擂茶粉加水攪拌均勻後過濾備用。
- 2 三層肉抹上些許醬油，下鍋炸成金黃色。
- 3 起油鍋爆香辛料(薑片、青蔥)，並將冰糖溶化，加入少許水、調味料(大蒜、八角)爆香，連同三層肉、桂竹筍一起燉約1小時後放入擂茶汁再燉30分鐘。(視不同鍋具，因應調整)
- 4 上桌前將青江菜汆燙以鹽調味備用，桂竹筍置於底層，放上三層肉，再擺上青江菜即可。

福菜肥湯爇筍乾



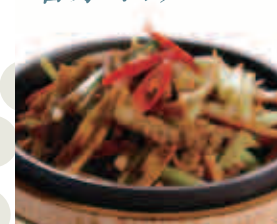
材料
桂竹筍600公克(筍乾300公克)、福菜100公克、枸杞10公克、香菜3支、辣椒1支、蒜頭30公克、蔥1支。

調味料
高湯800cc、鹽1小匙、糖1小匙、米酒半杯。

- 1 福菜洗淨後切寬條、桂竹筍切塊備用。
- 2 水燒開，放入桂竹筍燙約5分鐘撈起備用。若使用筍乾，需泡冷水1小時。
- 3 香菜洗淨、辣椒洗淨切斜刀燙熟備用。
- 4 將蔥切段，起油鍋加入蔥段、蒜頭爆香，加入作法1、2，再放入高湯內燒開，再改小火煮1小時，最後加入調味料(鹽、糖、米酒、枸杞) 拌勻盛入盤中即可。

經典菜餚新巧思—四炒食譜

客家小炒



材料
三層肉300公克、乾魷魚150公克、紅蔥頭50公克、青蔥1支、辣椒1支、豆干3塊、芹菜100公克。

調味料
醬油30cc、米酒60cc、鹽適量、鹽少許、蔥油酥少許。

- 1 用手沾鹽巴，將已浸泡3小時的魷魚去皮。
- 2 魷魚橫切成條狀。
- 3 三層肉、豆干也同時切成條狀，並將魷魚、三層肉、豆干個別煸炒備用。
- 4 將紅蔥頭煸出香氣。
- 5 加入魷魚、三層肉、豆干等一起煸炒，以米酒提香氣，並以醬油調味。
- 6 起鍋前再加入芹菜、青蔥、辣椒、炸好的蔥油酥等一起略炒即可。

薑絲炒大腸

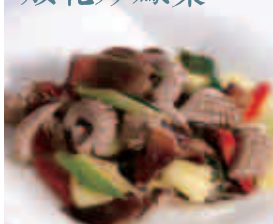


材料
大腸600公克、薑200公克、過貓200公克。

調味料
米酒100cc、鹽1小匙、黃豆瓣醬1大匙、白醋2大匙、青蔥3支、醬油適量、檸檬1粒、糖1匙、牛番茄100公克、麵粉150公克、八角3粒。

- 1 洗大腸：將大腸洗淨，放入麵粉混合抓勻，放入少許沙拉油與白醋攪拌，再用清水清洗，再重複一次動作(共2次)，放入薑片和八角，放入大腸汆燙後過濾備用。
- 2 油大腸：薑切片、蔥切段，起鍋用少許沙拉油加入薑、蔥、八角爆香，加入醬油、糖、米酒和水(蓋過大腸)，滷一個小時。
- 3 滷後大腸(或可再炸成金黃色)切小塊，薑洗淨切絲、青蔥切絲。
- 4 鍋中放入1大匙油燒熱，先爆薑絲，再放入大腸，以大火快炒約1分鐘，加入米酒、鹽、黃豆瓣醬、醬油拌炒，隨後加入檸檬，繼續拌炒數下即可裝盤。
- 5 另起油鍋，加入沙拉油以薑絲及豆瓣醬爆香，將過貓拌炒數下至熟備用。
- 6 將作法4加上作法5，青蔥、牛番茄作裝飾。

腰花炒鳳梨



材料
腰子1個、鳳梨200公克、木耳120公克。

調味料
薑100公克、辣椒1支、糖適量、鹽適量、米酒2匙、白醋適量、青蔥1支。

- 1 腰子洗淨橫切對半，再切中間的白膜，然後先在腰子表面劃直線，再以斜刀切花刀備用。
- 2 將腰花加蔥、薑去腥，放入滾水中汆燙以去除血水，再加入米酒，如此反覆數次至血水去乾淨為止，再泡入冷開水中至涼。
- 3 薑洗淨切絲，鳳梨去皮切小片，木耳洗淨切片，辣椒洗淨切斜段。
- 4 鍋中放1大匙油燒熱，以中火爆香薑絲及辣椒，再轉大火加入鳳梨拌炒，隨後倒入木耳，加入糖、鹽、青蔥調味，然後加入米酒、冷開水，略煮至鳳梨熟透即可。

鴨血炒韭菜



材料
青梗韭菜(或非黃)500公克、鴨血1個、蝦米1大匙。

調味料
辣椒2支、鹽1小匙、米酒1小匙、糖1小匙、蒜頭30公克、青蔥1支、豆豉30公克、黃豆瓣醬50公克。

- 1 滴鴨血：青蔥切段，起油鍋放入，再加入蒜頭爆香，再加入豆豉、黃豆瓣醬與辣椒(切斜刀)，鴨血切塊用滾水汆燙後撈起，加入油鍋內，水適量(蓋過鴨血)，燜20分鐘。
- 2 蝦米洗淨泡軟、青梗韭菜(或非黃)洗淨切小段、辣椒洗淨切片備用。
- 3 鍋中放1大匙油燒熱，將蝦米、辣椒、黃豆瓣醬、豆豉、蒜頭爆香。
- 4 放入滷鴨血、調味料拌炒一下，最後加入青梗韭菜、豆瓣醬以大火快炒數下即可裝盤。

品客美味 DIY 體驗活動

自8月23日起，每個週六或日下午2點即3點，辦理共20場飲食文化DIY體驗活動，包含手工藝品、傳統米食與創意料理教學客程，採預先報名制，歡迎各位家長與小朋友至「品客美味—臺灣客家飲食文化特展」臉書粉絲團報名參加。

八月

擂茶

103年8月23日

提供生茶、蓮子、薏仁、芡實、芝麻多種養生配料，民眾可動手DIY，以擂棒研磨原料，體驗製茶的樂趣。

糰粿

103年08月30日

糰粿就是大家熟悉的麻糬，將糯米糰放入舂臼中輪流翻轉、敲打，產生黏性，有著綿長永久的含意。

九月

芋板模型打板 DIY

103年9月07日

邀請手工藝品老師蒞臨園區，指導小朋友使用安全材料製作迷你芋板與板食模型，體驗另類的打板文化。



豬籠板

103年9月27日

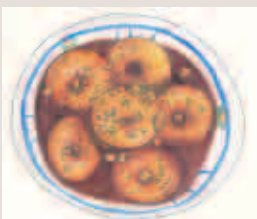
即客家菜包，因其形狀像豬籠而被叫豬籠板，內包蘿蔔乾、蝦皮等豐富餡料，是客家傳統點心的代表。

十月

牛盪水

103年10月11日

牛盪水是糰粿在薑糖水時，表面裸露部份似水牛徜徉在水中打滾的樣子而命名，是客家傳統耕田時，解渴又能補充能量的簡單小點心。

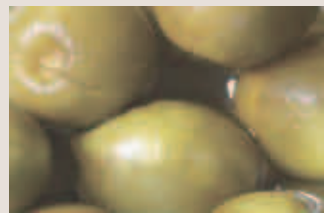


十一月

紫蘇梅醃製

103年11月22日

酸酸甜甜的青梅，遇上風味獨特的紫蘇，成為富有濃厚客家色彩的紫蘇梅對於生津止渴、淨化血液、解毒、抗過敏、及緩和感冒性咳嗽都有不錯的效果。

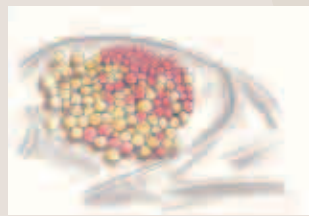


十二月

湯圓

103年12月21日

客家湯圓擁有多樣的名稱與料理方式，其根本就是由板脆揉成小丸子開始，從大小、配料到塞什麼樣的餡，都能改變湯圓的樣貌。



一月

擠福菜

104年1月17日

傳統客家家庭會在年前開始採收芥菜，開始製作一整年份的福菜，其中將多餘水分擠出的步驟—「擠福菜」，是製作好吃福菜的重要環節。



二月

發糕

104年2月7日

講到發糕就想到發財，客家人在過年時流傳一種說法，年節期間蒸發糕，糕發的越開，就代表今年越會發，更代表「笑開了」象徵家庭的和諧氣氛。



巧克力

104年2月14日

濃濃蜜蜜的情人節少不了最應景的巧克力，且當然是自己動手做最有意義，在搭配上茶凍DIY，組成甜蜜又清爽的情人節套餐。

*活動內容主辦單位保有修正之權利，詳情請上活動網站查詢

品客美味