阿中部長英雄宴

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 一張含有 盤, 桌, 食物, 咖啡 的圖片  自動產生的描述 | 三品拼係採用七股區的烏魚子、東山區的東山鴨頭及柳營在地果毅後的綠竹筍，組合而成。割稻飯為回味早期農收時主人做為半午點心的記憶，本道使用在地後壁的越光米及加入魷魚絲、香菇絲等材料，先在鍋中拌炒後，其上再放入白河蓮子蒸炊而成。苦茶油安心豚採用台糖公司自製的苦茶油及自己飼養的松阪豬肉，加入鮑魚菇，以乾式快炒而成，口感Ｑ彈有味。樹子蒸虱目魚肚使用七股所養殖的虱目魚肚，師傅特以在地樹子(破布子)並加入少許冬瓜醬調製蒸炊而成，古早味的做法，口味十分甘甜。鮮菇扒絲瓜以新鮮柳松菇及柳營在地盛產的絲瓜為主要材料，口味鮮甜。柳營牛奶雞湯主要以柳營鮮奶、土雞、杏鮑菇及紅棗燉煮而成的湯品。美點應雙輝下層以在地東山的咖啡豆，經過細緻研磨沖泡後再與柳營酪農生產的牛奶結合，上層仍以香濃的柳營牛奶做搭配，層次分明，入口後讓人感覺到有咖啡的香濃及奶酪綿密的口感。南瀛時節鮮水果季節性水果，以關廟的鳳梨、玉井的芒果及後壁的芭樂組成的鮮果盤。蓮花茶使用白河整朵乾燥蓮花燜煮，最後加入少許冰糖提味，清淡味甘可口。 | 店家名稱：尖山埤江南渡假村-江南春餐廳地址：台南市柳營區旭山里60號電話：06-6233888#3800營業時間：11:00-14:00 17:00-19:30 |