



番麥鮮蝦黃金塔

★學甲在地食材：小麥、蒜頭、蝦子

傳統辦桌的蝦子料理大都是鹽焗或做成醉蝦方式呈現。這道料理使用了用小麥做成的塔皮，放入炒過的馬鈴薯和蒜頭，加上煮開的牛奶打成泥，金黃的塔皮放入剝殼的開胃蝦，及特製黃芥末沙拉醬，最後放上蝦頭裝飾，是一道傳統結合西式風格的鮮蝦料理。

料理步驟

1. 黃芥末沙拉醬做法：黃芥末、沙拉醬、蜂蜜、檸檬汁拌勻即可
2. 馬鈴薯切小塊，和蒜頭一起放入鍋中，將水蓋過馬鈴薯，加入半茶匙的鹽燉開
3. 轉小火把馬鈴薯煮至軟身，把水倒掉，再將馬鈴薯、蒜頭放入平底鍋翻炒，再瀝乾
4. 牛奶用小火煮開，倒入蒜頭、馬鈴薯，再加入奶油
5. 加入1/4茶匙的鹽，按壓攪拌至滑順
6. 蝦子去腸泥、剝殼、頭、身(保留尾部)分開，燙熟備用
7. 將蝦身浸入調好的黃芥末沙拉醬入味，備用
8. 取一塔皮放入薯泥再放蝦頭、蝦身，最後豆苗點綴即完成

材料 (10人份)

蝦子	10隻
馬鈴薯	4顆
蒜頭	2.0克
牛奶	50克
奶油	60克
小麥塔皮	10個
豆苗	少許

調味料

黃芥末	2小匙
沙拉醬	2小匙
蜂蜜	2小匙
檸檬汁	1小匙
鹽	少許



平安元蹄番紅麵

★學甲在地食材：芝麻、小番茄

傳統平安宴中豬蹄麵線為第一道出場的料理，豬蹄麵線有替神明祝壽的意涵，與傳統的豬蹄麵線做法不同，平安元蹄番紅麵，豬蹄部份做成冷盤的紹興醉豬蹄，而麵線則是加入在地番茄，和火龍果製成的醬汁增加其風味和色澤，最後撒上在地芝麻提味，變成夏天吃也很爽口的冰鎮豬蹄麵線。

材料 (10人份)

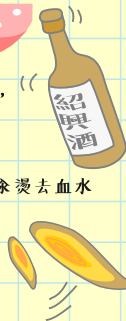
豬蹄	10塊
麵線	1把
豆苗	少許
枸杞	10克
小番茄	6顆
火龍果	10克
薑	4片
芝麻	少許
香葉	少許

調味料

紹興酒	50克
鹽巴	少許

料理步驟

1. 麵線做法：麵線先蒸熟，再簡單燙撈起，放入冰水中冰鎮快速撈起，再拌入煮好的番茄醬和火龍果汁備用
2. 豬蹄做法：將豬蹄洗淨，放入滾水中快速燙去血水
3. 薑切片與豬蹄一起放入水中，煮到水滾
4. 轉中小火，煮大約50分，至豬蹄熟
5. 另備一鍋加入紹興酒及鹽攪拌均勻，加入煮好的豬蹄浸泡約10小時令其入味
6. 擺盤時撒上香葉、豆苗、枸杞、芝麻點綴即可



黃麻油醋芋八寶

★學甲在地食材：黃麻、黑豆醋、虱目魚、西瓜

此道八寶丸有別一般傳統口味，加入較多在地蔬菜，結合學甲早期辦桌菜，做工繁複的古早味「芋頭包」再搭配學甲特產黃麻葉、黑豆醋製成的「黃麻油醋醬」，創新風味又解膩。

黃麻油醋醬

材料(10人份)

黃麻葉	2片
橄欖油	2匙
黑豆醋	1匙
糖	1匙
醬油	1匙

八寶丸材料(10人份)

虱目魚漿	300克
絞肉	300克
蛋	2顆
豆腐皮	3張
高麗菜	1/4顆
洋蔥	半顆
豆薯	半顆
酥炸粉	1包
西瓜	適量
鹽	2.0克
糖	4.0克
胡椒粉	少許

芋頭包材料(10人份)

絞肉	200克
蝦米	60克
蛋	2顆
芋頭	1顆
筍子	200克
紅蘿蔔	50克
香菇	60克
芹菜	30克
油蔥酥	100克
麵包粉	適量
鹽	少許
糖	少許
味精	少許

料理步驟

1. 黃麻油醋醬做法：黃麻葉切碎，與調味料用果汁機打碎即可
2. 芋頭包做法：芋頭切片蒸熟，搗成泥加糖調味
3. 香菇、蝦米、芹菜切丁，先炒香菇、油蔥酥，再加入蝦米和其餘食材炒熟，再加調味料、芹菜丁
4. 取50公克的芋泥，將炒熟的餡料包入，搓成橢圓形，沾取蛋液裹上麵包粉，油炸至金黃備用
5. 八寶丸做法：高麗菜、洋蔥、豆薯切小丁加入魚漿、絞肉、調味料做成內餡，取一豆腐皮捲起，蒸15分鐘
6. 切成6公分大小，裹上酥炸粉加油、蛋、水製成的粉漿，炸至金黃備用，最後西瓜切片，搭配擺盤即可

麻香魚丸蒜尾湯

★學甲在地食材：芝麻、雕魚、虱目魚

鯪魚螺肉蒜是很受歡迎的經典辦桌料理之一，魚丸湯則是早期平安宴時最後一道出的湯品，表示圓滿之意，而蒜尾湯是最受小孩喜愛的辦桌後料理。此道菜將在地產的黑芝麻打碎後炒過，和虱目魚漿做成芝麻魚丸和包有鯛魚塊的魚丸，加入豬肉和蒜苗及筍片的鯪魚螺肉蒜湯底，清甜、美味不減，更添蒜尾湯的豐富口味。

料理步驟

1. 將切成小塊狀的雕魚加進虱目魚漿拌勻捏成雕魚丸
2. 將黑芝麻炒過後打碎加進虱目魚漿拌勻捏成芝麻丸
3. 鯛魚丸、芝麻丸各別用小火慢滾至丸子浮起，備用
4. 取一鍋水煮開，放入放入適中的豬肉片先燙熟撈起備用，加入高湯煮滾後放入筍片、鯪魚、螺肉汁稍煮一下，再放入豬肉、螺肉調味即可
5. 加入鯛魚丸及芝麻丸
6. 最後加入青蒜即可

材料(10人份)

鯛魚塊	1片
虱目魚漿	1斤
豬肉	三層肉或腓心肉 半斤
鯪魚	1隻
螺肉	罐頭 10顆 1罐
筍片	200克
青蒜	70克
芝麻	100克

調味料

鹽	適量
高湯	1500cc



彩蔬肉羹桎餅盅

★學甲在地食材：虱目魚、蝦子

魚翅羹是傳統辦桌料理中很考驗總舖師手藝的一道菜，極受歡迎，早期會加入魚翅表示主人的慷慨大氣，現在多改用素魚翅代替。此道創意把早期拿來做月子餅的桎餅當成器皿，盛裝虱目魚肉羹，營造創新又具古早味的料理，讓客人體驗不同以往的食用樂趣。

材料 (10人份)

桎餅	10顆
豬肉	150克
虱目魚漿	150克
蝦子	10隻
扁魚絲	4片
筍絲	200克
蘿蔔	50克
紅豆	1顆
薯蓣	1顆
大白菜	50克
香菇	100克
金針菇	100克
素魚翅	100克
高湯	1:1 2000cc

調味料

醬油	1大匙半
糖	2大匙
味素	1大匙
鹽	1小匙
醋	2大匙
太白粉水	適量
胡椒	1小匙半

料理步驟

1. 將豬肉裹上虱目魚漿製成肉羹，燙熟放涼備用
2. 蔬菜類及蝦仁以滾水汆燙後撈起備用
3. 扁魚爆香炒至略呈黃色後，倒入高湯水煮10分鐘，再加入蔬菜、調味料、太白粉水攪拌，至適宜濃度後加入虱目魚肉羹
4. 將桎餅上方切開適當圖形大小，保留上蓋擺盤用，將虱目魚肉羹倒入桎餅，再加上汆燙好的蔬菜、蝦仁即完成

PS: 桎餅可印上或畫上自己想要的圖案或文字



思慕花枝濃情捲

★學甲在地食材：虱目魚、蒜頭

傳統平安宴或辦桌料理都會有整條魚料理，象徵年年有餘。這次改變呈現整條魚的料理做法，使用帶肉的虱目魚皮捲入調味好的花枝醬及蔬菜丁，再將其蒸熟，將其湯汁加入學甲在地蒜頭酥勾芡再淋上，做成易食用的個人份魚捲，是一道鮮美又簡單創意的魚料理。

材料 (10人份)

虱目魚皮	5張
花枝漿	150克
絞肉	100克
紅蘿蔔	30克
蔥	30克
辣椒	少許
芹菜	30克

調味料

鹽	2小匙
糖	2小匙
胡椒	2小匙
蒜頭酥	適量
太白粉	適量

料理步驟

1. 將紅蘿蔔切丁、蔥切絲、芹菜切末，辣椒切小段備用
2. 花枝漿加入蔥花絞肉，再加入紅蘿蔔丁、芹菜末調味料拌勻
3. 將虱目魚皮攤開，放入花枝漿捲起放蒸籠蒸15分
4. 最後用魚捲蒸出的湯汁加入炒過的蒜頭酥勾芡淋上，魚捲頂部再加上蔥絲和辣椒絲裝飾即可





鹽焗海水晶蝦



學甲在地食材：蝦子

材料 (10人份)

蝦子 ————— 10隻
芭蕉葉(裝飾用) — 2片

調味料

鹽巴 ————— 適量

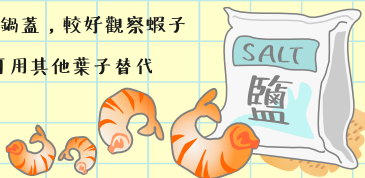
傳統辦桌文化中有蝦子以顯
豐盛，蝦子熟透後紅通通的顏色
呈現喜氣的樣子，簡單用鹽巴調
味的鹽焗料理，帶出蝦子原生的
味道，讓客人吃出蝦肉的鮮甜。

料理步驟

1. 鐵平鍋先平均鋪一層厚厚的鹽巴
2. 蝦子放在鹽巴上平均排列，蓋上鍋蓋煮熟
3. 在芭蕉上撒上一些鹽巴擺盤

PS: 可準備玻璃鍋蓋，較好觀察蝦子

熟度，芭蕉葉可用其他葉子替代



黑豆長相思米糕



學甲在地食材：黑豆、虱目魚、小蕃茄、紅蔥頭

米糕是在平安宴中一定會出現的辦
桌料理，「糕」有步步「高升」的涵意
且具有驅邪保平安寓意，米糕加上學甲
在地生產的黑豆，讓米糕不僅有米香外
更添豆香味，此外更改變以往大份量盛
裝方式，改選用陶器或竹筒個人份方式
盛裝，放上虱目魚香腸增加口感層次，
以及小蕃茄及小黃瓜提色、提味，不僅
美味又好看。

材料 (10人份)

虱目魚香腸	1包
豬肉	250克
蝦米	40克
黑豆	100克
糯米	480克
小黃瓜	1條
小蕃茄	10顆
紅蔥頭	60克
香菇	80克
豬油	60cc

調味料

醬油	1.5大匙
鹽	1小匙
糖	1小匙
五香粉	1小匙

料理步驟

1. 黑豆泡水3小時以上，再用快煮鍋
煮半小時，後再悶一小時備用。蝦米泡軟備用。
糯米浸泡一小時，撈起用大火蒸25分鐘，蒸熟備用
2. 將紅蔥頭、豬油、香菇絲、蝦米、炒香，再放豬肉翻炒
後加入醬油、五香粉、鹽、糖、水拌勻，微煮3分備用
3. 將以上所有食材，加進蒸好的糯米鍋中，一起拌均勻，
再悶約10分鐘，即可盛裝
4. 小黃瓜片、虱目魚香腸、小蕃茄串在一起
插在米糕上擺盤即完成





五彩繽紛福氣盤

材料 (10人份)

蝦子	10隻
虱目魚	3條
烏魚子	1兩
蘋果	1顆
小番茄	10顆
黑豆	50克
醃筍	適量
玉米筍	10條
高麗菜	半顆
大陸妹	1顆
蛋	適量
番薯粉	適量

調味料

黑糖	2.5克
醬油	7.5克
味醂	適量
油醋醬	適量



學甲在地食材:

虱目魚、蝦子、小番茄、黑豆

冷盤就像西方的開胃前菜，虱目魚是學甲代表性的特產，這道五彩繽紛福氣盤，使用的是學甲在地養殖的蝦子和虱目魚魚頭的部份(有魚菲力之稱)，加入平安宴冷烏魚子、蘋果等搭配生菜，變成一道清爽的沙拉冷盤，中茶西吃，呈現和傳統冷盤不一樣的風味和吃法。

料理步驟

1. 蜜黑豆做法: 黑豆洗淨，泡水過夜，連同浸泡用水一同加入鍋中煮沸，加入黑糖、醬油、味醂小火煮約4~5小時，定時攪拌，觀察收水狀況，加入適量熱水，待其濃稠，軟化即可。
2. 先將蝦子、玉米筍燙熟備用。高麗菜切絲泡水，大陸妹剝開洗淨，小番茄切半，蘋果及烏魚子切片備用。
3. 虱目魚頭切5公分長段，沾取蛋液裹上番薯粉，炸熟備用。
4. 取一盤子，大陸妹做鋪墊，再將其他準備好的食材，依喜好擺放，油醋醬可淋上或沾取食用。



手沖冰釀鑲紅寶



學甲代表風味: 西瓜、小番茄、高粱酒

材料 (1人份)

衣索比亞紅葡萄酒處理法莊園咖啡豆	18克
------------------	-----

瓜地馬拉聖伊莎貝爾莊園咖啡豆	7克
----------------	----

調味料

衛生冰塊	50克
番茄乾	1顆

冰釀咖啡需要醱酵24~36小時，才能有一杯醇厚酒香、口感綿長的咖啡，學甲在地的咖啡師透過了解咖啡豆特性，烘焙出具有學甲特產：西瓜、小番茄、高粱酒，三種風味的咖啡，遊客來學甲遊玩時，品嚐一杯這款特殊風味咖啡，更能將學甲所帶來的美好記憶反覆回味~



料理步驟

1. 先將烘焙好的咖啡豆25克，研磨成粉細粉。
2. 放入專屬冰釀壺，加入冷水250cc，放入冷藏72小時。
3. 72小時後，取出咖啡，過濾咖啡渣，取出咖啡液。
4. 將咖啡液放入密封的玻璃瓶，靜置72小時待其發酵。
5. 72小時後，倒出咖啡液加入冰塊，調制成冰釀咖啡。
6. 配上番茄干即可出品。





學甲五寶新西望-1 金箍棒費南雪

材料 (10人份/每份35克)

純糖粉	117克
蛋白	134克
黑豆粉	50克
無鹽奶油	100克
中筋麵粉	33克
蜂蜜	10克
泡打粉	0.5克
金箔粉	適量
無鹽奶油	一小塊

★ 學甲在地食材：黑豆、小番茄

費南雪是法國的一種傳統雞蛋糕，特色是使用大量的堅果粉，來代替麵粉。此道的創意是利用學甲特產的黑豆粉來代替堅果粉，最後再加入學甲特產小番茄熬成的果醬，創作出有鹹、酸、甜的特色甜點，最後加上大量金箔粉，象徵學甲廟宇的文化特色。

料理步驟

- 1.準備一小塊軟化的無鹽奶油塗抹費南雪烤模的內部，抹好後送進冰箱冷藏最少20分鐘
- 2.把黑豆打碎，儘可能細碎，但要小心不要打過度而成泥狀
- 3.分蛋，取蛋白備用
- 4.製作焦化奶油，將奶油切成小塊，放進鍋裡以中火加熱，並不時攪動。沸騰後轉中小火，顏色變深並有濃郁的堅果香即可
- 5.把煮好的焦化奶油過濾，秤出42克的焦化奶油，保溫備用
- 6.將糖粉先過篩，接著把麵粉、黑豆粉跟泡打粉一起過篩
- 7.將小聖女番茄打成汁放進小番茄乾一起煮到變成果醬
- 8.加入黑豆粉與所有的乾料及果醬一起混合均勻
- 9.倒入蜂蜜和蛋白，用打蛋器充份混勻(蛋白亦可分兩次加入)
- 10.加入仍很溫熱但不燙手的焦化奶油，攪拌至很滑順有光澤的質地
- 11.把麵糊倒入烤模約2/3的高度，約莫是六、七成滿
- 12.烤箱預熱200°C，烘烤13-14分鐘，或烤到金黃色
- 13.出爐後倒扣出在層架上放涼。再撒上金箔粉，溫度適宜即可食用



學甲五寶新西望-2 西瓜重乳酪燒

★ 學甲在地食材：西瓜

以學甲特產「西瓜」本身的甜度，來代替砂糖用量，且學甲西瓜本身富有水分，所以製作出的乳酪燒特別 juicy，吃起來非常的滑順化口。

材料 (10人份/每份60克)

西瓜汁	1公斤
寒天粉	30克
雞蛋	2顆
酸奶油	300克
檸檬汁	10克
抹茶粉	3克
低筋麵粉	15克
細砂糖	160克
奶油乳酪	500克
融化無鹽奶油	80克
鹽	一小撮
2吋蛋糕模	10個

料理步驟

- 1.抹茶粉+麵粉，加入奶油、鹽巴做成底層蛋糕體，冷凍30分鐘
- 2.奶油乳酪室溫軟化，加入砂糖攪拌均勻
- 3.加入檸檬汁，攪拌均勻
- 4.分次加入雞蛋，攪拌均勻
- 5.加入酸奶油，攪拌均勻再篩入麵粉，攪拌均勻
- 6.入模，輕震幾下，再用探針或竹籤來回將氣泡排出
- 7.烤箱預熱150度，烘烤50-60分鐘，烤箱門夾隔熱手套或開小縫，悶一小時讓蛋糕冷卻
- 8.最後將西瓜汁加入寒天粉再倒上最上層放入冷藏6-8小時定型即完成

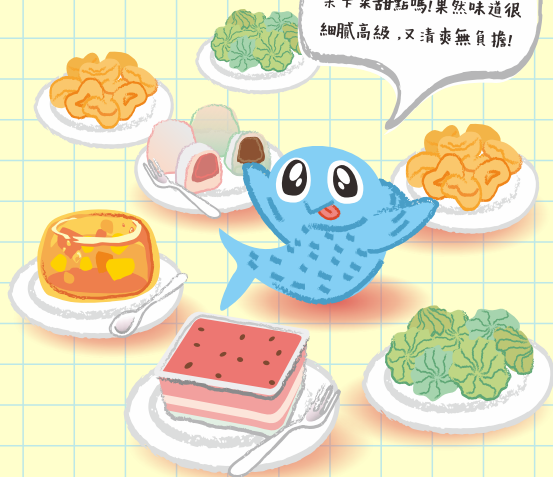


栗卡朵洋菓子工坊

栗卡朵取自法語 LE GATEAUX 的蛋糕之意，老闆秉持著照顧家人的理念，以身體無負擔的「減糖、低脂」為用料原則。工坊偏好使用台灣當地食材，如學甲區的當季水果、相關農產品等都會運用在甜點製作，並創作新的甜點。

工坊內的「寶盒」產品是重要明星商品，主要的創作理念是為了迎合大眾的消暑需求，冰涼的寶盒在南部市場上有着很好的評價，並且寶盒附帶易於攜帶和配送的特性，深受民眾的喜愛。

這就是傳說中獲獎無數的栗卡朵甜點嗎！果然味道很細膩高級，又清爽無負擔！



學甲五寶新西望-3 哈蜜瓜火山豆塔

★ 學甲在地食材：洋香瓜、哈蜜瓜

此道火山豆塔的特色是以綠洋香瓜汁來代替糖漿熬煮，秘訣是加少許檸檬汁來保持洋香瓜的翠綠顏色，最後再拌入火山豆及Q軟哈密瓜乾，來製作充滿台南學甲風味的火山豆塔。

材料 (10人份/每份38克)

夏威夷豆	150克
哈密瓜果乾	50克
小麥塔皮	10個
綠洋香瓜糖液內容：	
綠洋香瓜汁	100克
檸檬汁	5克
蜂蜜	80克
糖粉	50克
鮮奶油	40克
無鹽奶油	40克
糖液	2.5克

料理步驟

1. 將塔皮從冰箱取出回溫10分鐘。
2. 烤箱設定180度，先預熱10分鐘。再將塔皮放進烘烤15分鐘。
中途轉向調頭一次，使烤色均勻。烘烤時間一到，即取出塔皮
3. 取一鍋，放進綠洋香瓜糖液所有材料，先(小火)將材料煮融化，再(中火)煮滾。(期間須隨時攪拌，以免焦底)
4. 綠洋香瓜汁糖液呈黏稠狀時，即快速拌進夏威夷豆，盡可能讓每顆堅果都沾到綠洋香瓜汁糖液，即可關火。
5. 用湯匙一匙匙將沾了綠洋香瓜汁糖液的堅果，填入塔皮裡。
再將哈密瓜乾 稍按壓沾黏裝飾即可。(此時動作須快速)
6. 烤箱設定180度，預熱10分鐘後。放進火山豆塔，先烘烤12分鐘
再掉頭轉向，烘烤3-5分鐘至火山豆塔上色
7. 烘烤時間一到，原本乳白色的夏威夷果，很明顯地呈現金黃烤色，即可取出放涼。充滿綠洋香及哈密瓜香氣的火山豆塔~完成



一夫水產

一夫水產是以「海洋生態陸地溫室」為特色的養殖漁業，秉持著無毒健康與「一夫當關」的理念，開創了與學甲傳統漁業不同的養殖面貌，並也通過了許多產銷履歷驗證，不只是為了讓顧客們吃得安心，更是讓學甲以養殖漁業為傲。



In Café 時尚咖啡

In Café 時尚咖啡是學甲唯一一家提供全方位服務的咖啡店，提供一條龍服務，從咖啡飲品、咖啡豆、咖啡沖煮、教學、器材、技術指導。強調新鮮烘焙，因而每週安排三天進行烘焙，In Café使用的是一公斤烘豆機，烘焙時間較費時費工，更能精準操控每一鍋的烘焙品質，保留更多咖啡原產地的風味，並創造出學甲在地食材的風味，例如西瓜、蘆筍、蕃茄、哈密瓜、高粱等。

