

低碳綠食 健康永續

《創意中餐》

鄭富貴老師

客家紅麴雞腿

雞腿以舒肥法低溫真空烹調，優先採用CAS肉品，加入植物界紅寶石之稱的紅麴，兼顧美味與健康。



黃金泡菜

採購有機友善新竹尖石高山大白菜的清脆感，酸、甜、小辣具豐富口感，色澤金黃，入喉濃郁甘甜。



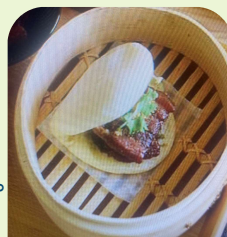
藥膳燒酒蝦

遵循永續生態及海洋原則選用蝦種，並依據用膳者的體質與年齡差異設計藥膳配方，以達養生功效。



幸福素肉刈包

選用優良素肉品減少添加物使用，老少咸宜的國民美食，堪稱台式漢堡。



舒肥雞胸沙拉

雞胸為低熱量、低脂肪、高蛋白的食物，利用舒肥法低溫烹調，不耗電減少油煙，並維持食材口感軟嫩多汁。



桂花台式辣椒醬

採購市集小農提供的有機無毒且新鮮的紅蔥頭、辣椒、蒜頭，製成伴手禮選項。



低碳綠食 健康永續

《烘焙食品》

劉婉真老師

大湖草莓慕斯

台灣引以為傲的大湖草莓，帶有進口品種無法具備的香甜氣味以及絕妙口感，可製作出兼具內涵及外貌的優格慕斯。



黃金南瓜蛋糕捲

使用台灣全年盛產的南瓜，製作出健康又美味的蛋糕。南瓜具豐富的β-胡蘿蔔素，使其呈現出黃金一般的耀眼光彩。



台灣土鳳梨酥

台灣農業發達，種植出品質優良的土鳳梨，加上專業的烘焙技術，使得鳳梨酥成為台灣最具代表性的伴手禮。



香蕉核桃蛋糕

使用南投香蕉製作出具有豐富香氣的常溫蛋糕，將平價的在地農產品價值大大提升。



洛神花塔

每年秋冬盛產的洛神花，含有豐富的花青素。利用其脆性的口感及特有的酸味可製作各式加工品及甜點，具有強烈的本土風味。



果香米菓

以各式台灣在地水果乾與白米製作的米香，一同製作出具有台灣味的精緻米菓點心。



低碳綠食 健康永續

《經典點心》

陳麒文老師

經典紅豆鬆糕

以糯米粉製成食物，演變名點代名詞。逢年過節必吃的年糕，也是蔣宋美齡女士的最愛，添加堅果健康更美味。



養生黑芝麻銅鑼燒

採購有機台灣黑芝麻混合在也紅豆製成內餡搭配日本爆紅甜點銅鑼燒，呈現中日風的養生點心。



在地柑橘發糕

取用新竹峨眉在地柑橘，運用於吉祥如意發糕就能做出100%純天然健康的香Q發糕。



紅藜麥年糕

有穀界紅寶石之稱的紅藜麥，與甜板的結合，呈現新年傳統美食和健康食品。



柑橘酥餅

新竹峨眉在地柑橘製成內餡搭配酥皮的層次，為美食帶來新創意。



桔醬雪餅

客家桔醬的香濃搭配健康的核桃堅果再經烤焙後再沾上薄薄的糖粉，潔白的外表有品嚐的到桔醬的風味。



低碳綠食 健康永續

《活力飲品》

嚴如鈺老師

鳳梨冰茶

選用臺灣金鑽鳳梨去皮、切細絲，以台糖二砂略炒軟後，搭配嚴選隙頂金萱烏龍茶的淡淡花香，喝起來清新舒服。



擂茶拿鐵

以客家擂茶研磨加溫水稀釋後，用四方牧場所生產的鮮乳製成冰鮮奶泡調和出完美的風味，營養又健康。



洛神花氣泡飲

採用臺灣道地的洛神花，泡水以冰糖煮至軟Q成膏狀後加入冷氣泡水攪拌均勻，冰涼止渴。



阿里山愛玉凍飲

選用阿里山野生愛玉籽，經冷水手洗萃取出天然之愛玉凍，搭配台糖二砂糖與黃檸檬，喝起來滑嫩爽口。



南瓜花生牛奶

嚴選後龍種植的南瓜與花生，先將南瓜蒸熟後與搗碎的熟花生、四方鮮奶以調理機速打均勻，美味又營養。



桑椹優格冰沙

採購市集小農販售的有機桑椹，以冰糖熬煮成桑椹醬後，加上野生蜂蜜與優格，用冰沙機打至綿密狀，口感細緻。

