



此外掛程式不支援

本期摘要

NEW 校園焦點

陽明訊息

課輔部落格

捐款名錄

副刊

藝文看板

9歲的科學實驗

過年特輯

發行人：吳妍華
總編輯：王瑞瑤
執行編輯：劉柚佑
網頁設計：賴彥甫

【焦點新聞】



過年特輯

過年吃透透特輯：台北好吃年糕

過年囉！！過年每家每戶都會必備的年糕，到底哪邊的年糕好吃呢？本期陽明電子報帶您走訪網路
上出名的台北年糕店，提供您不一樣的年糕購買參考。

東門市場傳承四代純手工客家蘿蔔糕

位於中信愛公園旁，這家道地的客家傳統蘿蔔糕小商攤，就是東門市場超級人氣的流傳四代純手工製作蘿蔔糕和芋頭糕，據聞一年間只從中秋節後賣到清明節前。尤其到了過年前一個禮拜，24小時都不打烊趕製蘿蔔糕店的江老板全家總動員，年糕熱銷一片難求的情況。這家蘿蔔糕的特點是，一般的蘿蔔糕一批通常都只放5、6斤蘿蔔，江老闆家的蘿蔔可是放了20斤。足足多了五六倍，濃濃的蘿蔔香，一定要大口吃下去才會知道，千萬別錯過了。



東門市場純手工客家蘿蔔糕特寫

上海寧波年糕

年糕除了大伙常見的港式與台式或客家的方形蘿蔔糕外，上海寧波年糕也是不錯的選擇。永和遠近馳名的60年老店周家年糕正是圓圓小小的上海年糕首選。使用台灣蓬萊米做的Q度佳、有嚼勁、會彈牙的小年糕絕對會讓您吃了上癮，台北許多知名餐廳的炒年糕原料也是來周家年糕採購的唷。

介紹了寧波年糕，當然就要講講上海名菜—雪菜炒年糕。



上海名菜—雪菜炒年糕

同樣座落在永和的上海小館，他的年糕素材就是來自周家小館。這的老闆可曾經為美國前總統擔任主廚呢！他們家做的雪菜炒年糕也是一絕，這種白白的寧波年糕，搭配細丁狀塊的用雪菜肉絲筍絲炒成。起來很簡單，但要炒得好吃可不是簡單炒炒。火候、老母雞高湯、新鮮的肉絲及筍絲搭配，恰到好處，老闆說上海人初一一定要吃年‘高’，這樣來年才會步步高。

有機紅豆年糕

過年期間總是大魚大肉的，年糕也有養生有機選擇喔！位在木柵地區的乾凌坊知名的有機紅豆年糕所使用的紅豆和砂糖，可是來自德國有專門身分證的阿兜仔食材。砂糖甜度恰到好處，蒸出來的顏色也

不會喧賓奪主，搶了紅豆色澤的丰采；除此之外還有日本有機的柚子絲提味，這道 International 的有機紅豆年糕，濃厚的香氣讓你咬一口，就可以吃到滿嘴芬芳的好口氣喔！！

[←] [回上一頁](#) [⊗] [回到首頁](#) [↑] [回到最上](#)



有機紅豆年糕

陽明電子報
YMNEWS

關於電子報

訂閱電子報

聯絡編輯小組

友站連結

Copyright (c) 2008 National Yang-Ming University ALL RIGHTS RESERVED
國立陽明大學版權所有·未經同意·請勿轉載