



中華民國僑務委員會  
Overseas Community Affairs Council,  
Taiwan (R.O.C.)



# 臺灣美食 國際巡迴講座

2023

## International Tour of Taiwan Gourmet Cuisines

臺灣美食  
饗宴全球

*Indulge in the rich flavors of Taiwan  
A global feast for foodies!*



大洋洲線 教學菜單

巡迴講師：柳希諺、張哲源

巡迴國家地區：澳洲阿德雷德、珀斯、雪梨、布里斯本及紐西蘭奧克蘭

巡迴日期：2023年8月10日至8月30日

## 目 錄

### 一、澳洲阿德雷德

主辦單位：南澳臺灣同鄉聯誼會 ..... 1

### 二、澳洲伯斯

主辦單位：西澳臺灣商會 ..... 5

### 三、澳洲雪梨

主辦單位：澳洲雪梨客家聯誼會 ..... 6

### 四、澳洲布里斯本

主辦單位：澳洲昆士蘭臺灣商會 ..... 9

### 五、紐西蘭奧克蘭

主辦單位：紐西蘭臺灣商會 ..... 11

## 一、澳洲阿德雷德

主辦單位：南澳臺灣同鄉聯誼會

(1)活動日期：8月12日上午

活動地點：Alliance College 廚藝學校

教學菜單：酥炸碧綠絲瓜捲 金沙杏鮑菇

素仿梅干扣肉 木須肉附荷葉餅



圖說：教學現場盛況



圖說：示範菜品

(2)活動日期：8月12日下午

活動地點：Alliance College 廚藝學校

教學菜單：竹山地瓜竹筍包 藥膳紹興醉蝦

創意絲瓜濃湯 臺式沙鍋魚頭



圖說：教學現場



圖說：示範菜品

(3)活動日期：8月13日上午

活動地點：Alliance College 廚藝學校

教學菜單：府城花枝意麵      樹子蒸肉餅  
                  臺式黃金泡菜      白蘭地烏梅蕃茄  
                  蔥香酸豆蒸魚



圖說：教學現場



圖說：學員實作材料備餐

(4)活動日期：8月13日下午

活動地點：Alliance College 廚藝學校

教學菜單：臺式胡椒餅            舒肥雞胸搭客家桔醬

金沙蝦球                            臺式三杯雞

紅棗桂圓湯                        鮮魚芋頭米粉湯

紫蘇梅汁燒雞球                酥炸美式炸雞塊



圖說：全體合照



圖說：成果展示

## 二、澳洲伯斯

主辦單位：西澳臺灣商會

活動日期：8月15日

活動地點：僑營餐廳 Formosa Garden

教學菜單：日式胡麻豆腐

義式烘蛋

三杯素茄煲

爐烤高麗菜捲

義式香料野菇

抹茶生乳酪蛋糕



圖說：教學現場盛況



圖說：講師與主辦單位合影

### 三、澳洲雪梨

主辦單位：澳洲雪梨客家聯誼會

(1)活動日期：8月18日

活動地點：PAL Buddhist school

教學菜單：珍珠奶茶                      臺式鹽酥雞

西式鮮奶麻糬                      客家鹹湯圓



圖說：教學現場盛況



圖說：前置準備



(2)活動日期：8月19日

活動地點：Indochinese aged care services

教學菜單：梅干扣肉

黃金泡菜

臺式三杯雞

芋頭米粉湯



圖說：教學現場



圖說：示範菜品

(3)活動日期：8月20日

活動地點：Chatswood 唐宴

教學菜單：黃金泡菜                      臺式鹽酥雞

金沙明蝦球

宴會菜單：白蘭地烏梅蕃茄/黃金泡菜

木鬚肉                      酸豆蔥香蒸魚

臺式鹽酥雞                      客家鹹湯圓



圖說：長官實作



圖說：合照

#### 四、澳洲布里斯本

主辦單位：澳洲昆士蘭臺灣商會

(1)活動日期：8月22日

活動地點：花壽司

教學菜單：黃金泡菜                      飄香腐乳雞球

梅汁烏梅蕃茄



圖說：學員試吃與問題提問



圖說：教學現場

(2)活動日期：8月23日

活動地點：楓林大酒店

教學菜單：客家高麗菜封      臺式紅棗燒酒雞

宴會菜單：白蘭地烏梅蕃茄/黃金泡菜

古早味辦桌羹      客家高麗菜封

清蒸樹子大蝦      筍乾燉元蹄

紅棘燉燒酒雞      臺式櫻花蝦米糕

飄香腐乳雞球      仙草芋圓凍



圖說：現場盛況



圖說：合影

## 五、紐西蘭奧克蘭

主辦單位：紐西蘭臺灣商會

(1)活動日期：8月26日上午

活動地點：Ignite college 廚藝學校

教學菜單：臺式胡椒餅          焦糖海鹽櫻花蝦米餅



圖說：學員實作



圖說：教學現場

(2)活動日期：8月26日下午

活動地點：Ignite college 廚藝學校

教學菜單：黃金泡菜

白蘭地烏梅蕃茄

創意三杯雞

酸豆蔥香蒸魚

低烹雞胸藜麥梅干菜與客家風味桔醬



圖說：示範教學



圖說：成果展示

(3)活動日期：8月29日

活動地點：Ignite college 廚藝學校

教學菜單：低烹鮭魚、醬油泡沫

芥末晶球與香橙果泥

綠蘆筍搭舒肥法荷蘭醬汁與帕瑪森脆片



圖說：廚藝交流



圖說：合影