

# 2019年僑務委員會臺灣美食國際迴座 歐洲線

2019/4/27 - 2019/5/12



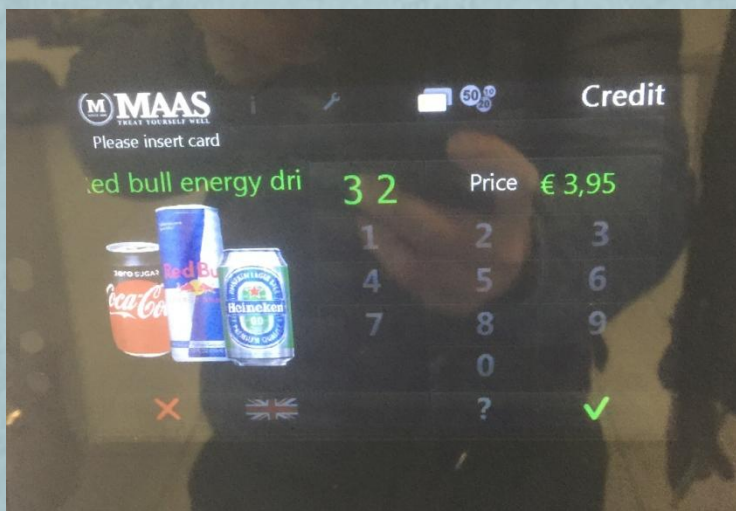
講師：鐘坤賜 潘毅帆

4/27 (六) 出發 4/28 00:10  
飛阿姆斯特丹轉機到愛爾蘭



4/28 (日)

抵達阿姆斯特丹轉機到愛爾蘭



4/28 (日)

準備由阿姆斯特丹轉機到倫敦



4/28 (日)  
抵達倫敦



4/29 (一)  
由倫敦飛愛爾蘭



4/29(一)

抵達愛爾蘭的第一場活動菜單

4/29 (一) 都柏林中文學校示範教學 40人

- 1.紅燒蕃茄牛肉麵
- 2.糖醋里肌
- 3.乾燒酒釀蝦
- 4.當令季節蔬
- 5.避風塘芝麻海苔酥
- 6.美國麻糬(老台菜點心，吐司做，口感如麻糬，果花生粉)

4/29(二)

# 抵達愛爾蘭的第一場活動









**4/30(二)**

**抵達愛爾蘭的第二場活動**

**4/30 (二) 酒吧美食節和美酒展示會 50人**

- 1.鹹酥雞**
- 2.鹹蛋中卷**
- 3.台式香腸串**
- 4.黃金泡菜、酸辣小黃瓜**
- 5.綜合魯味拼盤(牛腱、毛豆、花生、豆乾、魯蛋)、乾煸四季豆**

4/30(二)

# 抵達愛爾蘭的第二場活動





5/1(三)

抵愛爾蘭的第三場活動後飛倫敦



# 愛爾蘭花絮



5/2(四)

抵達倫敦的第一場活動

5/2 (四) 上午 台灣美食示範 倫敦中華學校30P

- 1.台灣炸雞排
- 2.滷肉飯
- 3.蔥油餅
- 4.黃金泡菜
- 5.拔絲地瓜
- 6.九份芋圓



5/2(四)

## 抵達倫敦的第一場活動



5/2(四)

# 抵達倫敦的第二場活動



**5/3(五)**

**抵達倫敦的第三場活動**

**5/3 台灣美食示範 英國台商會 西班牙餐廳 80P**

依當地採買狀況後決定菜單，**11點採買**，**4點離開**  
民宿、**六點碗宴開始**，製作兩道開味菜，現場雕刻  
表演

採買後

- 1.紅酒釀番茄**
- 2.怪味雞腿**

現場雕刻西瓜燈表演，事先溝通圖樣

5/3(五)

# 抵達倫敦的第三場活動





**5/4(六)**

**抵達倫敦的第四場活動**

**5/2 (四) 2:30pm 台灣美食示範 明愛學院 (目標50-70人)**

- 1.肉燥飯(小黃瓜、滷鳥蛋)**
- 2.三杯雞**
- 3.魚子糖心酒香蛋**
- 4.美國麻糬**
- 5.蔬果盤飾教學**

5/4(六)

# 抵達倫敦的第四場活動



5/5(日)

抵達倫敦的第五場活動 (台商諮詢) - 1





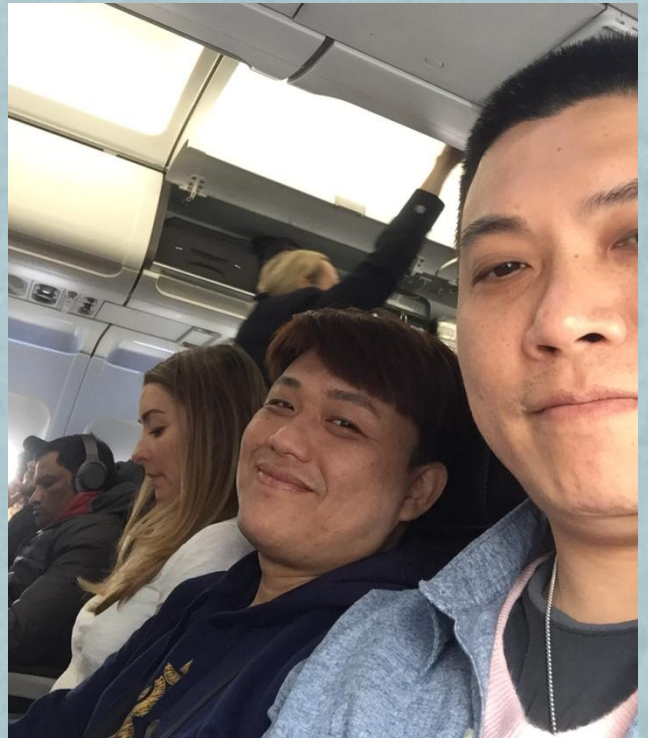
5/5(日)

抵達倫敦的第五場活動(台商諮詢) - 2

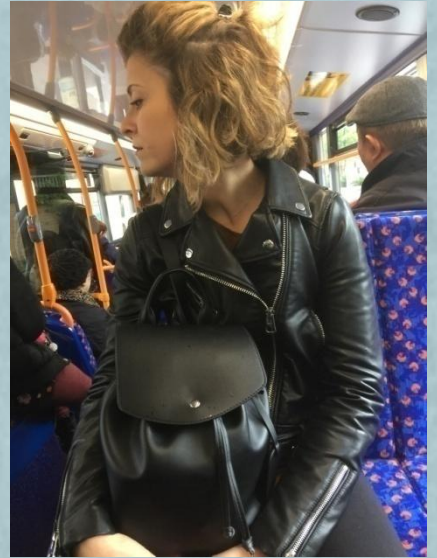


5/6(一)

倫敦飛往德國杜賽道夫



# 倫敦花絮



5/6(一)

抵達德國杜賽道夫



5/7(二)

為德國杜賽道夫活動採買、準備工作



5/8(三)

為德國杜賽道夫晚宴



5/8(三)

德國杜賽道夫晚宴

5/8 (三) 晚宴 德國杜賽道夫-台灣美食示範

德西台商會-寶島美食餐廳 13T, 7-8p@T

5/7 (二) 備料

菜單:

開味前菜三款

秋刀魚甘露煮、醋漬南瓜(如果買的到栗子南瓜就佃煮南瓜)、五味中卷

1. 龍蝦大拼盤
2. 經典白斬雞
3. 海之味鮮羹
4. 筍乾燒圓蹄
4. 乾燒鮮蝦球
5. 古早味米糕
6. 當令食蔬盤
7. 熱甜湯-紅豆芝麻圓
8. 冷甜湯-芋頭西米露
9. 點心-椰漿紅豆糕

5/8(三)

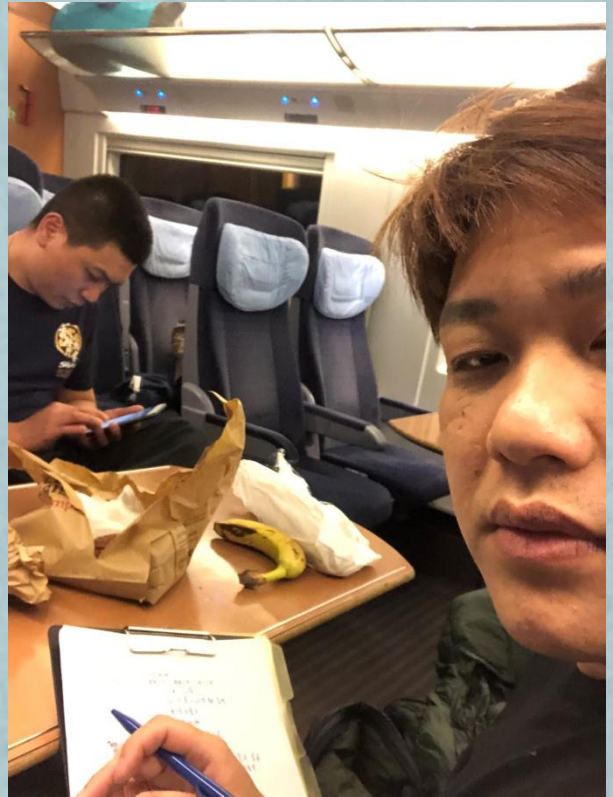
為德國杜賽道夫晚宴





5/8(三)

德國杜賽道夫晚宴結束，馬上搭高鐵前往法蘭克福



5/9(四)

法蘭克福晚宴，早上9點準備，晚上6點開席

5/9 (四) 晚宴 宴席10T @10P

精美五小蝶  
麻辣牛腱絲、泰式海鮮盤、酒釀小蕃茄  
涼拌豬耳朵、蜜汁叉燒盤  
台式白斬雞  
蘭陽西魯肉  
台式魷魚羹  
珊珊香酥鴨  
梅干扣肉盤  
當令季節蔬  
香酥紅糟肉  
豬腳麵線盤  
塔香炒紫茄  
芋香西米露

現場西瓜燈雕刻表演 字體圖樣依現場

5/9(四)

法蘭克福晚宴，早上9點準備，晚上6點開席



5/9(四)

# 法蘭克福晚宴



5/10(五)

法蘭克福教學

5/10 (五) 中午 廚藝展演

鹹酥雞

黑糖粉粿、芋圓

5/10(五)

法蘭克福教學



5/11(六)

法蘭克福準備返台

