

逢甲大學學生報告 ePaper

報告題名：逢甲美食展

作者：王淨美；蔡呈易；簡婉婷；林慧茹；王麗玲；林煒勛

系級：企管一甲

學號：D9678176，D9635889，D9635981，D9678102，D9678218，

D9678310

開課老師：陳建文教授

課程名稱：計算機概論

開課系所：商學院企管系

開課學年： 96 學年度 第一 學期

中文摘要

逢甲夜市近來一躍成為全台最大的夜市，每到假日路上總是充滿人潮。這次趁著計算機概論課程需要，使我們有機會深入了解逢甲最具特色的各種食物。我們實際去品嚐，將有名的、具代表性的商家以圖文的方式介紹給大家，讓來逢甲逛夜市的人，不會錯過任何一道美食。其中我們到訪：桂花巷、東海龍門客棧、拉茶、阿伯茶葉蛋、豬血糕、土耳其冰淇淋、繼光香香雞、日船章魚小丸子、綜合四合一、非常巴黎可麗餅、帝鈞碳烤胡椒餅、仙人掌冰・仙人掌之家、吳記 QQ 粉圓、一家之薯、小 A 起司洋芋、小鬍子懶人蝦、大和風碳烤麻糬、士林醬爆雞排、吉利粉圓。我們發現逢甲的食物都非常有特色，量多實在，每個人花不到 100 元就可以吃得很飽。若是想有吃又有拿，身為逢甲人，我們極力推薦，逢甲夜市！

關鍵字：

逢甲美食
逢甲夜市
逢甲小吃



目 次

| | |
|-----------------|----|
| 逢甲夜市簡介 | 3 |
| 旗艦主題夜市簡介 | 3 |
| 路線規劃..... | 4 |
| 桂花巷 | 6 |
| 東海龍門客棧..... | 6 |
| 拉茶 | 7 |
| 阿伯茶葉蛋..... | 8 |
| 豬血糕 | 9 |
| 土耳其冰淇淋..... | 10 |
| 繼光香香雞..... | 10 |
| 日船章魚小丸子 | 10 |
| 綜合四合一 | 11 |
| 非常巴黎可麗餅 | 12 |
| 帝鈞炭烤胡椒餅 | 13 |
| 仙人掌冰・仙人掌虫家..... | 14 |
| 吳記 QQ 腸粉 | 15 |
| 一家之薯..... | 16 |
| 小 A 起司洋芋 | 17 |
| 小鬍子懶人蝦..... | 18 |
| 大和楓炭烤麻糬..... | 19 |
| 士林爆醬雞排..... | 19 |
| 吉利粉圓..... | 21 |
| 工作分配表..... | 22 |
| 參考文獻..... | 23 |
| 附錄 | 24 |

逢甲夜市簡介

為全台灣最大的夜市，起於逢甲大學學區的人潮，漸漸由逢甲大學這個點向外擴散至周邊道路，形成一文華路外括福星路至西屯路的整個範圍，又因接近市區的地緣關係，逐漸成為台中市夜市集團的龍頭。此外逢甲夜市與其它夜市不同之處，不但飲食小吃種類繁多，不局限於七、八種知名小吃撐場，況且其不單是以飲食著稱，也包含了各式各樣的商店，包括了服飾、藝品、眼鏡、皮飾等等，配合整體生活型態的改變，營業時間也較其他台中夜市為長。近年來，台中市政府重新規劃商圈風貌，街道造景，並規劃停車空間，努力解決大量人潮所帶來的停車問題。如今逢甲夜市的知名度也深深吸引了北部、南部及東部至台中觀光的人潮，幾乎是外縣市民眾點名必訪的景點，且商圈仍有逐漸擴大的現象。此外，在美食聖地的台中，逢甲夜市並成為民眾心目中票選「台中市十大觀光景點」之一。

旗艦主題夜市簡介

台中市逢甲商圈是夜市的超級戰區，為了吸引更多族群逛夜市，必須去除傳統夜市的髒亂，和克服遮風避雨的問題，有鑑於此，於是改造了文華路逢甲夜市正中心的老舊建築物，以百貨商場形式裝潢包裝，最大的特色是「夏天有冷氣，冬天有空調，下雨天還可以不用淋雨喔」。旗艦專區主題夜市每個攤位大小約一點八坪到五六坪，營業種類涵蓋各種吃喝玩樂，由於都是跑單幫的個體戶，一百六十多個攤位，各各有特色，吃的更豐富，有熱門的豪大炸雞排，章魚小丸子，平價日本料理，重口味的大腸麵線等，旗艦專區管委會主委自信的說：「逢甲旗艦專區是傳統夜市的升級版，擁有夜市小攤的樂趣，和逛百貨公司的享受。」

地址：台中市西屯區文華路 69 號(逢甲大學側門旁)

逢甲美食展

營業時間：下午四點至凌晨一點

服務電話：04-2707-9000

路線規劃

文華路→旗艦主題夜市→文華路→福星路

START→桂花巷→龍門客棧→拉茶→阿伯茶葉蛋→豬血糕→土耳其冰淇淋→繼光香香雞→日船章魚小丸子→綜合四合一→非常巴黎可麗餅→帝鈞炭烤胡椒餅→仙人掌冰·仙人掌ㄗ家→吳記 QQ 腸粉→一家之薯→小 A 起司洋芋→小鬍子懶人蝦→大和楓炭烤麻糬→士林爆醬雞排→吉利粉圓→END





(圖 1)



(圖 2)

桂花巷

清涼的剉冰淋上芳香的桂花蜜，味道芳香卻不甜膩，吃在口中有種清新的感覺。非常消暑，底部舖著水果有香蕉、蘋果、西瓜還有特製冰鎮湯圓。特製冰鎮湯圓不像一般湯圓遇冰就會變硬。是一年三百六十五天都賣的冰品(有提供熱的) 南庄為創始店。

價錢：40 元以上

店址：台中市文華路 191 號

網址：<http://www.823386.com.tw/index.php>

部落格：<http://blog.823386.com.tw/>



(上-圖 3) (下-圖 4)



東海龍門客棧

傳承著東海總店的堅持理念，秉持採用天然、新鮮食材為主要原則，當天現煮當天現用，風味天然可口。價錢平價、材料實在、口味變化多。

店址：台中市西屯區文華路 111 號 1 樓

電話：(04)2452-3231

營業時間：AM 11:00-PM 12:00



龍門凍圓(招牌首選)NT\$35(圖 5)



芋圓仙草凍 NT\$30(圖 6)



仙草・抹茶・凍飲 NT\$30(圖 7)



芋沙綜合芋圓 NT\$35(圖 8)



仙草沙芋圓 NT\$35(圖 9)



(圖 10)

拉茶

印度拉茶也叫做印度香料茶，拉茶之所以有那種特殊的香氣，在於加入了一種叫「MA SA LA」的香料，印度人相信一旦有了「拉」的動作，有助於煉乳完美的融入茶中，據說拉的越徹底越完美茶的味道會越棒！PT 印度拉茶將國外當地的傳統帶進了台灣，包裝以黑色塑膠袋盛裝，顯示馬拉西亞的傳統文化，據說用這樣是為了減少日照改變茶味。

口味：



(圖 11)



逢甲美食展

印度拉茶：來自馬拉西亞的傳統奶茶

鴛鴦奶茶：屬於香港傳統的咖啡奶茶

英式奶茶：將香濃的英式紅茶加入淡淡的可可亞有淡淡的巧克力香

絲襪奶茶：早期過濾茶葉是用絲質的布袋去過濾茶葉，久而久之布袋染成茶色，

故稱絲襪奶茶，帶有奶水味重的奶茶

(上-圖 12) (下-圖 13)

漩渦奶茶：屬於乳香味較重的奶茶

沖繩奶茶：將茶味重的拉茶加上黑糖香

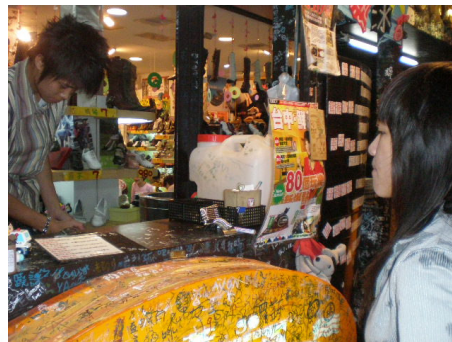
價錢：30 元

店址：台中市西屯區文華路 99-2 號

電話：0989-441-303

營業時間：平日 PM 04:00-AM 12:30；假日

PM 03:00-AM 01:00



阿伯茶葉蛋

每到假日排個 15 分鐘是跑不掉的。最令人好奇的一件事是比便利超商來得貴，還是每天大排長龍，不管逢甲夜市有幾百種小吃。花費八小時滷製而成的阿伯茶葉蛋跟其他的滷蛋比起來，口感更不同。



(圖 14)



(圖 15)

價錢：已調漲至 10 元

店址：台中市西屯區文華路 85 號之一

TIP：付錢動作要快，阿伯很心急，不然會被阿伯嚇到!!



(圖 16)



(圖 17)

豬血糕

豬血糕是以豬血、糯米為主材料，再加入調味料拌均後蒸製而成的，與平常吃到的軟糯不太同，也較不黏牙，米血本身沒什麼特別的味道，可是老闆特製沾醬那鹹甜中帶點微辣的味道卻和軟中帶 Q 的豬血糕十分配合，加上厚厚的花生粉帶來濃郁的香氣，簡單而美味。



(圖 18)

價錢：一支 25 元

店址：逢甲大學門口左轉，文華路上



(圖 19)



(圖 20)

土耳其冰淇淋

土耳其冰淇淋最大的特色是---攪拌，做此冰淇淋的師父在土耳其當地亦是屈指可數的，要精於此業需經多年不斷的磨練才能出師。特色是會對客人開個小玩笑！！

價錢：30 元

位址：逢甲大學門口左轉，文華路上



繼光香香雞

香香雞逢甲分店乃繼光香香雞十年前於逢甲設立分店，香酥炸雞以祖傳中藥秘方醃漬，迄今已於台北、台中、新竹等地開設數十家分店，美味傳承 30 年，堅持每日必換新油贏得消費者的信心，美日大排長龍更是消費者逛逢甲必點的夜市小吃。

價錢：小份 50 元，大份 100 元

店址：台中市文華路 71 號

電話：(04)2452-2116

營業時間：PM 05:30~AM 01:00



(圖 22)

日船章魚小丸子

章魚小丸子在日本已有六十幾年的歷史，名為



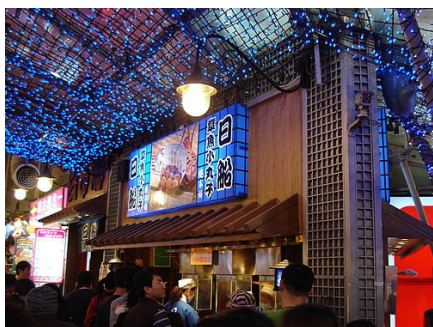
章魚燒，約二十幾年前風靡整個日本，到處都可以吃得到，但好不好吃，就要看是否走對地方。逢甲此店約在 1995 年，由日本引進台灣，正式命名為

日船章魚小丸子，為了做出好的小丸子，老闆多次至日本學習，並將日本清淡口味的丸子稍做改良，以合乎台灣人的口味，整顆丸子熱熱軟軟的非常可口美味。

價錢：一盒 35 元，三盒 100 元

店址：旗鑑主題夜市入口右側

網址：<http://www.japanboat.com.tw/>



(圖 25)



(圖 26)

綜合四合一

施聖英阿嬤創立的逢甲四合一，1985 年左右在逢甲夜市開設第一間店，原先只賣綠茶、紅茶，因太單調且缺乏競爭力，於是將愛玉、山粉圓、金桔與檸檬一起混合，創造口感更豐富的飲料，廣受消費者歡迎。逢甲四合一在逢甲夜市有四間店，雖然看似簡單平凡，但每一樣都是天然純正的真材實料，連糖漿都是自己煮，還可以依個人喜好任意組合搭配。

逢甲四合一旗艦總店另有超人氣現打飲品：薏仁牛奶、石蓮花，點選率最高的番茄梅汁等。

價錢：一杯 700CC 只要 25 元

逢甲美食展

營業時間：下午四點至晚上十二點三十分，遇假日延長一個小時

電話：0916-144-168

店址：台中逢甲夜市旗艦專區 A5，入口 10 公尺(右側)

*總店位於旗艦專區主題夜市 A5，兩間位於文華路上，一間則在逢甲夜市便當街二十巷



蕃茄梅汁(圖 27)



石蓮花汁(圖 28)



薏仁牛奶(圖 29)



鮮奶山粉圓 NT\$25(圖 30)



杏仁+仙草 NT\$25(圖 31)



嫩仙草鮮奶 NT\$25(圖 32)



綜合四合一 NT\$25(圖 33)



現榨金桔檸檬 NT\$25(圖 34)



(圖 35)

非常巴黎可麗餅

逢甲夜市旗艦專區的非常巴黎可麗餅，經過不斷努力改進口味，稟持著用心、細心、禮貌、整潔，讓每個來店的消費者，都能感受到歡樂滿足和驚奇。非常巴黎可麗餅，於 1997 年在逢甲夜市開設第一間店，老闆彭先生表示，當初



是為了一位從美國回來的朋友，想吃法國口味的「可麗餅」，重義氣的老闆憑空想像，開始製作可麗餅起來，經過九年不斷的創新，非常巴黎可麗餅已經成為逢甲夜市，人手一塊大餅的熱門美食。

價錢：35 元以上

店址：非常巴黎可麗餅位於逢甲夜市旗艦專區，約入口五公尺處

電話：0928-731139



(圖 37)



必點招牌-巴黎夜總匯(圖 38)



水果冰淇淋可麗餅(圖 39)

帝鈞炭烤胡椒餅

帝鈞炭烤胡椒餅位於台中逢甲夜市旗艦專區，堅持以新鮮電宰前腿豬肉為食材，以馬來西亞進口胡椒醃製加入帝鈞炭烤胡椒餅獨家配方，醃製 4 8 小時使香料入味後才可包裝，配合特殊缸爐與木炭烘焙，讓木炭本身之遠紅外線能量釋



(上-圖 40) (下-圖 41)

放於整個缸爐內，烘焙出色香味俱全的胡椒餅。

胡椒餅除了肉以外，最重要的還是餅皮，而帝鈞碳烤胡椒餅最自豪的就是餅皮，手打麵皮，層層包裹，烤後餅皮香酥、層次分明，全省獨創口感，只有在帝鈞碳烤胡椒餅吃得到。



價錢：一個 35 元，三個 100 元

電話：04-24525050

營業時間：下午三點~晚上十二點半，遇假日延長一個小時

仙人掌冰・仙人掌之家

品嚐仙人掌的感覺，味道就像初戀一般，酸酸甜甜，是澎湖在地特色小吃，而仙人掌之家所有仙人掌冰，採用的仙人掌果實，也都是由澎湖空運來台，果實的果肉柔軟而呈膠狀，顏色則為鮮紅色，色美味純、營養豐富，酸甜可口，自逢甲夜市開店以來，堅持不添加人工色素及香料，是一年四季都可品嚐優質、健康、消暑冰淇淋。



(圖 42)

價錢：冰沙+1 大球冰淇淋\$35；單冰淇淋類\$35

店址：台中市西屯區文華路 69 號(旗艦夜市 A34)

電話：0937-232565



(圖 43)



(圖 44)



(圖 45)



(圖 46)

吳記 QQ 腸粉

腸粉在大陸又稱拉腸，台灣餐廳一條約一百多元，現有夜市老闆引進這種大陸、香港 24hr 都賣的腸粉小吃，首創夜市兩條 50 元的價格，以平價推廣給來到夜市想嚐鮮的朋友。



(圖 47)

吳記 QQ 腸粉的吳老闆去大陸觀摩回國後，發現這種在大陸很風行的小吃，在台灣礙於器具，沒有辦法廣為流傳，重新研發後，在台中逢甲夜市開設總店，不僅在蒸器上做改變，腸粉漿還是以在萊米加上七種粉



逢甲美食展

特調，口感 Q 嫩有彈性，嚼勁十足，淋上適合台灣人口味的醬汁後，更能突顯其風味，經過特別處理過的老油條以及炒過的豬後腿瘦肉，加入蔥和肉燥醬汁增添美味，集香、酥、Q、脆的獨特口感！

價錢：40 元或 50 元

店址：台中市西屯區文華路(旗艦夜市對面)

電話：0921-717-035

營業時間：PM 05:00-AM 01:30

休假日：每週一



招牌腸粉 NT\$50(圖 49)



蝦仁腸粉 NT\$50(圖 50)



(圖 51)



(圖 52)



(圖 53)

一家之薯

一家之薯選用美國進口馬鈴薯，約烤 40 分鐘，客人點用時取出掏鬆，淋上老闆獨家黃金起司醬汁。

以號稱逢甲首家最便宜的三個 100 元的便宜價位(限部分口味)提供給顧客，

逢甲美食展

且口味很多約 25 種，老闆還會繼續推出新的口味來滿足客人。

店址：台中市文華路上，吳記 QQ 腸粉旁

電話：(04)2452-6521

營業時間：PM 05:00-AM 01:30

休假日：每週一



(圖 54) 蘑菇雞起司 NT\$40(圖 55) 香腸起司 NT\$35(圖 56)



綜合起司 NT\$50(圖 57)



蜜汁香菇起司 NT\$50(圖 58)



章魚起司 NT\$40(圖 59)

小 A 起司洋芋

採用美國進口馬鈴薯及起司醬，越洋原味呈現濃郁的新鮮口感，用便宜的價格讓每位顧客享用美式餐廳級的食物。



泰式檸檬雞(圖 60)



青花椰菜起司(圖 61)



洋芋培根起司洋芋(圖 62)

小鬍子懶人蝦

位於逢甲夜市內的文章路上 (BALENO 對面)，現有 11 種口味，直接吃免剝殼，平均排隊時間約在 10 分鐘以上，逢甲夜市內的代表美食之一。



(圖 64)



(圖

65)

價錢：小包 20 元，中包 50 元，大包 70 元，18 隻 100 元

位置：逢甲大學門口左轉，文章路上

大和楓炭烤麻糬

現年 32 歲的老闆，在 5 年前的一個偶然的機會裡，發現了日式烤麻糬這種新興的小吃，在朋友因緣際會的撮合下，在逢甲開了第一家大和楓。歷經多時的研發融合了客家麻糬與日式碳烤的烹調方式，採用台東關山的頂級糯米！在逢甲可說是人氣旺盛的小吃攤。

店址：台中市西屯區文華路 33 號對面

電話：0938-624-764

營業時間：PM 05:00-AM 01:00



(上-圖 66) (左下-圖 67) (右下-圖 68)



起司口味 NT\$25(圖 69) 花生口味 NT\$25(圖 70) 海苔口味 NT\$25(圖 71) 紅豆口味 NT\$25(圖 72)

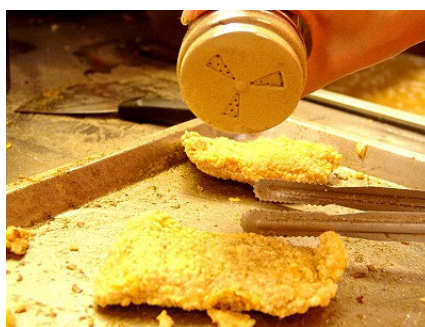
士林爆醬雞排

香噴噴的炸雞排是夜市裡最受大家喜愛的小吃之一，台中逢甲夜市這間士林爆醬雞排，一天至少可以賣出五百片，熱賣秘訣除了使用溫體去骨去皮雞排和黑豬肉片外，裡頭包裹的濃濃起司和火腿，也讓人吃過

難忘。外觀看不出有什麼特別，切開後，濃郁的起司隨著熱氣傾瀉而出，光看就口水直流，包裹起司的第一層是煙薰火腿，第二層是香嫩的雞肉，咬一口，三種不同美味同時在嘴巴裡化開，而且不乾不澀，鮮嫩又多汁，推薦沾上店家自調醬汁，美味更加倍！

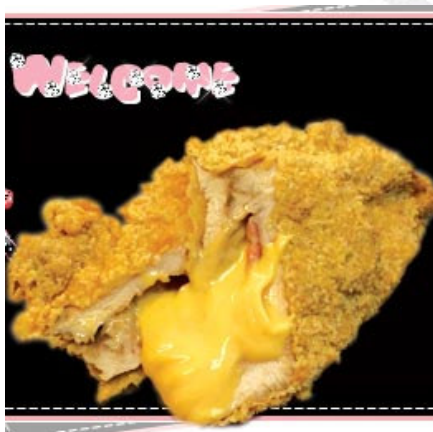


(圖 73)



(圖 74)

由士林夜市入主人氣最旺的逢甲夜市，賣最大眾化的雞排，以藍帶豬排原理，把雞排包內餡---起司加火腿。雞肉、火腿、起司呈現了3種軟度、鮮嫩多汁整個雞排吃到最後一小角都能吃到餡料，且雞排經過手工去骨、片開、醃製、包餡等動作全部自己做，每日產量有限！！



爆醬豬排 NT\$50(圖 75)



爆醬雞排 NT\$50(圖 76)

價錢：一塊 50 元

地址：台中市西屯區文華路 12-12 號

電話：(04)2451-7195

營業時間：PM 05:00~售完

吉利粉圓

台中逢甲夜市的「吉利粉圓」冰店，在年輕的林老闆堅持下，呈現乾淨且時尚的冰店風貌，並提供近二十種手工材料，讓人有如置身冰品大觀園，大開眼界。



老闆認為，做甜品不像小吃，可以加油添醋用重口味來掩蓋，食材一定要紮實、做工一定要實在，才能呈現最棒的滋味。

從店面設計、外送到煮配料，通通都是老闆自己來，一大杯冰加四種料卻只要四十元，所以開幕以來，已有許多吃過就著迷的顧客，每天打電話、傳真叫外送，甚至還有外縣市打來詢問

超人氣組合：

- 1、粉圓+芋圓+紅豆+地瓜圓
- 2、豆花+蓮子+粉圓+花生
- 3、(燒)仙草+大紅豆+粉圓+芋圓

* 仙草為來自新竹關西的陳年仙草，味濃香氣足，特別推薦給愛吃仙草的朋友。

可選配料：

粉圓、豆花、紅豆湯、燒仙草、芋頭、芋圓、地瓜、地瓜圓、湯圓、杏仁、蒟蒻、白木耳、鳳梨、仙草、愛玉、小紅豆、大紅豆、綠豆、花生、麥片、煉乳、草莓、烏梅、百香果、蓮子

價錢：選 1-4 種配料皆 40 元，冷熱飲均可

電話：04-27085660

地址：台中市福星路 462-1 號

部落格：<http://www.wretch.cc/blog/huskymomoco>



仙草+大紅豆+粉圓(圖 78)



紅豆+芋圓+地瓜圓(圖 79)



豆花+蓮子+花生(圖 80)



(圖 81)



(圖 82)

工作分配表

採訪：淨美、麗玲、慧茹、煒勛、婉婷

主要品評：煒勛、慧茹

紀錄：婉婷

拍照、攝影：麗玲、婉婷

資料搜尋：慧茹、淨美、呈易、煒勛

Power point 製作：淨美、慧茹

Word 製作：淨美

報告：呈易、慧茹、淨美、婉婷、麗玲、煒勛

參考文獻

i-city 網路城市

<http://www.i-city.com.tw/>

逢甲夜市商圈

<http://407.travel-web.com.tw/>

大台灣旅遊網

<http://www.travel-web.com.tw/>

休息一夏

http://qk.gokimo.com/gPoi.php?ref_post_id=2146&dist=30000&sort=9

逢甲旗艦專區・主題夜市

<http://www.flagshipcentral.com.tw/index.asp>

2007-01-20-台中市・西屯區・逢甲夜市商圈(奇摩布落格)

<http://tw.myblog.yahoo.com/calvin-peggy/article?mid=3981&page=0#5340>

Yingoyingo' s Blog

http://www.wretch.cc/blog/yingoyingo&article_id=6850066

南庄桂花釀

<http://www.823386.com.tw/index.php>

日船章魚小丸子

<http://www.japanboat.com.tw/>

卡提諾網路社群

<http://www.ck101.com/forums/archiver/?tid=567564.html>

逢甲夜市 NAVIGUIDE

<http://naviguide.asia.htc.com/MemberPOIDetail.aspx?POIStoryID=63302180331949>

7500

附錄

採訪後記



拿到號碼牌很開心的慧茹 很激動的班草 XD



排隊買拉茶時



超認真的紀錄！！



慧茹和勛雞沒發現鏡頭



麗玲很認真在掏錢



可以吃冰很開心！！