

出國報告(出國類別：其他)

奉派隨同瞭解「2012年北美台灣傳統週 台灣美食廚藝巡迴講座」辦理情形 出國報告

服務機關：僑務委員會

姓名職稱：柳科長慧敏

出國地點：加拿大溫哥華、美國波特蘭、洛杉磯

報告日期：民國 101 年 6 月 7 日

出國期間：民國 101 年 4 月 22 日至 5 月 6 日

【 摘 要 】

「台灣傳統週」自 1999 年起發展至今，已成為北美地區僑胞社團的重要活動，其目的為促使主流社會對僑胞的貢獻以及台灣多元文化有更進一步瞭解與重視。鑒於飲食乃文化之重要環節，本會「台灣美食廚藝巡迴講座」結合此重要節慶，應為向北美主流社會推介台灣美食的適當時機，並可發揮活動綜效。因此本會特規劃在 4 月 22 日至 5 月 5 日北美台灣傳統週期間，於加拿大溫哥華、美國波特蘭及洛杉磯等地辦理這次活動。

本次「北美台灣傳統週台灣美食廚藝巡迴講座」前往加拿大及美國等 2 個國家 3 地區，辦理 7 場台灣美食廚藝教學示範，計約 1,600 人次僑胞及主流人士參加，並完成僑營中餐館及僑商事業合計 9 家之諮商服務，對推廣「台灣美食國際化」，協助提升僑營事業經營能力，以及增進對海外僑營餐飲業、僑商事業發展狀況及其所面臨問題等經營大環境之瞭解，據以作為日後辦理輔導僑商業務之參處。

此行隨同美麗春天大飯店行政主廚及台灣日本美食交流協會創會會長潘盟仁主廚，以及國內知名美食專家連愛卿女士前往瞭解美加 2 地之辦理情形，由當地華僑文教服務中心負責協導僑團規劃、籌辦及接待並與之交流互動，有助實地瞭解僑團會務運作及聯繫協調、僑營餐館經營狀況及本活動辦理情形，可作為日後推廣台灣美食、輔導僑營餐館及相關業務規劃之參據。

目 次

壹、目 的.....	4
貳、過 程.....	5
參、心得與建議.....	11

附 錄

附錄 照片集錦

壹、目的

- 一、台灣美食素以吸納中華、東亞等各色料理，融入其豐富文化素材及意涵，以及多元融合與創新著稱，並已成為吸引世界各地觀光客前往台灣的重要誘因，極具發展潛力。有鑒於此，行政院已成立跨部會之推動小組，大力推動台灣美食國際化，目標為吸引更多國際友人到台灣享受台灣美食，以及促成更多台灣美食、品牌進軍國際。
- 二、僑務委員會在協助僑營餐飲業培訓人才及經營輔導方面已有長久之基礎，在這個基礎上且又身為台灣美食國際化推動小組之一員，僑務委員會正擴大辦理彙整海外台灣美食商情、名師名廚名店資訊，推動台灣美食課程研習及培訓專業人才，增進僑營業者與國內交流合作，以及擴大名師名廚巡迴展演，行銷台灣美食品牌形象，並協助僑營餐館轉型為台灣美食形象店。
- 三、本次「2012 年北美台灣傳統週台灣美食廚藝巡迴講座」即是上述擴大辦理活動中名師名廚巡迴展演的部分，由國內著名之廚藝專家，前往海外各地辦理示範教學及經營管理諮商，以協助海外僑營餐飲業提升經營實力。
- 四、僑委會鑒於台灣傳統週活動自 14 年前發起演進至今，已成為北美地區僑胞社團年度重要活動，是向主流社會推介台灣多元文化，及促進瞭解與交流之極佳管道，亦是推介台灣美食之適當時機場合。經洽詢及整合各地區僑團之需求及意願，於是規劃在 4 月 22 日至 5 月 5 日北美台灣傳統週期間，於加拿大溫哥華、美國波特蘭及洛杉磯等地辦理這次活動。
- 五、本次講座特聘請美麗春天大飯店行政主廚及台灣日本美食交流協會創會會長潘盟仁主廚，以及國內知名美食專家連愛卿女士擔任講師。潘盟仁主廚廚藝精湛，2010 年應僑委會邀請赴北美洲西區海外教學，所到之處，無不風靡僑界。二位講師此次於北美傳統週期間赴僑界教學，將傳授各地業者台灣美食廚藝，並對僑營餐館提供經營諮商輔導，讓台灣美食能進一步深化至北美地區主流社會。

貳、過程

一、4月22日（星期日）：

晚間 21 時許抵達桃園機場與潘老師及連老師會合，搭乘 23 時 55 分長榮航空 BR10 班機前往加拿大，於當地時間 4 月 22 日晚間 19 時 25 分抵達溫哥華國際機場，並經安排入住機場及活動會場一台灣文化協會附近之 SANDMAN SIGNATURE HOTEL & TESORT VANCOUVER AIRPORT，可節省前往活動現場往返交通，並提升安排老師籌備行程及時間之靈活性。稍晚與主辦單位一台灣文化協會陳顧問端華及羅僑務諮詢委員廷瑄，討論確認溫哥華的活動行程及台灣文化協會專業廚房設備等廚具及廚房用品設備等準備情形。

二、4月23日（星期一）：

上午羅委員廷瑄及陳顧問端華前來飯店，討論及確認菜單項目，示範進行方式、挑選食材及屆時備料與廚房助手分工等，接著進行僑營餐館實地訪視及諮商輔導服務。本日安排前往「亨利廚房」、「雙寶餐廳」、「一品怪廚、飄香」及「松林居」等當地僑營餐館。各餐廳分別提出有關其經營理念、人力招募、菜單設計、採購食材、製作標準及人員訓練等問題，老師一一予以分析提供改善意見。

三、4月24日至25日（星期二至三）

（一）溫哥華地區「2012 年北美傳統週台灣美食廚藝巡迴講座」之示範教學於 4 月 24 日至 25 日辦理。兩天示範教學上午與 2 位老師陪同主辦單位人員及志工等前往當地八百伴、大統華 SUPER STORE、COSTCO、PUBLIC MARKET、中國郵政、盛遠超市等大賣場或傳統市場採買此次活動所需食材，老師並教導學習挑選核示上選之食材、配菜及醬料等，並試以當地醬料及辛香料等調製台灣口味的調味。

（二）24 日及 25 日下午辦理示範教學，24 日下午開幕式由溫哥華華僑文教服務中心籌備處王主任映陽主持，現場計有駐溫哥華辦事處袁處長夫人惠瓊、王副處長夫人維真、中心李副主任綺霞、葉僑務諮詢委員憲年、僑胞學員及義工等逾 160 人參加。王主任致詞時表示，「食」是人類生活的一部，也是文化的

一部，本會希望藉由推動台灣美食國際化，提升台灣餐飲業在國際上的經營實力。

(三) 教學過程中老師們無不有問必答、傾囊相授，教大家利用家中最基本的廚具，選擇市面上最便宜的當季健康食材，不用超高難度的技術，做出上得了抬面的主廚風格料理。除了原訂的示範菜單，如魚漿、雞捲、蝦捲、米香、蛋布丁、福圓粥、台南米糕、萬巒豬腳、和漢沙拉、鹽焗鮮蝦、圓鱈大根煮、低卡三杯雞、味噌回鍋肉、中華燒肉牛小排等，又應大家要求加碼演出，他們幽默詼諧及深入淺出的教學方法，也深獲得大家的喜愛。潘盟仁老師極力倡導少油、少鹽及少煎炸的養生健康食材，在簡單、健康及美味中取得平衡；連愛卿老師則以米、麵食為主，現場並教導製作蛋布丁，包括如何選擇雞蛋、保持焦糖不黏鍋等，台下觀眾聚精會神，振筆疾書，認真觀摩取經。

(四) 現場安排有數位志工協助老師備料、照顧油鍋、遞送碗盤、清洗等，分工合作擔任廚房幫手，老師得以專心教學，與同學互動有助於學習效益；志工並於老師示範完成進行下一道菜時，接手繼續製作提供試吃的份量，並分送給參加僑胞，除可實際品嚐，體味佳餚，並可即時向老師請教未盡瞭解之處，增進學習效果。

四、4月26日(星期四)：

安排參觀位在 Chinatown 的「寶貝餐廳」，該餐廳經營方式以西式餐廳的裝潢設備做台菜西吃，主打主流市場，因具特色，頗受當地人喜愛。下午則安排考察 Chinatown 傳統市場及北溫哥華市的公共市場(以販賣西式食材為主)，藉以比較中式與西式市場之間食材及廚具的異同，教導當地僑胞瞭解當地食材特性及如何搭配應用原理。

五、4月27日(星期五)：

(一) 搭乘加拿大航空 AC8121 於上午 10 時 15 分抵達美國波特蘭，在主辦單位奧勒岡台灣商會林會長國貞、張僑務委員奇威、台灣商會前會長羅振芳及西雅圖華僑文教服務中心中心尤主任正才陪同下前往「黃上皇」餐廳召開記者說

明會，並由「波特蘭新聞」發行人進行訪談。訪談結束後 2 位老師即行進入廚房，檢查備料情形，並指導「黃上皇」主廚等將依菜單調製出萬巒豬腳、鹽酥雞、基隆健康三明治、台南米糕、滷肉飯等台灣味菜式。

(二) 尤主任正才及職並與林會長國貞討論在波特蘭行程及 4 月 30 日在 NIKE 總部向主流人士展示台灣美食的籌備與分工，另因張僑務委員奇威張僑務委員目前經營 5 家蒙古烤肉店，爰向張委員討教瞭解當地僑營餐館經營狀況，及未來台灣美食在當地發展的可行性。

(三) 晚間於「黃上皇」進行首場台灣美食廚藝講座，共 300 餘人參加，包括新興僑團(無分屬性各僑團參與)、傳統僑團、僑務榮譽職人員及美國主流人士(含警政、消防及皇家玫瑰協會)共襄盛會，此次餐會菜單以台灣美食為主，當萬巒豬腳端上餐桌，與會人員驚呼連連，表示能在美國重現記憶中台灣傳統美味，讓人非常感動，主流人士嚐過各式台灣味亦表示味道特別，未來有機會將再嘗試台灣美食，活動熱鬧圓滿成功。參與人員紛表示能凝聚各不同屬性僑團之共識與共事，以台灣傳統美食為主題是相當好的策略。此次在波特蘭的台灣美食廚藝巡迴講座，為台灣傳統週活動開啟僑社共同合作之新契機。

六、4 月 28 日至 29 日(星期六至日)：

安排中餐館訪視交流諮商及為 4 月 1 日於耐吉(NIKE) Beaverton 總部辦理台灣美食進行準備工作。28 日中午與張僑務委員奇威參觀深圳酒樓，據張僑務委員表示該酒樓非常願意學習台灣美食，且老闆學習力強，調製味道到味；安排參訪林會長經營的如意樓，惟林會長表示該餐廳目前僅於週六及日等假期營業，並只接受預約。另前往「皇上黃」餐廳洽談 4 月 30 日製作三明治所需的麵包及相關食材如何運用至當日活動現場，以及屆時人力配置與廚房分工等事項。

七、4 月 30 日(星期一)：

(一) 前往美國耐吉(NIKE)Beaverton 總部辦理台灣美食廚藝展及品嚐會，吸引該公司多國員工超過 300 人瞭解台灣美食內涵。菜單：和風沙拉、滷肉飯、基隆營養三明治、炒什錦素菜、鹽酥雞、雞捲等。2 老師並於現場製作鹽酥雞、雞

捲及和漢沙拉等，引起該公司員工好奇，紛紛取用，並於品嚐後讚不絕口，並表示未來願意繼續嘗試台灣美食，並希望有機會增進對台灣美食的認識。

(二) 台灣美食展示活動結束後，前往僑胞經營的中南美野生海味公司，由老師協助評估所經銷的種種產品，是否可與台灣進出口商建立合作關係，同時台灣食材亦可銷往當地。

(三) 傍晚應「皇上黃」的黃老闆請求前往指導製作台灣甜點，黃老闆希望在其菜單中加列台灣特色餐點及甜點，除讓當地饕客有多重選擇，也希望以台灣美食增加餐館菜色內容，並讓我國旅居當地僑胞隨時有家鄉味可以品嚐。2 位老師慨然教授，並留下菜單。鑒於黃老闆在當地為知名的料理達人，曾多次參加國際競賽，當下亦邀請黃老闆可撥冗到台灣參觀台灣美食展或與國內餐飲業交流，若有需求亦可洽西雅圖華僑文教服務中心與本會聯繫。

八、5 月 1 日（星期二）：

(一) 搭乘美國聯合航空 UA5329 於中午 12 時抵達洛杉磯。下午隨即與洛杉磯華僑文教服務中心梁主任崇禮、丘副主任昌生、主辦單位洛杉磯華商經貿聯誼會洪會長月嬌、北美洲華商經貿聯誼會李會長奇威及相關工作人員，於洛杉磯華僑文教服務中心討論籌備情形，檢查確認所需食材與廚具用品等，並勘查僑教中心禮堂搭設講台狀況。

(二) 晚間前往參觀僑胞經營的美式速食餐廳 Farmer Boys，該餐廳為墨式速食連鎖加盟店，經營者為洛杉磯華商經貿聯誼會林執行秘書玫君，林執行秘書閻介紹其加盟歷程，並說明洛杉磯當地多元的飲食情形，鑒於該加盟連鎖總部已經將供料、製置餐點等標準化，因此經營者在人力配置及教育訓練等困難相對減少，因該餐廳的價位適中、餐點選擇性多、口味穩定及鄰近工業區，相當多運輸業駕駛均會前往消費。

九、5 月 2 日（星期三）

(一) 上午前往位於聖蓋博市的永和豆漿進行訪視，瞭解餐館經營狀況。該店曾獲

LA 雜誌評選為最佳早餐獎，店內除了傳統豆漿、蛋餅、燒餅油條等傳統中式早餐，並提供大腸麵線、肉包、蚵仔煎及筒仔米糕等台灣小吃。負責人潘女士並引導參觀廚房，說明設備配置等，因潘女士授業於台灣美麗華中式點心師傅，所以其亦親自教導廚房中的墨西哥籍麵點助手，目前均能獨當一面，人手暫時不虞匱乏。² 為老師並指導該店可調整原料，朝健康有機努力。

(二) 中午連愛卿老師應美國客家會館大洛杉磯客家活動中心 (American Hakka Center) 邀請前往示範教學。連老師特別因應海外食材、保留台灣傳統美食和特點，示範台式傳統滷肉飯、五香雞捲、水煎包等。洛杉磯僑僑中心丘副主任昌生表達對巡迴老師的敬意，也期許大家在學習觀摩中傳承台灣原汁原味。主辦單位召集人一僑務委員邱啟宜當天代表鄉親贈送精心製作的連老師活動教學照片紀念杯。客家婦女會會長姜陳玉嬌當日帶領婦女志工於午餐時，自行製作台式滷肉飯。當天出席還包括客屬商會會長陳金龍、客家同鄉會會長姜義正、羅煥瑜、涂增銘、謝靜華、瓜地馬拉華商會會長趙國良、大專院校聯合會會長陳玲華、理事長楊朝忠等。

(三) 與潘老師及洛杉磯華商經貿聯誼會工作人員前往超市 COSTCO、傳統市場及大賣場採買食材，下午將食材等運送至洛杉磯華僑文教服務中心冷藏，以應 5 月 3 日示範教學使用。

(四) 晚間前往 888 海鮮酒樓進行實地諮商。該酒樓為知名的港式點心餐廳，白天是廣式飲茶，晚間則為中式餐館。² 位老師特別提醒，因為營業時段不同而調整菜單重點時，應注意空間利用、規劃各項作業流程更重要，應注意彈性，並建議可在晚餐前，增加飲茶的麵粉類製品，以增加下午時段的收入。

十、5 月 3 日 (星期四)

(一) 上午 8 時與 2 位老師前往洛杉磯僑教中心進行準備工作。中心門口已經有僑胞開始排隊，可以想見他們對此次活動的嚮往。² 位老師進入廚房確認食材準備並與搭配的志工討論示範時的流程等。本人進入則先行檢查禮堂擺設，並

與洪會長及梁主任討論確認開幕流程。辦理報到的志工也就位準備迎接陸續到來的僑胞。報到開始後在經貿學員聯誼會志工及中心同仁引導下，報名參加的僑胞領到廠商贊助的保冷袋、各式醬油、醬料及麵粉等，並讚許主辦單位的用心與努力。

(二) 當日示範教學活動於 10 時開始駐洛杉磯台北經濟文化辦事處處長龔中誠、洛僑中心梁主任崇禮、丘副主任昌生、僑務委員吳東昇等人都到場，計逾 400 位僑民參加。全球華商經貿聯誼總會會長吳毓莘也特別從舊金山趕來支持。潘老師建議，烹調時利用一些小方法降低溫度，縮短烹煮時間，更能保留食材原味。以鹽焗蝦為例，潘盟仁說，只要新鮮的蝦子加點鹽與蛋白，鹽巴愈燒愈熱，相對來說烹調時間就可縮短，比烤的更健康。當天他還示範味噌回鍋肉、蘿蔔泥煮鱈魚、中華燒肉牛小排與低卡三杯雞等。而連老師當天也示範製作蔥油餅、水煎包與手工麵條。她指出，包括蔥油餅、麵條都可加工變化，如變成蛋餅，包在肉內就是捲餅，而麵條能變化得麵點更多。

十一、5 月 4 日（星期五）

(一) 上午前往參觀當地知名度假區的自助餐廳，有各國各色料理，包括中華美食、少數台灣料理，觀光客眾多，此類多國料理方式的經營概念，亦可為經營之參考。下午前往梁媽媽眷村菜進行企業諮商輔導。該餐館在加州已拓展至 15 家。餐廳負責人梁承騏先生曾返台參加本會 2010 年中階主廚培訓班、中式麵點製作班及 2010 年台灣美食國際會議。

十二、5 月 4 日晚間 21 時前往洛杉磯國際機場，搭乘 5 月 5 日凌晨 1 時 15 分長榮航空 BR01 班機，於 5 月 6 日上午 6 時 30 分返抵桃園國際機場。

叁、心得與建議：

- 一、為擴大宣傳台灣美食，本會首次以台灣傳統美食為主軸並試搭配台灣傳統週規劃「台灣美食廚藝巡迴講座」，普遍獲得僑界好評，活動辦理期間並吸引各巡迴城市廣播、網路及平面報章媒體如世界新聞網、星島日報、波特蘭新聞、世界日報及明報等報導，對植基並深化台灣美食在北美主流社會及僑界，頗具助益。
- 二、台灣傳統週辦理多年歷史悠久，在導入台灣美食概念並鼓勵整合不同屬性僑團共同參與，需較多的協調與磨合，且因作業模式不熟悉，分工亦需較多的討論。未來「台灣美食廚藝巡迴講座」若搭配類似台灣傳統週等節慶，除需及早與相關處室洽談搭配行程，另因各地區僑情互異，仍以尊重當地僑團適地適性規劃辦理方式為原則。
- 二、此次活動原則上各地區主辦僑團，均在事前與老師及本會就各項籌備事務，保持聯繫，除行政作業由主要工作人員負責，並視當地情形協調廚房助手，如溫哥華台加文化協會安排其嫻熟廚藝教室的志工進行備及配料等、洗刷鍋碗、波特蘭則協調「皇上黃」餐廳助手幫忙餐會，洛杉磯則由華商經貿聯誼會會員及志工共同負責食材整理、聯繫示範表演過場與協助老師製作等。整體而言，各地能安排足夠人手在廚房或實作現場有助於活動順利進行。
- 三、本次溫哥華地區活動運用台加文化協會的場地，因當地僑界人力之努力及熱心人士的投入下，該協會除擁有自有會所並配置專業廚藝教室，為海外僑團少有，除專業廚藝教室，該協會並規劃有圖書館、台灣文物展示間陳列台灣文創藝品等，平日並安排各類文藝及廚藝課程，服務當地僑胞不遺餘力，該協會多功能使用會所之經驗應可供僑界參考。
- 四、本次波特蘭地區在 NIKE 總部的活動，為本會辦理台灣美食廚藝講座，首度以主流人士為推廣台灣美食為主要宣傳對象的場次，經與主辦之張僑務促進委員洽談表示，因參與其服務公司的亞裔員工組織，認知台灣美食是突破中美國界差異及促進人民交流很好的媒介，爰爭取並獲該公司支持辦理此活動。張委員並表示願意並已將相關訊息向其友人傳達，協助對推廣台灣有幫助的事務。鑒於

張委員為僑胞青年子弟，未來應可透過其加強聯繫海外第二代青商。

五、本次洛杉磯地區活動，報名者逾 400 人，主辦單位召集志工於事前協助報名行政、宣傳及聯繫等，並在當日協助報到、發送紀念品、維持秩序等，集合眾力完成講座。主辦單位依近年辦理方式，檢討分送試吃將致現場混亂，並影響教學品質，本年以教學示範為主，安排一位主持人搭配講師的烹調步驟，生動有趣引導講師回答參加者心中對於廚藝烹調的疑問。因主持人口齒清晰、反應靈敏及詼諧幽默，現場並示範過程同步拍攝製作過程，另架設大型螢幕讓與會人員清晰觀看，現場反映熱烈，有效增益學習效果。活動結束後，與主要辦理單位華商經貿聯誼會洽談籌辦情形，工作人員表示，該會已辦理數年，每年皆於活動檢討作業情形並逐年改進，希望透過討論讓活動更臻完善。