

鄉土料理

客家菜與山產店



廖氏夫婦與母親三人經營郁品園，也喜愛收集保存客家文物。

東勢林場的餐飲中心有3處，其中“郁品園餐廳”的客家菜與“福利社餐飲部”的山產料理，頗具特色。

客家菜式中，採用大量蔥、薑、九層塔作為調味，紅燒蹄膀、鳳梨炒豬腸、清炒豬肚、客家小菜，是郁品園的招牌菜，手工做的客家糰粿（麻薯）更是一絕。炎炎夏日，餐廳還供應自家熬煮的青草茶，讓你暑氣全消。

福利社餐飲部的山產料理中，最有特色的是白斬閩雞、蛤仔雞煲、苦瓜滷、清蒸鱒魚，以及油炸溪魚、溪蝦或蟋蟀。雞肉是林場附近農家自養的純土雞，溪魚溪蝦也是山中特產，還有現採現作的竹筍湯、甘藷葉，更是保證安全，真正鮮美的清潔蔬菜。

作者對那道“苦瓜滷”印象深刻，據山產店老闆娘透露苦瓜滷的作法是：苦瓜整條洗淨，油炸之後與小魚乾、鹹菜乾及蔭瓜一起滷至軟熟入味，切段食用。苦瓜入口即化，甘爽下飯，確是暑天裡的開胃佳餚。

客家菜



清炒豬肚



紅燒蹄膀



手工糰粿



客家小炒(魷魚、三層肉、葱段)



鳳梨炒猪腸



山產店老闆娘做的開胃小菜也很不錯



苦瓜滷



油炸溪魚



蛤仔雞(土雞、蛤仔、鮑魚、香菇、薑)



白斬聞雞