

臺灣「十全食美」特色茶餐 以茶入菜創新招

臺灣特色茶餐特點

1. 將臺灣特色茶元素成功應用在料理中，透過茶餐展現臺灣特色茶的多元風貌。
2. 結合臺菜、客家菜、蔬食及日式、西式等異國料理及甜點中，做為躍上國際米其林食臺之跳板。
3. 將茶葉的色香味融入料理中，無添加化學色素與香料，展現茶為最佳天然食品添加料特性。
4. 善用茶的解膩、去腥作用及機能性成分，增加菜餚的清爽、鮮嫩口感與營養價值，使「茶料理」不僅美味、安全又健康。
5. 不過度加工，維持食材自然原味與茶的清香甘醇滋味及營養成分，健康又養生。
6. 無添加任何人工添加料，尤其不添加味精，呈現甘醇滋味賦予料理美味且健康無負擔。
7. 除了以茶直接入菜烹煮外，還以茶調味料、茶醬料姿態呈現茶餐的多元樣貌。
8. 適合各種蒸、煮、燙、炒、滷、烤、煎等調理，並以料理手法來引出及加強臺灣特色茶的獨特性並溶入料理中。