

高雄區鄉土食譜系列15

地方特色料理

專輯



行政院 高雄區農業改良場 編印
農業委員會



高雄區鄉土食譜系列15

高雄區地方特色料理

《專 輯》

編者：曾玉惠

行政院
農業委員會 高雄區農業改良場 編印

中華民國94年12月

序

高、屏、澎地區有豐富的農特產作物，經由農會家政班員的手藝，能製作出各式各樣的美味料理，不僅具有媽媽的味道，也能兼顧傳統與創意。

本專輯彙整轄區內申請行政院農業委員會「農村婦女開創副業獎助計畫」之「田媽媽班」及「副業發展班」班員研發之創意料理，編印成冊，希藉由本專輯提供給消費者有關之農特產及鄉土美食資訊，使便於消費及選購，以利於推廣促銷並提增農民收益、活絡農村經濟。

高雄區農業改良場 場長

黃昭良 謹識

中華民國94年12月



目錄

福星品掌櫃.....	04	優格鳳梨三蔬.....	16
翡翠鮭魚捲.....	05	佛手南瓜.....	17
五穀油飯.....	06	招財進寶.....	18
芋頭壽司.....	07	迷迭香煙燻石斑.....	19
菱角酥餅.....	08	鳳凰于飛.....	20
金枝玉葉.....	09	鮮果奇蹟.....	21
相思糯米腸.....	10	蕃茄燈籠.....	22
大豐收.....	11	陽光海戀.....	23
香蕉年糕.....	12	鮮鮑纏綿.....	24
六堆之花.....	13	龍油苦瓜雞.....	25
仙山盛宴.....	14	檸檬捲餅.....	26
白玉翡翠雙寶.....	15	大蛤飯.....	27



福星

品掌櫃

材料

芋頭600公克、南瓜600公克、絞肉150公克、蘿蔔乾60公克、乾香菇7朵、蝦米40公克

調味料

蕃茄醬30公克、甘藷粉150公克、糯米粉100公克、五香粉、白胡椒粉、黑芝麻、糖及醬油各少許

做法

1. 將芋頭及南瓜洗淨、削皮並將南瓜去籽，刨成粗絲，用電鍋蒸熟備用。
2. 將香菇及蝦米、蘿蔔乾泡軟後切碎，起油鍋將前述材料及絞肉炒香、調味當餡料備用。
3. 將蒸好的芋頭絲與南瓜絲分別加甘藷粉及糯米粉揉和成糰（各呈現芋頭紫色及南瓜黃色），平均取約30公克大小，內包第2步驟炒好之內餡，再捏成月亮形狀，入蒸籠蒸熟，撒上炒好的黑芝麻即可。
4. 將蕃茄醬加糖及水煮開、勾芡即為沾醬。



提供單位：梓官鄉農會
電話：(07)6101181
食譜製作：曾秀琴、李曉惠
地方主要農特產：古園園蔬菜
家政班員之拿手餐點：米食餐點、蔬菜料理



材料

絲瓜240公克、鮭魚180公克、蘆筍90公克、胡瓜乾6條

調味料

蠔油1茶匙、酒、鹽、胡椒粉各少許

做法

1. 將鮭魚片切成條狀加入酒、蠔油、胡椒粉去腥味。
2. 絲瓜去皮及中間白色籽部份不用，只留取綠色部份。
3. 將絲瓜綠色部份捲入鮭魚條及切段之蘆筍，綁上胡瓜乾。
4. 以蒸籠中大火蒸5分鐘即可盛盤。

提供單位：梓官鄉農會
電話：(07)6101181
食譜製作：李曉慈、曾秀琴
地方主要農特產：吉園圃蔬菜
家政班員之拿手餐點：米食餐點、蔬菜料理

翡翠

鮭魚捲





五穀

油飯

材料

五穀米600公克、糯米600公克、香菇5朵、肉絲150公克、魷魚半隻、山藥300公克、油蔥酥70公克、生鹹蛋黃1又1/4粒、粽葉20葉、粽繩10條

調味料

醬油、味精、胡椒粉、五香粉各少許

做法

1. 五穀米與糯米浸泡3小時，但必須放冰箱。
2. 將（1）材料滴乾水分，放入蒸籠蒸約1小時備用。
3. 香菇泡軟切絲，魷魚切小段泡軟，山藥洗淨切丁蒸熟備用。
4. 起油鍋，爆香菇，加魷魚、肉絲同炒並調味，炒熟後加油蔥酥拌勻，再加入山藥及蒸熟的五穀米、糯米拌勻即可起鍋食用。
5. 如要包成長條狀，取1片燙過洗淨之粽葉，包入60公克之五穀油飯，上面加上1/8粒鹹蛋黃，用棕繩綁成長條狀，可冷凍。
6. 食用前蒸熟即可。



提供單位：仁武鄉農會
電話：(07)3713190
食譜製作：張麗群
地方主要農特產：綠豆、蕃茄
家政班員之拿手餐點：五穀粽、香菇肉粽



提供單位：仁武鄉農會

電話：(07)3713190

食譜製作：葉秋桃

地方主要農特產：綠瓜、番茄
家政班員之拿手餐點：芋頭壽司、養生發糕

材料

芋頭 600公克、糯米粉 75公克、蛋黃、蝦仁、蘆筍、
香菇、瓢干酌量

調味料

鹽少許、胡椒粉少許、糖 1湯匙

做法

- 1.芋頭洗淨切絲、蒸熟搗泥，加入糯米粉、鹽、胡椒粉、糖揉勻備用。
- 2.蛋黃烤熟、整形、切條狀，蝦仁洗淨、川燙，蘆筍洗淨川燙備用，香菇、瓢干煮熟切長條備用。
- 3.保鮮膜放於竹簾上，鋪上芋泥攤平後，將蛋黃、蝦仁、蘆筍、香菇、瓢干排整齊捲成三角形或圓形，切塊即可。

芋頭 壽司





菱角 酥餅

材料

A料：菱角仁40個、糖1湯匙

B料：奶油40公克、軟質巧克力30公克、糖粉130公克、全蛋2個、
低筋麵粉320公克、奶粉10公克、可可粉20公克

做法

1. A料蒸熟備用。
2. B料依序拌勻成麵糰，醒15分鐘。將麵糰切割成每個15公克，
包入蒸熟的菱角仁做成菱角造型入烤箱250度烤20分鐘即可。

提供單位：高雄市農會

電話：(07)3119151

食譜製作：陳貴蘭

地方主要農特產：菱角、花椰菜

家政班員之拿手餐點：芋籤、鮮切椰子、蛋黃酥、肉羹





材料

青江菜600公克、絞肉300公克、香菇100公克、蝦仁200公克、
太白粉適量、高湯（大骨、雞骨架熬湯）適量

調味料

醬油、味精、香油、胡椒粉

做法

1. 青江菜川燙備用。
2. 香菇泡軟切丁、蝦仁剝碎加入絞肉及調味料拌勻，搓成丸狀備用。
3. 青江菜葉包入2料，蒸熟、擺盤，高湯勾薄芡，淋上即可。

提供單位：鳳山市農會
電話：(07)7463131
食譜製作：鄭美珠
地方主要農特產：稻米
家政班員之拿手餐點：蛋黃酥、黑糖糕

金枝

玉葉





相思 糯米腸

材料

糯米350公克、大腸400公克、紅豆200公克、油蔥酥30公克、絞肉50公克

調味料

鹽1茶匙、五香粉少許

做法

1. 將大腸用麵粉和鹽清洗乾淨。
2. 紅豆放入電鍋燉熟，糯米浸泡2小時備用。
3. 爆香絞肉及油蔥酥，再加糯米炒香後放入紅豆拌勻。
4. 將做法3之材料灌入大腸內，以小火煮30分鐘，取出待冷卻後切塊排盤即可上桌。



提供單位：新園鄉農會
電話：(08)8685700
食譜製作：李秋萍、林金春、李秀珍
地方主要農特產：紅豆、芹葉管
家政班員之拿手餐點：相思糯米腸、八寶丸

材料

五花肉600公克、高麗菜1/4粒、冬瓜600公克、苦瓜1條、
蔥2支、蒜頭10瓣、香菜1棵

調味料

冰糖30公克、八角3粒、醬油2又1/2湯匙、酒2湯匙、香蔥
油2湯匙、大骨高湯5杯

做法

1. 五花肉去皮、切塊後川燙去腥及血水，冬瓜去皮切成三塊，苦瓜去籽及頭尾切半備用，蔥切成蔥段，蒜頭拍碎。
2. 起油鍋爆香蒜頭，加蔥及肉塊同炒至肉變色，加入醬油、冰糖、八角、米酒，以小火燜煮45分鐘後先將肉塊盛盤，將鍋中的滷汁加入高湯燒開，放入處理好的冬瓜、苦瓜及高麗菜，小火燜煮1小時即可切塊排盤，淋上香蔥油及撒上香菜即可。



提供單位：美濃鎮農會
電話：(07)6813309
食譜製作：李美雲
地方主要農特產：美濃米、酸高麗菜、木瓜
家政班員之拿手餐點：紅板、客家粽、豬籠板、芋板

大

豐收





香蕉 年糕

材料

裸脆600公克、糖300公克、香蕉600公克、年糕紙1張

做法

1. 香蕉去皮後揉成泥狀，加糖及裸脆和勻。
2. 蒸籠內鋪年糕紙，將(1)料放入蒸熟即可。
3. 冷卻後切成小塊可包成糖果狀。



提供單位：旗山鎮農會
電話：(07)6612017
食譜製作：李枝利
地方主要農特產：香蕉
家政班員之拿手餐點：香蕉年糕、香蕉西餅



材料

半天筍，絞肉，荸薺，紅蘿蔔，菠菜

做法

1. 荸薺拍打壓汁切碎，紅蘿蔔切細丁。
2. 絞肉加入鹽，味精，醬油，胡椒粉及 1. 材料拌勻，做成一個圓形狀。
3. 半天筍整支煮熟、漂冷水，切圓形薄片，下鍋煮並調味。
4. 將 2. 材料置於盤上，肉丸子上放圓形半天筍片排成六個花瓣，成一朵花狀。
5. 菠菜蘿蔔薄片淋入即成。

提供單位：麟洛鄉農會
電話：(08)7222475

食譜製作：徐錦慧、曾素珠、曾淑芳

地方主要農特產：蓮霧、半天筍、椰子
家政班員之拿手餐點：客家米食

六堆之花





仙山

盛宴

提供單位：甲仙地區農會
電話：(07)6751605
食譜製作：劉秀琴、劉玉鳳
地方主要農特產：芋頭、麻竹筍
家政班員之拿手餐點：芋頭香腸、筍茸香腸、芋酥餅

筍茸香腸

材料

主材料：豬後腿肉600公克、筍茸250公克
副材料：豬腸衣

調味料

鹽1茶匙、糖38公克、豆腐乳5公克、
香料2.5公克、辣椒粉、醬油少許

做法

1. 將豬後腿肉絞碎，拌入調味料醃置30分鐘後放入冰箱。
2. 筍茸切成細丁，過水瀝乾。起油鍋，放入筍茸、醬油及少許的糖拌炒至入味，盛起放涼，拌入絞肉中。
3. 腸衣洗淨，泡水去除鹽分。
4. 將準備好之材料以漏斗灌入腸衣，風乾。
5. 蒸熟或烤熟即可食用。

芋頭香腸

材料

主材料：豬後腿肉600公克、芋頭250公克
副材料：豬腸衣

調味料

鹽1茶匙、糖38公克、豆腐乳5公克、
香料2.5公克

做法

1. 將豬後腿肉絞碎，拌入調味料醃置30分鐘後放入冰箱。
2. 芋頭去皮，切成細丁，炸熟，放涼後拌入絞肉中。
3. 腸衣洗淨，泡水去除鹽分。
4. 將準備好之材料以漏斗灌入腸衣，風乾。
5. 蒸熟或烤熟即可食用。

材料

虱目魚一條900公克、香菇20公克、火腿片20公克、
薑10公克、蛋60公克、翡翠20公克、冬瓜600公克

調味料

白酒1湯匙、鹽2茶匙、太白粉1湯匙、牛奶2湯匙、香油少許

做法

1. 虱目魚去魚鱗取下頭、尾備用，魚去骨、去刺切長3公分、寬0.5公分長條備用。
2. 香菇、火腿、薑切細長3公分。
3. 冬瓜取0.1公分厚、10公分長12片。
4. 用冬瓜片把切好的魚肉、香菇、火腿、薑絲捲起來備用。
5. 取一蒸盤把魚頭、捲好的魚肉、魚尾擺好入蒸籠蒸10分鐘，燜5分鐘後取出。
6. 用牛奶調太白粉加少許水調勻，勾芡後再加翡翠拌勻，淋上香油。
7. 將蒸好的魚肉淋上翡翠芡汁即可。



提供單位：彌陀鄉農會
電話：(07)6171311
食譜製作：劉美滿、張月明
地方主要農特產：虱目魚
家政班員之拿手餐點：米食餐點、烘培餐點

白玉

翡翠鮭魚寶





優格鳳梨二蔬

材料

鳳梨半粒、蘆筍5根、山藥150公克、萵苣6葉、鳳梨起司片3片。

調味料

優格2小瓶

做法

1. 鳳梨切半將果肉取出切片，留鳳梨模型備用。
2. 萵苣洗淨，泡冰水5分鐘備用。
3. 山藥洗淨去皮切片，置入電鍋中蒸熟，取出搥成泥狀。
4. 蘆筍洗淨，對切約7公分，煮熟後泡冰水約5分鐘備用。
5. 將優格及山藥攪拌成優格山藥泥。
6. 將優格山藥泥置入鳳梨盅中，並置放於盤中。
7. 萵苣葉鋪底層，上置鳳梨起司片、優格山藥泥、蘆筍及鳳梨片，最後淋上一點優格，上放葡萄乾或枸杞子。
8. 萵苣葉將所有食材捲成蔬菜捲即可食用。（此道菜餚需儘早食用，以保美食新鮮度及優格菌種最佳狀態）。



提供單位：烏松鄉農會
電話：(07)7322012

食譜製作：黃惠琰

地方主要農特產：鳳梨、水稻、荔枝
家政班員之拿手餐點：南瓜米粉、鳳梨酥



提供單位：屏東縣農會鹽埔辦事處
電話：(08) 7939057
食譜製作：黃錦輝、楊鳳英
地方主要農特產：象子、蓮霧、芒果
家政班員之拿手餐點：米食餐點

材料

南瓜(中)半粒、絞肉300公克、大白菜600公克、蝦米20公克、

高湯

調味料

① 少許水、太白粉、酒、鹽 ② 醬油、鹽、胡椒

③ 水、太白粉

做法

1. 取1/4粒南瓜去皮、切絲蒸熟，大白菜燙軟、瀝乾水分備用。
2. 絞肉加入南瓜及調味料①拌勻成餡。
3. 大白菜鋪平，上灑太白粉，擺進餡捲成佛手狀，水開後中火蒸12分鐘，取出盛盤。
4. 白菜蒸汁加高湯、蝦米及調味料②燒開，以太白粉水勾芡，淋於白菜上即可。
5. 以蒸熟南瓜片做盤飾。

佛手

南瓜





招財 進寶

材料

紅豆100公克、小湯圓30公克、黑糯米100公克、白糯米100公克

調味料

糖150公克

做法

1. 紅豆加水煮熟後瀝乾，再加糖(1:1)熬煮成蜜紅豆備用。
2. 黑糯米、白糯米泡水1小時後加水(1:0.7)煮熟，再加糖拌勻。
3. 湯圓煮熟，泡水備用。
4. 將糯米舖在元寶模型內，壓緊上舖紅豆，中間用湯圓裝飾即成紅豆元寶。



提供單位：大寮鄉農會

電話：(07)7811141

食譜製作：張月桂、簡美月、陳靜如

地方主要農特產：紅豆、小黃瓜、稻米

家政班員之拿手餐點：米食餐點、紅豆點心



材料

石斑魚1尾、迷迭香、鋁箔紙

調味料

黑糖2茶匙、砂糖3茶匙、胡椒粉、甘草粉、鹽、味精各少許

做法

1. 將石斑魚身劃一刀直線，二刀橫線，再以胡椒粉、甘草粉、鹽、味精醃好備用。
2. 石斑魚蒸熟。
3. 黑糖和砂糖混合後用鋁箔紙墊在鍋底，再用家庭用的蒸架將魚放在上面、將迷迭香置於魚身上，煙燻至魚肉全熟即可。

提供單位：永安鄉農會
電話：(07) 6911851
食譜製作：陳碧珠
地方主要農特產：石斑魚、蔴花生、青蔥
家政班員之拿手餐點：油雞、五香豆干

迷迭香

煙燻石斑





鳳凰

于飛

材料

鳳梨半粒、草蝦6尾、杏仁片40公克、威化紙6張、蛋3粒、木瓜300公克、百香果1粒、情人果1湯匙、桑椹數粒、檸檬半粒

調味料

蕃茄醬、鹽1/2茶匙、糖1/2湯匙

做法

1. 鳳梨取肉切長條，草蝦去殼留尾
2. 威化紙墊底，以鳳梨作底，加少許蕃茄醬，鋪上草蝦後捲起。
3. 取蛋黃塗抹包好之表層，將杏仁片整齊排列於表層上，放入油鍋炸至金黃色即可。
4. 木瓜去皮、去籽，撒少許鹽抓醃後，用冷開水沖洗、擠乾水分備用。
5. 將百香果、情人果、桑椹果肉汁取出，放入容器中加入木瓜片及糖拌勻，擺飾盤中心。



提供單位：內埔地區農會
電話：(08)7783251
食譜製作：鍾貴梅、許煥廣
地方主要農特產：鳳梨、木瓜、蓮霧
家政班員之拿手餐點：客家米食

材料

芭樂(中)3粒、小黃瓜1條、火腿150公克、香酥3湯匙、河粉3片、海苔皮3張、柳橙汁600cc、桑椹汁600cc、果凍粉20公克

調味料

梅粉1茶匙、鹽1茶匙、沙拉醬2湯匙

做法

1. 先將芭樂1粒洗淨，切條狀後醃梅粉備用。
2. 小黃瓜洗淨切條狀，用鹽醃10分鐘後，泡水將鹽洗掉備用。
3. 火腿切條狀，用熱水川燙後備用。
4. 河粉鋪平，上面鋪海苔皮，將芭樂條、小黃瓜條、火腿條依序排上後，放入1湯匙的香酥及2/3湯匙的沙拉醬，捲成圓筒狀，切成3公分的小圓筒，擺盤。
5. 剩下2粒芭樂切半去籽。
6. 先將柳橙汁煮沸，放入10公克果凍粉，倒入切半的芭樂中(2個)，放冷後冰入冰箱。
7. 桑椹汁也是用上項方式做好，每半個芭樂果凍切成3片，擺在芭樂捲旁即可。



提供單位：燕巢鄉農會
電話：(07) 6163341
食譜製作：賴柳枝、陳冠伶
地方主要農特產：芭樂、蜜子
家政班員之拿手餐點：米食餐點、芭樂美食

鮮果

奇蹟





番茄

燈籠

材料

番茄6粒、青花菜半棵、蝦仁225公克、高湯1杯

調味料

鹽1/4茶匙、味精少許、太白粉1湯匙、胡椒粉少許

做法

1. 番茄切三等分角，蝦仁拍碎加少許鹽、味精、胡椒粉、太白粉拌勻，將蝦泥注入番茄切角，放入蒸籠約蒸5分鐘，取出備用。
2. 青花菜切小花，川燙備用。
3. 將番茄、青花菜擺盤備用。
4. 高湯加入調味料，水滾後勾芡，淋上番茄即可。



提供單位：路竹鄉農會

電話：(07)6864011

食譜製作：高景來、王秀華

地方主要農特產：蕃茄、花菜

家政班員之妻子餐點：烘培餐點、米食餐點、蕃茄美食

材料

南瓜150公克、糯米粉100公克

餡料：魷仔魚80公克、絞肉30公克、櫻花蝦5公克、香菇3朵、高麗菜乾15公克、蔥頭酥2湯匙

調味料

太白粉25公克、糖15公克、油1湯匙

做法

1. 香菇泡軟去蒂切小丁，櫻花蝦稍泡軟切丁，高麗菜乾泡軟捏乾剝碎。
2. 餡料：鍋中放入1湯匙油燒熱，加入香菇、魷仔魚、櫻花蝦、高麗菜乾、蔥頭酥炒香後調味、勾薄芡。
3. 南瓜去皮切片蒸熟，趁熱放入糯米粉、糖，揉至光滑。
4. 將南瓜粉攪切割適量大小，包入內餡料，壓入抹油模型，或自創造型排列於蒸籠，以中火蒸約12分鐘即可。



提供單位：枋寮區漁會
電話：(08) 8731324
食譜製作：楊麗鎮、許玉婷
地方主要農特產：魷仔魚
家政班員之拿手餐點：魷仔魚餐點

陽光

海戀





鮮魷

纏綿

材料

芙蓉豆腐6盒、魷仔魚50公克、山藥20公克、鮮蝦6尾、
海菜20公克、珍珠菇罐頭10公克。

調味料

柴魚精4/1茶匙、高湯2杯、味霖1茶匙、太白粉2茶匙。

做法

1. 豆腐取出用模型壓成心型，再用湯匙將中間挖出一個凹洞，擺盤。
2. 鮮蝦洗淨、去頭及腸泥，山藥洗淨、去皮切丁。
3. 珍珠菇和山藥丁加柴魚精及調味料混合拌勻。
4. 豆腐盅填入珍珠菇、山藥丁及草蝦，放入蒸籠蒸5分鐘取出。
5. 調味料煮滾放入海菜、魷仔魚，芡芡後淋於豆腐盅即可。



提供單位：枋寮區漁會
電話：(08)781324
食譜製作：楊惠瑛、許玉婷
地方主要農特產：魷仔魚
家政班員之拿手餐點：魷仔魚餐點



材料

苦瓜1條、土雞半隻、高湯6杯、老薑75公克、黑麻油2湯匙

調味料

味精、鹽少許

做法

1. 苦瓜將頭部及尾部去掉一小塊，直切成四長條，去瓜籽，洗淨切小塊。
2. 土雞洗淨、剝小塊。
3. 起油鍋入麻油，以小火將薑片爆香後加雞塊同炒片刻，再加苦瓜、高湯於鍋內同煮，煮至雞塊、苦瓜全熟加少許味精及鹽調味即可。

提供單位：鹿頂鄉農會
電話：(08) 8632224
食譜製作：陳秀淑
地方主要農特產：苦瓜、麻油
家政班員之拿手餐點：麻油雞絲

麻油

苦瓜雞





檸檬捲餅

材料

麵粉300公克、蛋300公克、酥油37.5公克、檸檬屑酌量、水490公克、紅豆餡110公克、山藥餡110公克、馬鈴薯餡110公克、香菇餡110公克

調味料

糖110公克

做法

1. 將麵粉、蛋、糖、酥油（預溶）、檸檬屑及水拌勻成麵糊。
2. 將麵糊放入不沾鍋內、蓋上鍋蓋，待麵糊全煎熟即盛起。
3. 依個人口味夾餡即可。



提供單位：九如鄉農會

電話：(08)7390625

食譜製作：林靜怡

地方主要農特產：檸檬、桔子、蜜子

家政班員之拿手餐點：檸檬捲餅、香菇肉包、香茅餅乾、

檸檬起士



材料

大蛤20粒、糯米600公克、肉絲150公克、香菇3朵、胡蘿蔔及
洋蔥各少許

調味料

鹽、味精、米霖、胡椒粉、醬油各適量

做法

1. 將糯米洗淨、泡水備用。香菇泡軟，與洋蔥、胡蘿蔔皆切小丁。
2. 起油鍋，炒香香菇、洋蔥、肉絲、胡蘿蔔後，加入糯米和調味料拌勻備用。
3. 大蛤洗淨、剝開，將炒好的糯米塞入大蛤內用綿繩綁緊，再放入蒸鍋蒸20分鐘即可。

提供單位：澎湖縣農會
電話：(06) 9272335
食譜製作：吳秋香、吳鳳瑤
地方主要農特產：綠豆、洋香瓜、嘉寶瓜
家政班員之拿手餐點：南瓜糕

大 蛤飯



高雄區鄉土食譜系列15

高雄區地方特色料理專輯



書名 高雄區鄉土食譜系列15-地方特色料理專輯

發行人 黃賢良

總編輯 李賢德

執行編輯 曾玉惠

助理編輯 林勇信、鄭文吉

出版機關 行政院農業委員會高雄區農業改良場

地址 屏東市民生路農事巷1號

網址 <http://www.kda1s.gov.tw>

電話 08-7229461~5

出版年月 94年12月

版次 初版

定價 100元

發行情 2000本

設計印刷 翰堂設計事業有限公司

高雄市正大路43號8樓 TEL:07-7116360

攝影 巴洛克廣告攝影社

高雄市大豐一路388樓 TEL:07-3946136

展售書局 國家書坊台視總店

臺北市八德路三段10號 TEL:02-25781515轉643

五南文化廣場

臺中市中山路2號 Tel:04-22260330

GPN 1009404201

ISBN 986-00-3412-5



COOK BOOK



ISBN 986-60-3412-5

GPN: 1009404201
定價: 100元

中華民國94年12月