

五星級米飯料理挑動舌尖

文／曾玉惠·圖／楊世勇、吳維斌、陳俊吉



主廚之一吳維斌先生

今年 6 月 26 日在本場辦理的「2013 高屏地區十大米飯美食決賽」榮獲亞軍的東港海產餐廳婚宴會館，以「高雄 145」春上米為基本食材搭配「東港三寶」製作的「春米櫻花蝦堡套餐」，可以同時品嚐到黑鮪魚、櫻花蝦、油魚子以及白米、紫米和糯米製作的創意米堡，歡迎老饕前往嘗鮮。

18 歲入行，累積 30 年廚師經驗的吳國忠先生，原本經營日本料理，為了推廣在地農、漁產，餐廳改為供應多元化餐點。餐點特色就是以時令海鮮為主，配合在地農產品，調理新鮮又好吃的餐食；有創意美食及傳統口味，消費者可依個人喜好及預算挑選。

吳國忠先生以「高雄 145」春上米為主要食材，並搭配紫米、糯米及享譽全國的「東港三寶」製作不同口味的米堡，配上濃郁的南瓜濃湯，堪稱經典。點 1 份「春米櫻花蝦堡套餐」就可以同時吃到香 Q 彈牙、口齒留香的米飯及鮮味十足的黑鮪魚、櫻花蝦和油魚子，不只是挑動舌尖，還兼顧創意與傳統。

吳國忠推廣在地食材不遺餘力，他規定會館裏的 12 位師傅，每個月都要研發新菜，每月初五的晚上，會舉辦小型「新菜色競賽」，內、外場 32 位同仁都要出席，彼此觀摩研習，以激發師傅們的創意，研究適合推出的新美食，以滿足老饕常客的口腹之慾，並希望獲得觀光客的青睞，以吸引人潮。

吳國忠指出，東港海產餐廳婚宴會館的美食，主要是以當

地食材研發時令海鮮料理，新鮮、平價就是最大的特點，所有料理絕對不加入人工味精，保證好吃！尤其特別推薦蒜香海鮮羹，大蒜的香味融合海鱸的鮮味，美味可口，魅力無法擋，真的非常非常好吃。婚宴會館一樓供應現點料理，菜色多元，亦有客製化佳餚；二樓則專辦婚宴，依消費者需求變化料理菜色。想吃「春米櫻花蝦堡套餐」必須在一星期前預訂，因為米堡為純手工製作，過程繁瑣，相當費時，所以只在星期一至星期五採預約供應，專程至東港嘗鮮者務必記得電話預約，才不會空走一趟，預約電話為 08-8354520，地址：屏東縣東港鎮光復路一段 312 號。



五星級米飯料理「春米櫻花蝦堡套餐」



櫻花蝦炒飯拼鰻魚壽司



火焰松阪黑鮪魚



蒜味海明蝦