



# 食在好味道

2017 / 5 / 31

主編：洪華璟

排隊  
美食

## Omayya 春川炒雞雙色起司融你心



【輔大記者／洪華璟報導】來自韓國餐飲集團的 Omayya 麻藥瘋雞，在台灣已有多家分店。現在不用去韓國，也能品嚐到正宗的春川韓式料理。春川炒雞店經理說：「我們

的炒雞之所以特別，是因為有特別的烹製法，我們會用很多時間，細心調製，製作準備的步驟也用很多時間，這就是為什麼最後非常好吃的原因吧。」

店內分兩層樓，維持著工業的風格，四周是木板和鐵片隔開，而電視上播放著南韓偶像舞曲，更加深時下風潮。黃色跟黑色的外觀顯得顯眼，在外面一眼就能發現。

最多人點的 Omayya 春川炒雞用的是多切達跟馬茲瑞拉的雙色起司，食材上桌後會有服務人員幫你炒再鋪上雙色起司，起鍋後的特調醬汁雞腿肉可搭配生菜跟起司加上年糕。炒雞還有各式菜蔬、甜不辣、年糕跟扎實的雞肉，整鍋豐富。而一份價格 198 的韓式炸雞分芥末去骨雞丁跟韓式辣醬起司雞翅，兩個炸雞吃起來酥酥脆脆，裹覆著韓式炸醬，深受多人喜愛，常是大眾點的餐點。（圖／洪華璟攝）

而棉花糖氣泡飲料，為柳橙百香可爾必斯，清爽解膩，棉花糖可以撕起來吃，深受小孩喜愛。

如果擔心嚐到最後會很膩，點李光洙愛情起司春川炒雞鍋就對了。

Omayya 麻藥瘋雞（西門店）

電話：02-2311-5253

營業時間：週一～週日 11:00-23:00

地址：台北市萬華區西寧南路 123 號



## 臭豆腐美食 放鬆的好地方



【輔大記者／洪華璟報導】晚上肚子餓想吃宵夜怎麼辦？位於台中市逢甲商圈西屯路二段上的可口臭豆腐飄起香味，閃爍的燈光像在招攬著你過去一樣。

臭豆腐上添加許多小黃瓜、泡菜。每塊豆腐上稍微剪開放入特製醬油蒜泥，三合一在口中咀嚼著，搭配得天衣無縫。辣椒也是隨自己沾取，

避免不吃辣的人因為放太多辣而感到不舒服。除了臭豆腐之外，還有深夜的麻辣泡麵等著你，愛吃泡麵的，不想只煮的人的話，又想要兼具營養來這邊就對了。

（圖／洪華璟攝）

溫暖的燈光，大家的談笑聲，這邊彷彿給下班族或忙著考指考的學生們一個壓力出口。老闆說道，常常有很多人跟他聊天，他都很樂意聽，想營造一個良好的環境。覺得無聊的民眾，也能去找老闆談心唷。可口臭豆腐

電話：0926826586

營業時間：週一 - 週五 17:00~03:00

地址：台中市西屯區西屯路二段 268-13 號前（全家便利商店騎樓）



## 手作飲料 珍珠紅茶拿鐵好評

【輔大記者／洪華璟報導】成立在 2007 年的迷客夏，已有 100 家分店，以「天然」及「手作」和「獨特」為使命而發展的企業。

大多數產品，以牛奶為搭配，他們堅持以牧場直營成分而無調整的鮮奶去做，連有名的大甲芋頭鮮奶是真的一包包貨運寄上來的，用電鍋蒸熟再壓碎成芋泥裝成一盒，能真材實料吃到一顆顆的顆粒，喜歡芋頭的朋友千萬不能錯過芋頭鮮奶。（圖／洪華璟攝）

根據統計推薦的 TOP5 好喝排行：堪稱網友心中的第一名就屬珍珠大正紅茶拿鐵，適合愛茶味的人。第二名就屬大甲芋頭鮮奶，濃濃的鮮奶味加上一顆顆芋頭，給愛芋頭的最佳選擇。第三名青檸香茶是一款有檸檬香氣但沒有酸的檸檬綠茶，但偏甜不建議點全糖少糖。第四名

手炒黑糖鮮奶 + 珍珠。黑糖是店家自己炒的，以小火慢熬，加上迷客夏獨特的白珍珠，非常多女客人喜歡喝這款。而最後第五名阿文鮮梅綠（季節限定）因為它是期間限定，所以如果看到門市在賣要趕快搶購，要不然很容易銷售一空。

迷客夏（南陽店）

電話：02-2311-9011

營業時間：週一～週日 10:00-22:00

地址：台北市中正區南陽街 15-5 號



## 俗又大碗 省錢的好選擇

【輔大記者／洪華璟報導】牆上的塗鴉，學生時期的回憶，桃園高中管樂社歡迎你來參加……

位於中壢火車站中平路行人徒步區內。一到放學時間，總是有滿滿的學生。价格便宜、份量是它的特色。最特別的是它的魯肉飯可以選三合一：魯肉、雞絲、鮪魚，而喜愛吃羹類的民眾們，可搭配麵飯、冬粉或板條，選擇性多。而它的麵飯類都在五十元下，價格實在親民，最適合想省錢的小資族群。

（圖／洪華璟攝）

騎車或開車的朋友們，中平商圈



停車不容易，時常會拖吊，來這邊吃飯的話需注意一下。

梅亭魷魚羹。三合一魯肉飯

電話：03-422-7312

營業時間：週一 - 週日 09:00-21:00

地址：桃園市中壢區中平路 87 號

連結電子報 Qr code 可以了解更多小吃點點滴滴