

附件2-異國小食

3款異國小食	內容
	<p><u>越式脆皮蛋餅</u> ft. 長昇蔘藥行</p> <p>天然米粉、薑黃粉與椰奶製成的餅皮，精準調配麵粉和液體成分，確保餅皮酥脆不吸油。蝦仁、豆芽和細蔥加上來自長昇蔘藥行的石花凍，裝飾風味以新鮮的生菜、香草，和越南甜辣醬作為最終篇章，一口爆發多元口感與味道，成為令人難以抗拒的美味！</p>
	<p><u>台式舒爽涼麵</u> ft. 德利泰</p> <p><u>DailyHealth中藥材互動體驗館</u></p> <p>來自德利泰的舒爽麻辣湯，透過經典漢方香料炒製麻辣味層次分明令人垂涎。搭配脆爽的黃瓜絲和胡蘿蔔絲增添口感層次，混入香醋產生酸甜提味，與麻辣醬完美融合，每一口都彷彿在口中綻放著夏日的清爽氣息！Q彈爽滑的油麵緊緊捧著所有的美味，讓每個人愛不釋口~</p>
 <p>禁止酒駕  酒後不開車 安全有保障</p>	<p><u>法式米荔舒芙蕾燒</u> ft. 六安堂參藥行</p> <p>使用紅酒熬煮百年老店六安堂參藥行的柴燒荔枝乾與熱紅酒香料包取代鮮乳，散發出獨特荔枝果香與淡雅的香料味，結合池上米製作舒芙蕾燒創造法式與台式的交流，檸檬醬作為襯角撒上法國葛宏德海鹽，引出舒芙蕾香氣更襯出柴燒荔枝的層次，1支紅酒香氣的滴管與整顆的荔枝乾，讓整體味覺更為協調。</p>