



饮食台北

说到美食,很少有哪座城市能同台北一般包罗万象。从传统中式小笼包(以鼎泰丰为代表)、极品卤味(以老天禄为代表),到各大夜市的小吃,遍布街头的咖啡店、火锅店等,多姿多姿的台北美食,等你来细细品味。

【夜市八方美食大集合】

台北的夜市中,集合了各种潮流玩具、生活用品、衣服饰品、新奇发明、神算占卜、传统游戏(如套圈、打弹珠、捞鱼、射汽球等),而夜市的主力——各种大菜小吃更可说是台北饮食文化的具体展现!以下简要介绍全台北最热闹、出名的7大夜市。

士林夜市

名气最响亮,规模最大,搭捷运可直抵夜市。士林夜市集合大江南北小吃,应有尽有,著名的有蚵仔煎、大饼包小饼、士林大香肠、生炒花枝、青蛙下蛋等。

宁夏圆环夜市

距离台北车站最近的美食夜市,范围不大,但是每一摊都别具特色。铁板烧、现炒、现蒸、现煮的摊子很多。

辽宁街夜市

辽宁街是纯吃的夜市,台北人首推美食夜市排名第一,不过要从捷运站走一小段路才能到达。可结合

sogo、微风广场、光华商场一起游玩,因为它刚好位于这些百货商场的中间。

饶河街夜市

距离松山火车站最近,一般来说是前往台北县、基隆、宜兰旅行的游客,在返回台北车站时,必访的夜市。

延平北路夜市

与迪化街南北货批发街连成一线。摊位与店家沿路两旁分布,也是一个纯吃为主的夜市街。如果住在民权西路附近的饭店,去那里就很方便了。

通化街夜市

通化街位于世贸中心、基隆路与信义路口,是距离台北 101 大楼、纽约纽约最近的夜市,可以一道顺游。

龙山华西街夜市

历史最悠久,就在龙山寺旁边,搭捷运直抵夜市前,与西门町连成一线,如果你住在西门町,那么龙山夜市的美食千万别错过了。

【咖啡馆/茶馆】

台北的咖啡馆密度,大概全世界除了意大利和法国之外,没有一个国家的城市比它更密集了。这可能与台北的都市结构多小弄小巷、台北人喜欢品尝咖啡甚至自己开店当老板,以及年轻人喜欢挑咖啡馆谈情、聊工作等原因有关。

在台北,找一间咖啡馆、特色茶饮店是轻而易举的事。不用怕被坑,也不用怕付不起帐,因为它的消费一般来说很合理。当你逛街逛累了,就进去点杯茶饮、咖啡和烘焙的蛋糕来解渴和饱肚吧!

【千奇百怪火锅店】

台北人习惯吃日式小火锅是出了名的,从连锁的锅神到千奇百怪以锅为名的连锁店,在大马路边、小街小弄里到处都是。当然,在大学区附近还有很多麻辣锅、韩式烤肉+火锅两吃的店,通常里面的饮料是无限畅饮的,好一点的则会有沙拉、冰淇淋。火锅店的消费一般不贵,如果是连锁统一配送的火锅店,一般来说都是介于 170—300 新台币/位之间,至于一些特别注重肉料鲜美和气氛的,也不会超过 400 新台币/位。

【小吃大饕餮】

小吃是台北美食的最大特色。所谓小吃,指的是 100 元新台币以内的各式美食。从鱼丸、臭豆腐、卤肉饭、蚵仔煎、鸡排、珍珠奶茶、豆花,到卤味、棺材板、药炖排骨、虱目鱼汤……数之不尽的庶民美食小吃应有尽有。因为它便宜,而且遍布大巷小弄之间,几乎随处可见。通常一间店都会卖上含饭、汤、小菜、卤味在内,约 10 种以上的菜式,随到随点。复合式的小吃经营和一店多种小吃混合的特色,是台湾小吃独具魅力之处。

【特别推荐】

林东芳牛肉面

如果说在台北有一样美食你绝不能错过,那就是牛肉面。尽管对于哪家店最美味的争论还在继续,但林东芳这个品牌在几十年的竞争中一直处于领先地位。尽管店面很小很简陋,店外却排着长龙似的队伍。

林东芳牛肉面好吃的秘密就在于独家秘制的牛肉酱。它是由牛肉高汤、牛油和辣椒混合而成的,只需在原来的清汤里加一块这种膏状的酱,就能让你享用一次终身难忘的牛肉面。这个原来默默无闻的牛肉面是由国民党军从大陆北方带来的,但林东芳把它变成了一种烹饪艺术。

伟大鸡排

伟大的鸡排特大特厚实、香酥多汁,店主人刘先生传承景美著名的张妈妈鸡排口味和技术,精选肉片并以高品质的沙茶酱、糖、盐和中药粉腌制调味后,裹上面衣,以大火油炸的方式,将肉汁紧紧封锁其中,尝起来鲜嫩多汁、不觉油腻。

蚵仔煎

蚵仔煎是台湾人最爱的小吃,尤其是老台北宁夏夜市的蚵仔煎。蚵仔(也叫蛎黄、牡蛎)每天都从东石布袋送来,非常新鲜!最特别的是这里的蚵仔煎是双面煎的,看起来金黄香酥。除了蚵仔煎,这里的酱汁也非常诱人。这是老板特调的酱汁,调好之后,用保温锅将酱汁保温,所以每一盘上桌的蚵仔煎都是热呼呼的。而且他们家用来煎蚵仔煎的蕃薯粉还用韭菜调过味,是地道、传统的台湾风味。冬天和夏天还选用不同的配菜,不同季节可以吃到不同的口味。

