



二水鄉桃山美食推出十道精緻美食，每道菜都是除夕當天現煮新鮮豐盛上桌。

(記者李鴻誠攝)

## 金牌廚師年菜 堅持現煮上桌

〔記者李鴻誠二水報導〕農曆春節即將到來，每家餐飲業者紛紛推出年菜搶灘市場，在多家競爭的餐飲業者中，如何獲得消費者的青睞；彰化縣二水鄉桃山美食廚師沈佑澤說，除了食材要新鮮、份量要足夠外，能讓消費者在當天取貨，吃到有溫度與新鮮美食，這是必備的基本條件，不過，若非有中央廚房設備，一般業者很難達到這種要求。曾獲得全國總舖師辦桌大車拚總冠軍，以及日本日通雜誌料理採訪的金牌廚師沈佑澤，專門辦理大型外繪餐食、謝師宴、喜宴及慶典等。

今年農曆除夕圍爐的年夜菜，桃山美食店依然推出十道精緻的美食，分別：一、事事如意冷盤；二、養生藥膳烏骨雞；三、魚刺佛跳牆（送精美陶甕）；四吉祥繽紛泰式鱸魚；五、麻油松阪杏鮑菇；六、東港正櫻花蝦米糕；七、鮮美醉蝦；八、花雕大東坡（二斤重正五花肉）、採用多種中藥、花雕酒、桂圓，慢燉三小時而成；九、玫瑰蠔盛合火鍋（來自加拿大每隻重一公斤）；十、福壽蟹肉芥菜。十道菜總金額五千元，也可單點。