

強強聯手 庶民美食變五星佳餚



中華日報

更新於 04月09日20:08 • 發布於 04月09日20:08



總鋪師王明煌攜手「所長茶葉蛋」推廣辦桌文化。(王明煌提供)

記者黃文記/仁德報導

當傳承數十年的辦桌工藝，遇上家喻戶曉的在地名產，將擦出什麼樣的火花？國內享譽盛名的國宴級總舖師王明煌（阿煌師）與台灣指標性品牌「所長茶葉蛋」跨界合作。雙方將聯手推出「蛋幾咧，總舖師欲出菜囉」辦桌料理，將庶民美食昇華為五星級佳餚，重塑台灣傳統辦桌文化的味蕾記憶。

王明煌師傅是辦桌南霸天「阿勇師」的首席弟子，投身辦桌產業數十載，以精湛的火候掌控與食材搭配著稱，曾多次擔任大型國宴與外交宴席主廚，目前擔任嘉南藥理大學餐旅管理系專技講師；而「所長茶葉蛋」則憑藉著一顆充滿分享初衷與繁複工法的雞蛋，寫下台灣美食傳奇。此次合作的契機，源於雙方對於「台灣原味」的堅持。

王明煌表示，辦桌的靈魂在於人情味與真功夫。所長茶葉蛋對每一顆蛋的堅持，與他對每一道菜的執著不謀而合。這次合作不只是加法，而是乘法，我們要讓賓客在最熟悉的味道中感受到前所未有的精緻感。

「所長茶葉蛋」希望透過與阿煌師的合作，能將這顆「最有溫度的蛋」帶上更隆重的餐桌，讓每一位參與宴席的嘉賓，都能在品嚐佳餚的同時，感受到台灣深厚的飲食文化底蘊。

廣告（請繼續閱讀本文）

菜色結合傳統台菜口味與滷製所長茶葉蛋的茶葉入菜，有茶香魚翅羹、茶燻龍膽石斑魚、炭烤海大蝦佐所長獨家泡菜、椰奶海燕窩等；宴席將於十一日晚上在台南市東區龍山社區活動中心登場。