

坐捷運聞香去 -永和美食

現在搭**捷運**是國人最方便的交通工具，咱們就來搭捷運聞香去，隨興、省錢又省事，食尚玩家要帶你去，中永和線上的頂溪站跟永安市場站，尋找口碑好、價格也都令人滿意的店喔！

客家小館



這家小館它可是在永和小巷內生存了12年了，他們以前是以客家菜為主，現在老闆慢慢也開始做起道地的江浙菜喔！所以來這不只可以吃到道地的客家菜還有江浙菜可以選擇喔！

這家店的客家小炒可是這店內的招牌菜之一喔！調味都很入味，尤其魷魚滿有咬勁的，鹹香的口感，非常下飯。現在告訴各位一個秘密喔！一般我們在外面吃的客家小炒是不是有豆干，嘿 嘿 他們家就沒有豆干喔！因為老闆說有加豆干是後來改良的，所以要吃道地的客家小炒，可是只有放芹菜、魷魚跟三層肉，可是有放豆干喔！喔~~好好吃喔！對啦一般我們吃的白帶魚不煎的就是烤的，可是在這可是吃到紅燒的白帶魚了，老闆有說不是每次都吃到白帶魚喔！要看看當季出產甚麼魚，而且做法也不一樣喔！沒錯蹄膀一定要吃起來油而不膩，而且又不能滷得太爛，老闆說其實滷冰糖蹄膀沒有大家想的那麼難，最重要的是火候啦！再來就是那個豬腿啦！老闆說一定要用台灣的黑豬

最令人期待的一道料理，到底會是什麼呢！



白~菜~燉~雞 我告訴各位當沙鍋蓋被掀開的那瞬間，看到那滿滿的白菜覆蓋在湯面我的眼淚就滴下來了！就連工作人員也忍不住哇~了一下

這鍋白菜燉雞裡有豬腳、金華火腿還有最重要的雞跟大白菜，因為要燉個4個小時以上！這湯可滴滴都是真工夫了！老闆說這是要預訂才有的.因為要經過長時間的熬煮才能喝到湯鮮美.才能吃到雞肉的鮮和大白菜的甘甜

接下來還有喔給你吃你最愛的冰糖芋頭

客家小館

台北縣永和市智光街 22 號(永安捷運站)

02-2948-3358

權仔鴨肉冬粉



從永和永安市場站下車走路 15 分鐘就可以看到在永和開了 10 幾年的鴨肉冬粉，這簡單的冬粉裡蘊藏了老闆 10 多年的經驗，讓老闆靠著鴨肉冬粉、三絲丸冬粉這 2 樣麵食與幾樣小菜，吸引許多人成為老顧客在這吃東西你可以自己搭配喔！你想吃啥就吃啥，連小菜也可以喔！老闆是很隨性的喔！

權仔鴨肉冬粉

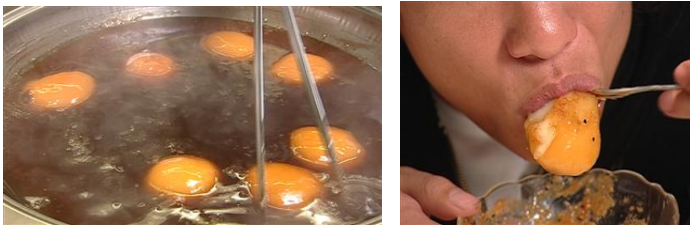
235 台北縣永和市永貞路 349 號 (永安捷運站)

02-29240370

冰果天堂



在中和中安街上的『冰果天堂』已經營業好一段時間，就在永安市場捷運站出來後，走到四號公園圖書館的正對面，在開幕時這帶引起不小的轟動了！因為這家挫冰店，一點都不像傳統的冰店，白色簡潔的裝潢，開闊明亮的空間，讓吃冰也可以很時尚唷～我們就來點個這裡最紅的那就是仙草+芋圓+蓮子挫冰跟野梅冰沙還有黑糖麻糬！這野梅冰沙可是老闆自己親手做的喔！這裡面有整顆的野莓、藍莓、紅醋栗，還有打成碎片的覆盆子，每種吃到的你都可以一顆顆的咬開、哇！有的酸有的甜，你再大口大口的吃冰～喔好過癮阿！這可是女性朋友最愛的冰品喔！



這黑糖麻糬記得絕對要趁熱吃，熱呼呼的麻糬裹上芝麻花生糖粉，入口香軟不黏牙喔！吃在嘴裡熱在心裡，真的好好吃哦！這裡真的是冰果的天堂啊！

冰果天堂

中和市中安街 78 號(國立台灣圖書館對面)(永安捷運站)

02-2928-6918

潮州肉丸



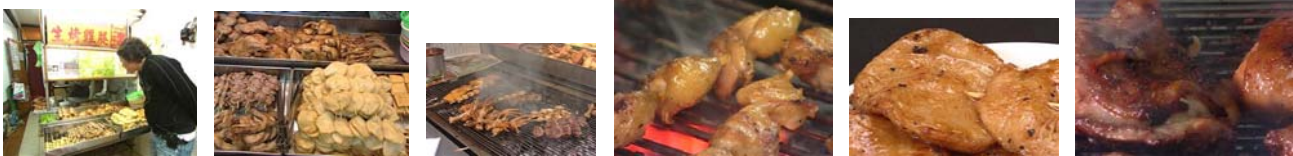
永和這裡真的是臥虎藏龍阿！接下來介紹的這家肉圓店已有 30 多年了，他在大新街小巷弄裡，可是靠著大家口耳相傳打出口碑來的ㄟ！從頂溪捷運下車走路 15 分鐘，它就在樂華夜市的對面，一直走走到裡你就會看到啦！走走走來去吃吃吧！這家店的肉丸是手工現做的，用料很實在，肉圓裡面包的豬肉可是選用台灣黑豬肉喔！肉圓不僅皮薄餡多，而且不油膩很爽口喔！肉圓真的好吃，醬料也是很重要的，老闆說他的醬料是自己調配出來的，搭配起來就是順口，無論是皮或者醬汁都很棒ㄟ另外他的豬肚四神湯，豬肚洗得很乾淨沒有腥味，口感一極棒喔！而且不會爛，真的很讚喔！其實老闆說四神湯會用豬肚是有原因的 因為豬腸不好處理，處理不好會有臭味，而且很辛苦，所以突發奇想，用豬肚代替沒想到就這麼一試客人也愛上

潮州肉丸

永和市大新街 61 巷 8 號 1F (頂溪)

02-2928-1642

永康街烤雞腿



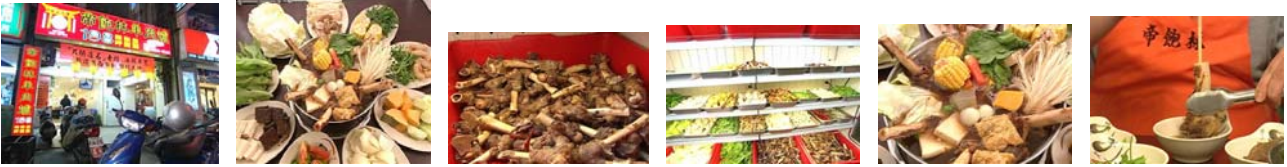
你看看這小小的攤子，應該只有一坪的大小吧，架上擺的滿滿新鮮的蔬菜跟雞腿、雞翅、雞屁股、甜不辣 等等 ！你看那香濃的烤肉醬汁 不斷的刷在雞腿上 喔好香喔！好想吃他一大口人客阿！這麼讚的烤雞腿你想吃嗎？我是真的好想吃一口！

永康街烤雞腿

永和保平路 24 號(頂溪)

02-2925-1764

帝飽林羊肉爐



接下來要帶你去吃讓你無限量呷到飽ㄟ羊肉爐，從永和頂溪站 2 號出口向右轉就可以看到這家好吃又便宜的羊肉爐啦！哇你看看架上放的所有的食材，雖然樣式不比火鍋店多，但主要與羊肉爐很速配的重點項目，包含凍豆腐、豆皮、高麗菜、綠色青菜、菇類、豬血、米血糕、水晶餃、冬粉等等，應有盡有。重頭戲來了羊肉塊，有帶皮、不帶皮、肥瘦參半、瘦肉塊全在大簍子裡，任你挑選；帶骨髓大骨頭也是隨便拿啦！快開動吧！

老闆說要吃更入味、更好吃的羊肉爐是有秘訣的喔！要加一些辛香料如洋蔥、蒜、蕃茄跟香菜這樣湯頭會更鮮美喔，接下來要特別推薦的是他們家的麵線，這裡的手工麵線很鮮甜還帶一點點的鹹香鹹香喔口感非常好喔！記得要用純羊油調製的羊油醬，跟麵線拌在一起好吃到不行了 來吃吃羊骨吧！老闆說羊肉跟羊骨是先有處理過，在滾煮一下味道就很夠啦！肥瘦參半再帶點骨頭的肉最好吃了！還有帶骨髓大骨頭，愛吃的人應該會覺得還不賴吧，會讓你啃的津津有味哦！

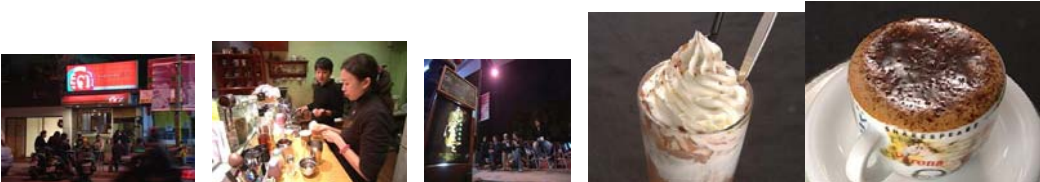
中 198 吃到飽 晚 230 吃到飽

帝飽林羊肉爐

永和市永和路 2 段 270 號(頂溪)

02-8925-5122

E61 咖啡店



在中和四號公園旁有一家咖啡店，這是一家很有趣的咖啡店，不小心就會錯過這家小小咖啡店喔！

生意很好，可是店面卻很小，店內沒有裝潢也沒有給客人做的位置，因為都堆著一麻袋一麻袋的咖啡原豆，還有一台老闆不斷在烘培豆子的烘培機，在店門口擺著一些板凳跟圓椅子，大家都坐在門口喝咖啡的，基本上這家店會有名，是因為他們的咖啡好喝，而老闆也一個很酷的人，就跟他煮出來的咖啡一樣喔！老闆還說喝咖啡並不是一是那麼複雜的一件事，純粹就是嘴饞了，來杯香醇的咖啡罷了這裡的咖啡又醇又香，喝了會有回甘的感覺喔！真的很棒 有空來永和一定要來喝一杯啦！

E61 咖啡店

永和市安樂路 200 號 (永安捷運站)

02-2926-3870