

台北夜市是一個很特別的存在

台北夜市
打牙祭

夜市神美食
專刊

2023

2023
台北夜市

打牙祭



台北夜市 打牙祭

台北夜市是一個很特別的存在



夜市可以讓我們隨時自由想去就去，不用預約。尤其從傍晚到深夜的營業時間，隱藏在街頭巷尾間飄散的香氣與燈火，更是療癒了努力打拼夜歸的靈魂。



CNN 曾報導台灣有十件「無人能及」的事，其中夜市排名第一；也有數據顯示到台灣的外國旅客，有 70% 指定要到聲名遠播的夜市逛逛。接地氣的特色小吃是夜市的靈魂，連結著城市與生活的脈動，讓人擁有驚豔的體驗！



讓我們跟著這本專刊，一起揭開 — 2023 台北夜市打牙祭十大神美食的產出與攤位料理人背後的故事。

今年參與的十大夜市

01

Q 士林夜市 Search

捷運劍潭站

02

Q 延三夜市 Search

捷運大橋頭站

03

Q 寧夏夜市 Search

捷運中山站 或 捷運雙連站

04

Q 華西街夜市 Search

捷運龍山寺站

05

Q 梧州街夜市 Search

捷運龍山寺站

06

Q 廣州街夜市 Search

捷運龍山寺站

07

Q 艋舺夜市 Search

捷運龍山寺站

08

Q 南機場夜市 Search

公車 南機場公寓站
(捷運萬大線 建置中)

09

Q 公館夜市 Search

捷運公館站

10

Q 臨江街夜市 Search

捷運信義安和站



關於

台北夜市 打牙祭

台北夜市打牙祭自 2010 年初舉辦，一開始是為臺北國際花卉博覽會暖身，以聞名全球的夜市美食來迎接遠道而來的賓客，藉由媒體行銷帶動消費及彰顯台灣特有的夜市與飲食文化；舉辦至今已第 14 年，成為每一年大家期待的盛事。

今年 (2023) 以「平民美食評鑑家・尋找夜市神美食」為主題，首度開放民眾參與，號召近 200 位熱愛夜市與品嚐小吃的民眾成為夜市美食推手；一起挖掘隱藏版的夜市美食，讓更多用心料理、認真經營的攤位與精神被看見。



夜市神美食 如何產生



決選評審

* 依姓氏筆劃排序



| 林佳蓉 |
創業家

The Studio 風格私廚主廚



| 陳宜芳 |
國民媽媽
宜手作創辦人



| 廖永勛 |
米其林推薦餐廳 Monsoon 主廚
食物藝術家

全民線上票選
TOP 20



* 依線上票選編號順序排序
* 攤位變動或出攤狀況臨時調整，恕不另行通知

寧夏夜市

1

麻糬冰

林振權燒麻糬 (097)
台北市大同區寧夏路
97 號攤位

2

吉拿棒

胖那吉吉拿棒 (047)
台北市大同區寧夏路
54-56 號

3

金莎臭豆腐

里長伯 (110)
台北市大同區寧夏路
22 之 9 號

4

火焰德國豬腳

火焰德國豬腳 (086)
台北市大同區寧夏路
34-5 號

士林夜市

13

日式鬆餅

士林夜市銅鑼燒
台北市士林區大東路
15-13 號

14

王子綜合起士
馬鈴薯

王子起士馬鈴薯
台北市士林區基河路
1 號

15

碳烤雞排

家鄉碳烤雞排 (018)
台北市士林區基河路
1 號

16

蕃茄蜜餞糖葫蘆

台灣古早味糖葫蘆 (047)
台北市萬華區廣州街
194 號中間攤位

艋舺夜市

南機場夜市

5

明太子章魚燒

章學友章魚燒 (077)
台北市中正區中華路
二段 313 巷 70 號
攤位

6

招牌爆漿奶油
雞蛋糕

橘太郎爆漿雞蛋糕 (073)
台北市中正區中華路二
段 313 巷 20 號

7

豬高飯

銘鄉豬高飯 (045)
台北市中正區中華路
二段 311 巷

8

雞肉咖哩餅

MUSA 咖哩餅 (070)
台北市中正區中華路
二段 313 巷 70 號
攤位

梧州街夜市

17

花生豬腳

七年級花生豬腳 (031)
台北市萬華區梧州街
49 號

18

滷豬腳

老三豬腳 (004)
台北市萬華區梧州街
47 號對面攤位

19

玫瑰辣炒年糕

紅帽子辣炒年糕 (113)
台北市萬華區廣州街
273 號對面龍山校門
前攤位

20

巧克力豆雞蛋仔
與袋裝珍奶套餐

破殼雞蛋仔 (123)
台北市萬華區廣州街
275 號 1 樓前

廣州街夜市

延三夜市

9

海鮮米粉
雞肉飯

洪記鹹粥 (050)
台北市中正區中華路
二段 311 巷

10

豬腳便當

蔘源藥頭排骨
台北市大同區延平北
路三段 32 號

11

綜合湯

汕頭老牌四神湯 (026)
台北市大同區延平北
路三段 40 號

12

素食臭豆腐

素食臭豆腐 (008)
台北市大同區延平北
路三段 25 號



林振權燒麻糬——麻糬冰

寧夏夜市
(097)



賣冰可以賣到菜單上有中文、英文、韓文、日文，泰文則是預備中。林振權燒麻糬的麻糬冰風靡海內外，疫情邊境封鎖三年半，解封後，重返攤位的外國客人激動地跟老闆娘說：「我等了三！」

大家都說台灣茶水最好賺，連鎖冰品店、手搖飲一家一家開，在寧夏夜市經營快三十年的林振權燒麻糬，可不會說這生意好做。老闆娘細數這些年頭經歷的挫敗，從三聚氫胺到新冠疫情，都讓他們幾乎要倒下，當時老闆娘還在上班，攤位的張羅、從早到晚，幾乎是老闆獨挑大樑，太太擅長行銷、與客人互動，下了班後到攤位上，夫妻倆工作也有了一種默契互補。



評審評語

燒燙的麻糬與冰塊結合後更Q彈，加上店家自製的花生與芝麻粉，別有一番風味！

攤位原本叫做「林記」，很單純地賣剉冰、粉條冰，經過三聚氫胺事件後讓他們不得不面對轉型，如果還要繼續經營冰品，勢必要創新，於是有了麻糬冰的想法，試著試著，冰熱之間的微妙口感加上花生粉與芝麻粉的加分，這份創意大受好評，讓夫妻倆鼓起了信心，並開始著手註冊商標。「林記」不能登記，於是直接用老闆姓名林振權作為商標，夠特別也好記，現在兩個兒子也投入接手。



吃冰就是要坐下來享用，攤位位置雖然有限，可是願意排隊後座的客人絡繹不絕。老闆娘說，希望每一位客人坐下來能安心吃冰，覺得新奇、開心，讓吃冰變成一件有趣的事！

店家資訊

營業時間 | 17:00-00:30

地址 | 臺北市大同區寧夏路 97 號攤位

電話 | 0936-839-290

主理人 | 林振權·莊淑娟



寧夏夜市林振權燒麻糬 - 原林記燒麻糬

章學友章魚燒——明太子章魚燒

南機場夜市
(077)



取了一個諧音於天王張學友的攤位名稱，年輕帥氣的鄭老闆的確有那麼一點明星臉。不過，他很靚腩，端上淋得厚厚的明太子醬、且鋪了滿滿的柴魚片的章魚燒，內心像是說：「說那麼多，吃，就對了！」

這個攤位才一歲，而鄭老闆投入章魚燒之前，根本不知道什麼是章魚燒。在一次因緣際會中看見在香港工作的姊姊那兒有這種食物，他一好奇，跟著日本師傅學，於是決定要以賣章魚燒為業。就在下決定前一刻，鄭老闆在澳洲工地服務多年，從粗獷的工地工程轉身進入小小的模具烤章魚燒，這個轉變並不小。「如果回台灣繼續做工程，還是要跑來跑去，我離家很多年，現在想陪爸爸媽媽。」鄭老闆平實地道來。



評審評語

口感外酥內軟、章魚大塊、醬汁特別，令人驚豔的亞洲風味美味旅程！



從澳洲回台灣，從工地到夜市，從工程到燒烤，這些轉變讓鄭老闆一開始的熱情受到不少挫敗。前三個月，他很老實地把日本師傅教的那一套做出來，結果生意慘不忍睹，被客人嫌棄太濕黏，他才發現：「原來台灣人吃章魚燒，不喜歡日式口感。」於是他土法煉鋼，改變配方，讓口感更加酥脆，符合台灣人的口味。



明太子這一款被推崇的品項，也是他經由加一點、減一點慢慢調配出來的味道。這個過程充滿實驗的新鮮感，因此，他也希望客人咬下這一口章魚燒時，能夠充滿新奇的感受。

店家資訊

營業時間 | 17:00-23:00 (週一公休)

地址 | 臺北市中正區中華路二段 313 巷 77 號攤位

主理人 | 鄭琮翰



f 章學友章魚燒

橘太郎爆漿雞蛋糕—— 招牌爆漿奶油雞蛋糕

南機場夜市
(073)



一走進橘太郎爆漿雞蛋糕的攤位，彷彿有心電感應，李老闆就自己先開口說：「我會賣雞蛋糕，是因為我很喜歡小孩子，我們的雞蛋糕可以當成他們的早餐！」

李老闆夫妻倆在夜市擺攤只有三年，之前完全不是做小吃，也因為整個疫情衝擊原本的生意，因此決定換跑道，投入這個小小的雞蛋糕烘烤。雖說沒有經驗，但是夫妻兩人倒是想得很長遠，特別設

計模具並註冊，這個破蛋而出的小雞，讓蛋糕一出爐就非常亮眼。

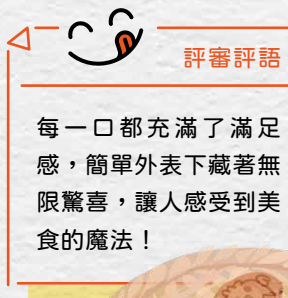
吃過橘太郎爆漿雞蛋糕的人、包括李老闆都強力推薦另一種吃法：冷凍吃！口感更綿密，會有冰淇淋的感覺。與其說，李老闆賣雞蛋糕，不如說他賣的是生日蛋糕或冰淇淋蛋糕，他們夫妻的確是用蛋糕的配方在調理，「我們原料就是生日蛋糕那種，只有牛奶、雞蛋、一點麵粉。」



但在夜市不比蛋糕店室內可以控制溫度，因此這三年下來，李老闆在春夏秋冬不同的季節裡，都要很縝密地處理材料的溫度與發酵程度，才能保持品質穩定。

夫妻倆一起投入賣蛋糕，收入可維持穩定，但要多賺一點並非易事，李老闆並不因此就希望攤位出名，因為三年下來，已有固定的客源，若因為報導而產生媒體效應，生意雖好，但是老客人可能因此吃不到雞蛋糕，「我們會很難過！」

在李老闆心裡，雞蛋糕不只是營生工具，更有一份赤子之心維繫在他與客人之間。



每一口都充滿了滿足感，簡單外表下藏著無限驚喜，讓人感受到美食的魔法！



店家資訊

營業時間 | 16:45-23:00 (不定時公休)
地址 | 臺北市中正區中華路二段 313 巷 73 號攤位
主理人 | 李祖雄·朱祖娟



橘太郎爆漿雞蛋糕 南機場店

銘鄉豬高飯——豬高飯



南機場夜市
(045)

約莫六點半，銘鄉豬高飯小小的攤子就有十多人排隊等著買飯，李老闆夫妻、女兒、女婿非常有默契地分工，手腳俐落地切蹄膀（腿庫）、裝盒、打飯菜，一份一份溫熱的豬高飯成了附近居民下班回家的晚餐首選。



這一碗豬高飯有厚實的豬後腿肉片，加上老闆娘固定的配料：荷包蛋、大白菜或高麗菜、粉絲，滿滿一盤，就像家裡的日常飯菜。老闆娘說，之前是用滷蛋，但是有人因為滷蛋蛋黃太乾而捨棄不吃，她覺得很可惜，剛好攤上也有賣蚵仔煎，就用煎鍋現煎蛋，客人要全熟蛋黃或者半熟，都可以現場點。

個兒嬌小、看起來非常有活力的老闆娘，在這兒擺攤已超過二十年，如果連之前做小吃的經驗一起算



評審評語

簡單卻充滿層次感，完美展現了台灣傳統美食的深厚風味！



進來，她做小吃超過三十年。前十年幾乎是用失敗堆起經驗，鴨肉冬粉、筒仔米糕、切仔麵等，都做過，全都鎩羽而歸；但來自一個廚師父親的家庭，老闆娘沒有就此豎白旗，繼續再接再厲，最後讓她遇上了口中的「師父」！師父教她做豬蹄膀賣豬蹄膀，竟也真的就熬了過來，事業就此逆轉勝。

讓老闆娘進步最快的是被客人「打槍」。她說，客人越打槍、越會嫌，就越會來。能有這樣的胸襟承受批評並不容易，老闆娘認為，可能也因為她對自己要求很高，就算客人不批評，她還是會幫自己找碴，目的就是希望能有最完美的一碗豬高飯，讓客人一吃，就覺得順口！



店家資訊

營業時間 | 16:30-23:30 (無固定公休日，多為週二)
地址 | 臺北市中正區中華路二段 311 巷 45 號攤位
電話 | 0930-840-640
主理人 | 林雪芬、李文隆



f 南機場銘鄉豬高飯

MUSA 咖哩餅——雞肉咖哩餅

南機場夜市
(070)



還沒走進 MUSA 咖哩餅的攤位，就被一個帥帥的小男孩吸引。這個小男孩名叫 MUSA，他的媽媽與巴基斯坦爸爸以他的名字做為攤位名，這個充滿中東情調的咖哩餅店，主理人是穆斯林李女士。



李女士原本是平凡的上班族，一心寄望著先生辦妥結婚手續來台定居，小男孩 MUSA 出生後，她辭去工作當起家庭主婦，照顧孩子、張羅家務；現實生活壓力總是會給生命更具挑戰性的考驗，在 MUSA 一歲多，她必須為家庭開拓第二份收入。

她非常喜歡婆婆家純天然香料正統的手作咖哩，拍胸脯地說服丈夫，同時鼓勵自己：「印度料理加上你們家鄉的味道，原汁原味的異國呈現，生意一定不會差！」



於是，帶著小小的 MUSA 從備料、製作內餡、擀麵、烤餅樣樣自己來，先生下了班也會到攤位幫忙。

對食材的堅持，要真材實料做給大家吃，一路走來雖然辛苦，但李女士自信且充滿成就地表示：「因為我們自己和孩子都這樣吃！」



評審評語

大量使用香料，口味特別，充滿異國多樣性與層次感，在味道或創意上都是必嘗之選。

店家資訊



營業時間 | 16:00-22:00

地址 | 臺北市中正區中華路二段 313 巷 70 號攤位

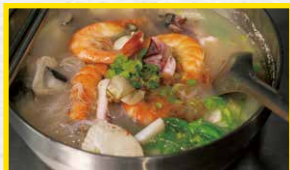
電話 | 0975-528-777

主理人 | 李薩里瑪

f Musa 咖哩餅

洪記鹹粥——海鮮米粉

南機場夜市
(050)



一大碗熱呼呼的海鮮米粉端上：蝦子、虱目魚片、文蛤、牡蠣、花枝…，看了好驚喜！這一碗，是洪老闆夫婦兩人在夜市擺攤四十年來如一日烹煮的豐盛佳餚。夫妻倆每天一早上市場採買新鮮食材，緊

接著整理食材，老闆負責熬湯頭，太太則負責現場烹煮。海鮮米粉不是一開始就是這味道，客人的評價是最重要的回饋，夫妻倆虛心接受後，湯頭跟米粉就是經過挑選、不斷修正後才定下來的版本。

海鮮米粉，宛如老闆與客人一起創作的作品。

洪老闆的廚藝傳承自廚師父親，似乎天生註定吃這行飯，他在軍中是伙夫，退伍後，光削甘蔗就削二十年，辦桌也做過，最後決定跟太太一起創業。創業過程經歷很多挑戰，夫妻倆原本不想再這麼辛苦，改賣賣糖果、瓜子，結果大賣場一家一家興起，幾乎讓這小攤位沒有生存餘地，於是他們決定回頭重新做吃的。

「我希望客人吃到我們的米粉湯，會想到媽媽的味道，這樣人外面在工作生活，都能因為這碗米粉，覺得溫暖。」



評審評語

湯頭鮮甜、食材新鮮，吃這碗海鮮米粉真的是海洋的味道在口中綻放！



正當我們享用米粉湯與雞肉飯時，老闆端上一盤熱騰騰現炸的紅燒肉。這是他們夫妻倆最自豪的料理，雖然老饕沒推薦，仍端出來讓我們品嚐。洪太太說，肉質酥軟不韌，也是不斷調整部位的結果，她不喜歡看到客人把咬不動的地方吐出來，表示肉品有瑕疵，「我希望客人能把整塊肉吃下肚裡。」

孩子都大了，洪老闆夫妻倆理應可退休，不用這麼辛苦地天天工作，洪太太說：「賺點零用，也繼續煮給老主顧，還是滿好的！」

店家資訊

營業時間 | 16:00-24:00 (週二公休)

地址 | 臺北市中正區中華路二段 311 巷 50 號攤位

電話 | 0932-345-727

主理人 | 洪添成·洪丁玉美

蔘源藥頭排骨——豬腳便當

延三夜市



這一大碗豬腳便當端上來時，我們驚呼連連。怎麼會有豬腳便當有三大塊肉？還有一塊不曾見過的厚豆乾，配上色澤亮麗的筍乾與小白菜，真的是秀色可餐。



攤位上一對年約三十的店主是兄妹檔。攤子之前是父母親經營了三十多年，後來因父親健康因素一度停售七年，幾年前父親萌生賣掉攤車的念頭。這想法一提出，老闆兄妹百般的不捨，並開始思考是否該回來接班。

「這攤車是我們一家人相處最久的地方，我們在這裡一起度過許多美好時光，它是我們全家人的共同回憶！」蔡老闆無法割捨這攤車，妹妹亦然，原本在金融業服務的他與在電子業服務的妹妹，經過多次的討論之後，毅然決然回家承接父母親的攤子。只是沒想到，最反對的人正是父母親，因為他們做過所以知道擺攤的艱辛。

不過，終究是敵不過老闆兄妹的決心，直到正式營業的前幾天，蔡爸爸終於妥協，以顧問的方式協助老闆兄妹解決各種難題，讓年輕人



能夠盡情發揮；而蔡媽媽則是身體力行地協助兄妹倆張羅食材。

老攤遠近馳名的是父親的藥頭排骨和母親的滷肉飯，蔡老闆萬萬沒想到，這次被推薦的竟是他與妹妹一同研製的豬腳便當。他說，從老客人口中得知，他們對父母親的評價都很高，這也讓他們備感壓力，深怕砸了父母親的招牌，這次勝出，讓老闆兄妹對於未來更有信心製作更多美味佳餚。



評審評語

豬腳色澤美、滋味濃郁，搭配香氣十足的醬汁，充滿媽媽的味道令人回味無窮。

以俗(平價)、大碗、美味為訴求，蔡老闆希望能照顧到大家的日常，而不是負擔，「讓在地人把我們當成自家廚房，吃了我們的豬腳便當，除了可以滿足食慾，也能有心靈上的滿足。心靈上的滿足，那就是家的感覺」。



店家資訊



營業時間 | 17:30-23:00 (週日、週一公休)
地址 | 臺北市大同區延平北路三段 32 號
主理人 | 蔡偉倫·蔡心琳

f 蔘源藥頭排骨 (大橋頭 延三夜市)

汕頭老牌四神湯——綜合湯

延三夜市
(026)



這是一個民國四十八年由隨著國民政府來台的老兵一手的打造經營的攤位，起初除了四神湯、包子，還有燒賣，後來因為製作燒賣太費事，於是不再販售。跟著父親的攤位成長的女兒一翁女士，在民國八十年5月17日接下父親的工作，「汕頭老牌四神湯」正式換手第二代經營。



在台灣，四神湯是國民小吃，但要真的美味，還得有些獨到的功夫與細膩。老闆娘接棒後，每日由丈夫上市場買最新鮮的食材，回來後，真正花時間的工作才開始，除了一邊熬煮濃郁湯底，一邊親手洗滌內臟的髒污，才能去除不好的味道。老闆娘頗真性情，她毫不諱言這是一份苦差事，但是個性倔強的她，一開始因接手經營不被看好，很多老客人認為她做沒多久就會落跑，她於是告訴自己：得撐下去！

四神湯除了精心熬煮的湯底之外，最大的美味秘訣是父親製作的當歸酒，這支獨家秘方加一點在湯裡，整個汕頭老牌四神湯底的味道與市面上其他湯品就立見高下了。綜合湯是加上小腸、小肚、豬肚，偶而



評審評語

內臟處理得非常精準乾淨，軟度適中，湯頭濃郁而清爽，很可口令人驚豔的老味道。



還會出現隱藏版食材—生腸，這些都是老饕們的最愛，也是老主顧吃了數十年難以忘懷的滋味。

老闆娘對自家的料理非常有自信：「來我家，不可能只喝四神湯或綜合湯，一定還會點其他的食物一起搭配！」截至今年，她也經營了三十二年，與父親從創立到交棒的時間一樣長，她沒落跑，而且經營時間還會比父親更久，讓這碗綜合湯撫慰更多人的胃。

店家資訊

營業時間 | 18:00-23:00 (週一、週四公休)
地址 | 臺北市大同區延平北路三段 40 號
電話 | 0922-210-065
主理人 | 翁士惠·沈金龍

家鄉碳烤雞排——碳烤雞排



士林夜市
(018)

雞排也可以賣得很潮！家鄉碳烤雞排這個超過三十年的老攤位，一位頭戴鴨舌帽、瘦瘦高高的男生，手腳俐落，本來以為他是工讀生，沒想到他是掌櫃的一從岳父手中誠惶誠恐接棒的乘龍快婿。家鄉碳烤雞排於是正式進入第二代，由呂先生繼承丈人事業。

原本從事業務，結婚六年多，只要一有空，呂先生就會跟著岳父張羅攤位，直到一年



前，岳父認真地把他找來談，希望他能接下這個經營三十年的攤位，他沒有多做考慮，就答應了岳父。反而是這一年來，妻子比較後悔，「因為比想象中還忙，以前上班有休假，現在都沒空陪她。」

接掌岳父的事業，呂先生謙虛表示，不敢奢望自己可以有多大的擴展，但求守成、



堅持岳父的精神，例如雞肉新鮮、真材實料、大小要一致，若在炸烤之間雞排 NG 了，寧願請客人多等一會兒，也不要讓客人拿到品質不到位的食物。

「對男人來說，事業與工作不一樣！我岳父希望一生的心血可以延續，那我呢，做業務，大家都差不多，現在我跟大家說我賣碳烤雞排，哇，酷ㄟ！」呂先生的朝氣，



評審評語

醬汁很夠味，雞肉夠厚而不柴，麵衣烤後還維持脆度，表現優異。



為岳父花了一生調製出來的特殊雞排口味，賦予一層新生命，也持續讓家鄉碳烤雞排屹立不搖。

呂先生最希望客人拿到雞排時，燙燙地不管三七二十一，一口咬下，對很多人來說，平日已經夠悶，偶而吃吃油炸食物，就是要暫時把熱量拋到腦後，「爽就對了！」



店家資訊

營業時間 | 16:00-00:00
地址 | 臺北市士林區基河路 1 號
電話 | 0921-125-187
主理人 | 呂政倫

老三豬腳——滷豬腳

梧州街夜市
(004)



梧州街夜市裡一個賣豬腳的攤子，四十三年，撐起一家三代，攤位上由二代經營，半退休的婆婆在旁協助照顧三個孫子女，露天餐桌，也是孩子們的書桌。「老三豬腳」是因為第一代的公公在家中排行老三，所以為攤子起了這個名。



老三豬腳的媳婦 - 二代老闆娘特地為我們在攤位現場親手示範滷豬腳過程。「不怕秘方外洩?」「真功夫學不走。」老闆娘很樸實，憨直地說。

她先炒冰糖，有了焦糖色釋出後，接著放入薑調味，再放豬腳翻炒；然後是醬油與蔥等其它拌料，糖香四溢。老闆娘說，糖是為了著色，豬腳才會金黃油亮。

老闆娘的一手好功夫來自婆婆的教導，而婆婆的手藝，則承襲自公公。蔡家上一代研製的滷豬腳在雲林北港已是赫赫有名，緊接著由婆婆延續這口味，然後傳給兒子與媳婦。



評審評語

豬腳肉質口感鮮嫩，口味樸實好吃，滷汁的傳統秘方帶來了深刻的記憶！



婆婆看著兒子媳婦能夠撐起她付出一生的事業，非常欣慰。老人家年輕時從流動攤販跑給警察追，民國七十年代，一張罰單 1200 元，都不敢算得賣上幾份豬腳才能回本。但婆婆仍努力著，直到有了這攤位，像個家，安頓下來，因此她誠實地說：「如果這攤位沒了，我會很傷心。」

蔡家三個小孩子，不時湊過來聽大人們在說些什麼，七歲的哥哥說：「我也會煮泡麵，不過，你要幫我開瓦斯。」果然是生意仔團，不怕生，第四代豬腳儼然預備中。



店家資訊

營業時間 | 16:00-02:00

地址 | 臺北市萬華區梧州街 4 號攤位

電話 | 0958-070-543

主理人 | 蔡宗諭

2023 台北夜市打牙祭

夜市神美食專刊 (中文版)

出版單位 臺北市市場處	指導單位 臺北市政府產業發展局	責任編輯 黃慧欣	採訪撰稿 陳心怡
發行人 陳庭輝	主辦單位 臺北市市場處	美術設計 劉丁菱	平面攝影 白宇心
地址 台北市迪化街一段 21 號 6 樓	策劃執行 不完美原創工作室	插畫設計 謝無倫	

電話
+886-2-2550-5220

協力單位 * 依筆劃排序

台北市士林夜市國際觀光發展協會 / 社團法人台北市士林夜市商圈聯合會 / 南機場臨時攤販集中場自治會
梧州街臨時攤販集中場自治會 / 臺北市公館觀光夜市自治會 / 臺北市延平北路三段臨時攤販集中場自治會
臺北市華西街商圈協會 / 臺北市寧夏夜市觀光協會 / 臺北市艋舺夜市商圈發展促進會
臺北市臨江街觀光夜市發展促進會 / 廣州街臨時攤販集中場自治會

平民美食評鑑家 * 依編號排序

蕭百瑜 / 郭明宜 / 薛瀛洲 / 李振璋 / 陳美玲 / 趙嘉文 / 黃震宇 / 趙百加 / 黃雅玲 / 黃佩玲 / 郭靜淑 / 張麗英 / 蔡佩芳
莊凱燕 / 潘吳佑 / 蕭景鳳 / 許瑜玲 / 郭仁澤 / 張偉航 / 葉家寧 / 洪裕喬 / 趙冠州 / 許毓庭 / 許芷瑜 / 黃弘旭 / 駱育琛
呂 旂 / 王紹剛 / 魏鈺芝 / 謝麗如 / 梁珈瑄 / 吳亞駿 / 洪子詒 / 黃碧慧 / 陳汶定 / 林志忠 / 王秀蘭 / 林秀鳳 / 陳淑美
陳淑美 / 梁雪芳 / 翁毓婷 / 鄧如廷 / 方思婷 / 王星翔 / 龔美年 / 林有成 / 許凱文 / 黃文範 / 黃冠燁 / 李怡蓉 / 邱惠蘭
施養仁 / 彭永達 / 林美燕 / 郭玖琪 / 毛睿康 / 林佳瑩 / 廖彥程 / 蔣智明 / 李虹逸 / 朱軒衛 / 劉筱鈴 / 黃迦慈 / 林德鳳
陳力華 / 林家安 / 林振璋 / 彭宇凡 / 林芷合 / 吳豐祐 / 莊妍妍 / 陳冠銘 / 黃若善 / 羅珮欣 / 小野繪佐子 / 蔡秉霖
陳均妮 / 呂純君 / 張鈺甄 / 潘怡儒 / 侯吉聰 / 陳志彬 / 莊淑雯 / 蔡昂霖 / 陳守忠 / 廖健宏 / 鄭沛晴 / 黃金松 / 李志菁
李欣融 / 陳義明 / 陳韋翰 / 陳昱綺 / 張嘉晏 / 王尊民 / 林宜靜 / 尤佳惠 / 張玲鳳 / 林文強 / 簡榮良 / 黃淑芬 / 賴元暉
于惠蘭 / 曾慶倫 / 蔡曉慧 / 劉祝華 / 潘文正 / 詹正煌 / 洪雅茹 / 林炳宏 / 陳智明 / 呂明芬 / 李平平 / 鄭名芳 / 黃民彰
彭昱翎 / 蔡曜嶺 / 游元宏 / 楊育慧 / 林昆賢 / 洪順盛 / 李蘇芳 / 李婉如 / 連淑華 / 蘇立中 / 高明惠 / 林佳蓉 / 謝玉華
王靜菱 / 陳宗瑜 / 王樺菱 / 林淑真 / 黃禮村 / 徐嘉澤 / 黃心怡 / 施冠廷 / 李保餘 / 黃志華 / 林雅文 / 陳昱廷 / 江婉琪
傅祈華 / 鄭雲天 / 黃舜媛 / 許淑貞

廣告

指導單位



臺北市政府產業發展局
Department of Economic Development
Taipei City Government

主辦單位



臺北市市場處
Taipei City Market Administration Office

策劃執行單位



不完美原創工作室
S T U D I O _ N . P . O .