

出國報告（出國類別：開會）

視察美國北卡及華府地區
「2024年臺灣美食國際巡迴講座」
出國報告

服務機關：僑務委員會

姓名職稱：廖建勛科長

派赴國家/地區：美國北卡羅來納州及華府

出國期間：113年8月22日至9月3日

報告日期：113年10月25日

摘 要

為輔助海外僑營餐飲業發展，將臺灣美食推展至國際，本會自 2010 年起辦理「臺灣美食國際巡迴講座」，本（113）年規劃 5 條路線，遴邀彭建治（大葉大學餐旅管理學系專技教授）及郭宏徹（金山兄弟食堂行政主廚）兩位名廚擔任講師，於 8 月 1 日至 9 月 10 日巡迴美國（鹽湖城、芝加哥、密西根、奧蘭多、亞特蘭大、北卡洛麗、華府），以及加拿大（多倫多、蒙特婁），預計辦理 19 場具教學性質之活動。

為協輔「臺灣美食國際巡迴講座」活動順利進行，瞭解本會駐外同仁先期規劃、協調分工合作、講座教學過程及僑團實地辦理情形，就本路線中與結合主流大型活動辦理之場次（北卡羅來納州「Lazy Daze Arts and Crafts Festival」）以及僑民助力推展外交之指標性活動，本人分別前往進行相關業務訪視、僑團籌備工作座談與廚藝示範教學觀摩。

此行自 8 月 20 日至 9 月 3 日，藉由考察美國美卡羅來納州及華府地區「臺灣美食國際巡迴講座」活動辦理情形，並順訪美國紐約「小西班牙市集（Mercado Little Spain）」，強化本會業務規劃單位、廚藝講座主廚、駐外單位與主辦僑團四方溝通鏈結，更臻了解彼此資源與需求，並汲取成果與精進作為併入來年規劃參考，以期透過臺灣美食饗宴示範講座展現文化軟實力之僑社活動，吸引主流政要出席並參與體驗，提升活動趣味與宣傳效果，未來得視情協輔臺商研議仿效前述市集推展「臺灣市集」，結合臺灣美食與文化，推動公眾外交，總計本次出國飛行哩程數為 17,286 哩。

（本報告內容涉及僑社人士個資或機敏不宜公開之資訊酌予節略）

目 次

壹、目的	3
貳、過程	3
參、心得與建議	9
附錄、活動照片	11

壹、目的

本會為輔助海外僑營餐飲業發展，將臺灣美食推展至國際，展現臺灣美食軟實力及拓展臺灣外交、觀光、文化與提昇國際能見度等多元目的，於本（113）年5月至10月間辦理「臺灣美食國際巡迴講座」，網羅臺灣各地餐飲菁英擔任主廚，規劃5條巡迴路線，預計辦理近百場活動，結合海外各地主流活動宣傳臺灣美食，增進臺灣與世界的連結，吸引更多海外朋友來臺灣觀光。

其中美加2線，由彭建治（大葉大學餐旅管理學系專技教授）及郭宏徹（金山兄弟食堂行政主廚）兩位名廚擔任講師，於8月1日至9月10日巡迴美國（鹽湖城、芝加哥、密西根、奧蘭多、亞特蘭大、北卡洛麗、華府），以及加拿大（多倫多、蒙特婁），預計結合北卡藝術生活節（Lazy Daze Arts and Crafts Festival）以及臺灣華語文學習中心（TCML）相關活動，辦理19場具教學性質之活動。

為協輔「臺灣美食國際巡迴講座」活動順利進行，瞭解本會駐外同仁先期規劃、協調分工合作、講座教學過程及僑團實地辦理情形，就本路線中與結合主流大型活動辦理之場次（北卡羅來納州「北卡藝術生活節 Lazy Daze Arts and Crafts Festival」）以及僑民助力推展外交之指標性活動（華府雙橡園外交饗宴），本人分別前往進行相關業務訪視、廚藝示範教學觀摩及出席主辦僑團工作檢討精進會議。

貳、過程

一、8月22日（星期四）：

上午10時10分自桃園國際機場搭乘長榮航空 BR6班機前往美國洛杉磯國際機場，班機於同日上午7時50分抵達，續於上午11時48分搭乘達美航空 DL689班機前往北卡羅來納州洛麗-特勒姆國際機場（Raleigh-Durham International Airport），同日晚間19時42分抵達，北卡臺灣藝文活動籌備會前來接機。

二、8月23日（星期五）：

上午前往北卡凱瑞市（Cary）拜訪「大亞洲超市（Grand Asia Market）」及附設餐飲部「萬福小館」營運情形，並勘查餐飲部廚房作業空間，由於該廚房每日供膳販售，菜色烹調方式多樣，包括商業用蒸籠、大型炸鍋及快速爐等，設備齊全，為8月24日及25日美食講座活動之事前作業備料場所。

下午本人偕同北卡臺灣藝文活動籌備會，一同前往北卡羅來納州洛麗-特勒姆國際機場迎接彭建治及郭宏徹二位講師，並前往凱瑞市大亞洲超市盤點活動所需各項器材與物料。

晚間亞特蘭大華僑文教服務中心歐主任宏偉駕車抵達北卡，並前來大亞洲超市會合，志工協助彭建治及郭宏徹二位講師於超市挑選食材，並攜往超市附設餐飲部廚房備料，本人及歐主任召開工作會議，就接續幾日僑團工作分配、志工配置與籌備情形交換意見，簡單享用便餐後，本人偕歐主任宏偉載送彭建治及郭宏徹二位講師前往下榻民宿。

三、8月24日（星期六）：

上午偕歐主任宏偉前往北卡藝術生活節（Lazy Daze Arts and Crafts Festival），參觀凱瑞市姐妹城市委員會（Cary Sister Cities）攤位，並就凱瑞市姐妹城市委員會運作情形及僑界協助該市與新竹市交流情形等節交換意見，該委員會為非政府組織但與市政府交流合作密切，凱瑞市在該委員會推廣下，一共與5個城市締結成為姐妹市，包括：法國勒圖凱市（Le Touquet，1992年9月）、臺灣新竹市（Hsinchu City，1993年3月）、愛爾蘭米斯郡（County Meath，2001年7月）、加拿大馬卡姆市（Markham，2002年3月）及土耳其班迪爾馬市（Bandirma，2023年2月）。

北卡地區臺灣美食國際巡迴講座首場活動在北卡藝術生活節啤酒花園舞臺區（Beer Garden Stage），為藝術節揭開序幕。彭建治講師為在座主流民眾介紹臺式鹹酥雞的作法。郭宏徹講師示範蔬食春捲，包括刀法、調味與烹調技巧，同時示範包裹春捲皮的手法，志工也將講座事先準備好鹹酥雞與春捲裝盤，分送予在場百餘名

觀眾品嚐，示範結束後，主持人邀請多位觀眾上臺包春捲，由講師逐步帶領參與互動民眾親手包春捲，並分享各項食材均得於當地購入或自行製作，並推廣邀請觀眾來臺灣觀光。

廚藝教學示範結束後，本人偕二位講師與北卡臺灣藝文活動籌備會至北卡藝術生活節走訪攤位，並結合北卡台福教會（EFC of North Carolina）等社團的臺灣鄉親，一同宣傳 UN for Taiwan，籲參與北卡藝術生活節各界人士支持臺灣參與聯合國及周邊組織。

下午前往北卡洛麗華人基督教會視察臺灣美食廚藝教學辦理情形，二位講師從備料刀工、湯底熬煮到上菜擺盤一步步示範並引導帶領參與學員實作，最後一同在教室享用成果，計約50名僑胞鄉親參與。

在北卡臺灣藝文活動籌備會志工陪同下，本人前往參訪北卡首府洛麗市（Raleigh）參觀「2024年美國臺灣傳統週暨加拿大亞裔傳統月」活動「十鼓擊樂團」表演場地，並討論未來結合辦理臺灣美食活動之可行性。晚間本人偕歐主任宏偉及二位講師一同出席北卡臺灣藝文活動籌備會舉辦之歡迎晚宴，並就首日活動辦理情形交換意見，討論翌日微幅調整作法。

四、8月25日（星期日）：

上午10時前往北卡藝術生活節（Lazy Daze Arts and Crafts Festival）訪視臺灣美食國際巡迴講座辦理情形，鑒於舞台設備及換場便利性，日前主辦單位規劃臺灣美食示範教學辦理時間較早，人潮甫抵達外圍攤位參觀，尚未走到內部啤酒花園區，爰本日北卡臺灣藝文活動籌備會分派志工前往北卡藝術生活節其他展區主幹道分送鹹酥雞與春捲，宣傳於啤酒花園舞臺舉行之臺灣美食示範教學，二位講師依序進行鹽酥雞與春捲示範教學，並請參觀民眾上臺親手試做，現場氣氛熱絡。

凱瑞市姐妹城市委員會營運計畫主管（Operations & Program Supervisor）為感謝僑務委員會遴派講座遠赴北卡讓活動增添多元文化內涵，特頒感謝函予徐委員長

佳青，由本人偕歐主任宏偉共同代表接受，本人代表致詞表示，感謝凱瑞市姐妹市委員會提供如此機會，讓來自臺灣的二位名廚能向北卡主流民眾，示範道地臺灣小吃，也期盼觀眾們在享受藝術節之餘，能品嚐體驗國際多元美食文化，並歡迎在座貴賓到臺灣觀光旅遊，祝福凱瑞市與臺灣的姐妹市新竹市友誼長存。

下午前往近郊公園參加北卡三角地區華美協會舉辦之中秋活動，二位講師當場示範炭烤鹹豬肉以及清爽涼麵，並舉行有獎徵答活動。晚間本人偕二位講師與北卡臺灣藝文活動籌備會餐敘交流，就近年結合凱瑞市姐妹城市委員會活動辦理臺灣美食推廣之不同形式與成效交換意見。

五、8月26日(星期一)

上午在北卡臺灣藝文活動籌備會陪同下，偕二位講師參訪北卡州立農夫市集，考察北卡農產、魚貨與肉品批發市場，並前往參訪北卡州立大學（North Carolina State University，NC State）之大學城複式商圈生態。

下午前往凱瑞市萬福小館進行僑營餐廳諮商，業主針對臺灣牛肉麵及烤鴨醬汁等項目提出諮詢，講師並親自示範烹調臺灣牛肉麵，請業主及該餐廳主廚品嚐，並說明比較臺灣牛肉麵及該餐廳販售之牛肉麵作法異同之處，提供業主與主廚參考運用。晚間訪視當地僑青經營之 Akashi 日式料理店，該餐廳主要係販售日式料理，爰講師僅就廚房與存貨管理，出餐動線等方面與業主交換意見。

六、8月27日(星期二)

上午在北卡臺灣藝文活動籌備會陪同下，偕二位講師前往參訪杜克大學（Duke University）及教堂山北卡大學（University of North Carolina at Chapel Hill），並赴大學城僑營複合式餐廳「茶丘（Tea Hill）」進行意見交流與諮詢，席間業主就當地超市未販賣供臺式滷肉專用之豬絞肉等原料方面提出諮詢，講師建議得於當地農夫市集或超市購買豬皮，並以家用桌上型絞肉機自行攪碎加入市售美式豬

絞肉，得較貼近臺式滷肉口感，業主並引領二位講師參觀廚房動線與備料。

下午前往於美國知名亞洲超市-韓亞龍超市（H Mart）附設美食街僑營餐廳「當豬愛上包（Love Bao Taiwanese Kitchen）」刈包專賣店參訪，了解業主創業過程、菜單設計及經營心得，業主分享過往曾於基隆市試營運，移往美國後依據當地主流暨亞裔偏好口味，調整菜單與烹調方式，將刈包以台式漢堡意象行銷，頗為成功。晚間邀集北卡臺灣藝文活動籌備會志工召開成果檢討與精進會議，就北卡地區4場次活動相關安排優缺點廣泛進行討論。

七、8月28日(星期三)

上午由北卡臺灣藝文活動籌備會送機，本人偕二位講師赴北卡羅來納州洛麗-特勒姆國際機場（Raleigh-Durham International Airport）搭乘美國航空 AA5545班機前往華府羅納德·雷根華盛頓國家機場（Ronald Reagan Washington National Airport），華府華僑文教服務中心郭主任大文、世界華人工商婦女企管協會巴爾的摩分會前來接機。

中午前往參訪僑營餐廳 Kusshi Pike & Rose Rockville，與世華巴城分會及中心同仁討論活動與準備工作具體時程安排，席間郭主任邀請該餐廳加入僑委會 i 僑卡特約商店，獲業主當場允諾。下午前往中心清點食材、佐料與廚具，並與世華大華府分會召開工作會議及便餐。

八、8月29日(星期四)

上午偕同二位講師前往雙橡園勘查宴會場地，並偕同中心郭主任大文與駐處行政組同仁、雙橡園管家等召開討論會議，由郭主任介紹歷年辦理活動賓客動線及儀節等，隨後僑界志工與二位講師著手進行材料整備。

下午中心郭主任引領下參觀駐處及僑教中心場地設施，並就8月31日假馬州祥龍餐廳場次活動規劃等交換意見。晚間會同二位講師及雙橡園晚宴司儀進行預

演彩排，就講師解說菜色與介紹臺灣美食文化環節進行口譯搭配練習。

九、8月30日(星期五)

上午偕同二位講師前往雙橡園準備晚宴餐點，協助講師、僑界志工及當地服務生就擺盤、出餐順序與上菜方式等細節進行溝通，並協助佈置場地與接待，晚宴由俞大使大潘主持，世界華人工商婦女企管協會大華府分會、巴爾的摩分會僑領代表20人出席交流。

十、8月31日(星期六)

上午偕二位講師前往中心盤點備料與食材，隨後前往馬州祥龍餐廳整備晚宴廚藝示範講座餐點，以當地較易取得食材，為僑胞鄉親設計三道各具特色的臺灣菜肴，其他菜肴則由餐廳配合準備。第一道“涼拌百香果青木瓜”是開胃菜，凸顯臺灣盛產的豐富優質水果；第二道“主廚秘製牛小排”則是創新臺灣菜，精選牛排澆以鹵汁、搭配蘑菇，上面還有松露奶油提味；第三道“鮮魚米粉鍋”則是臺灣傳統菜肴，因為臺灣四面環海、水產豐富，這道菜包含白帶魚、芋頭、米粉，放入以豬大骨熬出的湯汁，再加上油蔥酥，讓整道菜鮮美無比。活動由世界華人工商婦女企管協會大華府分會及巴爾的摩分會共同主辦，出席的僑團包括美京中華會館、巴爾的摩臺灣同鄉會、臺灣同鄉聯誼會、國建會、黃埔同學會等，馬里蘭州臺裔州參議員攜家人親自與會，並向兩位來自臺灣的主廚頒發感謝狀。

十一、9月1日(星期日)

上午自行前往華府羅納德·雷根華盛頓國家機場（Ronald Reagan Washington National Airport）搭乘達美航空 DL5838班機前往紐約·甘迺迪國際機場（New York International Airport）。

鑒於日前紐約地區臺商提案籲請政府與臺商合資成立「臺灣市集（Taiwan Market）」效法西班牙市集，推廣臺灣美食及文化，為利深入瞭解提案內容，本人

抵達紐約後，利用銜接返臺班機空檔，搭乘地鐵前往曼哈頓參觀小西班牙市集（Mercado Little Spain），該市集位於第三十街及第十大道口，在著名哈德遜廣場旁，佔地約1,000坪，市集裡充滿西班牙元素，包括3家餐廳、1家酒吧、8家美食小攤販暨食品原料等零售商店，市集餐廳提供知名西班牙料理如火腿、Tapas、海鮮燉飯，酒吧提供西班牙知名葡萄酒如 Tempranillo 等，食品原料含販賣起司、西班牙橄欖油等，也設置外帶或外送區域，市集內播放著西班牙音樂及足球比賽轉播，讓造訪賓客彷彿置身西班牙。

該市集自2019年3月正式對外營運，由西班牙著名廚師 José Andrés 以及西班牙廚師兄弟 Ferran 和 Albert Adria 合作創立，「Gastroeconomy」和「Excelencias Gourmet」等美食媒體對該市集給予正面評價與肯定，尤其是在其展現西班牙美食文化方面。評論指出，該市集不僅強調了西班牙傳統食物的多樣性，還通過創新菜餚吸引了大量饕客。該市集的設計和運營模式成功打造了曼哈頓西區的「迷你西班牙」，成為一個熱門的文化和餐飲勝地。

十二、9月2日(星期一)

凌晨1時25分自紐約·甘迺迪國際機場（New York International Airport）搭乘長榮航空 BR31班機返臺，翌(3)日上午5時15分抵達桃園國際機場，結束訪視行程。

參、心得與建議

一、事前召開線上工作會議，促進溝通，適時安排同仁出差陪同

為了提高活動的整體效率，建議爾後應在巡迴講座之前召開各地區線上工作會議，讓各方成員了解任務分工及活動安排。同時，對於僑團能量較為不足及未派駐僑務委員會人員之地區，適時安排僑務委員會人員陪同，能促進與當地僑團的即時溝通，提升活動中的臨場應變能力與合作效率。

二、編印介紹美食巡迴講座和主廚英文摺頁或卡片

為了讓主流社會更容易理解臺灣美食、講師專長及活動的背景，建議爾後應製作簡單的英文（或當地官方語言）宣傳摺頁，內含主廚的介紹和示範菜品的故事，透過視覺、嗅覺、味覺及文字資訊的結合，不僅能提升活動的專業度，也能加深外國參與者對臺灣美食文化的認識與興趣，進一步擴大活動的影響力。

三、結合美食巡迴講座與海外青年文化大使志工服務

臺灣美食巡迴講座結合外交饗宴之辦理形式，邀請主流政要賓客出席，場面隆重，但相較於外交酒會或正式拜會等場合，其流程單純。因此，建議未來活動得視情邀請 FASCA（Formosa Association of Student Cultural Ambassadors，海外青年文化大使）或 Senior FASCA 的學生參與，讓他們擔任活動的司儀，或在每道菜上菜時，於桌邊為該桌賓客進行介紹解說，不僅能讓年輕一代的僑胞更深入參與活動，也能增強他們對臺灣文化的自信與外交參與感。

附錄：活動照片

一、美國北卡羅來納州活動辦理情形



圖1：講師在北卡藝術生活節啤酒花園舞臺區進行臺灣美食示範教學



圖2：講師邀請民眾上台動手試做



圖3：代表致詞向主流賓客介紹臺灣美食國際巡迴講座



圖4：講師於北卡洛麗華人基督教會進行臺灣美食廚藝教學

二、美國華盛頓特區活動辦理情形



圖5：世華大華府分會與巴爾的摩分會於馬州祥龍餐廳舉辦臺灣美食廚藝示範講座



圖6：講師帶領志工準備廚藝示範食材

三、順訪參觀紐約小西班牙市集



圖7：小西班牙市集推廣西班牙美食與文化

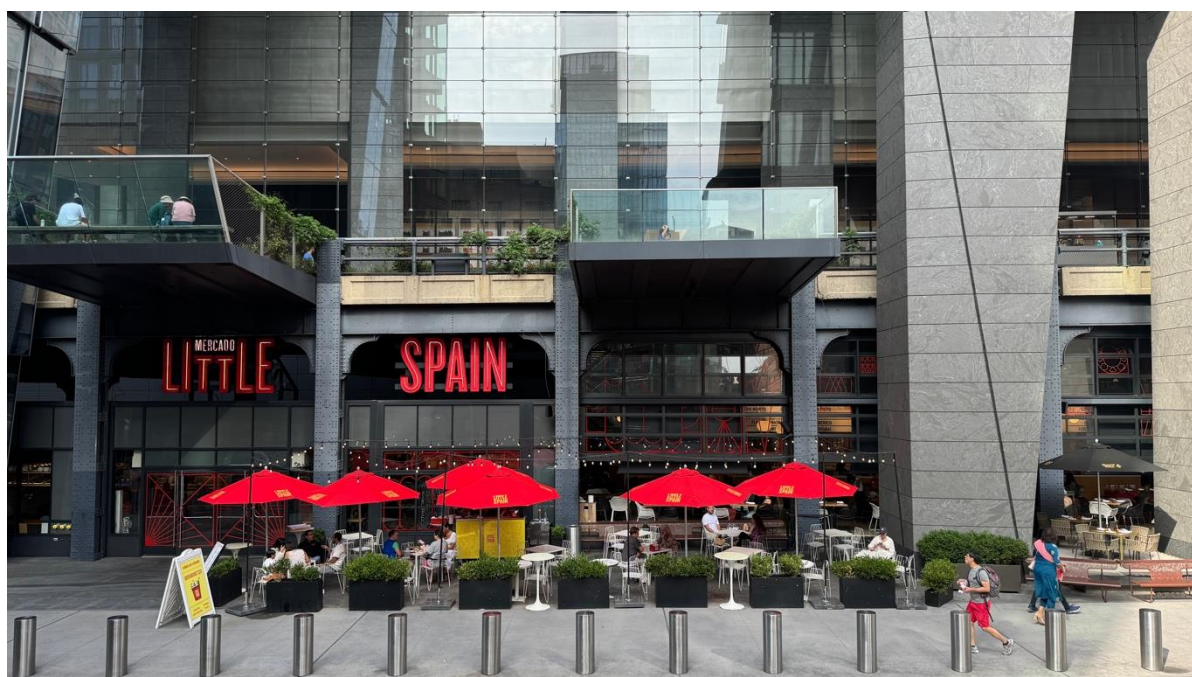


圖8：小西班牙市集外觀