

台北年會

用餐計畫



TY Lim

台灣的食物，就跟這裡的人民一樣，大多數都根源於中國，可是歷經幾個世代，台灣人已經發展出自己版本的菜餚。當你 6 月 12-16 日來台北參加扶輪國際年會時，請勿錯過品嚐一些台灣經典菜色的機會。

牛肉麵是台灣非官方的國民美食。湯頭使用四川的辛辣口味。八角、丁香、肉桂、花椒，及茴香都有助於烹煮出包裹麵條的濃郁香辣的湯汁，再搭配軟嫩牛肉條及鮮綠蔬菜。

品嚐地點：

- 桃源街牛肉麵，中正區桃源街 15 號
- 永康牛肉麵，大安區金山南路二段 31 巷 17 號

小籠包源自於中國南翔市，可是台灣小籠包以比中國更細薄柔嫩的外皮著稱。小籠

包傳統上以豬肉為內餡，可是也可以包蟹肉、雞肉，或其他含肉的餡料。小籠包裡的湯汁是肉凍，在蒸的過程中會融化。一口咬下小籠包時要留心，因為很容易燙到舌頭或是讓美味湯汁流到盤子上。最好的方式是把一顆小籠包放在湯匙裡，從側面咬一小口，讓湯汁冷一下再吸吮。

品嚐地點：

- 鼎泰豐，以小籠包著名的連鎖店，在台北有好幾個據點。查看其英文版的網站：www.dintaifung.com/tw/eng。

撰文：Susie L. Ma

詳情及註冊請至 convention.rotary.org。

國際扶輪 一瞥

	扶輪	扶青社	扶輪少年服務團	扶輪社區服務團
	社員人數：	社員人數：	團員人數：	贊助夥伴人數：
至 2020 年	1,193,852	213,269	353,763	213,900*
12 月 16 日止	扶輪社數：	社數：	團數：	團數：
	36,423	11,171	15,381	11,458

* 為 2018 年 1 月 31 日數字
資料來源：國際扶輪