



# 來去彰化當吃貨



美食小編

楊語絃 帶路探訪

人氣部落客

不二樂活食旅 採訪撰稿攝影

彰化人大小事

彰化生活美食地圖

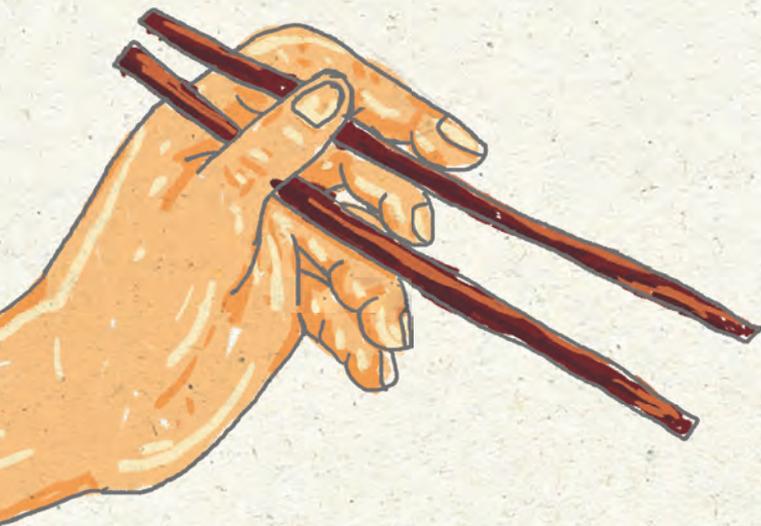
強力推薦屬於在地的好味道



來去

彰化

當吃貨



# 目錄

## Contents

- 004 推薦序
- 005 市長序
- 008 總地圖

### 011 東區

- 012 東區美食地圖
- 014 廣大元鮮肉湯包
- 015 品香牛奶火鍋城
- 016 再發鴨肉麵店
- 017 至尊味啦脆皮炸雞
- 018 大竹肉圓
- 019 寶珍香桂圓蛋糕專賣店
- 020 順利肉圓



### 021 西區

- 022 西區美食地圖
- 024 烤肉霖
- 025 長崎房
- 026 木瓜牛乳大王
- 027 李老城肉脯專賣店
- 028 魚市場爌肉飯
- 029 大陸手工水餃牛肉麵
- 030 珍知味沙茶牛肉麵
- 031 黃家地骨露
- 032 阿成鵝肉
- 033 阿才扁食麵
- 034 黃記素食
- 035 光華茶坊
- 036 ㄎ丫ㄟ香菇肉羹
- 037 民生路蚵仔蓋飯
- 038 大元蔗糰 (大元餅行)
- 039 卦山燒 (義華餅行)
- 040 南門素食
- 041 真好味鹹酥雞



- 042 阿添蛤仔麵
- 043 關帝廟旁無名蘿蔔糕 (上品美食)
- 044 晉鈞鵝肉
- 045 A 古爌肉飯
- 046 廚娘
- 047 紅茶楊桃汁
- 048 裕民牛肉麵
- 049 水根行
- 050 民權市場碗粿
- 051 阿時老店
- 052 文卜粿仔湯
- 053 永樂街八寶冰
- 054 永樂街蚵仔煎
- 055 肉包明
- 056 林家素食
- 057 安上利咖哩飯
- 058 貴美潤餅
- 059 萬芳蛤仔麵
- 060 永興街冷飲
- 061 西門肉圓仔湯
- 062 永瑞果汁
- 063 夜市爌肉飯
- 064 金豆漿
- 065 鼎珍香菇肉羹
- 066 夜市東山鴨頭
- 067 阿益蒸餃
- 068 肉包成
- 069 三川紅茶
- 070 五信豬腳麵線
- 071 小西麵茶
- 072 彰化素食
- 073 老牌阿章肉圓
- 074 阿璋肉圓
- 075 國珍魯肉麵
- 076 正彰化肉圓
- 077 貓鼠麵
- 078 銅鐘圓仔湯
- 079 港仔菱角酥



- 080 民權市場古早味冰
- 081 樹木大腸圈担
- 082 阿珠香菇肉粥
- 083 原榕樹下陽春麵
- 084 草仔國青草店
- 085 蚵丫仁。肉臊飯
- 086 扇形車庫古早味豆花店
- 087 玉華珍餅行

## 089 南區

- 090 南區美食地圖
- 092 點頭大餅
- 093 大埔臭豆腐
- 094 原夜市肉圓仔湯
- 095 阿本爌肉飯
- 096 公園芋仔冰
- 097 公園碗粿
- 098 阿貞炸饅頭
- 099 玉瓏坊
- 100 阿源烤肉
- 101 彰化肉粽和肉圓
- 102 阿亮四神湯 (原夜市四神湯)
- 103 華陽阿貞清粥小菜
- 104 黑頭碗粿
- 105 華陽豆漿
- 106 八卦山下杏仁露
- 107 目鏡黃土魷魚羹
- 108 古月館糯米炸
- 109 狀元糕
- 110 燒肉圓
- 111 阿章爌肉飯
- 112 珍北平豬肉餡餅
- 113 永河(吳)傳統豆花湯圓
- 114 發仔麵
- 115 彰化涼圓



- 116 漾屋花草茶舖
- 117 芷軒園
- 118 白鳥早餐店
- 119 榕樹下小吃攤
- 120 無名香腸攤炭烤黑輪伯

## 121 北區

- 122 北區美食地圖
- 124 阿三肉圓
- 125 水利冰屋
- 126 蔡胡椒餅
- 127 家香潤餅
- 128 阿興魯肉飯
- 129 不二坊
- 130 車路口肉羹
- 131 車路口肉粽
- 132 廣美香肉鬆店
- 133 王長發商號
- 134 永成炆肉飯
- 135 北門口肉圓
- 136 老朱爌肉飯
- 137 黑肉麵
- 138 阿嬤的孫女古早味冰
- 139 肉包李
- 140 秀菊蛤仔麵
- 141 阿泉爌肉飯
- 142 AGA Burger
- 143 杉行碗粿
- 144 五信現炒
- 145 18 號冰沙
- 146 紫音素食
- 147 苔條花生
- 148 天公壇爌肉飯
- 149 過溝仔肉圓王
- 150 阿圖爌肉飯
- 151 榕樹下爌肉飯



# 推薦序

前彰化市長 邱建富

我們的彰化市，有全國鄉鎮市裡最多的古蹟、八卦山脈的豐富生態與優美風景，還有全台僅有的最具特色的台鐵扇形車庫。而我們的地方小吃，是最能呈現市民生活與文化特色的代表，更是彰化人驕傲的特色。這值得前來一遊的慢活城市，最適合用民生小吃帶路，用美味收服遊客的味蕾，用美景人文來推廣古城彰化的特色。

所以建富在任內推行五大軸線，積極行銷城市觀光，卸任前交付城市暨觀光發展課同仁，催生這本屬於彰化的美食導覽，希望能提供最完整的資訊，讓來訪彰化的遊客能輕鬆探訪彰化在地美味，悠遊彰化，發現城市的美好。

謝謝城市暨觀光發展課同仁的用心策畫；作者的詳細紀錄、精采呈現；林世賢市長的大力支持，完成這本近年來彰化市最豐富的美食導覽。身為彰化驕傲的市民，可以藉由此書佐證，自豪的告訴大家，彰化市的美食真的很誘人，歡迎遊客來彰化玩，安排個美味慢活的城市小旅行！

# 市長序



我們的彰化，往建城 300 年邁進了！

彰化市位居中台灣的戰略及交通要衝，以及鐵路山海線交通交會的絕佳地理位置，日治時期即為中部最興盛的販仔（盤商）交易中心，吸引許多前來批貨趕集的商賈，在熱絡的經濟活動之外，也孕育出特別的飲食文化，滿足了不少旅人的口腹之慾，也創造出許多專屬彰化的好滋味！彰化市的美食如此多元豐富，源於對食材、作工、湯頭及醬料的講究，看似簡單，其實各家都有獨門的絕活。

你們知道脆皮系肉圓，是老闆突發奇想的用高溫酥炸，製造出有別其他家的酥脆口感，意外受到歡迎而奠下的特色嗎？創下金氏世界紀錄的肉圓到底有多巨大？號稱 24 小時都有得吃的爌肉飯，老饕們又有哪些必吃的口袋名單？記憶中的永樂街美味，因商圈改變又搬到哪兒去繼續飄香？彰化的碗粿，跟台南碗粿有什麼不一樣的地方？卦山下學子們下課後的裹腹點心，寄存了多

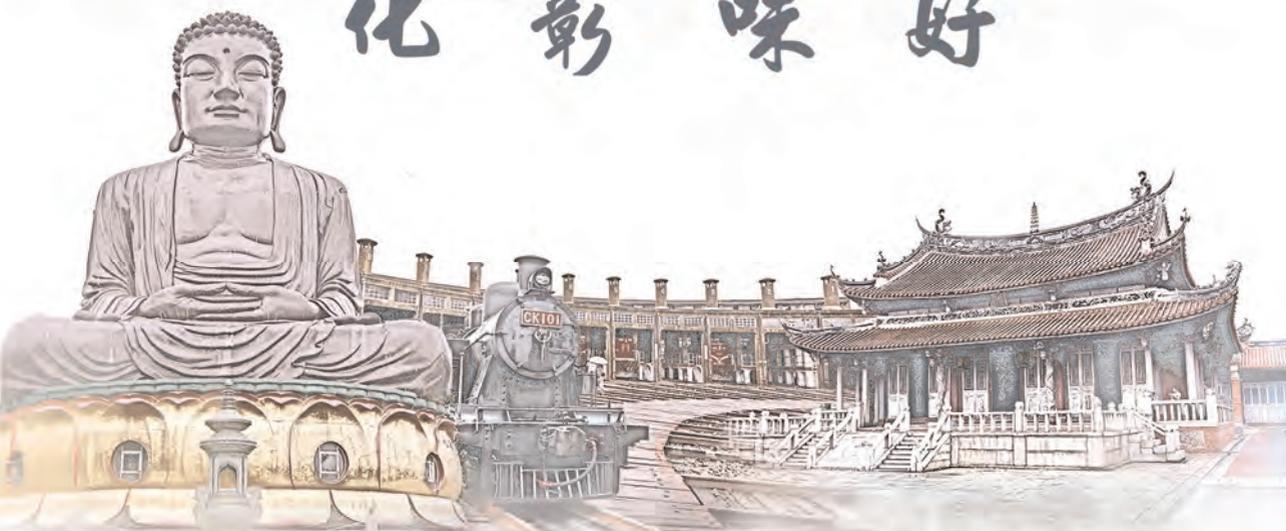
少青春的日常！圓圓滿滿的麻糬，是怎麼成為報喜訊的最佳伴手禮？老家院子裡的那棵龍眼樹，成了第二代老闆研發擦亮老店招牌的團購美食最大動力！海外遊子回程必定採購的又是哪些家鄉小食？

美食不能沒有吃貨相挺，公所團隊特別邀請用心經營彰化在地美食的臉書社團「彰化生活美食地圖情報站」小編楊語絃帶路，偕同彰化人氣美食部落客「Kiwi 樂活食旅」的作者Kiwi，用在地人的熟門熟路、話家常的方式訪問各店老闆，挖掘這些多了人情味調味的人氣美食長紅的秘密與店家特色。

世賢期待，可以藉由此書的介紹，用最誘人的彰化美食，當我們家鄉的最佳代言來行銷彰化市，吸引更多人來到彰化，認識這裡風土人情的美好點滴。本書為「彰化散策」系列的第一響，未來還會陸續出版更多介紹彰化市的好書，帶領大家探訪彰化城的魅力風華。現在，就讓我們一起啟程，來去彰化當吃貨吧！

彰化市長 林世賢

古城三百無限好  
半線丰華多風味  
人文美食齊顯彰  
健康宜居活彰化



彰化市  
地圖





# 彰化三寶

彰化有三寶，到底是哪三寶？

爌肉飯、肉圓、貓鼠麵，

遠近馳名。

這三寶到底有何吸引人的魅力？

讓我們來告訴您！



## 三寶之一 爌肉飯

台灣早期是農業社會，吃飽工作才有力氣，爌肉飯便是很多居民的早餐首選。

有別於其他地方用五花肉滷製，彰化的爌肉大都選擇豬後腿肉，各家的滷汁都是最高機密，事前處理的工序也絲毫不能馬虎。

一隻豬有四隻腿，就有四顆腿庫，而腿庫肉裡，可以分切出老饕的夢幻部位，二塊摳仔、二塊離沿、一塊腳筋。就只能有這樣，所以，要吃到夢幻爌肉，就要看店家固定準備的份量裡，有多少這些老饕認為口感特別好的部份。要嗎？想要就得趁店一開就要去進攻，不然，就只能看緣份啦！

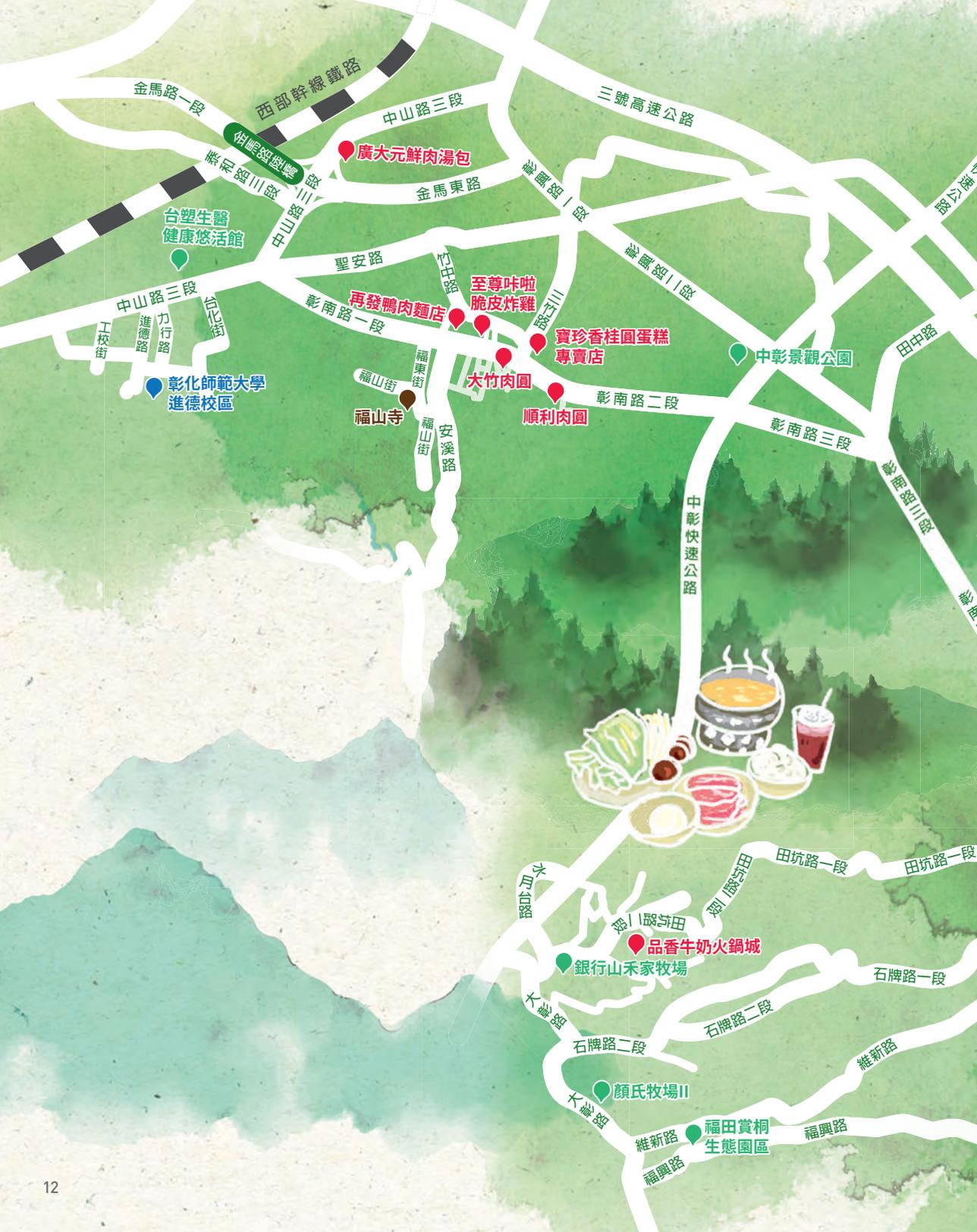
各店家也因應地區居民的作息調整營業時間，所以有彰化 24 小時都吃得到爌肉飯的傳奇。細工處理的肉品，慢火用秘調醬汁燉煮，配上香 Q 的白米飯，再選碗各店的特色湯品，就是滿足的一餐！

彰化的爌肉飯充滿無窮的魅力啊！

# 東區

139縣道近來是遊客喜愛的綠色公路。  
銀行山的觀光休閒牧場，可以近距離餵養動物；  
每年5月福田社區的桐花季，也吸引了不少遊客前來。  
大竹早期稱大竹園，是東區居民的消費商圈，  
有別於市區的繁榮，物美價廉更符合居民的需求。  
彰化師範大學商圈也有許多好吃的平價美食。





金馬路一段

西部幹線鐵路

中山路三段

三號高速公路

仰光醫學藥

廣大元鮮肉湯包

台塑生醫  
健康悠活館

金馬東路

崙鳳路一段

中山路三段

聖安路

竹中路

至尊味啦  
脆皮炸雞

再發鴨肉麵店

寶珍香桂圓蛋糕  
專賣店

中彰景觀公園

彰化師範大學  
進德校區

大竹肉圓

順利肉圓

福山街

福山寺

福山街

安溪路

彰南路二段

彰南路三段

中彰快速公路



田坑路一段

田坑路一段

品香牛奶火鍋城

銀行山禾家牧場

石牌路一段

大崙路

石牌路二段

石牌路二段

顏氏牧場II

福田賞桐  
生態園區

福興路

維新路

福興路

老農田

中興路五段

綠雁路五段

彰南路六段

● 美食店家

● 景點

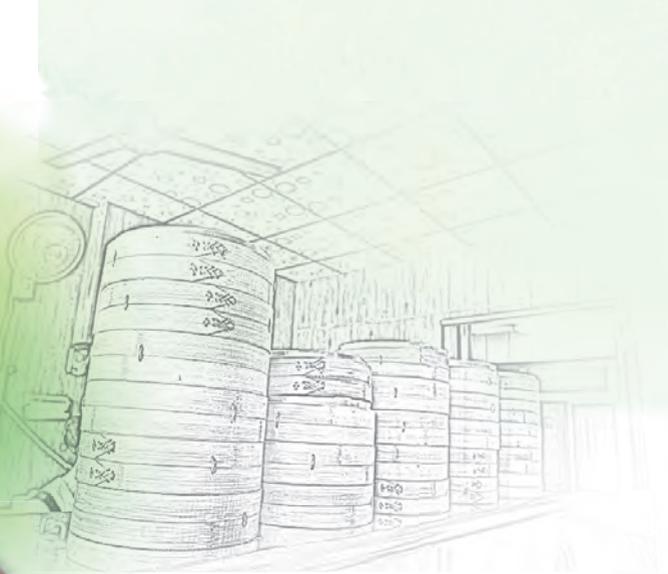
● 廟宇

● 學校



# 廣大元 鮮肉湯包

交流道附近的庶民小吃



**耳**聞在彰化王田交流道附近有家銅板美食很爆紅，經朋友帶路才知道這家廣大元鮮肉湯包，現做現蒸的湯包很厲害，老闆之前在台中學藝數年後回彰化做攤車，後來因緣際會下才開店面，人氣強強滾，在高峰時段一位難求，只能離峰時刻前往用餐。

廣大元湯包主打現擀的湯包皮，包入調味過的溫體豬肉與蔥花，三兩下就包一整籠，當老闆一打開蒸籠，那白煙裊裊升起，湯包看起來好誘人啊！旁邊夾一點薑絲，立馬上桌，那白胖的鮮肉湯包薄透如絲的外皮，看得到餡料的顏色，底層還有透光的湯汁，熱熱的咬下一口爆出來的是蔥香，接著是鮮肉的甜味，再晚點來就要撲空了呢！

除了湯包外，大腸麵線、乾麵也是人氣美食，另也有飲品可以選擇，簡單幾樣就能讓人回味再三，難怪是平價又超人氣的隱藏版。

1 現擀麵皮很薄透富有滿滿的韌性。

2 大腸麵線柴魚香加入滷大腸很夠味。



## ① 廣大元鮮肉湯包

● 彰化市國聖里中山路三段 700 號

☎ 0922-873078

🕒 6:00-13:00 (週一休)

# 品香牛奶

## 火鍋城

濃郁奶香讓人心醉

180度環景令人讚嘆



**說**起彰化銀行山大夥兒都知道是產牛、產鮮奶的地方，小時候對這裡的印象就是臭臭的，長大後才知道原來銀行山搖身一變成了彰化能欣賞夜景泡腳的最佳去處，在 139 縣道上有好幾家泡腳賞景的地方，但要吃到奶香四溢的牛奶鍋，最推薦的就是品香牛奶火鍋城。

民國 89 年品香開始在 139 縣道上賣火鍋至今，以銀行山純鮮奶入佳餚，牛奶的保存不易因此要克服這部份還需要與烹調做結合，只能不斷地鑽研，光湯頭就是一門學問，柔滑順口需要費很多心思，從午餐到下午茶的鬆餅點心、看夜景、吃牛奶火鍋或者想泡腳，來品香複合式的休閒餐廳就對了。

滾滾而來又醇香的牛奶火鍋搭配時蔬入鍋，奶香濃郁清甜香氣直撲鼻，人多可以選擇快炒與脆皮甕仔雞多汁又不柴，吃飽喝足要再來個千層鬆餅才能說這一餐是完美的結束呦！139 縣道上有幾處泡腳區，品香也能泡腳看夜景，一大藥包入湯，微風徐徐吹來，是人生一大幸事。

1 甕仔雞脆皮肉質新鮮不柴，手扒滋味更勝一籌。

2 品香賞 180 度夜景與泡腳座位區域寬敞適合情侶或家庭來訪。



### 品香牛奶火鍋城

彰化市石牌里田坑路二段 161 巷 1 號

04-7380813

12:00-00:00 (不定期休, 依店家公告為主)

# 再發鴨肉麵店

大竹尾人的專屬宵夜食堂



每回一提到再發鴨肉麵店，總有在地朋友說著這麼一句話：「白天是大竹肉圓的天下，晚上則是再發鴨肉的天下。」彰南路上有一處只有在地人才曉得的麵店，再發鴨肉麵店，目前已有42年的歷史且祖傳三代，老老闖先前是做紡織業後來轉跑道做鴨肉，第三代承接後將環境打理一番，建立獨樹一格的新面貌，讓再發品牌LOGO更加的醒目，老老闖同樣在店內瞻前顧後，傳承老手藝，也延續老店的新生命。再發鴨肉的魅力不容小覷，使用每日現宰的溫體鴨、豬大骨熬湯頭還有傳統油麵急速降溫工法，深受到多人的喜愛。

再發的餐點變得更加多元，櫃檯旁的小菜可以依照個人喜好酌量加選，超人氣小菜有嘴邊肉、海帶、豆乾都滷得很透，我們選擇困難，決定拿起菜單點上一輪吧！必點的乾麵條是特有的拉仔麵，傳統作法的肉燥淋在麵體上，那油亮的肉燥，攪拌均勻後直接塞口，樸實滿足的味道油然而生，鴨肉湯也甘甜有味，湯頭濃郁帶骨也比較多，加入一些薑絲讓湯頭滿滿的提升不少好滋味。彰化很少有店可以開到很晚，難得的宵夜食堂就分享給你們了。



- 1 人氣乾麵用盤裝吃得很愉快，還有米血的軟嫩也很討喜吃。
- 2 再發的小菜滷得很入味，隨意點都好吃。



## 再發鴨肉麵店

● 彰化市大竹里彰南路二段 23 號  
● 04-7373177  
● 16:00-00:30 (週一休)

# 至尊味啦 脆皮炸雞

外酥內嫩  
每口都爆汁



1



2



3

- 1 金黃香酥的炸雞起鍋立即被顧客掃光，晚來只能等下一批。
- 2 心花開的蠡蠡腸看似不起眼品嚐後外酥內軟嫩。
- 3 多樣化的料理平價獲得大眾的喜愛。



## 至尊味啦脆皮炸雞 總店

- 彰化市大竹里彰南路二段 47 號
- ☎ 0920-953781
- 16:20-23:30 (週一、二休)

中午沒吃飽就會開始嘴饞，午茶時間強烈建議要來買至尊炸雞，民國 88 年開業至今是媒體報導的人氣店家，老闆自己研發裹粉，外衣酥脆的關鍵就在於裹了第二次特製的粉下鍋油炸才會讓外皮酥脆，有的客人連續吃一週，一度懷疑老闆有放鴉片不然為何一吃就上癮，最後獲得的答案就是炸雞作法如包湯翅般讓人魂牽夢縈，只想吃他們家的炸雞。小攤的品項不多，但以雞翅、雞腿跟雞塊為攤內的常勝軍，其他像是魷魚、蠡蠡腸、米血都是熱銷商品。

剛起鍋的炸雞會排排站在瀝油處，等待一下就會包起來給客人，有時候不想打包回去就會直接在攤前大啖雞腿或雞塊、雞翅還有酥皮的口感，一口咬下會直接噴汁燙口，雞腿的嫩度與濕潤感猶如湯包般的宣洩而下，想要來點日式風味就灑點天然海苔跟梅子粉，舉棋不定想要的口味就請老闆用綜合口味吧！炸魷魚也是必點，有滿滿的彈性又有點甜味不用去拉扯就能輕易解決，小花朵朵開的蠡蠡腸焦邊脆度夠好吃，米血外酥內軟撒上綜合海苔粉末，會讓你瘋狂想一直吃下去。



## 師店面

- 彰化市復興里實踐路 156 號
- ☎ 0981-880525
- 17:00-23:30

# 大竹肉圓

皮嫩輕薄的肉圓皮  
是在地熟客熱愛的風味



**彰**化市肉圓各有自家特色，所以一提到彰化大竹尾有什麼好吃的，許多人都開始聯想到白天的大竹肉圓，經營 60 年的肉圓，老店的實力驚人，常路過都會看見大排長龍，有時想吃就會等離峰時刻再來用餐。

原本在寶珍香旁邊的路口販售著肉圓，後來搬到現址，大竹肉圓跟其他家肉圓不同就在於同樣是溫體豬肉但以蕃薯粉做皮，老闆使用高品質的食材，讓肉圓成型後，等冷卻才會下鍋油炸，油炸的穩定溫度必須控制，這樣一來肉圓才不會油膩也能讓外皮 Q 彈，皮薄是大竹肉圓最大的特色之一。

大竹肉圓還有一大特色，就是以中藥香料與特製醬料熬煮而成，薄皮的肉圓看得到餡料，以醃漬過的溫體豬肉加上筍丁調和而成，再尬上一條高粱酒香腸，這樣的絕妙搭配是在地特有吃法，令人想要續接著這般的美味。除了肉圓有名外也有湯品可以選擇，清爽的湯頭是搭配肉圓的最佳良伴！老字號用心的堅持就是看見客人洋溢著幸福表情。



1



2



3

- 1 大竹肉圓是大竹尾人的首選。
- 2 肉圓起鍋後瀝油乾淨才會又入碗中淋醬送桌。
- 3 屬於在地人獨特吃法就是肉圓尬上一條香腸絕搭。



## 大竹肉圓

彰化市大竹里彰南路二段 106 號  
04-7382284  
7:00-20:00

百年傳香桂圓蛋糕

# 寶珍香 桂圓蛋糕 專賣店



**寶**珍香桂圓蛋糕專賣店，百年老字號的伴手禮，早期祖父的年代是製作平安糕點的，後來開始做喜餅，傳承到第四代後，憶起桂圓蛋糕為何會如此火紅，就要說起小時候家裡院子裡有一棵龍眼樹，站在樹下開始想像吳寶春一樣將在地食材融入糕點中，所以研發創新的口味。

龍眼入蛋糕又要做得好吃，突發奇想的將養樂多與八卦山盛產的桂圓乾一起煮，這就是獨特的秘訣，煮完後又擱涼一天一夜後才能使用，與酸奶的配合下，桂圓乾吃起來才會有酸V的口感，連蛋糕體也很講究，讓人每一口都能吃到桂圓，曾經創下單日熱賣十萬顆的佳績，光這款熱銷商品就能扣人心弦。

進到寶珍香店內看見堆得像小山的禮盒，人手一盒超人氣桂圓蛋糕，拿起一顆桂圓蛋糕剝下一口入嘴裡越咀嚼越香，Q彈有勁，汁多味美，裡面還有核桃，每一口都可以吃到桂圓，豐富的層次感忍不住就會想要分享給親友，不僅如此連乳酪麻糬也是超人氣商品，包了一層麻糬在裡面，增加大餅的順滑口感還有奶香，年輕人接受度也很高，傳統又創新，送禮自用兩相宜。



1 寶珍香店內玲琅滿目的商品選擇性多樣。

2 乳酪麻糬的香濃奶味也是客人喜愛入手的伴手禮之一。



寶珍香桂圓蛋糕專賣店

● 彰化市大竹里彰南路二段 169 號

☎ 04-7381635

● 8:00-22:00

# 順利肉圓

肌絲與肉角的結合

賦予肉圓創意的生命



1



2



3

**彰**化肉圓何其多，進入庄頭，就是要吃當地的小吃才會吃到美食啊！到了大竹尾美食也不少，順利肉圓傳承二代，結合肌絲與肉角，以黃金比例調和而成再加以醃漬下去油炸，走傳統路線的肉圓也獲得在地好評的老店。

順利肉圓的內餡吃得到兩種口感，肌絲與肉角，用中藥醃漬過，所以口感上有略偏重，淋上一匙米漿甜醬、醬油的獨門醬汁，那多層次感風味在嘴裡化開了。店家也有販售碗粿，連碗粿裡也帶點菜頭香氣，拿捏的比例恰到好處。大骨熬湯中的新鮮丸子、雞卷很爽口，在重口味的養生下，平衡了味蕾間的口感，按部就班的肉圓，每日限量，雖然口味偏重但很養生，下交流道，到庄頭來巡禮屬於在地的滋味吧！

- 1 肉圓的內餡飽滿，醬色的入味的雙重感令人回味無窮。
- 2 大骨熬湯中的新鮮丸子、雞卷很爽口。
- 3 順利肉圓有 50 年的歷史，每日限量深受好評。



## 順利肉圓

- 彰化市大竹里彰南路二段 182 號
- 04-7384261
- 10:00-18:00

# 西區

西區是以彰化火車站為中心點，站前的小西特色街巷，在民國五、六〇年代，為台灣中部最大的布市，商業活動興盛，非常熱鬧；永樂街夜市也是老彰化人記憶裡最歡樂的地方，美食生活用品來此就能一次滿足所需。後站有目前全台唯一的扇形車庫，吸引許多遊客前來參觀。因電影而爆紅的精誠夜市，更是許多彰化居民休閒娛樂、尋找美食的好地方。







# 烤肉霖

快手烤海陸大餐  
新鮮味美又實在



彰化市宵夜美食又多了一家，烤肉霖已經立足在彰化市有 13 個年頭，父親也是在精誠夜市裡鼎鼎有名的香腸輝，老闆從小便追隨在父親身邊擺攤，耳濡目染下，開始接觸炭火與食材，在唸書時期也擺攤賣烤香腸賺取零用錢，後來一次契機而開烤肉霖，以精湛的烤工抓住客人的味蕾，就連寶島夢想家來彰化比賽練球時，晚上也常來到這裡聚餐吃美食。

烤肉霖嚴選肉品、海鮮，尤其是老闆半夜會到魚市場挑選海鮮，「活凍」處理後給客人最鮮的口感，選擇幾樣適合當下酒菜的，像是生蠔、骰子牛肉、肉捲包香菜或蘆筍、雞屁股、香腸、大腸還有深海鯖魚，感覺就像是來上一輪，但說穿了就是隨機式的點美食，證明老闆真手藝。

從加炭火開始到烤食材皆出自老闆之手，要控制火候很不容易，但對老闆是輕而易舉的，以獨特的刷醬吸引老主顧一週來數次，美味無窮。肉捲嚼勁多汁，無論裡頭包著哪種蔬菜都能吃得到雙重口感，雞屁股的外衣略酥，卡滋的瞬間席捲而來的是軟嫩，這簡直太棒了。其他店家的鯖魚大都會醃漬，但烤肉霖的活凍鯖魚吃得到鮮甜味，其他種類的魚品也是新鮮得沒話講，必點的香腸吃的是回憶也是老手藝，深夜若肚子餓就來這裡點幾樣吃吧！



- 1 老闆精湛的手藝，讓食材包覆滿滿鮮甜味。
- 2 烤肉霖以獨特的刷醬及新鮮食材打響烤肉名氣。



## ① 烤肉霖

- 彰化市富貴里中正路 225 號
- 0989-880075
- 18:00-1:00

# 長崎房

長崎蛋糕蛋香迷人  
水晶蛋糕層次豐富

彰化伴手禮當中有家夢幻甜點讓人無法擋，長崎房蛋糕店，民國 64 年誕生在中華路上，是彰化第一家專賣長崎蛋糕的店，現已遷址到火車站附近。長崎房販售的商品很簡單，有長崎蛋糕、夢幻水晶蛋糕，商品獨特，同時也是彰化人專屬的彌月禮盒。有別於現代蛋糕店的大規模製造生產，長崎房看似簡單的蛋糕，每日堅持手工現作，初期不惜重資聘請日本師傅來台指導，嚴選本土食材，不添加化學成分，當日限量的製作，因此數量有限，若大量就需要先預訂以免撲空。

長崎蛋糕擁有很迷人的雞蛋香，保有水份不乾很綿密，適合當午茶的最佳夥伴。另外一款受到很多人愛戴的夢幻水晶蛋糕，採用高品質的紐西蘭安佳奶油與新鮮雞蛋，一共有五層，香草、芋頭、布丁、雙層咖啡凍，那堆疊的口感介於傳統蛋糕與慕斯之間，入口即化，滑順稍甜的滋味，很清爽，一次可以吃到不同種的滋味真的是大大的滿足，店家還有提供宅配，將美味的那一面給顧客，也是那最純真的感受。



- 1 剛出爐的長崎蛋糕不斷地飄著雞蛋香，好邪惡的美食。
- 2 夢幻水晶蛋糕的多層次風味，讓很多媒體爭相報導的長崎房再次備受肯定。
- 3 長崎房看似簡單的蛋糕中有著老闆堅持手作的用心。



## ① 長崎房

- 彰化市萬壽里中正路二段 118 號
- ☎ 04-7249879
- 🕒 9:30-22:00

# 木瓜牛乳大王

濃郁飄香的木瓜牛奶  
滿滿木瓜甜味自然散出



## 木瓜牛乳大王 中正總店

- 彰化市萬壽里中正路二段 152 號
- ☎ 04-7299972
- 🕒 11:00-22:00



## 木瓜牛乳大王 創始店

- 彰化市永福里中華路 37 號
- ☎ 04-7249840
- 🕒 11:00-22:00

很多朋友來彰化遊玩時，我會推薦彰化的木瓜牛乳大王，他們總是問我：「彰化的木瓜牛奶跟別的地方的有什麼差異性？」我說：「就濃醇香，且木瓜味道也很明顯。」彰化木瓜牛乳大王有 60 年的歷史了。台灣剛瘋木瓜牛奶時，恰好的時間點也是契機讓老闆因為料多實在而名聲大噪，創始店原先在彰化銀行對面，後來搬到成功路上，兄弟開枝散葉，而我們到木瓜牛乳大王中正總店來採訪。

說起木瓜牛奶，老闆拍拍胸脯保證喝過他們家的木瓜牛奶後，絕對不會再喝其他家了，數十年的努力指出挑木瓜一定要選擇較粉質、厚實的大木瓜，打果汁起來會更優。每家店秉持父親那年代的堅持，所以口感都很濃郁，木瓜香甜味很明顯，有時候客人不加糖，但木瓜精心挑選所以天然流露出甜味還被客人誤以為又加糖，聽起來很有趣，卻也再次見證店家用材是精選的。

開放式的剉冰配料也是店內重點之一，紅豆牛奶冰端上，被眼前的紅豆瀑布給嚇到了，淋上煉乳，奶香、紅豆跟剉冰攪和在一起，口口都好經典。木瓜牛乳大王的水果盤也是每種水果都是充滿自然新鮮的甜味，隨機抽樣品嚐起來甜度依舊，做出好口碑的木瓜牛乳大王也在彰化奠定堅實的基礎。

1 冰櫃裡放著各樣的配料很新鮮。

2 木瓜牛乳大王中正總店距離電影院很近是學生最愛來的老店。



## 木瓜牛乳大王 3號店

- 彰化市新華里彰美路一段 183 號
- ☎ 0911-088038
- 🕒 11:00-22:00



# 李老城

## 肉脯專賣店

傳承百年老店

彰化在地伴手禮



1



2

**想**吃肉紙，彰化就有！在地李老城肉脯店，第一代在日治時代創立，二代為了紀念父親取名為老城，在北斗奠定基礎，飄香 70 多年，因當時彰化繁榮，因此三代與四代來到彰化開店，民國 66 年至今。爺爺的手工與傳承讓肉乾得以一直傳承下去，肉紙的製作過程繁瑣，但堅持手工製作的肉乾的品質，也讓一片肉乾集結了薄透酥脆的口感，一口咬下還有卡滋的聲響，讓人久久無法忘懷。

豬肉絲層次感十足，慢慢咀嚼香味四溢，在與朋友聊天聚會是個不錯的小點心。店內有肉角、招牌肉鬆、香腸也都是不容錯過的美味，如果一陣子沒有吃到，就會開始嘴饞，令人難以抗拒的誘惑就分享給喜愛肉乾的朋友。



3

- 1 肉乾薄透酥脆的口感讓人難忘。
- 2 香腸也是自己手工製作，完美黃金比例。
- 3 豬肉絲層次感十足，慢慢咀嚼香味四溢。



### 李老城肉脯專賣店

彰化市萬壽里中正路二段 169 號

04-7227380

8:30-21:30

# 魚市場 爌肉飯

三代傳承的老手藝



彰化爌肉飯何其多，但夜晚爌肉飯就是那幾間，魚市場爌肉飯日賣僅 2 小時。儘管店家還在備料狀態，裡裡外外早已賓客滿座，客人們嘴饞的拿起身旁的筷子湯匙，準備大快朵頤一番，儘管是飢腸轆轆，還是要等待。這就是彰化人對爌肉飯的狂熱，唯有體驗過才能知曉其中奧秘。

魚市場爌肉飯已有 40 多個年頭了，從老一輩阿嬤開始賣爌肉飯到現在，堅持著傳統口味，交棒到二代協同三代一同遵循著阿嬤的老手藝，正因如此，老主顧每週必報到 3 次以上，只為了這一大鍋滷肉，越早到越有機會挑到喜愛的部位，還有阿嬤的手路菜白菜滷、筍乾、滷豆輪以及一顆顆飽滿的半熟炸蛋，很容易讓人失心瘋點一輪。

爌肉淋上醬汁油亮亮的盛上桌，比例適中帶著滿滿的膠質，米飯上的半熟金黃脆邊的荷包蛋，蛋液緩緩流到飯裡，拿起筷子拌著米飯，一口入嘴是溢出的香氣，天啊！這是何等的美味。齒頰留香又意猶未盡，讓人想要再來一份！魚市場爌肉飯講究食材，一輪又一輪外帶、內用的接力賽，不曾間斷過的客源也讓魚市場爌肉飯在月色間更顯得熱鬧非凡。



- 1 配菜中的半熟蛋是必點美食。
- 2 老主顧每週必報到 3 次以上，只為了這一大鍋滷肉。



## 魚市場爌肉飯

- 彰化市富貴里中正路二段 320 號
- 0952-786767
- 18:30- 售完為止 (週日休)



# 大陸手工 水餃牛肉麵

現點現擀料多好實在

**在**太平街熙熙攘攘的街道上，一排街屋裡有著許多店家，這裡也屬於永樂商圈裡的巷弄美食，其中有一家斑駁的招牌，寫著紅字「大陸水餃牛肉麵」，可是在地老主顧推薦的好料理。大陸手工水餃牛肉麵已經在地 30 餘年，吃過就沒有辦法忘記他的好滋味。招牌牛肉麵是特製的手工麵條，燉煮牛肉是用牛腩與牛筋，在比例上特意挑選過，口感非常的軟嫩不柴，香醇的中藥紅燒湯頭香溢四方。

當客人點餐完才會開始製作擀起水餃皮與包水餃，大有學問的手工水餃是三層豬肉跟韭菜為主，肥瘦比例合宜，擀進去麵皮後，手一捏就包出一顆顆金元寶，下鍋水煮，整盤上桌，必須先趁熱吃，水餃皮有彈性連內餡也很實在，三層肉沒有再用肉筋與澱粉，一撥就能看見肉汁緩緩流出，沾起醬料痛快淋漓地大吃一通，直呼太過癮了。

彰化老店總推出多樣的小菜讓客人當作配菜，香噴噴的滷菜也是必拿，滷汁黏稠全收在滷味中，店家特色牛筋、牛肚、泡菜還有各樣小菜都讓人無法自拔的想來個幾盤，吃到撐才有滿足口福啊！牛肉麵與手工水餃是否已經讓你感到猛吞口水了呢？忍不住就來大陸手工水餃牛肉麵報到啦！



1 滿櫃子的滷味挑選時會想每一種都夾。

2 手工現包的水餃，現點現做需耐心等待。



## ① 大陸手工水餃牛肉麵

● 彰化市大同里太平街 58 號

☎ 04-7258283

● 11:00-14:00、17:00-21:00 (週三休)



# 珍知味

## 沙茶牛肉麵

大火爆炒 逼出

獨樹一格的沙茶香

**無**人不曉的隱藏版炒牛肉麵店，珍知味沙茶牛肉麵，從國小開始一路追隨到現在，從小小的矮厝到現在擁有自己的店面，伴隨老彰化人也近40個年頭，早期靠近永樂夜市，人潮等於錢潮，所以有賣宵夜，老闆感嘆如今人潮萎縮，就只賣傍晚時段，為了節省人力也有一台自助點餐機，讓客人自行點餐，入內等叫號後服務員再送餐，省時也省力。

珍知味沙茶牛肉麵在麵體上講究，通常在煮熟後會用水沖涼，才會進行下一步驟炒麵，使用著進口牛肉，爆炒時會不斷出現大火，特製的沙茶醬一匙下去，炒出一碗碗牛肉麵的好味道，咀嚼中麵條吸附著醬汁，每一條均勻染上醬色，滑潤得很適中，比例上也恰到好處，炒出整盤香氣也炒出回憶。牛肉麵湯頭清爽可口，在地超隱藏美食，唯有跟著在地腳步，才能找出這間老店。



- 1 牛肉麵裡有數塊牛肉加上鮮蔬，湯頭也很甘醇。
- 2 老闆憑藉著多年的炒功經驗炒出一片天。
- 3 店內備有一般小吃店少見的自助點餐機節省客人點餐時間。



### 珍知味沙茶牛肉麵

- 彰化市大同里太平街 76 號
- 04-7259415
- 16:30-20:30 (週三、四休)

# 黃家 地骨露

彰化限定版飲品  
在地人的恩鄉茶



1



2

1 飲品採蒸餾方式製作，外觀透明，喝的是自然回甘的香氣。

2 杭菊露清甜如百花盛開讓心頭甜滋不已。

**進**入酷熱難耐的夏天，想要消暑就來個彰化限定版飲料，黃家地骨露。說起彰化地骨露就像台中秋水茶一樣，深深印在老彰化人的心中，許多彰化人很少沒有聽過這一味鄉土飲品，地骨露更是陪伴我們從小到大的回憶茶，從前只要中暑、發燒就會想到黃家地骨露買瓶地骨露來排熱、退火。

地骨露也被稱為神奇之飲，陪伴我們 60 多個年頭，是老闆用枸杞樹根的外皮，還加入十幾種青草熬煮，將飲品變成複方，對身體自然就不會有什麼傷害，光是製作過程就要花上 13 小時，12 公斤的藥材加上 1 公升的水只能煮出 500cc 的地骨露，才能做出這一瓶瓶的地骨露，格外珍貴。

地骨露是草根煮的水，不添加化學材料，蒸餾出來的飲品外觀無色猶如白開水，但啜飲一小口是淡淡的青草味，略微甘甜，夏天來一杯彰化人消暑秘方，喝完還會有清爽舒暢感，沒喝過真的就遜掉了！



## ① 黃家地骨露

● 彰化市大同里太平街 109 號

● 04-7226852

● 8:00-22:00

# 阿成鵝肉

層層工序講究

成就平價料好的鵝肉



**看** 店家做生意似乎很簡單，但要將自家產品變得所向無敵可不簡單，光是一盤簡單的鵝肉就讓老饕口齒留香。

阿成鵝肉在地有 56 年的歷史，食材上的鮮度都是嚴格把關，一問之下才得知，老闆娘營業時日的早晨到市場裡面挑選一日所需的鵝肉及相關食材、採買當季時蔬，這些瑣碎的事情是每日早晨需要做的功課，接下來光整理食材，需要耗費的時間也不少，一道道的工序後才算備料完成。一切準備就緒後才會開店做生意，日復一日的工作，從未鬆懈過。

阿成鵝肉以原味簡單的方式呈現每道餐食，鵝油炒蝦仁蛋炒飯，老闆廚藝非凡，像是鐵鍋翻得快讓米粒是彈跳在炒鍋中，金包銀的米粒均勻上色又清爽不油膩，是招牌必點。鵝肉無腥味頗有嫩甜味，快炒類的麻油腰花經由老薑爆香炒出八分熟帶點血色脆口鮮美好香醇，傳統不添加調味的料理，建議呼朋引伴才能大呼過癮啊！

1 大火翻炒的蝦仁炒飯黃金焦脆滿口芬芳。

2 最有飽足的一餐就是將阿成鵝肉的精髓點一輪。



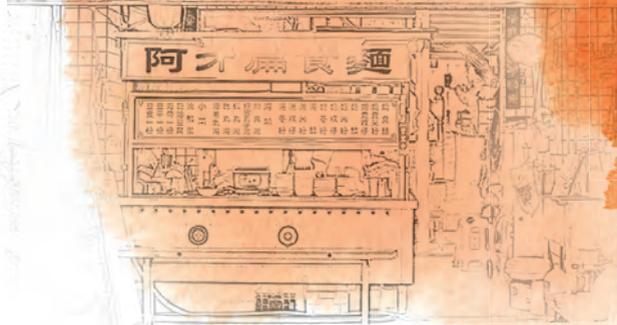
## ① 阿成鵝肉

● 彰化市大同里太平街 117 號

● 04-7227998

● 12:00-13:00、17:00-21:00 (週三、四休)

# 阿才扁食麵



調和鮮滋味的平民美食

## 阿才 扁食麵



**台**灣傳統小吃，扁食，那皺皺的薄皮搭著鮮美的湯頭，是一種美味的調和，一想起都會口水直流。阿才扁食麵創立於民國 67 年，至今延續至第二代，老闆嚴選偏瘦的溫體豬肉，經過幾道手續攪拌、摔打、醃製後用五根手指捏製成一顆顆不太規則的扁食，當客人點才會下鍋煮，看似平淡無奇的扁食卻是飄香的古早味，一吃就驚艷不已！

點起扁食、乾麵，看著老闆娘利索的動作，就出爐一碗碗美味的平民美食，乾麵上淋上偏瘦的肉角做成的肉燥，同樣是偏瘦的比例，簡單也爽口，聞著香味唾液也不斷地分泌著，拿起筷子就是攪拌均勻，讓醬汁上色在麵條上，兩口做一口地往嘴裡送，竄出那香甜微鹹的滋味，令人心愜意滿。

琥珀色的大骨湯頭裡浮起那一顆顆如雲朵般的扁食，拿起湯匙舀起鮮湯入口，接著吃著扁食，鮮肉的粉色咬勁十足，保有著肉汁與油脂的古早味道，肉香迷人，吃過的人無不豎起大拇指說讚！意猶未盡的想再續吃下去，無懈可擊的瘦肉肉燥及扁食就是好吃的秘訣。

- 1 清淡又爽口的扁食麵香味四溢。
- 2 爽口路線的小菜也是每次必點。



### 阿才扁食麵

- 彰化市大同里太平街 120 號
- 7:00-14:00、18:00-20:00

# 黃記素食

彰化唯一的素食燉露



**夜**晚想墊墊五臟六腑，不妨到太平街上覓食吧！林立的街屋裡，有著粥品、老茶坊、鵝肉攤、粥品等，多樣化的選擇中很難抉擇，但如果想來吃素食那絕對不容錯過這家黃記素食。早期以柴燒賣著素食，一代又接著一代的延續，好滋味的老味道蔓延開來，彰化唯一的素食燉露，研發出十幾種可以挑選，用料澎湃，以大量的香菇頭來做湯品，熬製時間有數個小時之久，舀起一匙湯味道清甜餡料也豐富，沒有厚重的滋味只有滿滿的順口。

老闆研發的料理中還有素食米糕受到老饕的愛戴，米糕不稀奇，但使用養生紅麴與麵筋，那口味很是特殊，餐桌上也令人食指大動。不僅如此，店內的麻醬麵是老顧客指定的明星商品，攪拌時麻醬拌麵不時散發出醬香淡雅的氣味，快讓人受不了只管大口大口的扒入嘴裡，齒頰生香讓人無法忘懷，既飽足又滿足。



- 1 彰化市素食燉露最齊全的店家。
- 2 滿滿的特色家常菜好幾款都是店內人氣商品。
- 3 滿滿一桌素食料理宛若滿漢全席。



## 黃記素食

彰化市大同里太平街 127 號

04-7272898

11:00-21:00 (週日休)

# 光華茶坊

彰化第一家泡沫紅茶店

早期的泡沫紅茶坊是五、六年級生重溫舊夢的回憶，想起那時就會開始滔滔不絕地說著自己的那段美好，光華茶坊在不景氣時改行，不管社會潮流如何改變，看著太平街的繁榮興衰，一直堅持到現在，對老闆而言，光華茶坊有著相當濃厚的感情，也是支撐老闆到現在的原因。

光華茶坊是彰化第一家泡沫紅茶店，歷史的茶攤，口味豐碩而變化多端，將傳統的茶品加入果汁後，左搖搖、右搖搖，上上下下的幾分鐘，裡面的飲品融為一體後，打開蓋子倒入杯中，就成為一杯杯特色的茶飲，茶坊老闆笑著跟我們推薦芬蘭汁，用石榴汁調色調味，是混合型的飲品，色彩上是豐富也不單一，經過調混後，入口時與後韻都會微微的變著，轉化間口感也帶來味覺的衝擊。

真材實料的水果茶也是老闆私房推薦的必點飲品，放入大量的蘋果丁，酸甜的水果滋味，好甜蜜。老闆連花生厚片上花生醬的厚度也不馬虎，保留了吐司的水分，濃醇香的花生香氣從烤箱裡飄來，一拿到手即使是燙手的也要立馬吃，脆口的厚片放在掌心也顯得很厚實，外酥內軟的，滿嘴的花生香再來杯芬蘭汁，瞬間想起那年少下課後的點心，油然而生的燦爛笑容是滿足的。



1 水果茶現切的蘋果丁入口也好咀嚼。

2 花生厚片要有一定比例的花生醬烤起來才會酥脆。



## 光華茶坊

● 彰化市大同里太平街 134 號

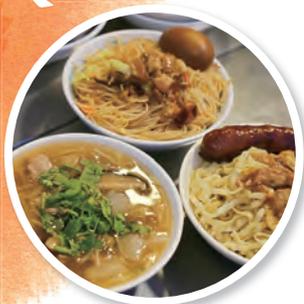
● 04-7220649

● 9:00-20:00 (週日休)

# ㄎㄚˇㄩˇㄝ

## 香菇肉羹

隱藏在無底廟旁的巷弄美食



**彰**化永樂商圈是許多人的回憶，位於民族路口ㄎㄚˇㄩˇㄝ香菇肉羹於民國80年創立，數十年依舊不變的口味，魅力不減，深得老主顧的喜愛，在彰化奠定一席之地。菜單上只有米粉、乾麵、香菇肉羹、貢丸、香腸這幾樣餐點，卻不到5小時就被一掃而空了，應接不暇的人潮讓老闆一刻都沒有停過，夜晚攤位前滿滿的人排隊等候，避開尖峰時間才能品嚐得到。

香菇肉羹料多味美，小碗盛裝卻滿到溢出來，搭配筍絲、香菇、白菜，加入點蒜末、柴魚讓湯頭更加的甘醇，溫體豬肉醃製成肉塊，扎實又好古早味，色香味形，擄獲不少愛好者。不遑多讓的拉仔麵，只需要一匙深色肉燥淋上就能妝點整碗，粗坑的米粉更是一絕，往往不超過2小時就賣完，色香味俱全的豐富調味，引人回味無窮。

1 香菇肉羹帶點稠度美味誘人。

2 ㄎㄚˇㄩˇㄝ只要一點上燈即刻有人上門。



### ㄎㄚˇㄩˇㄝ 香菇肉羹

- 彰化市大同里太平街142號（民族路口）
- ☎ 0930-005929
- 週三、四、六、日 17:30-00:00
- 週五 21:00- 賣完（週一、二休）



# 民生路

## 蚵仔蓋飯

蚵仔飽滿爆漿

在煎台上滋滋作響 好過癮



不只是夜市才有蚵仔煎，彰化市區裡也有專賣蚵仔相關料理的小店，民生路蚵仔蓋飯將夜市簡單的料理搬到店面裡，在民生路上一開就是幾十年，唯有在地人才知曉這鮮美不變的獨特美食。

新鮮又肥美的蚵仔在煎台上滋滋作響，老闆熟練的舀起一湯匙的蚵仔淋上自調的麵漿，加入雞蛋與青菜，雙面煎製為金黃接著淋上甜甜醬汁就上桌了，煎到邊緣微焦還有些微的勾芡，越是簡單越顯得食物的原味更加的樸實，百吃不厭。

蚵仔蛋蓋飯的創意原為隱藏版美食，變成招牌後成為老主顧必點佳餚，新奇的蓋飯鋪滿整個白飯上，加上瘦肉燥，拿起湯匙一口接著一口，可以吃得優雅也可以吃得霸氣，保持軟嫩的蛋充滿香氣，蚵仔也好有彈性鮮度滿分，融合的滋味是難以形容的，傳統口味或是創意料理老闆都發揮得淋漓盡致，難怪好得人心。



1 靠著瘦肉的肉燥微香讓食物變得具有特色。

2 蚵仔蛋蓋飯的創意原為隱藏版美食，變成招牌後成為老主顧必點佳餚。

3 略帶嚼勁的四神湯品是難以忘懷的驚艷美味。

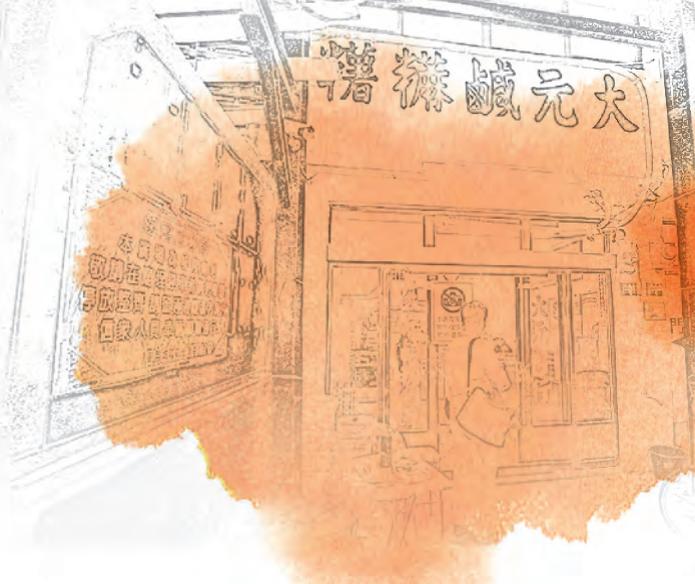


### 民生路蚵仔蓋飯

彰化市永生里民生路 25 號

04-7252383

11:00-14:00、16:00-23:00



# 大元麻糬

手工製作彈牙不黏牙



- 1 玲琅滿目的禮盒送禮自用皆相宜。
- 2 大元麻糬品項相當多，令人最喜愛的就是綜合麻糬、彩頭酥、芋頭酥。

**彰**化老字號名產，大元麻糬創立於民國 58 年，位在彰化市城隍廟口小巷弄間，長期經營傳統糕餅業，因研發出鹹麻糬意外受到大眾喜愛，無論年節或是土地公生日，甚至是當伴手禮送人都很適合。大元麻糬闖出名聲後，人潮摩肩接踵，麻糬一直持續補貨做不覆賣。大元麻糬品項相當多，令人最喜愛的就是綜合麻糬、彩頭酥、芋頭酥，看見每個人手上一大袋禮盒裝回家，不自覺的也想跟著來排隊買幾盒回家孝敬父母啦！

大元麻糬對於食材的堅持是有目共睹的，外皮是用糯米製作而成，不加人工甜味、化學香料，所以保存期限短，那顆顆飽滿的麻糬映入眼簾好白胖，裡面的餡料也不少，綜合口味是有鹹麻糬、花生、紅豆，各樣的口味吃起來都是很軟 Q，彈牙卻不黏牙。鹹麻糬裡有瘦肉、竹筍、紅蘿蔔，多層次口感令人驚艷。蘿蔔酥跟芋頭酥外衣千層酥到不行，蘿蔔酥採用蘿蔔絲、綠豆沙跟豬肉為內餡，芋頭酥則是芋頭當作餡料，一口咬下滿滿好滋味，傳統小點心真的深得人心！



**● 大元麻糬 (大元餅行) ——**  
 ● 彰化市大同里民生路 129 巷 6 號  
 ● 04-7225998  
 ● 8:30-21:00



# 卦山燒

百變老店舖

創出無限糕餅商機



1



2

彰化伴手禮屬卦山燒歷史悠久，創於民國 38 年，二代接下這間店後就想將店發揚光大，因此從麵包店轉型成糕餅店，原為醫檢師的背景，後來到日本學習 6 年將日本食品注入到自家產品裡，將卦山燒變成彰化縣 30 大伴手禮，名聲遠播。

卦山燒的口感很綿密，有牛奶、紅豆、綠茶三種口味，加入海藻糖，自然甜味而不膩口，當下午茶點心再沏壺茶，絕配。口耳相傳的葡萄之戀，光餅皮就需要來回的擀，才能將餅乾變得更加細緻，柔軟又清爽的兩片夾心，酸甜的融合在餅皮裡，好滋味。結合高鐵推出高鐵燒餅，還有結合在地媽祖文化的祈福餅，百變的產品多元又選擇性多，常常被當成伴手禮。

- 1 卦山燒為彰化縣 30 大伴手禮之一。
- 2 葡萄之戀是近期推薦的明星商品。



## 1 卦山燒（義華餅行）

- 彰化市大同里民生路 152 號
- 04-7223989
- 9:00-21:30

# 南門素食

素食當道  
難以抉擇的多樣化料理



**彰**化的素食威力無窮，早中晚都有，已經快媲美彰化爌肉飯，24小時接力賽。南門素食在彰化也屬於老字號的擔頭，一早這裡就聚集人潮，彰化人的超值早餐，一碗麵、一碗湯，簡單又有飽足感。南門市場的清粥小菜就有 20 多種配料可以做挑選，店家自製的豆製品是人人心中說讚的啦！所以到這兒來用餐，豆製品也是必須點的喔！

南門素食是一家簡單也樸實的素食，但他們家的美食不少，像是炒飯、炒麵或是其他單點都很好吃，乾米粉淋上素燥略甜的口感再加上豆輪丁嚼勁，甜滋有味。再來清爽的一碗湯品，滿足感大增，在彰化每一家素食手路各不相同，每個人心中有那從早到晚上榜的素食經，那你呢？沒有的話，就先來南門素食試試吧！



- 1 豆製品皆為店家自製，給客人最健康的享受。
- 2 南門素食在肉粽和隔壁，不起眼的門面，卻是無時無刻都有人入內用餐打包的人氣店家。
- 3 簡單的一碗米粉搭配湯品，是在地人日常吃法。



## ① 南門素食

● 彰化市永生里民族路 382 號  
● 04-7264985  
● 6:00-13:00

# 真好味 鹹酥雞

最令人吮指回味的古早味



**鹹酥雞**是台灣在地小吃之一，隨著時代進步，鹹酥雞也越走越精緻化，但最令人吮指回味的不是美式炸雞，而是這樣的鹹酥雞攤販，彰化知名的鹹酥雞店家真好味只要一開店就會大排長龍，如果是臨時起意要前往就要耐心等待，古早味的老攤延續上一代的手藝，秉持許多的製作方法在其中，也因如此讓老饕情有獨鍾。

真好味鹹酥雞是在地客最推薦的老店，店家沒有搶眼的外觀，不過看著客人只要點餐就是好幾籃食物，問了老饕超人氣美食有哪些，有的人說都好吃，有的人則是說糯米腸、地瓜、炸香菇、無骨鹹酥雞這幾樣都好吃。

真好味之所以會受到許多人擁戴，主要以古早味的方式將雞肉裹粉初炸後先放入盤中，待客人點後會再二次酥炸，帶著微微的肉汁好甜滋。糯米腸是天然腸衣灌製的米腸，下鍋油炸，糯米不乾硬也好Q彈。炸香菇包覆著滿滿的鮮味讓人喜愛不已，地瓜有點類似於蜜地瓜再酥炸，吃得出食材原味也能吃不到油膩的爽口，很值得一嚐再嚐。

- 1 現做的鹹酥雞經過二次油炸後才會酥香。
- 2 令人眼花撩亂的食材容易讓人失心瘋點一堆。



## 真好味鹹酥雞

- 彰化市民權里民族路 415 號
- 0930-256059
- 18:00-23:00 (週二休)



# 阿添蛤仔麵

大爆滿的鮮美無殼蛤仔肉  
鋪滿麵條上好銷魂



1



2

如果說彰化美食只有爌肉飯、肉圓那就太落伍了，蛤仔麵同樣是彰化美食的佼佼者，阿添蛤仔麵是彰化 50 年歷史的創始店，每到用餐時刻，門庭若市的人潮蜂擁而入，就算大熱天也要排隊等候，也屬彰化超人氣老店。

蛤仔麵光是湯頭就很銷魂，老闆堅持使用新鮮大骨熬煮 4 小時，再放入蛤仔，讓湯頭有海鮮濃郁的好滋味，除了蛤仔麵小有名氣外，就連店家自製的招牌雞捲、燕丸也是一大特色之一，想不到要吃什麼就直接點一輪就好。

蛤仔麵一端上，只見新鮮不帶殼的蛤仔鋪滿麵條上，搭配店家自製的各樣丸子好霸氣啊！偷偷說點一條手工雞捲放蛤仔麵中，那半乾半濕的雞捲咬起來酥脆又帶點軟嫩，鹹香間帶點湯的鮮美，吃完麵條記得滿滿精華的湯也要喝到見底，這才是老彰化人的道地吃法。

- 1 台上的各式小菜都是必點。
- 2 大骨熬湯取下的骨仔肉作為另外一道湯品，必點。



## 阿添蛤仔麵

- 彰化市民權里民族路 455 號
- 04-7264655
- 10:30-19:30 (週四休)

# 關帝廟旁

## 無名蘿蔔糕

綿密爽口

彈牙不黏牙



**彰**化市關帝廟旁有兩攤宵夜美食，一家是樹木大腸圈担，另一家就是無名蘿蔔糕（上品美食），晚上9點開始營業，攤車上頭有兩個鐵製的蒸籠、一個煎盤，老闆與服務員們片刻不停的分工合作，一個不停拿著鐵夾夾出嫩露，另一個不停地煎著蘿蔔糕，見著排隊人潮不減反增，才營業不到半小時來排隊，不少嫩露名稱下已夾了夾子，表示已售完，建議剛營業就來排隊，才能吃到自己想要的嫩露口味。

很飄香的排隊老攤看似平淡無奇，但樣樣都很講究，拿蘿蔔糕來說，店家堅持使用豬油煎蘿蔔糕要到兩面金黃才會起鍋，綿密爽口也不膩。另一邊的蒸籠看老闆雙手未曾停歇過，一盅盅的嫩露不斷打包、上桌，每樣湯品都是超人氣，像是豬腦湯用中藥燉煮滿口清甜，蒜頭水蛙處理得宜，清湯底入蒜頭、九層塔，味美鮮彈的肉質，都屬溫補食材，四季皆宜的嫩露與蘿蔔糕，擇期不如撞日，立馬就到彰化來吃這老攤裡的美食秘密吧！



- 1 嫩露名稱下夾上夾子，就表示該嫩露已售完。
- 2 湯品的味道各有千秋，全為溫補食材，四季皆宜。



### 關帝廟旁無名蘿蔔糕（上品美食）

- 彰化市民權里民族路 469 號前
- ☎ 0931-633820
- 🕒 21:00-1:00（週日休）



# 晉鈞鵝肉

秉持阿嬤的老味道  
清甜鵝肉味美實在

**沒**有高調的外觀，卻有著好吃的美食在裡頭，位在彰化市永樂街與民族路的角間，晉鈞鵝肉是一家傳承二代的老店，秉持阿嬤的老手藝延續下去，店內最夯的就是鵝肉，現宰的溫體鵝使用鹽水製作，搭配自製的醬料，是老饕追尋 70 年口袋名單裡的老店。

除了鵝肉外，米血可以單點切盤也可以做湯，乾米血淋上醬料後旁邊再擺放薑絲，Q 彈軟嫩的口感恰到好處。夏天胃口不佳，很適合來碗鵝肉冬粉，清澈的湯頭滋滋在心頭，冬粉飽吸湯格外順滑，鋪著切塊狀的鵝肉同樣是鮮甜，滿是肉香的鵝肉不柴不澀，舌尖上與它接觸的那一瞬間，鵝肉在嘴裡跳舞著，味蕾獲得大大的滿足。人多也可以選熱炒類，炒個韭菜下水，一根根細緻的韭菜簡單過鵝油也不膩口，有脆度的下水鹹度適中，很好下飯，是不容錯過的經典料理。



1



2



3

- 1 滾鍋中的米血煮得透，Q 彈軟嫩令人讚賞不已。
- 2 鵝肉冬粉、乾米血、韭菜下水，簡單卻滿足的好滋味。
- 3 櫥窗裡的鵝肉部位限量，晚來就挑選不到了。



## 晉鈞鵝肉

- 彰化市中央里民族路 479 號
- 04-7228802
- 16:30- 2:00 ( 不定期休 )

# A 古

# 爌肉飯

傳承上一代的真手藝

**彰**化市爌肉飯界位置超隱密卻是在地美食家推崇口碑極好的店家，A 古爌肉飯，自民國 73 年開始至今，傳承二代後老闆一樣在南門市場出入口擺攤，延續父親那當時的好手藝、老味道。別看營業時間短暫，老闆每日從早上 9 點開始採買當日所需的食材，從清洗整塊豬肉、取部位到滷，不偷懶的步驟，滷出屬於自家風味的爌肉，一整天下來是沒得休息的，但既然選擇傳承就堅持做下去。

爌肉的部位分好幾種，像是最常見的腳庫、摳仔、像虎掌的腳筋，還有兩塊離緣可以選擇，部位間的差異性就在於客人的喜好而定。必點爌肉飯，上桌時會發現竹籤穿過了爌肉，一根小小的竹籤也串起了肥瘦之間的平衡，外層的肉皮帶了一層薄薄的油脂又有些厚度，扎實不軟爛，溫體豬肉不柴也不鬆軟，那微鹹微甜的醬汁可是獨家秘方，搭配著淋醬的米飯，濕度恰好，一口接一口欲罷不能。

A 古爌肉飯的老闆笑著跟我們分享：「看到客人對於老店持續的肯定，那油然而生的是感動。」二代的名氣是延續父親的傳承，看似容易但經營艱難，尤其父親將熟客的嘴養刁了，在二代承接處處是考驗，老饕一吃便能試出是否得到上一代的真手藝，往往時間會是很大的考驗。

- 1 家常菜色選擇豐富。
- 2 老攤的精彩就在這鍋爌肉裡。
- 3 排骨是隱藏版好吃的主食之一，雙主菜絕配。



## 1 A 古爌肉飯

- 彰化市中央里民族路 503 號  
(南門市場出入口前)
- ☎ 0912-631009
- 🕒 17:00-21:00 (不定期休)

# 廚娘

讓家更有味道的  
私藏料理

**能**夠做出一道道精心的日式家常菜，我想應該只有廚娘了，沒有訂位吃不到的廚娘，光是廚藝背景就很嚇人，老闆做過日式、台式的料理，老闆娘曾在日本料理做冷台數年，奠定好手藝後才開店，更不斷地追求進步，走訪各地尋找在地特色美食帶入自家料理，以高級日式料理為主，走向平價化，受到大眾的喜愛。

廚娘打造別有風格的日式環境，特色十足，廚娘的餐食不少，像是關東煮、壽司，還有推出日式套餐，不定期的更換菜單，有些家庭外食就會固定來廚娘報到，暖心的店家會遞上一碗熱湯讓客人心暖。廚娘的關東煮挑選食材也很嚴格，黑輪、高麗菜捲、娃娃菜，切好放入盤中，搭配醬料鹹甜適中，拿手的日式家常壽司也很受歡迎，醋味米粒很爽口，是每個人必點的桌上餚。定食套餐很澎湃，旗魚黑輪跟土庫手工香腸都來囉！以原味的食材牽引著鮮度美味吸引客人源源不絕的上門，就是穩定客源的最大秘訣。



1

- 1 星鰻握壽司油脂分布均勻一口咬下滿滿鮮甜撲鼻。
- 2 定食的食材鮮度滿滿，是吸引客人上門的最大秘訣。
- 3 仿造日本屋台拉近老闆與顧客之間的距離。



2



3



## 廚娘

● 彰化市永生里民權路 51 號

☎ 0923-836687

🕒 11:30-13:40、17:00-20:30 (不定期休)

# 紅茶

## 楊桃汁

四季皆宜的最佳飲品

冬瓜茶 20  
骨露 40  
紅茶 20  
楊桃汁 20  
木薯粉 2



**想**要消暑解渴來這兒就對了，民權路上古早味的紅茶楊桃汁，自民國 57 年營業至今，早期賣很多飲料，最夯的就是紅豆牛奶，如今成為絕響。老攤前放著兩隻自家釀製的楊桃，也是攤上很夯的飲品之一，以 1 年的時間醃漬楊桃，冰沙裡楊桃味道清新淡雅，這味道間隱藏著一股醃漬的楊桃酵素，特殊的味道是在地人喉嚨痛指定要買來一解病痛的最佳飲品。

紅茶冰用一般的茶葉泡開來後，泡完直接加入糖才會讓甜度均勻，古早式的製作方式，也跟外面的市場做出區隔，以往我們喝到的糖都另外酌加，但民權市場古早味紅茶的糖就直接加入一起煮，無法調甜味，但也因為堅持作法，讓品質始終如一，獲得眾人的好評，春夏秋冬都會想來入手一杯，炎炎夏日就是透心涼，暢快！



- 1 攤前的楊桃需要醃漬 1 年。
- 2 消暑的飲品哪裡買，找民權市場古早味紅茶楊桃汁就對了。



### 紅茶楊桃汁

- 彰化市富貴里民權路 73-77 號
- 04-7220649
- 10:00-22:00

# 裕民牛肉麵

口耳相傳的好口碑

**說**起餡餅與小米粥，不禁讓人想起彰化市有幾家知名老店，裕民牛肉麵就是其中一家，僅此一家別無分號，嚴選食材，現點現做，需要耐心等待。其中牛肉湯使用澳洲進口的牛肉，川燙後快炒，再加入獨門醬汁一起熬煮 2 小時，麵條也是訂製的手工麵條，在牛肉湯裡完全不會因為泡在湯裡時間過長而吸湯汁後變爛，放冷同樣是美味依舊。

裕民牛肉麵還有提供北方麵食的餐點，像是珊瑚餅、蔥油餅都是手工製作的麵皮。人氣牛肉餡餅是老闆搓揉著撒皮，讓皮的延展性好，接著鐵板烤餅包入牛肉與蔥段，一口咬下麵粉香、牛肉、蔥段的刺激下，讓味蕾一次次的包覆著層次風味。珊瑚餅採用胡蘿蔔汁與麵皮拌和，裡頭有淡淡的胡蘿蔔香，不甜卻是許多人喜愛的餐食。一道道別出心裁的料理，出自老闆之巧手藝，口耳相傳的好口碑，也在彰化人心目中佔有一席之地。



1



2



3

- 1 北方麵食的珊瑚餅與蔥油餅都是超人氣美食之一。
- 2 捲餅包覆著牛肉片青蔥，一口咬下爽口不已。
- 3 醇厚湯頭的牛肉麵讓人邊喝邊讚賞這般的好滋味。



## 裕民牛肉麵

彰化市永生里民權路 97 號

04-7281318

11:00-14:00、17:00-21:30 (週一休)

# 水根行

60  
年台灣職人手作



1

**水**根行，創始於民國 48 年，最早期是在金門賣醃漬肉乾，後來到民權市場賣肉鬆、肉乾跟香腸，因為市場的一場大火後遷移到現址。水根行的名字很特別，之所以叫「水根」取自於第一代邱水根先生。第一代研發出豬肉乾，第二代則是將原有的豬肉乾加厚更加加水，讓口感完全不乾澀，第三代則研發檸檬圓燒肉乾，延續阿公的古法製作，注入自己的想法來創出符合大眾的零嘴點心。



2

- 1 品牌形象年輕化，外包裝變得更時尚。
- 2 店內可以直接看到店家手工製作炒肉脯，半開放式空間，衛生無虞。

在水根行店內透明化的製程，手工製作是水根行的特色，製作肉乾前會先去筋，堅持 120 天溫體豬來製作肉乾，確保肉製品的鮮美與彈性，不僅如此，使用傳承的獨家秘方來醃製，光每一片肉就要醃 72 小時以上。純手工製作的口感也很扎實，肉乾與肉條口感很 Q 彈，咀嚼上有咬勁也很耐吃，從第三代接手後，品牌形象年輕化，外包裝也變得更時尚，還研發出檸檬圓燒肉乾。不僅能店面買更能網路團購，讓遠地方的客人能直接上網訂購，更具有便利性。



## ① 水根行

- 彰化市民權里民權路 148 號
- 04-7223326
- 7:00-19:00



# 民權市場碗粿

正港的老味道



1



2



3

**每**次問起老闆為何要做碗粿？老闆總會侃侃而談的說著故事，民權市場碗粿有近 70 年的歷史，在阿公那年代，做吃的幾乎都是挑著扁擔穿梭在大街小巷叫賣，後來才用三輪車推著攤子在市公所果菜市場旁邊賣著碗粿，後來搬到現址，但三輪車仍然保留在攤前，也保留了三代的傳承原始與傳統的正港古早味。

每日現做的碗粿以在來米磨成漿再蒸熟，白拋拋的碗粿澆上特製的醬料，加上一匙菜脯，好香 Q，碗粿的米味很濃郁，吹彈的口感，內餡中有滷過的雞蛋，也有新鮮的豬肉作為食材，整塊的肉比起鬆散的肉更有彈牙的滋味，下次來彰化可以來此吃吃庶民美食，只有內行人懂得的老味道肯定可以讓你回味再三。

- 1 蒸籠裡是滿滿的好滋味。
- 2 大骨熬湯的湯頭是回甘的，加上筍子與丸子更加爽口。
- 3 特製的醬汁有獨特的花生風味。



## 民權市場碗粿

- 彰化市民權里民權路 223 號
- 04-7264611
- 6:30-13:00 (週一休)



爌肉肥瘦適中  
風乾香腸獨樹一格

# 阿時老店

**阿**時老店是觀光客幾乎少來訪的店，位在民權市場裡的阿時憑藉著滷肉飯的肥瘦均勻還有店外竹竿上一串串風乾香腸的香味陣陣飄出，路過騎客聞香停下來大嗑一碗，那種老味道的意外收穫，吃完臉上洋溢著滿滿的驚喜，這就是阿時帶給人的喜悅。

斑駁的招牌、牆上泛黃的價目表都是歷經歲月的痕跡。爌肉飯是店家招牌，那 Q 彈適中的肥瘦比例恰恰好，米飯沾附了醬汁略有點膠質的滋味，整碗是一種滑順濃郁卻不膩的口感，夾起額外點的手工香腸，自家製作不假於他人之手，味道略微扎實且肉香滿滿，這樣還是難以讓人滿足，再來一碗燉露，哇！想不到早午餐也能盡情的享受這般的幸福美食，找一天讓我們在這裡相遇吧！



1 搭起竹棚風乾的手工香腸。

2 百年老店的阿時老店，賣的是爌肉也是一份在地情。

3 吃飯一定要再挑選阿時好幾種小菜才有滿足。



## 阿時老店

● 彰化市富貴里永華街 48 號

☎ 04-7286265

🕒 4:00-13:00 (週一、二休)

# 文卜

## 粿仔湯

Q 嫩的粿仔淋肉燥

瞬間變古早味美食



**粿**仔的相似名稱很多，在客家庄裡就稱為粿條，最近網路瘋傳，台灣三大必吃的粿仔湯，其中一家就是在彰化市永樂街裡的文卜粿仔湯，自 50 年創業至今，以第一代創始者的名字作為店名。閒聊時詢問老闆：「為何不做乾麵？」老闆回道：「一般麵條上有鹼味，需要用大骨熬湯來去味，粿仔就不同了，是米磨成漿再鋪平、蒸熟，實心的粿仔，吃一碗就很有飽足感。」

帶著 Q 嫩的粿仔下水煮過後老闆會將粿仔放入碗裡，走清爽路線的粿仔，只淋上店家特製的肉燥就上桌了，肉燥有紅蔥頭、醬油跟溫體豬絞肉，搭配吹彈可破的粿仔，再加上時令關係夏天選用空心菜、冬天則用茼蒿，菜、肉、米食，三種合一，香而綿密的肉燥瞬間讓粿仔美味倍增，延續著樸實無華的古早味，文卜粿仔湯的魅力是讓人會一直支持下去的。



1



2



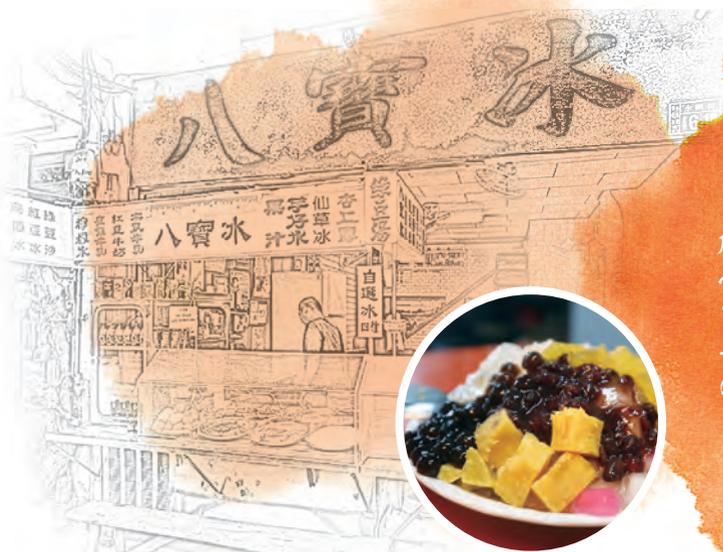
3

- 1 豬腳也是文卜的特色之一。
- 2 盤中的蝦餅、香腸、油豆腐、滷蛋都是店家人氣小菜。
- 3 文卜粿仔淋上滿滿肉燥，每一口都是肉燥香。



### ① 文卜粿仔湯

- 彰化市永生里永樂街 11 號
- 04-7231042
- 8:00-16:00 (不定期休息)



# 永樂街 八寶冰

解心中之渴



**當** 全台風靡外來的霜淇淋時，傳統古早味的冰品也是人氣十足不容錯過的夏日冰品，歷史悠久的八寶冰就位在彰化市的永樂商圈裡，從前在慶安宮廟埕前擺攤，後來搬移到店面，是陪伴老彰化人走過一甲子的回憶。記得唸書時期，時常與同學一放學就衝永樂商圈裡面逛街，逛累了找個地方歇腳，就會想到永樂街八寶冰。

透明櫥窗裡是滿滿的配料，保存古早味的作法，蜜餞、紅豆、綠豆，好多配料令人站在攤前難以抉擇，但選擇一碗八寶冰就對了，一次滿足所需，選擇配料後再用鐵製剉冰機，剉上白拋拋幼咪咪的冰後淋上糖水，端上桌，無敵八寶冰只需要點一碗剉冰再加上兩根湯匙與同學分享，瞬間好消暑，而且只要一看到剉冰堆裡放著那麼多好吃的甜品，哇！堆滿滿的配料，一口接著一口，不甜不膩讓人滿足，吃過都會激推呢！



- 1 滿屋子的回憶，從地磚到座椅很容易拉到時光隧道裡懷舊。
- 2 滿滿配料的八寶冰，吃過的都會激推呢！
- 3 老派的老攤頭陪伴在在地人走過好多年。



## ① 永樂街八寶冰

- 彰化市永生里永樂街 61 號
- 04-7230411
- 11:00-22:00

# 永樂街

## 蚵仔煎

令人念念不忘的好滋味  
道地又特色的美食



1



2

**早**期人聲鼎沸的永樂夜市是眾人喜愛覓食的聚集之處，如今永樂夜市的榮景已不復從前，但有幾處老攤仍在其中，永樂街蚵仔煎就是其中之一，小小的攤販在民國 70 年開始販售蚵仔煎與四神湯，憑藉著在地人口耳相傳的好口碑打響知名度，每次路過都會看到滿臉笑意的老闆等待著客人到來，有些熟面孔寒暄幾句就上桌等待剛點的美食。

越是簡單的老味道在手藝上更是表現超凡，在店內一份蚵仔煎跟四神湯是絕妙的搭配，老闆不快不慢的以著自己的節奏製作蚵仔煎，鐵盤上放了一把新鮮蚵仔後，等待蚵仔滋滋作響猶如跳華爾滋舞動著身軀的少女，便舀一匙粉漿再搭著鮮蔬，憑著多年經驗見到蚵仔煎即將好了，輕鬆地打起一顆蛋與蚵仔煎瞬間融合一同放入紙盒內，淋上特製的粉紅醬料，相當特別也好對味。四神的湯頭味美甘醇豬腸也處理得宜，怪不得讓許多老主顧吃上一碗，滿足。

- 1 老闆利索的將蚵仔煎鏟入盒中再淋醬，美味上桌。
- 2 川燙的豬腸子等客人點餐就會撈起剪一剪後，加湯上桌。



### 永樂街蚵仔煎

彰化市永生里永樂街 63 號

04- 7264611

16:00-22:00



# 肉包明

堅持手工現做不放隔夜



**永**樂商圈是掀起彰化美食的據點之一，早期圍繞慶安宮廟埕周邊美食多，肉包明也是其中一家攤販，至今有 50 年的歷史，堅持手工現做，麵皮以老麵發酵來製作，現場都可以看得到捏製過程，內餡的肥瘦度比例恰好，手工現做不放隔夜是肉包明一直以來的堅持，接著就放入蒸籠內等待美味的到來。

用手指捏開肉包，吹彈可破的麵皮猶如慢回彈般的極具吸引力，飽滿的餡料一點兒也不鬆散，肉汁充盈在絕妙的調和滋味下令人回味再三，連在地人都很推薦，偷偷說，店家還有燒賣可以直接帶回家微波加熱即可食用，是內行人才知道的喔！肉包不僅能果腹，就連送禮也很適合，來吃過嗎？沒有就快點列入口袋名單內吧！



2



1



3

- 1 手工現做不放隔夜是肉包明一直以來的堅持。
- 2 獨特燒賣買回家只需要微波即可享用。
- 3 肉包明前常見排隊的人潮。



## 肉包明

- 彰化市大同里永樂街 98 號
- 04-7244231
- 12:00-17:30 (週一休)

# 林家素食

藥膳回甘 一喝成癮



1



2



3

**彰**化素食麵很厲害，誇張到 24 小時也能吃得到。對於在地人而言，素食是彰化隱藏版的小吃，又有歷史代表性，獨特的吸引力快媲美彰化肉圓與爌肉飯了。位在永樂商圈的尾端，靠近民族路上有間百年老店隱藏於巷弄間，林家素食，從早到晚都吃得到，攤販上永遠都放著各種配料，夜晚想找宵夜又不想有負擔，來這裡就對了。

親切的大姐詢問著想要吃什麼？想好點好就可以入座了，送餐速度也很快，無需等待很久。店內招牌乾麵，略有厚度的扁麵條澆上豆輪與筍丁做的素燥，豆輪孔隙多，吸附著湯汁略帶嚼勁，筍丁的鮮甜也提升不少，上下左右的攪拌均勻後再淋上傳統的辣椒醬，好夠味啊！

綜合藥膳湯是店內招牌，也是必點的首選餐食，柔和的湯底吃得到藥膳的甘甜，再來一條手工菜捲，咬下的那一口金針花，是先加十幾種中藥醃漬入味再包進去，格外的清甜也十分爽口。宵夜的選擇不少，也讓 11 點後戒葷食的夥伴們有口福囉！

- 1 百年素食火候純青深受在地老饕喜愛。
- 2 藥膳湯頭甘醇是必點湯品。
- 3 乾麵搭配素燥很是爽口。



## 林家素食

- 彰化市民權里永樂街 147 號
- 04-7268655
- 6:30-2:00 (不定期休)



# 安上利

## 咖哩飯

超高人氣美食

晚來吃不到



1



2



3

**在**彰化市賣傳統味咖哩的攤販不多，但若是說誰家的美食能勾起食慾，就非安上利莫屬了。秉持每天新鮮製作，開店不到3小時就完售，這麼一聽很嚇人，但品嚐過後就知道安上利料好實在。

其中招牌咖哩飯是老闆娘憑藉著多年經驗控制火候，讓裡面的馬鈴薯、紅蘿蔔吃起來格外鬆軟又香甜，咖哩使用三層肉讓咖哩氣味瀰漫開來，辛香也好誘人，足以讓人胃口大開，除了咖哩外也有日式滷肉飯以白味噌入醬汁，餐食上表現得與眾不同，令老主顧喜愛。

攤頭上還有透亮的整鍋滷肉，肥瘦均勻入口即化，精燉到軟綿的程度，蓋在白飯上，就是有著那股莫名想扒飯的魔力，還有限量版的家常料理隨著時令季節變化同樣很精彩，玲琅滿目不知道該從何選起，就請老闆直接配菜吧！

- 1 有媽媽味道的家常小菜隨時節變化。
- 2 琥珀色的爌肉慢火細燉滷得相當軟嫩。
- 3 彰化市內唯一日式滷肉飯，是在地最隱藏的銅板美食。



### 安上利咖哩飯

彰化市民權里永樂街 152 號

04-7255538

16:00-19:30

# 貴美潤餅

幸福滿載的潤餅  
一口口都扣人心弦



**貴**美潤餅在地 70 年，來訪的客人一次都買很多捲潤餅，依照顧客需要數量，就會將潤餅皮一字排開，老闆便會開始灑上花生粉，接著加上很多配料像是蛋酥、香菜、香噴噴的滷肉，不惜成本的放大量的高麗菜，還可以客製化挑選自己喜愛的口味，想要糖粉少點、不要滷肉、想吃哇沙米口味或素食潤餅都可以依照喜好做調整，新鮮又豐富。

貴美潤餅同樣是人情滿滿的店，在外排隊等候時，常聽到顧客與老闆娘的對話，「老闆，我要一份潤餅，菜多一點」，或是「老闆，我要一份潤餅，不加滷肉」，潤餅也可以客製化服務，攤前的老闆娘俐落的包起那一捲捲有肉有菜的潤餅夾，當下來一捲立即入嘴，那皮的延展性很好，鹹甜的味道會讓你一口接著一口吃下去，吃完若覺得有些乾，亦可以在店內喝一碗免費的清湯。點心或正餐能吃上一捲潤餅都覺得好幸福。

- 1 新鮮又豐富的配料可以自由選配。
- 2 五彩繽紛的潤餅夾吃完一捲營養滿分。
- 3 可以加滷肉的潤餅是人人心中的第一首選。



## ❶ 貴美潤餅

● 彰化市富貴里永樂街 231 號

☎ 04-7282670

🕒 6:00-18:00



# 萬芳蛤仔麵

蛤仔肉鋪整碗

老饕讚不絕口



1



2

- 1 川燙後的蛤仔會先放桌上待涼後剝殼。
- 2 雞捲必點，不添加農藥的地瓜菜也是店家獨特的餐食之一。

**彰**化的蛤仔麵與肉圓、爌肉飯、素食並駕齊驅，民國 66 年開始賣的萬芳蛤仔麵，鄰近於萬芳戲院，由於在彰化火車站附近，下班或下課路過常會見到門庭若市的盛景。

蛤仔麵之所以會出名，就是店家使用大把的蛤仔入湯，從湯底的精華到蛤仔鮮肉鋪滿整碗亮點十足，但光熬湯就需要數個鐘頭，再加上蛤仔的甘鮮是藏匿在餘韻中，甘甜滋味是無法形容的，小塊的瘦肉燥角是熬湯用的，略顯乾澀，但入湯後也讓湯多了層次風味，是彰化獨有的特色所在。

萬芳蛤仔麵的雞捲必點，是用小豬油網來包雞捲，外層酥軟口感也很細膩，光是獨特香味就足以讓人再買個幾條回家。店內還有自家栽種的大陸妹、空心菜、地瓜葉，不添加農藥的蔬菜同樣是人氣必點，這樣在地的香氣與美味，我想是任何一個人都無法擋的，「再來一碗」就成為店內最常聽到客人喊的一句話了。



## 萬芳蛤仔麵

- 彰化市萬壽里永興街 13 號
- 04-7262499
- 8:00-21:30 (不定期休)

# 永興街冷飲

堅守傳統的製作方式  
品質歷久不變



**走**！夏天到了，我們步行吃美食去吧！彰化唯一獨家賣的冷凍芋頭蓮子湯隱藏在彰化火車站附近，一年只賣 8 月，一晃眼賣了 52 年，堅守傳統的老味道，說起歷史老闆仍往事歷歷在目，宛若昨天才發生一樣。

從前彰化是山海交會的大站，許多外地來的人都會挑起扁擔來這裡販售著家鄉的特產，老闆當時很愛吃蓮子，與那時白河來的賣家開始熱絡起來，對方也問他要不要賣蓮子，說著說著老闆就賣起蓮子湯，芋頭也要挑到好的才要買，品質嚴格把關，去皮後再將頭尾去除、切塊再蜜過，光工序就很繁雜，講究食材的新鮮度，讓老饕推薦不已。

綜合的冷凍芋頭蓮子湯，以獨立的蓮子、芋頭先後放入碗中，再加上原汁下去，濃郁香醇順口的湯頭淡雅清香，蜜芋頭很入味，綿密又鬆軟，白河的蓮子，精選過又大顆又柔，兩者綜合間味道很融合，好吃極了。店內還有綠豆湯、薏仁湯，都好適合在酷暑難耐的天氣來上一碗。



- 1 老闆賣了 52 年，堅守傳統的老味道。
- 2 芋頭與蓮子分開熬煮，時間長但口感綿密細緻令人滿意。
- 3 舀起精熬甜湯，每一口都讓人垂涎欲滴。



## ❶ 永興街冷飲

● 彰化市萬壽里永興街 47 號

☎ 04-7258551

🕒 12:00-20:00 (只賣 4-11 月)

# 西門

## 肉圓仔湯

阿嬤級的Q彈肉圓仔  
吃過便上癮



**彰**化隱藏版の巷弄美食，唯有跟著老彰化人腳步才會知道的西門肉圓仔湯，自民國 34 年阿公時代就開始賣起肉圓仔湯，這個時間我都還沒出生的年代，賣到第三代已經受到許多客人的擁戴，在阿公那年代的肉圓仔偏小，但後來就改得大一點，吃法與作法都相同，初期阿公試過用地瓜做肉圓仔的外皮，但地瓜保存不易，也擔心會變酸，因此到二代就改用馬鈴薯泥與少許太白粉、地瓜粉做成肉圓仔，製程繁複，皮做好再將餡料包入裡面，煮過後的肉圓仔看似水晶餃，小巧可愛。

下鍋撈起是那剔透的肉圓仔顆顆飽滿，搭配大骨與蛤仔的湯底，舀起一口甘醇的鮮味，肉圓仔肉採用豬腿肉與油蔥組合而成，口感柔軟彈Q，帶著鮮肉汁風味獨特，除此之外，肉圓仔湯也有販售魷魚肉羹，限量的阿根廷魷魚售完即沒，單純點一碗肉羹裡面有白菜、筍子、菜頭跟蛋，簡單的調味卻是一碗碗非凡的料理，人氣的小吃店賣完時間不定，晚來只能明日趁早了。

1 肉羹配料簡單吃得到食物的原始風味。

2 隱藏巷弄裡的排隊美食，還有人拿鍋子來裝回家吃。



### 西門肉圓仔湯

● 彰化市中央里永興街 56 號

☎ 04-7244505

● 16:00-21:00

# 永瑞果汁

平民的人參  
平日的養生之道



**火**車站附近的超隱藏版在地人的果汁，民國63年開設到現在的永瑞果汁，外頭斑駁的復古招牌，冰櫃前放著當令鮮果，以新鮮、純手工榨汁呈現一杯杯原汁原味的飲品，店內飲品項目少，卻每一款都是自家特色。

點了胡蘿蔔汁後，老闆現切起胡蘿蔔成塊狀，接著往果汁機裡搾著紅蘿蔔，加上自己特調的深色糖水，味道簡單卻將蔬果原有的生味給壓下來，喝起來清爽也有著鳳梨的香氣，一杯真的很不夠呢！

接著我們請老闆打一杯綜合果汁與苦瓜汁，綜合果汁加入的新鮮水果多，猶如香水般的有著前中後的韻味，老闆邊打果汁，邊說著：「等一下喝喝看，味道很棒，我是唯一可以打出這樣的果汁。」說完，我們淺嚐綜合果汁一口，這杯果汁真的一點也不簡單，老闆堅定的對著我們說，「相信我的果汁真的好喝！」讓我們不約而同頻頻點了點頭，雖然只是一杯果汁，但重質不重量，甜度也恰到好處，難怪是許多人心中的最愛。

1 現切現搾的鮮果汁中有著老闆的自信。

2 斑駁招牌裡頭卻有著最新鮮的飲品。



## 永瑞果汁

● 彰化市萬壽里吉祥街7號

☎ 04-7247605

● 8:00-22:00

# 夜市爌肉飯

號稱全台營業時間

最短的爌肉飯



**提**前半小時取號碼牌，才能吃到隱藏版爌肉飯？老饕食客仍耐心等待只求這一味？話說，老彰化人喜愛的爌肉飯之一，夜市爌肉飯，早期在永樂街擺攤經營，後來才搬到現址，秒殺的爌肉飯，內用、外帶都需提前取號碼牌，等待第一輪客人用餐完，還有爌肉才會再發第二輪，往往開店沒多久，爌肉飯即完售，每人限定3碗，威力無窮大。

夜市爌肉飯這鍋好吃的爌肉秘訣在於挑選溫體豬肉加上祖傳秘方，搭配著古早味醬油，燉煮4小時才能端上桌，一大碗爌肉飯淋上些許的肉燥，再一塊爌肉，將整碗白飯都佔滿，那粒粒分明的米飯，帶著米的清香，緊接著就是夾起透著亮光的肥肉，些微的褐色直覺就是滷透了，那入口即化的是油脂香氣，還有那尾韻的醬汁，肉質滷到軟嫩入味卻不膩口，正因為沒有油膩感，深受大眾族群的青睞。

肉絲料湯加丸子也是老饕必點！裡頭有竹筍、木耳、肉絲還有古早味的柴魚香氣，那軟嫩的肉絲配上甘甜味的湯頭，多了丸子一次品嚐到多元化的湯品，好喝到想再續碗。店家還有很多秘寶等著你們來，只要堅持又夠幸運，絕對可以吃到這碗秒殺爌肉飯！



- 1 秘寶肉絲料湯加丸子必點。
- 2 讓老饕食客甘願耐心等待的夜市爌肉飯。



## 📍 夜市爌肉飯

● 彰化市永生里成功路 10 號  
☎ 04-7287567  
🕒 15:30-18:00

# 金豆漿

海盜餐擄獲在地人的味蕾



**金**豆漿在彰化市是老字號的早餐店，在地經營有 46 年之久，在 2019 年搬遷到成功路上，以嶄新的店面迎接顧客的到來。金豆漿傳承三代的好味道最大的關鍵就在於金豆漿的海盜餐，一日之計在於晨，海盜餐就是要吃飽飽，配料很豐富，其他餐點同樣都是熱銷商品，往往幾小時開賣就完售。

金豆漿的餐點很多樣化，像是古早味豬肉蛋餅，以自家調製的麵糊做成的蛋餅，旁邊放上裹薄粉的豬肉，再淋上茄汁，鹹甜鹹甜的滋味是無法擋的。吐司、漢堡都會刷上一層薄薄的奶油，是店家的特色所在，在鐵板上烘烤一下，就會變得很棒，加入炒過的豬肉、蔬菜，味道很迷人，是從小吃到的在地美食。

海盜餐更是佼佼者，有點黏又不會太黏的糯米、火腿、肉鬆、青菜、玉米、豬肉，讓你點上一盤就能吃飽，搭配一杯麥角粥，完美早點。不過因為麥角粥做工很費時，加入龍眼乾，真材實料也不軟爛，咀嚼好口感也很飽足，往往一杯吃完就要投降了，而且是限量品，記得要早點來買。

- 1 舒適的內用環境讓人潮不斷湧入。
- 2 配料澎湃的海盜餐點上一盤就能吃飽。

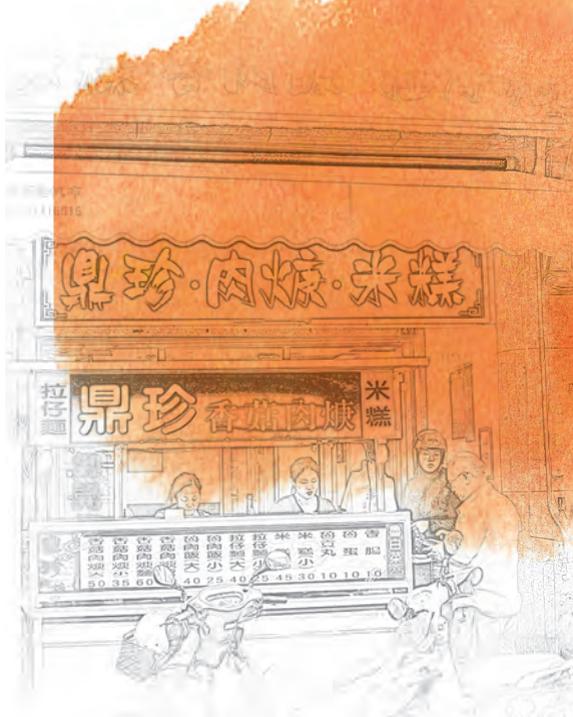


## 金豆漿

彰化市永生里成功路 21 號

04-7221971

5:30-11:30



# 鼎珍

## 香菇肉羹

手切肉入羹

保留獨特口味



**原**先鼎珍香菇肉羹位在肉包明旁邊，往往人家來肉包明買肉包都會停留在旁邊吃碗肉羹，後來遷址到成功路上，一間之下才知道鼎珍老闆娘是肉包明的長媳，想開創不同的美食路線。鼎珍香菇肉羹在地有將近 30 年的時間，憑藉肉羹、拉仔麵、米糕而出名，同樣是在地老味道，走平價美食路線，但選擇食材卻很嚴謹。

鼎珍香菇肉羹的湯底是用蛤仔熬湯，再搭配後腿肉、香菇、竹筍，用料很大方，湯頭也很鮮，除了真材實料外，連拉仔麵、肉燥飯都是人氣商品，一淋上肉燥，麵食類瞬間變得不同，肉燥是整碗食物的靈魂，香味四溢讓你整個無法擋。

- 1 芳香四溢的肉燥是拌飯的好味道。
- 2 剔透的麵條在蒸籠裡保溫，美味一點也不流失。



### 鼎珍香菇肉羹

- 彰化市永生里成功路 49 號
- 0972-712911
- 10:30-19:00 (週一休)

# 夜市 東山鴨頭

罪惡的宵夜美食

亦是人氣下酒菜



**夏**日就是要來些下酒菜配啤酒才夠味！在彰化市區裡尋覓一番後發現隱藏在矮厝裡的東山鴨頭，在彰化有 30 年的歷史，低調的攤頭以獨特的料理方式來吸引老饕的目光，遵循著古法慢工細活的熬煮滷汁，做出甜潤的東山鴨頭，風乾放冷後也凝聚著老滷汁的精華，滿櫃子的滷味拿起夾子很難挑選。

老闆準備第二道工序下油鍋酥炸，透過油炸來鎖住滷汁的特殊氣味，與南部東山鴨頭口味不盡相同，風味上各有千秋，又不過於油膩的炸法，在滷味上裹著一層蜜糖，口感更加香脆，吃著香甜又帶點脆度邊緣的滷味，無論要嗑脖子、鐵蛋、甜不辣或是米血，都好適合當看電視的最佳良伴。



- 1 滷製的食物是蜜糖的色調令人垂涎。
- 2 隱密的老攤做出口碑也做出與坊間不同的滋味。
- 3 人氣東山鴨頭以滷過的鹹甜加上外酥彈牙的口感令人齒頰留香。



## ① 夜市東山鴨頭

- 彰化市永生里成功路 52 號
- 17:00-23:00



# 阿益蒸餃

濕潤的內餡  
呈現絕妙風味



**唸**書時期因為父母給的零用錢不多，但偶爾又要跟朋友去聚會吃飯，因此挑選了一家物美價廉的蒸餃店用餐，常常點一份蒸餃再配湯品跟小菜，坐在店內大快朵頤一番。傳承到第二代的阿益蒸餃紅了 10 年以上，延續著父親的精神，在彰化也創出口碑與名聲。

站在攤前看著好幾層的蒸籠白煙竄起，熟客人直接對老闆娘呼喊著：「一籠內用加一碗酸辣湯。」隨著此起彼落的回應聲音好不熱鬧。蒸好的蒸餃迅速送到客人手上，一籠裡面有 10 顆蒸餃，蒸籠上的蒸餃顆顆白胖可愛，麵皮薄透可以隱約看得到內餡，餡料豐富，以剁碎的溫體豬肉再添加多種食材讓比例恰好，細碎綿密還有那嚼勁，不算相當飽滿但也很濕潤。酸辣湯可以自行酌加黑醋提味，多樣的小菜同樣是討人喜愛的，值得一嚐。



- 1 老闆娘準備將餃子放入蒸籠裡蒸。
- 2 料多實在的酸辣湯是搭配蒸餃的最佳湯品。



## 阿益蒸餃

● 彰化市大同里成功路 92-1 號  
● 04-7246279  
● 11:00-23:00

# 肉包成

獨門秘方做出飽滿肉包



彰化美食何其多，但在地老字號肉包成卻不可以不知，聽著老店的故事才得知，數間老店的初期都以傳統糕餅為主，像是喜餅、節慶餅，但麵粉可以做的食物很多，老闆一股勁兒的開始鑽研發現肉包是大眾能接受的美食，後來決定以新鮮酵母做外皮，加入牛奶，嚴選的健康瘦肉與獨門秘方來做出一顆顆飽滿的肉包。

肉包要好吃，蒸籠取出後，麵皮香氣芬馥，皮薄餡料多，選用特有的腿肉連接部分而非肥肉，等級跟爌肉飯一樣，因此完全不油膩入口也不會太乾。完勝秘訣來自於麵皮是新鮮酵母所製作，搓揉過程中有經過發酵，麵皮完成後就不會再經過發酵程序，所以也不會有酸酸的味道，吃了就只有舒服二字啊！



蛋黃肉包	Egg Yolk Meat Bun	25
香菇肉包	Mushroom Meat Bun	25
豆沙包	Bean Paste Bun	20
牛奶饅頭	Milk Bun	10
全麥饅頭	Whole Wheat Bun	10
豆漿	Soy Milk	15

2



3

- 1 肉包成是彰化在地三大肉包之一，同樣是人氣滿滿的老店。
- 2 逗趣的中英對照的價目表只有在肉包成才看得到。
- 3 學生下課路過會來買兩顆饅頭，邊吃邊走到車站搭車回家。



## 肉包成

- 彰化市大同里成功路 110 號
- 04-7222543
- 8:30-21:00



# 三川

## 紅茶

賣的是古早味  
也是人情味



1



2

1 紅茶冰一杯，佛心價 10 元。

2 許多客人都直接裝袋回家。

**內** 行人才知道的榕樹下三川紅茶，就位在台灣鐵路管理局的彰化檢車段入口處旁邊，三川紅茶冰的老攤頭已經有 60 年歷史了，風飄來那濃濃懷舊情，高齡 90 歲的阿伯很好聊天，邊賣邊打趣著聊天，而賣紅茶冰的旁邊會有阿伯們在下棋，兩者共存存在同一空間裡，生活愜意又好純樸。

阿伯的紅茶冰很透心涼，行動式的攤車，沒有保冷功效，因此，只能在紅茶冰的周圍放了冰塊保持它的冰度，紅茶冰一杯，佛心價 10 元，濃濃的蔗香甜味，單純的茶與糖結合，真的讓人回味再三。

簡單也是一種美味，如果有機會來阿伯的紅茶冰喝這飲品，記得要跟阿伯多聊天啊，他超級樂意跟客人分享他的生活點滴！離開前，阿伯有提到，若樹下的紅茶賣完或是沒來賣，可以直接到西勢街找阿伯的兒子購買，自備環保杯具，保證加量。



### ① 三川紅茶

● 彰化縣西興里西興東路 2 號  
● 9:00-16:00



### ① 三川紅茶 2

● 彰化市忠孝里西勢街 270 巷 60 號  
● 04-7251653  
● 9:00-19:00

# 五信

## 豬腳麵線

站前美食

味道不變的老字號



**中**藥材燉的豬腳湯店在彰化人氣滿滿，之前與五信現炒同在五信合作社前的騎樓下販售，後來搬到現址，老字號的五信豬腳，無人不知無人不曉，看著攤前那中藥熬煮的豬腳跟花生，細火慢燉，陣陣香味撲鼻而來，令人垂涎。只要一提起站前美食，絕對不能遺漏掉這裡的啦！

排隊誇張的五信豬腳，看著老闆娘女兒笑容滿面、利索的為每位客人服務，不斷地從湯裡取出超大的豬腳，此時在湯頭裡燉煮好幾個小時的豬腳早已沾附著淡淡的中藥香，軟嫩的豬腳切了幾塊放入碗裡，淋上湯，簡單美味就上桌了。

添加數種中藥材，那醇厚、溫順不膩的湯頭，好想加湯，豬腳費工去腥，嚼著豬皮好有彈性，少了油膩感也添增了爽口，可以指定想要的部位，像是前腿、中段還有膠質最豐厚的腳蹄。黑豆豬尾、清燉鯰魚、腳筋白菜同樣是超人氣熱銷商品，想養顏美容就立馬行動吧！



1 處理好的豬腳可以乾吃也可以點湯的。

2 細火燉煮下深珀色湯頭清澈口味很清爽。

3 超人氣燉露一樣熱銷。



### 五信豬腳麵線

彰化市長樂里長安街 63 號

0937-739196

17:00-20:00 (週日休)

# 小西

## 麵茶

屬於阿嬤那年代  
傳統的好滋味



1



2

小西巷是彰化特色老街之一，民國 59 年成為全台三大布市之一，後來運輸便利讓小西巷造成衝擊逐漸沒落，但裡頭的美食不勝枚舉，像是彰化素食、阿璋肉圓、貓鼠麵等等。來到這裡還有一家隱藏版養生麵茶是一定要推薦的。

路過小西麵茶總是傳來陣陣香味，原來是小西麵茶老闆娘在製作杏仁粉，為了健康每樣穀粉都是出自老闆娘之手，不偷工減料，也不含防腐劑，是彰化傳統的名點之一，營養價值高也以健康為原則，想當午茶、早餐都很適合。

- 1 自家烘焙的堅果深受喜愛。
- 2 簡單又樸實的穀粉是許多人補充營養的必需品。
- 3 手寫的價目表充滿暖意。



3



### 小西麵茶

- 彰化市長樂里長安街 112 號
- 04-7225796
- 10:00-20:00

# 彰化素食

在地最隱藏版的小吃



**彰**化的素食麵是在地最隱藏版的小吃，早期彰化禮佛的人多，因此有早齋的習慣，有時候吃素食並非是一種獨特而是習慣成自然。彰化素食位在小西巷裡，攤前的美食是玲琅滿目的，看著菜單忍不住食指大動，想要來一輪卻又怕吃不完，店內招牌素肉圓、手工製作的菜捲、米糕都是必點的佳餚，無論何時人潮都滿滿的，尖峰的用餐時刻裡面更是一位難求。

彰化素食的百搭素燥是用筍丁跟素雞做成滷汁，調味是淡雅清香，淋在彰化特色的大麵上很簡樸，喜愛單一口感的朋友應該也會喜愛這一味。記得吃美食的同時，淋上彰化獨有的番姜醬，屬於在地人吃法，也讓樸實的味道更融合。

秒殺的素肉圓跟素米糕，晚來是吃不到的。白豆腐湯就是鮮美的呈現，再來個店家招牌手工製作的豆包湯，裡面滿滿細緻的筍丁，吃起來一點都不像在吃素食。每當想吃素食就會來這裡用餐，延續那思念的美味，是老彰化人特愛的傳統口味。



## 彰化素食

彰化市長樂里長安街 117 號

04-7236427

7:00-20:30

1 將肉圓的概念研發到素圓，搭著清新調味意外的火紅。

2 有著自家手工製作的豆包的綜合湯是人氣必點佳餚。

# 老牌 阿章肉圓

一甲子的料好實在



**陪**伴彰化人走過一甲子的歲月，老牌阿章肉圓深受在地老饕的喜愛。不起眼的店面卻在小西巷裡佇立了 60 年，據說先有他們家的肉圓才有阿璋肉圓。往往客人分不清阿章肉圓與阿璋肉圓究竟哪裡不一樣，各有千秋的肉圓外皮與餡料，各有擁護者。

有著老味道的肉圓店，滿滿人情味，看著外面打包的在地客，老闆娘總會噓寒問暖的，內用的客人也同感溫馨，我想這也是我們彰化人的熱情與親切。「想吃肉圓或是其他的餐點，我們有麵線糊或肉羹可以選擇。」老闆娘笑著推薦自家的餐點，待客人確定後，右手拿起叉子叉起在油裡保溫的肉圓，瀝油後熟練地放入碗中，剪開後淋醬隨即上桌。

佐料上也是精心講究的，用著特製的秘方調製而成，也是肉圓中的靈魂之一，味道如米漿卻又有那麼點特殊的香氣在裡頭，搭配著肉圓的軟嫩 Q 彈、筍丁與散開來的豬肉塊，每一口都能吃到精髓。麵線糊的口感偏清淡，桌上有不少調味料都可以自行酌加，而肉羹口口都是餡料，喜愛肉羹、麵線糊不妨嘗試看看。屹立不搖的老牌阿章肉圓，擄獲不少老饕的心，在地滿滿的熱情就分享給你們了。



1 特製的醬料是肉圓中的靈魂之一。

2 阿章肉圓的麵線糊口感偏清淡。



## 老牌阿章肉圓

彰化市長樂里長安街 128 號

04-7250049

8:30-20:30

# 阿璋肉圓

創下金氏世界紀錄的  
排隊名店



每個彰化人都有屬於自己的肉圓經，一講起就能滔滔不絕地說出店家的特色，位在長安街上的阿璋肉圓也是媒體報導不斷的名店之一，至今有 50 餘年的歷史，無論是內用或者是外帶都需要排隊，儘管天氣炎熱，在揮汗如雨的季節裡民眾也堅持排隊品嚐肉圓的好美味。

阿璋肉圓只賣肉圓與燉露，無論內用或外帶均需排隊點餐，阿姨們面帶微笑的詢問要幾顆，手未曾停歇過，一直為客人服務，內用或外帶都能迅速的將食物交到客人的手上。晶瑩剔透的肉圓淋上特製醬料後，拿起桌邊放置的香菜與特製辣醬，依照個人喜好酌加在肉圓上。

阿璋肉圓皮偏厚，但拿起叉子朝向皮一戳好 Q 彈，內餡用的是溫體黑豬肉、筍乾、香菇等食材，可以從中吃得到那醃漬的香氣、濃郁的特製醬汁伴隨而來的是扎實的肉塊，咀嚼在嘴裡那股嚼勁令人喜愛不已。

店家也有提供免費大骨湯讓客人喝，吃完的肉圓碗裝湯，原有的醬汁加上湯的特殊風味，也是我們在地俗稱的「洗碗湯」，屬於在地人特有的吃法。阿璋肉圓曾挑戰重達 685 公斤的巨大肉圓，成功創下金氏世界紀錄。

- 1 老攤上的美味料理唯有親訪才能知道。
- 2 肉圓獨有的燉露湯品選擇性多。



## 阿璋肉圓

彰化市長樂里長安街 144 號  
04-7229517  
9:30 - 22:00

國珍魯肉麵 (老店) 國珍魯肉麵 肉羹

低調的超人氣小店

# 國珍 魯肉麵



**國**珍從日治時代就開始擺攤做起生意，延續至第三代，只要有營業，就有川流不息的客人圍繞在國珍魯肉攤前，老主顧會走向前與老闆寒暄幾句，接著點上幾樣人氣美食後就坐下來用餐，人情飄香了整間小店，老手藝的傳承也讓老主顧一吃就是數十年。

古早味的蒸麵是中部才有的，蒸氣中看得見扁扁的麵條與米粉各半，待客人點餐便拿起碗開始盛裝麵條，接著淋上油亮的肉燥、夾些許的韭菜作為點綴，這樣，傳統的魯肉麵就上桌了。

一碗樸實的老味道，是回憶也是簡單的幸福味兒。在魯麵的配料上，油蔥肉丸子是自家做的，炸香腸、油豆腐是配菜的首選，除了魯麵，魷魚肉羹也是一絕，沒有蛋花就是勾起薄芡融入蘿蔔中，很清澈的湯頭，肉羹也好吃，是一碗不可多得的美味。



- 1 老饕帶路，國珍老攤隱藏在市場裡人情味滿滿。
- 2 攤子前滿滿的魯味讓人好心想動每一款都點。
- 3 喜愛吃手工丸子可以秤重買回家。



## 國珍魯肉麵

● 彰化市中央里南門市場 296.297 攤位  
 (靠近菜市街入口)  
 04-7238326  
 ● 6:00-13:30 (週一休)

# 正彰化 肉圓

記憶裡最難忘的味道

**至**今有 80 年歷史的正彰化肉圓，在日治時代沿街叫賣，如今有店面也剛好位在陳稜路上，據說這裡是相親最容易成功的地點，同時也是彰化肉圓的創始店，保留濃濃的老回憶，以香菇肉圓為招牌美食，後來研發蛋黃肉圓與干貝肉圓，常常是熱銷一空。

肉圓的內餡是挑選吃酵素長大的豬隻，選取溫體後腿豬肉的部位來醃製，鮮甜沒有腥味。外皮以天然地瓜粉製作，所以肉圓中無時無刻都散發著自然甜味，用切丁的脆筍來增加口感，醬料略白是用在來米磨完後加入花生粉，會有花生的氣息也略帶甘醇味，整顆肉圓好有彈性又好柔軟，是記憶裡最難忘的味道！



1 免費的大骨蛤仔熬湯可自行取用。

2 肉圓內餡鮮甜，外皮彈性又柔軟散發自然的甜味。

3 80 年老店的正彰化肉圓就在火車站前的肉圓戰區裡。



## ① 正彰化肉圓

● 彰化市長樂里陳稜路 203 號

● 04-7227868

● 10:30-20:30

# 貓鼠麵

歷經淬煉的百年老店



1



2

提到彰化三寶麵，就會想起貓鼠麵裡的三寶，說起貓鼠麵的歷史，自民國 10 年開業至今已將近百年之久，之所以取名「貓鼠麵」，因第一代經營者生肖屬老鼠，加上身形瘦小，身手敏捷，熟客常常就稱呼為老鼠仔，後來將店名改為貓鼠麵。

老店靠的是傳承的好手藝，湯頭是整碗麵的靈魂，複雜的製作工序，取豬的上肉（瘦肉部位）剁成肉角，將扁魚、蔥、醬油熬煮再加入蔥蒜，鮮蛤湯去煉味 1 小時，成為獨家高湯肉燥，獨家美味往往是老饕心念不忘的滋味。貓鼠麵除了回甘湯頭外，還有碗裡的燕丸、手工香菇丸，雞捲吸飽湯汁格外的美味。

手切的帶皮肉燥是店內招牌之一，按照傳統古法手工炒製，來一碗滷肉飯，米香、肉燥香不斷地飄香而來，連摀嘴起來也有滿滿膠質。雖然時代變遷，越來越多的創意美食出現，追求過後仍然覺得老店的味道更耐人尋味，不知道你是否也有這樣的看法？

- 1 不油膩的豬腳同樣是店家的招牌之一。
- 2 百年老店的貓鼠麵湯頭精華濃郁香氣直撲鼻。



## 貓鼠麵

彰化市長樂里陳稜路 223 號

04-7268376

9:00-20:00 (月休兩天，另行公告)

老彰化人最愛的午茶點心

# 銅鐘圓仔湯



**彰**化老字號的冰品店，銅鐘圓仔湯，從民國39年開始經營至今，原名為鐵路醫院圓仔湯，後改為銅鐘圓仔湯，目前由第三代接手，環境很整潔，以祖傳獨家的糖水搭配手工圓仔，可以做成冰、熱不同口感，店家也會依照客人喜好而提供客製化服務，配料都是當日現煮新鮮度看得到。

必點的圓仔冰是使用柔軟的糯米糰，將揉好的糯米糰搓成一長條狀，接著放入機器做成圓仔，下滾水煮到熟後，直接撈起圓仔入冰水讓圓仔冰鎮，再放入冷水變得有彈性，保留最原始的風味後，最後一顆顆白哲的圓仔就出爐了。

點上一碗八寶冰，每款配料都有，圓仔遇到冰仍然會回彈，吃起圓仔軟嫩不黏牙，搭各樣配料並加上剉冰，夏天去暑解渴，冬日暖心暖胃，是彰化人心中最甜蜜的回憶。

- 1 自家熬煮的配料味美實在。
- 2 搓成長條狀的糯米糰放入機器做成圓仔。
- 3 煮熟的圓仔撈起後馬上冰鎮，讓圓仔更加Q彈。



## 銅鐘圓仔湯

- 彰化市中央里陳稜路 245 號
- ☎ 04-7201368
- 🕒 11:00-21:00

# 港仔

## 菱角酥

喚起兒時記憶的小點心



**終**於等到港仔菱角酥開賣囉！港仔菱角酥從中秋節後菱角盛產開賣至隔年4、5月收攤，因此想吃就要手刀來買。港仔這個名字可是出自鹿港，也是早期販售菱角酥阿公的名字，60年的歷史，僅此一家，絕無分號。

看著尖尖翹翹的菱角就好像古時候的官帽，在攤前菱角是已經去殼的，因此看著老闆利索的拿起菱角在自製麵糊中滾了又滾，便迅速的往油鍋裡炸，來回熟練的幾個動作，不下十顆在油鍋中越來越胖，色澤也越來越黃，接著憑藉多年經驗判斷，起鍋瀝油。

這一顆顆被麵糊包覆的黃金菱角酥，看起來讓人食指大動，香甜的麵衣連帶菱角一口咬下，豐富又綿密的鬆軟口感，難怪許多人都把這當成零嘴。入口即化的芋仔餅同樣是很綿密，內裡軟嫩的芋泥，讓層層疊疊的外衣給包覆住了，酥脆又細緻的口感真叫人難以抗拒。無論是菱角酥還是芋仔餅都是很夯的點心零嘴，都是陪伴彰化人從小到大的兒時回憶！



- 1 芋仔餅金黃酥脆，包覆芋沙餡料綿密好滋味。
- 2 白胖的官田菱角是港仔菱角酥擄獲客人的最大原因。
- 3 港仔菱角酥用紅色招牌，格外醒目。



### 港仔菱角酥

- 彰化市長樂里陳稜路 253 號前
- 0909-185168
- 週一 - 五 14:00-21:30
- 週六、日 11:00-賣完為止
- (只賣中秋節後到隔年4、5月)

# 民權市場

## 古早味冰

消暑透心涼



**粉**粿是許多人小時候記憶裡的味道，兒時外婆總會到市場裡買粉粿回來加冰跟糖水做成消暑聖品，屬於彰化人夏天的記憶，民權市場古早味冰，也是很常吃的一家老店。

吃傳統刨冰時，加上透明黃的粉粿，沒有特殊味道，卻陪阿婆走過 35 個年頭，粉粿就是那令人魂牽夢縈的點心，用蕃薯粉來製作粉粿，不添加香料，只有簡單的這味古早小點心，就讓攤子小有名氣。

每日早上熬煮各樣的豆類配料，像是紅豆、綠豆、大豆，粉粿也是當日現做。為了方便外帶，阿婆會裝成一袋袋再附上糖水，偶爾現切現秤，看著阿婆拿起刀直接切塊，那軟 Q 的粿身與刀鋒拉扯著，畫面好有感覺。內用淋上糖水，香甜可口。吃不夠可以再買一盒回家，淋上黑糖水再加入剉冰，整個消暑又透心涼。

- 1 粉粿冰可以請老闆娘打包成袋回家享用。
- 2 民權市場古早味冰的位置很不起眼，但老闆娘笑容滿面卻讓人印象深刻。
- 3 粉粿是老闆娘每日新鮮現做。



### 民權市場古早味冰

● 彰化市民權里菜市街 80 號  
● 6:30-17:00



原汁原味  
呈現黑白切的精髓

# 樹木 大腸圈担



**說**起關帝廟就屬兩攤美食最為知名，其一是關帝廟旁無名蘿蔔糕，其二就是樹木大腸圈担。回想起早期在廟埕前擺起攤子，兒時與父親一同到樹木大腸圈担用餐，坐在那低矮的桌椅點上一盤又一盤的黑白切，宛如置身日式屋台般的小酌一番。這裡以熟客居多，因此常見老闆拉起嗓門與客人在聊天的情景，充滿趣味在。

樹木大腸圈担目前搬到華山路上，同樣的手藝還有那傳承的老味道依舊在，樹木大腸圈担的黑白切很多樣化，就讓我們點幾樣適合當下酒菜的佳餚吧！選擇爽口的手工糯米腸、手工香腸、川燙新鮮脆腸、魷魚、涼筍，老攤頭的炊麵必點，麵體蒸到微微透光是最好吃的。店內也有免費的大骨湯可以食用。食材新鮮就是讓老饕願意天天上門的最大主因，濃厚的人情味不減，偶爾可以邀個三五好友來這裡聚餐小酌一下，會是個不錯的選擇！



1 炊麵與免費大骨湯變成這裡的特色之一。

2 樹木大腸圈担以下酒菜為主，小巧而精緻的佳餚好看又美味。

3 新鮮的黑白切在台前任君選擇。



## 樹木大腸圈担

● 彰化市永生里華山路 88 號

● 0915-115020

● 17:00-2:00



# 阿珠 香菇肉粥

入口即化的美味

**彰**化賣鹹粥的店家不多，但老店的魅力十足，一早就有很多人湧入用餐，午餐時刻外帶者也不少，是彰化人習慣的中式早午餐。看著不起眼的外觀，賣了數十個年頭，老早就與顧客打成一片，這種人情味也是讓客人常訪的最大主因。

阿珠香菇肉粥，以香菇肉粥、米粉湯、湯品與黑白切為主，香菇肉粥與米粉湯都是超人氣美食，台前很多食物都是預先做處理的食材，當日現做新鮮度大增，點選了幾樣就入座等候餐點。

肉粥煮到米心很透，湯頭與米早已融為一體，不需要咀嚼就能入口即化，香菇、油蔥，簡單卻深獲大眾喜愛。米粉湯使用的是楓坑的粗米粉，加上自家做的油蔥，Q彈米粉搭上甘甜湯頭，樸實的好味道，吃膩西式餐點，不妨來個中式早餐換換口味。

- 1 米心很透的肉粥入口即化。
- 2 米粉湯使用楓坑米粉來做出一碗碗樸實的古早味。
- 3 新鮮的黑白切，想吃豬的哪個部位這裡都有。



## ① 阿珠香菇肉粥

- 彰化市永生里華山路 90 號
- 04-7266691
- 6:00-13:30

# 原榕樹下

## 陽春麵

走過一甲子

外省阿伯的好手藝



**早**期彰化眷村多，外省阿伯的好手藝常讓許多人拜師學藝，而後自己出來開店。走過一甲子的原榕樹下陽春麵，由原先在中正路與華山路口賣外省麵的阿伯傳承給兄妹，因此一家是榕樹下陽春麵，另外一家則是原榕樹下陽春麵。

陽春麵屬於偏薄透的白麵條，又稱光麵，下麵條的時間不能太久否則容易糊掉。如果點麻醬麵，店家會先在碗底層放上麻醬，接著將煮熟的麵條放入碗中，再拿起竹筷攪拌一下，順滑的陽春白麵，鹹香入味，麻醬香而不濃，一點也不油膩，點餐率不亞於陽春麵。

外省的老手藝還有餛飩，也是自家包製，將餛飩放入滾水中待浮出水面就能撈起來。小巧而美的餛飩，外皮口感較為濕潤，也很清爽，遵循古法製作，不加防腐劑，新鮮沒話說。有不少來到這裡人就會點起滷味，各樣的滷味口感清新，每一款切得都很恰好，純樸又用心的料理，值得來吃的國民美食。

- 1 自家包的餛飩有著滿滿的鮮甜與純粹的好味道。
- 2 滷味很透也很簡單，沒有特別辛香料的添加，走清淡路線。



### 原榕樹下陽春麵

- 彰化市民權里華山路 137 號
- ☎ 04-7289622
- 🕒 6:00-15:00 (週六休)



1



2

# 草仔國 青草店

沁心脾的夏日退火飲品



1

民權市場周邊有幾條巷弄，巷弄裡又有好幾間乾貨藥材，草仔國青草店就是其中之一。迎面而來的青草香氣會讓人精神振奮，傳統藥草文化裡，醫療不普及的年代，如果無法負擔醫藥費就會到廟裡求神問卜求一籤，求得藥籤就會到青草店找乾貨藥材，成為化解疑難雜症的另類途徑。

草仔國青草店在地有 30 年歷史，許多婆婆媽媽喜愛來這裡買草藥回家燉雞或是熬煮成汁飲用，草仔國也有自家的青草茶、純蒸餾地骨露，自己研發出獨樹一格的配方下去熬煮成汁，從洗乾貨藥材、埔里水煮，這樣需要花上 5 小時的時間，杯杯退火的青草茶喝起來微苦，後勁回甘很退火，喝完好消暑！

1 青草茶熬煮時間長，喝一杯就好退火。

2 草仔國青草店以乾藥材為主。



2



## 1 草仔國青草店

● 彰化市民權里華山路 188 巷 22 之 2 號

☎ 04-7203931

🕒 11:00-21:00

# 蚵 丫 仁。 肉 燥 飯

來自芳苑 顆顆飽滿的  
蚵仔鮮甜多汁



每當經過蚵丫仁看見藍黃白三色相間的招牌格外醒目，門口排隊人潮擁擠，內用也座無虛席。蚵丫仁取用當地食材，蚵仔每日從芳苑配送過來，從蚵仔清洗、滴乾再裹粉下鍋，簡單加入九層塔、薑絲、油蔥調味，上桌後，碗裡飽滿的蚵仔新鮮又滑嫩，沒有腥味只有滿滿的自然甜味。

店內招牌肉燥飯，靈魂級的肉燥，直接加入洋蔥爆炒後再熬煮肉燥，香噴噴的肉燥反而有點邪惡，帶著台南偏甜的滋味，實在好下飯，連爌肉飯也都讓人難以抗拒。台前清炒的時蔬也是客人喜愛的，還有滷肉、滷豆腐類可以挑選，限量的湯品也是晚來就沒有了，蚵丫仁十足的成為彰化人喜愛的飯擔。

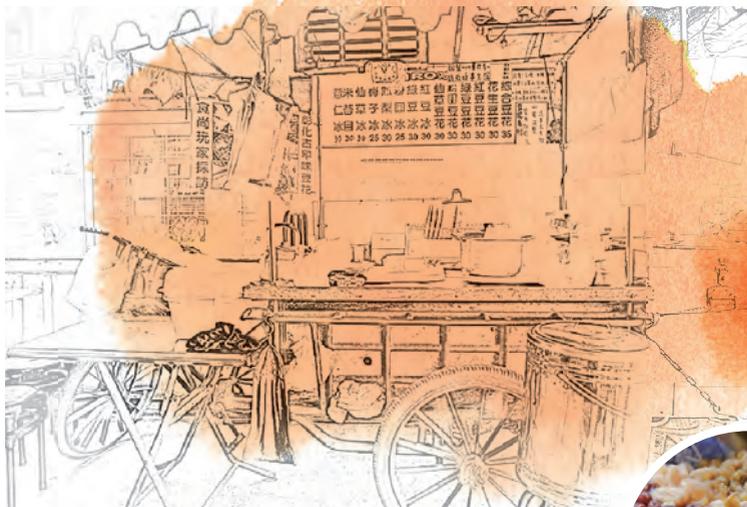


- 1 店內招牌肉燥飯，香噴噴的肉燥反而有點邪惡。
- 2 滿滿的配菜好多，油亮可口。
- 3 蚵丫仁的住址很醒目，讓往來客人都能輕易看見。



## 蚵丫仁。肉燥飯

- 彰化市永生里華山路 234 號
- ☎ 04-7294220
- 11:00-21:00 (週一休)



# 扇形車庫 古早味豆花店

純手工的綿密好滋味



**小**吃攤往往都有迷死人的魅力在，一賣就是45年，扇形車庫古早味豆花店就位在扇形車庫旁，逛完扇形車庫就可以到這裡吃個豆花休息一下，再繞過去忠權社區拍拍照，半日遊恰好！從公公的年代是騎鐵牛四處擺攤，延續著老一輩的口感做出自家的特色，口碑不斷地打響，因受到媒體報導才讓隱藏在地的甜品瞬間一砲而紅。

黃豆比例很高做出的豆花，是綿密的好滋味，從磨豆開始到製作，遵循公公教導的方式，豆類也是自家手工製作。當老闆娘打開那懷舊的鐵牛攤車，裡頭傳來陣陣冷風，原來老闆娘用冰塊來保溫，與三川紅茶如出一轍。一問才知以前隨處擺攤無法插電，因此都會用冰塊來包覆所有餡料使用之不易壞掉。

上桌的豆花十分綿密，吃得到豆香跟自然甜味，珍珠、紅豆、花生、綠豆都是低糖健康的，加了復古的糖水，自然散出的甜味以及那入口輕抿一下就化開的豆花，舒服的味道在嘴裡久久不散不去。



- 1 鐵牛攤車的冰櫃原來是直接用水塊來保冷，前人的想法很先進。
- 2 米苔目加上仙草、自家醃漬的鳳梨，酸V的滋味越吃越涮嘴。



## ① 扇形車庫古早味豆花店 —

- 彰化市忠孝里彰美路一段 59 之 1 號
- 10:30-17:30

# 玉華珍餅行

雙喜圓的創始店

彰化百大伴手禮



**玉**華珍創立於民國 56 年，以傳統方式製作的麻糬打響名號，也是彰化百大伴手禮之一。第一代的好手藝傳至第二代，沒有偷工減料，每個步驟都是層層堆疊而來，工序上非常繁複，但也因為如此，讓許多人願意耐心等待現做的好滋味。嚴選的花生、芝麻、紅豆的原物料，拌料的部分也遵循老一輩的古法製作而成，堅持當日新鮮現做，將麻糬最好的品質呈現給客人，常常來購買的客人都會買上好幾盒回家送人。

有時候一整盒吃不完就可以選擇零買，不過口味極佳，買幾顆真的不夠吃，要買一盒小盒 10 顆裝直接吃才過癮啊！現吃時，會發現麻糬殘留餘溫的外皮指壓回彈的 Q 度很薄透，餡料飽滿拿起來還略有份量，不注意就會往下沉，品嚐起來是順滑的好滋味，小小一顆麻糬蘊藏著師傅的老手藝，麻糬也可以變成一盒盒嫁娶的雙喜圓。店內也主打中秋禮盒及訂婚喜餅，需提前預訂。

- 1 現包的麻糬可零售或買一整盒。
- 2 玉華珍總店位在彰化火車站後面。



**玉華珍餅行 總店**  
● 彰化市忠孝里辭修路 244 號  
☎ 04-7227806  
● 8:10-17:00 (週二休)



**民生分店**  
● 彰化市光華里民生路 223 號  
☎ 04-7267806  
● 9:30-18:00 (賣完為止)

# 彰化三寶

介紹完 24 小時都吃得到的爌肉飯傳奇，  
再來看看彰化最知名的地方小吃—肉圓，  
以及精彩的麵食—貓鼠麵跟素食麵，  
同樣精彩不容錯過喔！



## 三寶之二 肉圓

肉圓是彰化最知名的地方小吃，用甘薯粉做皮，包上醃製的豬後腿肉定型蒸熟後，再行料理。

各家料理的方式更為特色，慢油煨熟的軟皮系、大火炸香的酥皮系，還有彰化獨有的改良涼圓、精心湯頭的肉圓仔，都各有食客喜愛。每家的特調醬料也是一大特色，在來米漿加上醬料與配方精心熬煮，更添風味。

彰化縣政府曾在彰化美食節活動時，號召製作出創下金氏世界紀錄的 685 公斤肉圓，讓彰化肉圓的美味，舉世知名。

## 三寶之三 麵

彰化的麵也很精采，除了早期最為人熟知的平民美食貓鼠麵，還有彰化老市區的素食麵。

據老一輩的說法，是以前發願吃早齋的人數不少，晚上 11 點過後到早上 11 點前都茹素，過午才能開葷，所以彰化的素食麵是連宵夜都吃得到的。不馬虎的製作素滷醬，搭上特製豆包，各種食材搭配起來的口感到位，提供素食者美味健康的精采選擇。

而近年比較風行的彰化蛤仔麵，用大量的豬大骨和蛤蜊熬高湯，鮮美至極，配上去殼的大量蛤蜊肉、豬油網包裹油炸的雞捲，也獲得許多食客的大力推薦！

彰化有三寶—爌肉飯、肉圓、貓鼠麵，樣樣精彩！  
除此之外更有眾多在地美食任君選擇，  
來到彰化卻不知道要去哪裡吃好料的該怎麼辦？  
那就按圖索驥，帶上這本美食攻略，來去彰化當吃貨吧！

# 南區

彰化市南區有著最能代表彰化的八卦山大佛風景區，八卦山下是彰化的藝文中心，彰化縣立美術館、縣立圖書館等文化設施，也有古蹟武德殿與節孝祠，各以不同時代的建築展現特色。八卦山大佛聳立，天空步道環景賞遊。還有彰化媽南瑤宮，創建於西元1738年，一直是彰化居民的信仰中心。





# 美食地圖



# 點頭大餅

在地人共同回憶

麵皮香 肉餡飽滿好

Juicy

**開**業 10 年以上的點頭大餅是彰化人必吃的午茶點心，每種品項都有它迷人之處，老闆娘與其他員工中午時刻便拉起布棚製作麵糰以老麵發酵、開始備料接著拌料、炒料，一盤又一盤的出爐，每日現做的手工點頭大餅、水煎包與各樣的甜包都是老主顧的摯愛。營業時間未到就有人前往排隊等待。等到那一顆顆光滑飽滿、底部金黃的水煎包一出爐，爐煙裊裊散出香氣，讓腦波弱的人就會開始越買越多，偶爾只想吃一個，但買回家往往都是一整袋。

金黃的水煎包趁熱咬下是老麵發酵過的外皮，麵衣軟嫩卻有彈性，餡料無論是韭菜、高麗菜，鮮甜味調和比例恰恰好，口口保留著脆甜，晚來可是吃不到。黑糖點頭大餅散發著黑糖香麵皮的濕潤，一大塊切成八等份，價格平實，濕潤又軟 Q，咀嚼中會讓你憶起生活中那甘滋味，會讓你不由自主地跟著點點頭。



1



2



3

- 1 手工現製的點頭大餅是老主顧的摯愛。
- 2 冷卻的大餅氣孔綿密、外皮稍酥，是許多爸媽會買給孩子享用的點心之一。
- 3 光滑飽滿的水煎包口口脆甜。



## ● 點頭大餅

● 彰化市延平里大埔路 441 號

● 04-7229759

● 13:30-18:00 (週日修)

# 大埔臭豆腐

古早味的麻辣豆腐

份量誠意十足



般小吃都有店名，沒店名就會以路為名，彰化市區的美食一級戰區，大埔路美食商圈裡總有數家老攤都是人氣超高的老店，大埔臭豆腐也是其中之一，想吃得先排隊。無論客人有多少，老闆娘掛著微笑親切的詢問：「你好，要點什麼餐？幾份？」顧客就會開始點自己最愛的美食，內用座無虛席，外帶也須排隊，但如此簡單的臭豆腐為何會受到在地人的愛戴？真正原因就是在於炸豆腐是招牌，臭豆腐湯是採古早味作法，就連肉燥麵也是回味再三的美食之一。

炸臭豆腐的香氣與油鍋滋滋作響，一塊塊的臭豆腐在油鍋裡需要炸上兩回，低溫油炸、高溫逼油讓外衣酥脆後起鍋，泛著金黃的臭豆腐很是酥脆，淋上特製的獨門醬汁再夾上堆疊的酸甜泡菜，難以抵擋的誘惑，再搭上一碗麻辣臭豆腐，裡面餡料會有鴨血、豆腐、豆皮、酸菜、蔥，滿滿的配料吸飽麻辣湯汁，麻、辣、香席捲而來，真的太過癮了，難以言喻的味道只需要幾枚銅板就能大快朵頤一番，無疑是最開心的享受了。

1 魂牽夢縈的帶皮肉燥是店家讓美味提升的小秘訣。

2 泛著金黃的臭豆腐很是酥脆，淋上特製的獨門醬汁再夾上堆疊的酸甜泡菜，難以抵擋的誘惑。

3 臭豆腐要好吃的不二法門就是食材新鮮。



## 大埔臭豆腐

● 彰化市延平里大埔路 477 號

☎ 04-7129259

● 16:10-22:30 (週日休)

# 原夜市 肉圓仔湯

重拾舊時光老味道  
別透地瓜果肉圓仔深得人心



**挑**起扁擔沿街叫賣的那一年代，是四、五年級生的回憶，原夜市肉圓仔湯從夜市的慶安宮周邊開始也就是民國 43 年起販售至今，老攤承襲了爸爸一身好手藝，以肉圓仔湯打遍彰化無敵手，靠著口碑而來，一試成老主顧。

三角形肉圓仔是彰化限定版，蕃薯粉捏製外皮，手捏壓痕就印在一顆顆飽滿的肉圓仔上，當客人點餐後才會下鍋煮熟，那嬌滴滴的肉圓仔從湯裡撈起，豬肉蔥餡料在微光下散發出黃金耀眼的三角肉圓仔，軟嫩中略有點咬勁，手作的皮有著地瓜的小香氣，越咀嚼越迷人，滿足感是難以忘懷的。

魷魚肉偏厚鮮美，底層鋪著韭菜與豆芽菜，單吃或是沾點自調辣醬都是個不錯的選擇，就連冬粉湯、乾麵、肉燥飯也不遑多讓，對於原夜市肉圓仔湯情有獨鍾，唯有親訪才能感受這無限的美味。



- 1 肉圓仔湯還有其他的家常料理便宜又能吃好飽。
- 2 豐厚的魷魚拌起豆芽與韭菜，沾上哇沙米醬料是越來越有的回憶家常菜。
- 3 外地遊子回鄉總會買幾盒生鮮肉圓仔在異鄉解饑。



## 原夜市肉圓仔湯

● 彰化市成功里大埔路 631 號  
● 04-7112643  
● 11:00-00:00

本

# 阿本爌肉飯

腳庫透光粉嫩上桌

新鮮不柴多汁味美

# 阿本爌肉飯



1



2

**彰**化市中山路曾是南北縱貫的重要道路之一，因此聚集不少公路飯店、爌肉飯在此，阿本爌肉飯自民國 55 年開始，先在對面郵局的空地上擺攤，後來才移轉到現址。

阿本爌肉飯沒有醒目的招牌，卻是熱門熟路老饕專屬飯攤，也是彰化爌肉飯 24 小時接力老饕指定的宵夜場美食，因為營業時間到清晨，這裡常常有應酬完的朋友會來吃個爌肉飯與一碗海鮮湯，意味著解酒之意。

歷經二代別於傳統滷爌肉，就是整鍋爌肉有著不同的美味，添加了紅糟入滷汁，再以竹籤用十字固定滷肉方式，滷鍋滿滿的爌肉，有很獨特的魅力在，一碗飯加一塊肥瘦均勻的腳庫，顏色上帶點粉嫩，特有甜味與香氣讓爌肉一點也不膩口，豬肉多汁無腥味，點爌肉飯後必再點一碗鮮湯，海鮮或是內臟都能做成湯，大骨湯底新鮮度沒話說，很滿足的宵夜，也讓味蕾享盡美味。

- 1 阿本爌肉飯以爌肉與海鮮湯出名，也是老饕的摯愛。
- 2 阿本憑藉著一鍋用紅糟入滷汁，滷出最具有特色的爌肉色彩。



## 阿本爌肉飯

- 彰化市華北里中山路二段 404、406 號
- ☎ 04-7284728
- 🕒 18:00-3:00 (週一休)

# 公園 芋仔冰

難忘的透心涼滋味



**在**彰化八卦山牌樓還沒落成前，公園芋仔冰就在八卦山腳下賣起古早味的芋仔冰，芋頭冰是在地人回憶滿滿的冰品，絡繹不絕的客人也讓芋仔冰名聲響亮，夏日炎炎之餘也可以在這裡吃著冰享受著美麗的夜晚。有時路過會看到客人席地而坐，有的則站著吃冰。

老闆拿起專用的銅冰勺在冰桶裡挖起那一顆顆冰品，還記得以前用的是保麗龍裝著 4 顆冰品，端在旁邊吃著好透心涼。純手工製作的口味有芋頭、牛奶、梅子、花生，每一樣都很香甜，吃起來綿綿口感如泡泡冰，風味依舊。



1 夏季限定晚來就吃不到了。

2 碗裝或是甜筒裝都能淺嚐到冰涼清爽的冰品。

3 八卦山下的老攤限定版大人小孩都愛。

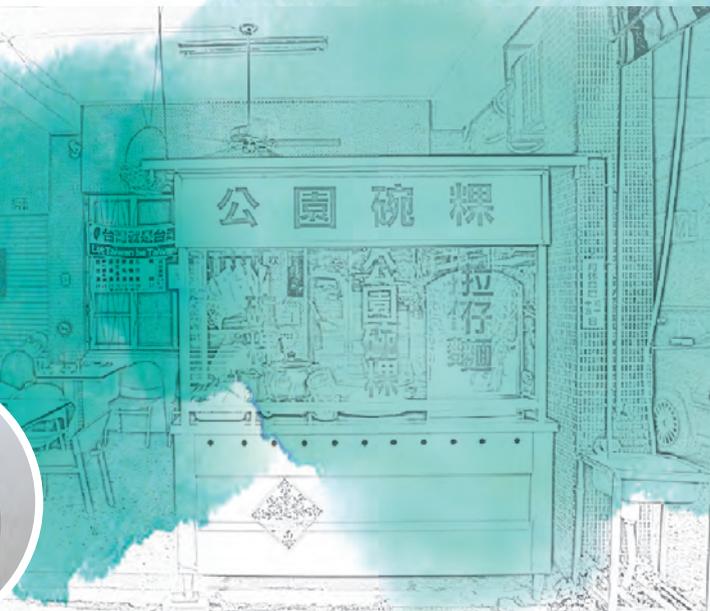


## 公園芋仔冰

● 彰化市卦山里中山路二段 500 號 (彰化縣立圖書館) 後方  
⌚ 17:30-21:30 (只賣 4-10 月)

# 公園碗粿

老字攤裡的懷念味



1



2

**靠**著八卦山運動的朋友口耳相傳才得知公園碗粿也是彰化隱藏版美食之一，第一代老闆拜師學藝後開始做碗粿 20 餘年，位置就設在公園路上的排屋前，每天凌晨 3 點起床開始做碗粿、炒油蔥、做肉燥，每樣都出於自家之手，堅持且強調碗粿以在來米磨成米漿，加入豬肉、1/4 蛋及加了肉塊與香菇，再將米漿、肉塊一併置入碗內蒸熟，等待那一碗白白胖的碗粿，淋上醬汁，加一匙菜脯，綿密扎實感，肉塊也大，滿足口腹之慾。

拉仔麵從生麵再燙過也比較不油膩，放久了依舊是有彈性，滷汁多淋在麵條上，那一口接一口是香噴噴的滷汁，還有那碎肉，一下子就嗑光了，嗜辣者應該會喜愛他們的自家辣椒，增添點風味就足以讓美味提升不少，充滿古早味的滋味讓喜愛吃碗粿的朋友幾乎天天造訪，安心又美味。

- 1 充滿古早味的滋味讓喜愛吃碗粿的朋友幾乎天天造訪。
- 2 大骨湯頭加上柔嫩油豆腐還有菜頭跟丸子是不可多得的樸實味道。



## ① 公園碗粿

● 彰化市東興里公園路一段 288 號

☎ 04-7230544

🕒 6:00 - 10:30

# 阿貞炸饅頭

另類的台式漢堡



**還**記得國小一下課，媽媽就開車來買阿貞炸饅頭當我們下課後的小點心，回想起來阿貞炸饅頭經營有 30 年之久，食材當天現做，因為新鮮讓老饕常訪。

阿貞炸饅頭的配料很像割包，不過以炸饅頭呈現，老闆娘提到，招牌的炸饅頭要鮮美，從打麵到炊蒸需要耗上兩小時，蒸熟後再下鍋油炸，讓顆顆都呈現金黃才會起鍋，接著夾入店家自製的酸菜與扣肉，口感很特別。

阿貞炸饅頭的販售項目不多，有咖哩包、紅豆包，炸饅頭可以加入花生粉酸菜或是扣肉，麵皮香也不油膩，像是裡頭的溫體三層肉要進老滷湯汁變成古銅色才夠入味，也因為堅持自家製作，現點現炸才能維持食物的好味道。

阿貞炸饅頭的咖哩包外皮很粉，內餡有高麗菜與蘿蔔絲的結合，還有些許的咖哩醬汁所調和而成，撲鼻而來的是麵香與餡料香滿滿，紅豆包的餡料吃得到紅豆的顆粒，不甜卻也很綿密。想收攏在地人的脾胃，這一味就足矣。



- 1 咖哩包料簡單卻是不可多得的美味。
- 2 油鍋中翻滾著白胖饅頭逐漸變成金黃色就能放上瀝油盤。
- 3 阿貞炸饅頭在矮厝裡闖出一片天也讓媒體爭相報導



## 阿貞炸饅頭

● 彰化市福安里民生南路 76 之 2 號

● 04-7288336

● 14:00-18:30 (週一休)



手工包餡的麻糬  
香甜交織  
滿齒留香

# 玉瓏坊



市售的麻糬分很多種，有的有包餡料、有的則是不包餡料直接將口味灑在外面，彰化有幾家老店麻糬，受到在地人歡迎，其中「玉瓏坊」就屬於傳統的包餡麻糬，手工製作新鮮的麻糬，小小一顆塞口也不用擔心內餡會灑落在地上，皮也很軟，會讓人有時路過就會繞進巷子裡入手一盒麻糬，麻糬就是那讓人回味再三的小點心。

早期麻糬會拿到台化賣，後來才擁有自家店面，出自玉華珍同門，另起爐灶的玉瓏坊，遵循岳父的老手藝，每日現做的玉瓏坊麻糬在門市裡可以直接看到店家製作的流程，每個服務員都會戴上手套與口罩，衛生大大提升。

麻糬的外皮需要多方多製作才能開始包起餡料，自家挑選的花生碾成花生粉，格外香甜，特選的紅豆也是每日熬煮而成。

直接選擇入手的顆數，老闆就會開始為您用櫻花風的盒子打包，由於麻糬沒有防腐劑兩天內必須食用完。麻糬上撒了黃豆粉，香氣十足，拿起一顆接著咬下是軟Q的麻糬皮瞬間蹦開了，伴隨而來的是綿密紅豆，皮薄餡多。完全不覺得自己在吃麻糬，就連花生也好香，整個不黏膩，口感相當好，當天一口氣就吃了4顆，吃過就難以忘懷的味美，難怪連食尚玩家都來報導呢！



1 櫻花盒子裝滿大顆包餡的麻糬嬌嫩嫩的很想大啣一番！



2 嚴選好食材入餡是人氣伴手禮的一大特色。



## 玉瓏坊

彰化市南瑤里民族一街 28 之 2 號

04-7272552

8:00 - 售完為止，可電話預約 (不定期休)

# 阿源烤肉

獨特醬汁令人垂涎



1



2



3

- 1 玲瓏滿目的食材井然有序地陳列在台前。
- 2 食材刷上厚厚一層好吃的醬，讓人食指大動。
- 3 毫不遜色的炭烤方式，刷起醬料後更是色香味俱全。

夜晚的民族路很熱鬧，宵夜最佳去處非阿源烤肉莫屬，當招牌的紅燈籠亮起，許多人就會在阿源烤肉的選購台前挑選玲瓏滿目的食材，食材也井然有序的陳列在台前，只會拿出部分讓客人選擇，等食材快沒有才會再補貨，讓消費者格外舒心，是在地人才曉得的美食名單。

在台前很少看見猶豫不決的客人，因為等待烤好出爐的時間需要 20-30 分鐘，客人要快手點餐，夾了一盤盤選好的食材，快速給店家，加上先前因為炭烤煙霧大，基於環保因素故前半段炭火直烤，後半段則用電熱管烤箱，邊烤邊刷起獨門醬料，反覆的純熟技術轉動著爐火上的食材，在火候的拿捏上，即刻鎖住食材的鮮甜，撒上芝麻後若是想吃點辣，最後也會再撒上胡椒粉。

阿源烤肉主要以刷厚醬為主，所以每樣精心的食材上都會有著好吃的醬，看著那帶點焦黑的烤肉串讓人食指大動。無論是點海鮮、肉類或是米血、豆腐，那外皮略微焦香內裡卻好軟 Q，這時候來一杯啤酒或是飲品看著電視嗑著美食，好過癮啊！



## 阿源烤肉

- 彰化市西安里民族路 378 號
- 0936-828405
- 18:00-1:00



味蕃的雙重饗宴

# 彰化肉粽和肉圓



1



2

日治時代就開在石頭公旁做起肉粽生意的彰化肉粽和肉圓，在民國 51 年開設店面以肉粽為主軸，之後女兒嫁入知名肉圓店，將夫家原先販售的肉圓帶入肉粽和，將兩種在地古早味美食緊緊靠在一起，也開啟了美妙的小食旅。肉粽和一次滿足喜愛吃肉圓與肉粽的老饕味蕾。

簡單吃但同樣一大早就開始備料，為了讓顧客吃到新鮮食材，精選蕃薯粉做成肉圓，餡料以竹筍、瘦肉為主，那爽脆可口的肉圓再加上一條彎月型香腸，是標準在地吃法，奇特又有趣。

肉粽則分香菇、蛋黃兩種口味，選用較好的糯米泡水兩小時後，包入肥瘦比例恰當的豬肉、筍塊，接著進行蒸煮，一顆顆的肉粽就出爐了，或許肉粽並不是這樣的花俏，但獨門醬汁不能少，這可是老闆娘的秘訣來源，用上等糯米為主要原料熬煮半小時以上，甜不膩口的醬汁淋在肉圓或肉粽上，讓看似平淡無奇的食物也能有豐富的層次感，再來一碗綜合湯，嗜慾的滿足了。

- 1 沒有花俏的外觀卻是一解鄉愁的美食佳餚。
- 2 可口的肉圓再加上一條彎月型香腸，是標準在地吃法。



## 彰化肉粽和肉圓

彰化市西安里民族路 384 號  
04-7283747  
11:00-21:00 (不定期休)

# 阿亮四神湯

稠狀濃郁四神湯也太飄香



1



2

1 老闆娘利索的剪著小腸與豬肚，再舀湯入碗，就是一碗人人必點的四神湯。

2 阿亮四神湯已從永樂市場搬到華陽市場附近。

**早**期永樂夜市是彰化市最繁華地段，在還沒整修前，圍繞在慶安宮四周的美食多不勝舉，夢寐以求的情景是父親常帶我們到夜市裡覓食，痛快淋漓的吃起一番，原夜市四神湯也在那裡，後來搬到現址去，旁有樹遮住極為隱密，但老饕聞香而來，追隨至此只為了這碗回憶的四神湯。

攤前，應接不暇的客人一來便喊「老闆娘，來一碗四神湯」，老闆娘利索的拿著剪刀剪起小腸與豬肚，沒個三兩下再拿勺子舀湯入碗就完成了。阿亮四神湯在彰化市名聲大噪，四神的湯頭別於一般，中藥熬煮但藥感卻不重，帶著稠狀的淡淡酒香味，加上豬腸、豬肚處理得宜，精選過的薏仁好桑，豐富的層次感令人讚賞不已！外客常訪，希望店家用真空包裝可以帶回外縣市送禮，目前仍在試驗階段中，相信再過不久應該就可以實現。

麻醬麵醬汁拌勻迅速拿起筷子大口吃著，撲鼻香的麻醬爽口不因為醬料多而產生膩感，麵條煮得不過於軟嫩有彈性，帶著樸實傳統的滋味贏得人心，來這裡，一碗四神湯、麻醬麵必點，往往在午餐時刻容易售罄，記得要吃要趁早。



● 阿亮四神湯 (原夜市四神湯) —

● 彰化市東興里旭光路 42 號

● 04-7263346

● 7:00-13:00 (週一休)

# 華陽阿貞 清粥小菜

市場內巷弄人氣美食



1



2

- 1 每日菜色豐富是老饕最愛的隱藏小店。
- 2 客人一早就在攤前耐心等待。

**華**陽市場內隱藏許許多多的老攤，沒有在地人帶路，也不會知道這家超隱藏的阿貞素食清粥小菜在地有 40 年之久，不到 7 點半，走入華陽市場最外圍是最隱密的環境內，你會發現原來市場內別有洞天。

早晨攤前老闆娘開始快速準備每日所需的食材，備料好便拿起大鏟鍋很熟練的動作炒起青菜來，一道道在老闆娘巧手下出爐，不到半小時，攤車上佈滿繽紛的菜色，炒工完畢就開始服務客人，此起彼落點餐的聲音迴繞在攤前，老饕也在一旁耐心等待著，縱使老闆娘忙得不可開交但一得空閒人情與笑容兼具著。

以當令時蔬作為菜色，不時的做出變化，選菜後老闆娘會將菜夾入碟子裡，老闆娘的好手藝有著媽媽的味道，吃起來清爽也沒有負擔，重點是也沒有素食所謂的「菜味」，好吃也不膩。街坊巷弄的傳統美味，不妨來彰化遊玩，一同來回味這簡單又魅力無比的家常菜。



## 1 華陽阿貞清粥小菜

- 彰化市華北里旭光路 69 號 (華陽市場內)
- 7:30-12:30

巷仔內的好味道

# 黑頭碗粿



1



2

1 黑頭碗粿的餛飩裡頭包蔥好鮮甜。

2 米糕碗粿在蒸籠中齊聚一堂，各有千秋。



● 黑頭碗粿 (華陽市場內)

● 彰化市華北里旭光路 69 號

● 0921-312387

● 7:00-12:30 (週一休)



彰化有許多令人垂涎的食物，來到華陽市場裡，改良式的傳統市場內也有冷氣，所以不用擔心逛早市或是吃美食會揮汗如雨啊！黑頭碗粿在市場內頗有名氣，民國 107 年在農糧署全國最強碗粿爭霸賽中獲得季軍，這份殊榮是大家有目共睹的，平日攤頭前擠滿人，有嚐鮮的客人，內用或外帶，若是想要內用就得找到空位坐下來再點餐。

黑頭碗粿傳承 45 年，追尋傳統的古早味，特有的碗粿製作方式，選用一到兩年的在來米磨成漿，連裡面的餡料都不馬虎，醃漬後的胛心肉塊、蛋黃或香菇，再做出白拋拋的碗粿，炊熟的碗粿從蒸籠中取出是白色的，店家會先將碗粿切半澆入獨門醬汁與自家燻的紅蔥肉燥，清淡的米香、粿的 Q 軟度加上獨特鹹甜醬、畫龍點睛的菜脯、爽口的層次感豐富，吃到後面也不用擔心沒醬料，總之一碗碗粿滿足了口慾。

有的人吃碗粿會點上一碗湯，黑頭碗粿的餛飩湯也是許多朋友喜愛的，做起餛飩內餡，胛心肉、蔥花、胡椒提味，沒有肉腥味，每一口都洋溢著青蔥的香甜。老味道有著它傳統的特色在，難怪外帶都一次包五碗、十碗，魅力程度超乎想像。



● 中正店

● 彰化市中正里中正路一段 393 號

● 0921-901014

● 7:00-13:00 (週一、二休)



# 華陽豆漿

最簡單的吃食  
卻是最溫暖的滋味！

**華**陽豆漿的燒餅在彰化市中式早點榜上有名，記得華陽市場在民國 86 年被大火焚毀後，攤販就設立在外圍的馬路上，後來華陽豆漿才轉移陣地到鄰近的店面。能在市場中屹立不搖的最大關鍵就在於華陽豆漿手作的美味。黎明時分，在公雞未啼叫前，老闆就起床開始準備當日所需的食材，從發麵到揉麵團，擀著麵團後的拌餡料、做成那一個個小酥餅跟燒餅，每一步都不疾不徐，秉持著 30 多個年頭健康的手作早點，顧客源源不斷，門庭若市，生意也非常火紅。

燒餅是華陽豆漿得意的熱銷商品之一，夾著油條吃才過癮，口感略微鬆軟但夾著一條炸得恰好的油條，外軟內脆，充斥在口齒間的香氣，再來一杯鮮磨豆漿，口感細緻綿密，滿口香醇，回味綿長。富有滿滿的蔬菜燒餅是健康取向的，柔軟間有那生菜的清新爽口，淡雅也沒負擔。手作蛋餅的餅皮屬於軟皮的口感，簡單的雞蛋香煎再淋上醬油，簡單樸實卻是無可取代。人氣小酥餅有甜鹹之分，每一款酥餅都有獨特之處，餡料皆由店家拌料，金黃酥脆的外皮，飄散那濃濃的內餡香，味道適宜，飽滿又實在。想嚐嚐燒餅、蛋餅、酥餅的好滋味，跟著老饕走吧！



- 1 華陽豆漿每日早晨都是座無虛席。
- 2 現擀的麵團創造出一連串的味美餅皮。
- 3 櫃子上手作小酥餅是華陽豆漿的隱藏版美食。



## 華陽豆漿

- 彰化市華北里旭光路 155 號
- 04-7286116
- 6:00-11:00 (週四休)

# 八卦山下 杏仁露

清涼消暑的特定冰品



月亮漸漸升高起來，兩個老擔頭亮起燈擺攤在八卦山腳下，對望著彼此，杏仁露是古色古香還有古董級木製的手推攤車，歷經兩代的舊時光的老店。

都是爸媽帶來散步順道來吃個杏仁露，坐在旁邊的小椅凳上，感觸格外深，冬天少人買的緣故，每年開賣時間從5月到10月，短短數個月，如果想吃就要記好時間，來嗑一碗季節限定的杏仁露吧！

杏仁露以天然海底石花菜去精練，光是做工就需要花上十幾個鐘頭，當客人點餐後老闆就從木櫃裡拿起杏仁露加上自家醃漬的梅子，再依序加上冰跟糖水，毋庸置疑的賣的是回憶也是健康，呷來透心涼。



1 老字號的木攤頭是歷史的見證也是回憶。

2 杏仁露的糖水是自家熬煮很甘甜。



## 八卦山下杏仁露

● 彰化市卦山里卦山路2號(彰化縣立圖書館後方)

☎ 04-7221355

🕒 18:00-22:00 (只賣5-10月)

# 目鏡黃

## 土魷魚羹

簡單卻是真食材



1



2

**早**期土魷魚羹在南部很盛行，後來老闆去南部取經回來就開始在彰化賣起土魷魚羹，與一般土魷魚羹不同的地方就在於老闆的堅持 35 年口味不變、貨真價實的土魷魚絕不魚目混珠，專屬販售的土魷魚店，從整條魚入店後，新鮮現殺一道道清洗的手續要好幾個小時才能完成，魚塊都是當場裹粉現炸，簡單卻是很真食材。

目鏡黃土魷魚羹的品項簡單就是麵、飯、魚羹、香酥土魷魚塊，當場裹粉現炸，酥炸起來的土魷魚披著金黃上衣好美啊！土魷魚羹加上香菜，淋些醋對美味度是大大的提升，油亮的肉燥色澤誘人，肉燥偏瘦完全不膩口，淋在飯或麵上都好下飯。香酥土魷魚能吃到酥脆的外衣，扎實的魚肉一點都不柴，魚嫩的鮮甜味是食物的原始風味，傍晚 4 點開店常常不到兩小時就一掃而空，晚來就撲空啦！

- 1 土魷魚羹加上香菜，淋些醋對美味度是大大的提升。
- 2 貨真價實的魚塊現場直接裹粉油炸，鮮度滿分。

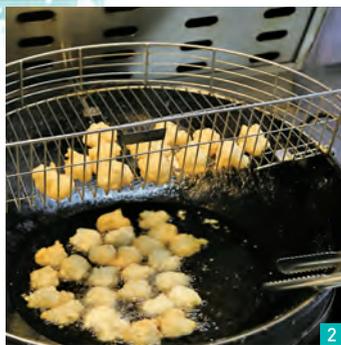


### ① 目鏡黃土魷魚羹

- 彰化市東興里東民街 9 號
- ☎ 04-7225020
- 🕒 16:00-19:30 (週六、日休)

# 古月館 糯米炸

古早味的懷舊小點心



**憶**起，古月館古早味糯米炸開始賣糯米炸是在古月民俗館前，從前還有賣可亞，但因為找不到相同味道而停止販售，成為阿婆心中的遺珠之憾，許多的往事與因緣際會下以手工製作的古早味小吃糯米炸，是彰化 50 年的糯米炸老店。

糯米炸先將糯米粉與麵粉混合成黃金比例後，加入開水揉成糯米漿糰，顧客上門現點現炸，揉成麵糰形狀後放入油鍋中炸著，不時的用著夾子讓糯米炸分開，炸到金黃全熟就先從熱鍋中撈起瀝油。

老闆若正在忙，就會請顧客自行 DIY 沾花生粉或芝麻粉，吃起來猶如麻糬一般的帶點黏性也彈牙，裡頭半空心的狀態，比麻糬更薄一些，外衣酥脆，甜香酥軟不膩，惹人喜愛不已啊！

- 1 客人能自己 DIY 上花生粉或芝麻粉。
- 2 炸起來猶如地瓜球般的粒粒金黃。
- 3 熱熱吃略黏牙但討喜的程度是絕對不能錯過的。



## 古月館糯米炸

● 彰化市東興里東民街 42 號  
☎ 0972-932934  
🕒 13:00-18:00



# 狀元糕

平民級的小吃  
口口都是感動

平民級的小點心，狀元糕，是個很可愛的阿嬤擺攤賣的小零嘴。而「狀元糕」名稱的由來，是古時候上京趕考的書生途中盤纏用盡，因此將米磨成細粉做成小點心沿街販售維生，因而得名。狀元糕是台灣傳統小吃同樣也是米食技藝，要做出好吃的狀元糕食材很重要，黃阿嬤用在來米磨成漿後再擠掉水分磨成粉末，利用木製的模具填米末，用高壓蒸氣去蒸熟成形的精緻點心。

製作完成後，一顆顆小巧玲瓏的狀元糕就擺在櫃上，黃阿嬤會用布蓋起來就怕受潮，扎實又不偷工減料的狀元糕，吃起來鬆軟綿密，有花生的香濃口味，也有芝麻的香味，嚼勁間吃得到米香，熱熱吃入口即化，放冷吃別有番滋味。



1



2



3

- 1 狀元糕是利用木製的模具填米末，用高壓蒸氣去蒸熟成形的精緻點心。
- 2 黑白芝麻是顆粒狀吃起來好香。
- 3 笑容滿面的黃阿嬤，40多年來製作著堅持不變的老味道。



## 狀元糕

● 彰化市東興里東民街 87 號騎樓前  
● 11:00-17:00 (週一休)



# 燒肉圓

淡淡中藥味的秘殺肉圓



**八**卦山腳下有著一家 60 年歷史的燒肉圓，第一代老闆扛著扁擔沿街叫賣，好不容易有了自己的店面，人氣超高，常常在下午 3 點後一掃而空，想吃燒肉圓要趁早到，才能吃到燒呼呼的肉圓。

燒肉圓的招牌上寫著肉絲肉圓、肉角肉圓、脆丸湯，喜愛吃他們家的老饕就會一次點兩顆綜合（肉角和肉圓各一），手工的肉圓內餡用的是豬後腿肉加入十幾種中藥材跟竹筍，再裹上蕃薯粉，先蒸後油炸，再搭配做粿的糯米磨粉下去製成特殊醬料，完美的肉圓就呈現在眼前了。

清爽的肉圓，是沒有膩感，油溫與火候是讓美食好吃的秘訣所在，筍子切丁也多了不少咀嚼口感在，肉絲與肉角都很好吃，若稍嫌氣味不夠，嗜辣者必吃燒肉圓的辣椒醬，以朝天椒為主然後跟其他醬料融合在一起，再一碗用大骨熬煮的湯，一碗肉圓一碗湯，就是最好的搭配。



- 1 燒肉圓的肉圓飄香千里，甚至有國外旅客指定造訪用餐。
- 2 肉絲肉圓纖細口感很特別。
- 3 一碗肉圓一碗湯，就是最好的搭配。



## 燒肉圓

- 彰化市東興里東民街 89 號
- ☎ 04-7233710
- ⌚ 10:30- 售完為止

# 阿章 爌肉飯

讓人魂牽夢縈的家鄉味



**從**小吃到大的爌肉飯，人稱「縣政府爌肉飯」，阿章自民國 73 年開始，原本在南門市場起家，後來搬到現址，現址在彰化南北往來的交會處，許多大車都會停留在這裡用餐，因為只賣宵夜場人多到數不清，往往也是易被取締的路段。

整鍋的爌肉是用溫體豬後腿肉下去製作而成，滷汁微透裡面有好幾種爌肉的部位，像是二層肉、瘦肉、圈仔可以做挑選，晚來就只能隨機挑了。爌肉飯的爌肉是竹籤串入一塊皮跟肉的兩個部位，沒有死鹹的醬油，結實的爌肉好銷魂。筒仔米糕淋上粉紅醬汁，跟清水米糕比較雷同，微甜微鹹的跟米糕結合在一起，滋味好豐富，再來一碗腦髓湯，好有飽足感。古早味的料理就是讓人魂牽夢縈的家鄉味。



- 1 結實的爌肉好銷魂。
- 2 偌大的豬腳挑好會直接以時價計算。
- 3 特別精選的腦髓湯配主食令人心滿意足。



## 阿章爌肉飯

● 彰化市華北里南郭路一段 6 號  
☎ 04-7271500  
🕒 16:30-1:00 (週二休)

在地人下午小點心  
的口袋名單

# 珍北平 豬肉餡餅



提到彰化下午小點心，在地人心中的口袋名單就是珍北平豬肉餡餅，滿臉笑容的老闆娘煎台前掌廚有 30 年之久，當日現做食材鮮美，店內賣著豬肉餡餅、韭菜盒子、山東大餅、奶油餅、芝麻餅還有生鮮水餃，簡單的幾樣品項，卻讓老饕時間一到就上門來排隊。

早晨就需要開始撿菜、拌料、炒著內餡，光是備料時間就要花幾個小時，前置工作備齊後，才會開始包起餡餅與製作麵團，直到下午兩點半開始營業。老闆娘拿起手中的夾子開始煎著金黃餡餅，聽見嘩嘩啾啾的油炸聲、切餅的卡滋聲，反覆著煎餅下油鍋的動作、兩面金黃接著起鍋瀝油，應接不暇的客人，這是老店裡的生活日常。

瀝油後的餡餅會各別裝入豬肉餡餅紅色或是韭菜專屬的綠色袋子裡，餡餅呈現彎月型的形狀是珍北平豬肉餡餅的特色，半煎半炸的方式很香，餅皮上的油感也低。吃豬肉餡餅的秘訣要將它先倒立過來，不然湯汁在底下很容易爆漿又燙嘴。一口吸下酥脆外皮卡滋聲響剛起，接著是滿滿的豬肉與蔥花的鮮甜撲鼻，最後就是瞬間爆汁，太 Juicy 了。韭菜餡餅粉絲豆乾比例多，美味度高也有擁戴者，山東大餅香酥有咬勁，胡椒粉一撒上那麵粉香慢慢在嘴裡化開，好評不斷的餡餅，價格美味兼具，很推薦彰化半日遊列入口袋名單內。



- 1 切開的餡餅湯汁流出實屬厲害。
- 2 滿臉笑容的老闆娘煎台前掌廚有 30 年之久
- 3 現做的大餅皮薄酥脆，強烈建議要撒胡椒粉才能吃到人間美味。



## 珍北平豬肉餡餅 總店

- 彰化市東興里南郭路一段 139 號
- ☎ 04-7244085
- 14:30-19:30 (不定期休)



## 永安店

- 彰化市下廓里永安街 214 號
- ☎ 0972-099766
- 14:30-19:30 (不定期休)



# 永河吳

## 傳統豆花湯圓

平實的幸福好滋味

八卦山下知名的在地傳統豆花，可千萬不容錯過這家永河(吳)傳統豆花湯圓，每回來此總會買上一碗綜合豆花再配上隔壁的豬肉餡餅，往往是老饕心中下午茶點心的超強完美搭配。永河豆花的豆花伯經營四代，每日精選黃豆、遵循古法慢火熬煮製作豆花，豆香濃郁，不添加人工料，配料也是，雖然只是小配角但一點也不馬虎。

豆花伯堅持選用本土的花生、紅豆做成配料，點一碗綜合豆花，每一樣配料都吃得到，再淋上台糖產的紅糖熬的糖水，入口即化的豆花是清爽又懷舊的滑嫩口感，特選的本土花生是淡香四溢，桑桑又甜蜜蜜的讓人想再點一碗花生湯獨享花生的美味。豆花的細緻綿密咀嚼中在舌尖化開了，冬天也有薑汁豆花，一年四季都很適合吃的小點心。雖然豆花不是精緻的食物，但也因為平實反而能帶給人一種幸福的滋味。



### 永河吳傳統豆花湯圓 總店

● 彰化市東興里南郭路一段 141 號  
 ☎ 04-7288199  
 ⌚ 11:00-20:00



● 大埔店  
 ● 彰化市成功里大埔路 706 號  
 ☎ 04-7126258  
 ⌚ 11:00-20:00



● 永安店  
 ● 彰化市下廊里永安街 214 號  
 ☎ 04-7288258  
 ⌚ 11:00-20:00

- 1 淡香四溢的花生吃起來桑桑又甜蜜蜜。
- 2 蓋上滿滿的紅糖水，夏日炎炎也很消暑。
- 3 老店已傳承四代，憑藉著料多實在打響在地名號。

# 發仔麵

老字號麵攤純粹的美味



**看**似一鍋平淡無奇的肉燥，可是每家店的絕活，好吃的秘訣就在於豬肉環肥燕瘦的黃金比例、熬煮的火候，還有那鹹甜得恰到好處的滋味，都讓老主顧十分喜愛。發仔麵傳承自爺爺的年代，辦桌起家的爺爺開始做起古早味的麵攤，延續老一輩的記憶有 30 餘年，老味道富有滿滿的人情味。

純手工製作的肉燥，特選的溫體豬肉加入紅蔥頭以及三代祖傳配方進行爆炒，接著再長時間慢火細熬，成就了那絕妙的獨特風味。令人食指大動的古早味肉燥麵，麵條上那一匙百搭肉燥一入饌，加入豆芽菜、韭菜拌一拌一起吃，讓麵食變得有層次感，越吃越涮嘴！獨有的香氣與口感是那熟悉的肉燥香，讓人無法忘懷。

桌上的特製辣醬是店家自製另有販售，樸實香醇的風味看似平凡卻一點也不簡單。綜合湯是大骨熬製成的鮮甜湯頭，吃麵時的最佳良伴。老饕提到，發仔麵有紅、綠兩種顏色的招牌，白天是綠色招牌，夜晚則是紅色招牌，各有擁戴者，所以一整天兩場人氣滿滿。手藝不同但都是祖傳的發仔麵，滿口的真材實料，讓你齒頰留香，單純的美味是另一番不同的好滋味。



1 綜合湯是大骨熬製成的鮮甜湯頭，吃麵時的最佳良伴。

2 堅持用竹編籃子煮麵，就是要將阿公的老味道延續下去。



## 發仔麵

● 彰化市東興里南郭路一段 143 號

☎ 04-7252190

● 5:30-12:50、14:30-22:00

# 彰化涼圓

晶凍滑溜的涼圓  
只要一碗暑氣全消



1



2

**你**曾經吃過涼的肉圓嗎？彰化獨有的涼圓只有限定在地才有的喔！彰化涼圓老店位在南郭路上，走過一甲子的熟悉味，富有滿滿的思鄉情，是遊子回鄉必訪的老字號，擁有爽口的滋味還有沒負擔的飽足感，一次兩碗滑溜的下肚，滿滿幸福味啊！

相較於我們常吃的肉圓，二者的比例與作法皆不同，涼圓的粉皮是晶瑩剔透，選用地瓜粉製成，涼圓的水份含量偏多，滑溜的口感就在於熱水溫度與粉漿攪拌的混合程度，就這樣一顆顆涼圓就出爐了。

小巧玲瓏的涼圓裡包著瘦腿肉與香菇，先蒸後凍的特殊處理方式，透光的涼圓整個飽滿又呼之欲出的令人難以抵抗，很難想像自己正在吃涼的肉圓。店家會淋上獨特的白醬與蒜泥，味道清淡略帶點鹹香，爽口又開胃，夏天想要消除惱人的暑氣，來彰化涼圓吃一碗就對了。

- 1 先蒸後凍的特殊作法是彰化涼圓的最大特色。
- 2 涼圓的斷面看得到肉塊的部分，可以照自己的喜好酌加蒜泥。



## 彰化涼圓

彰化市東興里南郭路一段 182 號  
04-7244810  
8:00-18:00

# 漾屋

## 花草茶舖

時令鮮蔬入鍋

湯頭回甘清甜



1



2

- 1 漾屋花草茶舖主打新鮮蔬菜火鍋，是很多朋友心念必點的餐食。
- 2 吻仔魚炒飯，炒功了得，保留米飯的鬆軟又因吻仔魚彈牙，令人喜愛。

**無**敵隱密的漾屋花草茶舖，就位在彰化市南郭坑溪旁，涓涓細流的流水聲，以及生態保護的完善，在溪旁用餐，那幽靜空間又有花草相陪伴，是很愜意的一件事！漾屋從南郭路一段191巷口進去或是公園路328巷右轉到底都可以抵達。從民國94年開業至今，漾屋花草茶舖主打新鮮蔬菜火鍋以及單點的餐食，蔬菜是自家種植，天然又健康，沒有打廣告下，造訪的幾乎都是老主顧。

入內後發現有些玉石、木雕的擺放，儼然像一處小型博物館般的很有意境，點餐後，送上的是南島鮭魚火鍋、甘蔗嫩筍盤、吻仔魚炒飯、原味雞球盤、蔥香芋頭盤。火鍋會依照當季食材來做搭配，夏天有紅棗，冬天有冬蟲，湯頭清爽回甘，是很多朋友心念必點的餐食。單點的現炒口味上也走自家風格，很適合聚會的一處好場所。

### ① 漾屋花草茶舖

- 彰化市華陽里南郭路一段191巷167號
- ☎ 04-7282619
- 週二 - 週六 11:00-14:00、17:00-20:00
- 週日 11:00-14:00 (週一休)



# 芷軒園

堅持純手工製作  
既健康也抓住饕客的  
心



彰化市少有以手作眷村味為主的老店，隱藏在彰商斜坡上的芷軒園，早期因為公公愛吃眷村美食而去拜師學藝，學得好手藝後也開創人生不同的新世界，店內的麵食、餡餅、粥都是純手工自製，連自家小菜也都自己製作，因此老闆娘每天都要早起親自備料、擀麵、發酵麵條、製作新鮮小菜等等，雖然工時長，也常常廢寢忘食，但站在櫃台前看見客人點餐、用餐心滿意足的表情就值得了。

當牛肉麵上桌時，老闆娘說著「要趁熱吃，因為麵條是手工自製」，碗裡的麵條略粗但麵體本身的麵粉香味重，大口吃下麵條，Q勁十足，湯頭甘甜又帶點濃郁，一碗就很有飽足感。牛肉捲餅也是招牌之一，外衣煎得十分酥脆，牛肉片搭蔥條跟甜麵醬，微甜微鹹咀嚼中是無限的美味。

爽口順滑的精緻小菜也是一門學問，沒個三兩三的功夫又怎能留住老主顧的心！搭配餡餅、蔥油餅保留麵食的傳統味，嚼著滿滿的麵皮香，在芷軒園吃到的是一種幸福，也能讓味蕾獲得喜悅與滿足，來訪的客人以家庭居多更是聚會的好去處。

- 1 芷軒園自家製作的小菜一字排開好強大。
- 2 芷軒園手工製作的餡餅，麵香四溢令人垂涎。
- 3 小米粥，微微的顆粒又有點稠狀，是營養滿分的粥品。



## 芷軒園

彰化市東興里南郭路一段 209 號  
04-7248506  
10:30-14:30、16:30-20:30

# 白鳥

## 早餐店

讓遊子心念不忘  
的幸福味



彰化市商圈不少，其中彰商商圈鄰近彰化高中、彰化高商、彰化藝術高中與南郭國小，學生放學後就會跟著同學一起來白鳥點關東煮吃，超人氣的老店屹立不搖的在學區裡 35 年之久，假日的早晨會瞬間湧入大量人潮。白鳥屬於台版的複合式餐飲，像是炒飯、乾麵、漢堡、吐司、飲品以及黑輪。如果人潮多，店家也會提前做好餐點，讓客人能快速的取餐、結帳。

白鳥還有一大特色就是關東煮每串 5 元，拿起盤子挑著黑輪後再淋上甜辣醬就能大噓美食，關東煮的湯品是免費可以自取。鍋燒意麵同樣很夯，現點現煮需要等候的時間，若是吃不飽亦可加點肉燥飯，不死鹹的肉燥搭爽口的脆筍一定要加上半熟蛋，拿起筷子讓半熟的蛋液緩緩流在米飯上，接著攪拌均勻後食用，蛋香與米香結合出曼妙的滋味，再來杯店內常勝軍甜蜜的草莓牛奶或特製的咖啡牛奶，幸福瞬間湧上心頭。



1 學生牌的幸福美食，關東煮每串 5 元。

2 老店裡的食物是讓回鄉遊子心念不忘的幸福滋味。



### 白鳥早餐店

彰化市東興里南郭路一段 226 之 4 號

04-7262335

5:30-14:30

隱藏在無底廟旁的巷弄美食

# 榕樹下 小吃攤



1



2

- 1 老闆堅持拉仔麵要蒸到透光變色才會 Q 彈。
- 2 人人桌上都有爌肉，只因為入味又甜鹹比例拿捏得恰好。



**爌**肉飯是彰化隨處可見的道地小吃，更是許多人下班會來一碗填飽五臟廟再打包回家給家人享用的美味料理。在南瑤路無底廟旁立著招牌寫著「榕樹下呷麵 呷飯」的攤子，沒錯，就是這家熟人帶路才吃得到的巷弄街角美食！從民國 68 年開始經營，如今二代接棒後，將原先從早到晚的販售時間改為傍晚時段，為的就是健康重要，縮短營業時間，美食依舊不變。

意猶未盡的點了一碗滷肉飯，滿滿的豬肉與肉汁混搭一塊，加入油蔥酥，豐富的油脂以及那滿嘴膠質的口感，美味到讓老饕一口接著一口。簡單的好美食，味道對就什麼都好吃。沒有醒目的裝潢，鵝黃燈下的榕樹場景，幾張大圓桌與攤位上的長凳，走過當時的風華，找得到才吃得到的懷舊古早攤。

榕樹下最具有特色的就是拉仔麵，老闆用筷子拉起麵條時會抖動一下筷子讓麵條呈現鬆動的狀態，接著輕巧的沿著碗型放入，再淋上肉汁，加上爌肉一塊，這微溫的拉仔麵就上桌了，色澤滷得較透因此就會略呈深褐色，彈牙的麵條有著淡淡的滷汁飄香，而三層肉的肥瘦比例恰好，不死鹹很開胃，也好下飯。



## 榕樹下小吃攤

- 彰化市南瑤路南瑤路 376 巷無底廟旁
- 16:30-售完為止 (週六、日休)

# 無名香腸攤

## 炭烤黑輪伯

隱藏版三輪車

美食香腸、甜不辣必點



**無**名無語的老攤車，至今也有 50 個年頭，阿伯騎著三輪攤車在巷弄口賣起香腸、大腸、關東煮、甜不辣，幾樣簡單的食物卻也是彰化在地超人氣小吃。以前彰化廟埕有戲，阿伯就會到附近擺攤，幾年後就固定在現址擺攤，在學生時代一下課便往炭烤黑輪伯這裡衝一波，那懷舊滋味剎那間好像昨日才剛發生一樣，好懷念啊！

還記得第一次來排隊，看著大家比手畫腳的點餐，原來是阿伯無法開口，以手勢替代語言，沒有喧鬧的聲音只有呼嘯而過的車聲，炭烤爐子熱呼呼，現烤的食物請耐心的等待，送到眼前的炭烤黑輪餅邊緣帶點焦脆，但酥脆外皮與厚度成正比，也讓我們感受到無比的幸福感。香腸、米腸混搭可以搭配小黃瓜，香腸的甜味很鮮，越咀嚼越香，有好一陣子幾乎天天來報到，只因為喜愛吃，加上道道都是美味，隱藏版美食快點來嚐鮮吧！

- 1 香腸、米腸混搭再配上小黃瓜，滋味鮮甜。
- 2 老闆不疾不徐的將關東煮放入碗中，放好後就會比價格，只需要付錢就可以了。
- 3 無名無語的老攤車，至今也有 50 個年頭。



### ❶ 無名香腸攤炭烤黑輪伯

- 彰化市西安里曉陽路 208 巷巷口
- 14:00- 售完為止 (週三、六、日休)

# 北區

彰化市北區是居住較為密集的地區，區域特性比較著重民生與教育。建校百年的彰化女中，文風鼎盛，孕育出許多優秀的學子。這裡也有台灣文學之父的賴和紀念館，彰化孔廟與元清觀也是各具特色的國定古蹟。三民市場是目前彰化市最大的批發零售市場，周邊也有許多市民喜愛的家常美食。



榕樹下爌肉飯

阿圖爌肉飯

過溝仔肉圓王

乾美路一段

扇形車庫

民生地下道

西部幹線鐵路

阿嬤的孫女古早味冰

阿三肉圓

永安街

長興街

永安街

廣美香肉鬆店

長壽街

車路口肉粽

車路口肉羹

不二坊

民生路

杉行碗粿

王長發商號

中正路一段

肉包李

彰化火車站

北門口肉圓

永成炕肉飯

長興街

永昌街

水利冰屋

路

和平路

五信現炒

長安街

AGA Burger

民生路

光復路

中山路一段

陳稜路

光復路

和平路

成功路

阿泉爌肉飯

天公壇爌肉飯

元清觀

大東門福德祠

開化寺

彰化孔子廟

永福街

苔條花生

彰化藝術館

中華路

中華路

孔門路

黑肉麵

秀菊蛤仔麵



老朱爌肉飯



18號冰沙

阿興魯肉飯

紫音素食

賴和紀念館

家香潤餅

蔡胡椒餅



● 美食店家

● 景點

● 廟宇



# 阿三肉圓

內餡豐富 層次分明  
令人食指大動



**酥** 酥脆脆的大肉圓中包著滿滿的餡料，起鍋時猶如棒球般的大顆，這就是「阿三肉圓」，傳承三代與北門口肉圓是出自同門，因為《那些年，我們一起追的女孩》來這裡用餐而爆紅，掀起一股追電影熱潮，也曾榮獲網路票選、雙料冠軍及擂台賽亞軍，在種種因緣下讓阿三肉圓一開店每日門庭若市，座無虛席，想要吃就要耐心排隊等待。

當肉圓遇到 100 度高油溫時，逐漸膨脹的肉圓越來越飽滿，服務人員快速的拿起叉子從熱鍋中叉入碗中，接著拿起剪刀劃過，還能聽到清脆悅耳的聲音，淋上特製的醬汁，熱騰騰的立馬上桌。獨門醬料與酥脆的肉圓混合一塊，口味獨特，加上內餡的後腿肉、肉絲、油炸後的鴨蛋、香菇，豐富的層次分明卻又融合，滋味令人食指大動，一鼓作氣就能吃掉兩顆。

搭配肉圓的湯品很多，除廣受好評的龍骨髓湯之外還有其他多樣的選擇，都能讓你有不同的驚喜。肉圓外帶回家會用密封口包裝，保持鮮美多汁的滋味，美味指數超高的人氣小吃，若沒吃過就不能說來過彰化一遊啦！

1 工作人員熟練的剝著鴨蛋。

2 蒸好的肉圓會再經過油炸才能上桌。



## 阿三肉圓

● 彰化市興北里三民路 242 號

☎ 04-7240095

● 10:30-19:00 (週一休)

# 水利冰屋

每日新鮮熬煮

給料霸氣大方



**坐**冰店在夏天最夯了，位在中山國小對面的水利冰屋，始於民國 74 年，水利冰屋的名字會讓人誤以為是水利會出來開的店，後來詢問老闆娘才知從前前面是水利站，因此老闆娘直接將店名取為「水利冰屋」，打響自己名氣也做出超人氣的雪綿冰，午後，水利冰屋常常高朋滿座，客人絡繹不絕，老闆娘每日新鮮熬煮出各樣的配料，也不甜膩，用料上很仔細，給料一樣很大方，往往點一份冰就能兩個人一起分享。

雪綿冰是店家自己做的冰磚，點了抹茶紅豆冰的抹茶，淡淡的抹茶香跟紅豆、煉乳很搭，不用刻意攪拌直接品嚐，一瓢送入口中，味蕾間瞬間散開來，香甜又好吃。八寶冰同樣是特色冰品，現點現刨，再淋上糖水，自然的香甜味很討喜，糖水十分的清香，粉嫩的配料很療癒，加入刨冰更有清涼感，綿密芋頭加上傳統餡料，每個都好經典又香醇。老闆娘特別提到冰品買現成配料很簡單就能賣，但他們選擇樣樣都自家手作，為的是客人的健康跟養生，喜愛真材實料的冰品，來水利冰屋就對了。



## 水利冰屋

- 彰化市中正里中山路二段 663 號
- 04-7256689
- 10:00-22:00

- 1 傳統餡料每日新鮮熬煮健康美味兼具。
- 2 冰品種類眾多、食材新鮮的水利冰屋。



# 蔡胡椒餅

深厚底子

烤出金黃胡椒餅



**胡**椒餅源自福建福州的豬肉烤餡餅，來台灣後才改良成為家喻戶曉的小零嘴，同樣是製作胡椒餅，每家店的製作技術與材料搭配各有千秋。位在彰化市中山國小旁的蔡胡椒餅下午開始營業，只見老闆先在一旁的料理台揉製麵團、分切、塑形，接著包肉又抓起滿滿的蔥入胡椒餅，用著敏捷的速度包著胡椒餅後就先放置在旁邊的盤子上，又再繼續包著下一顆胡椒餅。店內有起司與赤肉兩種，老闆直接在上面撒上黑芝麻與白芝麻作為區分，接著沾水就準備下鍋去烤了。

店家備有大型的桶子，內部以陶窯的方式來讓胡椒餅受熱，底部則是柴燒，將一顆顆胡椒餅黏在桶子旁邊再蓋上桶蓋烘烤，數分鐘後再持火鉗夾出烤好的胡椒餅。那一顆顆從白胖的外觀到烤好的金黃胡椒餅，光看就覺得好幸福。赤肉的內餡沒有多餘的脂肪，滿滿的胡椒味道，口感扎實，每一口都吃得到蔥肉。長時間的火候與時間的淬煉，老闆底子深厚的好功夫也讓胡椒餅的名聲遠播，只吃一個真的不過癮啊！



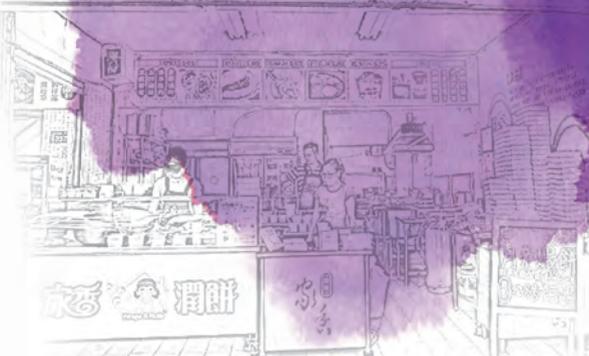
- 1 老闆手腳迅速的包著一顆顆的胡椒餅。
- 2 胡椒餅以黑芝麻與白芝麻作為口味的區分。



## ①蔡胡椒餅

- 彰化市龍山里中山路二段 734 號
- 0931-585379
- 14:00-19:00 (不定期休)

家香·潤餅四神湯專賣店 720-1281



# 家香

## 潤餅

豐富配料入卷

滿嘴甘甜味



1



2

早期吃潤餅是因為寒食節，後來與清明節結合後，人們在祭祀祖先時也會拜潤餅皮。家香潤餅在三民市場旁有 10 年之久，時間一到人潮湧入排隊等候購買，忙得不可開交的老闆擦著潤餅皮，一張張薄透光的潤餅皮放上大量的蔬菜後再做成一捲一捲的潤餅，好適合作下午茶點心。

潤餅皮要好吃，就是自家製的濕性麵糰在專用鐵板上擦起潤餅皮，難度高因此要有實力的才有辦法做出這一片片的餅皮。潤餅好不好吃看的是老闆的炒功、好手藝，五顏六色的菜盤就擺在眼前，檯前攤開一張張潤餅皮，大量的蛋皮、青蔬層層堆疊落在其上，最後輕輕的在小山前撒上花生糖粉、香菜，接著就將潤餅扎實的捲起來，清新的滋味無負擔，一口咬下瞬間在唇齒間彈開來，配料也太豐富了。

家香是彰化市唯一有瘦肉、滷肉、雞絲、素食口味可以選擇的潤餅，變化多端的口味符合大眾的喜好，午後就來嚐鮮吧。

- 1 拿起麵糰擦起潤餅皮鮮度滿滿。
- 2 購買多條潤餅捲店家會用盒子裝好方便顧客帶回家。



① 家香潤餅

● 彰化市中正里中正路一段 241 號  
☎ 04-7201281  
🕒 6:00-18:30 (週一休)

# 阿興魯肉飯

看似不入味的醬色  
獨門秘訣卻讓爌肉滋味滿滿



彰化市的爌肉飯 24 小吃都吃得到，在地有一家深受老饕垂青的阿興，排隊人潮不亞於老朱爌肉飯，兩家人氣極高有各自的擁戴者。接近午餐時刻，外帶者居多，內用者也不少，以黑色裝盤的方式點餐，慢慢地將餐盤往前移動點完後，從選擇爌肉部位開始到青菜與湯品，最後一關就可以結帳找位置坐，若想要加點辣椒、薑絲、香菜，都可以到前台自取。

有人懷疑地問過，淡淡的醬色滷在爌肉上，直覺沒有入味，但實際上這是阿興的獨門秘訣，爌肉處理得宜，豬後腿肉沒有絲毫的膩感，皮肉分離，口味相當爽口，其中店內的豬腳可是讓很多人慕名而來，早午餐若想吃飽，就到阿興魯肉飯吧！



1 全程開放式的廚房，拿餐盤點餐從開始到結束，SOP 流程很像在簡餐店。

2 阿興魯肉飯主打淡色卻滷得很透的爌肉是一絕。

3 午間來阿興包便當者多，內用者也不少。



## 阿興魯肉飯

彰化市文化里中正路一段 252 號

04-7250730

6:30-13:00 (週日、一休)



# 不二坊

因蛋黃酥意外爆紅  
連代購也瘋狂



只要一提起彰化不二坊，就有人立馬舉手說：「我知道，蛋黃酥最有名。」是的，不二坊是彰化在地 50 年之久的老餅舖，老老闆以糕餅起家，中西合併的西點麵包傳承至二代接棒開始走創新路線，近幾年突然因蛋黃酥意外爆紅，逢年過節在地朋友總會出動一家老小來排隊等候出爐，外地旅人聽聞限量又限定顆數的情況下，決定跟著排隊熱潮嚐鮮去。

「蛋黃酥真的如此無敵嗎？」剛出爐的蛋黃酥會先放到一旁冷卻後再進行分裝，拿到稍有餘溫的蛋黃酥，捧在手中卻是滿滿的感動好捨不得吃，回家後用刀子切兩半，那渾圓飽滿的蛋黃蹦出來，紅豆沙混合包餡，色彩、層次分明的外衣猶如千層派一般，咬下的第一口蛋黃帶點濕潤，甜而不膩的紅豆沙再搭配酥皮，豐富又細緻的味道融合在一起，卻又品嚐得到每一層帶來的衝擊與享受，人間美味莫過於此吧！

- 1 傳統口味的糕餅玲琅滿目也是不定期供應。
- 2 店內外排隊人潮多，連代購也瘋狂。



## 不二坊

- 彰化市中正里中正路一段 293 號
- 04-7225328
- 9:00-12:00、14:30-18:00(不定期休)



樸實好味道

在地人的共同回憶

# 車路口肉羹



一晃眼，一甲子過去了，在民生市場入口的車路口肉羹麵線糊仍屹立不搖的在這裡駐足，滿滿老味道依舊不變，傳承二代秉持古法製作，以當日溫體後腿肉剁碎後，加入旗魚漿、高麗菜、筍絲讓味道更加的契合，只是一碗樸實的肉羹，不僅是回憶更是常伴老彰化人的左右啊！

老闆迅速拿起鐵水瓢一瓢接著一瓢的舀起剛煮好的肉羹、麵線糊，補滿攤車前又繼續叫著下一位客人，不久後我們點的餐上桌了，大骨當湯底，加上清爽簡單的肉羹勾起薄芡選擇入黑醋或薑泥，味道好搭，手工肉羹彈牙吃起來也不會粉粉的，新鮮是老店吸引人的最大特色，另外就是平價取勝，再者吃不夠也可以加點麵線糊，用鹿港的手工麵線跟蝦米熬煮而成，古早的美味深得大眾喜愛。

■ 客人點綜合口味，老闆迅速調和，猶如調雞尾酒般的表演讓人驚艷。



## ① 車路口肉羹

● 彰化市信義里中正路一段 314 號  
 ● 04-7262999  
 ● 14:00-22:00



# 車路口肉粽

懷念的家鄉情



1



2

**在** 中正路車路口旁的車路口肉粽秉持著父親的老手藝讓肉粽發揚光大，還記得小時候住在三民市場裡，常常跟阿嬤來這兒買肉粽回家吃，那記憶猶新的畫面又再度在腦海中浮現，車路口肉粽常常供不應求，店內的肉粽從竹葉到餡料和炒米都是把關過的，50年來只用傳統的古早味打遍彰化人的心。

熱騰騰的肉粽拆起粽繩、粽葉打開放入碗中，澆上一大匙紅麴醬、古早味醬油，肉粽勻稱的上色，鬆軟又透心。紅麴醬是用紅麴與糯米調和而成，絕不添加色素，自然的甘鹹甜味一次席捲而來，甚至有些人偏好沾紅辣椒醬來提升肉粽的風味，想怎麼馴服這顆小小的肉粽就看自己的喜好而定，令人無法抗拒的肉粽香也是懷念的家鄉情。

- 1 飽滿肉粽樸實卻隱藏著誘人的味道。
- 2 紅麴醬不添加色素淋在肉粽上鹹甜好滋味。



## ① 車路口肉粽

● 彰化市信義里中正路一段 322 號  
☎ 04-7269550  
🕒 9:30-20:00

# 廣美香 肉鬆店

尋訪巷弄的真實老味道



**走**入彰化市最老的民生市場，隱藏了一家創立於民國 57 年的廣美香肉鬆店，超級隱密，幾乎只有在地人才知道的老店，從一台小推車就做起了鹹豬肉、香腸跟菜頭粿的生意，堅持自家製作也遵循古法，讓廣美香名聲大噪，款款商品都是經典特色，店家也開始做起滷味的生意，但每天限量因此晚來是吃不到的。

只要逢年過節，來廣美鄉採買的客人就會將小街道擠得水泄不通，許多老饕也會趁機來買東西回家拜拜，有時候現場可以買得到現烤的黑胡椒鹹豬肉，是當日現宰比例勻稱的豬五花肉，再加入多種中藥醃製而成，黑胡椒香氣濃郁，是超人氣商品唷！

手工的高粱酒香腸做工上有些複雜，但也因為獨家配料因此讓高粱酒香腸一口咬下飽滿多汁，令人回味。水噴菜頭粿是台灣的蘿蔔當日現做，外酥內軟加入醬料超好吃的。美食只要沒有添加化合物，加上食材新鮮，遵循老味道製作，那成為桌上餚吃到時是滿足且幸福的。



1



2



3

- 1 黑胡椒豬肉加入多種中藥醃製而成香氣瀰漫。
- 2 店內有各樣的滷味每日限量。
- 3 廣美香肉鬆店的商品皆以真空包裝為主，送禮自用都適合。

## 廣美香肉鬆店

彰化市信義里中正路一段 324 之 7 號  
(民生市場內)

0923-656636

7:00-12:00



# 王長發商號

百年古厝用餐趣



**擁**有百年歷史的三連棟老屋，在老屋裡格局分為前進、天井、後進，前進是民國 16 年建造，後進是民國 4 年的建物。王長發商號以經營米行起家，巴洛克建築立面有稻穗圖案，長發為商號店名，是這條街上第一棟樓房。目前結合餐飲與藝文的老屋餐廳，看著牆上寫著「滷」字，一問之下才知王家後代子孫正是巧幫滷味連鎖集團的創辦人，而巧幫滷味就起家彰化孔廟旁。

老屋注入一股新活力，做出一番事業來，也讓老屋裡更添不少新意，但仍保留巴洛克時期建築，裡面也看得到新舊年代的建築工法，例如竹編、土角跟木造，是台灣建築史的縮影版。目前天井有用餐區域，後部有提供講座區域。二樓有時會有抓周活動、藝文展演，餐點部分有簡餐、牛肉麵、點心、飲品，老宅用餐格外舒心，百年建築結合餐飲跟藝文，一起來欣賞百年古厝的歷史魅力吧！

- 1 老屋當道，在老宅裡用餐，是件很愜意的事。
- 2 王長發商號是這條街上第一棟樓房，佇立在此有百年歷史。



## 王長發商號

- 彰化市信義里中正路一段 478 號
- 04-7200119
- 10:30-20:00 (週一 - 五休)

# 永成

## 爇肉飯

走清爽路線的好滋味



一天 24 小時的爇肉飯馬拉松，夜間來永成爇（爇）肉飯吃一輪限定版的豬腳、離緣、圈仔，這簡直幸福過頭了！傳承四代的永成爇肉飯從阿公的年代開始賣起爇肉，堅持品質早晨會到南門市場挑肉選部位，接著進廚房開始備料。爇肉好吃的秘訣在於腳庫肉煮到六、七分熟再撈起來，轉移到白鐵鍋，煮兩小時再關火燜煮兩小時，這樣才能做出 Q 彈的爇肉。

哇！肥嫩嫩的爇肉是圈仔，那琥珀般誘人的色澤，光看就覺得很無敵喔！爇肉入口即化，咀嚼中還有豬肉香，底部的米飯淋上醬汁保有一層濕潤感。豬腳、爇肉都是不錯的選擇，往往一塊肉不夠就會再點上一塊才能滿足口腹之慾。綜合湯是油蔥肉丸、雞捲、蝦丸手工製作，連大骨熬湯都很用心。味香四溢，走清爽型的爇肉在彰化是不可多得的美味料理。



1



2



3

- 1 永成的豬腳屬於清爽好入口的鮮嫩肉質。
- 2 滷鍋裡的爇肉部位都是精選。
- 3 綜合湯裡的油蔥肉丸、雞捲、蝦丸都是手工製作。



### ① 永成爇肉飯

● 彰化市興北里中正路一段 483 號  
● 04-7265442  
● 16:00-22:00

# 北門口肉圓



## 北門口肉圓

匠心獨具的酥炸外皮  
引領老饕瘋狂朝聖



1

早期彰化老攤做生意都會挑擔賣著食物，北門口肉圓也不例外，民國 57 年，最出名就是炸得酥酥脆脆的外皮，令不少人慕名而來。詢問之下才知曉，以前彰化車站附近美食何其多，往來的人潮也多，很多客人為了搭火車買了餐就離開，但那時還沒有像現在如此便利的油鍋，加上老老闆認為軟皮的肉圓含油，包回去不好吃，突發奇想若是熱油 100 度來酥炸，是否能讓肉圓包回家也能保持好口感，就這樣酥皮肉圓就誕生了。

老老闆那年代，店內用餐也有表演可以看，那就是老老闆徒手從熱油鍋裡取肉圓出來，甚至是用滑壘的方式在送餐，這是老一輩的回憶，也是打響北門口肉圓招牌的傳奇故事。而酥皮肉圓好吃的秘訣在於高溫油炸，經過 100 度的熱油洗滌後，肉圓膨脹逐漸變得渾圓飽滿，時間與油溫火候的控制也就變得十分重要。

起鍋的同時是老闆的快手將肉圓叉入碗中，依序淋上獨家調配的醬料，甜醬、醬油、蒜泥、辣椒醬，外酥內包覆著高油溫鎖住的肉餡湯汁與醃製過的豬肉，還有那香滑的炸鴨蛋與精心挑選的花菇，厚實飽滿得讓每一口都能享受到肉圓的甘甜滋味。之前上新聞的百元大肉圓，裡頭還有北海道干貝，如此高檔的享受怎能不來嚐一嚐呢？



2

- 1 北門口是彰化第一家炸酥皮肉圓的老店。
- 2 百元的肉圓包著干貝等餡料集結精華於一身。



### 北門口肉圓

- 彰化市信義里中正路一段 494 號
- ☎ 04-7229980
- 11:00-19:00 (售完為止)

# 老朱 爌肉飯

百吃不膩的爌肉味



**揮**汗如雨的天氣下，美食當前仍舊要吃老朱爌肉飯，自阿公那一年代，也正是民國 59 年開始營業至今，老朱賣著幾樣簡簡單單的菜色，店內再擺設幾張桌椅，攤前那與老闆親密接觸的老舊木椅凳，是常客最愛的座位，吃的不僅是美味更是回憶與舊時光，光這些就足以擄獲人心。

一塊塊的爌肉十分入味，處理好的後腿豬肉用老滷汁、古早味醬油滷製數個鐘頭，飯上有醬瓜、爌肉，集結精華於一整碗。粒粒分明淋上肉燥的米飯，再咬上一口叉著竹籤的爌肉，豬皮與肉之間的脂肪被剔除掉，入口感受到的是柔軟的肉感，膠質滿滿也很 Q，一碗裡有多重滋味，直覺要再續點第二碗才滿足。金紅油亮的香腸、白菜滷清甜無比搭配爌肉飯，在老顧客心中可是完美絕配啊！

- 1 集結精華於一整碗的爌肉飯再來碗湯就是滿足的一餐。
- 2 金紅油亮的香腸同樣誘人。



## ①老朱爌肉飯

- 彰化市文化里中民街 31 號
- 04-7234158
- 6:00-13:30 (週日、一休)

# 黑肉麵

入口即化的人間美味  
無人不知的火紅店家



**黑**肉麵是超人氣的彰化在地小吃，只因為「滷排骨」這一味讓不少客人慕名而來。遠近馳名的「黑肉麵」，光聽名字就很特別，一問之下才知道，原來第一代老闆身形黑黑瘦瘦的，客人叫起綽號，叫著叫著就變成店名了，如貓鼠麵一樣，綽號變成店名。

民國 35 年開始沿街叫賣，更換的位置都在孔廟四周圍，後來民國 70 年搬到現址，鄰近於八卦山牌樓附近，有些人到八卦山遊玩都會順道來吃黑肉麵。黑肉麵目前由第三代接班，採訪時詢問老闆為何會做黑肉麵店緣由，老闆打趣著說：「就是需要生計所以去外地學習，而後自己研發調整製作自家的商品，創出無人不知的火紅店家。」

排骨飯成為人氣美食，秘訣就在滷汁是獨門秘方，另外就是精選後的排骨先炸後滷，小火慢滷，滷汁整個看起來是清的，搭配的酸菜也是再翻炒過，這樣一碗油亮的排骨飯就出爐囉！燉露嚴選配料，做出一碗碗新鮮的燉露，早期做燉露是為了讓下交流道的大車司機可以隨買隨吃，排骨飯加一碗湯，就是屬於在地人道地的平民小吃。

- 1 排骨飯裡的酸菜是翻炒過的，搭配米飯，鹹香甜滋味很多層次。
- 2 精選的燉露款款好美味。



## 1 黑肉麵

- 彰化市永福里孔門路 15 號
- ☎ 04-7221058
- 10:00-19:20 (週二休)

營養美味的平價小點心

# 阿嬤的孫女 古早味冰



**隱**藏在民生地下道旁的巷弄裡的阿嬤的孫女古早味冰，有 40 幾年的歷史，外面招牌不明顯，但是卻是在地人喜愛的一家店！這台賣冰的工具，也陪伴阿婆很久了，看著牆上泛黃的紙上寫著工整的書法，就是菜單。店裡除了杏仁露冰，還有鳳梨冰、牛乳冰、梅子冰、檸檬冰，無論是內用或是外帶價格統一。

鳳梨杏仁露冰的鳳梨是阿婆天天熬煮 4 小時，還有鳳梨絲，手工製作也沒有添加香精。梅子杏仁露上的梅子，是醃漬了 1 年才拿出來做成冰品，點一碗，那鑽石的小碎冰，放到嘴裡不會馬上溶化，咬下去還有脆脆的聲響，調劑一下味蕾也解掉剛用餐後的膩感，Q 彈一碗杏仁冰真的不夠呢！

- 1 點一碗杏仁冰，無論加梅子或鳳梨都是古早好滋味。
- 2 店內看得到懷舊的價目表與孫女做的價目表新舊並陳。



## 阿嬤的孫女古早味冰

- 彰化市興北里民生路 420 之 1 號
- 0912-190990
- 10:30-20:30 (每年 5-10 月營業)

# 肉包李

用心秉持老手藝的好味道



1



2

喜歡多汁肉餡的美味肉包嗎？彰化不只爌肉飯、肉圓出名，肉包也是其中之一。彰化肉包先驅，肉包李，簡單的美味中蘊藏著的是無限的懷念，返鄉遊子一有機會回來就會買上好幾袋解饞，銅板價格吃起來也無負擔。

從阿公那一年代光復時期做著糕餅，阿公的糕餅需配合著節慶才有製作不同的特色商品，感覺因為節慶而受限，後來在二代就慢慢轉型成民生所需的包子饅頭，亦可當早餐，也因此舉讓肉包李瞬間名聲大噪，讓肉包逐漸成為眾所皆知的小點心。傳承阿公的衣鉢至今有三代，秉持著老技藝，每日新鮮的老麵發酵，嚴格的把關就是要讓消費者吃得到用心的好味道。

老闆揉起麵糰的專注神情直到現在都還印在腦中，拌起餡料同樣不馬虎，溫體豬肉瘦的比例多過肥肉，樸實調味口感上有別於一般肉包，思量後決定每款各來一顆。從老闆娘手中接過從蒸籠中取出香菇肉包，迫不及待的撥開香菇肉包，好燙手，但看著緩緩生煙、飄香十里的包子老麵麵皮也太綿密，咀嚼間還有麵粉香，大口咬下內餡味道鮮醇沒有膩感，蛋黃肉包裡的蛋黃是用紅土鹹蛋，新鮮又鬆軟，肉包李還有小時候的嘴饞點心小饅頭也是必吃，經過數年品嚐香味依舊，是令人會想一來再來的老店。

1 香菇肉包僅以簡單調味就做出口碑。

2 保留最原始的古法製程，當日新鮮現做的包子饅頭。



## 肉包李

彰化市中正里永安街 11 號

04-7236366

9:30-20:00

# 秀菊 蛤仔麵

精華滿滿  
吃了瞬間精神百倍



**同**樣在彰化地區有著人氣美食之稱的秀菊蛤仔麵，自民國 68 年開始賣蛤仔麵，轉換好幾個場所後，落腳在永福街上。經營一家店的難能可貴之處就在於新鮮的食材與老闆娘的堅持，每日從市場批發回來大量的蛤仔與豬大骨熬湯數小時後，最精華的湯底就這樣出爐了。

秀菊蛤仔麵的蛤仔麵是人氣必點商品，當麵條起鍋後，加上油蔥酥、蝦米、獨特醬料，最後再來一匙鮮美蛤仔，吃到這碗蛤仔麵真的是人間美味。店內也有肉燥飯，看似肥滋品嚐起來卻是香濃又不膩口，也可以做成便當，此外雞捲也是饕客必點佳餚，雞捲很大條，金黃酥脆搭多汁內餡，沒點真的很可惜。湯品部分具有特色的是海鮮清湯，料多實在，喝下一口，整個海味滿到心坎裡。

- 1 秀菊蛤仔麵料多湯鮮美。
- 2 雞捲金黃酥脆內餡多汁。



## 1 秀菊蛤仔麵

- 彰化市永福里永福街 18 號
- 04-7226577
- 10:30-19:30，中午休息 2 小時（週四休）

# 阿泉爌肉飯

在地人專屬的台式早餐



1



2

**無**敵人氣早餐，阿泉爌肉飯，彰化在地人專屬的早餐，有 80 年歷史的阿泉，早期阿公挑著扁擔沿街叫賣，在舊市區裡巡迴賣著爌肉飯，後來才搬到現址。一透早老彰化人就會在此聚集，點碗爌肉飯配碗湯，是一天活力的來源。

阿泉的爌肉當天現滷，4 點就開始準備，手法與烹調如出一轍，用溫體豬肉製作，連中間一層油脂也會去除後才串上竹籤，厚工的細節也堅持品質，粒粒分明的米飯上再放一塊厲害的爌肉跟醃醬菜，肥瘦各半、均勻上色的爌肉，那看似肥滋滋的感覺，卻一點也不油膩，重點是好香滑有彈性啊！只管大口大口咬，不會卡牙縫的肉，超好吃。

沒有單獨賣肉燥飯，費工的手切肉燥只淋在蔬菜上。阿泉的滷汁，鹹中帶甜，很像阿嬤常常滷的味道，不屬於重口味，每一口都吃得到幸福味。

- 1 吃爌肉基本配菜：香腸、油豆腐、滷蛋。
- 2 喜愛阿泉爌肉飯的人不分老少。



## ① 阿泉爌肉飯

- 彰化市光華里成功路 216 號
- ☎ 04-7281979
- 7:00-13:30 (售完為止)



老屋X中西合併  
漢堡意外的驚喜

# AGA Burger

**原**本在西門町開業的 AGA Burger，由一對年輕夫妻所經營，在一次契機下返鄉回彰化，在此地尋得一棟 40 多年曾為醫事檢驗所的老屋，便開起 AGA Burger。融合美式與日式口味，研發麵包、原肉、蔬菜的組合，顛覆人們對漢堡的既定印象。漢堡裡放的熟菜是採用彰化在地食材，漢堡肉則是挑選整塊肉片而不用絞肉做成，麵包更是客製尋找麩皮麵包，驚喜連連，也能征服挑嘴貓的味蕾。

小小的空間是一種溫馨的感覺，很適合慢慢用餐，確定點餐的品項後就可以往 L 型櫃檯結帳，現點現做的餐點需耐心等待，當少女心大噴發的漢堡上桌，漢堡皮印上 AGA 字眼，筋肚堡中用牛筋、牛肚加入薑與肉桂滷汁滷一天，費工處理但入口即化開，黃牛肉堡以新鮮黃牛里肌肉作成肉排，簡單調味但咬下是豐富肉汁在嘴裡流竄著教人難以忘懷，周邊還有配菜像是馬鈴薯、當季蔬食，蒸熟過油以簡單的鹽作為調味，簡單卻是好滋味！

就連溫沙拉也同樣很新鮮，像是剛從田園裡摘下的鮮蔬，撒上起司與特製醬汁，味道一點都不違和，AGA Burger 用簡單又樸實的方式做出令人驚艷不已的餐點，讓食客也能吃到在地食材與新鮮的滋味。

- 1 AGA 空間老味道的氛圍很迷人。
- 2 溫沙拉像是從田裡剛摘下來的蔬果好清甜。
- 3 黃牛肉堡肉汁亂竄惹得嘴裡滿滿的肉鮮味好銷魂。



## AGA Burger

彰化市光復里成功路 239 號

04-7282648

週二 - 五 17:00-20:30、

週六、日 11:00-14:30、17:00-20:30 (週一休)

# 杉行碗粿

老字號的老味道



陪伴我們走過許多個年頭的杉行碗粿，對每個彰化人來說是心中難忘的碗粿，從前面木材行搬到現址，環境上也更加的舒適，只有口味不變一樣美好。

當外地客來遊玩有些覺得名字特別，就詢問起名字的由來，從前杉行碗粿在杉木木材行前擺攤，所以沿用了名字，第一代老闆以手推車叫賣著至今傳承三代，堅持古早味的碗粿基底，口味上也多了創意的選擇，營業時間長因此想當早餐、午茶都可。

碗粿要好吃，製作過程與磨漿的比例很重要，杉行碗粿以在來米磨成米漿製作而成，內餡是事先醃漬過的豬肉塊、香菇，碗粿完成吃起來很厚實的米香，醬料上加了花生粉，米香與醬香接二連三地席捲而來。綜合湯爽口甘甜，好搭料多實在的碗粿，來彰化一遊不妨列入口袋名單內。

- 1 綜合湯裡有著蹄皮、丸子、筍子味道讚。
- 2 剛炊好的碗粿放入鐵櫃保溫，一打開就飄出淡淡米香。



## 杉行碗粿

● 彰化市信義里成功路 312 號  
☎ 04-7260380  
🕒 6:30-18:00

# 五信現炒

既新鮮又平價的  
在地快炒店



1



2

彰化公車總站後美食不勝枚舉，自民國 75 年開始，在五信合作社的騎樓下做出大份量銅板價的五信現炒，憑藉著新鮮聞名。早期沒有中山高速公路時，彰化是南北縱貫線，因此在宵夜時刻很多外地客會來用餐，營業時間就比較長，但如今換到現址，外客銳減，營業時間就跟著縮短。

五信現炒老闆的功夫了得，客人最常點的是炒飯、炒麵，份量大，每道菜一點也不馬虎。看了一下菜單，決定點煎黃魚、味噌鮭魚湯、蛤仔湯、牛肉炒空心菜、炒鱈魚、薑絲大腸、蝦仁肉絲炒飯、海鮮炒麵，身手俐落的老闆不停地翻動鍋裡的食物，直到入味，清新淡雅的每道佳餚上桌，忍不住猛吞口水，色香味俱全。海鮮的部分也是新鮮處理，直接現煎、現炒，鮮度真的沒話說，一整桌不用六百元，就能品嚐到鮮美的好料理。

- 1 大份量的炒麵是客人最常點的餐點。
- 2 物美價廉的海鮮，限量供應。



## 五信現炒

彰化市光復里長安街 46 號  
0935-958026  
16:30-23:00

# 18 號冰沙

食材天然 魅力無限大



**超**過 30 年的冰沙老店，其實是陽明國中學生下課最愛來買的店。18 號冰沙有十幾種的風味冰沙，皆為天然食材製作，有些水果類的冰品吸得到果肉，喝起來就好像綿綿冰，真材實料既便宜又好吃，廣受彰化在地鄉親與鄰近學生的喜愛。

每種冰沙都會有它的獨特之處，以往舅媽很常來買檸檬冰沙或者是清冰回家，只需要一口就能消暑意。那草莓冰沙有著微酸與果肉的咀嚼口感。綠豆沙也是超人氣的冰沙，自家熬煮的綠豆，每一口都是懷舊的滋味，不變的記憶滋味，也是共同美好的回憶，當口袋裡的銅板與美食可以均衡，我想應該沒人可以抗拒冰品的魅力吧！



1 綠豆沙是自家熬製的，真材實料又便宜。

2 經營超過 30 年的 18 號冰沙一直是學生的最愛。

3 18 號冰沙以天然食材做成，讓客人吃得沒負擔。



## 18 號冰沙

● 彰化市陽明里長順街 18 號  
● 10:00-20:00



每日新鮮  
Buffet  
任君挑選

# 紫音素食



1



2

民市場周邊有著很多素食，其中紫音素食在這兒也有 32 年的歷史，原本只單純賣著素食麵，後來開始增設自助餐的部分，每日現炒又多樣化的菜色很像在吃 Buffet，可以包便當也可以點選幾樣菜帶回家，少人口的家庭也可以吃得健康又安心。

紫音素食的稀飯在 8 點前就會完售，早起的鳥兒才吃得到的限定粥品。若是點麵食類，就會淋上以豆輪丁為主的素肉燥，清爽素燥搭乾麵真的是一絕。嗜辣者絕不容錯過店家自製的豆瓣醬，添了這層味道，是獨特的靈魂，百搭入米食、湯品都很合宜。

濃郁的藥膳湯以中藥食材熬煮而成，醇厚濃郁再加上手作的菜捲，那裡頭的筍絲、紅蘿蔔、木耳、菜滷肉，吸飽湯汁一口咬下，是延綿不絕的滋味湧入心頭，喜愛素食者絕對不容錯過。

- 1 特殊節日店內才會有的炒麵與多種菜色任君挑選。
- 2 市場裡隱藏版素食，每日人氣滿滿。



## 紫音素食

彰化市民生里長壽街 56 號  
04-7290113  
6:00-12:30

# 苔條花生

因總統一砲而紅的香脆零食

**原**本是只送不賣的開胃菜「苔條花生」，卻因為前總統李登輝一句話，變成彰化的幸福伴手禮。

民國 60 年開餐廳，某一年彰化淹大水，前總統李登輝來視察災情，途中在苔條花生開業的餐廳用餐，等不及廚房上菜就先吃桌上的開胃菜充飢，意外的發現苔條花生做成的開胃菜也太涮嘴了，便建議他們做成伴手禮，讓外地客也能品嚐得到，因緣際會下，讓苔條花生搖身一變成了彰化名產，走紅又熱賣，從整盒的伴手禮到單包裝的苔條花生都有，攜帶方便，常有客人會直接買出國當禮物送友人。

苔條花生堅持使用國產的北港花生，挑選脆硬又有香氣的花生，再加上海苔、糖、鹽下去手炒，炒出花生特有的香氣，加上自然甜味海苔讓苔條花生清香撲鼻，沒有加入防腐劑，夏天保存期限 1 個月，冬天保存期限則比較久，宅配或自用兩相宜。

## ① 苔條花生

- 彰化市永福里陳稜路 1 號
- 04-7225985
- 9:00-21:00



1



2

- 彰化獨樹一格的伴手禮香脆帶出國也不是問題。
- 店內滿滿的名人合照，看得出苔條花生紅遍全台甚至國外。



讓老主顧日日報到的家常味

# 天公壇 爌肉飯



**天**公壇爌肉飯就位在元清觀後方，陪伴在地人走過40個年頭的老闆娘早期在永樂街長大，家裡也是知名的夜市肉燥飯，在下課後就要到攤前幫忙，歲月的洗滌讓老闆娘練就一身好功夫，另在現址開立天公壇爌肉飯，以滷肉成家，延續傳承的老味道。老主顧可是每天一早就會到這裡報到，點碗爌肉飯、配菜、燉露，就這樣扒起飯來，吃飽後摸摸肚子，揚起滿足的嘴角，有人說天公壇就是家常的媽媽味道。

每一家爌肉飯的滷製過程不同，出品的爌肉都是鎮店之寶。選擇溫體豬肉切成塊狀燙乾淨後才會開始滷，就連豬皮也很講究，將那層油剔除後再下去滷，繁複的工時是值得的，老闆娘說看著老主顧幾乎天天來，真的感動不已。

店內必點的莫過於家常滷爌肉加豬皮，再來白飯一碗，肥瘦各半比例拿捏得妥，醬色入味常讓人點兩份。隱藏的招牌古早味麻油蛋，現點現煎，暖身又暖心，嘴饞不妨再來個燉露，蒸蛋、湯品都十分清爽但甘美，想品嚐媽媽的好手藝來天公壇就對了。



- 1 老饕每日報到就是為了這鍋香味四溢的滷肉。
- 2 厚工的燉露是人間美味。



## 天公壇爌肉飯

● 彰化市永福里陳稜路130號  
☎ 0977-416665  
🕒 6:30-14:00

# 過溝仔 肉圓王

在地推薦樸實無華的肉圓  
卻令人讚不絕口



**這**世代樣樣漲，唯獨荷包沒漲，過溝仔肉圓王老闆很佛心，抗衡漲價也让更多民眾可以吃得到，從第一代挑擔起家於民國 34 年在扇形車庫對面開店，又傳承三代的過溝仔肉圓王，至今有 80 多年的歷史。堅持古法製作的肉圓，用在來米漿與蕃薯粉製皮而成，加上溫體豬的後腿肉，搭配紅蔥頭、蝦米、肉角、肉絲與香菇包起來先蒸後炸，很厚工。

肉圓起鍋後，老闆拿起剪刀將每一顆肉圓剪一小角好滴油，送上桌時會淋上特製的醬汁，是用蒜、花生粉調和而成，淡淡的花生香，還有那軟硬適中又彈牙的皮很適合長輩食用。除了肉圓外，還有湯品可選擇，點上一碗綜合湯，湯裡有蝦丸、魚丸跟貢丸，還有一塊油豆腐，灑上些許胡椒與芹菜，解解膩飽足感十足。



- 1 肉圓王是在地人才知曉的隱藏版排隊美食。
- 2 綜合湯灑點胡椒與芹菜，飽足感滿滿。
- 3 外帶的客人往往都一大袋的包走，老店魅力無限。



## 過溝仔肉圓王

彰化市新華里彰美路一段 58 之 4 號  
(民生地下道旁)

0921-337931

15:00-20:00 (週二休)

# 阿圖爌肉飯

從默默無名

到人氣小店的深夜食堂



1 爌肉的部位選用腿肉，五花分布均勻。

2 滿滿的肉燥讓人吃得直呼過癮。

在過溝仔一帶無人不知無人不曉的深夜美食，阿圖爌肉飯，從民國 67 年開始，原來是老闆為了生計而開始經營，目前已傳承到二代。傍晚店外打亮了招牌燈，人潮也跟著湧入，看著老闆娘親切的招呼著每個客人，富有著滿滿的人情味，來訪的幾乎都是熟客居多，所以比我們更清楚店內爌肉裡的秘密。

爌肉從處理到變成琥珀色的爌肉需要數個小時才能完成，阿圖爌肉飯挑選的肉質偏豬大腿肉的部分，因此整個爌肉呈現五花分佈均勻的面貌。圈仔是店內火紅的招牌部位，熱銷的程度不亞於離緣，那滷得香嫩又不像外面彈性到難以咀嚼斷的爌肉，搭著米飯恰到好處，肥瘦間難以形容，每一口都是人間美味。

店內也有冬粉湯，吃到後面冬粉吸飽湯汁後還可以加湯，除此之外肉燥飯也是滿滿的肉燥不怕客人吃，丸子湯跟蚵仔麵也是不錯的選擇，每天來吃都不是問題。一家店從默默無名到人氣小店，要非常的努力與用心，更是使命的傳承。



## 阿圖爌肉飯

● 彰化市新華里彰美路一段 100 號  
● 17:00-00:00 (週二休)

# 榕樹下 爌肉飯

讓在地人也瘋狂的老店



**過**溝仔這一帶最夯的莫過於榕樹下爌肉飯這家老店，歷史悠久，以賣麵起家，後來才開始賣其他品項，像是爌肉飯、肉燥飯、肉羹、香腸飯等等，都是火紅的必點美食。

彰化的爌肉大多以兩種不同的部位組合，榕樹下爌肉飯堅持用腿庫肉再用手工串肉下去滷製而成，下鍋後用蔥、醬油、獨門秘方來熬煮兩小時，整碗爌肉飯光是醬色就足以讓人食指大動，香濃軟嫩的爌肉配合米粒的好吃，難怪口碑遠播，讓在地人瘋狂的來排隊購買。

加了黑醋的肉羹，是彰化肉羹的特色，老闆娘說：「以 1:1 的比例讓魚漿與絞肉來個完美結合，呈現口感扎實的肉羹。」加入高麗菜又勾芡後，口感就稍微偏甜。吃飯點湯也少不了店內特色的夾蒜香腸、白菜滷、筍乾，整輪吃完後臉上盡是滿意的笑容，口碑也讓榕樹下爌肉飯更加的屹立不搖。



1 簡單卻用心的烹調讓美食變成在地好吃的料理。

2 榕樹下爌肉飯是以麵食起家。

3 爌肉滷香四溢擄獲不少食客的心。



## ● 榕樹下爌肉飯

● 彰化市新華里彰美路一段 132 巷 3 號

● 04-7224070

● 10:00-13:30、16:00-00:00 (不定期休)

## 國家圖書館出版品預行編目 (CIP) 資料

來去彰化當吃貨：美食攻略 / 陳永軒總編輯 . -- 彰化市 :

彰縣彰化市公所, 民 109.01

面 ; 公分 . -- (彰化散策 ; 1)

ISBN 978-986-5423-39-1(平裝)

1. 餐飲業 2. 小吃 3. 彰化市

483.8

108022097

彰化散策 1

---

## 來去彰化當吃貨：美食攻略

發行單位：彰化縣彰化市公所

發行人：林世賢

專案執行：Kiwi 樂活食旅、楊語絃

總編輯：陳永軒

編輯委員：李逢時、曹武賀、林志雄、  
林佳蓁、黃一洲、孫培富、  
陳春榮、鐘志仁、黃文意

責任編輯：向玫蓁

設計印刷：財政部印刷廠

初 版：民國 109 年 1 月

定 價：250 元

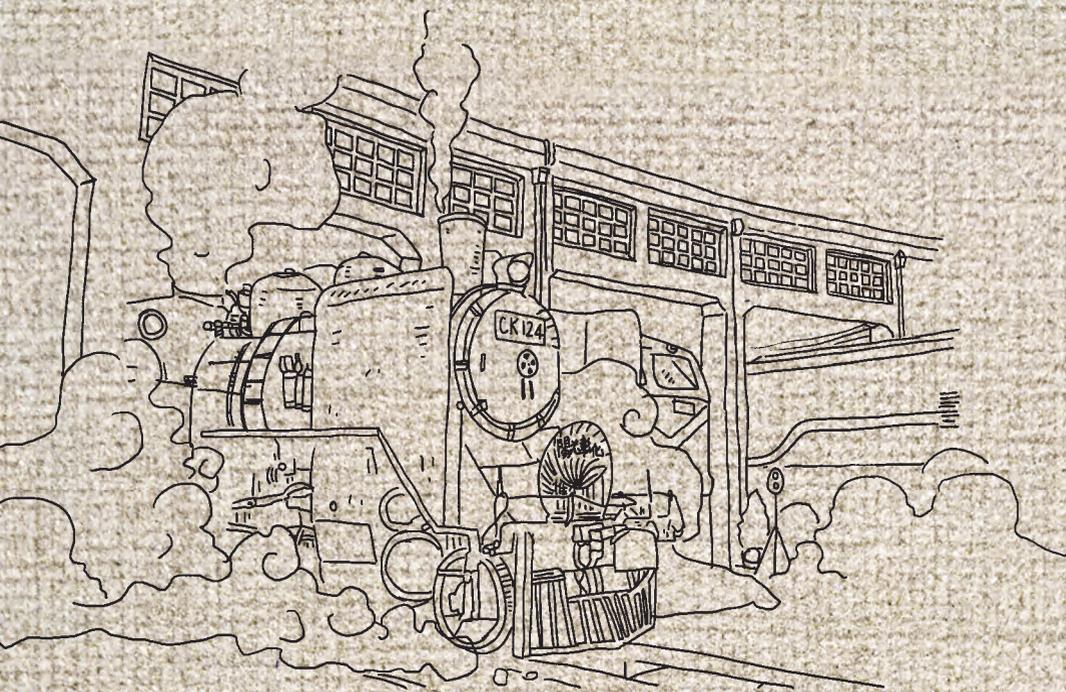
- 版權所有 · 翻印必究 -

GPN：1010900063

ISBN：978-986-5423-39-1







彰化市公所  
Changhua City Office

ISBN 978-986-5423-39-1



9 789865 423391

GPN 1010900063

定價：250元