

2024 臺北傳統市場節-天下第一攤參賽暨得獎名單

➤ 原形美食組

序	市場名稱	攤位名	負責人	連絡電話	主打商品	價格	特色
金賞	士東市場	八卿潮滷	洪駿璿	02-2838-4545	潮汕滷鵝	\$300 (小份)	以老母雞、豬大骨、雞腳熬製高湯，再加入醬油、冰糖、南薑、香料、蒜頭製成滷水加以滷製鵝肉，香嫩入味、肥而不膩。
金賞	士東市場	士東好吃雞肉	林彥廷	02-2831-2512	甘蔗土雞	\$220 (盒)	使用甘蔗頭燻製的雞肉香氣十足，嚴選溫體土雞，不添加防腐劑，呈現雞肉最原始鮮美的迷人風味。
金賞	龍山商場	享瘦美味複合式料理	鄭宥榆	0983-803-596	馬告淋油雞	\$500 (半隻) /\$900 (全雞)	挑選來自花東地區純淨有機畜牧場的黑羽土雞，以天然牧草及有機飼料餵食，不添加或施打生長激素及抗生素，搭配「山林裡的黑珍珠」馬告，Q彈多汁的肉質搭配香氣多重的馬告，交織出令人驚豔的口感，如膠似漆的感覺。
1.	八德市場	貞好吃雞肉	楊啟楠	02-2468-0556	限量煙燻雞	\$300 (半隻)	獨家甘蔗煙燻手法，油亮金黃表皮，每一口齒頰間都保有煙燻的特殊香氣，給您清爽甘甜的好味道。
2.	士東市場	天母鵝雞肉亭-香香的美味廚房	鄒偉青	02-2832-9579	鹹水文昌玉米雞	\$900 (隻)	彰顯了文昌雞肉的經典風味，每一口都讓人感受到濃郁的美味與深厚的文化底蘊！堅持原汁原味的製作工藝，絕無添加任何人工色素和防腐劑。
3.	中山市場	鶯歌號	葉興隆	02-2536-7548	茶燻雞	\$620~ \$650 (隻)	採用台灣溫體放山雞，擁有45年做雞肉的經驗，傳統工法符合一般客人口味，累積許多的客人遠道而來，媒體時常報導的傳統市場美食。
4.	北投市場	北投齊雞	陳淑真	02-2896-8908	蔗香果凍雞	\$14 (兩)	採用花東山野健康放養的雞隻，斤斤計較的128天養足，嚴選四斤十二兩以上成熟雞隻進行烹調，要求健康飲食為原則，50年的老滷汁烹調出蔗

序	市場名稱	攤位名	負責人	連絡電話	主打商品	價格	特色
							香果凍雞，簡單的美味，值得與好友分享。
5.	永吉市場	永吉上品香	江佳貞	02-2762-4472	燒雞	\$550 (隻)	使用溫體現宰雞肉，純手工監製，由老滷汁悶煮 50~60 分鐘製成，已傳承至第二代，親力親為，以最原始及簡單食材烹煮而成。
6.	安東市場	安東食園	荊篤信	02-2706-9348	蜜汁雞腿	\$120 (隻)	雞腿選用市場當日的溫體雞肉，不使用冷凍肉，讓客戶吃到最新鮮的肉品，調味方式是很地道的江浙口味，嫩嫩的雞腿肉與甜鹹適中的醬汁特別對味。
7.	成功市場	珍香雞莊	羅嘉淇	0965-037-957	甘蔗燻雞	\$240 (斤)	使用傳統手工糖燻處理，煙燻過的雞肉香甜 Q 彈，除了可讓雞肉更有咬勁外，獨特香氣也讓人一吃就上癮。
8.	西寧市場	味邨燒臘店	阮明風	02-2388-1133	燻雞	\$650 (隻)	全採用當天新鮮現宰雞，每隻活雞重量超過五斤半，嚴選蔗糖燻烤而成，雞肉 Q 彈多汁，每口咬下皆有湯汁流出。
9.	南門市場	南園老店	蔣佳芸	02-2396-3852	紹興醉雞腿	\$280 (隻)	使用陳年紹興酒及數種中藥材，搭配去骨仿土雞，皮 Q 肉嫩、爽口回甘，淡淡迷人酒香在口中釋放。
10.	南門市場	成記 道口燒雞	陳貝溱	0975-728-609	道口燒雞	\$750 (隻)	使用元榆牧場的「黑羽土雞」，並且堅持飼養 16 週以上，採用全雞先炸後滷的手法，外表金黃油亮，散發淡淡的中藥香，每一口燒雞都能品嚐到燒雞原味，絕對讓您吃了之後吮指回味。
11.	南門市場	翔記	王俊翔	02-2397-4657	甘蔗雞	\$650 (隻)	採用甘蔗煙燻料理手法，表皮金黃油亮散發淡淡焦香，每一口雞肉都能嚐到甘蔗清爽甘甜的味道，越吃越涮嘴。

➤ 創意加工組

序	市場名稱	攤位名	負責人	連絡電話	商品名稱	價格	特色
金賞	水源市場	索菲烤布蕾	許庭瑄	0906-821-708	頂級鵝油土鳳梨酥-柚香四季春	\$50元(入) /禮盒 \$480 (10入)	使用獨家萃取的黃金鵝油製成的土鳳梨酥，不僅有獨特的香氣，且富含不飽和脂肪酸。外皮另加入了花蓮自然農法種植的有機四季春，增添天然茶葉的清香。內餡除了選用台灣土鳳梨，更加入了「台灣特選文旦」，以 7:3 黃金比例調製出獨特風味的「柚香土鳳梨酥」。
金賞	安東市場	馬師原創料理	馬才洳	02-2706-3968	台北火星肌肉飯	\$150(碗)	使用台北在地食材、嘉義火雞肉飯的概念，並導入傳統創新的主軸創作出「台北火星(Mars)肌肉(土雞肉)飯」，發揮馬師原創料理「以古為本，跳脫傳統」、「餐廳菜色，市場價格」、「處處巧思，創意爆棚」、「以家為本，平易近人」的品牌精神。
金賞	松江市場	璽式潤餅	李橙冠	0932-387-598	港式肝臘腸潤餅	\$50(份)	餅皮薄彈、餡料口感層次豐富，發揮創意將港式肝腸(鴨肝)和港式臘腸(豬肉)融入內餡，呈現與一般餡餅與眾不同的風味。
1.	八德市場	貞好吃雞肉	楊啟楠	02-2468-0556	添添手撕雞肉飯	\$70(碗)	將雞胸、翅以手撕的方式製作，再淋上古早味油蔥醬，享受每一口肉的香氣與肉汁。
2.	士東市場	八卿潮滷	洪駿璿	02-2838-4545	潮汕滷鵝胗、肝、心	\$150(份)	以老母雞、豬大骨、雞腳熬製高湯，再加入醬油、冰糖、南薑、香料、蒜頭製成滷水加以滷製鵝雜，香嫩入味。搭配自家炒製的辣椒醬、酸甜醬，味道更是口齒留香。
3.	中崙市場	蓓老闆吃雞	林佳蓉	0916-958-287	精緻個人餐	\$160(份)	使用五種時令季節蔬菜與冷滷味搭配，讓整個餐盒完成視覺及營養均衡，搭配主菜的鹽水雞肉，補充滿滿的蛋白質，

序	市場名稱	攤位名	負責人	連絡電話	商品名稱	價格	特色
							不但吃得健康也非常有飽足感。
4.	中崙市場	島熊創作咖哩	龍儁	02-2633-3332	島熊香料燉雞咖哩	\$150 (碗)	使用優格及香料醃製一晚，再經過慢火燉煮的香嫩雞腿肉丁，加入招牌島熊咖哩醬中完美融合，是本店經典組合，每一口都充滿咖哩的辛香，讓人想一吃再吃
5.	中崙市場	顏氏肉骨茶	顏國融	0909-979-144	肉骨茶麵	\$200 (碗)	秉持道地的肉骨茶製法，結合台灣的創意作法，產出了馬來西亞人也能接受的肉骨茶麵。以湯麵的形式來呈現，使用雞與豬的元素去熬製高湯，結合醬油大蒜和中藥材為主要風味，鋪上麵條與雞肉叉燒，不只還原道地肉骨茶風味，也透過麵條創造另類吃法。
6.	水源市場	野果小點	張哲倫	0988-959-173	法式洋蔥雞肉鹹派	\$120 (3.5吋) /\$240 (6吋)	採用法國傳統工法，以長達四小時的拌炒，將屏東洋蔥炒至焦糖化，並使用巴沙米可酒醋提味，再加入蘋果丁與胡蘿蔔，和國產黑羽土雞胸肉丁，肉質紮實有咬勁，味道豐厚富有層次。
7.	北投市場	北投齊雞	陳淑真	02-2896-8908	齊雞手撕雞	\$300 (盒)	利用果凍雞製作成創意料理，配合現代人飲食習慣，將果凍雞用手撕的方式製作再加以調味，製成美味的「手撕雞」。
8.	信義市場	寶芝鈴水餃	吳凱君	0921-060-879	旭日手羽 (去骨釀雞翅)	\$95(隻)	精選國產 CAS 生鮮雞翅，以純手工剝骨製作，巧妙地把黑木耳、泡菜、玉米和年糕等餡料包裹在雞翅中，並經過特製醬汁的調味，使雞翅外皮呈現出如旭日東升般的古銅色，閃耀著誘人的色澤，帶來別具一格的美食享受。
9.	南門市場	南園食品店	鍾承翰	02-3343-3999	鴨香寶粽	\$80(顆)	使用宜蘭櫻桃鴨肉、高山香菇、在地糯米、嚴選鴨蛋黃及

序	市場名稱	攤位名	負責人	連絡電話	商品名稱	價格	特色
							板栗製作而成的美味組合，手工製作限量販售！
10.	南門市場	萬有全	符峻誠	02-2719-6621	涼拌風雞腿	\$130 (隻)	將以花椒鹽醃製入味並使用太陽風乾、充滿天然風味的風雞腿，沖洗乾淨再水煮三十分鐘，放冷後將雞肉撥開放在黃瓜上面，就完成了簡單美味的涼拌風雞腿。
11.	南門市場	德慶港點	游庭瑞	02-2964-2127	藜麥雞肉晶燒賣	\$180 (10個)	為坊間少見，使用雞肉製作的燒賣，主食材為健康低脂、新鮮的溫體雞胸肉，混合洋蔥創造清爽的口感，並添加營養多元、高纖高鐵的紅藜麥，讓大家美食當前亦能健康享用。
12.	南門市場	億長御坊	黃咨渝	02-2393-0383	左宗棠雞丁	\$500 (斤)	為融合多種菜系的台灣菜，選用了台灣 CAS 去骨雞腿肉，保證每一口都是鮮嫩多汁的雞腿肉，搭配了乾辣椒和三星蔥進行調味，吃起來口感絕佳，非常適合搭配米飯食用。