

用醬油輕鬆做出 Bistro 佐酒料理！

在微醺中，享受美好食光

近年來小酒館 (Bistro) 風潮吹進了台灣，各地具有特色的小酒館方興未艾，也成了上班族紓解壓力、度過夜晚時光的地點之一。在昏黃燈光營造的慵懶氣氛中，與朋友們把酒言歡之餘，佐酒的小食也絕對是不可或缺的元素。知名調味品牌龜甲萬所舉辦的料理教室，就帶大家動手做出簡單的小酒館料理，搭上自己喜愛的美酒，在家就能與親友共享微醺好食光！

4月24日於台北〈美威鮭魚廚房〉舉辦的〈龜甲萬Bistro料理教室〉，邀請到都會廚男 Titan(張秋永)老師，教學員運用龜甲萬的系列產品，以及料理小撇步，輕鬆做出極具創意的佐酒料理。龜甲萬料理教室長期受到消費者的青睞，本次也不例外，在短短一週報名期間，就吸引158組網友熱情報名。



Titan 老師為本次料理教室開發了三道菜餚：〈炙燒鮭魚御釀沙拉〉、〈亞洲風鮮蝦淡辣炒野菇〉、〈雞肉源釀奶油甜椒燉飯〉。學員們驚奇，老師打破了一般人對醬油只能運用於東方菜餚的傳統印象，教授大家原來只要掌握烹調小訣竅及調味品的使用，看似要到餐廳才能吃到的美味，在家也能輕鬆呈現。有些學員平時就有掌廚的經驗，其中更有曾參與去年龜甲萬盃網路版料理比賽的選手。有些學員則略為生澀，但在 Titan 老師生動活潑的教學之下，學員們都在歡樂的氣氛中完成了屬於自己的美味，並在擺盤上各自展現創意！



活動最後的分享時間中，學員們品嚐著自己親手做出的成果，再配上日本啤酒廠商贊助的啤酒，微醺與美味交融，現場儼然成了一場餐酒會。而學員們也分享了參加心得，認為透過今天的課程，除了學到很多烹調技巧外，也增進了與同行親友間的情感，紛紛表示下次一定還要報名參加！



龜甲萬堅持健康、品質與美味的理念，延續來自日本 300 多年的純釀智慧，一直以來致力於品質嚴格把關與產品研發，而對於美食及餐飲文化的推動，也始終不遺餘力。除了每年固定舉辦龜甲萬盃料理比賽栽培料理好手外，更希望進一步接觸一般消費大眾，推廣「食育」，因此由 2014 年起開始定期舉辦一系列料理教室活動。期待大家能用輕鬆愉悅的心情準備料理，也培養出更多元化的料理興趣，讓台灣的美食文化不斷創新、進步。