

“晚风轻拂澎湖湾，白浪逐沙滩.....”，  
海峡两岸曾有多少人都哼唱着这首《外婆的澎湖湾》长大，内地也有不少人从小就盼望着有一天能登上台湾岛去看看。

现在百度地图上台湾省的地图细节已详细显示出来了，甚至精确到了每个街道、建筑以及各个餐饮店铺，看着一条条以大陆各城市命名的街道，再看着一家家亲切熟悉的山东饺子、山西面馆等，都让人心中一暖，毕竟味觉从来不会欺骗人。



辣豆瓣酱和牛肉碰撞在一起，加上筋道的手擀面，碰撞出了一碗具有独到风味的台湾牛肉面，面条爽滑、牛肉鲜香、汤汁浓郁是不能错过的美味。

## 二、三杯鸡

台式三杯鸡是台湾一道赫赫有名的家常菜，也是到台湾餐厅必点的美味。台式三杯鸡的名气越来越大，让不少人认为三杯鸡就是台湾当地的特色美食。其实三杯鸡是地道的江西菜，由客家人把这道菜的做法带到了台湾。



新鲜的蚵仔与太白粉浆淋至铁板上，放入鸡蛋和青菜、香葱一同煎熟，最后淋上台湾的甜不辣酱，吃起来Q弹软糯、甜辣鲜香，和福建地区的海蛎煎略有不同。



烤好的胡椒饼泛着丝丝焦香和鲜香味，入口更是香酥可口、肉汁四溢，香味直击味蕾。肉被酱汁和葱腌制得恰到好处，阵阵的胡椒味，添了一味香辣在其中，也带出了猪肉的鲜甜，越嚼越香。这十分美味的胡椒饼也是源自内地，是福州的葱肉饼所改良，在饼中添加了胡椒提味提鲜，而且“胡椒饼”的读音也与“福州饼”相似，所以改名为胡椒饼。





2001年，一位在台北生活的外省人回到大陆旅游，在天津吃到了济南油旋，等他回到台湾后仍念念不忘，他就开始研究油旋并简化了做法，面饼变大了、层数减少变薄了，又加入了椒盐，这葱抓饼也就初见雏形，在取名时因为台湾当地挂着山东美食的牌子过多，取名山东油旋没有优势，思索再三定下了“天津葱抓饼”。这类似于葱油饼的葱抓饼，兜兜绕绕说到底还是源于山东。