

台中[蓮馨屏東冰鎮滷味](#)



「[蓮馨屏東冰鎮滷味](#)」以健康養生為訴求，嚴選新鮮食材與上等中藥材，不添加味精、人工色素與防腐劑，並以祖傳的「老滷作法」製作，長時間、純手工的滷製過程，讓食材入味均勻、外觀保存完整，色、香、味俱全，呈現視覺與味覺的極緻饗宴。[冰鎮滷味](#)系列產品多達十餘種，每一款都各有特色，雞翅肉質軟嫩、雞腿香入骨頭、鴨心紮實有嚼勁，而外Q內軟的雞胗不管是當做點心或配菜都很適合。吉祥鳳爪軟Q的口感與一般軟爛的雞腳凍不同，骨頭可以咬、骨髓香濃無腥味，特殊的老滷作法，絕對值得您細細品嚐。

[一森手工烘焙坊](#)十甲店延續民生總店以綠色為基調



的裝潢風格，產品除麵包、手工餅乾、鳳梨酥、牛軋糖、蛋糕等，更增加了不少數量和選項，像是卡通蛋糕、歐式麵包等，廣受中市東區以及太平市區民眾歡迎，尤其是造型可愛動人的卡通小蛋糕，人氣更是紅不讓！店內共有十三位師傅每天烘烤麵包、蛋糕，從櫥窗即可見到麵包製作過程，讓消費者看得到、吃得更安心，而每當麵包出爐前後，空氣中總是瀰漫著迷人的香氣，光聞就覺得很可口，想品嚐幸福滋味麵包蛋糕

台中[阿水獅豬腳大王](#)



[豬腳](#)象徵強健、麵線代表長壽，兩者是中華文化中極具代表性的傳統美食，有祝賀祈福、去霉補運之意涵，適合祝壽、宴客、餽贈與洗塵。「[阿水獅豬腳大王](#)」沿用狗姆鍋與家傳滷汁製成[豬腳](#)，香濃滑潤、骨髓入味。而[豬腳](#)麵線細細長長的麵線，象徵延年益壽、長命百歲，長久以來台灣民間習俗視為祝賀、祝壽的佳餚，搭配遵循古法製做的[豬腳](#)，將傳統美食完美呈現。可口滷味也是不能錯過的特色小菜，QQ 脆脆的鵝胗、香濃有嚼勁的大腸與膠質豐富的蹄筋，都是饕客必點的滷味。



創立於西元 1954 年的[太陽堂老店](#)，由雷家三兄弟共同經營，第一個以[太陽堂](#)名稱和[太陽](#)花標誌註冊登記餅鋪。[太陽堂老店](#)的[太陽餅](#)，自原料的精選到產品嚴格管制，絕不經手他人，講究純手工製造，皮薄、酥香、餡軟。餅皮百多層，品嚐時入口即化、口感奇佳，餡巧而不黏牙，是一塊上道道地地的台中[太陽餅](#)。創辦人雷董事長認為，[太陽餅](#)是台中市特有的名產，應該將其特色及獨特口感完整保存，並加以發揚光大。