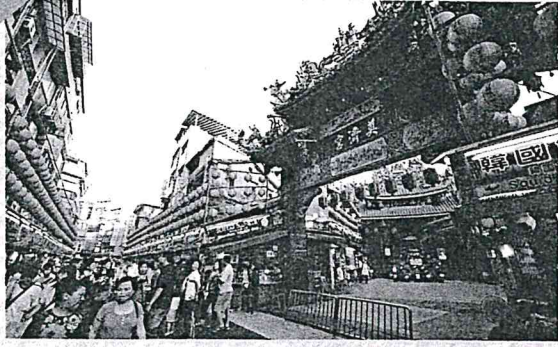


必吃廟口夜市美食 在地小吃

三
導
尋
覽



基隆廟口位於仁愛區精華地帶，美食小吃聚集的密度簡直如全台夜市大募集，三天三夜都吃不完！到基隆玩樂，若不以廟口美食畫下完美句點，那可就太對補起自己的五臟廟了！雖然每次來到廟口夜市永遠是人潮洶湧、各類小吃的價格也隨油電雙漲調整，但饕客碎念歸碎念，在打道回府前還是會老老實實地到廟口報到，讓五花八門的味覺享受，成為旅行的美好回憶。



邢記鏞邊粿

百年平民風味正宗創始店

MAP_P184 B2

來了基隆，鐵定是要吃一碗正宗廟口的「邢記鏞邊粿」。邢記還沒有搬遷到現址前，原本位於廟口階梯旁邊，由於生意太好，常常見到客人端著一碗就蹲坐在階梯上吃得津津有味。鏞邊粿內容相當豐富，包括蝦米、魷魚絲、香菇、高麗菜、筍絲、金針菇等熬成湯頭，加上增加香氣的蒜頭酥、芹菜末等，組合出一碗真材實料的好味道。

DATA ㊦ 基隆市仁三路 25-1 號攤位 ㊧ (02)2426-0043、0937-865-733 ㊨ 10:30-02:00 (不固定休) ㊩ 鏞邊粿 55 元。㊪ 國道 1 號基隆端出口下交流道，循忠四路、仁五路，左轉愛三路，再右轉至仁三路前進即可抵達奠濟宮（廟口）。



1. 鏞邊粿原是福州的傳統米食點心。2-3. 生意興隆，老闆的手都沒有停下來過。

最嗚呼特寫

老闆好身手，鏞邊粿學問大

「粿」台語的讀音，與措、搓相近，有慢慢來、拖拖拉拉的意思。這道小吃不但好吃，做法也相當有趣，先用在來米磨成米漿，將米漿沿著熱鍋倒下，因為熱鍋與蒸氣的作用，漸漸形成一圈圈薄薄白色片狀物，尚未凝固的米漿慢慢往鍋底流的動作也叫粿，老闆現場表演粿時，總會引起一陣圍觀人潮。



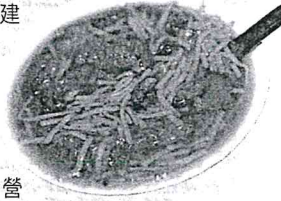
豆簽羹

配料多變美味不變

MAP_P184 B2

豆簽羹是福建泉州小吃。看起來像是小一號黃豆的米豆是製作豆簽的

原料，是一種營養價值相當高的豆類。製作豆簽羹時，為了發揮豆簽特有香味，會加入海鮮作為配料，例如蝦仁、花枝、蚵仔等勾芡。偶爾老闆也會換換口味，用大腸代替蚵仔，味道都相當鮮美。



DATA ㊦ 基隆市仁三路 26 號攤位 ㊧ (02) 2424-4010 ㊨ 10:30-22:30 (不固定休) ㊩ 豆簽羹 55 元/份。㊪ 同邢記鏞邊粿。

在地小農

《杏鮑菇園農場》

由養豬場轉型的園圃農場，主要是培育杏鮑菇，從製作太空包到溫式真空培育，分級包裝，全部在農場內一貫作業。

因為農場轉型成功，相對的也提供許多就業機會，看大大小小開心的製作太空包或是分級包裝，大家也會在參觀時，購買伴手禮。



《古早花生製油》

芳苑鄉因位於海濱，沙地都以種植花生為大宗，因而發展鄉內榨油產業發展。曬花生及剝殼，再用機器壓榨出來香醇的花生油，香味撲鼻。還有花生糖、芝麻糖，更是小朋友喜愛的零嘴。

