

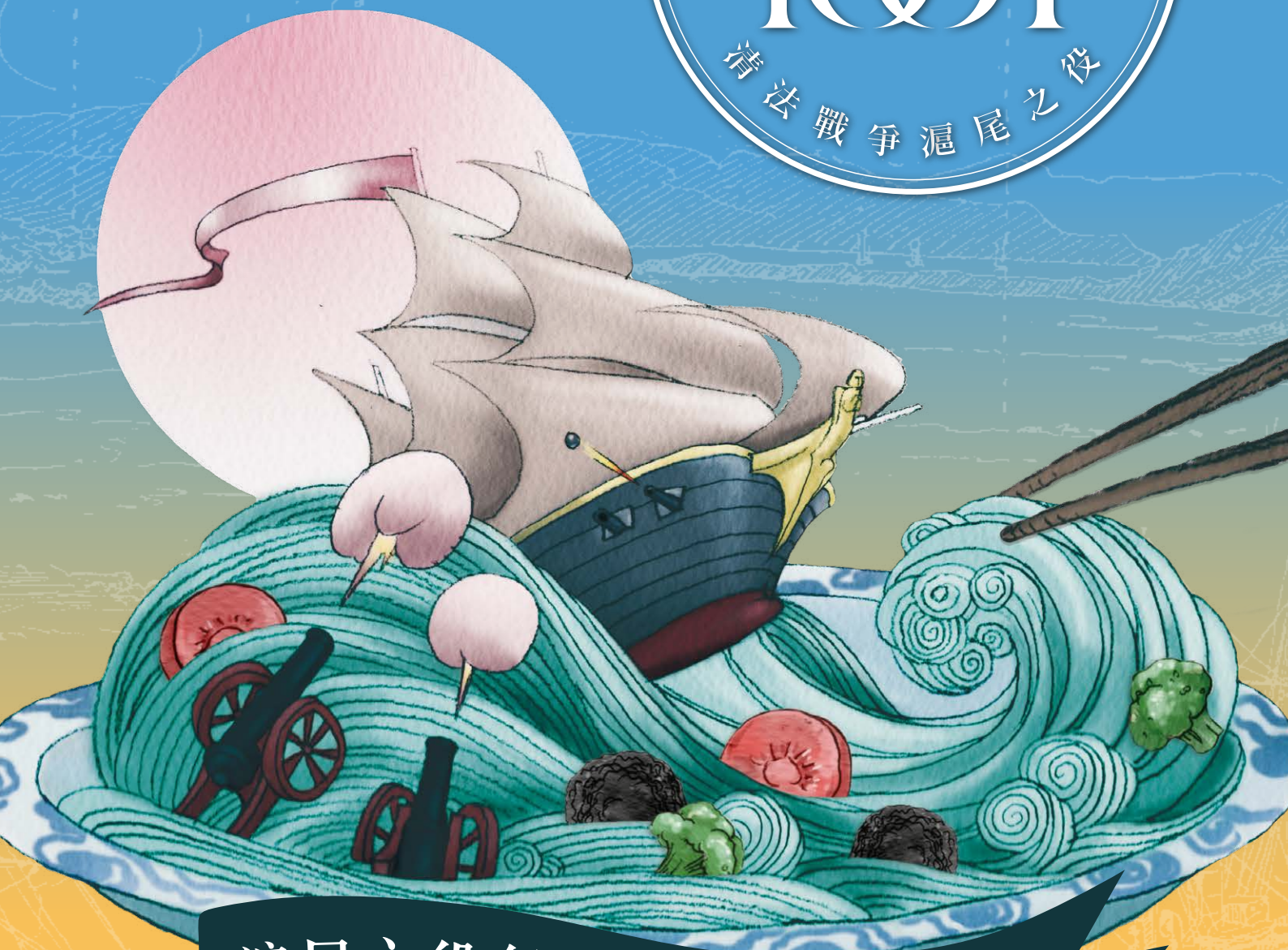
品味

Cokshaffer
(bat' de guerre anglai)

BATTLE OF TAMSUI

1884

法戰爭滬尾之役



滬尾之役創意料理食譜圖文集

美食再造1884歷史場景 味蕾重返勝戰榮耀！



【品味1884培育活動】

西元1884年，清法戰爭戰火蔓延，滬尾之役一觸即發，法國來襲淡水小城，清軍運用巧妙的戰術布局，在全體軍民奮戰之下，讓法軍撤退，贏得了勝利！「品味1884培育活動」，以1884年清法戰爭滬尾之役為主題發想，推出創意料理人才培育課程，嘗試從與生活緊密關聯的「食」，以創意設計再現淡水歷史故事。隨戰事發展時序，從五大方向：法軍來襲、清軍布局、戰事記錄、民間傳說、戰後影響，構思設計前菜、湯品、2道主菜、調飲、甜品等6道創意料理。每一道特色美食，都滿載1884年滬尾之役的故事。活動推出大學校園工作坊、創意料理線上課程，設計圖文食譜等學習資料。歡迎大家運用這些數位資源，一起開啟創意思考，聽1884故事、作1884料理，品味淡水歷史人文。

滬尾之役創意料理菜單

前菜：滬尾之役一觸即發—法軍來襲番茄塔 / 法國起司番茄塔佐鐵蛋薯泥

湯品：清軍戰術布局—水雷沉船妙計湯 / 墨魚團子蛤蠣鮮湯

主菜：戰事紀錄—記憶1884豬肉燉菜 / 番茄燉煮豬五花佐煨燉時蔬

主菜：烽火眾神傳說—護佑淡水柚香焗烤 / 煙燻柚香焗烤雞腿佐時蔬

飲品：提督的沉著應戰—勝利香檳調飲 / 法蘭西斯水白葡萄烏龍特調

甜品：捍衛家園—滬尾礮臺大砲蛋糕 / 巧克力烏龍茶蛋糕甜品組



前菜

滬尾之役一觸即發【法軍來襲番茄塔】

｜法國起司番茄塔佐鐵蛋薯泥｜

法式麵包乘載著代表法軍的法國起司與番茄丁，來到薯泥構成的沙崙海灘，淡水名產鐵蛋與青翠的時蔬，變成了阻撓法軍進攻的泥沼與茂密的海岸植物，在沙灘上爆炸的爆米花，彷彿戰爭烽火的隱喻。



法軍來襲番茄塔食譜

鐵蛋薯泥

食材 4~6人份

馬鈴薯 2顆 250g (去皮、煮熟、搗碎、放涼)
青江菜 150g (燙熟、甩乾、切碎)
鐵蛋 3顆 80g (切碎)
美乃滋 150g、檸檬皮 1顆
檸檬汁 10ml、鹽 適量

作法

1. 馬鈴薯去皮切塊後放入熱水鍋中，煮沸後轉小火再煮10分鐘熄火，取出壓碎放涼。
2. 將青江菜以熱水加鹽燙熟後，取出過冷水冷卻，甩乾切碎備用。
3. 將壓碎的馬鈴薯，與切碎的鐵蛋一起放入食物調理機打勻。
4. 此階段所有食材一同放入鋼盆拌勻，放入冰箱冷藏。

火腿普切塔

食材 4~6人份

法國長棍麵包 1條 (切片)
牛番茄 1顆 (切丁)
紫洋蔥 ¼顆 (切碎)
火腿片 1包
卡門貝爾起司 1塊
初榨冷壓橄欖油 適量

小道具

竹籤、手繪小國旗

作法

1. 將法國長棍麵包切片(每片約1.3cm厚)，放入預熱100°C 烤箱，烤至酥脆。
2. 將牛番茄與紫洋蔥切碎放入小盆中，加入鹽和橄欖油拌勻。
3. 正方形的火腿片從中間切開成兩長方形，取一片，在½處切開，形成一大一小的長方形，將兩片火腿摺成波浪狀重疊，用竹籤垂直穿過火腿固定，呈現船帆樣貌。
4. 卡門貝爾起司切成一片片的扇形。
5. 在麵包片放上卡門貝爾起司，然後在起司低的一側放上牛番茄及紫洋蔥配料，再將串好的火腿片插上，竹籤頂端貼上國旗，呈現如一艘軍艦，重複前述步驟做出數艘船艦。

盛盤組合

食材 4~6人份

鐵蛋薯泥
火腿普切塔船艦
青花椰 1顆 (川燙、冷卻)
鹽 適量、初榨橄欖油 適量

作法

1. 青花椰切成小朵，以一鍋熱水加鹽燙熟後，取出放置冷卻，拌入鹽和橄欖油調味。
2. 在平底盤子上，左、右兩側放上兩堆如山形的鐵蛋薯泥，鋪成沙崙海岸，並裝飾青花椰。最後放上火腿普切塔，布局成法軍艦在海上景象。



湯品

清軍戰術布局【水雷沉船妙計湯】

｜墨魚團子蛤蠣鮮湯｜

手工製作的墨魚蝦丸，化身為部署在淡水河口的黑色水雷，搭配海鮮湯底與蛤蠣，用鮮美的港口風味，述說清軍佈置水雷、塞石沉船，成功阻擋法國軍艦進入淡水河口的妙計。



水雷沉船妙計湯食譜

墨魚團子

食材 4~6人份

蝦肉 300g (壓碎)
嫩薑 10g (碎末)
青蔥 20g (碎末)
蛋白 1顆
太白粉 2匙
鹽 ½匙
墨魚汁 4g

作法

1. 先將蝦頭拔除、去殼、去尾(頭要留下煮湯)，從蝦尾巴中心挑除腸泥，處理完後，用擦手紙將蝦子多餘的水分吸乾，並用菜刀將蝦子拍碎。
2. 除了墨魚汁外，將此階段其他食材，放入鋼盆中，攪拌均勻，然後用摔打的方式來讓蝦肉扎實，摔打直到黏成團。
3. 蝦肉摔打成團後加入墨魚汁，繼續摔打，使其均勻。
4. 淺鍋加入熱水，煮至微沸，將墨魚團子用手或湯勺製作成丸(貢丸)狀，一顆顆放入沸水中，煮至浮起，即可撈出。

蛤蜊鮮湯

食材 4~6人份

墨魚團子
蛤蜊 100g
蝦頭 200g
薑片 10g
米酒 10ml
水 600ml
小魚乾 10g
豆苗 些許
鹽 適量
白胡椒 適量
九層塔 些許

作法

1. 蛤蜊放置清水中吐沙一小時以上，再將其洗淨。
2. 使用湯鍋，放入少許油，開大火，待油熱後，放入蝦頭、薑片拌炒。炒至蝦頭上色，香氣溢出時，倒入米酒。待米酒燒乾加入水、小魚乾。
3. 水煮沸時，轉中小火，繼續煮沸20分鐘，然後關火將食材濾出，留下湯。
4. 將剛煮好的蝦頭湯煮沸後放入蛤蜊，等蛤蜊一打開立即夾出備用。
5. 接著在同一鍋湯裡放入墨魚團子加熱後，取出。
6. 將墨魚團子、蛤蜊、豆苗分別放入碗中。
7. 以鹽、白胡椒調味湯頭，將湯輕倒入碗中，擺上九層塔即完成。
(蛤蜊煮完後，湯頭太鹹或蝦味太重可加沸水調淡)



主 菜

戰事紀錄【記憶1884豬肉燉菜】

｜ 番茄燉煮豬五花佐煨燉時蔬 ｜

親身經歷滬尾之役的傳教士馬偕、茶葉商人陶德等外僑，在日記與信件中紀錄了戰爭見聞。豬五花肉化為書頁緩緩展開，灑上文字般的培根碎，馬偕帶來臺灣的蔬菜種籽，在此生根發芽為美味的燉菜料理。



記憶1884豬肉燉菜食譜

醋漬高麗菜絲

食材 4~6人份

高麗菜絲 600g、鹽 16g、白砂糖 8g
白醋 60ml、初榨橄欖油 40ml

作法

1. 高麗菜切 0.5cm寬的細絲，放入鋼盆中，與此階段所有調味料一起拌勻。
2. 裝入密封盒冷藏，醃漬8小時以上。

醃漬豬五花肉

食材 4~6人份

豬五花肉(厚1.5cm) 1.2kg、蒜香粉 1匙
五香粉 ½匙、煙燻紅椒粉(甜味) 2匙
義大利香料½匙、鹽 1匙、白砂糖½匙
洋菜碎 1匙、初榨橄欖油 適量

作法

1. 將豬五花肉平整放於盤子上，將調味粉料等混合後均勻地塗抹在豬五花兩面，淋上適量橄欖油用手按摩入味。
2. 將裹粉的豬五花肉放入密封盒中，放入冰箱冷藏，醃製8小時。

番茄燉煮豬五花肉

食材 4~6人份

醃製好的豬五花肉1.2kg
蒜頭整瓣 拍開 60g、洋蔥丁 500g
鹽 適量、紅蘿蔔丁 700g
敏豆丁 四季豆丁 500g、牛番茄丁 600g
義大利香料 適量、市售番茄紅醬 1.4kg
白砂糖 適量、煙燻紅椒粉 適量
薄鹽醬油 20ml

作法

1. 使用煎鍋開中小火，下少許油，將醃好的豬五花肉兩面煎至上色，取出備用。
2. 深炒鍋放少許油，加入蒜頭、洋蔥丁拌炒，撒少許鹽幫助軟化，等洋蔥微上色，依序放入紅蘿蔔、敏豆，再以少許鹽調味。
3. 繼續放入番茄丁、義大利香料，拌炒至番茄微軟、香氣出現。倒入番茄紅醬煮至微沸後放入豬五花肉，醬汁需稍微蓋過肉，不夠可加水。轉大火煮到沸騰，蓋上鍋蓋轉小火煨燉40分鐘，之後離火悶3小時。
4. 3小時後將豬五花肉取出放涼備用，剩下的燉菜加入白砂糖、煙燻紅椒粉、醬油調味，備用。

培根碎&青花椰

食材 4~6人份

培根 200g、青花椰 1顆
鹽 適量、初榨橄欖油 適量

作法

1. 培根切成0.5cm條狀，放入160℃烤箱烤至酥脆上色後取出，多餘的油用擦手紙吸乾，切碎備用。
2. 青花椰切成小朵，以一鍋熱水加鹽燙熟後取出，並拌入鹽和橄欖油備用。

盛盤組裝

食材 盛盤1人份

番茄燉豬五花肉
番茄燉菜
醋漬高麗菜絲
燙熟青花椰
培根碎
優格

作法

1. 切兩塊 6cm×4cm的長方形五花肉；第一塊從側面橫切成書本狀態，另一塊直接切成兩片。(書本及書頁)
2. 再切一塊3cm×1.5cm的長方形豬肉塊，用於擺盤時墊高豬五花肉書本。
3. 用較深的盤子，中間放上適量高麗菜絲，壓平。周圍放上番茄燉菜，在左上跟右下高麗菜絲與番茄燉菜交界處各放上三朵燙好的青花椰。接著，高麗菜上先放一塊墊高用的豬五花肉，將兩片書頁放在左右各一塊，放上書本的豬五花肉攤開，並在肉片上撒上代表書中文字的培根碎，最後角落放一小匙優格即完成。



主 菜

烽火衆神傳說【護佑淡水柚香焗烤】

｜煙燻柚香焗烤雞腿佐時蔬｜

黃澄澄的焗烤葡萄柚，鎔鑄為金色香爐，水岸的鮮蝦點綴成香爐上活靈活現的雙龍。最後點燃迷迭香，帶你走入香火鼎盛煙霧繚繞的神聖氣氛，寓意滬尾之役時，眾神顯靈保佑淡水眾生的民間傳說。



護佑淡水柚香焗烤食譜

醃漬雞腿排

食材 4人份

去骨雞腿排 4片、蒜頭粉 1匙、鹽 1匙
白胡椒 ½匙、匈牙利紅椒粉 2匙
檸檬汁 40ml、初榨橄欖油 20ml

作法

1. 所有配料放入碗中拌勻，形成有點濃稠的醃醬。
2. 將醃醬均勻塗抹在雞腿排上，並輕輕的按摩雞肉。將雞肉捲起放入密封盒冷藏，醃漬8小時。

葡萄柚盅(香爐) & 嫩煎雞腿排

食材 4人份

醃漬雞腿排 4片
葡萄柚果肉 50g 約2顆
香吉士果肉 50g 約2顆
市售起司絲 200g
葡萄柚 4顆 使用果皮
初榨橄欖油 適量

作法

1. 使用平底煎鍋，開火熱油，將雞腿排皮面向下放入鍋中。以中火慢慢將雞皮煎酥脆。接著翻面煎肉面，微煎過就好，目的是鎖住肉汁，煎完取出，將雞腿排切成完整長方形，切下的邊肉備用。
2. 將切下的雞腿排邊肉切丁，拌入葡萄柚果肉、香吉士果肉、市售起司絲拌勻備用。
3. 葡萄柚約2/3處的位置橫切開，用刀子在果肉與果皮間環狀劃一圈，然後以叉子插入切開處取下果肉，即是葡萄柚盅。
4. 拌好的雞腿排邊肉丁塞入葡萄柚盅填平，與雞腿排放入200°C的烤箱中，約烤10分鐘(時間依烤箱的功率不同調整)，確認盅裡的食材與雞腿排已烤熟，取出備用。

柚香甜椒燉菜

食材 4人份

洋蔥碎 1顆、紅甜椒 1顆、黃甜椒 1顆
櫛瓜 1顆、柚子汁 適量、柚子 2顆(取果肉)
香吉士汁 適量、香吉士 2顆(取果肉)、
蒜頭 4顆、番茄 2顆、鹽 少許

作法

1. 洋蔥、蒜頭、紅黃椒、櫛瓜炒香。
2. 加入番茄及少量鹽，炒軟後，關火。
3. 拌入柚子、香吉士果肉與果汁。

盛盤組合

食材 盛盤1人份

白蝦 5隻 (4人份 共20隻)
葡萄柚盅
雞腿排
柚香甜椒燉菜
迷迭香
鹽 適量
初榨橄欖油 適量

作法

1. 蝦子去頭、去殼留尾、腸泥洗淨，吸去多餘水分，以鹽巴簡單調味。
2. 使用平底煎鍋，放入適量的油開大火，油熱後放入蝦子，待蝦子單面周圍都已上色微熟後翻面，煎熟起鍋備用。
3. 取較深的盤子，雞腿排分三等份，放射狀擺入盤中，空隙填滿柚香甜椒燉菜，盡量鋪平整，並將葡萄柚盅置中擺放。葡萄柚盅兩邊掛上兩隻蝦，其餘三隻蝦任意擺在旁邊。
4. 準備玻璃盅蓋，葡萄柚盅中央插上迷迭香，點火燃燒葉片並蓋上玻璃盅蓋，使其斷絕氧氣熄滅，達到煙燻的效果。



飲品

提督的沉著應戰【勝利香檳調飲】

｜法蘭西斯水白葡萄烏龍特調｜

英國的茶商陶德紀錄，1884年10月4日，法軍砲彈劃過淡水天空，清軍提督孫開華則坐在樹下，臨危不亂的吃午餐、喝香檳。清法戰爭法軍帶來的氣泡水（當時稱為法蘭西斯水），加入白葡萄汁及淡水產的烏龍茶，以香檳口感的特調，品味和平的可貴。



勝利香檳調飲食譜

鐵觀音茶

食材 4人份

鐵觀音茶葉 12g
水 600ml

作法

將熱水煮沸，倒入茶葉，轉小火煮至微沸，再煮4分鐘後關火，悶泡2分鐘後濾出茶葉，放涼備用。

自製糖水

食材 4人份

冰糖100g
水 100ml

作法

將冰糖、水放入鍋中，煮至冰糖完全融化，放涼備用。

新鮮葡萄汁

食材 4人份

葡萄 300g

作法

將葡萄放入果汁機打勻，濾掉果渣，備用。

盛盤組裝 (以一杯比例)

食材 盛盤1人份

冰塊 2顆
新鮮葡萄汁 40ml
檸檬汁 10ml
糖水 20ml
葡萄 2顆(切開四瓣)
鐵觀音茶 50ml+5ml糖水混合
氣泡水 50ml

作法

1. 使用香檳杯，放入兩顆冰塊，將新鮮葡萄汁、檸檬汁、糖水混合均勻倒入杯中。
2. 葡萄切丁加入杯中。
3. 將混合糖水的鐵觀音茶慢慢地倒入杯中，落點盡量都在冰塊上以免漸層被破壞。
4. 最後倒入氣泡水，依然要慢慢倒在冰塊上，倒滿即完成，飲用時攪拌均勻。



甜品

捍衛家園【滬尾礮臺大砲蛋糕】

| 巧克力烏龍茶蛋糕甜品組 |

濃郁的黑巧克力與鐵觀音茶築成厚實的磅蛋糕底座，加上香脆的蛋捲砲管，用組合模型的方式，鑄造一座趣味的滬尾礮臺大砲，過去保衛家園的大砲，如今轉化為餐桌上的創意甜品，捍衛著味蕾與記憶。



滬尾礮臺大砲蛋糕食譜

東方美人磅蛋糕

食材 4人份

熱水 30ml
東方美人茶粉 20g
奶油 150g (室溫)
白砂糖 100g
蛋 2顆 約120g (室溫)
低筋麵粉 150g (過篩)
泡打粉 2g

作法

1. 將熱水倒入東方美人茶粉末中，泡開備用。
2. 將奶油放入鋼盆，白砂糖分次放入，用攪拌機，慢慢打勻。
3. 打兩顆蛋，將蛋稍微攪拌後，慢慢加入鋼盆打勻。
4. 將低筋麵粉跟泡打粉混和，慢慢地打入鋼盆裡，再加入泡開的茶粉打勻。
5. 使用磅蛋糕模具，用奶油塗抹均勻四周，再將剛剛的麵糊倒入，攤平。
6. 170°C烤箱烤40分鐘，可用竹籤插入中心至測試，如果熟了，麵糊就不會沾黏在竹籤上。
7. 烤完後，放至冷卻再脫模，備用。

巧克力甘納許

食材 4人份

黑巧克力 150g
鮮奶油 125g

作法

1. 巧克力切碎，與鮮奶油一起放入玻璃碗中。
2. 以隔水加熱方式將巧克力融化，與鮮奶油混合均勻，水溫不要太高，完成後應呈現光澤滑順感。

盛盤組裝

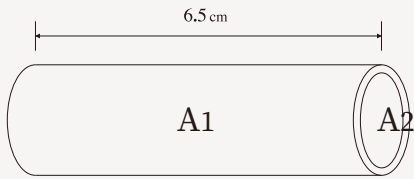
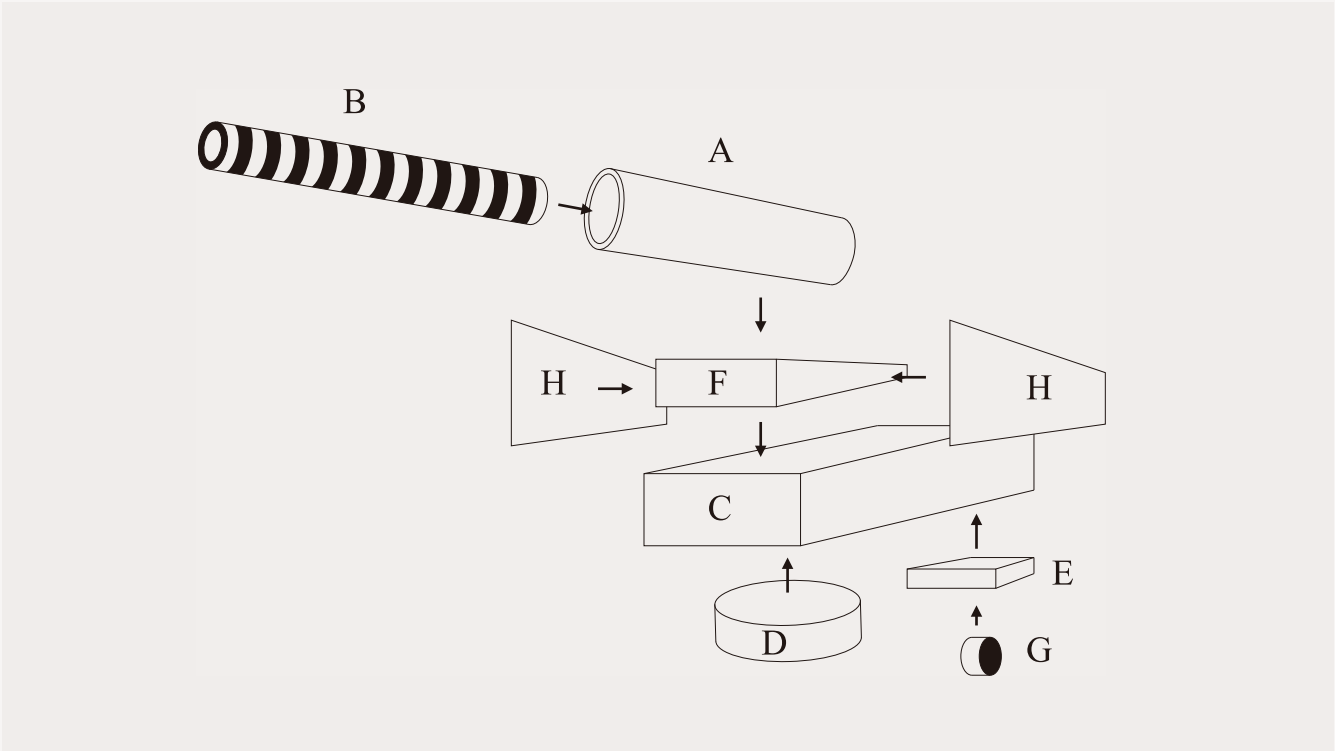
食材 盛盤1人份

東方美人磅蛋糕 (依照圖片尺寸切C、D、E、F)
巧克力甘納許 (作為黏著劑塗抹)
市售蛋捲 (依照圖片尺寸切A)
市售脆笛酥 (依照圖片尺寸切B、G)
市售蘇打餅乾 (依照圖片尺寸切H)
市售糖球(小) 適量
巧克力粉 適量
糖粉 適量

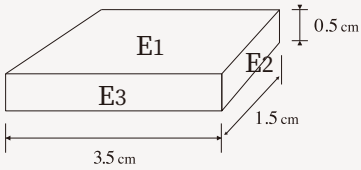
作法

1. 參考「零件圖」尺寸裁切食材，將砲身C、後座E、前座D、車輪G，用甘納許黏著接合。冷卻後翻面，大砲的底座就完成了。
2. 將砲身C均勻塗抹甘納許，黏上砲管架F，再塗上甘納許。
3. 兩片鋼板H塗上甘納許，並在四周黏上糖球，待稍涼，底部塗點甘納許，將其黏在砲管架F兩側。
4. 將砲管B的一邊沾上甘納許，黏接到砲管A的一方，等待冷卻後，在砲管A的底部塗上甘納許，黏在砲管架F上。
5. 最後撒上巧克力粉跟糖粉。

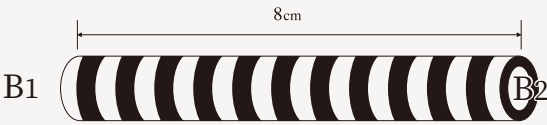
捍衛家園【滬尾礮臺大砲蛋糕】| 巧克力烏龍茶蛋糕甜品組 | 零件組合圖



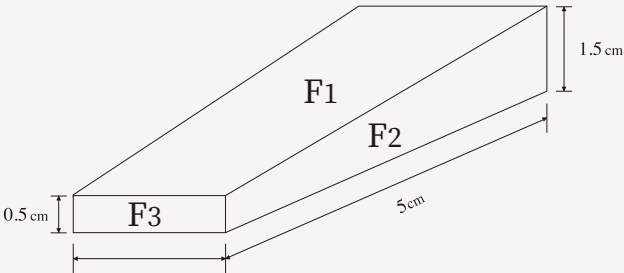
A 砲管 | 蛋捲



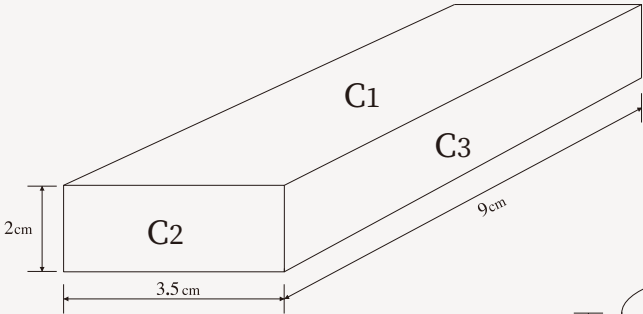
E 後座 | 磅蛋糕



B 砲管 | 脆笛酥



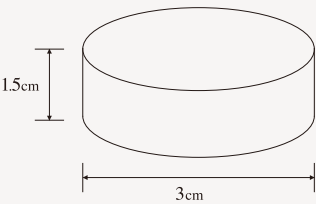
F 砲管架 | 磅蛋糕



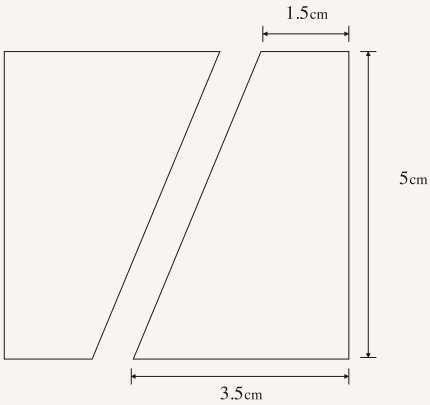
C 砲身 | 磅蛋糕



G 車輪 | 脆笛酥

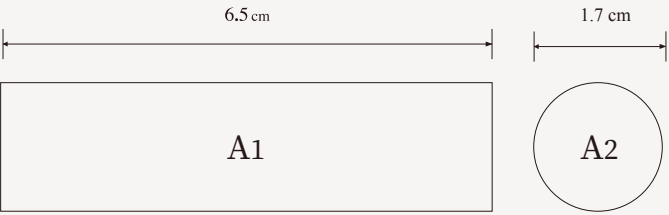


D 前座 | 磅蛋糕

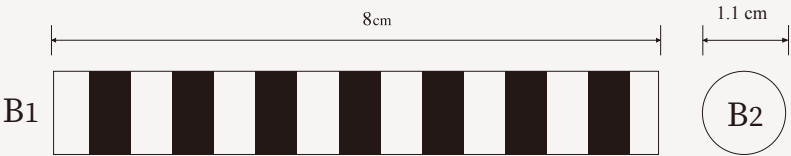
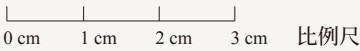


H 左右鋼板 | 蘇打餅

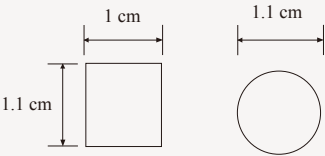
捍衛家園【滬尾礮臺大砲蛋糕】| 巧克力烏龍茶蛋糕甜品組 | 1:1 零件組合圖



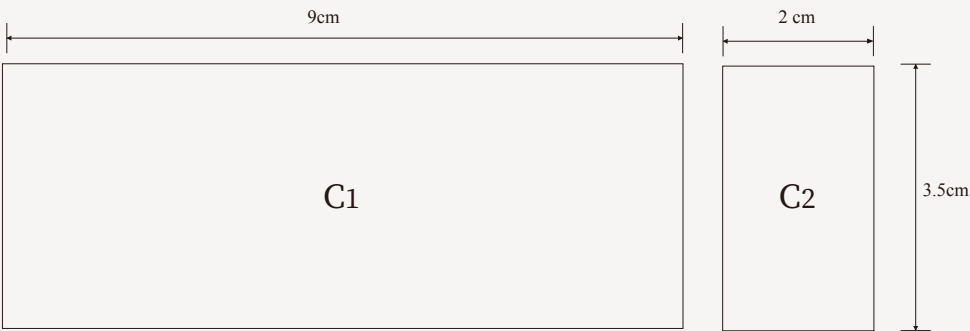
A 砲管 | 蛋捲



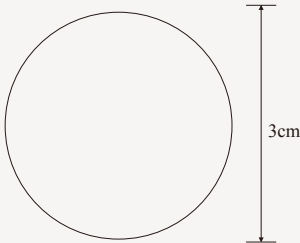
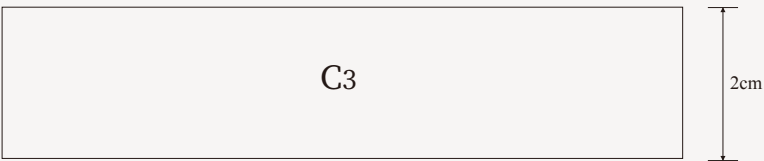
B 砲管 | 脆笛酥



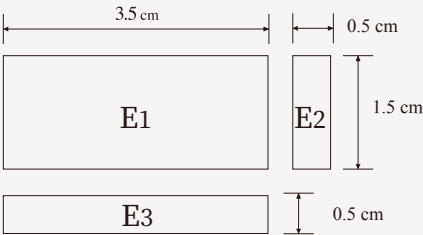
G 車輪 | 脆笛酥



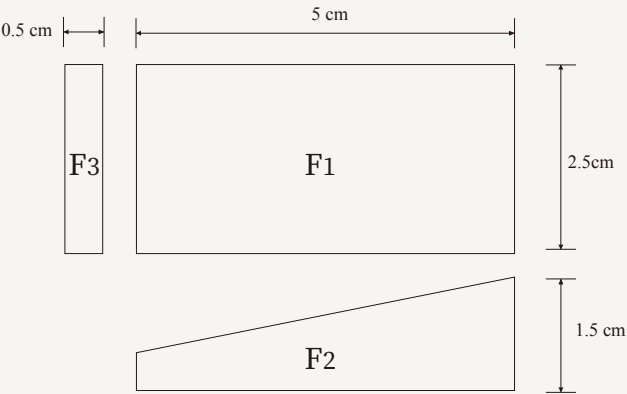
C 砲身 | 磅蛋糕



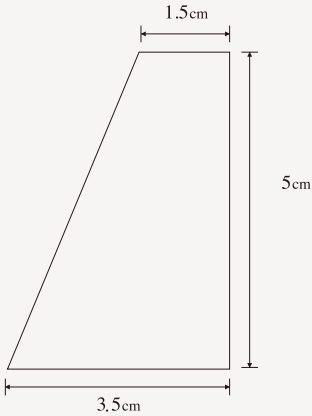
D 前座 | 磅蛋糕



E 後座 | 磅蛋糕



F 砲管架 | 磅蛋糕



H 左右鋼板 | 蘇打餅 (需兩片)

1884

BATTLE OF TAMSUI

清法戰爭滬尾之役



相關活動請見新北市立淡水古蹟博物館

指導
單位

文化部

再造歷史現場
REGENERATION OF HISTORIC SITES

主辦
單位



新北市政府
New Taipei City Government

承辦
單位



新北市政府 文化局



新北市立淡水古蹟博物館
Tamsui Historical Museum, New Taipei City