

目錄	1. 加拿大牛肉前進新加坡 推廣美味佳餚	P1
	2. 推廣加拿大牛肉 美食部落客共襄盛舉	P2
	3. 親子同歡下廚趣 美味牛肉漢堡排	P3

加拿大牛肉前進新加坡 推廣美味佳餚 知名餐廳特製料理 躍上 W&D 雜誌



2015年11月，加拿大牛肉協會協同加拿大駐新加坡貿易辦事處，與W&D (WINE & DINE) 雜誌、新加坡四間知名餐廳共同合作，推出加拿大牛肉系列活動，四間餐廳的主廚以加拿大牛肉為主題食材，設計多樣化的美味料理，提供給新加坡的美食愛好者。

參與活動的餐廳包括 Alkff Mansion Restaurant、ETNA restaurant、Italian Osteria Restaurant、Yu Cuisine，並於11月3號晚間在 Alkff Mansion Restaurant 舉辦開幕

餐會，由可愛的吉祥物 Maple負責迎賓，加拿大牛肉協會進行簡報，向在場嘉賓介紹加拿大牛肉品牌及特色。接著由加拿大駐新加坡貿易辦事處經理 Francis Chan 帶領大家舉杯，慶賀活動正式開始。

主廚 Simone Depalmas 以加拿大牛肉為食材做出三道特色料理，生牛肉片佐芝麻葉沙拉與帕馬森起司、嫩牛里肌佐馬鈴薯團與牛肝蕈、義式烤牛肉佐烤馬鈴薯，鮮美牛肉料理的絕佳滋味，讓與在場嘉賓個個讚不絕口。

會後，加拿大牛肉協會送給嘉賓牛肉當做伴手禮，讓喜愛加拿大牛肉的人可以按照W&D雜誌上，Simone Depalmas 與Yu Cuisine餐廳主廚Chiu Ka Wai提供的私房食譜，自己動手做美味料理！

加拿大牛肉協會希望透過此次活動，讓新加坡餐飲業界對高品質的加拿大牛肉留下深刻印象，並提高品牌能見度，期許能創造更多業界合作的機會。



推廣加拿大牛肉 美食部落客共襄盛舉 亞洲廚神來加持 部落客體驗



網路發達的今日，美食部落格成為民眾吃的指標，部落客也成為不可小覷的意見領袖，加拿大牛肉協會看準此趨勢，積極與部落客合作，行銷推廣加拿大牛肉，並於 2015 年 11 月 11 號，協同加拿大駐台北貿易辦事處以及亞伯達省台灣辦事處，在台北舉辦廚藝教室-加拿大牛肉體驗會，邀請十多位美食部落客共襄盛舉。

活動一開始，由加拿大駐台北貿易辦事處代表 Mario Ste-Marie 及亞伯達省駐台辦事處代表陳麗安致詞，再由加拿大牛肉協會資深經理高劭君進行詳細的簡報，讓到場嘉賓對加拿大牛肉有更深一層的認識。

有「亞洲廚神」之稱的李佳其主廚示範料理，由 Mario 擔任烹飪助手，喜愛做菜的 Mario 與主廚合作無間，端出色、香、味俱全的「無骨牛小排佐馬德拉酒醬」，現場香氣四溢，部落客們躍躍欲試，希望能做出完美的牛小排。



在主廚指導下，美食部落客親自下廚，端出一盤盤美味料理。部落客幕後黑手表示，主廚詳細的說明加上高品質的牛肉，讓不常下廚的他也能輕鬆做出好吃的牛排。部落客 ViviYu 表示，以往買牛肉不會特別注意產地，但瞭解加拿大牛隻的飼養過程後，她不僅對加拿大牛肉的品質更安心，更提高了購買意願。加拿大牛肉協會則補充說明，此次舉辦的廚藝教室活動相當順利，高品質穀物飼養的加拿大牛肉獲得在場所有美食部落客的讚賞，希望藉由部落客在網路上的知名度及影響力，讓更多民眾認識加拿大牛肉這個品牌。

P.2



親子同歡下廚趣 美味牛肉漢堡排 簡單營養好滋味 大人小孩都愛



2016年1月17號，外頭天氣濕冷，但美威廚房裡氣氛卻是熱鬧滾滾！因為加拿大牛肉協會邀請多位親子部落客，全家大小一起做美味的牛肉漢堡排。活動特別請來年輕親切的陳秉文主廚，他準備了兩道拿手好菜，與在場的嘉賓一同分享加拿大牛肉的美味。

活動開始前，由協會資深經理高劭君為加拿大牛肉作簡單的介紹，並舉辦有獎徵答，邀請加拿大駐台北貿易辦事處貿易暨投資處處長 David Mark Bostwick，針對牛的特色做提問，小朋友搶答十分熱烈，一片歡笑聲中，吉祥物Maple壓軸登場，小朋友搶著與 Maple 合照，留下難得的紀念。

主廚陳秉文邀請 David 一同烹飪，平常就有下廚習慣的 David 輕輕鬆鬆就完成美味的漢堡排。除了牛肉，主廚也搭配鳳梨片、鷹嘴豆、花椰菜等食材，讓整道料理營養更均衡。陳秉文表示，發育期的小孩需要攝取適當的油脂量，加拿大牛肉肉質鮮嫩，且不會太過油膩，非常適合小孩食用。

部落客咪咪韓帶著兒女前來，她表示親子一起下廚可以從中看出孩子的創意，很有成就感。部落客海爸表示加拿大牛肉不會太油，是健康美味的選擇，海爸的女兒 Gigi 則說牛肉漢堡肉很嫩很好吃。加拿大牛肉的營養美味，讓親子部落客都留下良好的印象。



加拿大牛肉協會表示，親子共廚在歐美地區相當盛行，亞洲國家最近也開始跟進。幾乎世界各地都很注重教小孩去認識食材，許多國際知名主廚也開始著重在教導小朋友關於「食物」與「吃」的教育。親子共廚活動除了能讓小孩認識食材，還能教他們如何用正確、營養的方式進行烹調，是活動最主要的意義。因此加拿大牛肉協會除了舉辦成人的廚藝教室外，這次也特別加場舉辦親子廚藝教室，讓大人小孩一同體驗做菜的樂趣，並感受加拿大牛肉的魅力。

關於此季刊若有任何問題，請與我們聯繫：

加拿大牛肉協會

台北市 11011 信義區信義路五段5號7樓7C12室

電話：02-8780-1206 傳真：02-8780-1207

Email : ichang@canadabeef.ca (Ms. Isabelle Chang)

P.3