

目錄	1. City' super主廚上菜 煮出加牛台式風	P1
	2. 歡慶建國150週年 加牛合作Roots Café	P2
	3. 歡慶建國150週年 國際廚藝交流活動	P3

City' super主廚上菜 煮出加牛台式風

熱炒料理美味飄香 愛上加牛好滋味



學員仔細觀看主廚處理牛肉的步驟，準備待會兒大展身手做料理。

加拿大牛肉協會及City' super於2017年10月攜手舉辦加拿大牛肉廚藝教室主題活動，並於24日特別邀請City' super行政主廚張倩敏，教導學員以台港式烹飪手法煮出三道美味的加拿大牛肉料理，現場香氣四溢，學員先品嚐主廚做的美食再親自動手做，獲益良多。

曾居住加拿大的主廚對加牛相當了解，她表示加拿大是軟水水質，加上穀物飼養與天然放牧，讓加牛比其他牛肉更嫩、牛肉味道更濃郁。為了配合台灣人的口味，她特地教授「中式牛菲力佐番茄醬汁」、「芝麻牛柳佐香芹」、「豆豉牛柳」等熱炒料理，讓學員品嚐並實際練習。學員黃先生笑說自己是「牛肉控」，之前較常吃日本牛肉，對加拿大牛肉完全沒概念，才會好奇報名來參加，第一次吃加拿大牛覺得口感很嫩，決定買加牛回家煮給家人吃。

學員蕭小姐原本就是加拿大牛肉的愛好者，她認為加牛的肉質鮮嫩，味道也很足夠，牛菲力煎一煎灑鹽就很好吃，連她唸國中的兒子都能夠輕鬆料理。她表示廚藝教室課程內容很豐富，學習到加牛的台式做法，能做出更有變化的美味料理。

加拿大牛肉協會表示透過和City' super廚藝教室合作，不僅能提升加牛在消費者間的知名度，也能藉由主廚傳授的台式料理法，讓學員更願意嘗試不一樣的加牛烹飪方式，上完課還可以直接在店內選購加拿大牛肉，方便又貼心

除了廚藝教室，City' super也在九月至十二月間的週末推出加牛試吃活動，吸引許多顧客前來嚐鮮。顧客王小姐吃完表示：「牛肉味很濃，不需要太多調味，吃原味就蠻好吃的。」另一位章小姐則認為加拿大環境很乾淨，應該可以養出很棒的牛隻，試吃加牛後覺得風味跟口感都很不錯，有驚艷的感覺，之後會考慮購買加拿大牛肉。



逛街的民眾排隊嚐鮮，試吃美味的加拿大牛肉。

歡慶建國150週年 加牛合作Roots Café

C/P值高美味套餐 部落客同聲推薦



加牛協會與Roots Café邀請部落客與媒體體驗加牛美味。

2017年適逢加拿大建國150週年，全球各地都有相關慶祝活動，加拿大牛肉協會也與Roots合作，於台北三間Roots Café推出限量「加拿大牛排10oz套餐」，讓更多消費者認識加牛美味，並於11月8日在Roots Café仁愛店舉辦記者會，邀請媒體與多名美食部落客一同搶先體驗來自加拿大的原汁原味。

活動現場聚集三十多名的媒體記者與美食部落客，場面熱鬧非凡，先由加拿大牛肉協會代表簡介加拿大牛肉特色，幫助大家更認識美味加牛，再由Roots Café主廚劉宥辰分享料理手法，說明完畢後，媒體與部落客迫不及待地開始享用鮮嫩多汁的牛排大餐，空氣中充滿牛肉的香氣與歡笑聲。

Roots Café行政主廚劉宥辰表示，加拿大牛肉的肉質香甜柔嫩，為了鎖住鮮甜肉汁，他選擇油花均勻的Prime等級肩胛肉，採用梅納反應煎法創造獨特口感，搭配花8至10小時熬煮而成的蘑菇肉汁，更能提升牛肉風味與層次，呈現道地加拿大風味。

受邀參加的知名部落客陳萱妮Cherie是第一次品嚐加牛，她覺得和加牛與美澳牛比起來口感十分特別，牛排肉內在軟嫩，外層則比較厚實有嚼勁，重點是搭配濃湯、蔬菜沙拉與香草麵包的10oz的牛排套餐只要480元，C/P值高十分推薦。

加拿大牛肉協會表示和同為加拿大體系的Roots合作，能讓消費者對加拿大這個國家建立更完整的好印象，同時藉由較為平價的牛排套餐，能讓加拿大牛肉打入年輕消費族群，被更多年齡層的消費者所認識。



加拿大牛排套餐採用 Prime 等級肩胛肉，口感鮮嫩。



美食部落客品嚐加拿大牛排套餐，用餐前先拍照做紀錄。

歡慶建國150週年 國際廚藝交流活動

菲國主廚展創意 美味料理大車拼



牛肉菁英中心總監、Fortin主廚與Anton主廚相見歡。

為慶祝加拿大建國150週年，加拿大牛肉協會特地舉辦國際廚藝交流活動，邀請來自墨西哥、中國、菲律賓的廚師與加拿大費爾蒙酒店集團 (Fairmont Hotel) 旗下主廚做交流，台灣辦事處特地邀請菲律賓的年輕名廚Anthony Glenn Amoncio與加拿大路易絲湖費爾蒙飯店的行政主廚Jean-François Fortin攜手合作，聯手打造令人驚嘆的創意食譜。

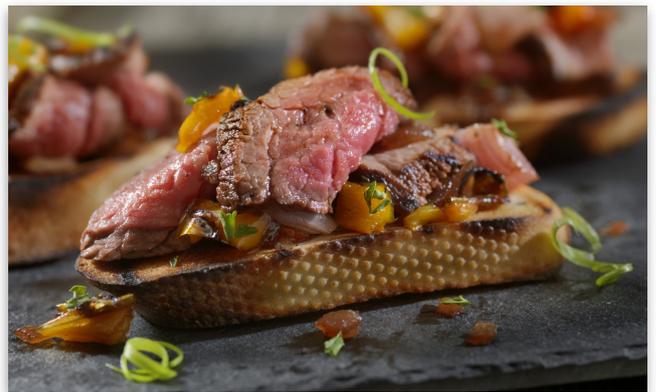
作客加拿大期間，Anton主廚拜訪當地的廚藝專家，包括加拿大牛肉分級局總裁Marty Carpenter廚師與加拿大牛肉菁英中心技術經理Abe Van Melle，三人不僅分享烹調經驗、切磋廚藝，並一起於牛排餐廳享用美味的晚餐，席間討論許多關於加拿大的趣事。

稍後，Anton主廚前往加拿大牛肉菁英中心參訪，學習削切牛肉的技巧，之後停留在擁有加拿大最美風景之一的路易絲湖費爾蒙飯店，與行政主廚Fortin交換烹飪心得，並採用高品質的加牛設計出四款創意食譜，像是以風味配料醃製過後再拌炒的「菲式炒牛肉與義式牛肉麵包片」，不僅能當作家常主菜，還能放在麵包片上作為宴客小點。

另外，還有一款傳統菲律賓式酸湯Sinigang，Anton主廚以燉煮的加牛佐菲國特產青芒果醬，獨特的口感與風味，是道讓人驚豔不已的美食。「加拿大牛肉肉味鮮美濃厚，剛好能和略帶刺激氣味的青芒果醬做平衡，搭配出巧妙的風味。」主廚Anton表示。



俄式牛肉小鬆餅 (Beef Blinis Bites)



菲式炒牛肉與義式牛肉麵包片小點 (Beef Salpicao and Crostini Beef Bites)

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)