

- 1 桃園市大溪區
2020人氣獎
綠灣創藝餐館
- 2 桃園市龍潭區
2022 季軍
大楊梅鵝莊-龍潭店
- 3 桃園市龍潭區
2024 傳統組冠軍
亨味食堂
- 4 新竹縣竹北市
2020 優等
尊煌中式餐館
- 5 新竹市北區
2023 殿軍
海瑞損丸
- 6 新竹縣竹東鎮
2020 亞軍
鴻金食堂
- 7 新竹縣橫山鄉
2020 優等
內灣圓樓
人文客家餐廳
- 8 苗栗縣三灣鄉
2020 冠軍
阿戊嫂的店
- 9 臺中市東勢區
2024傳統組亞軍
東勢牛稼莊
- 10 臺中市西屯區
2023亞軍
御饌臻品安和店
- 11 南投縣埔里鎮
2022 殿軍
家味香客家廚房



客家小炒 全國爭霸賽

歷屆總決賽得獎明星店家 經典好食賞味地圖

四屆客家小炒全國爭霸賽
累計超過500間餐廳參賽
海選頂尖22家總決賽得獎經典好食
邀請您一飽口福

幸福台九線



- 12 金門縣金城鎮
2024創意組季軍
葡京餐廳
- 13 高雄市甲仙區
2023 季軍
甲仙仙香飲食店
- 14 高雄市苓雅區
2024創意組冠軍
寒軒國際大飯店
- 15 屏東縣屏東市
2020 季軍
食典shidien
- 16 屏東縣麟洛鄉
2024 傳統組季軍
珍味餐廳
- 17 屏東縣內埔鄉
2020 優等
竹軒複合式餐廳
- 18 屏東縣潮州鎮
2022 冠軍
胖匠守作料理
- 19 花蓮縣吉安鄉
2022 亞軍
銘師父餐廳
- 20 花蓮縣花蓮市
2023 冠軍
連記海產
- 21 臺東縣鹿野鄉
2024 傳統組殿軍
正一茶園傳姐風味餐
- 22 臺東縣臺東市
2024 創意組亞軍
禾風新棧度假飯店



阿戊嫂的店

地址：苗栗縣三灣鄉民生街34號
電話：0900-339-636
營業時間：預約制

隱身於苗栗三灣小鎮的「阿戊嫂的店」，是首屆「客家小炒全國爭霸賽」總冠軍，蔬菜採用在地時令蔬菜及芹筍；魷魚選用阿根廷高蛋白魷魚，經竹灰浸泡增添脆Q口感；臺灣豬肉手工去皮，更加軟嫩，而豆干堅持使用「非基因改造」品種；醬汁採豆油伯醬油與米酒調製；油品則為當日自製的煏豬油，純手工的工序是對品質的堅持與味蕾的敬意。再者，紅糟肉圓、梅干扣肉、薑絲大腸等菜式，也深受饕客喜愛。鄰近的石母祠、五穀廟、燒陶瓷館，更是三灣地區著名的觀光景點。



所在區域
苗栗縣三灣鄉



鴻金食堂

地址：新竹縣竹東鎮柯湖路三段312號
電話：03-571-8181
營業時間：11:30-14:00、17:00-20:00
週二公休

以川菜與創意客家菜為特色的鴻金食堂，其「客家小炒」榮獲「2020客家小炒全國爭霸賽」總決賽亞軍殊榮，將傳統與創新融合，特選用溫體黑豬肉，有機黃豆干和厚實的阿根廷魷魚，呈現出豐富的層次與嚼勁。另外，香嫩的薑絲炒大腸、鮮香麻辣的水煮牛肉、酸菜鴨及胡椒鴨等皆是餐廳推薦必點的料理，許多熱炒料理更以川菜技法打造，滿足饕客味蕾。



所在區域
新竹縣竹東鎮



食典shidien

地址：屏東縣屏東市錦德巷3號
電話：0900-105-655
營業時間：預約制

榮獲「2020客家小炒全國爭霸賽」總決賽季軍殊榮，餐廳原名「徐家庭園食堂無菜單料理」，客家小炒除了有豆干、豬肉、乾魷魚等必備食材外，更別出心裁的加入一味松子，讓菜色更有創意，成為食客驚艷之選。除此之外，雙醬黃金瓜、焗烤芋頭番薯、懷念白菜滷也是來到餐廳不可錯過的美味，值得前來品嚐。鄰近屏東美術館、屏東公園、屏東演武場、屏東夜市等景點，不管是藝術欣賞、歷史探訪，都是放鬆身心、休閒散步的好地方。



所在區域
屏東縣屏東市



竹軒複合式餐廳

地址：屏東縣內埔鄉廣濟路70號
電話：08-778-8535
營業時間：11:00-14:30、17:00-20:30
每月休第二及第四個星期一、二、三

榮獲「2020客家小炒全國爭霸賽」優等殊榮，以招牌美濃板條舖底，再佐入味的豆干及蔬菜，讓每一口小炒的口感更顯得層次分明，一試成主顧。此外，爇燒豬五花肉和奶香煙雞燻烤飯等人氣餐點，也為饕客們帶來獨特的家常風味，令人回味無窮。店內裝潢懷舊復古，掛滿油紙傘，打造舒適、親切的用餐環境，適合與家人朋友聚餐，一同享用風味十足的客家料理。



所在區域
屏東縣內埔鄉



尊煌中式餐館

地址：新竹縣竹北市縣政六路42號
電話：03-553-8600
營業時間：11:30-14:00、17:30-21:00

鄰近新竹縣政府，店內裝潢結合傳統與現代風格的尊煌中式餐館，榮獲「2020客家小炒全國爭霸賽」總決賽優等殊榮。店內菜式用料講究、注重少油少鹽，讓每道菜都呈現出清新不死鹹的風味。招牌菜如脆、酥、嫩的鬼馬牛肉和軟嫩柔細的「金沙豆腐」深受顧客喜愛，配菜和醬汁精心調配，讓食材的鮮美更加突出。用餐結束亦可就近前往竹北光明商圈、竹北運動公園等景點參觀及散步。



所在區域
新竹縣竹北市



內灣圓樓人文客家餐廳

地址：新竹縣橫山鄉大同路99號
電話：03-584-9260
平日：4月-11月 11:00-19:00
12月-3月 11:00-18:00
假日：11:00-19:00

內灣圓樓人文客家餐廳座落於知名景點新竹橫山內灣老街中，結合懷舊風情，讓食客在復古戲院場景中享受美食，榮獲「2020客家小炒全國爭霸賽」優等殊榮，獲獎菜式也成了店內招牌，豆干吸飽了三層肉濃郁香氣，搭配Q彈有嚼頭的魷魚，越嚼越香，滿滿的海味層層堆疊，展現了客家料理的精髓與風味；其他餐點如客家油雞、湯板條、仙草雞湯等菜色也相當有純正的客家風味，是體驗客家文化與料理的好去處，鄰近的內灣老街、內灣吊橋、內灣車站等，更是在地知名的觀光景點。



所在區域
新竹縣橫山鄉



綠灣創藝餐館

地址：桃園市大溪區埔仁路580號
電話：03-387-7575
營業時間：11:00-14:00、17:00-21:00

於「2020客家小炒全國爭霸賽」獲得素人評審的青睞，菜單不僅融入當地特色，還帶有現代創意，為客人呈現不一樣的餐飲體驗。招牌菜如「三杯杏菇豆腐」和「鮮魚米粉鍋」，每道菜品都精心調味，融合不同食材的香氣，口感層次豐富，讓人聞香下馬。餐後甜點紅豆芝麻餅、外皮酥嫩，內飽甜而不膩。餐廳鄰近埔頂公園，適合餐後散步放鬆，知名的大溪老街亦在不遠處，漫步其中可感受濃厚的歷史氛圍。



所在區域
桃園市大溪區



亨味食堂

地址：桃園市龍潭區民治十六街87巷25號
電話：0910-513-258
營業時間：周二公休
平日：11:00-14:00、17:00-19:30
六日：11:00-15:30、16:30-19:30

榮獲「2024客家小炒全國爭霸賽」總決賽傳統組冠軍殊榮，嚴選龍潭黑豬肉與大溪豆干，搭配自家種植的蔥、芹菜及時令洋蔥，打造出層次分明、風味獨特的經典小炒。透過醬油、蠔油與米酒調味，小炒鹹香四溢，讓人感受到純正的客家風味。餐廳採用「自種時蔬」、「自製食材」，供應餐廳一年四季蔬菜所需，其他菜色如放山白斬土雞、客家鹹湯圓、鮮甜肥嫩的活魚料理，更是受到饕客熱情推薦。餐廳附近即為石門水庫風景區，用餐後非常適合前往欣賞廣闊水域及翠綠山巒。



所在區域
桃園市龍潭區



東勢牛稼莊

地址：臺中市東勢區新豐街19號
電話：04-2587-3488
營業時間：每週二公休
11:00-14:30 17:00-20:00

東勢牛稼莊是一家以傳統客家料理和牛肉料理聞名的餐廳，榮獲「2024客家小炒全國爭霸賽」傳統組總決賽亞軍殊榮，獨到刀工與火候掌控，呈現出鹹香濃郁而不油膩，層次豐富的味緒口感。顧客也可在店內品嚐到筍乾燉鵝鴨、蒜泥白肉等香氣十足、風味道地的特色料理。另外，牛稼莊堅持選用地食材，並以全牛餐譽盛名，曾連續榮獲米其林必比登推薦，值得到店品嚐，附近相關景點例如東勢林業文化園區、登豐自行車路廊，是適合飯後休閒踏青的好選擇。



所在區域
臺中市東勢區



珍味餐廳

地址：屏東縣麟洛鄉中華路20號
電話：08-723-6859
營業時間：11:00-14:00、17:00-21:00
週日晚上及週一公休

榮獲「2024客家小炒全國爭霸賽」總決賽傳統組季軍，將南部特有的風味油蔥酥結合客家小炒，完美調和客家小炒中的五花肉與魷魚的香氣，凸顯出傳統客家菜的純粹與特色。店內其他菜色如薑絲炒大腸、冬粉煲、海魚料理、豬蹄湯、梅干扣肉，皆具有道地且濃濃的客家風味，食材新鮮，烹調方式傳統，讓您能品嚐到南臺灣正統客家的好味緒。



所在區域
屏東縣麟洛鄉



正一茶園傳姐風味餐

地址：臺東縣鹿野鄉永安路588號
電話：089-551-818
營業時間：11:00-13:30(最後收客時間)
17:00-19:30(最後收客時間)

榮獲「2024客家小炒全國爭霸賽」總決賽傳統組殿軍殊榮，店內提供融合客家及原住民風味的家常料理，食材大多來自當地農家，堅持天然及新鮮選材，先爆香豬肉再炒豆干、魷魚，搭配爽脆蔥段與辣椒，整道菜香氣四溢，配上豬油拌飯更是讓人回味無窮。菜式不僅提供客家料理、野菜料理、小米粥、小米粽、山豬肉等原住民風味料理也是店內必點，再來一杯在地盛產紅烏龍茶，滿足味蕾的多重體驗。



所在區域
臺東縣鹿野鄉



寒軒國際大飯店

地址：高雄市苓雅區西維三路33號
電話：07-332-2000
營業時間：全年無休

榮獲「2024客家小炒全國爭霸賽」總決賽創意組冠軍，得獎菜式以「家鄉竹葉梨」及「千層酥餅」展現客家小炒全新樣貌，將軟糯米糕及多層次的千層酥餅作為外衣，包裹著客家小炒，展現出多重的口感驚喜！另外，店內招牌菜式還有花雕芙蓉龍蝦球、花膠濃湯燉土雞、蒜香燒汁牛肉粒、經典片皮鴨等星級美食，都不容錯過。寒軒國際大飯店位居高雄市中心，附近例如三多商圈、威秀影城、興中花卉街形象商圈及五福商圈，皆是遊逛及消費的好去處！



所在區域
高雄市苓雅區



禾風新棧度假飯店

地址：臺東縣臺東市新興路29號
電話：089-219-178
營業時間：全年無休

榮獲「2024客家小炒全國爭霸賽」總決賽創意組亞軍，得獎菜式取名為「楊蓀酥香迎客禾」，結合客家小炒與西式酥皮，並選用臺東當地食材如南瓜、海菜等，展現出傳統與創新的融合。餐廳特色菜例如鹹粥、蘿蔔糕、米苔目、清蒸魚、糖醋魚等都值得品嚐。禾風新棧度假飯店位於臺東市的親子度假天堂，距離火車站僅700公尺，交通便利且設施完善。飯店內特別設計專屬親子樓層，房間配有溜滑梯、帳篷等設施，讓孩子們流連忘返。



所在區域
臺東縣臺東市



葡京餐廳

地址：金門縣金城鎮西海路三段2巷12號
電話：08-232-0115
營業時間：10:00-14:00、17:00-21:00

位於金門縣金城鄉的葡京餐廳，憑藉創意料理在「2024客家小炒全國爭霸賽」總決賽獲得創意組季軍，將客家小炒結合漢堡的方式呈現，搭配花椰菜乾拌飯、梅干丸子等，組成一套創新料理，前往金門旅遊千萬不可錯過！除此之外，金門許多觀光名勝景點，例如乳山故壘、后麟兒童遊憩區、慈湖、金門大橋、建功嶼等，都是知名國旅熱點。



所在區域
金門縣金城鎮



胖匠守作料理

地址：屏東縣潮州鎮民權路2-1號
電話：08-780-9922
營業時間：11:00-14:00、17:00-21:00
週二公休

榮獲「2022 客家小炒全國爭霸賽」的總決賽冠軍殊榮，運用在地的食材和精湛的烹調手法，讓每一口都充滿家鄉的味道。特別推薦招牌的客家小炒和藍帶小炒起司捲，外層酥香、內餡滑嫩，層次豐富、口味獨特。此外，店內豆腐料理、黃金泡菜等風味餐點，既有傳統風味，又不失創新，讓人一試成主顧。館內用餐環境舒適，適合家庭聚餐或親朋好友聚會，讓您在品味美食之餘，感受滿滿的人情味。鄰近的潮州運動公園、潮州老街等景點，皆可於用餐後前往探訪。



所在區域
屏東縣潮州鎮



銘師父餐廳

地址：花蓮縣吉安鄉明義六街38巷22號
電話：03-858-1122
營業時間：11:30-14:00、17:30-21:00
週三公休

銘師父餐廳以精湛的廚藝和獨特風味獲得「2022客家小炒全國爭霸賽」總決賽亞軍榮譽。獲獎菜式選用花蓮在地溫體豬肉、阿根廷魷魚及非基改豆干製成經典客家小炒，透過細膩手法處理食材，魷魚經過日曬增添濃厚風味，搭配多層次的調味，大大提升食材原有的美味。另外，北鴨三吃、炒雞頸肉、乾煎豬肝、蜜汁小卷、蟹黃豆腐、魷魚肉蒜絲等料理，也是店內值得品嚐的美味！



所在區域
花蓮縣吉安鄉



大楊梅鵝莊-龍潭店

地址：桃園市龍潭區神龍路96巷2號
電話：03-480-6330
營業時間：11:00-14:00、17:00-20:30
週二公休

大楊梅鵝莊-龍潭店以招牌鵝肉和創意客家料理廣受在地歡迎，並榮獲「2022客家小炒全國爭霸賽」總決賽季軍，獲獎菜式將傳統客家風味融入巧手創意，讓經典菜餚更具精緻口感，並將紅板和菜包結合入菜，呈現出別具匠心的日式與西式風格，提升視覺與味覺雙重享受，店內主打招牌鵝肉料理，肉質嫩滑，風味香醇，深受來店饕客喜愛，店家其他菜色例如酥脆紅燒鰻、咖哩軟殼蟹、野薑炒肉絲等都值得您品嚐，鄰近的龍潭大池及龍潭觀光夜市，也適合用餐後前往觀賞，漫步閒逛。



所在區域
桃園市龍潭區



家味香客家廚房

地址：南投縣埔里鎮中山路一段237-8號
電話：049-298-4268
營業時間：11:00-15:00、17:00-21:00
週四公休

榮獲「2022客家小炒全國爭霸賽」總決賽殿軍殊榮，用泰麥飯製作客家小炒壽司，並將外皮以起司圍繞，濃郁的起司香及客家小炒的油、鹹、香，呈現出微妙的共鳴。除此之外，餐廳的薑絲大腸、金桔白斬雞、福菜肉片湯、手工梅干一刀肉、鮮炒半天花等菜餚均獲消費者一致好評。鄰近景點元首館是來到南投必訪勝地，夢幻城堡的建築風格及放大版的西洋棋，最適合親子同遊！



所在區域
南投縣埔里鎮



連記海產

地址：花蓮縣花蓮市富祥街133號
電話：03-856-5219
營業時間：11:00-13:30、17:00-20:30

連記海產是老字號海產店，榮獲「2023客家小炒全國爭霸賽」總決賽冠軍殊榮，鹹香酥脆的豬肉片結合新鮮蔬菜，運用特製的醬汁提味，將客家料理豐滿口感完整呈現！從經典的客家小炒到多樣化的海鮮料理，展現出連記海產對食材的堅持與創新。鄰近景點例如花蓮東大門夜市、美崙山公園、花蓮市區自由廣場等，更是適合散步或騎自行車的名觀光景點



所在區域
花蓮縣花蓮市



御饌臻品 安和店

地址：臺中市西屯區安和路127之27號
電話：04-2463-2929
2020年優等

御饌臻品安和店於2023在客家小炒全國爭霸賽中榮獲全國亞軍，創意料理「客家小炒捲餅」將層次豐富的客家小炒包入捲餅中，口感清爽且攜帶方便。店家推出的御饌燉菜、酸菜龍虎斑亦展現臺灣客庄風土滋味與大臺中都會時尚風格，招牌小籠湯包與牛肉麵也廣受歡迎。自2022年起增添港式燒臘與客製化菜單，成為仕紳與名人青睞之地。餐廳融合京滬、川湘、粵菜等多元料理，以平價呈現高品質美食，致力於將健康、美味的佳餚帶給顧客。



所在區域
臺中市西屯區



甲仙仙香飲食店

地址：高雄市甲仙區文化路75-1號
電話：07-675-1142
營業時間：11:00-14:00、17:00-19:00
週二公休

榮獲「2023客家小炒全國爭霸賽」總決賽季軍，得獎菜式嚴選當地時令食材，特別將甲仙特產芋、梅、筍融入競賽料理，不僅能品嚐到正宗的客家美食，更能體驗到當地美食文化的魅力。除此之外，招牌菜式還有手香蔥扣肉、梅汁排骨、薑絲炒大腸、梅干扣肉等，皆展現出道地的客家魅力，鄰近周邊擁有豐富的自然景觀與人文風情，例如甲仙貓巷、甲仙親水公園、甲仙化石館等景點，非常適合安排一趟輕旅行。



所在區域
高雄市甲仙區



海瑞損丸

地址：新竹市北區西門街98號
電話：03-526-1115#11
營業時間：8:00-21:00

榮獲「2023客家小炒全國爭霸賽」總決賽殿軍，將客家小炒與損丸結合，經過一系列繁複工序，讓包裹在損丸內的客家小炒有爆汁感，同時呈現香氣四溢，且層次豐富的多重體驗！損丸裡的「福菜」帶出客家菜特有的鹹香，搭配紅麴米粉，讓人享受客家風味之餘也能體會創意料理的魅力。除此之外，Q彈有勁、口味多樣的損丸更是來到新竹市區不可錯過的伴手禮品，鄰近的新竹城隍廟商圈、新竹東門市場等，也都是來到新竹市必朝聖的景點。



所在區域
新竹市北區



客家小炒全國爭霸賽

歷屆總決賽得獎明星店家 經典好食賞味地圖

四屆客家小炒全國爭霸賽
累計超過500間餐廳參賽
海選頂尖22家總決賽得獎經典好食
邀請您一飽口福

