水交社美食簡介

蔡家豆漿：

民國七十四年開始在水交社營業，九十六年三月，搬至大成路二段五十號繼續營業，由蔡管斌、洪金蓮夫婦經營。

主要項目：以燒餅、油條、豆漿等為主。

豆漿，以精選有機黃豆，採用最新科技儀器，嚴格品質控管。一開始蔡管斌向水交社市場內來自安徽的馬伯伯學習，後來自行創業，燒餅更是道地，當天的燒餅一定當天賣完，絕不留至隔天繼續販，且燒餅外酥內嫩，全部純手工製作。老闆蔡管斌說，主要是麵粉摀麵粉時的力道拿捏，以及油酥的比例，才能讓燒餅吃起來有層次感。

水交社美食簡介

張福聚燒餅

地址：西門路一段一百八十六號

營業時間：早上六點至下午一點、下午四時到晚上八點，還有宅急便喔。

經營項目：饅頭、燒餅（包括甜、鹹、及黑胡椒口味）。

特色：純手工，燒餅Q，有層次感，且富有彈性，讓人吃過一次還想再吃。

該家燒餅店目前老闆為張福聚，為第二代，至今已有四十幾年歷史，張福聚從退伍後經營到九十六年，也有二十五年時間。張福聚說，所有麵類食品，都加入老麵頭發酵，因此吃起來也特別Q，加上多年心得，讓燒餅吃起來有層次感，一層一層味道也都不一樣。

水交社美食簡介

南門路煎包

地址：南門路三百四十三號。

營業時間：平時早上五點半到十一點。假日：延長到十二點。

經營項目：煎包、煎餅、蛋餅、酥餅等。

特色：煎包菜多皮薄，搭配辣椒、蔥花等獨特醬料，讓人食指大動，尤其內餡菜多，吃起來口味獨特。

老闆劉長榮、徐月媚夫婦二人，約從廿一年前，就開始在南門路靠近興中街轉街經營，約在九十四年間，遷至現址繼續經營，劉長榮說，主要以中低筋麵粉，搭配高麗菜、韭菜、肉等做成，和一般口味不同，若覺得煎包的外皮太軟．用烤箱烤過，吃起來別有一番風味。

不過劉長榮還有一絕，就是燒餅、油條，原本在台北做燒餅，回府城後改行做煎包，據說劉長榮的燒餅獨特，但他說因為店面太小，加上人手不足，才無法做燒餅，以後若有機會，或許能吃到他的燒餅。

水交社美食簡介

趙家燒餅專賣店

地址：西門路一段三百八十七號。

營業時間：早上五點半到中午十二點。

經營項目：長燒餅、三角餅、圓燒餅、甜燒餅、油條、豆漿等。

特色：以傳統手工缸爐碳烤而成，吃起來特別香，且有碳烤味道。

趙家燒餅原由趙以章創立，民國四十二年間，開始在興中街九十二巷經營，後傳由女婿吳意成，約於民國九十三年間，遷至西門路繼續經營，所謂缸爐碳烤，原為江蘇阜寧人的趙以章說，家鄉阜寧、鹽城一帶，原把一綑綑稻草丟進爐子燒烤，因此又叫草爐餅。

手工缸爐燒餅，加入蔥、糖等，最重要的是火候控制，如時間、色澤等，都是好吃與否的關鍵，剛起爐時，邊吹邊吃，酥香滿溢，且愈嚼愈有味也愈香。

水交社美食簡介

慶雲燒餅專賣店

地址：大同路二段一百八十號、榮譽街二百九十巷五十六號（崇德市場市）兩家。

營業時間：早上六到中午十二點。

經營項目：燒餅、豆漿為主，近來更研發出肉鬆燒餅。

特色：遵古法純手工製做，吃起來香、酥、脆且不油膩。

慶雲燒餅創始於一九五〇年，原本在水交社市場內，由大同店老闆張自慶乾爹、來自江蘇的王有財開始經營，從有水交社市場始，就開始販賣，起初以煎餅、燒餅等為主，在民國九十年間，搬至大同路現址，由張自慶繼續經營後，以燒餅為主，燒餅麵料以中筋麵粉、沙拉油、白芝麻為主，餡料則有蔥肉、胡椒粉、糖、紅豆、蘿蔔等為主，現場純手工製做，再以烤箱烘焙而成，吃起來香、酥、脆，近來更研發出肉鬆燒餅，讓客人有不同的新鮮口味。

水交社美食簡介

水交社包子店：

原在水交社市場旁賣早點的張家早點，經過七年的奮鬥後，因為水交社拆遷，九十六年五月間搬至健康路一段三百三十八號，改名為水交社包子店繼續經營，因為講究純手工製做，贏得消費者口碑。

第二代的張家源，和籍貫也是廣東的太太，一開始跟著水交社的「老王」做饅頭，後來自己獨立，開始做起早點，除了包子、饅頭外，還有蔥油餅、煎包、菜包等，且豆漿更採有機，讓人吃了安心。營業時間約為早上六點到十一點。

為了讓早點更適合消費者口味，全部採高筋麵粉，讓早點吃起來更扎實更有嚼勁。　因為來自廣東，喜歡美食，平時邊做邊改良，張家源夫婦說，像韮菜盒子，原本也採用橢圓形，但後來決定採定圓形，主要原因，因為圓形皮薄，讓消費者更可吃到更有味道的韮菜盒子，其他像包子，除了餡多，剝開後還可看見汁在包子內滾動，保證讓您回味無窮。

水交社美食簡介

馮媽媽的店

地址:安平區建平七街六百七十一號

特色：純手工自然製作及風乾，還有宅配服務，網址：www.wretch.cc/blog/fonkwei

馮媽媽是台南市的灣裡人，嫁給先生後，是典型的家庭主婦。由於公公生前把製作臘肉薰肉的手藝傳給她，

她才能維持家庭經濟支出正常。店裡賣各式各樣的臘肉，其中以川味臘肉.湖南臘肉和廣式臘肉及各式香腸最為有名，還有台北的人到馮媽媽的店大量批發各種臘肉和香腸，在製作臘肉和香腸的過程中，需花費很多天的時間，這也因此引來世界各地的人來購買。

除了臘肉外，還有金華火腿、獅子頭、手工水餃、豆沙粽、潮州粽、金華火腿粽、花生香菇肉粽、ＸＯ干貝麻辣醬等，送禮自用最佳選擇。由於臘肉香腸全都是純手工自然製作及風乾，而且每年也只有短短三個月的製作期，產量有限，要買要快唷!!如需訂購或有任何問題，也請直接留言或來電０９２６９７３８５６找馮先生，或０６－２９７８５３５

水交社美食簡介

老鄧牛肉麵：

「真材實料、獨家配方、健康取向」，是老鄧牛肉麵經營原則，因為獨家配方，老鄧牛肉麵湯頭甘甜，肉質滑嫩，成為許多饕客絡繹不絕，雖然價錢較貴，不過如同老闆個性，不怕貨比貨，就怕不識貨，加上突破求新觀念，讓它屹立至今。

說到水交社牛肉麵，許多人第一印象，都會說是興中街八十七號的老鄧牛肉麵，從民國五十五年至今，已有四十一個年頭，不過七十五年也曾易主，由現任老闆經營至今。

說到老鄧牛肉麵，目前採取頂端高消費取向，雖然價格偏貴，但老闆自豪地說，可以和別人的牛肉麵，所有的牛肉，雖然國外進口，但以中藥、沙茶及水慢熬，絕不添加豆瓣醬等，符合老闆的「健康取向」原則，且湯頭回甘，牛肉質感佳又滑嫩，幾乎入口即化，就算沒有牙齒的長者也能食用，尤其一口大鍋長年不熄火，煮出的牛肉味道更香。加上店小菜，更能留住消費者的口和心。

水交社美食簡介

冷家麵店:

原在水交社興中街旁經營已有四十餘年的冷家麵店，近年搬至三官路一百三十號繼續營業，因為由於口味獨特，深獲得客人肯定，店內特色除了麵食之外，小菜及豆腐香腸、獅子頭都是聞名南市。

其中豆腐香腸，用上等絞肉、竦椒粉、鹽、酒等精心調配，如果消費者不想在店內食用，可以買回家用電鍋蒸煮或用開水以小火煮食約十五至廿分，煮熟後，待涼切片，配以蒜苗快炒食用。且一般的水餃都會先脫水販賣，但店內的水餃，以高麗菜為主，且用手工切菜，因此消費者食用時，會感覺水餃有湯汁，味道鮮美。如果想要嘗鮮，可到三官路一飽口福，不過每週一公休，可要注意了，以免白跑一趟。