

SINCE 1950



老董牛肉麵

Lao Dong Beef Noodles



大口享受 · 大飽口福



SINCE 1950

老董牛肉麵

Lao Dong Beef Noodles

90 品牌台灣
96 管理新潮
98 新書搶先讀

讓全世界都愛吃台灣牛肉麵

文／謝明玲 攝影／邱劍英

牛肉麵店家從傳統的代代相傳，到現在開始轉型為企業化經營，面對市場消費者不同、種族不同、地區不同，消費習性不同等挑戰，怎樣有效的管理及研究發展，應是麵店老闆們的課題。

四 月初，五十年歷史的老董

牛肉麵粉麵店在永康街開了第九家分店；相隔半個月，又開張饒河街分店。老闆劉正雄接受訪問的隔天，還要趕著和光華商場新大樓簽約，準備七月進攻光華商場的餐飲業者和私募基金還積極接觸他到北京開店。

洪師父麵食棧執行總監洪金龍今年的計劃，則是要開一家專做觀光客的旗艦店；今年以來，他還每個



月都接到兩到三通大陸打來的電話，問他要不要過去開店。

連守了三十年老字號，從未開過分店的「北平田園」，也因為兩年前開始在百貨展了兩家分店以及近來開始做高科技公司的團購，打算建立起自己的中央廚房，預計四月底就要落成。

老店新氣象，這兩年台灣牛肉麵從小巷內、師徒傳承、古法熬煮的單店經營，學習走向企業化、建立品牌，甚至前進國際。他們面臨機

會，也同時承接挑戰。

「時間已經到了，」洪金龍說，「現在是水到渠成。」

三年前開始的台北市牛肉麵節是很大的推力。

牛肉麵節讓店家向上提升

「這三屆比賽出來，牛肉麵店家進步很神速，食材、用心、裝潢、氛圍、服務提升；企業化的經營也出來了，」洪金龍說，「最近的牛

肉麵已經不只在台北市，而能把牛肉麵成台灣的國麵，變成台灣的資產。」

協助洪師父麵食棧進行服務品質改造和美食行銷的中國生產力中心流通服務組顧問陳大振也觀察到，牛肉麵節還把消費者訓練精明了，「每個人拿著一本手冊，一家店一家店拜訪，每個人都變老饕了，（店家）不進步都沒辦法。」

近年來台灣餐飲的營業環境也推著傳統的牛肉麵老師傅做改變。

企業化的挑戰

對過去滿足於投入調製美食，技術不外傳、自己一人兼任廚師、管理者，甚至是外場人員的台灣牛肉

品牌台灣
經營管理



▲老董牛肉麵粉麵店是牛肉麵店家中很早開始思考如何複製品質、企業化管理的店家。老闆劉正雄是料理的大廚，這幾年更積極引進科技、強化管理團隊，也有進軍國際的雄心。

分享

- 老董只是一家剛剛起步連鎖化經營發展的台灣小型企業，今天抱著學習與分享的心情與各位進行互動，希望透過彼此的學習，將台灣傳統美食的「好」帶給各位，也希望透過彼此的互動，讓老董牛肉麵能有機會獲得進一步成長。



品牌化

- 堅持產品品質，塑造顧客心中品牌價值。
- 持續提昇門市服務水平，讓消費者除了感受到有形的美味產品外，也能有對無形的服務經驗留下深刻印象。
- 穩定開店，不浮濫加盟，維繫品牌堅持。
- 以「品牌價值建立」做為長遠發展中所有決策之重要考量依據



SINCE 1950
老董牛肉麵
Lao Dong Beef Noodles

制度化

- 營運管理制度
- 財務管理制度
- 人事管理制度
- 績效管理制度
- 員工分享制度 …等逐步建立



SINCE 1950
老董牛肉麵
Lao Dong Beef Noodles

流程化

- 營運上串連中央廚房與門市營運，提昇生產與銷售管理之間的協調性。
- 管理上加強問題解決的流程，運用團隊力量與組織分工，加快決策流程，並減少單一思維的風險性…等



標準化

- 生產、營運、管理的SOP建立（Standard Operation Procedure 標準作業流程），確保食物和服務品質維持一致，滿足消費者需求。對於未來展店發展，能夠有效予以複製，審慎擴張。



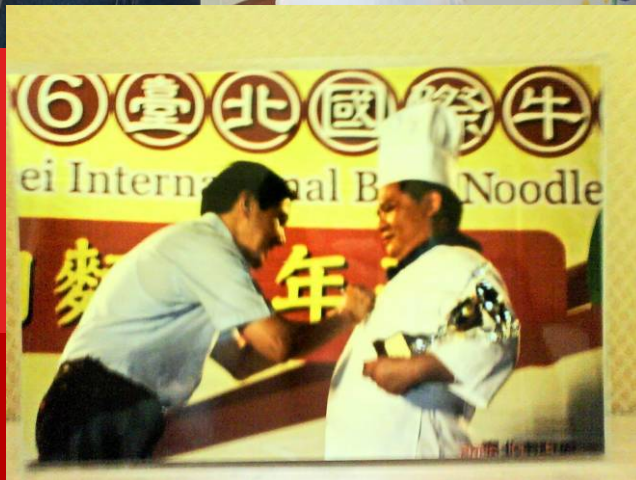
一個善念的開始

- 牛肉麵節與馬英九市長
抱持著純粹幫忙的心態加入活動，唯一全力以赴的參賽者
- 宣揚台灣美食，繞著地球跑，轟動海外
克服萬難，千碗牛肉麵感動人心



SINCE 1950
老董牛肉麵
Lao Dong Beef Noodles

- 2006年台北市國際牛肉麵節比賽傳統組第一名
- 2007年台北市國際牛肉麵節人氣與銷售雙冠王



SINCE 1950
老董牛肉麵
Lao Dong Beef Noodles

- 馬英九總統於二〇〇六年七月來訪



無心插柳柳成蔭的緣分

- 首富麵的誕生
與首富郭台銘的結緣
- 雙雄出擊共創雙贏
七百萬的牛肉麵—趙藤雄
- 世界比基尼小姐大賽
台灣美食搭上選美風潮



SINCE 1950
老董牛肉麵
Lao Dong Beef Noodles



SINCE 1950
老董牛肉麵
Lao Dong Beef Noodles





郭台銘與曾馨璧的婚宴菜色加入最新「食物里程」的概念。

老董牛肉細粉麵店

老董牛肉細粉麵店得到2006年台北牛肉麵節冠軍，負責人劉正雄表示，目前台北的雙連店、永康街店與饒河夜市店有這款「郭董牛肉麵」可搶先嚐，是婚宴裡頭牛肉麵的放大版，但過陣子會再推出原版同尺寸，也就是精緻版的郭董牛肉麵，一碗將訂價一百多元。

菜色：郭董牛肉麵 價格：210元

地址：台北市民生西路35號（雙連店）電話：02-2521-6381



北台好料沾喜氣！ 郭董大婚菜色哪裡吃？

昨天中午，「台灣首富」郭台銘訂婚了，喜宴菜色曝光，娶了埔里新娘的郭董，這回讓北台特色美食當主角，哪些好料價格有沒？
記者陳靜宜／台北報導



三峡烤筍。本報資料照

郭台銘訂婚宴菜色公佈，外界耳目一新，他將現今最流行的「食物里程」概念加入婚宴，各界卻評價不一。

食物里程+小吃入菜=台灣第一！

郭台銘訂婚桌價一桌25,800元，訂婚與結婚的菜色相同，其中明顯的特色是講究「食物里程」與「小吃入菜」，前者選擇北臺灣的食材，最遠只到基隆，陽明山的水耕蔬菜、陽明山的放山雞、金山的鱈魚、三峡的綠竹筍都入菜。大量小吃入菜，也破除一般婚宴菜單的慣例，把南門市場億長御坊的熟食、林合發油飯、老董牛肉麵與基隆泉利米香都成了桌上菜。君悅飯店補充，雖用了許多小吃，但有很多料理還需再做處理、重新擺盤，對廚師也是考驗。

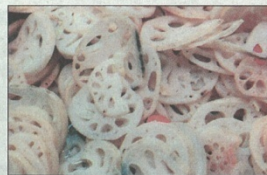
老董牛肉麵，「始於1950」巧得好！

郭董婚宴菜色，事前保密到家，菜色供應商之一，老董牛肉細粉麵店負責人劉正雄說，「這招實在太勁爆了！」剛開始接到訂單，只知道馬英九會參加的一場宴會，但直到婚宴前一晚，才知道牛肉麵是用在郭董婚宴上，訂婚加結婚共提供700客牛肉麵，為增加喜氣，劉正雄訂下88,888的價格；另外還有個巧合，老董牛肉麵上的LOGO有「始於1950」字眼，總統馬英九曾對他說過，這個數字對他很有意義，後來他去查才知道，馬總統就出生於1950年，好巧不巧，郭台銘也是1950年生，更添這碗牛肉麵的意義。

8道古早味小吃，「夠喜氣尊重嗎？」

不過，餐飲界看到菜單再聽到價格，第一個反應就是：「嚇死人。」價格超出預期，但也只能說，君悅排場、規格、服務也是費用的一部分。有數十年台菜婚宴經驗的名廚施建發說，以道數來說，一般婚宴加上甜點、水果約有12道，飯店多半減少到10道，不過郭台銘的婚宴加上甜點只有8道，走很簡約風格。菜單的安排確實不錯，因為賓客多半為政商界人士，那些大魚大肉早就吃膩，菜色蔬菜多、烹調也偏向清淡，加上一些古早味小吃，讓許多老闆級的賓客，能藉由這個機會解饑。

但有不願表明身分的學者表示，郭台銘的做法有點矯枉過正，婚宴原本講究喜氣，但小吃未能具體傳達喜氣的意涵，重點模糊；加上婚宴是請客，這樣菜色對賓客而言是否表現出尊重，值得討論；另外，婚宴是委託君悅飯店承辦，但菜色有許多是半成品或成品，萬一賓客食用發生問題，也很難釐清責任歸屬是否為飯店。



億長御坊熟食櫃／天下第一攤

南門市場裡的億長御坊熟食櫃，每天都有絡繹不絕的人潮出入，到了過年前更是水洩不通，有「天下第一攤」美名，包括馬英九母親秦厚修、已故烹飪名師傅培梅都是這裡的常客。

菜色：糖醋藕片、豆瓣酥、雪菜百頁、冰糖醬鴨、辣椒灌肉 價格：時價
地址：台北市羅斯福路一段8號187、189室 電話：02-2393-0383



林合發油飯

林合發油飯店創立於1894年，比永樂市場還早8年，這家只有3坪的小店，一傳四、五代，包括前總統李登輝等政商名流，都愛來此買油飯送禮。
價格：一斤70元起
地址：台北市迪化街一段21號（永樂市場1041號賣場）
電話：02-2559-2888、02-2559-7618



基隆泉利米香

1971年從泉利麵包店開始經營，創出全台第一個創意冰米香，有許多基隆孩子都會來此買米香帶到國外去，強調天然健康為訴求，不使用人工防腐劑、香料、色素等。
菜色：古早味米香 價格：20元
地址：基隆市信義區信2路219號
電話：02-2423-1698

郭曾府請宴，菜單大曝光！

迎賓開胃菜—南門市場著名小點
肉乾、腰果、蜜露核桃
糖醋藕片、豆瓣酥、雪菜百頁、冰糖醬鴨、辣椒灌肉
陽明山蔬菜沙拉
野山藥蓮子湯
芝麻脆皮雞配林合發油飯
金山鱈魚及銀絲蛤蜊絲瓜
烤三峡鮮筍 老董牛肉麵
基隆泉利米香和米漿



伴手禮，送什麼？

台灣好米，送禮送到心坎裡
婚宴結束後，郭台銘這對新人給賓客的回禮也有別於傳統喜餅，而是贈送全台10大鄉鎮的台灣好米，也看得出關懷台灣農業的心意。

喜酒，喝什麼？

埔里真情玫瑰 婚宴乾了！

記者陶福媛／台北報導

周六登場的郭董婚宴，會用新娘曾馨璧的娘家南投埔里鎮名產「真情玫瑰」紅酒，這款酒是埔里鎮農會農村休閒酒莊釀造，榮獲2007年金牌級酒品獎，郭董總共訂了66瓶，每瓶售價469元。



郭台銘大婚，喜宴用新娘老家埔里的「真情玫瑰酒」。
本報資料照

聯合報提醒您，飲酒過量有害健康

一舞定情

郭台銘(右)與曾馨莹(左)展示第二套禮服,並跳了一段女人香的舞蹈。



記者鄭超文/攝影



台灣首富郭台銘與新媳曾馨莹的婚宴昨天在台北君悅飯店舉行,飯店管制森嚴,以紅色布幔在大廳隔出紅地毯迎賓區,並將媒體安排在一旁。

郭曾婚宴給賓客的回禮是,一只環保袋內裝十大餅類好米和環保餐具。



林淑如在曾馨莹心目中自有其重要不可抹滅地位,她和郭董選擇到建興私人古堡(Golden Gate Villa)拍婚紗照,那裡是郭台銘以林淑如(Goldy)為名的私人城堡,她與郭台銘在那裡宣誓此情不渝,也告訴林淑如在天之靈:「妳永遠活在我們心中」。

曾馨莹之前也談到心目中的郭董:「很多人認為他除了錢,什麼都沒有,事實上,他很有愛心,也很熱心,在我身上我看到,學到很多。」
曾馨莹和郭台銘在一起的日子,她承受了許多外人難以想像的壓力,包括年紀差距、身分背景等等,連她在南投的老婆家都被狗仔入侵,為了父母安全只好請老人家連夜搬到福安,為此她暗自掉淚。
後來到香港訪友,也被描述成載著八千萬行頭出國,讓她差點崩潰,郭台銘隨時安慰、支持力極強,幫助度過情緒低潮。
大婚之日心情喜悅又複雜,曾馨莹總結一句:「我只想認真過每一天,未來目標是要做很多有意義的事。」

馨人第二位? 新娘子:我尊敬她

【記者楊維鈺/台北報導】郭台銘在婚禮前一天到仁愛林淑如墳前上香,並在靈柩前說:「妳永遠是第一,她(曾馨莹)是第二。」
新娘子曾馨莹昨天下午梳妝化完妝,準備披上新娘服時表示:「我尊敬他,也尊敬她(林淑如),畢竟他們一起共渡了三十多年,不是何人可以取代那種感情。」
曾馨莹本來就不易辭讓,加上近來為婚禮忙碌,吃不好,睡不穩,個人更顯消沉,但勇氣掩不住,一雙靈動眼眉顯露點點,笑容始終掛在臉上,談到郭董和仁愛感情,她語氣真誠感嘆:「他很重感情,我尊重他的一切決定。」

老董牛肉麵煮了300碗

【記者鄭超文/台北報導】郭台銘昨天婚宴菜單有「一道是董董牛肉麵」,老董牛肉麵的老闆劉正雄昨天親自到場煮麵,由於婚宴第一道菜晚上八點四十五分才來,郭台銘婚禮前忍不住飢餓,劉正雄親自操刀先做一碗贈與郭董充充飢,準備好體力應付賓客。
劉正雄表示,自從郭董婚宴菜單公布,店面客人增加好幾成,昨天賓客約三百多位,一次煮上三百碗且同時煮,煮不了他;他透露,事前他已做好準備,包好高湯、牛肉,但是現場煮麵第一次功力,他在國外比賽時,最高紀錄一次煮五百碗麵,昨天的婚宴他可以應付。

冷眼集

「低調儉約」小民還是咋舌

本報記者陶福慶
海峽兩岸長年以來,婚嫁習俗的刻板印象,有人給予高度評價,也有人覺得得嫌。但對於大陸婚嫁習俗,散盡千金仍無法挽回愛護和陪伴生命的郭台銘來說,這場婚禮可能沖淡錢味的郭董,出自地起伏人生的深刻價值。
畢竟,同為富豪美國地產大亨川普,普多年前結婚,光新娘就穿了十萬美金,高級訂製婚紗就達十萬元,婚中的鑽戒重達十克拉,有價值逾台幣四百五十萬元,這套婚嫁當選登上海島雜誌的封面,在對面,租借花籃費台幣十萬元。
相對的,郭董標榜低調的婚宴,新娘的婚紗禮服只租不買,要價三十三萬,宴席是君悅飯店便宜的一起東價。昨天受邀與會的賓客也頗低調,名媛貴族不再,珠寶光鮮氣派,擁有一架私人飛機,硬要「低調」買下古堡的郭台銘,硬要「低調」買下古堡的郭台銘,硬要「低調」買下古堡的郭台銘。
「儉約」何其困難?從君悅飯店動員上百人力維護婚嫁私、關起門來,大廳把媒體遠遠隔開,不讓記者兼財力與人力。
但從郭台銘近三年來,接連失去擊受和血親,兩岸媒體推出日就教災,不難看出金錢或對他脫離世俗的價值觀。也因此當提及新妻子曾馨莹時,不提外觀、身材,而是「完全聞不到錢味」。
曾馨莹以租來的巴比熊婚紗,刻畫只配戴一對鑽石耳環,比不上川普夫人、劉嘉玲穿的百萬手鐲,極了氣勢,卻賺到了「少錢味」的形象。

婚禮宛如金馬、金曲

【記者楊維鈺/江蘇報導】台北報導,郭台銘大婚,幕後有大功臣,江蘇總商會會長王偉忠,郭守正是郭台銘兒子,對父親習性夠了解,也深諳媒體操作,他不但親自到場,這回也充當父親替身,春風滿面,加上郭董親自主持,婚禮行程宛如金馬、金曲,外賓、名流、巨星雲集齊走星光大道,「三輪轉」明星化包裝、服務媒體方式,創下企業界首創。
昨晚郭守正全程打場,全場掌控,王偉忠為婚禮量出兩米,但郭守正子巧妙安排,節目豐富優美,三大禮堂玉清、翠菲、翠翠輪場場演,簡直是不可能的任務。巨星、盛裝、燈光、華服,名流、八寶,媒體低調中的奢華。

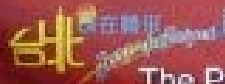


SINCE 1950
老董牛肉麵
Lao Dong Beef Noodles



SINCE 1950
老董牛肉麵
Lao Dong Beef Noodles





『促進台新旅遊業者交流』記者會 The Promotion of Taipei and Singapore Tourism Commerce Conference

2008年 台北市政府觀光局 主辦 / Taipei-Singapore Trade, Taipei City Government





SINCE 1950
老董牛肉麵
Lao Dong Beef Noodles

Chowking 超群

"Meet & Greet Event with
Taiwan's Beef Noodle King, Chef Liu Zheng Hsiung
of Lao Dong
September 3, 2008"



SINCE 1950
老董牛肉麵
Lao Dong Beef Noodles



25

SINCE 1950
老董牛肉麵
Lao Dong Beef Noodles





Lao Dong Beef Noodle



CHEF LIU'S KITCHEN



SINCE 1950
老董牛肉麵
Lao Dong Beef Noodles





六
Six Fortune CANADA

SINCE 1950
老董牛肉麵
Lao Dong Beef Noodles







SINCE 1950
老董牛肉麵
Lao Dong Beef Noodles





SINCE 1950
老董牛肉麵
Lao Dong Beef Noodles





SINCE 1950
老董牛肉麵
Lao Dong Beef Noodles



2008 **老董牛肉麵**
Lao Dong Beef Noodles



撰文 華美雲
攝影 湯興漢
繪圖 潘美靜
設計 陸炳寧
編輯 黃華君



牛骨湯加上咖哩粉慢燉一小時，配上切片的胸肉，這碗已賣了半世紀的「老董牛肉豆腐細粉」（130元），是老董的招牌麵。

老董牛肉細粉麵店

用牛大骨熬煮二十四小時的牛骨湯，再搭配咖哩而成的咖哩牛肉豆腐細粉，五十六年來，不僅讓饕客饜饜，更撫平了許多老兵的思鄉愁緒。

老董牛肉細粉，原為上海退伍老兵老徐所創。一九五〇年間，他在西門町擺攤賣起牛肉細粉，老徐退休後，將攤位讓給另一位老兵董立福，成立店面，牛肉麵自此有了店統。

董立福移民美國後，店面轉讓肉品批發商劉湯深，如今，牛肉麵由第二代劉正雄接手。跨過半世紀的牛肉細粉，未隨經營權轉手而萎縮，劉正雄將老店改以連鎖方式轉型，八家店創造一億五十萬元的年營收，他雄心壯志地說：「要將老董推向華人市場。」



1971年劉湯深（右）接下老董牛肉麵後，便由妻子劉楊蘭芳（左）經營。

咖哩細粉 上海味

許多上年紀的老饕，來到「老董牛肉麵店」，總會點上一碗咖哩油豆腐細粉，這碗已經賣了五十六年的細粉，是用牛骨湯加上印度咖哩粉，再小火慢燉二小時，放入細粉，搭配切片的胸肉和油豆腐。嘗一口湯頭濃郁微辣，入喉卻回甘，細粉滑嫩Q彈，和湯頭一起燉煮的胸口肉十分入味而不澀。

劉正雄解釋：「咖哩油豆腐細粉，以前是上海人吃的早餐，所以店裡早年清晨七點開門做生意，很多客人來這裡吃油豆腐細粉，再配上一份蔥油餅加蛋，不僅可以飽足一餐，也可一解思鄉之愁。」

咖哩湯頭 香傳三家

老董牛肉麵，如今又傳給劉正雄，他擺脫老董的傳統包袱，努力朝連鎖發展，希望建立老董的區域地位。



都夠，用熱水燙過後，立刻用冰塊冰鎮，這樣才能保持冬粉Q度。」劉正雄說。

老董創「類易」主

搭配不同的湯頭，使用的牛肉部位也不同，像咖哩細粉微辣，就配切片胸口肉，較好入口，紅燒麵則配切塊的肋條肉，加入老湯後燉煮四小時的肋條肉，也更能嘗到香甜的肉汁。

劉正雄是老董牛肉麵的第一代，



冬粉選Q，除了特製綠豆粉，寬度也稍粗，熱水燙過後，立刻用冰塊冰鎮，才保持Q的彈性。



劉得深早年經商得意，買下一台金龜車帶妻小出遊，這台金龜車，當時可買一棟房子，圖為1969年劉楊蘭芳和4歲的劉正雄合影。

卻不姓董，而且還是新竹的客家人，這引起我的好奇。劉正雄的父親劉得深解釋，原來五、六十年前，老董牛肉麵是由一位上海來的退伍老兵老徐經營，後來才轉讓到劉得深手上。

老徐原在成都路世運麵包店和黑貓照相館巷口，擺攤賣咖哩牛肉油豆腐細粉，後來另一位退伍傘兵董立福加入經營。劉得深記不清老徐名字，只知道退休後將攤位讓給老董，老董將攤位搬到昆明街，開店擴大營業。

SINCE 1950
老董牛肉麵
Lao Dong Beef Noodles

飲食新文化 New 名店の美食セレクション

文化を伝える点水楼

点水楼の店内はせせらぎや小さな橋、回廊、欄干があり、江南地方の庭園を彷彿させる。文化が美食を育むというコンセプトの点水楼では、小籠包や蒸し餃子のほかに、上海料理、功夫菜（時間と手間をかけた特別料理）が代表料理。新鮮な食材を第一に、毎日、水揚げされたばかりの魚を買い出しに行き、厨房には生けずも設けている。魚介類はすべてその場でさばくので、新鮮さは折り紙付き。もちろん、味も最高。

一品一品が美味

「月見芙蓉鮮魚羹」はもともと宮廷料理。上海の料理人が広め、いまでは知らない人もないほど。点水楼では、鰻の身を細かくし、手早く炒める。さらにほぐした貝柱、卵白、塩漬け卵、ハムのみじん切りを加えて炒め、

味付けする。鍋を火から下ろした後、よくかき混ぜた卵黄を全体にかける。卵黄がカニミソのような色合いで、おいしさも香りも倍増。鰻の味がカニに似ているが、カニよりさらに美味しいというので、「賽螃蟹（カニよりおいしいの意味）」と呼ばれるようになった。



心太軟

「龍井蝦仁」には宜蘭外海の剣エビを使用し、水揚げ時に急速冷凍して店に配送する。殻をむいて鍋に入れて調理し、出来上がる寸前に西湖龍井茶葉を加える。エビの甘みと茶葉の香りがほどよくマッチして、味わい深い。



工夫をこらした人気のデザート

「心太軟」と「葱油餅」は当店の超人気のデザート。「心太軟」は精選した赤ナツメをもち米で包み、蜂蜜で味付けしたもの。赤ナツメは胃や脾臓を強くし、造血を促す。「葱油餅」は宜蘭の七星葱を使い、みじん切りにしたネギを練った小麦粉で包み込み、油で焼き、黄白色になったら出来上がり。麵の香りと青ネギの甘みが口中に広がり、グルメたちご推薦の点心。



点水楼

民権店：台北市民権東路2段30号
(02)2542-8080
南京店：台北市南京東路4段61号
(02)8712-6669
復興店：台北市忠孝東路3段300号
11層(Sogo復興館内)
(02)8772-6089
<http://www.dianshui.com.tw>



龍井蝦仁

30 台湾観光月刊 / FEB 2007

精選した食材を心をこめて調理した料理の数々は、料理人の巧みな芸術作品と言える。美味しい料理は目に訴えるだけでなく、旅行の大きな楽しみでもある。

第一位に輝く名店—老董牛肉麵

2006年台北国際牛肉麵祭りの伝統部門で第一位の栄誉に輝いたのが老董牛肉麵。50年間の味を守り続けてきた二代目の劉正雄さんは、兩岸の食材に対する思いと客家精神を融合させて、支店を十軒近くに増やしていった。本店から、48時間かけたスープと秘伝の方法で柔らかく煮た牛肉を各支店に届けるので、どの支店でも台湾牛肉麵の伝統の味が堪能できる。

人気の牛肉麵 自信の味

半筋半肉麵は、牛骨を長時間かけて煮込み、スープの旨みを出す。牛肉を一口かめば、肉汁が口一杯に広がる。じっくり煮た牛筋は透明感のある色つやで、柔らかさのなかにも歯ごたえがある。そのうえ、美肌作りにも効果ありというので女性たちに大人気。トマト牛肉麵は新鮮なトマトとひき肉を煮込んだスープが特徴。トマト味が生きて、牛肉が一段と美味しい。カレー味牛肉細粉(ふるさめ)は当店の推薦メニュー。インド伝統のカレー粉と牛骨で煮込んだスープが雲林特産の手作りふるさめにしみ込み、トマトの入った牛肉麵



一口ごとにカレーの辛さが楽しめる。薄く切った胸肉は弾力性を失わず、カレー味とはるさめの組合せが絶妙！

特色ある豊富なメニュー

老董のメニューは実に多彩。お客の期待に応えようと、わざわざ北京まで中華料理を学びにいったご主人の精神がどのメニューにも生きている。小さくした歯ざわりの葱油餅、さっぱり味の牛肉捲餅、小籠包、ヘチマとハマグリ蒸し煮、湖州チマキ、豆沙鍋餅などと共に、台北国際牛肉麵祭りで第一位を獲得した牛肉麵をぜひ味わってほしい。

トマト半筋半肉麵2人前セット 特別料金599元

メイン：トマト半筋半肉麵
サイド：葱油餅、牛肉捲餅、ヘチマとハマグリ蒸し煮、小籠湯包、湖州チマキ
デザート：豆沙鍋餅
飲み物：台湾ビール



トマト半筋半肉麵1人前セット 特別料金399元

メイン：トマト半筋半肉麵
サイド：牛肉捲餅、小籠湯包、小皿料理
飲み物：台湾ビール



旗艦店

双連MRT店：台北市民生西路35号
(02)2521-6381

支店

民生店：台北市民生東路4段56巷1号
(02)2715-5541
南陽店：台北市南陽街15の2号(台北駅)
(02)2381-8510
万芳MRT店：台北市興隆路3段82号
(02)2930-9400
台大店：台北市中山南路7号B1
(02)2321-4556#651
南京店：台北市林森北路159巷2号(十楽通)
(02)2531-8888
公館MRT店：台北市羅斯福路4段24巷4号
(02)2369-5198
● クレジットカード利用可 ●

台湾観光月刊 / FEB 2007 21

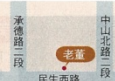


SINCE 1950
老董牛肉麵
Lao Dong Beef Noodles



老董牛肉細粉麵店

地址：台北市民生西路35號
電話：02-25216381
營業時間：11:00~23:00



招牌推薦

清燉牛肉麵

NT.140

顧客：張小姐（學生）

推薦理由：湯頭香醇，
滿入味的，牛肉很鮮嫩，麵
條很Q很有嚼勁，超好吃的。



蔥燒餅 NT.25



清燉牛肉麵製作解密



1. 熬湯
特選牛大骨熬煮24小時。



2. 燉煮
切好牛肉、蔥、薑，加入牛
高湯熬煮3小時。



3. 煮麵
手工麵條下水煮到熟透。



4. 調味
撒點鹽巴、蔥花提味，香噴
噴牛肉麵即可上桌。

蔥燒餅製作解密



1. 擀麵
中筋麵粉加水揉成麵團，以機
器擀平。



2. 包餡
麵皮中包入三星蔥提香，再捲
起。



3. 煎餅
用鐵板將餅煎到兩面金黃。



4. 烘烤
以烤箱逼出多餘油脂，香酥蔥
燒餅即可出爐。

非凡大探索店家索引
每周六、日 On 8 播出時間：12:55 - 1:55 / 2:55 - 3:55



美食達人 劉正雄 老闆

牛肉麵好吃的關鍵，精隨在
二、四小時不關火的牛骨高湯，
清燙不膩，加上新鮮溫體牛
肉，相當有咬勁。

更

更多人

店裡另一道招牌——蔥燒餅，選用香氣十
足的宜蘭三星蔥，煎後烤讓蔥燒餅保持
不油膩，光是一天就能賣出三千張的驚人
銷售量。

堅守品質和創新兩大原則，劉老闆研發
出糖心蛋搭配牛肉麵的新吃法，在○○
六年台北牛肉麵節中一舉奪冠，今年年中
更成為台灣首富郭台銘指定的婚宴菜色之
一，未來，也許畫將牛肉麵推向國際，讓

老董牛肉細粉麵店
從西門町的小店面開始發跡，原本的單
一店家拓展到如今台北縣市共有八家分
店，這間開業六十年的老字號牛肉麵店
家，第二代老闆劉正雄接手之後，除了斥
資千萬重金打造中央廚房之外，堅持每
天到市場採購溫體牛肉，搭配不同骨頭
熬煮二十四小時的濃郁牛大骨高湯和特
製手工麵條，讓店裡的清燉牛肉麵清爽不
膩，燉煮到恰到好處的牛肉，吃來鮮嫩有
咬勁。



小攤變大店 美味不變

台灣美食百百種，從炸雞、米粉
湯、割包到古早味芋冰，只要用
心烹調好滋味，就能感動人心，
也是業績長紅關鍵。

文◆李文娟、吳佳瑾
攝◆許世穎、吳承芸

台灣素以小吃眾多聞名，愈來愈多人
投入餐飲市場，如何在競爭激烈的
餐飲界脫穎而出，店家除了得精準掌握商
品的口感和品質以及特色，究竟還有什麼
成功秘訣？

本期《大探索上菜》網羅北部八家經營
有成的餐飲業者，有台北遠東夜市開業超
過三十多年的清蒸肉圓店，還有以無骨炸
雞聞名的炸雞店，獨特的口味加上低價
策略，十八年來已有四十四家連鎖規模。

另外，有位在台北通化夜市，開業已有
五十年歷史的老字號麵包店，還有進駐世
界第一高樓台北101的米粉湯小吃店，
知名小籠湯包店，打出高檔食平民價格
的麻辣火鍋吃到飽，或是獲台灣首富郭台
銘欽點，成為婚宴上客桌饌的老字號牛
肉麵店。

靠著對食材的用心和堅持，提振業績之
餘，也藉由分店數擴張、硬體設備更新，
讓顧客們能在舒適環境下品嚐美食。



食來運轉 巨蟹座多喝菊花茶

019

2006年10月26日 每周四出刊

www.supertaste.com.tw

牛肉麵紀念版

\$49

加贈20家餐廳折價券

尚? SUPER



肉麵節

牛肉麵 人氣 30大



停課令料帶旺外遊團

【本報訊】實習記者黃芷曦：甲型流感進一步在社區蔓延，全港小學、幼稚園及特殊學校停課，有旅行社表示，一成五已報七月團的團友希望提早在停課期間外遊。

新華旅遊董事總經理楊章桂芝表示，港人一般都不會在六月計劃暑假行程，最多只有報到七月初的旅行團。她指出，昨日第一天開始停課，約有一成五已經報名參加七月初旅行團的客人表示希望提早出發，「他們預計七月可能要上學，就希望可以提早出發，在停課的兩星期旅遊」。

楊章桂芝指出，七月初的旅行團

以鄰近地區如廣東省等，報名情況較為踴躍，日本等出現甲流地區就明顯減少，「美國就不會有人問，東京五天團重回沙士時的三千多元價錢都沒有人去；但沖繩島、海南島這些沒有甲流，陽光與海灘的地方就多人去」。

即使受甲流疫情影响，仍無礙港人出遊，其中台灣是熱門旅遊地點之一。台灣觀光旅遊協會香港辦事處主任王春寶表示，按機票的預訂數字看來，六、七月的港客訪台人次沒有影響，「我估計，停課兩星期後，港人看到情況穩定後，也會再有增長」。



▲台北觀光協會昨在港舉辦旅遊推廣活動，吸引了大批市民參加（本報攝）

派二千碗老董牛肉麵

【本報訊】鑽石山荷里活廣場與台灣觀光協會合辦台灣旅遊節，邀當地銷量冠軍的「老董牛肉麵」首度來港，昨日起一連三天在商場內免費派發 2,000 碗牛肉麵，讓港人一嚐當地冠軍牛肉麵滋味。

牛肉精華融入湯中

荷里活廣場發言人稱，老董牛肉麵創立於 1950 年，曾奪 2006 年台北國際牛肉麵節傳統組第一名及 2007 年台北市國際牛肉麵節人氣與銷售雙冠軍，湯底採用新鮮牛肉、牛骨、牛筋經過 24 小時熬燉，將牛的精華和筋的膠質完全融入湯中，當中並沒加添任何中藥或其他調味，連台灣富商郭台銘婚宴也特別指定此麵宴客。即日起至 14 日期間顧客消費滿 300 元，可免費品嚐牛肉麵，先到先得。

同場有來自南投的中和國小竹琴隊演出，而參展商會提供旅遊獨家優惠及送機票住宿等抽獎活動。



■老董牛肉麵老闆兼大廚劉正雄來港推介其拿手牛肉麵。

荷里活廣場提供相片

台在港推銷老董牛肉麵

【商報專訊】記者黃存新報道：受甲型 H1N1 流感影響，不少國家及地區的旅遊業備受打擊，但台灣旅客不跌反升，台灣觀光協會又在商場免費派發 2500 碗老董牛肉麵，增加市民到台灣旅遊意欲，該協會香港辦事處主任王春寶表示，雖甲流肆虐，但不太擔心會影響港人訪客信心，預計本月及下月的旅客到台灣旅遊的人次，與去年同期相若。

台灣觀光協會與荷里活廣場合作，從昨日起至 14 日舉辦台灣旅遊節，首度將創立半世紀兼全台灣銷量冠軍的老董牛肉麵帶到香港，還有

紅燒牛肉麵等 2500 碗，昨日逾 100 名港人在該商場消費滿 100 元，即免費在現場品嚐一款即食現煮的老董牛肉麵，而今、明兩天，在該商場消費滿 300 元，同樣可品嚐這些牛肉麵，先到先得。

台灣觀光協會香港辦事處主任王春寶表示，甲型 H1N1 流感雖令本港小學及幼稚園停課，但仍對港人訪台有信心，協會會繼續推出不同優惠，提高市民遊台灣信心，笑言上月港人訪台較去年同期上升 12.76%，預計本月及下月的旅客到台灣旅遊的人次，與去年同期相若。



SINCE 1950
老董牛肉麵
Lao Dong Beef Noodles

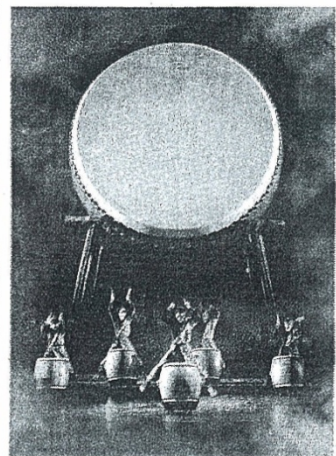
商場推廣 黃大仙

台灣銷量第一 「老董牛肉麵」 首度來港 荷里活廣場免費品嚐

■港人將有機會一嘗連續兩年於台北國際牛肉麵節勇奪冠軍的老董牛肉麵。



■創立半世紀兼全台灣銷量冠軍的「老董牛肉麵」即將登陸香港。



台灣人喜愛牛肉麵，每年舉辦國際牛肉麵節，與國際大師交流，選出全台灣最佳牛肉麵。鑽石山荷里活廣場於6月12日至14日與台灣觀光協會攜手舉辦「荷里活廣場 - 2009台灣旅遊節」，首度將創立半世紀兼全台灣銷量冠軍的「老董牛肉麵」帶來香港，讓港人一嘗連續兩年於台北國際牛肉麵節

勇奪冠軍的老董牛肉麵。凡於商場消費 (以當日單一發票計算)，即可免費品嚐老董牛肉麵，場內備有紅燒牛肉麵、金牌清燉牛肉麵及紅燒半筋半肉牛肉麵3款，每日限量供應，名額有限，先到先得，額滿即止。

品嚐牛肉麵外，更可欣賞「十鼓擊樂團」精采鼓樂表演，及聞名台灣的南投「中和國小竹琴隊」首次來港演出，十多位小朋友以竹琴演奏悠揚樂曲，清脆動人。現場設有多個旅遊資訊站，由本港9間旅行社與及台灣百多間旅遊業界齊齊發放最新旅遊資訊及遊台獨家優惠，遍及台北、宜蘭、台中、台南、高雄及墾丁等地。另設抽獎活動，讓市民免費贏取台灣機票及免費住宿 (總值 \$30,000)。

荷里活廣場2009台灣旅遊節
日期:6月12日/6月13 - 14日
時間:5-8pm/1-8pm
地點:鑽石山荷里活廣場一樓明星廣場

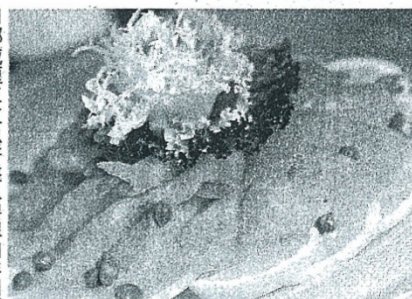
免費品嚐老董牛肉麵
日期:6月12日/6月13-14日
時間:3pm起/12nn起
消費金額:\$100/\$300
地點:鑽石山荷里活廣場一樓明星廣場
查詢:2118 8811

酒店推廣

九龍萬麗酒店 父親節自助餐優惠

父親節將至，當然要在這個特別的日子表達對父親最真摯的心意。九龍萬麗酒店碧翠咖啡閣(Patio)，推出父親節自助午餐及晚餐，自助餐精心挑選一系列環球美食，讓一家樂也融融地共享天倫。於6月14日前全數預繳之賓客，可分別享85折及8折優惠，當晚惠顧之父親更可獲贈精美領

■挪威煙三文魚拼盤 (碧翠咖啡閣)



帶乙條。此外，滿福樓亦推出「父親節精選套餐」，特備多道馳名佳餚，令人回味無窮。推介菜式如紅燒竹筍雞絲翅、碧綠南非鮑甫北菇、蒜蓉蒸開邊龍蝦、椰汁燉燕窩等。



■椰汁燉燕窩 (滿福樓)



■凡惠顧自助餐之父親，可獲贈精美領帶乙條。

碧翠咖啡閣Patio父親節自助午餐/晚餐
日期:6月21日
時間:12nn-2:30pm(午餐), 6:30-9:30pm(晚餐)
價目:成人\$198, 小童(3至11歲)\$148 (午餐); 成人\$388, 小童(3至11歲)\$288 (晚餐)
地點:九龍尖沙咀梳士巴利道22號九龍萬麗酒店四樓
電話:2734 6690

成報





Since 1950

老董牛肉麵

Lao Dong
Beef Noodles



老董牛肉麵
買4送1

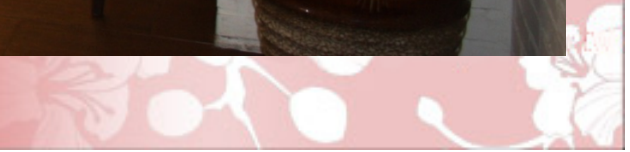
SING





SINCE





大口享受 福口飽大

香傳三代，牛肉麵王，代代相承，不變的情與味
獨到風味，融合“劉正雄”新一代創新巧思
金字招牌，廣獲各方好評
期許未來，走出台灣、推向國際，讓更多人享受這份好手藝
感動！從這碗開始……











真材實料 童叟無欺

第一口碑 勇奪冠軍

2006年，臺北國際牛肉節，各方好手大展絕活，評賽現場面香濃郁、熱氣蒸騰，老董由第三代掌廚 劉正雄參與競賽，評審驚豔讚賞：「嫩而帶勁的嘴邊肉與牛胸肉，創造雙重口感；湯頭清爽有層次、甜而不膩...」透過100張挑剔嘴巴，老董牛肉麵榮獲各方好評，最終勝出、勇奪第一！

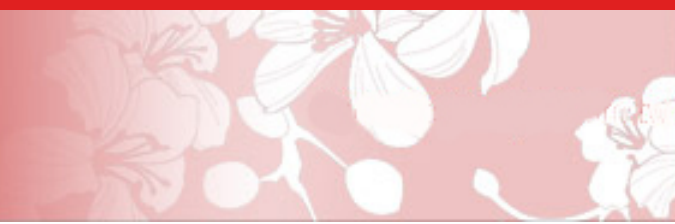




大口享受 大飽口福

香傳三家，牛肉麵王，
代代相承，不變的情與味，
獨到風味，融合 劉正雄 新一代創新巧
思，金字招牌，廣獲各方好評，期許未
來，走出臺灣、推向國際，讓更多人享
受這份好手藝。

感動!! 從這碗開始...



老董 有心

最「懂」你的味 belongs to you

「牛肉麵要好吃，就是在簡單的料理中做到最好！」...老董主廚 劉正雄



態度～對美味的態度

始終以其不變的熱忱與用心,代代相傳承,

對好味的堅持

不在於食材的奢華鋪張，重要的是心思與新鮮，
簡單的食材用心良久了，亦可創造讓人深刻不忘的感動...

感動～從這碗開始

三家代代傳承~近60年不變的真情
演繹出一碗碗不凡故事

軟嫩入味牛胸肉、細煨軟嫩腳蹄筋、燉鹵透香脆嚼牛肚...，
與細熬24小時牛骨湯頭、手打勁道麵條，道道繁複工法，將其美味恰到其處的完美呈現，一口嘗盡傳承三代的真工夫。



絕對 美味

不論是豐腴軟嫩的透香牛肉、湯甜不膩的濃郁湯頭，
或是內軟外酥的招牌蔥油餅...
嘗上一口，感受老董不凡的滋味與不簡單的認真，
幸福感將油然而生！



自信的味 就是不簡單 **taste of confidence**

陣陣白煙、熱氣彌漫的廚房，師傅忙碌不停的身影，
費工又費時地熬煮湯頭，挑剔品質，
斤斤計較拿捏肉、湯、面的黃金比例，
只為將每一碗面、每一道餅類點心完美呈現。



第一口碑 食尚東方Asian cuisine

老董的味道來自於50年代的上海，從1950年一路走來，每日細火慢熬24小時的牛骨濃湯從未間斷，

相傳著代代的香味，與近60年不變的真情...

現在我們將尋回上海風味，融合食尚東方美學，為美食的本質注入新價值，定義美味的現代新概念，

大膽策劃、嶄新視野，將第一口碑的好味道展拓國際，為你我熟悉的傳統風味，佐入恰到其處的創新巧思，讓一碗碗的美味感動每一人。



尋記憶的 味deep memories found

重返50年代，悠遊老城廂的民俗風情，
黛瓦粉牆，紅柱飛簷，重現上海老街風華，
繁華集市，金店、銀樓、酒肆、茶館、戲樓、布莊...，
熱鬧街景，彙集了老同盛、吳良材、裘天寶、老上海茶館、
德順酒菜館、西施豆腐房、丁娘子布莊、博印堂等百年老店，
富傳統特色的各樣商鋪百業，
一一呈現市井百態的一幅“清明上河圖”。

酒香不怕巷子深
一級口碑傳千里

champion taste

漫步紅磚巷弄中
獨鐘飽富人情美味
無需華麗包裹、不用誇耀排場
只因熱情款待、地道風情滋味
感動，油然而生

