

美食專家、團購高手提供食後心得

# 團結力量大！團購美食紅翻天

採訪撰文／林青樺 整理／詹樹樹

最近宅經濟當紅，在媒體的推波助瀾之下，熱門的團購美食紛紛成為搶手貨，美食專家徐天麟認為，團購的好處是集結眾人數量多，能夠有立場談判取得較多的折扣或減抵運費等優惠，初入門最好找熟人負責團購；而負責公司團購數年經驗的小天使則分析，「團購由來已久，這幾年會如此熱門，有兩個主要原因：宅急便（宅配）普及化，以及媒體大肆報導。」冷凍宅配造福許多需冷藏或冷凍的食品，解決無法突破遠距交通的保存問題。然而，徐天麟強調，「不建議購買太過冰凍類食品，例如某些蛋糕類甜點因冷藏過久，纖維都被破壞，口感自然大打折扣。最重要的是，隨時注意何時取貨，到貨之後應盡快前往付款，不要過時以免食

品退冰或壞掉，不僅浪費，也讓辛苦訂購的人費心思。」

然而，經常「跟團」的潔西表示，人氣商品選項當中有些的確不錯，但很多都是因為台灣人的「排隊心理」而紅，許多所謂的團購名店是網路部落格炒出來的，加上媒體報導，就莫名奇妙爆紅。她表示，團購不是不好，只是個人還是比較喜歡「老店」的感覺，而現在的團購，只是網路上一張名單，拿來勾勾選選就買來吃，感覺都不一樣了。團購達人魔鬼甄在部落格裡也曾說過，「訂單加大，就必須增加人力、改用機器、改變製程等，很多味道就會變了。」因此人氣美食有時不代表真的好吃，因為口味人人不同，排隊等很久的也自有它火紅的道理。



甜食類

## 香帥芋頭蛋糕



地址：台北市羅斯福路三段100-1號(捷運台電站4號出口)

電話：02-2648-6558

<http://www.scake.tw/>

排行榜高居不下，榮獲團購網站美食2008票選+團購達人魔鬼甄50選，人氣祕密在於芋泥濃郁綿密，三層蛋糕夾了兩層厚厚的芋泥，蛋糕長相樸實無多餘裝飾，如果遇上非芋頭季節便很難訂到，因為老闆堅持要用當季新鮮芋頭製作。

### 《小天使食後感想》

芋泥真的非常好吃，而且甜度適中不膩，但放久之後會出現微酸感，切記須趁新鮮食用完畢。目前從訂貨到出貨的時間需要排隊40~50天，所以忍不住一次訂了10盒，最後發生吃不完的慘劇。

## 台南依蕾特布丁



<http://www.elate.com.tw/main-home.asp>

紅了十年，蟬連2007與2008年府城十大伴手禮，標榜「不加一滴水，用鮮奶代替水」，口感紮實，奶香濃郁，有鮮奶布丁、可可布丁、芒果奶酪、草莓奶酪四種，鮮奶布丁是最受歡迎的品項。

### 《小天使食後感想》

奶味超濃，口味也很多樣化，個人比較偏愛鮮奶布丁及可可奶酪，但醬汁對我來說稍甜。

### 《潔西食後感想》

我們訂的是奶酪，訂等了很久才吃到，覺得伊蕾特的沒有那種「奶得軟綿綿的質感」，價格也偏貴。

## 星野銅鑼燒大福



台北門市地址：台北市忠孝東路三段265號

電話：02-87723691

[http://www.sing-ya.com.tw/html/product\\_01.html](http://www.sing-ya.com.tw/html/product_01.html)

引進生鮮銅鑼燒，精選日本進口、人工精心挑選的紅豆做成內餡，口感鬆軟綿密，甜而不膩。因此銅鑼燒和大福數量有限，以確保製作品質。以保麗龍盒包裝，冷藏可放五天，冷凍可維持一個月。

### 《小天使食後感想》

我剛好在最熱門、台北還沒有開分店時利用網路下單，硬是等了三個月，可見它的熱門程度。食材新鮮需全程低溫配送，媲美冰淇淋般的冰涼甜蜜口感。我最愛的是原味及抹茶口味，櫻桃口味頗特別但只適合嚐鮮。

## 花蓮蜂之鄉蜂蜜蛋糕



地址：花蓮縣花蓮市中央路4段10號1樓

電話：03-8560077

<http://bee-pro.web66.com.tw>

專業養蜂場製作的蛋糕，採用純正蜂蜜手工製作，香氣十足，口感綿細，一般須在二天前預訂。

### 《徐天麟食後感想》

與友人在MSN限時十分鐘團購所買的，我吃過很多蜂蜜蛋糕，蜂之鄉的蛋糕口味質地很細緻，口感介於戚風與輕乳酪蛋糕之間，十分爽口又不甜膩，大家吃了都驚為天人，附有兩包養蜂場出產的蜂蜜，可淋在蛋糕上，吃起來有另種風味。

## 台中今日蜜麻花



地址：台中市西區中興街中興7巷12號  
電話：04-23052099

完全手工製作，每天產量十分有限，老闆為維持品質不願多做，所以在訂單應接不暇的情況下，至少要排上一個月。

### 《潔西食後感想》

蜜麻花口感軟硬適中，酥軟得剛剛好，外面那層麥芽吃完不會黏牙，我一個人就可以吃掉一整包！這家店是我們從小吃到大，在地名聲響，每回家鄉都要吃上一次才覺得有回家的感覺，可是它現在真的是排隊都買不到了。

## 鹹食類

## 洪瑞珍餅店三明治



中山店  
電話：(04)2226-8127  
地址：台中市中山路125之2號  
<http://www.hrj22268127.com.tw>  
自由店  
電話：(04)2226-8787  
地址：台中市西區自由路1段122號1樓

超過20年老店，原為傳統糕餅喜餅店舖，口酥餅最受當地人喜愛，分家後從由四間到現在的台中、彰化、北斗店，各有各的特色。招牌三明治看起來是很簡單的三明治，有蛋皮夾美奶滋或火腿加鮮奶油，雙層包裝精巧貼心。

### 《潔西食後感想》

洪瑞珍不明白為什麼簡單的三明治能紅成這樣，被部落格和團購炒得誇張了點。另外要注意的是，三明治保存期限只有兩三天，而且要冷藏，一盒10個到12個，常得分給別人吃才吃得完。

## 台南萬川號餅舖肉包

地址：台南市中西區民權路1段205號  
電話：06-2223234

號稱同治包子，因為在清朝同治年間便開始經營，以精緻鄉土風味的肉包、水晶餃及傳統漢式糕點聞名，精選豬肉搭配獨家技術製作，內餡肉汁豐美鮮甜，皮薄綿細有彈性，麵皮白皙漂亮，口感清爽不油膩。

### 《樹樹食後感想》

訂這間是想比較跟克林包子口味有何不同，其實兩家都好吃，但萬川號肉包價位比台南克林台包貴五元，口味比較精緻，肉餡有先用醬油滷過。



## 台中東海蓮心冰雞腳凍

地址：台中縣龍井鄉新興路1巷1號  
電話：(04)2632-0182

團購達人魔鬼甄心目中Top10之一。台中東海大學夜市裡的雞腳凍，是學生們的最愛，除了門市每天當紅的銷售業績外，全省宅配打開更高知名度。讓許多原本不吃雞腳的人都成了主顧，可見其美味程度。

### 《小天使食後感想》

滷得很入味很透，香氣十足，連小骨頭都能一起吃。

