

# 嘉遊火雞肉飯

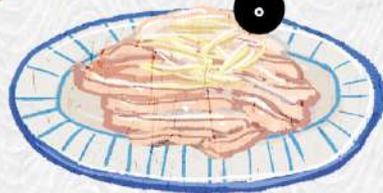
食安我嘉最讚

經典傳承。

超美味。

食安  
在嘉

健康衛生。



嘉義市政府衛生局



# 市長 序



敏惠跟許多土生土長的嘉義囡仔一樣，被得天獨厚的嘉南平原澆養灌溉長大，因此對這塊富足豐饒的土地有著深厚的情感。嘉義有許多特色小吃因為氣候、歷史人文等發展出在地人的獨特吃法，如淋上美乃滋的涼麵、以豆漿取代糖水的豆花、任何一餐都能吃的火雞肉飯、在地人下午茶的魯熟肉、湯鮮味美的沙鍋魚頭…等都是大自然滋養出來的美味。

「不知道為什麼，火雞肉飯在嘉義就是特別好吃！」這是嘉義人的共同心聲，我想這不只是因為記憶中的味道最美好，更是因為嘉義火雞肉飯業者對於食材鮮度、環境衛生堅持的職人精神，與城市的光榮感。對嘉義市民來說，火雞肉飯是一天三餐的主食；而對外地人而言，如何找到一間美味並能夠吃的安心的店家，更是十分重要的議題。嘉義市政府衛生局邀請國立嘉義大學、崇仁醫護管理專科學校、HACCP社團法人中華食品安全管制系統發展協會等產、學界專業領域專家組成輔導小組，針對本市火雞肉飯業者進行「全面輔導」以符合「食品良好衛生規範準則(GHP)」外，另進行明查暗訪監控雞肉飯品質，以確保本市食品衛生安全。本書與火雞肉飯協會合作，介紹嘉義市在地火雞肉飯店家，不論旅人或是嘉義人，都可以藉由本書按圖索驥，在嘉義吃的安心、玩得開心，找到心目中不簡單的庶民美食。

「食安在嘉」是本市致力推動的目標，不同店家的火雞肉飯不僅好吃各有特色外，更注重食安，藉由落實食安自主管理，帶動產業提升，使安心、美味成為嘉義火雞肉飯的代名詞。來到嘉義市，別忘了品嚐這一碗平價又安心，充滿濃濃「嘉」鄉味的好味道！

嘉義市 市長 黃敏惠





# 局長 序



火雞肉飯是嘉義在地的代表性美食，為了要讓市民朋友以及遊客們能夠安心享用美食，做好食安衛生的把關是衛生局責無旁貸的使命。

在嘉義，火雞肉飯密度為全台之冠，所以衛生局特別邀請專家學者與市府人員組成專業輔導團隊，進行上百家業者的實地輔導訪查與稽核，並配合神秘客不定時抽查檢驗，藉以提升業者平常的自主衛生管理能力，達到「食安在嘉」的精神。

環境衛生上，服務人員是否配戴口罩、店面空間、工作檯與地面的乾淨整潔，是店家給人的第一印象。而餐飲業的環境衛生、從業人員管理、器具與設備衛生、原物料以及製程與品質管制，皆是美食是否令人安心享用的基礎。在小細節上，我們與所有的店家朋友一同努力，力求給所有在「嘉」用餐的民眾全面性的食安全保障。

藉由與嘉義市火雞肉飯協會合作，專訪店家，傾聽本市店家背後經營的甘苦故事，讓讀者透過專書能夠對嘉義市火雞肉飯有更進一步的認識，也是作為其他店學習的標竿。專書規劃了店家攻略、火雞肉飯相關知識、食安小撇步以及集章活動的蒐集，並在每間店家專訪頁設置了五枚待填空的愛心，邀請讀者在品嚐後留下專屬的美食足跡，期望讀者以不同的角度來去認識嘉義優良的火雞肉飯店家，來嘉品嚐味道「五星級」、製作「五心級」，花費也是「有省錢」的安心火雞肉飯。

嘉義市政府衛生局 / 局長 張耀懋

# 火雞肉飯協會 理事長的話



火雞肉飯協會在嘉義市政府衛生局啟動全市火雞肉飯業者輔導，提升業者食品衛生安全的促成下而成立，如今已邁入第四個年頭。早期火雞肉飯店家的營運模式皆為各自摸索自成一派，大多著重在口味與口碑，在衛生局輔導與成立火雞肉飯協會後，逐漸意識到食品衛生安全的重要性，不僅提升了衛生品質，也讓消費者看到店家對食品安全的自我要求，進而茁壯協會夥伴數量。

過去火雞肉飯業者之間因為同業競爭，較少有聯絡接觸的機會，經由衛生局建立輔導制度後，時常舉辦食品業的相關從業人員衛生講習與訓練，除了能更瞭解食安的核心、法規規範，也藉此難得的機會讓平時忙碌在各自工作崗位上的老闆能在此聚首，並互相交流、聯繫情感。因此有了火雞肉飯協會的雛型，並在105年5月16日成立「全國第一個」火雞肉飯協會，藉由群體的力量壯大產業、發揚在地美食。成立協會後，使得許多食品安全的相關資訊、產業資訊傳遞得更為順暢，各店家擁有正確觀念後，逐步落實了食材管理制度，建立供應商名冊與購買憑據，完成了上下游追蹤食材的履歷，不只是為了顧客負責任，也為店家多一層保障。

很榮幸為嘉義市的火雞肉飯店家服務，更高興能見證這本以食安角度出版的火雞肉飯專書，讓嘉義市特有的產業能夠以更細膩、更平實、更有知識性的方式介紹給腳踏在嘉義這塊土地的人們，不管你是在地人，還是拜訪嘉義的旅人，都邀請你來「嘉」呷火雞肉飯！

火雞肉飯協會 / 理事長 **劉宗源**

# 目錄



**P01** 序言

**P07** 來嘉呷火雞肉飯

**P11** 嘉義人帶路，私房解密

**P17** 食安在「嘉」，最安心的「嘉鄉味」

**P21** 早午晚火雞肉飯攻略

 **P82** 火雞肉飯，我說了算！（AR互動）

**P83** 庖丁解「雞」，火雞上菜

**P89** 全國第一個-火雞肉飯協會

 **P92** 嘉義人私藏地圖與集章店家

**P96** 全民監督食安，你吃火雞肉飯，我送明信片

**P98** 嘉義市優選雞肉飯店家

**P102** 食安在嘉網站

# 火雞肉飯 店家攻略

\* 依據店家營業時間排序

- |                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| P22 東門雞肉飯 (早)(午)(晚)  | P52 郭家美食店 (午)(晚)    |
| P24 嘉義人火雞肉飯 (早)(午)   | P54 蕭老師火雞肉飯 (午)(晚)  |
| P26 劉里長雞肉飯 (早)(午)(晚) | P56 大同火雞肉飯 (午)(晚)   |
| P28 和平火雞肉飯 (早)(午)    | P58 古早火雞肉飯 (午)(晚)   |
| P30 正統火雞肉飯 (早)(午)(晚) | P60 莊記火雞肉飯 (午)(晚)   |
| P32 簡單火雞肉飯 (早)(午)(晚) | P62 博愛火雞哥 (午)(晚)    |
| P34 三雅嘉義火雞肉飯 (午)(晚)  | P64 噴水雞肉飯 (午)(晚)    |
| P36 嘉林火雞肉飯 (午)(晚)    | P66 天品排骨酥 (午)(晚)    |
| P38 阿福火雞肉飯 (午)(晚)    | P68 阿志火雞肉飯 (午)(晚)   |
| P40 嘉義車頭火雞肉飯 (午)(晚)  | P70 阿德文化現炒 (午)(晚)   |
| P42 桃城三禾火雞肉飯 (午)(晚)  | P72 家禾火雞肉飯 (午)(晚)   |
| P44 民主火雞肉飯 (午)(晚)    | P74 曾家大雅火雞肉飯 (午)(晚) |
| P46 阿宏師火雞肉飯 (午)(晚)   | P76 諸羅山火雞肉飯 (午)(晚)  |
| P48 阿里山火雞肉飯 (午)(晚)   | P78 林聰明沙鍋魚頭 (午)(晚)  |
| P50 阿明火雞肉飯 (午)(晚)    | P80 阿樓師火雞肉飯 (晚)(宵)  |

# 來嘉呷火雞肉飯

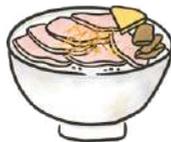
帶你走進嘉義火雞肉飯的故事



預防食物中毒小叮嚀

要洗手：料理、用餐前、如廁後應洗手，若有傷口應先包紮。

# 來嘉呷火雞肉飯



## 緣起

全台各縣市的在地小吃，各有其特色且眾說紛紜，但說到嘉義最具代表性的美食，無庸置疑地絕對是火雞肉飯，更曾獲得農糧署票選「台灣十大招牌飯」的第一名。其中美味的關鍵取決於火雞肉、米飯、醬汁、油蔥酥的絕妙組合，色澤油亮誘人，香氣撲鼻更讓人食指大動。

在嘉義市吃火雞肉飯有許多選擇，不論車站、圓環或者傳統市場附近傳承超過一甲子的老店或青年回鄉創業的清新小店；講究口感或是便宜實惠，有上百種精彩選擇隱身於這座城市的街頭巷尾。而該如何挑選出兼顧美味又能夠吃的安心的店家，正是本專書的使命，衛生局為了提升火雞肉飯業者餐飲衛生安全，邀請各領域專家學者與市府組成專業輔導團隊，針對廚房的環境衛生、從業人員的自我管理及食材的存放方式等重點進行輔導，並與火雞肉飯協會合作，將業者心路歷程及食安作為收錄於此書中，提供民眾能安心用餐的選擇。

本書為鼓勵讀者實地走訪品嚐各家火雞肉飯，特別規劃食安火雞肉飯地圖，並且在期限內集滿店家專屬紀念章，就能兌換獨家手繪明信片。掃描本專書AR虛擬互動的連結，還能跟火雞肉飯來場有趣的互動！

如今三步一間「嘉義火雞肉飯」簡直比便利商店還要密集的景象，成了嘉義市獨特的城市風景，而飲食文化隨著歲月的變遷，各個店家演化出不同料理方式，各自累積了不少擁護者。還不曉得要從哪間火雞肉飯吃起嗎？那就跟著本書去探索吧！

# 嘉義肉飯 小百科

## 美味元素

白飯、火雞肉、豬油、雞汁、醬油、油蔥酥…等

## 組成方式

粒粒飽滿的白飯，鋪上火雞肉再淋上雞汁、豬油融合的醬汁，依各店家搭配方式擺上油蔥酥、醃蘿蔔片、菜脯等。

## 特色簡介

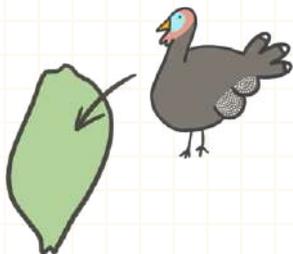
嘉義火雞肉飯各家特色不同，多採用扎實有彈性的火雞胸肉撕成絲或切片、切丁鋪放在飽滿帶有光澤的米飯上，融合獨家特調醬汁，通常以銅板價格就能享有飽足又美味的一碗。吃一口，滋味濃郁、滿口溢香！



# 嘉義火雞肉飯的 一步一腳印

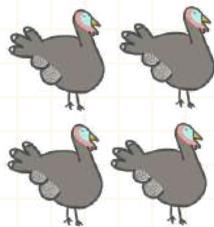
## 火雞登台

台灣原本並沒有養殖火雞，在二戰結束後，許多駐台美軍將大量的火雞帶進嘉義市及嘉義縣水上鄉，開啟了「火雞肉飯」美味的源頭。



## 大量養殖

當時因雞肉價位高、取得不易，且火雞體型較大、含肉量較多，因此嘉義附近地區開始大量養殖，火雞肉成了常見食材。



## 發揚光大

地方小吃攤利用火雞當作食材，做出類似滷肉飯料理方式的火雞肉飯，成為嘉義特色小吃。隨著飲食文化擴散，台灣隨處皆可看到火雞肉飯餐館，其中仍以嘉義的火雞肉飯最廣為人知，因此台灣火雞肉飯餐館大多會打出「嘉義」的名號。



據嘉義當地耆老口述，率先將雞肉搭配白飯的，是民國38年「第一商場」的老店家師傅林添壽，在偶發奇想之下，將拜拜時才會買的雞肉(當時是用肉雞)，切絲放在白飯上，淋上滷汁成為雞肉飯後，覺得口感獨特，正式在中山路上賣起雞肉飯。幾經改良，成為最接近民眾喜愛口感的火雞肉飯。

# 嘉義人帶路 私房解密

走進嘉義，  
樸實卻不簡單的美味俯拾皆是。



**預防食物中毒小叮嚀**

要新鮮：食材要新鮮，用水要衛生，趁新鮮盡快食用。

# 火雞肉飯美味四關鍵

嘉義火雞肉飯是家喻戶曉的國民美食，令人回味無窮。而吃火雞肉飯，最大的享受在於肉、飯、汁，三者恰到好處的渾然一氣。究竟是何種魔力讓人難以忘懷？在此單元中，我們將與您一起探索嘉義火雞肉飯誘人的關鍵秘訣！

## 火雞肉



水煮烹調，以焗浸的方式，能使得肉質鎖住水分，保有滑嫩且多汁、不柴不澀的口感。

火雞肉一般會切成雞絲與雞肉片，較好入口的雞絲，除了用雞胸肉外，大多採用較零碎部位的火雞肉，口感清爽不膩；較有嚼勁的火雞肉片，大多則是採用雞胸肉、雞腿肉，Q彈而緊實；連皮帶肉則是能達到肥瘦比例適中，並維持鮮嫩的口感。

## 白飯



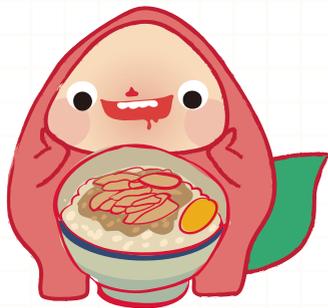
搭配火雞肉的米飯需保有黏性與彈性，不能過於軟爛，否則淋上醬汁後將失去整體的風味。嘉義的火雞肉飯大多選用西螺米，香氣十足並富有彈性。關鍵秘訣就是「煮好不能立刻開鍋」，需要繼續悶五分鐘，使米飯的水分被完整保留，吃起來才會Q彈有嚼勁。

# 火雞肉 / 白飯 / 醬汁 / 油蔥酥

## 醬汁



火雞肉飯的醬汁有著油脂的清香，醬油的甘醇，幾乎每間火雞肉飯店家的獨門醬汁，都是不能說的關鍵秘密。一般以烹煮火雞的高湯為基底，搭配黑豆醬油、雞油或豬油及其他秘密配方。不論是偏鹹或較甜的口味，一小匙醬汁就足以影響整碗火雞肉飯的香氣和風味。



## 油蔥酥



最後則是火雞肉飯提香的秘密武器——油蔥酥，大都選用紅蔥頭來爆香。手工處理的程序十分的繁瑣，去膜洗淨擦乾後再去頭去尾切成細片，使用傳統豬油低溫炸香，香氣十足的提味功臣就誕生了。為火雞肉飯添上最後畫龍點睛的一筆。

※某些店家並不會以油蔥酥提味，而是以其他配菜取代，如：黃醃蘿蔔片、酸菜、菜脯、荷包蛋……，其中變化的特色也為火雞肉飯增添多樣風貌。

# 為什麼火雞肉飯，非嘉義不可？

坐在嘉義街邊，熟悉的跟老闆打聲招呼後，點了一碗火雞肉飯與小菜，不到百元便可滿足地大快朵頤一番。這是嘉義人的生活日常，但是當嘉義人離鄉打拼，是否會在外地來一碗火雞肉飯，回味家鄉味呢？

「外地的火雞肉飯真的跟嘉義差很多嗎」是個曾在網路上引來廣大網友迴響的話題，究竟為什麼嘉義人只在嘉義吃火雞肉飯呢？我們來聽聽在地人怎麼說？

生在嘉義市又讀嘉義大學，同學問我到底哪間才是正宗嘉義火雞肉飯，但其實我沒有偏好哪間，嘉義好吃的火雞肉飯太多了，偶爾就會換口味吃不同家。不過帶同學去吃的時候，他們常會跟我說：「太超值了！」雖然銅板價但吃得很滿足，尤其老闆像鄰居一樣的關心，常讓我們心暖暖。



嘉義大學  
黃同學



家庭主婦  
吳太太

住在嘉義三十幾年，火雞肉飯隨便找就有很多間每間都有獨門的料理方式，但說實在的，合胃口的就是那幾間，別間還真的吃不慣。可能是因為吃習慣嘉義的口味，覺得火雞肉飯就應該長這樣，所以到了外縣市就會覺得跟印象中的味道不一樣。

做餐飲業其實就是講求「有青攔實在」（新鮮又實在），我也沒有去看其他縣市的火雞肉飯料理方法跟嘉義有什麼差別。不過以我們家來講，是用西螺果菜市場的青菜，因為火雞場在嘉義附近，火雞都當天配送的。要說有什麼不一樣，也可能是因為喜歡嘉義店家自己的特調醬汁還有油蔥酥吧！



餐飲老闆  
謝先生

# 挑選食材小秘訣



## 雞肉挑選

**氣味** 新鮮無腥臭味。

**顏色** 肉眼觀察雞肉顏色白裡透紅，整體有光澤。

**外觀** 雞皮為帶黃的淡乳白色。

**彈性** 挑選時指腹輕壓有彈性，無沾附異常黏液。

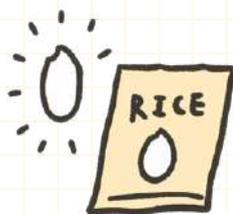
## 米挑選

**形狀** 完整飽滿無斷裂。

**顏色** 色澤鮮明，無泛黃或變黑。

**香味** 帶有天然香味，無霉味。

**外觀** 包裝無破裂、袋底無過多碎粒。



## 蔬菜挑選

**根莖類** 選擇形狀肥厚者，外表無凹凸、乾皺、損傷。

**葉菜類** 葉片完整無腐爛，青翠嫩綠不枯萎，未帶有花蕾者。

**花菜類** 花梗青綠，花蕾密緻繁密者。

**果菜類** 外皮顏色亮綠者，無明顯凹凸不平、瓜紋、瘤狀明顯者。

**挑選** 買在地，吃當季。

**保存** 放置陰涼通風處或冰箱。

**沖洗** 以大量清水沖洗殘留在蔬果上的農藥，連皮食用的蔬果，如小黃瓜、青椒，先洗再切。

# 如何挑選食安衛生店鋪？

當我們走進一家店，除了美味之外，店家的衛生環境也是很重要的考量指標喔！以下帶您了解如何初步判斷店家是否為安心食用的好餐廳。

## 人員操作好衛生



養成良好衛生習慣。

## 食品新鮮好安全



做好食材的源頭管制，生熟食不交叉污染。

## 餐飲環境好整潔



清掃整理餐飲環境，避免病媒蚊孳生。

## 餐具清洗好乾淨



餐具清洗乾淨，不殘留污垢。

# 食安在「嘉」 最安心的「嘉鄉味」

吃的安全，  
吃的安心，  
是我們最關心的事。



**預防食物中毒小叮嚀**

要生熟食分開：生熟食及器具應分開存放，避免食材交互污染。

# 衛生實地輔導

只要提到雞肉飯腦海中第一個浮現的就是「嘉義」。道地的「嘉鄉味」雞肉飯總少不了熱騰騰、粒粒飽滿的米飯，鋪上帶勁多汁的雞肉，融合獨門醬汁及精心搭配的配菜，最後再加上一味嘉義人特有的人情味，就構成了一幅嘉義最平凡的日常也是所有嘉義子弟最想念的畫面。

嘉義市一直是雞肉飯的大本營，一條街上就有三到五家，可說是百家爭鳴，也逐漸累積不少死忠的擁護者跟愛好者。隨著生活型態的改變，外食人口的增長，進而促進了食品業的蓬勃發展。雖近年食安危機頻傳，打擊消費者對於食品安全的信心、降低消費意願，但仍然有許多業者異軍突起，化危機為轉機，贏得消費者的信任，全靠業者本身對自我的衛生把關、自主管理下足功夫，在食安風暴人人自危的時機，反而能創造生機及商機。



## 食安輔導五大重點

輔導重點	規範內容
1.環境衛生管理	<ul style="list-style-type: none"><li>● 烹調作業場所衛生管理</li><li>● 用餐場所品質管理</li><li>● 廁所衛生管理</li></ul>
2.從業人員衛生管理	<ul style="list-style-type: none"><li>● 作業人員健康檢查 1 次/年。</li><li>● 穿戴整潔工作衣帽</li><li>● 手部要隨時注意衛生</li><li>● 要養成良好衛生作業習慣</li></ul>
3.器具與設備衛生	<ul style="list-style-type: none"><li>● 餐器具應保持清潔乾淨</li><li>● 使用後應澈底清潔洗淨</li><li>● 刀具、砧板應確保衛生</li><li>● 清潔用具也要注意清潔乾淨</li></ul>
4.原物料管制	<ul style="list-style-type: none"><li>● 食材原料選購有來源並保留相關文件</li><li>● 原料及半成品應有保鮮貯存管制</li></ul>
5.製程與品質管制	<ul style="list-style-type: none"><li>● 製備流程規劃應避免交叉污染</li><li>● 食物要迅速處理並須加以溫度控制</li></ul>

美味又安心的火雞肉飯在嘉義！



# 早午晚火雞肉飯攻略



早安!午安!晚安!  
我在前往火雞肉飯的路上。

嘉義的火雞肉飯，  
每間都有各自的迷人之處，  
別小看食物的療癒力，  
願你也能在路上發現幸福滋味。

\* 依據店家營業時間排序

# 東門雞肉飯

這間火雞肉飯你給幾顆心？♡♡♡♡♡

早 午 晚

傳統市場中的美味佐人情



走進菜市場旁的東門雞肉飯，可以看到在第一線忙碌的店員們，不怕悶熱、紛紛戴著口罩工作。正值中午用餐時間，店內顧客絡繹不絕，店員們迅速的將桌面整理乾淨，以便讓下一組客人入座，亦有許多騎著摩托車前來外帶便當的在地人。

起初店面開在東門圓環旁，因而命名為東門雞肉飯。現在主要由第二代老闆當家，店內菜色多元，除了常見的雞

肉飯、雞肉片飯之外，還有雞肉麵、咖哩飯及滷肉飯等等。因為位在菜市場旁邊，做的都是在地人的生意，雞肉飯是嘉義人三餐主食，搭配好的三種不同組合外帶便當，提供多樣化的菜色讓顧客每天可以換著吃，比較不會膩。除此之外，雞湯茶碗蒸也是網友們推薦必點品項，跟坊間一般市售的蒸蛋比起來，東門的蒸蛋口感像布丁一樣滑嫩，並且以玉米、蛤仔為配料，讓許多網友讚嘆便宜又豐富。



火雞食材的選用則是跟雲林北港固定的產銷班合作，選用當天現宰肉質鮮嫩的母雞，確保品質的穩定。高雄餐旅學院畢業的老闆，特別注重店內的用餐環境、維持冰箱溫度以及生熟食分開存放避免交叉污染問題的發生，力求讓顧客享受美食的同時，能夠沒有後顧之憂。

訪談最後老闆也跟我們分享店家間的小故事，嘉義的火雞肉飯店很密集，但是各有各的客群，所以大家的感情都不錯，若有店家白飯一時供應不及，還會互相支援。同一個行業中以合作取代競爭，不分彼此的一起支持這個產業，是嘉義特別的人情味。



### 東門雞肉飯(光彩店)

- 📍 嘉義市東區光彩街198號
- ☎ 05-2282678
- 🕒 05:00-20:30 (早、午、晚)

# 嘉義人火雞肉飯

這間火雞肉飯你給幾顆心？♡♡♡♡♡

早 午

每個客人都當作自己人



台灣是早餐愛好者的天堂，天還沒亮，就有許多身影穿梭在菜市場與廚房之間，準備用各式豐盛營養的餐點，為打拼的士農工商注入活力。如果說台中的早餐代表是炒麵與豬血湯，那嘉義當然就是火雞肉飯了！

由於店開得早，每天早上三點就要起床準備，老闆娘說：「因為早期農忙社會，需要有飽足感的澱粉米食，吃飽體力足，才有力氣種田，漸漸也養成了嘉義人早餐吃火雞肉飯的習慣。」

店面的舊址在現址隔壁的榕樹下，因此在地人過去皆俗稱「榕樹下火雞肉飯」，後來因人行道整修，而遷移至目前整潔寬敞店址同時增加了「嘉義人」這個店名。老闆娘說這要感謝客人給的靈感，30年來店裡累積了不少老顧客，阿公阿嬤帶著家族一起來用餐，把這裡當成自己家一樣，老闆娘也把客人當成自己人，「自己人」與「嘉義人」閩南語發音相類似，而有了如此親切好記的店名。煥然一新的店面，沒有一般小吃店的髒亂印象，精心規劃的動線與空間



工作人員有條不紊的製作與出餐，冷藏冷凍溫度定期記錄管理，工作檯面與桌椅保持清潔，看不到油污，是老闆對環境衛生的堅持。

來到嘉義人火雞肉飯，不容錯過的就是選用雞胸肉與雞腿肉兩種部位的雙色火雞肉片飯，獨特大塊肉切法，雙重口感吃起來不硬不柴相當柔軟，醬汁比例淋得恰到好處，與吸飽湯汁的米飯一同入口，口腔中充滿米飯的順口黏稠感，令人意猶未盡！



### 嘉義人火雞肉飯

- 📍 嘉義市東區垂楊路155號
- ☎ 05-2231737
- 🕒 05:30-14:00 (早、午)

# 劉里長火雞肉飯

這間火雞肉飯你給幾顆心？♡♡♡♡♡

早午晚



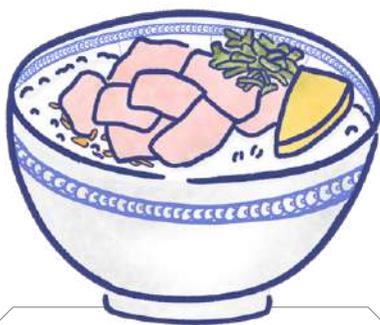
劉里長火雞肉飯是許多遊客到嘉義必嚐的小吃之一，更榮登國際媒體Netflix採訪推薦，特別的是兩代老闆都擔任過里長，但其實這間小店一開始並沒有取名，仍吸引了一批死忠的顧客。由於鄰里、鄉親、顧客及早市的伙伴們，不知如何向人介紹這間好吃的雞肉飯，左思右想之下，想到劉老先生當過里長，於是就請劉老先生取名為「劉里長火雞肉飯」。而後現在的老闆繼承衣鉢，經過補選也當選為里長，讓「劉里長」的招牌接續傳承下去。

秉持著第一代劉老先生「食材一定要天然，不偷工減料」的理念，老闆堅持每天清晨4:30就開始準備，並且強調紀錄食材上下溯源的重要性，落實自主管理。多年來，店址都位在傳統市場旁邊，因為嘉義人農業社會深厚的米食文化，菜單上除了火雞肉飯之外，還可以看到虱目魚粥、蚵仔粥(飯湯)等米食菜餚，為一早就出門打拼的鄉親朋友們打氣。



劉里長火雞肉飯已歷經45年的歲月，原本在農會工作的老闆，起初並不習慣店裡衛生處理方式與料理流程，在經過多次溝通之後，漸漸精進店面的環境品質，並配合政府的政策，全面使用陶瓷碗，捨棄美耐皿容器，也鼓勵客人使用環保餐具，減少對環境的負擔。近年來，開發出火雞肉飯米餅的創意料理，增加火雞肉飯的多樣性，未來也預計開發火雞肉乾拌麵方便包裝。

提到對未來的展望，老闆說希望能保持父親的真誠、回饋鄰里的心！規劃出一個動線更加流暢的空間，並以更健康、衛生、美味可口的美食回饋給愛護劉里長火雞肉飯的朋友們。



### 劉里長雞肉飯

📍 嘉義市東區公明路197號

☎ 05-2227669

🕒 07:00-14:30 / 17:00-19:30  
(早、午、晚) (周一公休)

# 和平火雞肉飯

不只獲獎  
還擁有專利

這間火雞肉飯你給幾顆心？♡♡♡♡♡

早 午



嘉義許多火雞肉飯店，都是依據路名取名，這間位在和平路上的老店也不例外。

美好滋味靠著多年累積的品質飄香千里，靠著口耳相傳，老店一開便是數十年。還沒到用餐時間，位在和平路與垂陽路交叉口的和平火雞肉飯，早已擠滿等待用餐人潮，只見老闆正以俐落的刀法將料理檯上的火雞肉切下，排在飽滿米飯上，油亮的色澤與撲鼻的香氣，勾起在場眾人的食慾。

擁有應用化學背景的第二代經營者，一路走來榮獲許多評比獎項，不僅帶領團隊獲得火雞肉飯節「美食嘉年華嘉義一級棒」獎，還將自家研發的「無油的油蔥酥」、「有油的蔥油酥」申請專利，但特別的是店內販售的火雞肉飯竟然不添加油蔥酥，全靠店家的獨門醬汁加持！淋上不過鹹的獨家雞油與雞高湯，單純雞油香氣沒有油蔥酥來搶味，每顆米飯都保有濕潤口感，搭配每日現宰國產火雞肉的鮮甜，入口後甜鹹適中，不管是多汁的雞肉飯還是份量十足火雞肉片飯，都企圖以銅板價帶給顧客口味與品質兼具的美味。



黃老闆說道：「因為店面不大，所以將廚房空間往前移，料理過程都看的到，可以讓客人檢視。」說到接棒傳承的過程，老闆感受最深刻的是，與上一代之間的理念溝通以及衛生環境的努力。從以前一開始的不習慣，到後來漸漸養成良好的衛生習慣，看似繁瑣的衛生例行作業，都是為了讓在地人熟悉的老字號走的更遠。



### 和平火雞肉飯

- 📍 嘉義市東區和平路107號
- ☎ 05-2240956
- 🕒 07:30-17:00 (早、午)

# 正統火雞肉飯

叫有一種味道

這間火雞肉飯你給幾顆心？♡♡♡♡♡

早午晚



位在嘉義高中對面的正統火雞肉飯是許多嘉義中學、嘉義大學學子們共同的回憶。還記得學生時代總是數著口袋裡的零錢，斤斤計較著每餐伙食費的時光嗎？老闆林阿姨因為心疼學生用錢節儉，開業10年來幾乎不漲價，就是要讓學生們能夠吃的滿足、安心學習。許多學生們畢業後結婚生子，也會帶著新組成的家庭，回到熟悉的地方吃一碗熟悉的味道。「就是這樣濃濃的人情味，可以忘記一切疲憊，又有繼續下去的動力了。」老闆感到溫馨的說著。

店內的客人大多是要趕著去上課補習的學生，因此翻桌率非常高。難得的是，即便忙碌，工作檯面、用餐桌面、椅面也一直維持著乾淨的狀態，垃圾桶保持加蓋，打破傳統小吃油膩的既定印象。「客人就像是自己的家人一樣，總是想讓客人用最好的」，老闆對於我們的讚嘆如此解釋。此外，老闆在食材的挑選上也是下足了工夫，堅持每天一大早到市場挑選新鮮的蔬菜，務必要讓客人吃得飽足、吃得安心。



除了火雞肉飯之外，像味噌湯、三色蛋、皮蛋豆腐也都是學生們常點的料理，「一碗飯、一碗湯再加上一道菜」學生們簡簡單單就是一餐，平易近人的家常菜對外地學子來說是最懷念的家鄉味。「曾經有個小姐從火車站那邊一路吃火雞肉飯，到我這邊快20碗吧，眼神充滿光芒的對我說『阿姨就是這個味道！』。」在訪談最後老闆也跟我們分享了這個小故事。嘉義火雞肉飯味道百百種，每碗都各有其擁戴者，而正統火雞肉飯對這些學生來說，或許就是一種家的味道。



### 正統火雞肉飯

- 📍 嘉義市東區大雅路二段591號
- ☎ 05-2762679
- 🕒 8:00-14:00 / 16:00-20:00  
(早、午、晚) (週一公休)

# 簡單火雞肉飯

這間火雞肉飯你給幾顆心？♡♡♡♡♡

早 午 晚



銅板價不簡單的味道

簡單火雞肉飯是許多嘉中學生的回憶，花費不到百元，便可吃到豐富飽足又營養的一餐。學生們經常造訪的小店在口耳相傳宣傳之下，成了不少外地遊客到嘉義，特地拜訪的銅板美食。

這間營業近20年歷史的小店，店內的招牌火雞肉片飯，每日限量供應，飽滿的米飯撒上香醇的雞油，搭上融合雞高湯與炸過油蔥酥油的醬汁，是許多饕客難以忘懷的美味。小菜則多由店家當

天製作，汆燙後裝盤即可上桌，不油膩的口感也吸引許多老顧客回味。就如同店名一樣，沒有過多的裝飾點綴，簡單的一碗火雞肉飯，就是人間豐足美味。

食安小叮嚀：手上有許多肉眼看不到的細菌，在料理、享用美食之前，別忘了一定要養成洗手的好習慣，並牢記口訣：濕、搓、沖、捧、擦，減少觸摸眼鼻口！



即便每天生意忙碌、顧客進出頻繁，簡單火雞肉飯在環境衛生上仍然十分講究。不僅工作檯面保持整潔乾淨，刀具、砧板生熟食分開使用，在食材的使用上也遵守著「先進先出」之原則。並且在顧客用餐完畢之後，保持著桌面椅面的清潔。或許正是因為對環境衛生的重視加上銅板價的美食，才使得簡單火雞肉飯如今深受學生喜愛。



### 簡單火雞肉飯

- 📍 嘉義市東區大雅路二段581號
- ☎ 05-2754563
- 🕒 08:30-20:30  
(早、午、晚) (週二公休)

# 三雅佳嘉義火雞肉飯

這間火雞肉飯你給幾顆心？♡♡♡♡♡

午晚



嘉義火車站因早期林業的興盛，曾是集合台鐵、森鐵、糖鐵為一體的多功能客貨運輸大站，周邊的小吃攤販林立，繁盛的景況非今日可比擬。三雅嘉義火雞肉飯在當時更是以24小時的營業模式經營著，早上賣清粥小菜，晚上賣下酒菜。然而隨著林業的逐漸式微與多元的交通方式取代了火車，三雅的经营模式也隨之調整：從騎樓下搬遷到店裡的室內空間，營業時間調整為12小時，菜單項目也更轉為精緻化，把經營重心

放在火雞肉飯，但始終如一的是對待客人一片真誠的心。

傳承到第三代的柯老闆說，自己原本並不是從事餐飲相關行業，為體恤父母辛勞，也捨不得老顧客吃不到熟悉的味道，便與兄弟共同接手經營，更發展出一套特別的經營模式，兄弟倆輪流經營一年，因此騰出更多時間照顧家庭，參加旅遊與課程研習，讓身心靈獲得調適！。



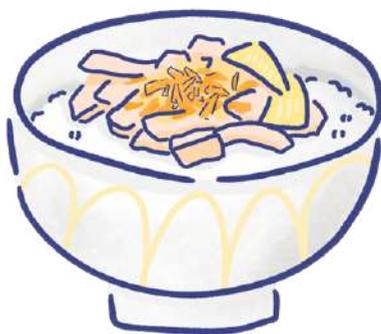
### 三雅嘉義火雞肉飯

- 📍 嘉義市西區仁愛路576-1號
- ☎ 05-2242586
- 🕒 09:00-21:00 (午、晚)

言談間，老闆提到政府對食安的重視，因為市府的輔導逐漸建立正確食安觀念與提升環境品質，從調味料在使用後養成封蓋的習慣，到所有刀具、砧板分為生、熟食專用。所有細節皆秉持著在事前做好衛生管理，避免一時的疏失，造成無法挽回的後果。

老店特色是珍貴的精華滷汁，原料是嘉義在地生產的純釀醬油與生蔭油，讓原本的滷汁有了甘醇的層次。使用23-25公斤的大隻公火雞，Q彈又有嚼勁，因為這令人欲罷不能的好滋味，讓許多曾在嘉義打拼的顧客，就算已經年屆80歲仍然帶著孫子來光顧，一同用味覺重溫年少時的光景。

這間矗立在火車站前超過70年的老店，見證了嘉義的發展，等候每一位回「嘉」找尋舌尖記憶的人。



# 嘉林火雞肉飯

這間火雞肉飯你給幾顆心？♡♡♡♡♡

午晚

全家共同經營的美味



嘉林火雞肉飯原本位在台林街上，「嘉義市+台林街」成了店名靈感的來源，目前店面遷到新生路上，以經營在地客為主。雖離市中心有一段距離，卻不減店家的熱情，特別是這是一間全家人一起經營的店，主要由老闆娘與兩個兒子一起經營，所有的店員都是自家人，不另外聘請員工。嘉林火雞肉飯經營至今已有18年，由於原本娘家即是餐飲背景，中途轉業的老闆娘也因為受到大嫂鼓勵，從大嫂手上學習了料理的方法，嘉林火雞肉飯因而誕生。

這間在地人常來造訪的小店，以不油膩為主要的料理方針。火雞主要選用公雞，除了肉質有嚼勁之外，口感也較為清爽不油膩，淋上甜鹹適中的醬汁，讓人一口吃下完整的美味。再搭配上不油膩的油蔥酥及爽口的醃蘿蔔，即成了常客們百吃不膩的佳餚。店內的食材強調當天現做，櫃上的小菜也都是由老闆娘小量現炒，讓饕客們隨時都能品嚐到現做的料理。螞蟻上樹、虱目魚以及季節性的綠色蔬菜，也都是熟客必點的熱門商品。老闆娘十分注重生熟食的分類儲存，為了不讓食材失效過期，保持先進先出的原則，料理使用的油，則是會定時使用試紙檢測，控管油的品質，讓饕客吃得美味又安心。

老闆娘表示：「店面附近的上班族們是嘉林火雞肉飯的常客，久而久之也發展出點餐的默契。因此，當食安問題引起消費者疑慮時，對嘉林火雞肉飯來說，因為長久以來建立的信任，使得顧客仍能夠安心用餐。」老闆一家的熱情親切，也讓人想再度回訪、品嚐這碗充滿嘉鄉味的火雞肉飯。



### 嘉林火雞肉飯

- 📍 嘉義市東區新生路669號
- ☎ 05-2785088
- 🕒 09:00-19:30 (午、晚)
- 📅 月休4天(依店家公告為主)

# 阿福火雞肉飯

這間火雞肉飯你給幾顆心？♡♡♡♡♡

午晚

忠於食材的原味最美好



從小在廚房環境中成長的老闆，耳濡目染之下，料理的靈魂漸漸深植於心中。食品營養科系出身，靠著一身好手藝，年僅27歲便在仁愛路自行創業，說起創業十五年間過往的大小事，似乎仍歷歷在目。

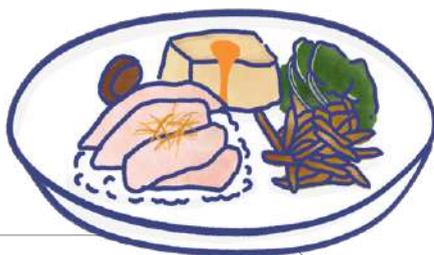
正因為是食品營養科系畢業，老闆深知許多加工食品背後不為人知的秘密，因此店內回歸純粹的原點，以天然、當季食材為原則，不僅僅專注於「好吃」，更是堅持越忠於食材單純原味

味越好。火雞肉的烹煮、調理醬料等都由老闆親力親為，採用當日現宰國產火雞，全手工刀切，讓肉片保有彈性又多汁，淋上黑豆醬汁及豬油炸過的油蔥酥便完成了一碗營養又美味的火雞肉飯。採訪時發現，店內不少客人不只點了火雞肉飯，還會加點一顆荷包蛋，筷子輕輕一戳，金黃色蛋汁緩緩流出，將雞肉米飯染上金黃色蛋汁，口感濃香味美，是阿福火雞肉飯不可錯過的吃法！



座落於住宅型社區，店面鄰近市場，採買蔬菜不必遠求。店內食材皆採取適量備貨，售完也可就近補足。為了避免交叉感染，送進冰箱的食材都會加蓋或封上保鮮膜並標示日期，維持品質的新鮮也是對客人負責任。

店內大多是經常來訪的老顧客，時常能感受到顧客給予的能量與人情味。來來去去的客人，從幼稚園吃到當兵、出社會，在外地打拼仍然不忘回到嘉義找尋記憶中的味道。甚至有些老顧客是看著老闆從年輕時打拼到現在，老闆眼中閃爍著感激的神情說道：「自己開店才能深刻的體會到，這就是嘉義的人情味！」。



### 阿福火雞肉飯

- 📍 嘉義市西區仁愛路168之1號
- ☎ 05-2861655
- 🕒 09:00-19:30  
(午、晚) (週三公休)

# 嘉義車站火雞肉飯

這間火雞肉飯你給幾顆心？♡♡♡♡♡

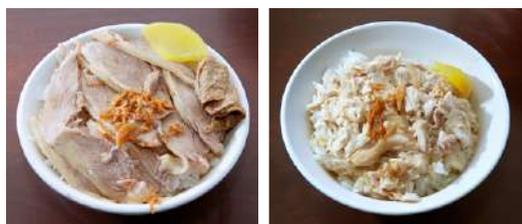
午晚



火車站是人群匯聚的場所，也是旅行通勤的必經之地，周邊的餐飲商家也因此活絡繁榮。車站附近形成了大大小小的商圈，「觀光、火車站、飲食」，這三者在人們生活中的定位漸漸成形。火車站前的美食選擇不少，若能在一出站就立即吃到屬於嘉義在地味道的火雞肉飯，實屬一大滿足。

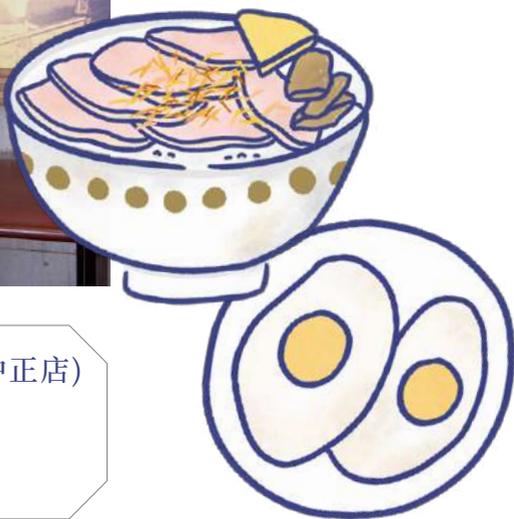
美味的延續，藉由代代相傳得以保留下來，家裡有個美食家阿嬤是一件幸福的事，若整個家族都有料理天份，更

是幸運。老闆的大姑姑經營外省麵，二姑姑賣火雞肉飯和滷肉飯，老闆也遺傳到阿嬤的美食天賦，幾十年來端出一道道經典拿手菜，最自豪的就是那碗招牌火雞肉飯，在後壁冠軍米飯上毫不手軟的鋪滿火雞肉片，佐以雲林純古法手工釀造的黑豆醬油，再以自家油炸的「紅蔥頭酥」完美搭配而成，其中最令在地人津津樂道的吃法則是搭配煎到半熟的荷包蛋，將蛋汁趁熱和入鹹香的火雞肉飯中，黏而不膩口；另一道必點的阿嬤招牌菜，是加入扁魚與蝦米的白菜滷，



鮮美又甘醇，據老闆娘說光是一天的白菜就需要用掉100斤的份量！

談話過程中，只見老闆娘忙著接起電話，確認電話那頭的西螺菜商回報蔬菜貨源的品質狀況總是要確認過才能放心的態度，同樣體現在衛生食品安全的自我要求上，料理過程接觸過生熟食的刀具、砧板皆分開使用，食品接觸面之器具等皆妥善收納保持乾淨整潔，所見之處都讓人感受到店家對衛生環境的努力，老闆娘也分享對於食品安全的維持，有了正確的觀念，自然而然就會養成習慣，而不是一件刻意的動作。



### 嘉義車頭火雞肉飯(永香珍中正店)

- 📍 嘉義市西區中正路707號
- ☎ 05-2257793
- 🕒 09:30-22:00 (午、晚)

# 桃城三禾火雞肉飯

這間火雞肉飯你給幾顆心？♡♡♡♡♡

午晚

以不變的初心專注料理



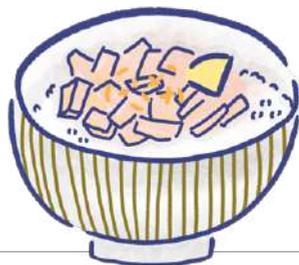
桃城三禾創立於1991年，店東蕭仲益因熱愛雞肉飯，於是放棄公務員身分轉而經營雞肉飯店，師承嘉義外燴名師林水木先生。談起桃城三禾的由來可分為兩部份，原本只想註冊「三禾」，但無法通過只好再加上嘉義古名「桃仔城」，不過在地人都簡稱「三禾」順口又好記。

老闆說：「食安是我們最重視的一環。」為保持食材的新鮮，採取少量進貨的方式，冷藏、冷凍冰箱皆以溫度計標示溫度，並隨時留意溫度的維持及清潔。火雞採用養足七個月22-25公斤的現宰溫體雞，確保甜度不會流失。店面雖小但仍保持乾淨明亮，工作檯面整潔乾淨，令客人有個舒適的用餐環境。



桃城三禾採用頂級壽司米，且調配一年四季新舊米的黃金比例軟硬度均一致，使得飯的口感Q彈順口。醬汁更是花了二年的時間研發，油蔥則採用臺灣本產的紅蔥頭，自炸豬油製成的香酥油蔥與蔥油為雞肉飯的靈魂角色。

「經營餐飲忙三代」，開業初期父母親朝八晚九的辛苦幫忙，小孩假日時也投入支援，上下加起來就是忙三代。經營近30年來趣事也很多，老闆分享：「有回幼稚園來店裡戶外教學問我火雞怎麼叫，我只好叫給他們聽！」。火雞肉片、蒸虱目魚、三色蛋、魯白菜以及綜合涼菜都是三禾的招牌菜，另一道老饕最愛的魯火雞腳則是限定每星期三六才有，若有機會這兩天路過，不妨進來嚐嚐吧！



### 桃城三禾火雞肉飯

- 📍 嘉義市東區民權路97號
- ☎ 05-2786846
- 🕒 10:00-20:00  
(午、晚) (周四公休)

# 民主火雞肉飯

這間火雞肉飯你給幾顆心？♡♡♡♡♡

午晚

只有在低谷時才知道巔峰在哪



這間位在民族路上的火雞肉飯，讓人不禁好奇為什麼店名不是取名叫「民族」而是「民主」，老闆莞爾一笑的說道：「原本還真的想取名為民族火雞肉飯，但開幕前一天才發現，這店名已經被註冊過了！」在14年前營業登記還未盛行的年代，實在令人措手不及，經過幾番討論，由於嘉義是民主聖地，也是火雞肉飯的勝地，才誕生如今的民主火雞肉飯店名。

雖然到訪時已過了用餐的尖峰時間但店裡仍座無虛席，店員們對環境的整潔也毫不怠慢，上一組客人才剛離席，服務人員便熟稔的清理桌面並噴灑酒精消毒，才放心讓下一組客人入席，就算用餐時觸摸到桌面，也感覺不到殘留的黏膩感，老闆自豪的說：「我們每天上下班之前，除了基本的例行清潔公事還必須以酒精噴灑桌面消毒、除油，酒精成了店裡的一大消耗品，連不會注意到的筷籠我們也都定期刷洗，完全看不出它已經用了十幾年！」。

如此用心的照顧客人用餐環境的民主火雞肉飯，在剛開幕時也歷經了一段低潮期，就算推出了為期三天的火雞肉飯10元活動，吸引了許多人潮，過了蜜月期之後生意仍不見起色，甚至興起歇業的念頭。所幸靠著食材選用的堅持與自我衛生管理的高標準站穩腳步，創業約4年後，不惜成本重新裝潢，帶給顧客更乾淨舒適的用餐環境，還在店面不遠處增設了停車場，這對常常繞了一大圈仍找不到停車位的開車族及旅人而言，就像是找到一片綠洲。



### 民主火雞肉飯

- 📍 嘉義市東區民族路149號
- ☎ 05-2162666
- 🕒 10:00-20:40 (午、晚)



# 阿宏師火雞肉飯

這間火雞肉飯你給幾顆心？♡♡♡♡♡

午晚

到訪時雖已過了中午用餐的尖峰時間，但店裡用餐人潮依舊不減。從事餐飲業30幾年的老闆，直到最近幾年才從彰化搬回嘉義開店。環境寬敞、座位不少、用料實在，許多的客源都是靠著口耳相傳累積而來，「店裡如果衛生乾淨，顧客都感受的到。」老闆接著說：「服務人員所需的口罩，都由店內主動提供，且每天都養成習慣記錄與控管冰箱溫度，以免因為溫度流失造成食物的新鮮度打折。」。

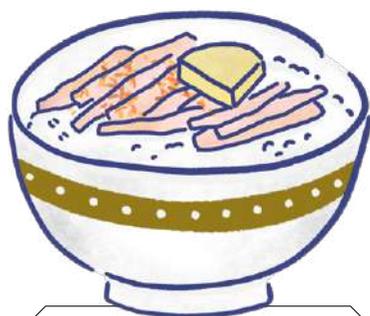


阿宏師火雞肉飯沒有過多的調味，僅靠醬汁和油蔥以及火雞肉本身的甜味來提味，油蔥酥的製作不假他人之手，從市場採買後的紅蔥頭，撥膜去頭去尾，再切成小段後炸得酥脆，為保持入口時的酥脆滋味，老闆在淋上壺底油、雞高湯與冰糖製成的醬汁後才灑上油蔥酥，如果你喜歡油蔥酥，那絕對不能錯過！其實阿宏師厲害的不只火雞肉飯，腿庫飯、腳筋飯也佔領了許多客人的桌面，

食安小叮嚀：食材買回家後，除了要注意保存條件外，要趁新鮮食用，避免久放；此外，也應注意用水衛生。



老闆說：「這可是每天限量的，賣完就沒有，內行人才知道要點！」除了獨門滷汁之外，火候的控制也十分重要，考驗著料理職人的工夫，滿滿膠質的腿庫飯、腳筋飯，尤其受到女性客人的青睞，是別處吃不到的手路菜！



### 阿宏師火雞肉飯

- 📍 嘉義市東區光華路108號
- ☎ 05-2233467
- 🕒 10:00-20:00 (午、晚)  
公休日：依店家公告而定



用一碗火雞肉飯與嘉義做朋友

# 阿里山火雞肉飯

這間火雞肉飯你給幾顆心？♡♡♡♡♡

午晚



在嘉義要吃火雞肉飯，可能比買杯手搖飲料更容易，連一下交流道就可以看到林立的火雞肉飯店，這間位於嘉義醫院附近的阿里山火雞肉飯，由於地緣關係停車便利，是許多遊客在前往阿里山旅遊的飲食補給站，在老闆的阿里山朋友建議之下，獲得此店名的靈感。

走進店內，抬頭看到的不僅是菜單價目表，一旁還出現一首趣味的閩南語打油詩「阮來開店，呷您熟西；久年老店，做事實在；南北二路，來吃看

嘍。」，充分展現嘉義人好客的天性，老闆也希望用美食的力量，讓每個來自四面八方的客人都能把嘉義當成朋友。

店裡的食材供應商，為了使品質穩定，只要認可了供貨品質，幾乎一合作就是十幾年不任意更換，店家也大方的在店內告示「火雞肉來源皆由雲林縣生產合作社每日新鮮送達」，稻米則選用種植在嘉南平原，富含稻米香的御膳米阿里山火雞肉飯其中令人回味無窮的是帶雞皮的火雞肉片飯，粒粒分明的米飯



與多汁厚實的帶皮火雞肉，讓入口的滋味更滑順，忍不住一口接一口，欲罷不能！

言談間，老闆打趣的說：「因為靠近衛生局，我們的衛生環境都不敢馬虎，食材也絕不落地！」從一開始的不適應，到後來漸漸改善與提升整體環境後，明顯感受到食品安全的重要性，也藉由公部門的知識力量，建立員工正確的觀念，諸如員工一律戴上口罩與頭巾，工作檯面時常保持整潔乾淨，為了能將食品安全更加落實，未來正朝著開設中央廚房的目標邁進。



### 阿里山火雞肉飯

- 📍 嘉義市西區北港路375之1號
- ☎ 05-2339566
- 🕒 10:00-20:00 (午、晚)



# 阿明火雞肉飯

這間火雞肉飯你給幾顆心？♡♡♡♡♡

午晚

巷弄裡  
溫暖的  
美味正  
延續著



創立於民國45年，即將邁入第64個年頭的老字號阿明火雞肉飯，期間曾中斷營業一段時間，因第二代不捨好手藝的失傳，如今更換地點重啟承續家業。店面隱身在延平街小巷弄中，不起眼的店面外觀，若不是有在地人帶路，很可能一不小心就會錯過，不過這可是老饕計程車司機在外安心用餐的口袋名單之一，是名符其實的巷弄美食。

阿明火雞肉飯至今仍堅持依照紋理手工現切的火雞肉，配上特製菜脯，淋上獨門醬汁，鹹甜鹹香非常下飯，因此擁許多死忠顧客。另外咖哩飯也是老闆自豪的拿手料理，微辛而不辣，深受許多小朋友喜愛，而米飯的品質選擇也不馬虎，曾被米商形容「小吃店要用這樣的米，難找了！」，阿明老闆還透露，煮飯甚至還要出動水平儀來確保同一鍋米飯維持在同樣的品質，讓每一碗送到客人手中的米飯都能光滑完整、黏而不爛。

店裡最特別的除了鳳爪湯，莫過於以火雞爪精心熬製提煉而成的濃縮膠原蛋白凍，沒有令人卻步的雞肉腥味，豐富的膠質成了家庭主婦料理的最愛，由於製程費時又費工只能少量生產，訂單預約已排到五個月後。



為了維持食材新鮮度，備貨時間分為上下午兩階段，下午離峰時段不對外營業，廚房內部才能專心一志地準備晚餐食材，藉由經驗累積的精準控管、適量備貨，火雞皆採用當天直送溫體火雞肉，食材遵守先進先出之原則，為的就是讓顧客吃到最新鮮的料理，阿明老闆自信地說道：「寧願賣完也不要放隔夜，現點現做，是我們對新鮮的堅持！」。



現點現做，  
是我們對新鮮的堅持！



### 阿明火雞肉飯

📍 嘉義市東區延平街151號

☎ 05-2249166

🕒 10:00~14:00 / 17:00~20:30 (午、晚)

# 郭家美食店



這間火雞肉飯你給幾顆心？♡♡♡♡♡

午晚

火雞肉飯料理包  
美味一袋就走



郭家美食店目前主要的經營者是第四代郭老闆及其母親，創立時以專賣「粿仔湯」為人所知，而在火雞肉飯推出之後，即成為店內的熱門招牌，現在到郭家美食店「粿仔湯+火雞肉飯」兩項招牌菜成為必點的人氣商品。

相信大家都有吃到美食，迫不及待要跟親朋好友分享的經驗吧？有別於一般火雞肉飯店只有外帶跟內用兩個選項，來到郭家美食店，想要和親朋好友分享口中的美味，多了一個火雞肉飯料

理包的選項。不管是送禮還是宅在家，都能輕鬆解凍享用美味。

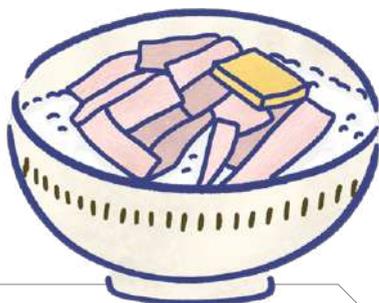
說到火雞肉飯料理包的起源，其實是老闆想要滿足客人與家人分享的願望許多住在北部或是國外的遊客，在店內用餐後覺得很合胃口，希望能夠把這個味道帶回去跟家人分享。然而路途遙遠外帶的風味必定會改變，於是在大家集思廣益之下，冷凍料理包的商品形式因而產生。開發料理包的同時，老闆也特別購置專門的機器處理醬汁的分裝，力

求在食品衛生安全，方面做到最好從維持業者自主管理、紀錄上下游供應商名單，到第一線食品從業人員定期參加衛生局核可之衛生講習、訓練，不斷地努力提升。

訪談的當天，老闆正好在悶煮火雞，很大方地帶我們進廚房看作業現場。郭家美食館的火雞都是選用20公斤以上的公雞，所有食材皆是當天處理現做，小菜也是店家自行料理而非直接使用現成的，其中糯米大腸、皮蛋豆腐皆是必點的招牌菜。外地的朋友若想將嘉義的火雞肉飯帶回家分享，卻苦於保存上的問題而無法實現，來一趟郭家美食店，美好的嘉鄉味輕鬆打包入袋。



每隻都有  
20公斤以上唷!



### 郭家美食店

- 📍 嘉義市東區大雅路二段384號
- ☎ 05-2775778
- 🕒 10:00-18:30 (午、晚)
- 公休日：依店家公告而定

# 蕭老師火雞肉飯

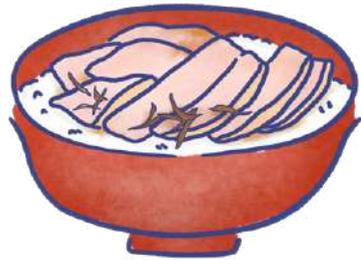
這間火雞肉飯你給幾顆心？♡♡♡♡♡

午晚

如今仍是許多人口中的蕭老師，已離開國小教職多年，成為造福許多挑剔味蕾的美食家。

因為太愛吃雞肉飯，從老師轉職為老闆，但這過程並不是一般人想像的一帆風順。沒有老字號傳承二、三代的光環加持，創業投資了兩百萬，到了第二年仍不見起色，蕭老師還是堅持創業初衷，延續教職精神的不懈態度，在第三、四年漸漸轉虧為盈。積極參與中央及地方政府推廣活動的蕭老師，曾在嘉

義市雞肉飯節中榮獲多項獎項，在多次的媒體報導及口耳相傳中，漸漸展開知名度。但老闆並不因此而自滿，從2005年創業至今，仍持續精進料理的方式，也隨著季節的變換調整鹹淡度。



## 蕭老師火雞肉飯

- 📍 嘉義市西區自由路101號
- ☎ 05-2326836
- 🕒 10:00-14:00 / 16:00-20:00  
(午、晚)



貫徹職人的細心堅持



走進蕭老師火雞肉飯，店員與客人親切的招呼聲，穿戴整齊的店員一律配戴帽子與口罩，工作檯面在出餐後立即恢復整潔乾淨，各式小菜與配料也採隔水保溫，維持食物熱度，讓每一份料理都感受得到安心實在，更投資十幾萬元安裝抽油煙機設備。蕭老師火雞肉飯雖不是在地老店，但也靠著對食材的敏銳度與衛生安全的品質要求，開闢出屬於嘉義火雞肉飯的新天地。

老闆透露，由於火雞肉的油汁相對較少，料理的關鍵在於依照雞隻大小控制火候與時間，烹煮的時間多一分則太柴，少一分又不熟。其中的秘訣則是，將烹煮過的火雞肉降溫後，直送冷凍庫，趁尚未完全結冰前取出分切料理，除了確保食材新鮮，也保留火雞肉的精華與鮮甜。店內產品皆不添加過多的調味料，才能成就一碗樸實但不凡的火雞肉飯。

# 大同火雞肉飯

這間火雞肉飯你給幾顆心？♡♡♡♡♡

午晚

平價  
手工  
味美的  
堅持  
肉  
的  
口  
感



在光華路與光彩街的東市場小平房賣火雞肉飯已有15年的歷史，因考量店內空間的侷限，大同火雞肉飯在民國98年遷移至民族路，並且不惜重金裝潢，將店面打造成古樸典雅的用餐環境，洪老闆為了延續與感念在大同國小附近習得的料理好手藝，因此將店名取為大同火雞肉飯。

隨著店址的遷移，老闆也用不同的思維模式調整老店體質。服務人員一律穿上制服、配戴頭巾，基於衛生的考量

不僅垃圾桶加蓋，進入冰箱的生熟食也都明確的分類並分開存放，避免空氣中的細菌流通造成交叉污染，另外更投保了產品責任險，以保障所有顧客食的安全。

25歲就自立門戶的洪老闆說：「創業不能只有靠熱情！」，每一樣在店內販售的餐點都需要經過反覆的試菜，與確保品質的一致性，才能送到顧客的桌上。為了對得起選用的食材，老闆深知怎麼料理才能將風味發揮的淋漓盡致，

因此說什麼也捨不得將火雞肉送入機器切，至今仍維持手工切肉。且選用6個月20公斤以上的國產溫體公火雞，相較與母火雞，口感較紮實。老闆說著說著，便走進廚房搬出一隻重達24公斤的火雞，讓我們驚呼「這麼大一隻！」，老闆接著強調火雞都是當天由養殖場直送、新鮮料理。

除了保留雞汁不乾澀的火雞肉飯外，菜單上還看得到蝦仁湯、虱目魚湯，個頭不小的蝦仁與虱目魚在煮湯之前，還須經過裹粉漿的程序，將鮮味鎖在食材裡。為了找回老闆小時候在東市場記憶中的味道，將火雞肉乾意麵原汁原味重現，竟也意外的成為顧客嘗鮮、轉換口味的人氣新選擇。



### 大同火雞肉飯

- 📍 嘉義市東區民族路113、115號
- ☎ 05-2755005
- 🕒 10:30-20:30 (午、晚)

# 古早火雞肉飯

這間火雞肉飯你給幾顆心？♡♡♡♡♡

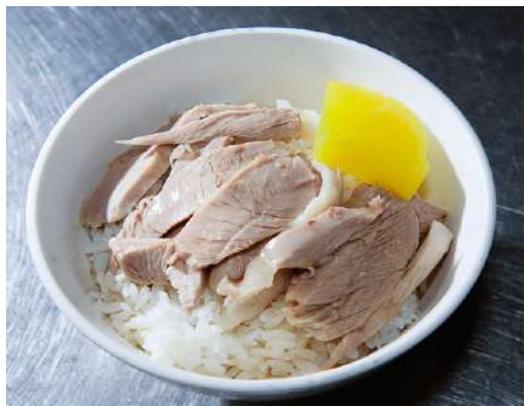
午晚

「食安第一」應該是多數人走進古早火雞肉飯的第一印象，小小的店面一進門即看到兩面大幅「食安第一」的招牌。店名取名為「古早」，時刻提醒自己要保有古早樸實味道的精神。「遵從傳統口味操作，大眾平民化價位，食安永遠放在第一位。」老闆說這是他創業25餘年來始終不變的精神，為自家產品做好衛生把關是義務更是責任。火雞肉片飯是店內的招牌，配飯的醬汁是店家獨家配方，使用自製的豬油加上特殊的生油特調，保有甘甜的滋味同時清爽不油膩，餐點每日限量供應，是饕客們必點的好味道。



古早火雞肉飯位在嘉義市觀光精華區，步行約10分鐘即可到樟意森活村，轉個彎獄政博物館就在眼前。因獄政博物館有固定的開放時間，許多等待參觀的遊客就會到店面稍作

休息，品嚐嘉義在地的傳統小吃。店裡使用的火雞、豬、魚，皆是跟北港固定的產銷班合作，當天現宰的溫體雞肉直接運送到店內使用；食材部分為了避免交叉感染，冷藏室裡的蔬菜都會封上保鮮膜，調味料皆適當貯存於封蓋容器。因位於觀光景點附近，店內來客眾多，為了讓客人吃得安心，每天打烊時店員們都會使用消毒水



與清水清潔環境，老闆堅持要自己敢吃的東西，才會賣給客人。

「現在外食者增加的趨勢，食安品質方面更是不得馬虎。」談到對食安的看法，老闆這樣與我們分享。目前店裡對料理有豐富經驗的第二代正在逐步接棒，然而不變的是，古早火雞肉飯依舊會以傳統口味為主。在食安樸實的基礎上，創造更適合大眾口味、平價的嘉義美食，也希望能讓更多人品嚐到這項嘉義的傳統好味道。



### 古早火雞肉飯

- 📍 嘉義市東區林森東路108號
- ☎ 05-275-9260
- 🕒 10:30-20:00 (午、晚)  
公休日：依店家公告而定

# 莊記火雞肉飯

這間火雞肉飯你給幾顆心？♡♡♡♡♡

午晚

從北部紅回嘉義的  
火雞肉飯店



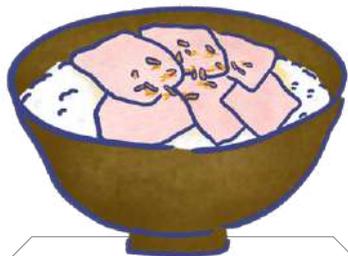
說到火雞肉飯，台灣人第一印象肯定是想到嘉義，但這間位在新生路上的莊記火雞肉飯很特別，反倒是從板橋紅回到嘉義開分店。「板橋店其實是嘉義的親戚上去開的」在嘉義店開幕之前，現在當家的第二代莊老闆有先到板橋店實習過，然而因為不習慣北部快節奏的生活，總是懷念著嘉義慢活的氛圍，因此決定回到熟悉的嘉義開店。

談起地域間的差異，莊老闆也與我們分享「台灣就是愈南愈甜」，火雞肉飯的口味會隨著各地的口味而做調整。相較於北部以「鹹」味為主，回到嘉義就會適當的加入點「甜」味；在小菜的供應上，北部人喜歡多元性的選擇，並且以葷食較受歡迎，菜單上提供多種類的海鮮供饕客享用。嘉義人則是較注重慢食、健康，時蔬(綠色蔬菜)料理就成了熱門款，像是冬天的大頭菜、夏天的綠竹筍，都是十分受歡迎的小菜。



對於食材的要求，老闆堅持當天採買當天處理，不使用隔夜的食材。在接受衛生局輔導的過程中，也對於一些容易忽略的小細節更為留意，像是冷藏溫度維持在0°C-7°C、冷凍溫度不高於負18度，不讓冰箱的失溫影響食材鮮度，以及放進冰箱的食材分類並保持封口，以及自主管理紀錄等每日作業的細節。希望透過嚴格的食安衛生把關，提供給饕客們安心的用餐環境。

當火雞肉飯到了外地，饕客們會用更嚴格的標準去審視，而莊記火雞肉飯則隨著饕客的口味在不同場域做微調，致力在食安的細節上做的縝密，提供給饕客們回味無窮的嘉鄉味。



### 莊記火雞肉飯

- 📍 嘉義市東區新生路660-5號
- ☎ 05-2765331
- 🕒 10:30-20:00  
(午、晚) (周二公休)

# 博愛火雞肉飯

這間火雞肉飯你給幾顆心？♡♡♡♡♡

午晚

讓吃飯成為一件有格調的事



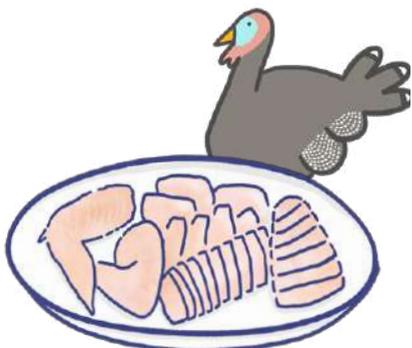
走進店裡，乾淨整潔的明亮簡約空間，冷氣開放的舒適環境，耳邊響起的是時而輕快時而慵懶的音樂與服務人員親切招呼。若不是外頭大大的「博愛火雞肉哥」招牌，你可能會以為走進了一家有質感的簡餐店。對阿！為什麼火雞肉飯就只能在街邊將就的吃呢？為了打破小吃店刻板印象，博愛火雞肉飯的二代店，秉持著「讓吃飯成為一件有格調的事」的初衷而成立。

穿著一身的運動風，常常被誤認為

健身教練、足球員的老闆，因為從小家裡經營火雞肉飯，被同學暱稱為「雞哥」，也因此有了此店名的靈感。大學就讀餐飲科系，退伍後直接返家學習，更堅定了回鄉創業時對於食品衛生的不妥協，創業初期的店面規劃完全自己來，甚至不惜重金打造高規格的廚房。除了抽油煙處理器，連油水分離槽、截油槽也一併到位，「不論在處理食材的任何階段，都盡量不以手直接碰觸。」老闆更強調經營原則的重要性：「就算會讓客人多等一分鐘，也都要把衛生做的確實。」

一進門就可以看到擺放在透明冷藏櫃裡的涼菜，將蔬菜與肉類分層隔開，有別於一般將食材暴露在外的小吃店，相對衛生，仔細一看還會發現老闆的小心思，不定期會更換涼菜上的點綴水果，例如草莓、小番茄或水蜜桃，讓原本一成不變的菜色增添趣味。除了份量十足的火雞肉片，油蔥酥的提味也是恰到好處，另外鮮甜無腥味的嘉義東石蚵仔湯也吸引不少饕客前來一飽口福。

採訪尾聲，老闆也向更多想回家鄉的年輕朋友招手，呼籲有理想的年輕人返鄉就業，一同為故鄉貢獻所學，繁榮地方。



### 博愛火雞哥

- 📍 嘉義市東區吳鳳北路212號
- ☎ 05-2280321
- 🕒 10:30-14:00、17:00-20:15  
(午、晚) (周二公休)



# 噴水雞肉飯

這間火雞肉飯你給幾顆心？♡♡♡♡♡ (午)(晚)

經營超過一甲子的噴水雞肉飯，創始店位在嘉義噴水圓環旁，故而取名為噴水雞肉飯。從手推車路邊攤形式起家如今在嘉義已經開了五間分店。其中小雅店的裝潢明亮寬敞，並且有許多包廂空間，第三代經營者董小姐說：「觀光客看到乾乾淨淨的才會想進來用餐，所以我們非常注重環境衛生的清潔」。

為了達到食材品質一致性的要求，噴水雞肉飯以「中央廚房」的概念控管所有分店的食材，自主管理從第一線做起，無論是環境衛生還是從業人員衛生要求都是不能忽視的要點。



## 噴水雞肉飯(小雅店)

- 📍 嘉義市東區小雅路382號
- ☎ 05-275-1555
- 🕒 10:30-20:30 (午、晚)  
公休日：依店家公告而定



中央廚房式管理  
成就安心火雞肉飯



第三代的經營者董小姐說：「安全衛生是我們最在意的，中央廚房式的控管，使得大量的食材在安全衛生及品質上得以控管，也讓我們有機會在2014年完成世界最大火雞肉飯金氏世界紀錄的創舉。」嚴選專業火雞場六至七月大的溫體火雞，每天專車配送至各店，透過悶煮及小火細熬，將火雞本身的甜味及水份鎖進雞肉內。並將雞油以及少許豬油融入醬汁，加上紅蔥頭、黃蘿蔔等陪

襯，一碗美味衛生的火雞肉飯才能端上桌。

不同於傳統小吃大多是以小店方式經營，噴水雞肉飯以企業、包廂模式經營，提供較為舒適的用餐環境。第三代經營者董小姐也跟我們分享：「小雅店旁的新店面有機會在今(109)年與大家見面，屆時歡迎大家一同來品嚐。」

# 天品排骨酥

這間火雞肉飯你給幾顆心？♡♡♡♡♡

午晚

這天我們來到幾乎是嘉義市區最東邊的天品排骨酥，沿著吳鳳南路行駛，看到麥當勞轉進溪興街即可看到大大的招牌。天品排骨酥的老闆原本在中埔種柑橘，後來跟北部的親戚學習排骨酥的作法後，轉而賣起排骨酥，又因為懷念從小吃到大的家鄉味，菜單上也增加了火雞肉飯。店內的料理都是自己製做，菜單也隨著店齡愈來愈長，時至今日，排骨酥跟火雞肉飯是店內的兩大招牌。

從農夫到廚師，對老闆來說並沒有什麼太大的不適應，種植農作物所需要的耐心與細心，在餐飲業也同樣適用。特別是在餐飲業中，有很多與客人接觸的機會，讓老闆覺得多了很多朋友。老闆說他很喜歡跟人相處，特別是跟小朋友互動，訪談之中，我們也看到老闆與客人的互動就像朋友一般自然。

提到自家火雞肉飯的獨家配方，老闆很謙虛的說，他們就是一間很平凡的店，跟大部分的火雞肉飯店一樣，沒什麼特別的，想要呈現的就是小時候吃到的那種令人懷念的味道。每天處理食材



「新鮮、乾淨」即是萬年不變的道理，堅持使用當天的食材，用流動的水反覆沖洗，隨時保持工作檯面以及店裡的清潔，除了讓人覺得放心之外，自己也覺得踏實。



在老闆目前的人生中，總共做過兩份工作，一份是與土地溝通，這一份則是與人溝通，開店做生意除了為了生活之外，同時也能交到新朋友。而對他來說，這就是工作中最快樂的時光，也是開店所帶給他的成就感。



### 天品排骨酥

- 📍 嘉義市東區溪興街5號
- ☎ 05-2305518
- 🕒 11:00-20:30 (午、晚)  
公休日：依店家公告而定

# 阿志火雞肉飯

嘉義  
台南  
好味道  
蝦捲  
火雞肉飯

這間火雞肉飯你給幾顆心？♡♡♡♡♡

午晚



行經新生路上，「阿志火雞肉飯」大大的紅色招牌非常醒目，「阿志」是創始老闆的名字，目前則是由第二代老闆當家。因為跟台南的周氏蝦捲有親戚關係，因此在這裡除了火雞肉飯之外，也能品嚐到台南在地的周氏蝦捲。

老闆娘提到開店的路上因為有許多貴人相助，才有了今天的樣貌。起初店面開在文化路上，因距離火車站不遠，多是做觀光客的生意，也因此每天都過的很緊繃，時刻關注店內的來客量。然

中長輩不斷告訴他「要經營在地客，才是能夠長長久久」，因此在搬遷到新生路後，阿志火雞肉飯就改變經營方針，轉而經營起在地人的口碑，如今則是街坊鄰居吃飯的好所在。

在招牌蝦捲的料理上，老闆娘也有一套獨特的心法，不惜成本引進西德進口的水冷式油炸機，能自動控制油溫，並且具有過濾油渣等功能。食材採用當天新鮮的本土母火雞，為了鎖住肉質鮮甜軟嫩的水份，在處理火雞的過程中須

先經過大火烹煮、再用文火悶煮，並並且經過冰鎮後，再淋上獨家研製的湯汁，一碗令人食指大動的火雞肉飯就此完成。除了火雞肉飯之外，三色蛋、蝦捲以及炸豆腐都是店內招牌，也是老闆娘推薦必吃的料理。來到這裡，點一桌阿志火雞肉飯的推薦好菜，好好品嚐嘉義與台南的特色手路菜吧！

食安小叮嚀：在存放、烹煮食材的過程中，除了新鮮度，也要注意生熟食的分開處理，食品接觸之用具如砧板分開存放，才能避免食材交叉污染喔！



### 阿志火雞肉飯

- 📍 嘉義市東區新生路359號
- ☎ 05-227-6727
- 🕒 11:00-21:00  
(午、晚) (周二公休)

# 阿德文化現炒

火雞肉飯  
美味一次滿足

這間火雞肉飯你給幾顆心？♡♡♡♡♡

午晚



提到熱炒店，腦海中浮現的可能是此起彼落的交談喧嘩聲、大火快炒的當季美味，提供人們情感聯繫的場域。這間坐落於夜市周邊，緊鄰文化公園的阿德文化現炒，招牌鮮明，店內供應著各式色香味俱全的現做料理。從舊文化路上的小攤子起家，至今已經有十餘年的歷史，後來因文化路的改建更新，也為了回饋給顧客舒適、衛生的用餐環境，而遷移轉變成如今寬敞明亮的全新樣貌。

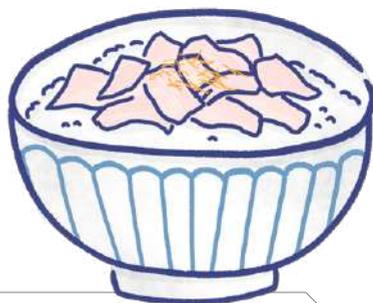
年約70歲的阿德老闆從年輕時就對餐飲十分有興趣，而熱炒店是嘉義平日裡最親民最在地的飲食選擇，便毅然決然投身於此，從餐廳學徒做起，一路累積經驗後，便開始了創業之路，在夜市做生意，忙到凌晨才能休息，工作時數常常動輒12小時以上，老闆靦腆的說：「為了讓客人逛夜市逛累了，能坐下來吃飯，習慣就好了！」。

除了熱炒，店內也少不了嘉義的在地美食——火雞肉飯，開放式廚房



裡，工作人員正俐落的處理從嘉義朴子新鮮直送的溫體火雞肉，相較於大火快炒的台菜，帶皮火雞肉飯成了店內的人氣佳肴小品，還曾經於2011年榮獲火雞肉飯美食節「傳統尚在地獎」。

因為是開放式的料理空間，老闆對店內環境衛生、食材新鮮也十分要求，並說「雖然有時夏天比較熱，但工作人員仍一律配戴口罩及手套。」除了控管食材存放的冰箱溫度，落實業者自主管理紀錄，也將所有生熟食刀具、砧板分開使用，就是不讓交叉汙染有發生的機會，讓所有到訪的客人都能有安心的用餐體驗。下次逛文化夜市，不妨試試這間令人安心的好選擇！



### 阿德文化現炒

- 📍 嘉義市西區文化路19-3號
- ☎ 05-2253365
- 🕒 11:00~23:00  
(午、晚) (周四公休)

# 家禾火雞肉飯

這間火雞肉飯你給幾顆心？♡♡♡♡♡

午晚

你我安心的好鄰居



位在民生北路上的家禾火雞肉飯，是附近眾多上班族吃午餐的好鄰居，訪談當天客人絡繹不絕。家禾火雞肉飯創店於台中逢甲商圈，後來考慮到家中長輩照顧的需求，因而決定在2012年搬回嘉義經營。

老闆娘說，除了火雞肉飯之外，在回嘉義開店之前特地去學了筒仔米糕的做法，希望能透過差異化的餐點吸引饕客前來。如今除了火雞肉飯外，筒仔米糕跟排骨酥湯也是店內的人氣招牌。

創業時，因為家中的小朋友都還很小，因此老闆在食安衛生上更是下足了功夫，堅持只賣「自己敢吃的而且愛吃的」。在煮火雞之前，會用流動的水反覆沖洗，火雞煮好在骨肉分離時，也會去除一些肥油、血管，肉質保持清潔衛生。而且食材儲存採分類放置並保持覆蓋或封口，讓生熟食有效區隔後，少了食材中毒的疑慮。而像是蔬菜或是紅蔥頭，也都會反覆進行沖洗，「龜毛」的處理方式，才能讓自己跟顧客都吃得安心。

店內的餐點老闆堅持現點現做，也因此可以隨著客人的口味客製化料理，像是加個半熟蛋、全熟蛋，或單純撒上胡椒及蒜頭也都各有其擁護者。老闆也堅持在雞肉飯中要讓饕客吃到整隻火雞的美味。「我們家小朋友跟我說『媽媽，我每天吃我們家的火雞肉飯都不會膩耶』」老闆娘很驕傲的跟我們分享，家禾火雞肉飯在口味上較為清淡，注重美味的同時也不忘養生，將顧客像家人一般對待，美味與食安並重，是你我安心的好鄰居。

食安小叮嚀：食物在料理或再次烹煮時，皆需要澈底加熱，中心溫度 >70度，才可以殺死細菌喔！



### 家禾火雞肉飯

- 📍 嘉義市西區民生北路247號
- ☎ 05-2166625
- 🕒 11:00-19:30  
(午、晚) (周日公休)

# 曾家大雅火雞肉飯

這間火雞肉飯你給幾顆心？♡♡♡♡♡

午晚



走進曾家大雅火雞肉飯，最引人注目的莫過於牆上的熱量標示菜單。多樣化的菜色及各種營養標示清楚的呈現在牆上。老闆說，標示卡路里的構想是來自衛生局，熱量標示不僅是結合菜單宣傳，同時也能夠讓客人吃得更安心。除了店家DIY製作的菜單之外，還有衛生局統一製作的營養分析表，於是就變成現在兩版並存的獨特場景。

訪談的過程中，老闆一直強調「清淡」的口味是不變的經營理念，就是要讓饕客吃得安心又健康。堅持每日使用新鮮的食材，選用本土火雞、嚴選上等米，並採用自家特製的油蔥，搭配上香醇雞油的甜味。簡單的配菜，搭配上清淡的口感，讓在地人屢吃不膩。而每天使用的原(物)料、包裝用品也分別妥善儲存，並附有清楚標示及日期記錄，食材在冰箱的存放整齊又乾淨，與整間店給人的感覺一樣安心。

曾家大雅火雞肉飯累積了不少老師、醫生以及教授顧客，其中最受歡迎的火雞肉飯套餐，方便又富含營養，同時也能補充一日所需的能量，老闆從開店時即強調「從火雞頭吃到火雞尾椎」，更讓老饕們不錯過火雞其他美味的部位。



這家位在前往蘭潭路上的小店，雖沒有華麗的裝潢或是厲害的招牌，但老闆說「因為店面清潔衛生，口味清淡健康，讓很多來店裡吃過的客人都會再度造訪」。前往蘭潭欣賞美景之前，不妨到這間曾家大雅火雞肉飯填飽肚子，品嚐最道地最古老味的嘉義美食。



### 曾家大雅火雞肉飯

📍 嘉義市東區大雅路二段214號  
☎ 05-278-6370  
🕒 11:00-14:00 / 17:00-20:30  
(午、晚) (周日公休)

# 諸羅山火雞肉飯

這間火雞肉飯你給幾顆心？♡♡♡♡♡

午 晚



一下交流道，大大的諸羅山火雞肉飯就出現在眼前，諸羅山是嘉義的古城名，也是老闆命名的靈感。店址位在交流道旁邊且停車方便，是許多外地人進到嘉義的第一站，遊客們上阿里山之前也會來這邊填飽肚子，平日則是附近上班族外帶便當的好地方。

來到諸羅山火雞肉飯，有一個很特別的規矩，店家並不會親自送餐，而是採取自助式取餐的方式請顧客自行取用。老闆說由於小本經營人手不足，又不

希望讓客人等太久，採取自助取餐的方式，一方面是節省人力，另一方面客人也覺得很有趣。除了火雞肉飯之外，鹹虱目魚肚、滷豬腸都是店內的招牌料理，每日的食材都是老闆一大早進市場採買，講究新鮮處理，因此供應的數量有限，若食材賣完就會提前打烊。

諸羅山火雞肉飯現在是第三代當家原本從事搬家業後來才改行做餐飲，接手後與之前最大的差別在於環境衛生的改變。諸羅山現在的店面起初並非是用



來做餐飲使用，因此店內的裝潢以及貨物的倉儲空間用在餐廳上並不那麼適合。在通過衛生局以及老闆持續與上一代溝通之下，逐漸改變食材的保存方式以及環境清潔度。老闆說，短期目標是希望能將用餐的環境打造得更舒適，給顧客更好的用餐體驗，讓更多顧客品嚐到諸羅山火雞肉飯的好味道。

食安小叮嚀：在平時的飲食上，新鮮的食材與冰箱溫度有很大的關係，平時要多注意冷藏（0°C-7°C）、冷凍溫度（ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）是否足夠，才能降低食品腐壞機率。



### 諸羅山火雞肉飯

- 📍 嘉義市西區北港路557號
- ☎ 05-2385851
- 🕒 10:30-20:00 (午、晚)  
公休日：依店家公告而定

# 林聰明沙鍋魚頭

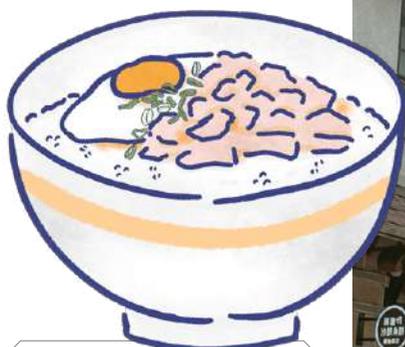
這間火雞肉飯你給幾顆心？♡♡♡♡♡

午晚

林聰明沙鍋魚頭傳承至今，已是第三代，第一代賣冬菜蝦仁蛋湯，第二代賣滷肉飯，因為爺爺(第一代)喜歡釣魚而開始賣沙鍋魚頭。而二十幾年前的口蹄疫風暴，導致滷肉飯的停售，意外研發出饕客來林聰明的必點的火雞肉飯。

有別於一般火雞肉飯總是店內主角，林聰明的火雞肉飯是如清秀佳人一般的存在，「我們的火雞肉飯就是雞肉飯界

的文青，以清湯掛麵的形式出道」第三代經營者佳慧說，為了不讓沙鍋魚頭的濃郁風味失焦，飯上面只淋了雞油，看不到紅蔥酥但卻吃得到紅蔥酥的尾韻，兩道料理的風味在顧客口中達到平衡，是店內最受歡迎的組合。若是單點火雞肉飯，老闆建議可以搭配一顆半熟的太陽蛋，品嚐完蛋香後，將蛋汁均勻攪入白飯，加上提香的私房醬汁，十分受到年輕朋友的喜愛。



## 林聰明沙鍋魚頭

- 📍 嘉義市東區中正路361號
- ☎ 05-2270661
- 🕒 12:00-21:30 (午、晚)



火雞肉飯界的清秀佳人



第三代經營者本身是餐飲管理碩士，經營團隊中有護理師、食品顧問等專業人才，因此在食安衛生上非常講究，每日的備料、進出貨管理採固定的「標準作業流程」外，還會安排員工參加衛生講習，增進食安知識。

訪談最後，老闆與我們分享，美食的取得並非難事，對於現代人而言，反而更注重真材實料與料理的簡單化，店內也期望能讓顧客意識到食安環保重要性，鼓勵客人自備環保餐具、容器，回歸到沒有塑膠容器的純粹。未來希望能帶給顧客更有品質的用餐體驗，並推動著未來火雞肉飯產業的升級。

# 阿樓師火雞肉飯

這間火雞肉飯你給幾顆心？♡♡♡♡♡

晚宵



時值落日時分，城市的運轉即將告一段落，而位於在車來人往的吳鳳北路上的阿樓師火雞肉飯，正要開始一天的忙碌工作。每天傍晚四點開始營業到深夜，是當地人的「深夜食堂」，從遠遠的對街就能看到絡繹不絕的排隊人潮，內用、外帶井然有序的排成兩列隊伍，讓初次到訪的我們不禁好奇究竟是什麼魔力，讓在地人也甘願乖乖排隊。

「也沒有什麼啊，就只是一般尋常的作法！」傳承第二代的洪老闆笑著說

但說起成就一碗美味的火雞肉飯，老闆有許多心得，其中少不了的是新鮮火雞肉、香Q好米以及獨家香醇滷汁。火雞肉透過水煮慢火烹調，料理人的經驗與火候在此刻決定了肉質的甜度與口感，再熟稔地以刀解肉，切成條狀或片狀，搭配獨到的醬汁調製，與口感稍黏的米飯完美融合。特別的是，這裡的火雞肉飯如果沒有特別註明，是吃不到油蔥酥的，一問之下才知道原來是顧慮不吃油蔥的客人，點餐時依需求才添加。



### 阿樓師火雞肉飯

📍 嘉義市東區吳鳳北路102號

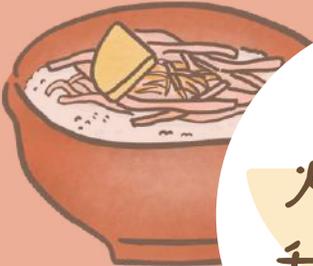
☎ 05-2282738

🕒 16:00-00:00(晚、宵夜)



訪談期間，工作人員正忙著將剛進貨的食材送進廚房料理，只見其俐落地將食材分類儲存放置並保持封口，且將生熟食有效區隔，同時遵守了先進先出之原則。老闆說：「有了衛生局的輔導協助，逐漸改善店內的衛生環境，使得許多平常沒注意到的細節，都落實在平常的作業流程裡面。」

採訪離去之前，終於聽見傳聞中阿樓師的特色之一，老闆以俐落的閩南語快速複誦客人餐點的結帳方式，十分有趣！有機會到訪嘉義，不妨來感受當地深夜食堂的獨特魅力！



AR  
火雞肉飯  
我說了算!



吃了這麼多碗火雞肉飯，  
你成爲懂吃的美食家了嗎？



你心目中的  
火雞肉飯黃金組合  
是什麼樣子呢？



📱 快拿起你手機、  
平板電腦，掃描左  
邊的QRcode，與  
火雞肉飯黃金組合  
合照一張吧！

# 庖丁解「雞」 火雞上菜

除了美味之外，  
我們還希望你了解更多。



**預防食物中毒小叮嚀**

**要澈底加熱：加熱時，應讓食品中心的溫度達70°C以上。**

# 火雞肉與其他肉品 營養價值分析

不論是西方聖誕節、感恩節應景的烤火雞料理，或是嘉義傳統火雞肉飯料理，火雞肉的Q彈有嚼勁、多汁美味，風味獨特都深受大眾喜愛。

而火雞肉相較於其他禽類如鵝肉、全雞，火雞肉有著「三低一高」的特色：低脂肪、低膽固醇、低熱量、高蛋白質，符合現代人對健康養生的訴求。



食材	熱量 kcal	水分 g	粗蛋白 g	粗脂肪 g	膽固醇 mg
火雞	141	72.3	21.1	5.6	54
鵝肉	187	66.8	15.6	13.4	71
全雞	248	65	16.1	19.9	74

(每100g可食用部分之含量)

資料來源：衛生福利部 台灣地區食品營養成分資料庫2018版

# 火雞肉 各部位介紹

## G 雞翅

煮成雞翅湯或  
滷雞翅使用。

## A 火雞頭部

去除肉絲後，  
熬製成高湯。

## B 雞內臟

做成滷味或下水湯。

## F 雞佛

口感軟滑細嫩的  
雞佛，常料理成  
雞佛湯或麻油雞  
佛。

## C 雞胸

火雞肉品質及口感最佳的部  
位之一，一般切成肉片或肉  
絲食用，肉色較白。

## E 雞腿

火雞口感及嚼勁最佳  
的部位之一，內色較  
雞胸肉深，多作為內  
片食用。

## D 雞爪

富含膠質的的雞爪多用  
於煮湯或滷製食用。



# 推薦家常食譜

## 香煎味噌雞胸佐滑蛋丼飯



有味噌香氣的滑蛋丼飯在家也可以輕鬆上菜，洋葱的鮮甜、雞蛋的香滑、雞肉的Q軟濕潤，是一道接受度極高的家常料理，簡單方便，一鍋到底。一起動手做看看吧！

### 所需食材

#### 食材

白飯1碗  
雞胸肉 300 g  
太白粉 1小匙  
雞蛋 2顆  
沙拉油 1大匙  
洋葱半顆(切成條狀)  
細蔥適量(切成蔥花)

#### 調味料

水 300 ml  
醬油 1小匙  
味噌醬 1小匙  
味醂 1小匙  
鹽或胡椒粉適量  
(可依個人喜好調整份量)  
(份量：1人份)

## 製作方法



1. 將雞胸肉切成一口大小，放入碗裡，加入鹽、胡椒粉（或其它調味料），撒上太白粉和及打入一顆份量的蛋白醃漬5分鐘。
2. 加入1大匙的水，用手輕輕按摩，直到水分被雞胸肉完全吸收為止。（這步驟可讓雞胸肉吸飽水分，烹煮後仍保有軟嫩多汁。）
3. 將調味料攪拌均勻備用，另將1顆全蛋及1顆蛋黃攪拌均勻備用。
4. 平底鍋加熱，倒入沙拉油，放入洋蔥拌炒，加入1大匙的水煮至軟化，並將步驟1的雞胸肉放入鍋中，以中火將兩面煎至上色，再加入其它調味料，蓋上鍋蓋轉成小火悶煮5分鐘。
5. 打開鍋蓋，將蛋倒入覆蓋在食材上，並再度蓋上鍋蓋，以小火煮約1分鐘，蛋液略凝固或煮到自己喜歡的軟硬度後即可。
6. 將完成的料理鋪在白飯上，於丼飯上灑滿細蔥花(或海苔絲)，即可品嚐美味營養的一餐囉！

# 火雞肉飯的華麗變身

台灣人對傳統小吃的創新吃法接受度逐漸提高，火雞肉飯是許多嘉義人從小吃到大的味道。當這熟悉的味道顛覆了傳統吃法，延伸出周邊許多創意卻不失原有風味的料理後，激盪起許多令人意想不到的火花。

火雞肉飯風味米餅



現今由第三代經營的劉里長火雞肉飯首創「火雞肉飯風味米餅」，採用富麗米為原料，融合雞肉飯的醬汁及其必備的油蔥酥，特殊的風味及全新口感讓嚐鮮的民衆一口接著一口，吃得欲罷不能，還一度賣到缺貨。

巷弄美食雞蛋糕也搶搭這波風潮，人氣雞蛋糕店家-犬行燒，以臘腸狗為外型並推出許多創新口味，最令人驚豔的就是火雞肉飯口味，一口咬下粒粒分明的口感，肉眼還可看見整塊雞肉塊，給人們意外合拍的幸福滋味。



火雞肉飯雞蛋糕

火雞肉麵



吃膩了火雞肉飯也沒關係，許多店家發揮巧思，為麵食主義者推出了火雞肉乾麵。採用有彈性的麵條，搭配火雞肉飯的靈魂醬汁、油蔥酥、火雞肉，同樣也是令人回味無窮。

# 全國第一個 火雞肉飯協會



預防食物中毒小叮嚀

要低溫保存：食材保存應低於7°C，室溫不宜放置過久。

# 全國第一個火雞肉飯協會

嘉義市政府衛生局為了提升食品衛生安全，啟動全市火雞肉飯業者的輔導，而使我國第一個火雞肉飯協會因應而生。



在衛生局的邀請下，嘉義市所有的火雞肉飯業者有機會一同參加專屬的講習課程，藉此讓業者了解食品衛生的重要性外，也讓業者能有面對面交流彼此的經驗，此時就有業者萌生創立協會的構想，發揚在地美食、重新點亮火雞肉飯這塊招牌。

在業者、衛生局與市府三方不斷地溝通協調之下，逐步了解法令規定，並借助衛生局的協助下召開多次籌備會，提出申請成立協會。105年5月16日，由嘉義市政府核准下成立「全國第一個」火雞肉飯協會，目前協會成員已超過30家，非常感謝嘉義市政府衛生局大力協調。

成立之後第一個活動就是北上到立法院發聲「嘉義火雞肉飯就是在嘉義市」而非發源於其他縣市，活動中除立法院正副院長及多位立法委員站台外，行政院院長也出席致詞。能夠到台北立法院為嘉義火雞肉飯發聲，特別感謝市府團隊的努力促成才得以成行，此事也為全國第一個火雞肉飯協會的未來揭開美好的序幕。

食安在嘉我最讚！



# 嘉義人 私藏地圖 與集章店家





- 01 莊記火雞肉飯
- 02 嘉林火雞肉飯
- 03 諸羅山火雞肉飯
- 04 阿里山火雞肉飯
- 05 蕭老師火雞肉飯
- 06 家禾火雞肉飯
- 07 古早火雞肉飯
- 08 阿志火雞肉飯
- 09 三雅嘉義火雞肉飯
- 10 嘉義車頭火雞肉飯
- 11 林聰明沙鍋魚頭(中正店)
- 12 博愛火雞哥
- 13 劉里長雞肉飯
- 14 東門雞肉飯(光彩店)
- 15 阿德文化現炒
- 16 阿明火雞肉飯
- 17 阿樓師火雞肉飯
- 18 民主火雞肉飯
- 19 大同火雞肉飯
- 20 正統火雞肉飯
- 21 噴水雞肉飯(小雅店)
- 22 郭家美食店
- 23 曾家大雅火雞肉飯
- 24 和平火雞肉飯
- 25 阿福火雞肉飯

- 01 噴水雞肉飯(博愛店)
- 02 噴水雞肉飯(北港店)
- 03 噴水雞肉飯(新民店)
- 04 東門雞肉飯(新民店)
- 05 嘉義車頭火雞肉飯(公明店)
- 06 噴水雞肉飯(總店)
- 07 林聰明沙鍋魚頭(光華店)
- 08 阿宏師火雞肉飯
- 09 嘉義人火雞肉飯
- 10 桃城三禾雞肉飯
- 11 簡單火雞肉飯
- 12 天品排骨酥

■ 無設置集章店家  
■ 可集章店家



火雞肉飯線上地圖

# 嘉義市火雞肉飯協會名單

📍提供集章店家(依地圖順序編號)📍

業者名稱	營業時間	地址	電話
1.莊記火雞肉飯	10:30~20:00	嘉義市東區新生路 660-5 號	05-2765331
2.嘉林火雞肉飯	09:00~19:30	嘉義市東區新生路 669 號	05-2785088
3.諸羅山火雞肉飯	10:30~20:00	嘉義市西區北港路 557 號	05-2385851
4.阿里山火雞肉飯	10:00~20:00	嘉義市西區北港路 375 之 1 號	05-2339566
5.蕭老師火雞肉飯	10:00~14:00 16:00~20:00	嘉義市西區自由路 101 號	05-2326836
6.家禾火雞肉飯	11:00~19:30	嘉義市西區民生北路 247 號	05 2166625
7.古早火雞肉飯	10:30~20:00	嘉義市東區林森東路 108 號	05-2759260
8.阿志火雞肉飯	11:00~21:00	嘉義市東區新生路 359 號	05-2276727
9.三雅嘉義火雞肉飯	09:00~21:00	嘉義市西區仁愛路 576-1 號	05-2242586
10.嘉義車頭火雞肉飯	09:30~22:00	嘉義市西區中正路 707 號	05-2257793
11.林聰明沙鍋魚頭(中正店)	12:00~21:30	嘉義市東區中正路 361 號	05-2270661
12.博愛火雞可	10:30~14:00 17:00~20:15	嘉義市東區吳鳳北路 212 號	05-2280321
13.劉里長雞肉飯	07:00~14:30 17:00~19:30	嘉義市東區公明路 197 號	05-2227669
14.東門雞肉飯(光彩店)	05:00~20:30	嘉義市東區光彩街 198 號	05-2282678
15.阿德文化現炒	11:00~23:30	嘉義市西區文化路 19-3 號	05-2253365
16.阿明火雞肉飯	10:00~14:00 17:00~20:30	嘉義市東區延平街 151 號	05-2249166
17.阿樓師火雞肉飯	16:00~00:00	嘉義市東區吳鳳北路 102 號	05-2282738
18.民主火雞肉飯	10:00~20:40	嘉義市東區民族路 149 號	05-2162666
19.大同火雞肉飯	10:30~20:30	嘉義市東區民族路 113、115 號	05-2755005

📍提供集章店家(依地圖順序編號)📍

業者名稱	營業時間	地址	電話
20.正統火雞肉飯	08:00~14:00 16:00~20:00	嘉義市東區大雅路二段 591 號	05-2762679
21.噴水雞肉飯(小雅店)	10:30~20:30	嘉義市東區小雅路 382 號	05-2751555
22.郭家美食店	10:00~18:30	嘉義市東區大雅路二段 384 號	05-2775778
23.曾家大雅火雞肉飯	11:00~14:00 17:00~20:30	嘉義市東區大雅路二段 214 號	05-2786370
24.和平火雞肉飯	07:30~17:00	嘉義市東區和平路 107 號	05-2240956
25.阿福火雞肉飯	09:00~19:30	嘉義市西區仁愛路 168 之 1 號	05-2861655

無提供集章店家(依地圖順序編號)

業者名稱	營業時間	地址	電話
1.噴水雞肉飯(博愛店)	10:30-21:00	嘉義市西區博愛路二段 844 號	05-2833456
2.噴水雞肉飯(北港店)	10:30-20:30	嘉義市西區北港路 289 號	05-2812917
3.噴水雞肉飯(新民店)	09:30-20:00	嘉義市西區新民路 880 號	05-2859000
4.東門雞肉飯(新民店)	10:00~20:30	嘉義市西區新民路 846 號	05-2867536
5.嘉義車頭火雞肉飯(公明店)	09:30~20:00	嘉義市東區公明路 265 號	05-2292555
6.噴水雞肉飯(總店)	09:30-21:30	嘉義市西區中山路 325 號	05-2222433
7.林聰明沙鍋魚頭(光華店)	12:00~22:00	嘉義市東區光華路 122 號	05-2270661
8.阿宏師火雞肉飯	10:00~20:00	嘉義市東區光華路 108 號	05-2233467
9.嘉義人火雞肉飯	05:30~14:00	嘉義市東區垂楊路 155 號	05-2231737
10.桃城三禾雞肉飯	10:00~20:00	嘉義市東區民權路 97 號	05-2786846
11.簡單火雞肉飯	08:30~20:30	嘉義市東區大雅路二段 581 號	05-2754563
12.天品排骨酥	11:00~20:30	嘉義市東區溪興街 5 號	05-2305518



# 全民監督食安 你吃火雞肉飯 我送明信片

看完了嘉義市美味的火雞肉飯店家的故事，是不是迫不及待地想每一家都吃上一碗呢？快跟著我們的腳步，在各個店家留下你的美味足跡，開啟一趟嘉義火雞肉飯巡迴之旅吧！

## 怎麼玩？

▲ 持本專書前往地圖索引中(P.92)的火雞肉飯店家(部分店家無參與)，若您認可店家的食安作為，請進行紀念章加蓋，**集滿5個不同店家的紀念戳章**，即可至嘉義市衛生局服務台兌換嘉義市火雞肉飯專屬紀念明信片乙組。

▲ 專屬紀念明信片每人只限兌換乙次，於兌換後，主辦單位將於集章兌換處加蓋，以示兌換完成。

## 何時玩？

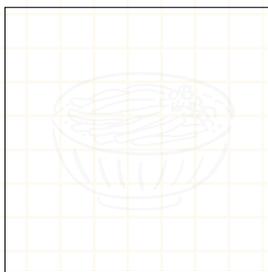
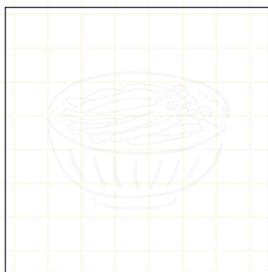
即日起至109年7月31日止。  
(數量有限，送完為止)

### 嘉義市衛生局

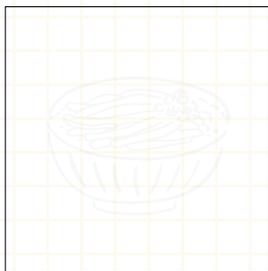
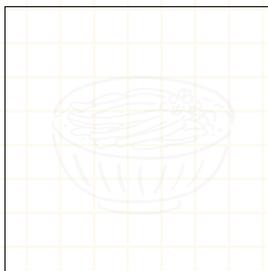
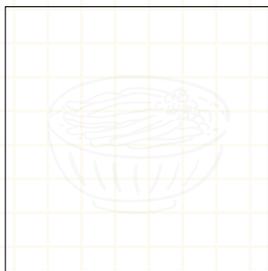
嘉義市西區德明路1號  
08:30-12:00 / 13:30-17:30  
(六日休息)

### 注意事項

活動辦法如有未盡事宜，  
主辦單位保有最終解釋權，  
並有權修改或增減活動辦法。



蓋上你認可食安作為的店家吧



恭喜！

集滿五碗  
火雞肉飯章  
即可兌換好禮



邀請您拿起手機，拍攝屬於嘉義市的火雞肉飯日常，上傳FB、IG，也在明信片上留下你的旅遊回憶，讓親友也參與這場火雞肉飯巡迴之旅！

# 嘉義市雞肉飯優選店家名單

西區火雞肉飯店家名單(依店家字首筆畫排列)

店名	地址	電話
九姊妹火雞肉飯	嘉義市西區民生南路 413 號	05-2368996
三雅嘉義火雞肉飯	嘉義市西區仁愛路 576-1 號	05-2242586
大同雞肉飯(仁愛店)	嘉義市西區仁愛路 191 號	05-2857230
大壹雞肉飯	嘉義市西區中興路 616 號之 1	05-2363953
阿生火雞肉飯	嘉義市西區博愛路一段 542 號	05-2320185
火雞肉飯(黃柏誠早餐店)	嘉義市西區北港路 250 號	05-2333296
玉山火雞肉飯	嘉義市西區玉山路 239 號	05-2861523
呆獅火雞肉飯	嘉義市西區民族路 665 號	05-2273051
幸福火雞肉飯	嘉義市西區玉山路 284 號	05-2358568
東門雞肉飯(新民店)	嘉義市西區新民路 846 號	05-2867536
林家火雞肉飯	嘉義市西區民生南路 469 號	05-2838885
阿里山火雞肉飯	嘉義市西區北港路 375 之 1 號	05-2339566
阿溪雞肉飯	嘉義市西區仁愛路 356 號	05-2243177
阿福火雞肉飯	嘉義市西區仁愛路 168 之 1 號	05-2861655
阿德文化現炒	嘉義市西區文化路 19-3 號	05-2253365
阿蘭火雞肉飯	嘉義市西區北港路 1463-5 號	05-2375892
品味魯肉飯	嘉義市西區向榮街 66 號	05-2330989
秋月火雞肉飯	嘉義市西區北港路 1519 號	05-2373518
原始雞肉飯	嘉義市西區民族路 612 號	05-2226900
家禾火雞肉飯	嘉義市西區民生北路 247 號	05-2166625
常臨商行	嘉義市西區興達路 15 號	05-2321939
郭發雞肉飯	嘉義市西區仁愛路 574 號	05-2277001
陳家火雞肉飯	嘉義市西區民族路 631 號	05-2222478
陳聰明砂鍋魚頭	嘉義市西區垂楊路 603 號	05-2366701
勝義火雞肉飯	嘉義市西區北興街 428 號	05-2349959

## 西區火雞肉飯店家名單(依店家字首筆畫排列)

店名	地址	電話
博愛雞肉飯	嘉義市西區博愛路一段 391 號	05-2321622
順通火雞肉飯	嘉義市西區北港路 1446 號	05-2372288
順裕火雞肉飯	嘉義市西區博愛路一段 385 號	05-2322998
嘉義車頭火雞肉飯(永香珍食品)	嘉義市西區中正路 707 號	05-2257793
噴水雞肉飯(中山店)	嘉義市西區中山路 325 號	05-2222433
噴水雞肉飯(北港店)	嘉義市西區北港路 289 號	05-2812917
噴水雞肉飯(博愛店)	嘉義市西區世賢路二段 660 號	05-2833456
噴水雞肉飯(新民店)	嘉義市西區新民路 880 號	05-2859000
諸羅山火雞肉飯	嘉義市西區北港路 557 號	05-2385851
興業火雞肉飯	嘉義市西區興業西路 63 號	05-2833703
蕭老師火雞肉飯	嘉義市西區自由路 101 號	05-2326836
蕭家火雞肉飯	嘉義市西區北港路 1062-1 號	05-2370633

## 東區火雞肉飯店家名單(依店家字首筆畫排列)

店名	地址	電話
三禾雞肉飯	嘉義市東區民權路 97 號	05-2786846
丸仔榮小吃店	嘉義市東區光彩街 367 號	05-2236888
大同火雞肉飯	嘉義市東區民族路 113、115 號	05-2755005
公園火雞肉飯	嘉義市東區新生路 200 號	05-2781372
天品排骨酥	嘉義市東區溪興街 5 號	05-2305518
火雞達人食堂	嘉義市東區台林街 96 號	05-2753777
古早火雞肉飯	嘉義市東區林森東路 108 號	05-2759260
可口雞肉飯	嘉義市東區公明路 90 號	05-2779208
正統火雞肉飯	嘉義市東區大雅路二段 591 號	05-2762679
民主火雞肉飯	嘉義市東區民族路 149 號	05-2162666

東區火雞肉飯店家名單(依店家字首筆畫排列)

店名	地址	電話
民國火雞肉飯	嘉義市東區民國路 72 號	05-2754665
永香珍火雞肉飯(公明店)	嘉義市東區公明路 265 號	05-2292555
李ㄟ火雞肉飯	嘉義市東區忠孝路 412 號	
和平火雞肉飯	嘉義市東區和平路 107 號	05-2240956
東門雞肉飯(光彩店)	嘉義市東區光彩街 198 號	05-2282678
林聰明沙鍋魚頭(中正店)	嘉義市東區中正路 357 號	05-2270661
林聰明沙鍋魚頭(光華店)	嘉義市東區光華路 122 號	05-2270661
阿宏師火雞肉飯	嘉義市東區光華路 108 號	05-2233467
阿志火雞肉飯	嘉義市東區新生路 359 號	05-2276727
阿明火雞肉飯	嘉義市東區延平街 151 號	05-2249166
阿樓師火雞肉飯	嘉義市東區吳鳳北路 102 號	05-2282738
阿賢火雞肉飯	嘉義市東區吳鳳南路 216 號	05-2277087
阿麗雞肉飯	嘉義市東區和平路 273 號	05-2166351
南田雞肉飯	嘉義市東區南田路 2 號	05-2238421
原民國路火雞肉飯	嘉義市東區安和街 27 號	05-2773117
峻廷火雞肉飯	嘉義市東區林森東路 792 號	05-2772328
國華火雞肉飯	嘉義市東區忠孝路 522 之 1 號	05-2782388
彩鳳雞肉飯	嘉義市東區忠孝路 543 號	05-2732768
莊記火雞肉飯	嘉義市東區新生路 660-5 號	05-2765331
郭家美食店	嘉義市東區大雅路二段 384 號	05-2775778
郭家雞肉飯(文化店)	嘉義市東區文化路 148 號	05-2256214
博愛火雞哥	嘉義市東區吳鳳北路 212 號	05-2280321
曾家大雅火雞肉飯	嘉義市東區大雅路二段 214 號	05-2786370
菜市仔口火雞肉飯	嘉義市東區吳鳳南路 332 號	05-2398691
圓環火雞大王	嘉義市東區民族路 108、112 號	05-2772233

東區火雞肉飯店家名單(依店家字首筆畫排列)

店名	地址	電話
新生火雞肉飯	嘉義市東區新生路 619 號	05-2776330
鼎莊火雞肉飯	嘉義市東區林森東路 338 號	05-2711075
嘉林火雞肉飯	嘉義市東區新生路 669 號	05-2785088
嘉義人火雞肉飯	嘉義市東區垂楊路 155 號	05-2231737
劉里長雞肉飯	嘉義市東區公明路 197 號	05-2227669
噴水雞肉飯(小雅店)	嘉義市東區小雅路 382 號	05-2751555
廣城火雞肉飯	嘉義市東區和平路 349 之 1 號	05-2239498
頭家火雞肉飯	嘉義市東區中正路 174 號	05-2240279
簡單火雞肉飯	嘉義市東區大雅路二段 581 號	05-2754563

## 想要加入嘉義市雞肉飯 優選店家名單嗎?!

如果您對您經營的火雞肉飯店衛生  
水準有信心，歡迎來電嘉義市政府  
衛生局食品藥物管理科洽詢「優良  
餐飲衛生管理分級評核」。

電話05-2338267



# 食安在嘉網站

爲使民衆了解食品安全的範疇及知識，嘉義市政府衛生局推出「食安在嘉」網站(<http://foodsafety.cichb.gov.tw>)，整合食品衛生資料，讓食安資訊公開、透明化，食安知識親民、普及，有效控管食品安全，讓嘉義市成爲「食安城市」。



並在網站上公布衛生局評核的優良餐飲業者名單建構優良餐飲業地圖，讓無論是到嘉義市遊玩的遊客或在地的市民朋友，都能「食在安心」！

## 1. 最新消息

新聞稿、即時資訊  
即時掌握食安動態，  
讓您安心百分百。

## 4. 食安學堂

食品衛生教育知識及  
訊息、營養諮詢Q&A  
食安小撇步以及常見  
營養諮詢大彙整，讓  
您自主學習、自我把  
關。

## 2. 抽檢驗 公開專區

抽檢驗公開、公告檢  
驗方法及食品認證檢  
驗機構

資訊透明公開，不定  
時抽檢驗結果公布，  
保障食的安全。

## 5. 業者專區

法令規章、相關資訊  
身爲食品業者必須知  
道的法規及教您如何  
做好自主管理確保您  
的商譽。

## 3. 服務專區

食安志工園地、下  
載專區、相關連結  
食安志工訊息、好  
用下載連結報你  
知。

## 6. 優質餐飲地圖

優質餐飲業者一目  
了然，輕鬆查詢，  
食在好安心。



食安在嘉官網



# 嘉遊火雞肉飯 食安我嘉最讚

版權頁

指導單位 / 嘉義市政府

市長 / 黃敏惠

出版發行單位 / 嘉義市政府衛生局

局長 / 張耀懋

策劃編輯 / 廖育璋、莊美如、張育彰、全彩鳳

地址 / 60097 嘉義市西區德明路 1 號

電話 / 05-233-8066

製作 / 地平線文化事業股份有限公司

編輯 / 陳逸珊、黃婷、鄧愈馨

美術設計 / 熊怡瑄、蘇佳勳、楊正傑

出版日期 / 109 年 05 月

版次 / 第一版第一刷

定價 / 新台幣 200 元整

ISBN / 978-986-5424-26-8

GPN / 1010900671

版權所有，非經同意請勿轉載

All rights reserved @Chiayi City Government





嗝~吃飽了!



食安在嘉網站

<http://foodsafety.cichb.gov.tw/>

 嘉義市政府衛生局 廣告