

飲食就是流行，但總有經典款 Fire ! Food ! Fever ! 就是要烤！



上一季還賣蛋塔的街角小店，這季可能改為手工 Pizza，再下一季說不定是小籠包或蔥油餅——這在台灣是個見怪不怪的常態，除了反映台灣人熱衷於嘗鮮之外，也代表著對各種料理的包容性。

當然，除了日新月異的口味外，一定也有永遠不退流行的榜上王者。要說在台灣人氣長久不墜的全民料理，「燒烤」絕對榜上有名。

台灣人養成嗜吃烤肉習慣的時間或許與香港差不多，大約從 1960 年代開始（註：參考維基百科：香港燒烤文化條文）。至於如何開始的，有此一說：舊時考上大學或專科，年滿十八歲的學生須先進入軍營受訓，訓期結束約為中秋時分，便在軍營中以烤肉作為節慶活動。

不論真實性如何，多數三十歲以上台灣人的記憶裡，「一家烤肉萬家香」這句話造成的影響力卻是無庸置疑的。這是一支烤肉醬的廣告，首次播出的時間已經難以考證了，但每到中秋強力行銷的結果，便是從此改變了台灣人的過節習慣。

從此中秋節可以不賞月、不吃月餅，但全台灣的大街小巷、樓頂天台以至河堤海灘公園等地，無處不是燒烤大會。各家超市更一定會準備「烤肉用品專區」以供消費者的需求——當年據說外銷慘澹的簡便烤爐如今則成為台灣永遠的過節必備商品——更有烤肉食材全包，甚至到各公司行號「代烤」的商機產生。現在若說中秋烤肉是台灣僅次於選舉的全民熱門活動，肯定有人站出來大喊：「選舉算什麼？烤肉才是第一名！」

蒙古人吃不吃烤肉？

除了器具簡便的戶外燒烤，各式燒肉店也是人氣不墜的聚餐地點。不信的話，從台北市最繁華的東區往北走過幾條巷子，由「市民大道」放眼望去，可是整排並列的日式燒烤餐廳，其中更不乏人氣名店。巷弄間亦有食材高檔、甚至專人服務的單點式燒烤，若人數不多或只想小食小酌，也可選擇居酒屋形式的串燒店。

除了日式燒烤，韓國口味的銅盤烤肉也有其支持者，據說韓國烤肉的「銅盤」源自古代蒙古士兵以金屬盾牌直接加熱烤熟肉片的作法——但說到蒙古，台灣的「蒙古」烤肉可完全不是這麼一回事！

台灣「蒙古烤肉」源自相聲大師吳兆南，他在約兩手張開為直徑的特製鼎爐上以長筷子翻炒肉片、蔬菜與八九種佐料於一碗當中，因為當時政治背景不方便取作「北平烤肉」，因此假借蒙古之名開業，在打響名號後更曾經造成一股蒙古烤肉餐廳風潮。直到現在，雖然餐廳的數量已不如以往，但撐過時間考驗的多是人氣不墜的老店，多以搭配酸菜白肉鍋與燒餅的「吃到飽」，成為飽足又滿足的超值選擇。



你獲得了「立於火中」的成就

若是隻身來台旅遊，又不想學阿部寬在《結婚できない男》展現出一個人也能吃燒烤的自閉傾向堅毅魅力，其實夜市或街邊也有如「鹽酥雞」或「滷味」形式的燒烤小攤車，不僅能帶著邊走邊吃，還不需自己動手烤肉，或者也可找家「燒肉便當」或「烤肉飯」，不到百元台幣便可開心吃一餐有飯有肉有蔬菜的烤肉便餐。

只要有火便成美食，這簡單的公式就像是料理界的白 T-shirt 配牛仔褲或黑素面洋裝一般永遠不退流行。嚴格說起來燒烤不只是台灣的經典款，相信大家都會同意它更是世界歷史裡亙古橫今的食尚天王吧！



胡同燒肉夜食

以高品質單點燒肉闖出名號，目前有六家分店。食材美味新鮮不由分說，甜點「奶油起司地瓜」絕對不能錯過！

台北市敦化南路一段161巷17號1樓——1號店
02-27761575 | 18:00-23:00 / 23:00 為最晚入席時間

燒肉一筋

位於新北市三重區的單點式燒烤，價位中等但食材水準高，即使只有一人也能於午間享用定食式的商業套餐，相當超值。

新北市三重區自強路一段252號
02-2986-9916 | 11:30-13:30、20:00-02:00

出一張嘴

位於台北市燒烤最密集的市民大道上，除了吃到飽燒烤以品質在激戰區殺出名氣外，同時提供 Häagen-Dazs 與 Mövenpick 也是大受歡迎的原因。

台北市市民大道四段175號
02-25787248 | 12:00-03:00

極炙日式燒肉

以生蠔等海鮮為號召的吃到飽燒肉店，除了牡蠣外各項肉類食材也物超所值，「黑醋栗柳橙」則是必點的酒精飲品。

台北市中山區長安東路一段15號2樓
02-25235110 | 12:00-15:00 / 僅六日
17:00-23:30 / 一~日

牛角

來自日本的品种，可單點也有吃到飽的套餐，更有如冷麵等台灣燒烤店較少見的菜色，是喜愛燒烤的人不可錯過的名店。

台北市復興北路309號1樓
02-25147070 | 12:00-15:00 / 六日. 最後點餐時間14:30
17:00-23:30 / 一~日. 最後點餐時間23:00

乾杯燒肉居酒屋

台北最有名的燒肉店，以燒烤加啤酒打響名聲，晚上八點還有特別活動，除本店外並延伸出「老乾杯」、「乾杯 bar」、「黑毛屋」、「乾杯 TAN」……等定位不同的分號。

台北市敦化南路一段 236 巷 17 號
02-87731150 | 17:00-23:00

屋馬燒肉町

台中人氣最高的燒肉店，消費採單點、雙人或三人套餐的形式，適合情侶或三兩好友小聚，價位偏中上但飽足與滿足感絕對足夠。

台中市西區公益路 111 號
04-23013000 | 11:00-01:00

燒堡

號稱南台灣燒肉吃到飽的霸主，燒肉之外還附上火鍋，老闆以日式料理起家，別忘了點上手捲、蒜香鱈斑魚等不容錯過的好料。

高雄市新興區復興一路 78 號
07-2353338 | 17:00-02:00

一燒十味昭和園

起源於陶瓷故鄉鶯歌的燒肉店，日式風味的店面搭配鍋物與燒烤兩種吃法，除了吃到飽外，也提供更高檔的單點食材。當然，清酒是一定有的。

桃園市寶慶路 152 號
03-3017533 | 17:00-02:00 / 一~日
11:00-02:00 / 例假日

唐宮

蒙古烤肉著名老店，一口價可吃蒙古烤肉與酸菜白肉鍋，蒙古烤肉提供豬、牛、羊、雞以及鹿肉，建議別太晚光臨，否則等師傅炒肉可要大排長龍。

台北市中山區松江路 283 號 2 樓
02-25026762 | 11:30-14:00、17:30-22:00

成吉思汗

開業於 1971 年的蒙古烤肉老店，遷址後重新亮相，除了蒙古烤肉外也有各式 buffet 與免費暢飲的冷熱飲品，也可加點火鍋，享受兩種食感。

台北市南京東路一段 120 號
02-25373655 | 11:30-15:30、17:30-22:30

韓江銅盤烤肉

網路口耳相傳 C/P 值超高的韓式烤肉吃到飽，只需花費一般燒肉店的一半價格，便能大塊朵頤，無限取用的拔絲地瓜更是不能錯過的甜品。

台北市敦化南路一段 5 號 3 樓
02-25796648 | 11:30-14:00、17:00-22:00

梅江韓國銅盤烤肉

在台灣開業二十年的韓式銅盤烤肉名店，韓式小菜琳瑯滿目，烤肉品質更不由分說，汀州店還有總店點不到的海鮮煎餅。

台北市中正區汀州路三段 52 號——汀州店
02-23690882 | 11:00-14:00、17:00-22:00

王拓日式炭火串燒

串燒店與日式料理複合的高雄鳳山名店，單點的串燒、燒烤與魚生、握壽司、手捲等美味料理，肯定要光臨多次才能吃遍。

高雄縣鳳山市瑞隆東路 60 巷 8 之 3 號
07-7658101 | 17:30-01:00 每月第二、四周星期二公休

