本國

除了五花八門的美食小吃外，還有各式各樣美味獨特的糕餅、名點，到台灣旅遊一定非吃不可。除了現買現吃外，店家還備有各種精緻禮盒包裝，方便觀光客將台灣名產帶回國贈送親朋好友，一起分享這些屬於台灣特產的美味。

# 茶葉



台灣素有「茶葉王國」之美稱，地形、氣候皆適宜茶葉生長，所生產的茶葉質量俱佳。在台灣可以買到的茶葉品項眾多，其中以文山包種茶、凍頂烏龍茶、白毫烏龍茶和鐵觀音為台灣茶葉四大主流，可以作為選購時的參考。

鶯歌尖山埔路整條商店街將陶瓷文化以主題形象完整展現，店家展售的茶具包羅萬象，是買茶具及觀光的好去處。各大百貨公司及超市都設有茶葉專櫃，因此購買各式品種的茶葉十分方便。此外，以便利性為訴求的茶包，是品味茶香更簡單的方法。

# 貢糖



關於「貢糖」名字的由來，傳說之一為此種糖點曾拿來當作古代民間朝聖的御膳貢品，而以「貢」為名；其二則因貢糖是以槌擊製作而成，故使用閩南語「槌擊」發音的「摃」作為稱呼。

台灣以金門貢糖最為著名，由於金門空氣新鮮，水質冰冽清爽，加上島風強勁、土壤乾沃，生產的花生粒小紮實，味道香濃。經過搥打後的碎花生，加入麥芽糖，再透過拉酥、切割等手法，即成了香酥可口的「貢糖」，成為旅遊金門必買的最佳伴手禮品。

# 鳳梨酥



早期台灣農業時代，鳳梨在外銷市場排行第二位，加工製造成鳳梨罐頭、飲料及果醬頗負盛名。經過糕點師傅多次嚐試，終於克服鳳梨纖維粗硬不宜直接製為糕點的瓶頸，並加入「冬瓜」做為絕佳的搭配。再加上天然奶油製成的香濃酥皮完整包裹鳳梨冬瓜醬，「鳳梨酥」因而定名，成為台灣非常受歡迎的點心小品。

# 酒品



位於南投埔里西方的愛蘭台地，水質清澈甘甜，其由糯米、蓬萊米、小麥等原料釀製而成的紹興酒，酒液色澤金黃、滋味甘甜。

高溫、乾燥、無污染的金門，極適合高粱生長，加上水質極佳，所生產的高粱酒風味獨特、清香純正。

馬祖使用甘美清冽的泉水，所釀出的佳釀盛名遠播，尤其以大麴、高粱、陳年老酒最為得名。酒色如紅寶石的馬祖老酒，不僅可以飲用，還能入菜，用途廣泛。

# 米粉



相傳米粉最早由福建流傳至台灣，現今以「新竹米粉」及「楓坑米粉」最為有名。由於新竹當地日照充足，風力強勁，符合了製作米粉最重要的環境要素，因此製作的米粉非常有彈性，水煮過後不易軟爛。後來當地許多村民向外發展，相繼遷徙至更為繁華的埔里，因而也帶動了埔里米粉的名氣。

「新竹米粉」與「楓坑米粉」最大的差異在於最後的製造步驟。新竹米粉是蒸煮再施以風乾完成，較能保留米粉原本的米香，而楓坑米粉則是為了增加彈性，以水煮再風乾的方式作為收尾，兩者口感不分軒輊，同樣令人垂涎。

# 麻糬



麻糬在早期台灣社會稱作「豆糬」，後來因為日本殖民時期受到和菓子等日式點心的影響，人們便將「豆糬」改稱為「麻糬」。麻糬是台灣原住民與客家文化具代表性的佳餚之一。而近年來聞名遐邇的花蓮曾姓麻糬則是將客家麻糬發揚光大的重要代表，早期曾老先生由西部地區遷徙至花蓮，以沿途販賣麻糬維生，堅守客家傳統，手工磨製糯米並將壓乾後的「糯粄」反覆拋摔搓揉，使得糬皮棉密柔軟，具有彈性且不沾黏牙齒，內餡則紮實富有口感，逐漸受到當地人喜愛，成為花蓮的特產之一。