台灣小吃TaiwanSnacks

台灣小吃不但與民眾的生活息息相關，更能呈現出台灣一般市民的生活與文化，因此，若想認識台灣本土特色，藉由走訪各地夜市、品嚐美味小吃，是最迅速的方法。

台灣夜市TaiwanNightMarkets

北部

1.基隆廟口

2.市林夜市

3.饒河夜市

中部

1.逢甲夜市

2.一中商圈

南部

1.花園夜市

2.六合夜市

東部

1.羅東夜市

2.台東夜市

珍珠奶茶 

珍珠奶茶，又有人稱其為波霸奶茶，起初是台中地區商人以紅茶加入鮮奶與軟Q的粉圓，再予以混和調勻而成的飲料。由於它具有茶葉的香濃口感和粉圓的嚼勁，很快就受到台灣民眾的熱烈歡迎，並且名氣遠播海外，許多國外華人街都可品嚐到這種濃醇的珍珠奶茶。

蚵仔煎 

這是台灣夜市裡相當普遍的一道小吃，新鮮的蚵仔是這道美味的重要元素，將蚵仔淋上調和太白粉與地瓜粉的粉漿，加上蛋、青菜下平底鍋以大火油煎，食用時再淋上特調的酸甜醬汁，味道香郁令人垂涎。蚵仔煎相傳是在明鄭時期，因為朝廷實施海禁，導致食物缺乏，貧窮的人民因而發展出來的食品。

臭豆腐 

越臭越好吃的料理，只有臭豆腐！許多人對臭味撲鼻的豆腐往往不敢嘗試，但是一旦入口淺嚐後，便難忘其特殊滋味。搭配酸甜泡菜一同食用，就可嚐到外皮酥脆、內部組織蓬鬆的特殊口感。相傳臭豆腐曾是宮廷的御膳小菜，受到慈禧太后的喜愛，親賜名御青方。臭豆腐在許多地方都是頗具代表性的小吃。

小籠包 

鼎泰豐小吃店是台灣一家以小籠包聞名的餐廳，顧客群以慕名而來的觀光客為多，經營上也走觀光餐廳的精緻、高價位路線，以小籠包的單價來說，約是一般小籠包的3～4倍。每到用餐時分，店門口附近總是擠滿國內外觀光客或老饕，可說是永康街的特殊景觀之一。

蔥油餅 

台灣最出名的蔥油餅是"三星蔥油餅"，因為三星的土質呈弱酸性，無工廠汙染、日夜溫差大，蔥愛濕卻又不耐水，三星表土底下都是石頭，空隙大、利排水，青蔥生長緩慢，出產品質佳，葉肉厚、蔥白長、纖維少的三星青蔥。以三星青蔥做成的蔥油餅，可以吃出蔥的鮮甜，沒有嗆味，更可以吃到麵粉香。

棺材板 

台南當地知名的特色美食，光是菜名就令人覺得十分特別，其實棺材板只是將吐司中間挖空，填入雞肉、雞肝、蝦仁、紅蘿蔔、馬鈴薯、牛奶等配料，再以吐司蓋起，這道小吃需趁熱切塊品嚐。棺材販的口味偏甜、形狀特殊，是來到府城必定要品嚐的特色料理之一。

割包 

割包原本是尾牙(農曆12月16日)時才吃的小點心，如今已在台灣夜市普遍吃得到。割包的外型宛如中式漢堡，白皙、鬆軟如包子一般，趁熱夾進而入口即化的豬肉和酸菜、再撒上花生粉與香菜，氣味芬芳、口感絕佳。台灣人習慣以台語將「割」讀作「ㄍㄨㄚˋ」，也常寫成刈包或掛包。

肉圓 

台灣肉圓以彰化和新竹兩地最為出名，其中彰化肉圓是以油炸的方式﹔新竹肉圓則是以蒸的方式處理，口感上有所差別，遊客可依自己喜愛口味選擇品嚐。肉圓的外皮是以地瓜粉、在來粉、太白粉加水調和成的米糊，內餡包入豬肉、香菇、筍乾等食材，吃起來外皮Q韌、內餡香醇，有咀嚼的樂趣。

肉粽 

這種以粽葉包入糯米、香菇、花生、蛋黃、豬肉等佐料，口味帶有淡淡竹葉香的肉粽，原本只有端午節才吃得到，現在幾乎每個夜市都有攤位販賣，它是一般民眾宵夜點心的最佳選擇。傳說為了紀念古代詩人屈原投江，人們會將綜子投入江中，以保全屈原的屍體不被魚所食。

芒果剉冰 

一般所謂的剉冰，多指以刨冰機剉出的碎冰，加上綠豆、紅豆、粉圓、芋頭、愛玉等可隨意選擇的配料後，再淋上糖水的冰品，在夏天食用相當沁涼舒暢。不過，相當懂得吃的台灣人，陸續開發出許多新的台式冰品，如利用水果製成的芒果冰、草莓冰等季節性冰品，不僅清涼消暑又富有創意。

蚵仔麵線 

夜市小小一碗看似貌不驚人的蚵仔麵線，卻是裡不可或缺的小吃美食，好吃與否的關鍵在於蚵仔的新鮮度和麵線的Q勁。利用紅麵線不易爛的特性加高湯煮後再勾芡，放入以川燙過的新鮮蚵仔和滷過的大腸，食用時淋上烏醋、特調醬料等，最後灑些香菜提味便可盡興享用。

潤餅捲 

潤餅捲的餡料相當豐富，包括燙熱的高麗菜、豆芽和蛋絲、紅槽肉、花生粉、糖粉等，以薄薄的春捲皮包成圓柱狀即可，溫熱口感爽脆美味，是個相當受到歡迎的台灣夜市小吃。潤餅皮的製作相當具有技巧性，餅皮師傅手握溼麵團，在烙熱的小鍋抹上一圈，即成為薄如紙的餅皮，名為「拭餅」。