

# Exotic Foodie



組員：

1112001 張家毓

1112006 林意晨

1112026 陳品安

1112033 陳思佑

## 目錄

一、網站介紹	2
二、網站架構	2
三、網站內容	3
四、網站時程規劃	22
五、網站執行進度	22
六、工作分配	23
七、遭遇問題	23

## 一、 網站介紹

1. 名稱：Exotic Foodie
2. 主題：異國料理導覽
3. 網站設計理念：

主要設計理念是由於我們的組員都很喜歡吃美食，無論走到哪裡都只記得「吃」，也因為近幾年疫情的關係沒有辦法出國，我們很懷念國外的美食，我們認為應該很多人都跟我們一樣吧，所以我們想製作一個網站，就算吃不到也可以用看的，甚至還可以用我們提供的食譜做一些簡單的異國美食。

目的：介紹異國美食和由來

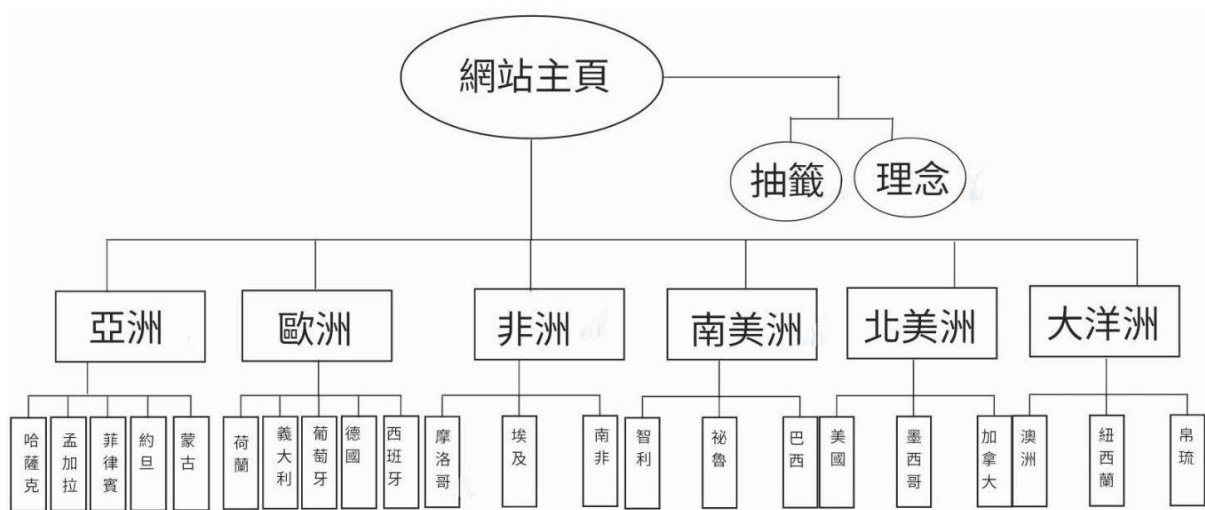
對象：對異國美食有興趣的大眾

特色：我們設計了一款抽籤互動，對於有選擇障礙的人來說，可以透過抽籤來決定要了解的國家和國家的美食

4. 網站Logo的設計理念：

背景使用世界地圖，代表我們要介紹的六大洲，中間放上刀叉表示吃美食，而外面圍繞著異國貪吃鬼的英文字。

## 二、 網站架構

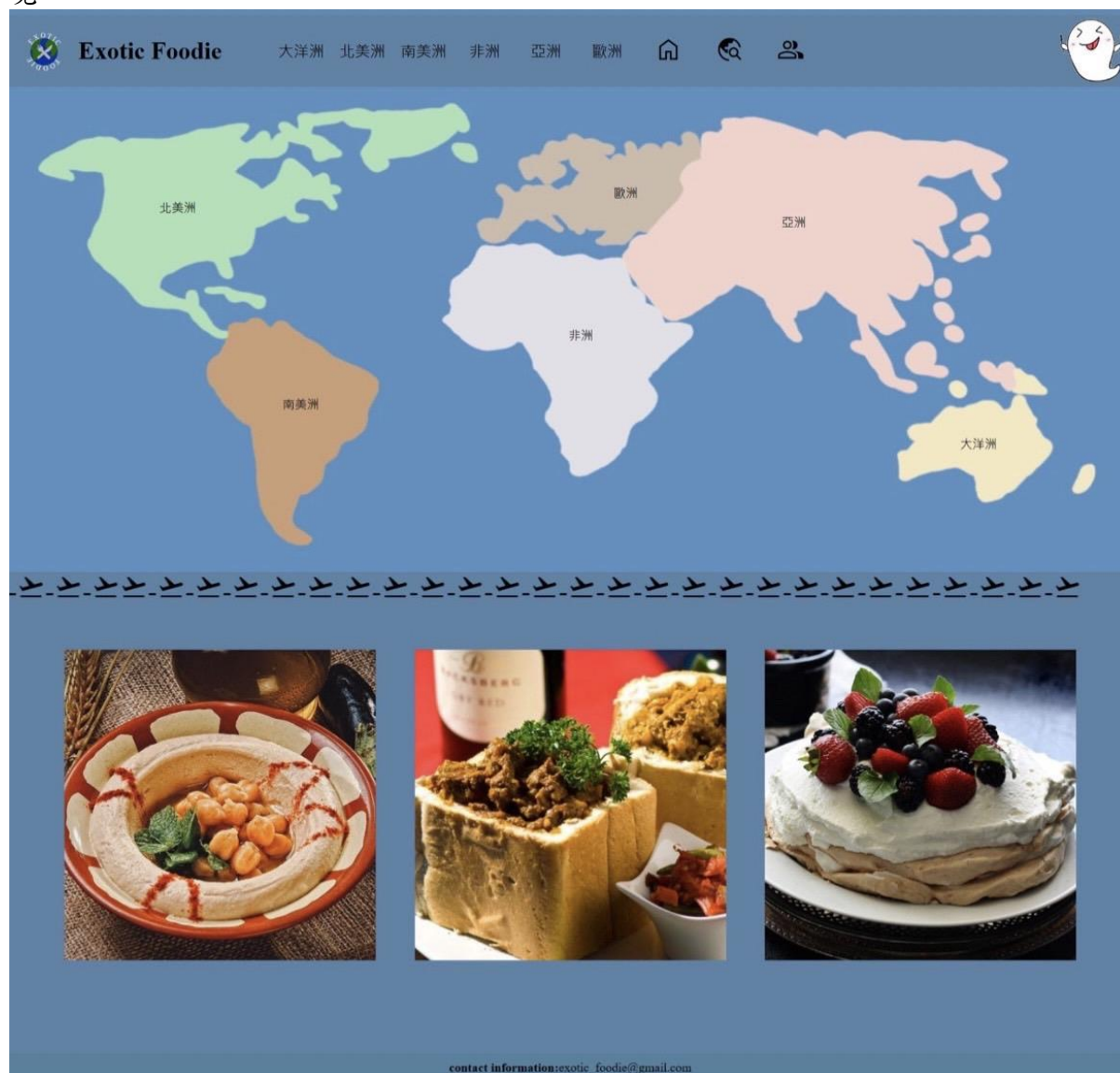


### 三、 網站內容

**美術設計：**我們整個網站的背景使用單一色調莫蘭迪色進行設計，而主要的顏色以莫蘭迪藍為主，其他國家內頁的部分則以其他莫蘭迪色調進行設計，北美洲使用綠色、南美洲用咖橘色、歐洲用咖啡色、亞洲使用粉紅色、非洲使用灰色、大洋洲使用黃色。

#### 1. 主頁：

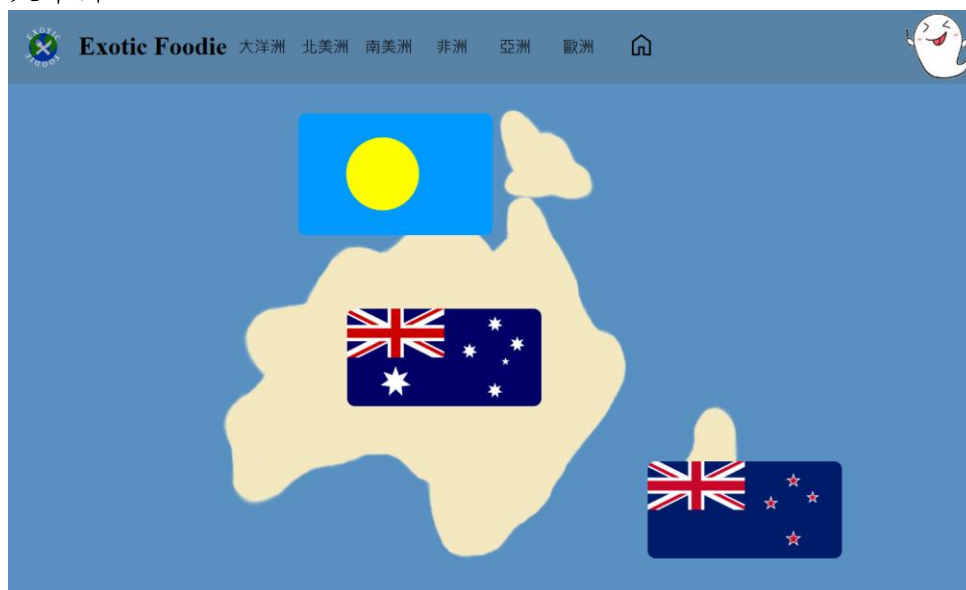
Header放上我們設計的logo和主題名稱，點擊洲的名稱、主畫面鍵、抽籤鍵、成員介紹鍵即可跳到對應的畫面，另外左上角有一個貪吃鬼的圖，當鼠標移動到圖片上就會顯示出我們的設計理念。此外，點擊下方的六大洲地圖也會對應到相對的頁面。下面小飛機的設計是使用跑馬燈的方式，象徵搭飛機到國外體驗的感覺。



## 2. 六大洲內頁：

點擊header上面的每個洲，近來會呈現以下這些畫面，在點擊國家的國旗就會跳到國家的畫面。

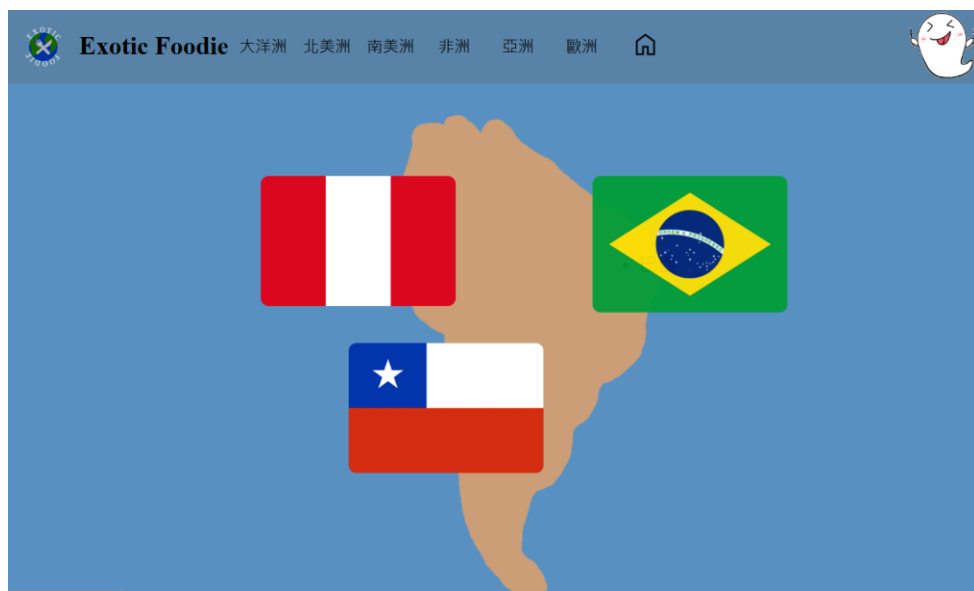
### 1. 大洋洲



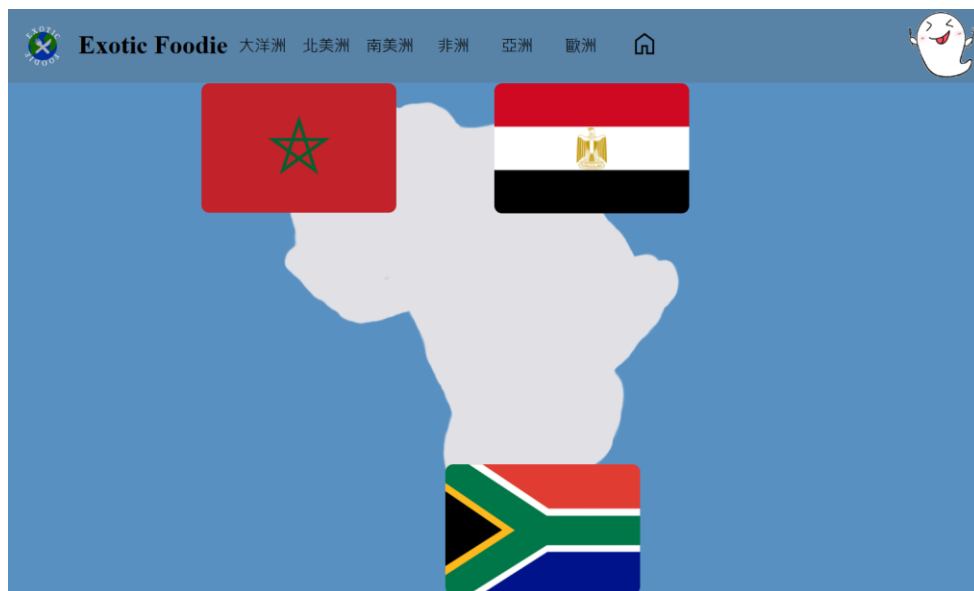
### 2. 北美洲



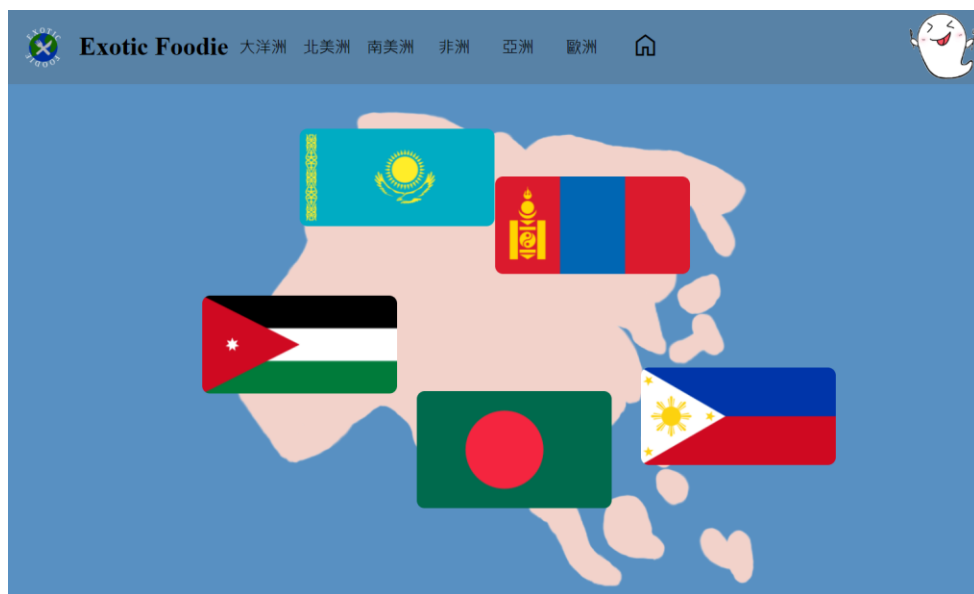
### 3. 南美洲



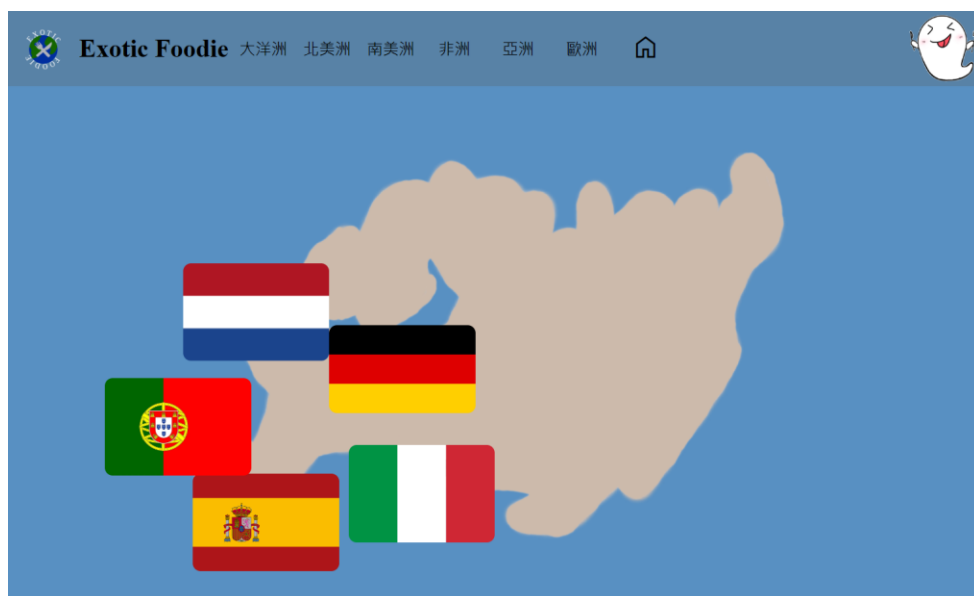
### 4. 非洲



## 5. 亞洲



## 6. 歐洲



### 3. 國家內頁：

點擊想觀看的國家後，會對應到相對的頁面，裡面有關於該國的幾個特色美食的由來以及推薦的台灣餐廳。

#### 7. 大洋洲

Exotic Foodie

大洋洲 北美洲 南美洲 非洲 亞洲 歐洲

澳洲Australia





**食物名稱：萊明頓蛋糕 (Lamingtons)**

**食物介紹：**  
相傳是土蘭州總督Baron Lamington的家僕，有一次不小心將蛋糕掉入巧克力漿中，因時間緊迫，將蛋糕裹上巧克力，怎料蛋糕一裹變得好吃又特別，沾上糖絲免得滿手巧克力，後來這種蛋糕便以「Lamington」命名。



**食物名稱：袋鼠肉 (Kangaroo Meat)**

**食物介紹：**  
據2010年統計，袋鼠肉出口到55個國家。食用袋鼠肉在澳洲其實並不普及，據2008年的調查顯示，僅有14.5%的澳大利亞家庭每年吃四次以上的袋鼠肉，半數澳洲人從來沒吃過袋鼠肉，20%不打算嘗試吃袋鼠肉。主要原因可能是袋鼠肉的口感和牛肉有點相似，但沒有牛肉吃起來嫩，而且腥味很重。



**食物名稱：帕馬臣芝士雞 (Chicken Parmesan)**

**食譜：**  
雞粉裡加入少許的鹽跟胡椒粉  
雞胸的雙面裹上雞粉，然後沾上蛋液  
在把沾好蛋的雞胸上裹包粉 (CHEESE 粉已經加到麵包粉裡)  
取個平底鍋以中火用橄欖油煎雞肉，等到雙面都成金黃色後就可以起鍋囉 (大約各3分鐘)  
在煎好的雞肉上加上一勺的蕃茄醬再加上燻烤用的cheese入烤箱，等cheese都融化了就好囉



**食物名稱：Pavlova**

**食物介紹：**  
澳洲與紐西蘭都視pavlova為具有民族象徵意義的經典甜點。長久以來民間學界各種研究論述一而再互相爭議，唯一讓兩國都同意的共識，就是這款蛋糕取名自當年國際知名的俄羅斯舞者Anna Pavlova。Pavlova帕芙洛娃是以烘烤過的蛋白霜為基底，再加上打發的鮮奶油與水果作成的甜點。雪白的蛋白霜底看起來就像芭蕾舞舞者Anna Pavlova的舞衣一般，取名取得恰如其分。





[大陸](#)
[北美洲](#)
[南美洲](#)
[澳洲](#)
[亞洲](#)
[歐洲](#)



紐西蘭New Zealand





**食物名稱：Whitebait Patties**

**食譜：**  
 先將銀魚洗淨，用廚房紙吸乾水份  
 將麵粉、黑胡椒粉、鹽、紅椒粉及辣椒粉拌勻，放入食物袋內，加入銀魚，讓銀魚沾滿粉  
 熱煤油180度，拍去魚上多餘的粉，用中火炸兩至三分鐘，炸至金黃色及酥鬆即成！  
 享用前灑上少許鹽，灑上檸檬汁，可沾蛋黃醬，趁熱享用



**食物名稱：手把肉**

**食物介紹：**  
 手把肉就是手抓羊肉。  
 把帶骨的羊肉按骨節拆開，  
 放在大鍋裡不加鹽和其它調味，用原汁煮熟。  
 吃時一手抓羊骨，一手拿蒙古刀割著吃。



**食物名稱：黑足鮑(Paua)**

**食物介紹：**  
 也叫紐西蘭鮑螺。  
 販賣時常稱為黑金鮑。  
 是軟體的一種軟體動物。  
 原產於紐西蘭附近淺海海域。  
 其甲殼長在80至170毫米之間。

**台灣吃的到的地方**

地址：111台北市士林區後港街35號華原風蒙古火鍋

營業時間：星期一至五12:00-14:30/17:00-22:00，星期六日11:30-22:00

電話：02-28962317





[大陸](#)
[北美洲](#)
[南美洲](#)
[澳洲](#)
[亞洲](#)
[歐洲](#)



帛璫Palau





**食物名稱：蠅蠅湯**

**食物介紹：**  
 當地人會把蠅蠅直接放進滾水中，  
 並加入椰汁、香料、薑一起燉煮。  
 其中椰汁可以去掉蠅蠅的腥味，  
 也可依個人口味放入枸杞等中藥材，  
 提升湯頭的美味。



**食物名稱：Halo-Halo哈囉哈囉**

**食物介紹：**  
 一種把甜豆、東凍等東西一同排在沾著煉奶的碎冰裡食用的菲律賓甜點。  
 在他加祿語裡哈囉哈囉有「把東西混合在一起」的意思。  
 此甜點的起源不明確，有人說是在二次大戰前有僑來自日本的移民在菲律賓賣煮滾的甜豆、牛奶的刨冰。  
 該點心受到當地人民的歡迎後，  
 菲律賓人也開始如法炮製並添加水果等配料方面的改良。



**食物名稱：胭脂果**

**食物介紹：**  
 帛璫盛產的胭脂果，原紅可人的色澤，嗜酸的人一定會喜歡這種味道。  
 將胭脂果的種子搓揉會有紅色的汁液，可以充當口紅、腮紅塗抹，因而得名。  
 也是天然的食用染色劑。  
 帛璫大飯店自製手工餅乾。  
 別具巧思的加入色彩鮮紅的胭脂果。  
 一片片健康好味道也是飯店的伴手禮！

## 8. 北美洲

Exotic Foodie

大英國 北美洲 南美洲 亞洲 歐洲 紐澳

美國 Usa





**食物名稱：龍蝦堡**

**食物介紹：**  
龍蝦堡的基本組合就是烤熟物體包 ( bun ) 夾上龍蝦肉，  
通常會加奶油、檸檬汁等調味料。  
最早盛行於美國東北角的新英格蘭 ( New England ) 區，  
近年也有引進台灣。



**食物名稱：密西比派**

**食物介紹：**  
密西比派是一種巧克力派。  
在易碎的巧克力外殼上包有黏稠的巧克力醬、布朗尼和巧  
克力卡士達醬。  
通常與冰淇淋一起食用，  
所以被稱為「軟派派」。  
是美國南方的經典甜品。



**食物名稱：納許維爾辣炸雞**

**食物介紹：**  
納許維爾辣炸雞是美國知名的炸雞。  
出自於田納西州的納許維爾市。  
基本的調味是豬油 ( lard ) 和卡宴辣椒 ( cayenne  
pepper )。  
作法上則有許多變化，通常會配上白吐司和酸黃瓜。

**台灣吃的到“龍蝦堡”的地方**  
地址：110台北市信義區松壽路18號Wilson Lobster 威爾森  
龍蝦堡 & Ireland's Potato 愛爾蘭薯  
營業時間：星期一至日 11:00-2:00  
電話：0213881999




Exotic Foodie

[大航海](#)
[北美洲](#)
[南美洲](#)
[非洲](#)
[亞洲](#)
[歐洲](#)
[Home](#)



加拿大Canada





**食物名稱：肉汁奶酪薯條**

**食物介紹：**  
肉汁奶酪薯條原先是加拿大魁北克發明的，後來變成加拿大最著名的小吃食物。是由薯條、起司塊、肉醬這三種東西做成的。酥脆的薯條搭配上起司塊，再淋上熱熱的肉醬，肉醬會將起司塊稍稍融化。



**食物名稱：薑汁汽水**

**食物介紹：**  
1898年，加拿大一位化學家暨藥師約翰·麥克勞克林(John J. McLaughlin)，在當地開設了飲料生產工廠，研發出新型的薑汁汽水，稱之為“Dry Style”也就是較接近現代風格的薑汁汽水。顏色淺黃，更加澄清，含水量較多，提升甜味，薑的味道則明顯降低，成為加拿大風靡一時的國民飲料。



**食物名稱：納奈墨條**

**食物介紹：**  
納奈墨條是一種起源於加拿大的糕點。奈奈條以發源地，西海岸城市納奈莫命名。製作簡單，不需要烤箱，在北美各地都很受歡迎。納奈墨條最下面一層用碎餅乾夾實，中間一層淡香草或奶黃味的糖霜，最上面淋一層融化的巧克力。其口感特殊，且美味。

**台灣吃得到“納奈墨條”的地方**

地址：110台北市信義區忠孝東路五段410-5號Maple Maple Cafe

營業時間：星期二公休，其他天則11:00-20:00

電話：028789559



Exotic Foodie
大亞洲 北美洲 南美洲 非洲 亞洲 歐洲

墨西哥Mexico

**食物名稱：墨西哥捲餅**  
**食物介紹：**  
 它主要是將肉、豆、碎奶酪等食品 and 各種醬放在墨西哥薄餅上，並把餅捲起來完全包裹。  
 它與墨西哥夾餅類似，但夾餅只是用薄餅將裡面的食物包裹住一半，而並非全部。  
 卷餅所用的餅通常比夾餅的餅要軟得多也大得多，要是為了更方便地包裹食物。  
 卷餅在包括墨西哥和美國在內的美洲地區十分流行，並根據當地風俗演化成各種樣式。

**食物名稱：墨西哥烤玉米**  
**食物介紹：**  
 玉米最早起源於墨西哥南部地區，是印地安人培育的主要糧食作物。  
 「elote」，被稱為「墨西哥街頭玉米」，是一款非常有人氣的墨西哥街頭小吃。  
 在烤好的玉米上塗上厚黃醬，撒上香料、奶酪和香菜，擠上青檸汁，就可以享用。

**食物名稱：墨西哥粽**  
**食物介紹：**  
 墨西哥粽子在美國有著相當悠久的傳統和我們熟悉的肉粽有類似的外觀都是用植物的葉子包裹著調味過的肉、澱粉等等拿去蒸煮。  
 不過和台灣的肉粽不同之處在於，墨西哥粽子主要是玉米粉揉搓成的麵團包裹著絞肉、起司、蔬菜、水果和最重要的靈魂般的食材——辣椒於內。  
 而外面則主要是以玉米葉，有些區域則習慣用香蕉葉包裹。  
 之後再簡單的以棉繩或者一小片葉子綁好固定，蒸熟之後就可以食用。

**台灣吃的到"墨西哥捲餅"的地方**  
**地址：**330桃園市桃園區萬壽路三段204號近桃火車站Taco Loca  
**Taco Loca** 可墨西哥捲餅  
**營業時間：**星期日公休，星期一至六12:30-21:00  
**電話：**0961191279



## 9. 南美洲

秘魯 Peru

**食物名稱：秘魯烤雞**

**食物介紹：**  
秘魯烤雞是當地很常見的美食，且每年7月的第三個星期日是「烤雞節」，會加上辣椒、茴香、醬油、蒜頭、檸檬汁等香料，外皮酥脆而裡頭雞肉軟嫩，通常還會搭配薯條和沙拉一起吃。

**食物名稱：烤/炸天竺鼠**

**食物介紹：**  
「Cuy」天竺鼠，是秘魯很受歡迎的一道佳餚，庫斯科大教堂內的《最後的晚餐》、畫裡是在耶穌前的餐盤上，是聖地的焦脆，四腳朝天烤的天竺鼠，他們喜歡的烹調有兩種，一種是用炸的，另一種則是用火烤。

**食物名稱：檸檬醃生魚(Ceviche)**

**食物介紹：**  
秘魯的漁獲豐富，盛產各式海產，這道海鮮開胃菜，主要用檸檬汁或青檸來醃漬新鮮生魚，而在魚類的選擇上，會用海鱸魚或白身魚，檸檬的酸度會讓熟魚肉，讓生魚肉呈現煮熟了的口感，再伴上洋葱、哈魯辣椒和香草等配料，味道清爽，有些餐廳也會以鱈魚醬汁製作Leche de tigre (老虎奶)，釀中帶鹹的濃汁十分開胃。

**台灣吃得到「秘魯烤雞」的地方**  
地址：110台北市中正區松嶺街61-5號秘魯烤雞 Polleria  
營業時間：星期一至公休，星期三-五11:00-14:00/17:00-21:00，星期六日11:00-21:00  
電話：0979511140

智利 Chile

**食物名稱：餡餅**

**食物介紹：**  
智利在慶祝國慶的時候，一定會吃的食物就是餡餅，最有名的餡餅PINO口味是由牛絞肉、葡萄乾、水煮蛋和橄欖做成，每年都有舉辦製作餡餅的競賽，也會評選出全國最好吃的店家。

**食物名稱：海鮮燉湯**

**食物介紹：**  
智利是這個世界上最狹長的國家，它以廣闊的海洋線、純淨的海水和高質豐富海洋資源為世人所知，其中，「Curanto」，是智利烹飪肉和海鮮的方式，在一個坑里放入熱石頭，然後把雞肉、豬肉、香腸、海鮮、土豆餃子、土豆和各種蔬菜放在裡面，以上這些食材的每一層都蓋有大黃葉子，這樣可以把蒸氣鎖在裡面。



食物介紹：

食物介紹：  
黑豆類內最早記載於南布哥州的墨西哥，  
於殖民時期發展出來。  
這道菜最初是由被奴隸主人士剩下的食物，全部放在一起煮而成，所以也被稱為「奴隸菜」。  
目前這道菜被視為巴西的國菜。  
巴西黑豆牛肉中使用的豆類也因地區而異。  
傳統上人們會在每天下午或週日午餐食用黑豆牛肉，意在一餐為一頓完整的晚餐。  
通常由家庭共享，並搭配觀看足球比賽或其他社交活動等場合。



食物介紹：

食物介紹：  
當地人稱為「Churrasco」，是一種流行在南美的烤肉吃法。  
8世紀末，巴西的牛仔們開廚時經常以長柄串肉，在篝火上烤燒，沿著串，便形成了一種美味特巴西烤肉。  
經過五百多年的演變及歷代知名巴西烤肉廚師的傳承演化，  
傳到現代，巴西烤肉成了巴西的國宴美食，  
並更加精益求精，一種傳統文化，不斷地向世界各地傳播。



食物介紹：

葡萄牙語「Pão de Queijo」意思是「Bread of Cheese起司麵包」。

在巴西是很常見的烘焙品，可以當早餐配咖啡，鹹香順口的滋味也很適合當零食或下酒點心。

主要用木薯粉而非麵粉製成的起司麵包外脆內軟Q，口感有點像台灣人喜愛的韓國麻糬球，但口感更滑潤豐盈。

地址：830高雄市鳳山區建國路三段245號瀨屋樓・巴西料理・Café Saúde  
營業時間：星期一二三公休・星期四-日11:30-14:30/17:30-21:00  
電話：0919602988



## 10. 非洲

Exotic Foodie 大馬路 北馬路 南馬路 非洲 亞洲 歐洲

10

## 摩洛哥 Morocco

### 食物名稱：塔吉鍋(tagine)

食物介紹：

是一種北非菜式。

它所使用的容器命名。

這種容器可以保持菜餚的水分。

用這種容器製作的菜包括雞肉、羊肉、魚等，用姜、孜然等調味。

### 食物名稱：手把肉

食物介紹：

手把肉就是手抓羊肉。

把帶骨的羊肉按骨節拆開。

放在大鍋裡不加鹽和其它調味，用原汁煮熟。

吃時一手抓羊肉，一手拿蒙古刀割著吃。

### 食物名稱：古斯米(couscous)

食物介紹：

是一種源自馬格里布柏柏爾人的食物。

它由粗粒粉製造。

形狀和顏色都像小米。

## 台灣吃的到的地方

地址：106台北市大安區基隆路二段144巷3號塔吉摩洛哥餐廳

期

營業時間：星期一至休、星期二-日11:30-14:30/18:00-21:00

電話：02-7327296

Exotic Foodie

大洋洲 北美洲 南美洲 非洲 亞洲 歐洲 加

埃及Egypt

食物名稱：鷹嘴豆泥(Hummus)

食物介紹：

來自中東地區的鷹嘴豆泥(hummus)是世界知名的經典菜餚。

由鷹嘴豆、芝麻醬、蒜蓉及檸檬汁做成的。因為口感綿密絲滑，濃郁卻不膩，深受大家的喜歡。

食物名稱：法拉費(Falafel)

食物介紹：

源自於中東的油炸鷹嘴豆餅falafel，可以沾檸檬汁或薑蔥醬食用。充分補充日常豆類蛋白質。

食物名稱：埃及國王菜(Molokhia)

食物介紹：

在埃及是一種很普遍的湯品，以炒洋葱、蒜末及香菜加入牛肉高湯，以及molokhia 葉子一起煮，熬成蔬菜羹的樣子。

台灣吃得到的地方

地址：403台中市西區忠明南路505號SUMAC 2樓正南埃及阿拉伯美食

營業時間：星期一至休，星期二-日17:30-22:00

電話：無

Exotic Foodie
大陸菜 北美菜 南美菜 亞洲 歐洲 飲料

南非South Africa

**食物名稱：南非咖哩肉派(Bobotie)**  
**食物介紹：**  
 通常被認為是南非的國菜。  
 bobotie由碎肉（通常是羊肉或牛肉）和調味料和乾果混合而成，並配上一道美味的雞蛋羹。  
 它的起源是有爭議的，但傳統配方很可能由馬來人開普敦人帶到南非。

**食物名稱：南非三明治(Bunny Chow)**  
**食物介紹：**  
 是將方形麵包挖空填入咖哩的傳統街頭料理，人類學家特拉皮多認為，種族隔離政策是幫助南非孕育出豐富外帶美食文化的原因之一。

**食物名稱：酷希斯特(Koeksister)**  
**食物介紹：**  
 由洋人糖漿或蜂蜜的油炸麵團製成。  
 這個名字來源於荷蘭話單詞“koek”，意思是小蛋糕或餅乾。  
 也是英語的單詞“cookie”的起源。  
 “sister”可以指南面糖漿將甜甜圈編成辮子然後浸泡的傳統，他們在糖漿中，所以創造了這個標誌性的甜點。

**台灣吃的到的地方**  
 地址：32749桃園市新屋區二路112號南非美食小屋  
 營業時間：週一至公休，週二-日 11:00-14:00 / 17:00-20:00  
 電話：03-4971184

## 11. 亞洲

Exotic Foodie
大陸菜 北美菜 南美菜 亞洲 歐洲 飲料

哈薩克  
Kazakhstan

**食物名稱：巴什巴爾馬克**  
**食物介紹：**  
 是哈薩克的國菜。  
 音譯為五個手指(手抓肉)。  
 是使用煮熟的馬肉或羊肉加上湯、麵片做成，是哈薩克宴會上的主菜。

**食物名稱：包爾薩克**  
**食物介紹：**  
 是哈薩克族的一種小吃，也是一般招待客人的點心，常會配奶茶吃。

**食物名稱：奶疙瘩**  
**食物介紹：**  
 奶疙瘩是哈薩克族喜歡吃的一種食品。  
 被稱作“庫入特”(乾兒的意思)，是奶(牛奶、羊奶)的結晶體。  
 奶疙瘩有兩種，一種是甜奶疙瘩，一種是優酪乳疙瘩，可帶油可不帶油。




Exotic Foodie

大陸洲
北美洲
南美洲
亞洲
歐洲
非洲



蒙古Mongolia




**食物名稱：蒙古奶茶**  
**食物介紹：**  
 由磚茶煮成並帶有鹹味。  
 兩此種奶茶是蒙古族的傳統飲食習俗。  
 除了解渴外，也是補充人體營養的一種主要方法。




**食物名稱：手把肉**  
**食物介紹：**  
 手把肉就是手抓羊肉。  
 把帶骨的羊肉按骨節剖開，  
 放在大鍋裡不加鹽和其它調料，用原汁煮熟。  
 吃時一手抓羊肉，一手拿蒙古刀割著吃。




**食物名稱：蒙古餡餅**  
**食物介紹：**  
 餡餅是以當地特產的蕎麥麵製皮，牛羊豬肉為餡，  
 採用干焙水烹的方法製成。  
 蒙族餡餅是上地方美食。  
 是蒙族人家招待貴客的主要食品之一。


**台灣吃的到的地方**  
 地址：111台北市士林區後港街35號草原風蒙古火鍋  
 營業時間：星期一至五12:00-14:30/17:00-22:00，星期六日11:30-22:00  
 電話：0228863319





Exotic Foodie


大陸洲
北美洲
南美洲
亞洲
歐洲
非洲



約旦Jordan




**食物名稱：Mansaf**  
**食物介紹：**  
 是一道宴會料理，且是約旦社會文化活動的核心。  
 它和肉類和乳製品的農牧生活方式息息相關。  
 將大塊的燻羊或山羊肉與香料一起放入優格醬汁中烹煮，  
 然後搭配一團鹹黃米或布格麥的薄麵包一起享用。



**食物名稱：Jameed**  
**食物介紹：**  
 為乾燥的羊奶優格。  
 因為春季是羊奶最多的季節，  
 為了保存羊奶，貝都因人會將羊奶做成未發酵的羊奶士或優格球。  
 是Mansaf料理的重要配料之一。

Exotic Foodie
大陸洲 北美洲 南美洲 非洲 亞洲 歐洲

孟加拉  
Bangladesh





**食物名稱：Paratha**  
**食物介紹：**  
 印度最受歡迎的未發酵麵餅，  
 為薄片狀，彈牙有嚼勁。  
 做法主要是把酥油層層疊疊折起，為了打造酥皮的效果，  
 這是一種製作酥皮黏貼的技巧。



**食物名稱：樹魚咖喱**  
**食物介紹：**  
 國菜之一，也是最受歡迎的傳統菜餚之一。  
 樹魚用姜蒜和辣椒醬醃製，然後用小火慢燉，最後配上  
 芥末肉汁和米飯。  
 這是一種酸甜口味和辣味融合的菜餚。



**食物名稱：Rasmalai**  
**食物介紹：**  
 是一種由煮糖漿製成的濃稠甜酥，多數是扁圓形的，  
 是用牛奶和糖漿煮成的，  
 並加上藏紅花、開心果、印度煉乳和豆蔻作為裝飾。

**台灣吃的到的地方**  
 地址：404台中市北區福祥街28號天空之廚 孟加拉異國料理  
 營業時間：星期一至五：11:00-19:00 星期六：11:00-19:00  
 電話：0909029123



Exotic Foodie
大陸洲 北美洲 南美洲 非洲 亞洲 歐洲

菲律賓  
Philippine





**食物名稱：Sisig**  
**食物介紹：**  
 鐵板豬肉，全名為sizzling pork sisig。  
 是菲律賓的特色小吃之一。  
 主要是將豬頭的碎肉拿來炸乾炒，  
 最後再打一個蛋。



**食物名稱：HaloHalo**  
**食物介紹：**  
 HaloHalo是菲律賓語「混合在一起」的意思，長得很像台灣的冰水。  
 除此之外，冰上還會加很多色系的配料，  
 像是小果凍、蜜餞、甜豆，還有大部分的HaloHalo都會再加上一球紫芋口味的冰淇淋。



**食物名稱：Banana cue**  
**食物介紹：**  
 是當地著名的甜點之一。  
 是將香蕉炸過後裹上紅糖。  
 炸香蕉的做法來源於琉球，像烤肉一樣把香蕉串在竹籤上。

**台灣吃的到的地方**  
 地址：104台北市中山區雙城街43巷17號Cres-Art  
 Philippine Cuisine - 新山菲律賓料理  
 營業時間：星期一至五：11:00-20:00 星期六：11:00-20:00  
 電話：0225964712



## 12. 歐洲

Exotic Foodie

大洋洲 北美洲 南美洲 澳洲 亞洲 歐洲

德國Germany

**食物名稱：巴伐利亞白腸 (Weißwurst)**  
食物介紹：  
白腸是巴伐利亞的傳統香腸，由切碎的小牛肉和豬肉製作而成，調味料有薑片、肉豆蔻、小豆蔻、蔥、檸檬、洋蔥等等，香腸大約長四到五英寸粗，一英寸厚。傳統上，德國人會以白香腸、結結麵包、白啤酒作為早餐。而且正宗的慕尼黑式吃法是不用刀叉，用手直接拿著香腸，蘸上甜芥末後食用。

**食物名稱：咖哩香腸 (Currywurst)**  
食物介紹：  
咖哩香腸是典型的柏林小吃，它由一位叫Herta Heuwer的女士註冊專利。在德國東部，大部分路邊攤都販售咖哩香腸。即叫即煎的香腸上淋上茄汁、咖哩粉，搭配酥脆的薯條和爽口的酸黃瓜，是德國最常見的街頭美食。

**食物名稱：德國烤豬腳 (Schweinshaxe)**  
食物介紹：  
在德國，通常被稱為「豬肘」的火腿是一種令人印象深刻的烹調。用肉皮（或煮和稱為Kaschke）烤製，完成這一大部分豬肉，除了二公升啤酒。用一把大刀把你的原始巴伐利亞人放在骨頭上！

台灣吃的到的地方  
地址：106台北市大安區敦化南路二段63巷19號Der Löwe  
Bavarian Restaurant 巴釐子德國餐廳 B1  
營業時間：星期一至公休 星期三、五17:30-22:00 星期六12:00-15:00 17:30-22:00  
電話：023256487

Exotic Foodie

大洋洲 北美洲 南美洲 澳洲 亞洲 歐洲

德國Germany

**食物名稱：巴伐利亞白腸 (Weißwurst)**  
食物介紹：  
白腸是巴伐利亞的傳統香腸，由切碎的小牛肉和豬肉製作而成，調味料有薑片、肉豆蔻、小豆蔻、蔥、檸檬、洋蔥等等，香腸大約長四到五英寸粗，一英寸厚。傳統上，德國人會以白香腸、結結麵包、白啤酒作為早餐。而且正宗的慕尼黑式吃法是不用刀叉，用手直接拿著香腸，蘸上甜芥末後食用。

**食物名稱：咖哩香腸 (Currywurst)**  
食物介紹：  
咖哩香腸是典型的柏林小吃，它由一位叫Herta Heuwer的女士註冊專利。在德國東部，大部分路邊攤都販售咖哩香腸。即叫即煎的香腸上淋上茄汁、咖哩粉，搭配酥脆的薯條和爽口的酸黃瓜，是德國最常見的街頭美食。

**食物名稱：德國烤豬腳 (Schweinshaxe)**  
食物介紹：  
在德國，通常被稱為「豬肘」的火腿是一種令人印象深刻的烹調。用肉皮（或煮和稱為Kaschke）烤製，完成這一大部分豬肉，除了二公升啤酒。用一把大刀把你的原始巴伐利亞人放在骨頭上！

台灣吃的到的地方  
地址：106台北市大安區敦化南路二段63巷19號Der Löwe  
Bavarian Restaurant 巴釐子德國餐廳 B1  
營業時間：星期一至公休 星期三、五17:30-22:00 星期六12:00-15:00 17:30-22:00  
電話：023256487



## A collage of various Mediterranean dishes including hummus, falafel, pita bread, and vegetables.



食物介紹：

Tapas原意是小盤子。  
現指飯前開胃的小菜或是二頓正餐之間的點心。  
在西班牙的飲食文化中佔有很重要的位置。  
幾乎大餐廳和小館子都可以找到Tapas的身影。  
Tapas都是鹹的。  
分為冷食和熱食。肉類、海鮮和蔬菜等。  
其特色在於份量少種類多。一次可嚐到多種味道。



食物介紹：

西班牙海鮮飯是西餐三大名菜之一，與法國焗牛、義大利麵齊名。

源於西班牙魚米之都華倫西亞，直譯是大鍋燉飯。

此飯是當地星期日與法耶火節（Falles）的食品。

裡面加了藏紅花的米飯粒，搭配大量且多樣的新鮮海鮮，蝦子、螃蟹、蛤、牡蠣、魷魚、香氣撲鼻，令人垂涎欲滴。



食物介紹：

最基本的就是紅酒、汽水、橙汁、少許白蘭地和一些切乾水果，包括櫻桃、蘋果和檸檬等的混合搭配。天氣炎熱的時候，只有這樣的一杯才能讓人喝得過癮。Sangria 在西班牙隨處可以買到，從街邊小酒吧到五星級酒店，酸甜微 spicy 果果香、整體豐富順滑、沁人心脾的風味十分受當地人喜愛。無論是搭配正餐、tapas、還是飯後小酌，Sangria 一定是到西班牙旅遊必點，每日喝都不會膩的美味。

地址：105台北市松山區民生東路三段130巷18弄4號西班牙  
小酒館Hestia TAPAS BARI樓  
營業時間：星期一至公休、星期二~六17:30-22:00  
電話：0227153707



## A photograph of a table laden with various traditional Balkan dishes. In the foreground, there are several small round breads, a plate of meatballs in a sauce, and a plate of stuffed vegetables. In the background, there are more plates of food, including what looks like a large stuffed eggplant or pepper, and a plate of meat. The table is set with white plates and glasses, and the food is arranged in a casual, inviting manner.



食物介紹：

葡式海鮮飯包了種類繁多的海鮮，比如蝦、螃蟹、蛤蜊、魷貝等，不同地域的海鮮飯用的食材都不盡相同。葡式海鮮飯是最為地道的葡萄牙傳統美食，在西班牙的飲食文化中佔有很重要的位置。它不同於鄰國西班牙的海鮮飯paella，直觀上最大的區別是葡式海鮮飯是帶湯的。

品嚐新鮮的蝦肉和蟹肉，嚼著浸滿湯汁的米飯。



食物介紹：

Caldo Verde起源於葡萄牙北部。傳統上的原料是羽衣甘藍。由於其製作簡易，開胃異常而迅速傳遍各個葡語國家和地區。傳統的青菜湯製作時須將蔬菜切成碎片狀，並和土豆、橄欖油共同烹飪而成。在人們習慣再加入一些葡式香腸，味道更加鮮美。



食物介紹：

難以想像肉質超級柔軟，跟帶子人一樣很會處理單魚。  
涼拌上橄欖油，整個清爽不油膩，  
是夏日的最佳開胃菜！

地址：106台北市大安區忠孝東路四段216巷11弄12號  
TUGA葡萄牙餐廳  
營業時間：星期一公休，星期二-五12:00-15:00/17:00-23:00，星期六日  
12:00-23:00  
電話：0227526501



Exotic Foodie

大陸洲

北美洲

南美洲

澳洲

亞洲

歐洲

義大利Italy





食物名稱：炸海鮮

食物介紹：

發源地：那不勒斯 Naples

認為難得，那不勒斯擁有豐富新鮮的漁獲。

各式各樣的炸海鮮裝在廉價的紙盒裡。

擠上少許酸爽的檸檬汁。

就是最讓人滿足的港邊街頭小吃。



食物名稱：牛肚包

食物介紹：

發源地：佛羅倫斯 Florence

牛肚在加了香料的番茄湯裡燉煮後變得柔軟多汁。

夾在麵包裡一起塞滿放入鐵裡。

肉汁四溢的鹹香讓人一口接一口。



食物名稱：千層酥

食物介紹：

發源地：坎帕尼亞 Campania

這個較不為人知的大利甜點。

千層外皮夾著纖維，內餡則是香甜的瑞可塔(ricotta)起司。

香軟綿密。

台灣吃的到“炸海鮮”的地方

地址：106台北市大安區忠孝東路四段170巷17弄7號Botega del vin

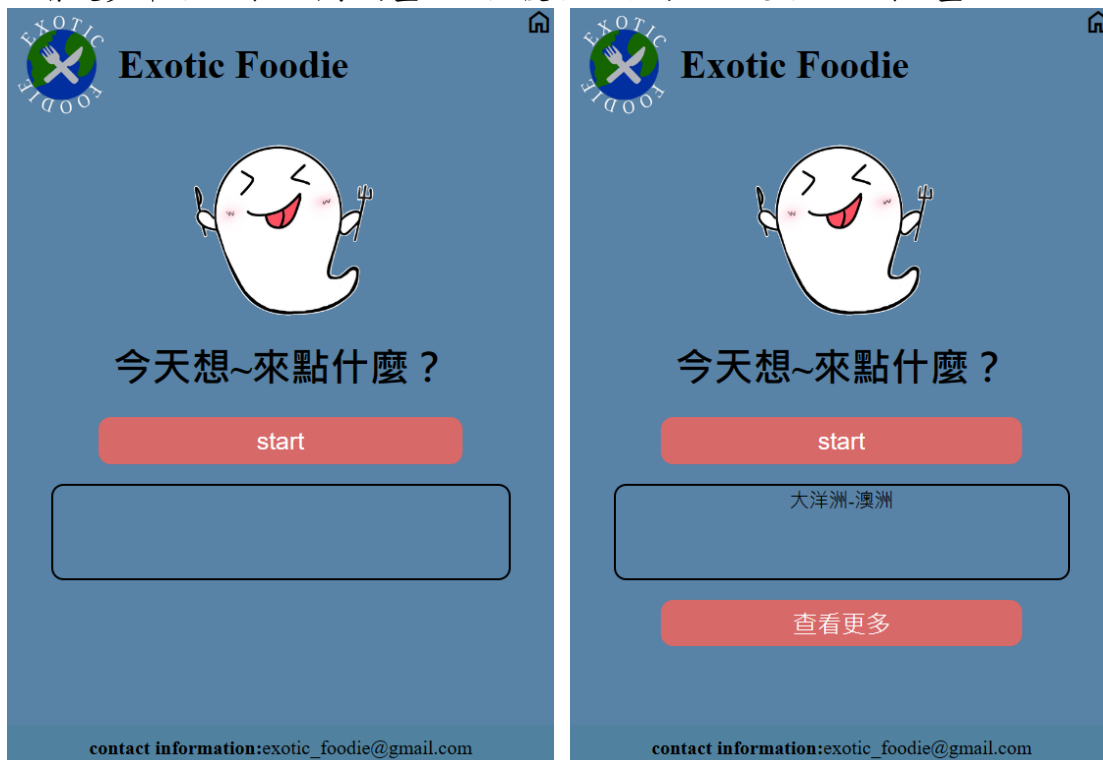
營業時間：星期一至日 11:30-14:00/17:30-22:00

電話：0227525330

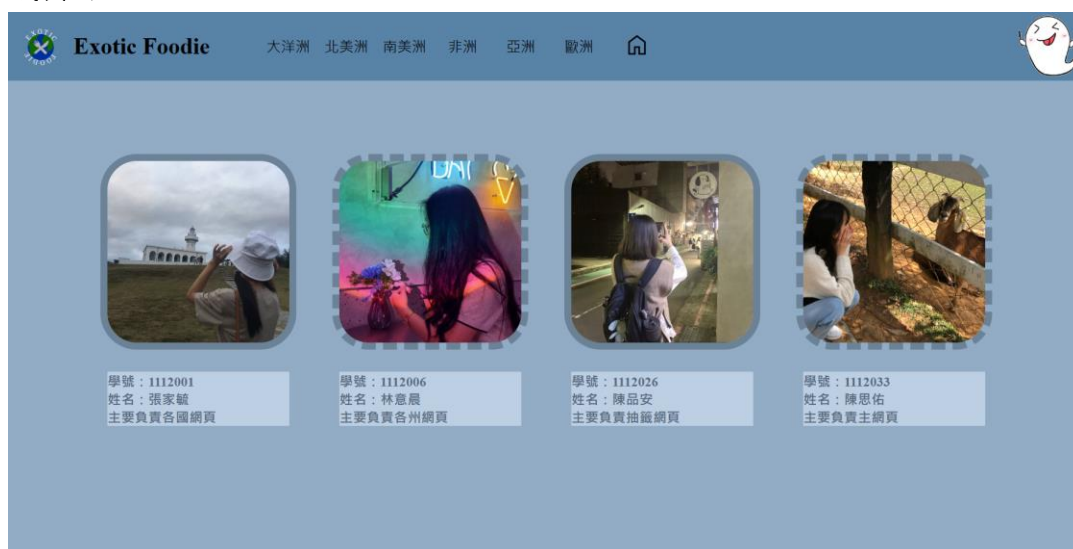


#### 4. 抽籤系統：

按下Start即可抽籤，抽完後會跑出右邊的圖，包含洲和國家，點擊下方的查看更多即可跳到該國家的畫面，然後右上方的home鍵可以回到主畫面。



#### 5. 成員介紹：



## 四、 網站時程規劃

### 1. 預設

任務名稱	4/17-4/30	5/1-5/14	5/15-6/4	6/5-6/15
資料搜集完成				
主頁網站完成				
六大洲內頁網站完成				
修改小細節				

### 2. 實際

任務名稱/時間	04/17-04/30	05/01-05/07	05/08-05/14	05/15-05/21	05/22-05/28	05/29-06/04	06/05-06/11
修改網頁設計初稿							
資料蒐集							
主頁網站完成							
抽籤系統完成							
國家內頁完成							
全部網頁完成							
網頁進行最後的確認							

## 五、 網站執行進度

1. 蒐集資料：完成
2. 主頁網站：完成
3. 六大洲內頁網站：完成
4. 國家內頁網站：完成
5. 抽籤系統：完成
6. 成員介紹：完成
7. 無未完成項目

## 六、 工作分配

學號/姓名	網站資料查詢	程式	草圖	其他
1112021張家毓	歐洲	國家內頁	理念圖	錄製網站使用影片
1112006林意晨	大洋洲+非洲	洲頁面	Logo	報告投影片
1112026陳品安	北美洲+南美洲	抽籤系統	主頁圖	專案報告書
1112033陳思佑	亞洲	主頁+成員介紹	地圖	網頁程式碼總整理

## 七、 遭遇問題

- 問題1：**組員討論時，因為溝通上有一些問題，每位組員的空閒時間不一致，想要尋求幫助的話都要等很久。  
**解決方案：**經過大家一起溝通提出這項問題後，我們有得到一致的時間進行這項作業的討論。
- 問題2：**在製作國家內頁，組員在檢查的時候才發現，因為電腦大小的不同，導致版面跑掉。  
**解決方案：**原本只有用一層flex，後來在加來一層flex合在一起，才解決這項困難。
- 問題3：**在製作抽籤系統的時候，不知道要如何放上抽籤結果和查看更多。  
**解決辦法：**後來經過上網查詢，在程式碼上加入var items才可以放入。
- 問題4：**將所有網站程式碼放入github遇到很大的困難。  
**解決辦法：**經過和組員一起討論、上網查詢、參考老師的講義才完成。