

監獄美食！嘿嘿！覺得特別！

【升級版 監獄美食】

<http://www.eat-travel.com.tw/eat/20140814/6447357/>

#飲食男女 每天都讓你眼目一新～

<http://www.eat-travel.com.tw/>



103年8月13日出版「飲食男女」

壹週刊專題報導 純手工天婦羅!!

▲自作的「手工天婦羅」魚膠比例高，因此一般都不夠飽厚。(110元/份)

既然是沖繩特色，靠海吃海的基本點，原料不同的自然就是海味了。他們也繼續以「越職工巧」為品牌，推出「手工天婦羅」和「手工魚丸」。展現沖繩特色。魚膠製作的口感關鍵就是食材和比例。經過公開拍攝，目前市場提供魚膠的是「基隆信義天婦羅」。老闆李茂林是隻生人，現在和監獄獄生們，提供的原料自然不敢馬虎。

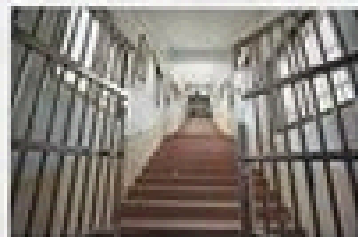
監獄比監獄3次，前後辦了10年，後來決定再拿高品質好手藝和味道，自己創業。

基隆

敗部復活的手工海味

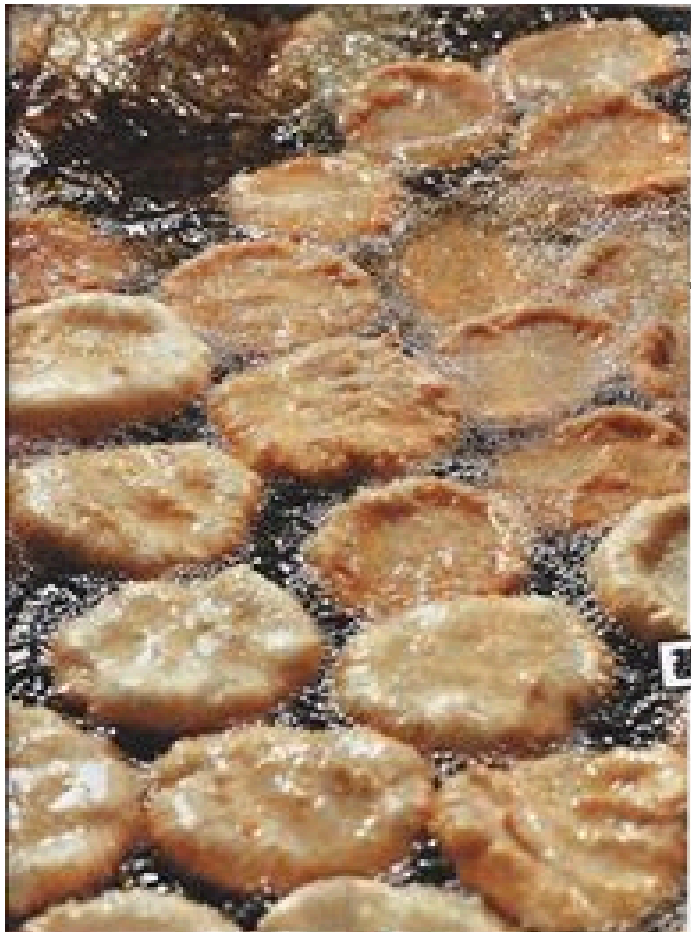


李茂林說，「我們傳統的原料是鰻魚膠，雞肉佔3成。」有訂單才選料制作的「天婦羅」。先由同學把魚膠搗成碎粒大小，再利用手壓和手掌輕壓，接著下鍋油炸。煎好後的天婦羅上澆醬可吃三條湯條，就是同學留下的「福豆」。也是手工的最好證明。如此手工制作的都不碎，比一般的要厚。口感軟中等Q，完全不輸開口水。



▲「基隆監獄」本座就是個中山車站，裡面有大量咖啡，是一大特色。

基隆監獄
電話：02-2466-4732 網址：www.kjg.moj.gov.tw
地址：中正路，基隆市



可惜不能直接吃出口感，否則「手工天婦羅」絕對是火拼到底。





【基隆 敗部復活的手工海味】

既然要拼特色，靠海吃海的基隆監獄，最與眾不同的自然就是海味了，他們也順勢以「雞籠工坊」為品牌，推出「手工天婦羅」和「手工魚丸」，展現臨港特色。魚漿製品的口感關鍵就是食材和比例，經過公開招標，目前得標提供魚漿的是「基隆信義天婦羅」，老闆李茂林是更生人，現在和監獄做生意，提供的原料自然不敢馬虎。



油炸的「手工天婦羅」魚漿比例高，也比一般甜不辣要厚。（110元／包）



飲食男女

油炸的「手工天婦羅」魚漿比例高，也比一般甜不辣要厚。（110元／包）可惜不能在基隆廟口夜市擺攤，否則「手工天婦羅」絕對會大排長龍。

李茂林說：「我們魚漿的原料是鯊魚條，魚肉佔 8 成。」有訂單才進料製作的天婦羅，先由同學把魚漿搓成棒球大小，再利用手指和手掌輕壓，接著下鍋油炸，剛起鍋的天婦羅上微微可見三條溝槽，就是同學留下的「指印」，也是手工的最好證明。如此費工製作的甜不辣，比一般的要厚，口感軟中帶 Q，完全不輸廟口水準。



「手工魚丸」本來是同學的失敗作，在技訓班導師的改良下，翻身成為熱門商品。（115 元／包）

另一樣招牌魚丸則是失敗作的敗部復活，導師于明麗笑說：「本來我是要教福州魚丸，才會加了豬肉餡，沒想到同學直接把魚漿和豬肉混在一起，試了發現味道居然很不錯，就再稍微改良一下，變成現在的樣子。」加了豬肉的手工魚丸，不但風味獨具，而且完全不加硼砂，有自然的彈勁。這也告訴我們，人生海海，即使犯了錯誤，只要努力，也是有機會翻身的喔！



手工魚丸經過水煮定型後要立刻撈起，才有最好的口感。



有多種口味的「黃金一口酥」，還刷上蛋液，呼應緊鄰的九份「黃金山城」。（100元／12個）



驚鴻一瞥的「法文」刺青，讓同學做的「卡拉棒」更有異國風情。（75元／10根）



技訓班導師于明麗（右一）多才多藝，除了魚丸、天婦羅，也同時指導烘焙作業。



一監一特色，依山傍海的基隆監獄，端出的美妙海味充滿在地風情。

103 年度基隆監獄自營作業原料得標供應商信義天婦羅



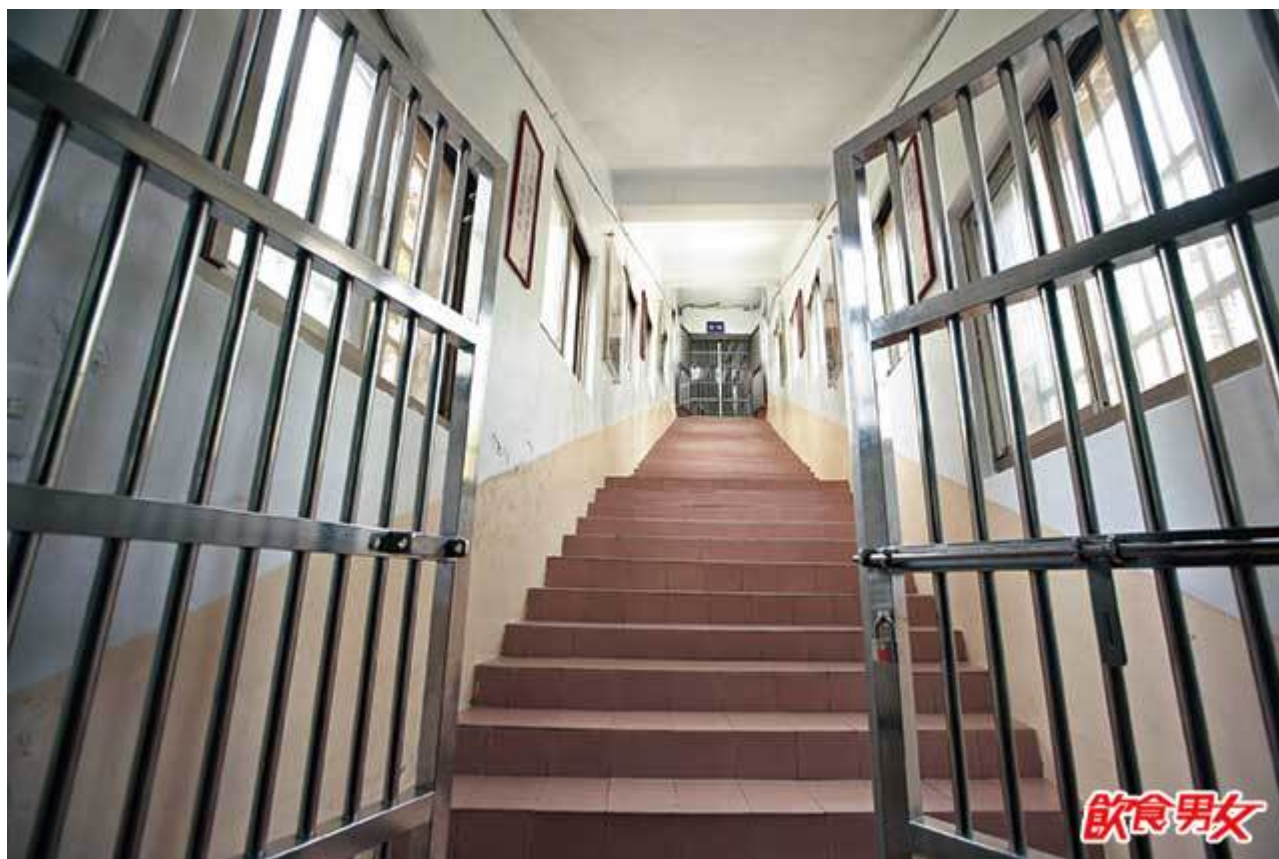
我進出監獄 3 次，前後關了 18 年，後來決定傳承媽媽的好手藝和味道，自己創業。基隆信義天婦羅 老闆李茂林

基隆監獄

電話：02-2466-6732

網址：www.klp.moj.gov.tw

備註：可宅配，運費另計。



「基隆監獄」本身就是個小山坡地，裡面有大量階梯，是一大特色。