

米其林美食



很多人都聽過《米其林指南》。它是法國米其林輪胎公司出版的一本美食和旅遊的書，書中介紹了世界各地的餐廳，幫助人們找到好吃的東西。其中最有名的是紅色封面的「紅色指南」，裡面介紹的餐廳，從便宜的小吃到高級的料理都有。為什麼有這本書呢？最早的時候米其林公司想推廣汽車旅行，所以出版了這本指南，裡面有加油站、旅館和餐廳的資訊。現在介紹餐廳成了這本書最重要的部分。

在臺灣，有四個城市有米其林餐廳，那就是臺北、臺中、臺南和高雄。高級的餐廳被米其林公司給予一顆到三顆的「米其林星星」，代表不同的等級。還有專門賣「平民美食」的「必比登推介」餐廳，價格不貴但很美味，如果用一千元新臺幣就能吃到三道好菜，便能入選這類餐廳。此外，為了推廣美食旅遊，臺北市政府還設計了米其林美食路線，臺中觀光局也推出美食地圖，幫助遊客找餐廳。

臺灣的米其林餐廳，你不只吃得到臺灣菜，還能吃到日本菜、法國菜、印度菜等世界各地的料理。因為臺灣是一個多元文化的社會，大家願意接受不同的文化和味道，也有越來越多的年輕廚師，他們在國內外學習後，再把廚藝和臺灣本地食材結合，創造出更多新的菜色。

你也想吃吃看這些米其林美食嗎？歡迎來臺灣，一邊旅行，一邊體驗美食和文化！

作者 | 王瑋姁老師

Michelin Gourmet Food

Many people have heard of the *Michelin Guide*. It is a food and travel book published by the French Michelin tire company, featuring restaurants from around the world to help people find good food. The most famous one is the red-covered *Red Guide*, which includes

everything from affordable small eats to fine dining. Why was this book created? Originally, Michelin wanted to promote automobile travel, so the guide included information on gas stations, hotels, and restaurants. Today, restaurant recommendations have become its most important feature.

In Taiwan, four cities have Michelin restaurants: Taipei, Taichung, Tainan, and Kaohsiung. Fine dining restaurants may be awarded one to three Michelin stars, representing different levels of recognition. There are also Bib Gourmand restaurants that specialize in affordable yet delicious food. These are selected eateries where you can enjoy three great dishes for less than 1,000 New Taiwan dollars. To further promote culinary tourism, the Taipei City Government has designed Michelin food routes, while the Taichung Tourism Bureau has launched food maps to help visitors find restaurants.

At Michelin-starred restaurants in Taiwan, you can enjoy not only Taiwanese cuisine but also Japanese, French, Indian, and other international dishes. Taiwan is a multicultural society where people are open to different cultures and flavors. More and more young chefs, after studying at home and abroad, are combining their culinary skills with local ingredients to create new dishes.

Would you like to try these Michelin delicacies too? Come to Taiwan- travel around while experiencing its food and culture!

生詞

輪胎 lúntāi N tire

- ◆ 糟糕！我的汽車輪胎破了！
- ◆ 這家公司專門出產汽車輪胎。

出版 chūbǎn V / N to publish ; publication

- ◆ 他計劃明年出版一本書。
- ◆ 這家出版社出版了很多有名的書。

美食 měishí N gourmet food, cuisine

- ◆ 臺灣有很多美食，像是小籠包、牛肉麵和珍珠奶茶。
- ◆ 一桌子好吃得不得了的美食，每種都吃的話，一下子就飽了。

旅遊 lǚyóu N/ V tourism; to travel

- ◆ 這條旅遊路線很受外國人的歡迎。
- ◆ 旅遊讓我放鬆，也讓我學習不同的文化。

封面 fēngmiàn N cover (of a book, magazine, album)

- ◆ 這本雜誌的封面設計得非常特色。
- ◆ 請你把那本藍色封面的旅遊書拿過來給我。

料理 liàolǐ N dish, cuisine

- ◆ 臺南的料理大部分吃起來都甜甜的。
- ◆ 這家餐廳的料理很有名，因為加入了當地季節性的水果。

推廣 tuīguǎng V/ N to promote, promotion

- ◆ 我們週末打算到鄉下推廣環境保護的觀念。
- ◆ 便利商店正在推廣一種新的飲料，這週買一送一。

資訊 zīxùn N information

- ◆ 現代人常常上網找可利用的資訊。
- ◆ 想知道臺灣旅遊資訊，就上觀光局的網站看看吧！

給予 gěiyǔ V to give

- ◆ 老師給予我很多的鼓勵和關心。
- ◆ 父母給予孩子的照顧和愛，是用錢買不到的。

代表 dàibiǎo V/ N to represent, to stand for ; representation

- ◆ 這三顆星代表著米其林餐廳的等級。
- ◆ 牛肉麵、小籠包和珍珠奶茶是臺灣美食的代表。

等級 děngjí N level, grade, rank

- ◆ 這家飯店是五星等級的。
- ◆ 這塊牛肉的等級很高，做成牛排的話，應該非常美味。

專門 zhuānmén VS/ ADV specialized, professional ; especially, specifically

- ◆ 在臺灣有很多飲茶的專門店，想喝什麼茶都有。
- ◆ 我今天專門來找你，想和你談一談這個計畫。

價格 jiàgé N price

- ◆ 價格高的商品不代表品質也高。
- ◆ 這家餐廳的菜不太貴也好吃，價格很合理。

美味 měiwèi VS delicious, tasty

- ◆ 這道菜相當美味，有機會的話，我還會再點一次。
- ◆ 在這座城市裡，哪裡能找到又美味又健康的菜呢？

平民 píngmín N ordinary people, common folks

- ◆ 這是一家平民也吃得起的餐廳。
- ◆ 平民文化，才是真正代表一個國家的文化。

入選 rùxuǎn V to be selected, to be chosen, to make it into

- ◆ 阿里山在2024年入選最受外國人歡迎的旅遊景點。
- ◆ 臺北、高雄和臺中入選了臺灣最適合生活的城市。

設計 shèjì V/ N to design ; design

- ◆ 這條旅遊路線是特別為觀光客設計的
- ◆ 他把自己的家設計得非常舒服，也非常漂亮。

路線 lùxiàn N route, itinerary

- ◆ 這是一條結合美食和文化的旅遊路線。
- ◆ 你知道有哪些交通路線能到那座國家公園嗎？

推出 tuīchū V to launch, to release

- ◆ 我們最近推出了新菜單，你有興趣吃吃看嗎？
- ◆ 為了吸引外國人來臺灣學習華語，臺灣華語教學資源中心推出了很多有趣、有用、免費的學習教材。

多元 duōyuán N diverse, multicultural

- ◆ 我們學校的學生來自多元的文化背景，所以在課堂上常聽得到不同的想法。
- ◆ 在大城市裡，你可以看到多元的飲食文化，世界各地的料理差不多都吃得到。

接受 jiēshòu V to accept, to receive

- ◆ 我願意接受所有人的建議。
- ◆ 這所大學接受了我提出的入學申請。

廚師 chúshī N chef

- ◆ 廚師每天在廚房裡準備很多菜。
- ◆ 將來我想成為一位有名的廚師。

食材 shícái N ingredients

- ◆ 這些食材都是一大早從菜市場買來的，非常新鮮。
- ◆ 我媽媽非常注重我們的飲食健康，每次選擇食材時都很小心。



菜色 càisè N dishes

- ◆ 昨天的晚餐一共有三道菜色。
- ◆ 華人過年的時候，桌子上總是擺滿了豐富的菜色。

體驗 tǐyàn V / N to experience ; an experience

- ◆ 到各地旅行能讓我們體驗多元的文化。
- ◆ 參加書法比賽是一個難忘的文化體驗。

米其林指南 Mǐqílin Zhǐnán Michelin Guide

The *Michelin Guide* is a famous restaurant and travel guidebook published by the Michelin tire company in France, best known for awarding Michelin stars to outstanding restaurants.

紅色指南 Hóngsè zhǐnán Red Guides

The *Red Guide* is the Michelin Guide's restaurant edition, best known for awarding Michelin stars.

米其林星星 Mǐqílin xīngxīng Michelin stars

Michelin stars are ratings in the Michelin Guide that recognize the quality of a restaurant, ranging from one to three stars.

必比登推介 Bìbǐdēng tuījiè Bib Gourmand recommendation

The Bib Gourmand is a Michelin Guide distinction given to restaurants that serve good food at a reasonable price.

平民美食 píngmín měishí affordable gourmet food, everyday gourmet food

Simple and affordable food for ordinary people, usually cheap, tasty, and easy to find. Often sold at street stalls or small local shops, reflecting the local culture and daily life.

語言點

成了.....的部分

A has become (the most important) part of B.

用來說明某件事或某個人，在某個情況下已經變成關鍵或核心。

- ◆ 飲食健康成了大家最關心的部分。
- ◆ 網路已經成了我們生活中最重要的部分。
- ◆ 臺灣人愛喝茶，茶不但是每天的飲料，也成了臺灣文化的一部分。

此外 in addition / besides / moreover / furthermore

表示在已有的基礎上，再補充新的內容。

- ◆ 他每天練習中文，此外也常常看中文電影。
- ◆ 他的英文說得相當流利，此外還會日文和韓文。
- ◆ 我們參觀了博物館，此外還去吃了當地有名的小吃。

越來越..... more and more + adjective ; adverb

表示事物的程度逐漸加深或變化，用來說明某種情況隨著時間推移不斷增強。

- ◆ 他說中文說得越來越流利。
- ◆ 現在越來越多的人開始注意健康。
- ◆ 城市裡的車子越來越多，空氣也變差了。

把A和B結合

to combine A with B, to integrate A and B, to bring A and B together

把兩個事物放在一起，形成一個新的整體，常用於研究、工作、生活等語境。

- ◆ 我們要把創意和技術結合，做出新的品牌。
- ◆ 老師教我們怎麼把語法和口語練習結合。
- ◆ 這道菜是把臺灣味道和法國料理結合以後，做出來的。

一邊.....一邊.....

while... at the same time, do A while doing B at the same time

用來表達兩個動作同時進行。

- ◆ 我喜歡一邊散步，一邊聽音樂。
- ◆ 她一邊準備報告，一邊跟朋友聊天。
- ◆ 我們可以一邊學中文，一邊了解臺灣文化。

● 詞彙選擇

作答說明：請根據句子內容，選出最合適的詞彙填入空格處。

Instructions: Choose the most suitable word to fill in the blank based on the sentence content.

01. () 《米其林指南》最早是為了_____汽車旅行而出版的。
A. 推廣 B. 出版 C. 給予
02. () 米其林公司是一家法國的_____公司，但它出版的書卻讓人想到美食。
A. 廚師 B. 輪胎 C. 汽車
03. () 紅色指南的_____上印著醒目的白色字，非常有名。
A. 封面 B. 路線 C. 價格
04. () 這本書介紹了許多世界各地的餐廳和旅遊_____。
A. 食材 B. 資訊 C. 等級
05. () 高級餐廳被米其林公司_____星星，表示它的料理水準。
A. 給予 B. 接受 C. 推出
06. () 入選「必比登推介」的餐廳，價格不貴，食物卻非常_____。
A. 平民 B. 香濃 C. 美味
07. () 這家餐廳的特色小吃很有名，去年_____「必比登推介」名單。
A. 設計 B. 入選 C. 推出
08. () 臺北市政府_____了米其林美食路線一書，讓遊客更容易安排旅程。
A. 設計 B. 推廣 C. 出版
09. () 很多城市的觀光局也_____了美食地圖，介紹當地有名的餐廳。
A. 廣告 B. 推出 C. 發明

10. () 臺灣是一個_____文化的社會，人們願意接受不同國家的飲食。
A. 多元 B. 精緻 C. 平民
11. () 許多年輕廚師到國外學習做菜的方法後，把_____食材和外國料理
結合起來。
A. 本方 B. 本地 C. 外地
12. () 來臺灣旅遊的遊客，可以一邊旅行，一邊_____各種多元的道地
料理。
A. 接受 B. 體驗 C. 設計

● 答案

01. (A) 推廣	05. (A) 給予	09. (B) 推出
02. (B) 輪胎	06. (C) 美味	10. (A) 多元
03. (A) 封面	07. (B) 入選	11. (B) 本地
04. (B) 資訊	08. (A) 設計	12. (B) 體驗

● 段落重組

作答說明：請把下列四個句子依照正確的內容順序排列成一個完整段落。

Instructions: Please arrange the following four sentences in the correct order to form a complete paragraph.

1. 米其林指南的起源與目的

- A. 《米其林指南》是法國米其林輪胎公司出版的美食和旅遊書。
- B. 因此最早出版時，書裡除了餐廳，還有加油站和旅館的資訊。
- C. 一開始，米其林公司原本希望透過這本書來推廣汽車旅行。
- D. 後來，介紹餐廳變成這本書最重要的部分。

答：_____

2. 臺灣的米其林餐廳與城市

- A. 在臺灣，共有四個城市有米其林餐廳：那就是臺北、臺中、臺南和高雄。
- B. 這些高級餐廳會被米其林公司給予星星，不同數目的星星代表不同的等級。
- C. 除了高級餐廳，還有「必比登推介」餐廳，主打平民美食，價格不高卻很美味。
- D. 因為價格不高，如果三道菜只要一千元新臺幣，就有機會入選這個名單。

答：_____

3. 臺灣美食與多元文化

- A. 這些多樣的料理能讓遊客體驗到臺灣開放又創新的飲食文化。
- B. 為什麼呢？主要是臺灣是一個多元文化的社會，人們願意接受不同的文化和味道。
- C. 另外還有許多年輕廚師在國內外學習後，把廚藝和本地食材結合，創造出新的菜色。
- D. 在臺灣的米其林餐廳，不只能吃到臺灣菜，還能吃到日本、法國、印度等各國料理。

答：_____

● 答案

1. A → C → B → D

2. A → B → C → D

3. D → B → C → A

● 閱讀回答問題

作答說明：請根據文章內容，回答下列問題。

Instructions: Please answer the following questions based on the content of the passage.

1.《米其林指南》是一本什麼樣的書？

2.為什麼米其林公司出版這本《米其林指南》？

3.《米其林指南》從一開始出版到現在，有什麼樣的改變？

4.為什麼在臺灣的米其林餐廳，吃得到世界各地的料理？

5.在臺灣的年輕廚師有什麼多樣的作法？

● 參考答案

-
- 1.《米其林指南》是一本美食和旅遊的書，書中介紹了世界各地的餐廳，幫助人們找到好吃的東西。
 - 2.米其林公司出版這本《米其林指南》最早的時候是想推廣汽車旅行。
 - 3.一開始是介紹加油站、旅館和餐廳的資訊，現在介紹餐廳成了這本書最重要的部分。
 - 4.因為臺灣是一個多元文化的社會，大家願意接受不同的文化和味道，也有越來越多的年輕廚師，創造出更多新的菜色。
 - 5.年輕廚師在國內外學習後，再把廚藝和臺灣本地食材結合，因此創造出更多新的菜色。



Rất nhiều người từng nghe qua “Cẩm nang Michelin”. Đây là loạt sách về ẩm thực và du lịch, do công ty lốp xe của Pháp là Michelin xuất bản, giới thiệu các nhà hàng trên khắp thế giới, giúp mọi người tìm được những món ăn ngon. Nổi tiếng nhất trong số đó là “Cẩm nang Đỏ” với bìa màu đỏ, giới thiệu các nhà hàng quán ăn từ đồ ăn vặt giá rẻ đến ẩm thực cao cấp. Tại sao lại có cuốn sách này? Ban đầu Michelin muốn quảng bá việc du lịch bằng ô tô, nên đã xuất bản cuốn cẩm nang hướng dẫn này, bên trong có thông tin về trạm xăng, khách sạn và nhà hàng. Hiện nay nội dung giới thiệu về nhà hàng đã trở thành phần quan trọng nhất của cuốn sách này.

Ở Đài Loan, có bốn thành phố có nhà hàng đạt sao Michelin, đó là Đài Bắc, Đài Trung, Đài Nam và Cao Hùng. Các nhà hàng cao cấp được Công ty Michelin trao từ 1 đến 3 sao Michelin, đại diện cho các cấp độ khác nhau. Ngoài ra còn có các nhà hàng “Bib Gourmand” chuyên bán những “món ngon bình dân”, giá không đắt nhưng lại rất ngon, nếu chi 1000 Đài tệ mà gọi được tới 3 món, thì có thể được chọn vào danh mục nhà hàng loại này. Ngoài ra, để quảng bá du lịch ẩm thực, Chính quyền thành phố Đài Bắc đã thiết kế các tuyến đường ẩm thực Michelin, Sở Du lịch Đài Trung cũng phát hành bản đồ ẩm thực, để giúp du khách tìm nhà hàng.

Tại các nhà hàng đạt sao Michelin ở Đài Loan, bạn không chỉ được thưởng thức ẩm thực Đài Loan, mà còn có cả ẩm thực của nhiều nơi trên thế giới như món Nhật, món Pháp, món Ấn Độ, v.v. Vì Đài Loan là một xã hội đa văn hóa, mọi người sẵn sàng tiếp nhận những nét văn hóa và hương vị khác nhau. Cũng ngày càng có nhiều đầu bếp trẻ, sau khi học tập ở trong và ngoài nước đã kết hợp kỹ thuật nấu ăn với nguyên liệu bản địa Đài Loan để sáng tạo ra nhiều món ăn mới.

Bạn có muốn thử những món ăn đạt sao Michelin này không? Chào mừng đến Đài Loan, vừa du lịch, vừa trải nghiệm ẩm thực và văn hóa!