

炸雞官財板水源街新寵

專題報導

雖然德州炸雞倒了，可是江山代有才人出。在水源街上，近松濤側門的巷子內，又開了一家標榜肯德雞的口味、香雞排價位的美味大師。

「為什麼會開在巷子裡呢？」畢業自本校會計系的老闆表示，原本這裡想當作炸雞連鎖事業的管理中心，靈光一閃才變成門市。這位經營油炸粉事業的校友自信滿滿的表示，雖然沒有肯德雞光鮮的門面，但是將盡力把品質做到最好。

每塊炸雞用 8 種秘方調味，浸泡 12 個小時才可以炸。一塊卡啦脆雞賣 35 元，另有特餐、全家餐等套餐。雖然店裡還在草籌，一時還看不出門道，但聽起來學長真的是把這裡當成麥當勞經營，不過沒有附贈麥當勞叔叔玩具罷了。聽說這兒 10 月 18 日要試賣，還不知道有沒有送汽球，有空來看吧！

另外，喜歡嘗試新口味的饕客要注意了，號稱在臺北還吃不到的法式官財板，即將在墮落街出現！

「咦，棺材板不是臺南名產嗎？而且字也不對啊！」沒錯，棺材板以前雖然和鱔魚麵、擔仔麵、意麵同屬四小天王級的特產，不過隨著時代進步，卻陷入日趨沒落的窘境。四年前有人將它改良並在花蓮試賣，不料竟大受歡迎，這便是法式官財板了（屬加盟店）。

金黃色外皮是吐司沾蛋油炸，內有黑胡椒、沙嗲、糖醋等口味醬汁，搭配雞、豬、牛、羊、魚等肉類，每份45元、並附紅茶。

2010/09/27

