



線上投稿

新聞摘要

本報公告

關鍵字搜尋

焦點新聞 | 影視娛樂 | 文化藝術 | 消費生活 | 旅遊美食 | 宗教之旅 | 政治經濟 | 社會新聞 | 地方新聞 | 科技農業 | 兩岸新聞 | 社團體育 | 麻辣閱讀

即時新聞：敬惠豐傳到白河蔡家 關係長！

地方新聞

分享：



## 新住民范秋水用台灣芥菜特製越式酸菜 水水越味美食料理教作酸菜排骨和炒蛋



2022-11-09 圖說：范秋水在三重新住民家庭服務中心示範如何用越式酸菜製作台灣美食。

(大成報記者張玉玲/新北報導)來自越南的范秋水有多方的才藝，不僅熟悉服飾市場，更具有中餐烹飪丙級證照，曾開設越式美食館，對於越式料理、法國麵包等，樣樣精通，尤其她擅長製作越式酸菜，更在網路上教人如何用酸菜熬煮排骨湯；也可以炒雞、鴨蛋，變成一道酸菜炒蛋。她說越式酸菜口感較脆甜，非常受到台灣人喜愛，除了可以上網訂購，她也寄賣在新莊四維市場友人的豬肉攤販售。



圖說：范秋水手作的越式酸菜色澤金黃 口感甘脆。

范秋水出生在越南西寧省，她的先生林輝炎在1998年，跟著朋友到越南考察投資環境，路過她媽媽開設的小吃店，入內吃了碗豬肉河粉，當秋水將河粉端到林先生面前，感覺他多看了幾眼，當下不以為意，沒想到這一眼，竟牽起千里姻緣。范秋水剛嫁來台灣，人生地不熟，整日待在家裡，直到家鄉帶來的一瓶魚露吃完了，才下樓尋找。2005年她接觸到社會局新住民家庭服務中心，在中心的培訓和社工的鼓勵下，參加了餐飲培訓課程，並考取證照，也在中心擔任通譯志工，協助其他新住民適應在台灣的生活。

范秋水說，每年11月到隔年3月，是芥菜採收的季節，也是她最忙碌的時候，不過她挑芥菜非常的用心，一定要找底部肥肥胖胖又有凹凸，她說這樣的芥菜經過汆燙殺青晾乾後，再劃開芥菜心，加入鹽巴、糖和她特調的越南香料，放入大甕中靜置5天發酵，即成色澤金黃上等的越式酸菜。今年的第一批酸菜已開甕開賣，她歡迎大家上網指數、訂購，店名是「水水越味美食料理專賣網店」。

(照片社會局提供)