金沙代表會代表出國考察報告

<table>
<tr><td colspan="2">考　察　人　員</td><td>張成爵</td></tr>
<tr><td colspan="2">考察地點/國家</td><td>中國大陸（廈門）。</td></tr>
<tr><td colspan="2">考　察　期　間</td><td>113 年 1 月 6 日至 113 年 1 月 7 日，計 2 天。</td></tr>
<tr><td colspan="2">考察事由/目的</td><td>觀光旅遊發展。</td></tr>
<tr><td colspan="2">報　告　日　期</td><td>113 年 1 月 8 日</td></tr>
<tr><td rowspan="3">本文</td><td>考 察 紀 要</td><td>廈門美食</td></tr>
<tr><td>考 察 心 得</td><td>廈門的海鮮大排檔很多，兼具菜品美味，價格親民，位置夠多，生意興隆，海鮮都是現點現煮，保證新鮮度服務生 也挺熱情的，端茶倒水，上飲料也很及時。
招牌菜有：
【廈門煎蟹】作為一家廈門的海鮮餐廳，最不可少的肯定是這道廈門煎蟹了！採用金秋時節的優質肥美硬殼膏蟹，對半切開後下鍋用香麻油煎煮，最大限度的保留食材的原汁原味，厚實的蟹肉，飽滿的紅膏，也只有上手才能吃得盡興了！
【水煮三鮮】這道水煮三鮮也是最能檢驗一家海鮮館的了，一般採用花蛤、鮮蝦、魷魚三種最常見的海鮮，搭配辣椒水煮，讓香辣味融入海鮮的鮮味之中。分量十足，蝦肉Q彈，魷魚爽脆，花蛤香辣好吃，價效比十足！
【漁味蝦蟹粥】用大石鍋端上桌來，超大一份，芳香四溢。一份蝦蟹粥里加入了不少的海蝦和螃蟹，雖然沒有煎蟹那麼大隻，卻也新鮮有肉。蝦蟹的鮮味融入了粥裡，讓粥吃起來鮮甜鹹適，很是不錯，讓人都吃得超飽！
【廈門薑母鴨】閩南地區的薑母鴨自然是來廈門必吃的，儘管不是海鮮，但是幾乎所有的海鮮館也都有這道菜。超多的薑片在和鴨肉經過一番火焰的“化學作用”之後，香味融為一體，鴨肉帶著薑片的微微辛辣，吃起香嫩可口！</td></tr>
<tr><td>建 議 事 項</td><td></td></tr>
</table>