

達拉斯的光華中文學校在10月19日及26日分開兩次舉行了臺灣美食博覽會，由TCML的學生們選擇一樣臺灣美食做研究報告，並且製作或購買美食帶來和參加的各界人士共同分享。本次的臺灣美食博覽會非常成功，吸引了眾多的各界人士參加，品嚐臺灣美食的樣品。中文學校用心的替每樣食物準備了看板，說明了食物的原由並列出了素材讓學生及參加的各界人士都能夠體驗臺灣的美食文化，10/19參加展出的有滷肉飯，臺灣的池上特產米，滷味（滷蛋，海帶及豆干），蛋餅，番茄炒蛋，麻婆豆腐，還有鳳梨酥，波霸奶茶。10/26臺灣食品包括了番茄牛肉麵，油飯，干鍋牛肉，蝦，還有海鮮，白木耳紅棗甜湯。在場的人士不但能夠實際體驗臺灣美食，還可以學到臺灣美食的由來及素材，進一步了解臺灣文化的重要一部分。



參展食品：麻辣香鍋

2026/6/17下午03:51:27

# 光華中文學校 台灣美食博覽會Taiwan Cuisine Expo

#「食在臺灣」的文化推展

光華中文學校

活動時間：2025-10-19~2025-10-26



10月26日參加學生

2026/6/17下午03:51:27

# 光華中文學校 台灣美食博覽會Taiwan Cuisine Expo

#「食在臺灣」的文化推展

光華中文學校

活動時間：2025-10-19~2025-10-26



10月19日的參加盛況

2026/6/17下午03:51:27

# 光華中文學校 台灣美食博覽會Taiwan Cuisine Expo

#「食在臺灣」的文化推展

光華中文學校

活動時間：2025-10-19~2025-10-26



參展食品：蛋餅

**滷味: 滷蛋、滷豆乾(Lǔ wèi: lǔ dàn, lǔ dòu gān)**  
**Soy Sauce Braised Dishes — Egg & Tofu**



中文名稱	English Name
滷汁	braising sauce
雞蛋	egg
豆乾	dried tofu
醬油	soy sauce
八角	star anise
糖	sugar

起源 / Origin

滷味是台灣家常及夜市常見的美食，以滷汁慢煮各種食材入味。  
 Lu Wei is a classic Taiwanese dish where various ingredients are slow-braised in a soy sauce mixture — a local favorite.




參展食品：滷菜豆干及滷蛋