

「臺灣好食X華語好學」牽起國際交流 友邦大使品佳餚

#JSCS #TCML #新海 #台灣好食華語好學

新海中文學校

活動時間：2026-09-02

「臺灣好食X華語好學」美食國際巡迴講座紐約場於9月2日在駐紐約辦事處舉行，透過臺灣料理示範、華語教學及文化分享，邀請友邦大使及貴賓從飲食與語言認識臺灣。現場來賓品嚐臺灣料理後紛紛豎起大拇指，以華語說出「好吃」、「讚」，氣氛熱絡。

本次活動邀請來自臺灣的主廚張克勤、路凱源現場示範烏魚子起司捲、刈包、鹽酥雞及牛肉麵等4道經典臺灣料理。兩位主廚從食材特色、料理步驟到烹調技巧逐一介紹，並分享不同料理所承載的臺灣飲食文化，讓貴賓不僅品嚐美食，也了解臺灣料理的故事。

活動由新海中文學校校長林依靜及臺灣華語文學習中心（TCML）主任江海寧共同主持，並配合主廚料理示範，進行中、英文雙語解說。兩位主持人將華語教學自然融入美食體驗，運用僑務委員會提供的教材，帶領與會貴賓學習料理名稱、常見食材及日常華語表達，讓來賓在輕鬆互動中實際體驗「品嚐美食、學習華語、認識臺灣」。

駐紐約辦事處大使李志強致詞表示，非常高興與友邦代表齊聚一堂，參與這場別具意義的臺灣美食文化交流活動。李志強並分享「要抓住一個人的心，先要抓住他的胃」以及「好東西要和好朋友分享」的說法，期盼以美食作為交流橋樑，讓更多國際友人認識臺灣、品味臺灣。

主辦人僑務委員鍾文忠致詞表示，日前於新澤西舉辦的「Taiwan Yes Market」臺灣夜市市集吸引近3,000名民眾參與，透過臺灣小吃、文化及表演，讓更多美國民眾近距離感受臺灣魅力。他並於活動中展示由女兒設計的活動T恤，並致贈現場貴賓留念。

來自臺灣的主廚張克勤、路凱源，為現場帶來豐富的臺灣飲食文化與精湛廚藝。張克勤擅長運用臺灣原生食材與傳統飲食文化，並以創新手法呈現臺灣原住民料理的獨特魅力。張克勤曾獲法國藍帶最高廚藝勳章，並多次代表臺灣參與國際廚藝競賽，榮獲多項金牌及國際榮譽。路凱源是現任臺北亞都麗緻大飯店米其林一星餐廳「天香樓」主廚，專精於精緻中華料理，對傳統手藝與現代餐飲美學皆有深厚造詣。路凱源於2021年獲頒法國藍帶美食協會亞太區騎士勳章，以卓越廚藝及對餐飲文化的貢獻獲得肯定。

活動中特別安排友邦大使上台參與製作，在主廚指導下親身體驗臺灣料理，同時學習華語詞彙。過程笑聲不斷，也讓原本的料理示範轉化為更具互動性的文化交流。

新海TCML主任江海寧特別感謝校長林依靜，以及所有到場協助活動的老師們。她表示，能夠擔任今晚活動的主持人，深感榮幸，也很高興能透過美食與語言，帶領來賓感受臺灣文化的魅力。

活動中，江海寧和林依靜生動介紹刈包「虎咬豬」名稱的由來，讓現場友邦大使們留下深刻印象。聽完故事後，大使們紛紛張大嘴巴，笑稱自己也化身成「老虎」，準備一口吃下「豬肉」，逗得全場笑聲不斷，氣氛格外熱絡。

活動尾聲，更特別介紹臺灣經典的彈珠汽水，為整晚活動畫下精彩句點。友邦大使們人手一瓶彈珠汽水，興致勃勃地體驗按下彈珠開瓶的樂趣，現場氣氛宛如共同開香檳慶祝一般，歡笑與驚喜交織，讓活動在一片歡樂聲中圓滿落幕，也為今晚留下令人難忘的美好回憶。

2026/9/22 下午 04:04:00

「臺灣好食X華語好學」牽起國際交流 友邦大使品佳餚

#JSCS #TCML #新海 #台灣好食華語好學

新海中文學校

活動時間：2026-09-02



「臺灣好食X華語好學」臺灣美食國際巡迴講座紐約場，9月2於駐紐約辦事處舉行，主辦單位、友邦大使、主廚及與會貴賓合影留念。

2026/9/22 下午 04:04:00

「臺灣好食X華語好學」牽起國際交流 友邦大使品佳餚

#JSCS #TCML #新海 #台灣好食華語好學

新海中文學校

活動時間：2026-09-02



烏魚子起司捲、刈包、鹽酥雞及牛肉麵等4道經典臺灣料理呈現給現場貴賓。

2026/9/22 下午 04:04:00

「臺灣好食x華語好學」牽起國際交流 友邦大使品佳餚

#JSCS #TCML #新海 #台灣好食華語好學

新海中文學校

活動時間：2026-09-02



友邦大使上台參與臺灣料理製作，在主廚張克勤、路凱源指導下親手體驗，並由新海TCML林依靜、江海寧同步進行華語教學，現場互動熱絡。



友邦大使品嚐現場製作的臺灣美食，透過味覺與語言體驗臺灣飲食文化。