

焗土窯操作說明

(訂食材者，內附圖
土窯專用報紙28大張，請珍惜使用)

步驟一：

▲約需30分鐘

- ◎挖取土塊約排六層(窯高約50分)，每層需內縮，土塊越大排越下層，接著往上放中土塊，繼續往上放小土塊。
- ◎土塊須貼緊，但不能用力擠壓。
- ◎收頂時，需特別小心，太用力會倒塌



步驟二：

▲約需1.5小時

- ◎生火：破舊報紙鬆揉三團；拾取細小木材、樹枝放於紙團上點燃報紙。
- ◎大火：不停加木材，火勢不要中斷，燒至窯內外土塊通紅即可。
- ◎同時，將食材用報紙包牢，詳圖示張數(訂食材者，內附28張大報紙)，並於入窯前沾濕。
- ◎注意：蕃薯需洗乾淨。



步驟三：

▲約需30分鐘

- ◎灶前挖約30X30公分小坑洞，將窯內一半炭火挖至小坑洞；平放入雞蛋，將剩餘炭火掏出覆蓋於雞蛋上用少許砂土覆蓋。
- ◎由灶門將不易熟的肉品(土窯雞、排骨、台灣鯛)放置於窯內最下層，後再放置蕃薯於灶門口內。
- ◎小心翼翼破(拆)窯頂；放入其餘食材：杏鮑菇等。
- ◎把高溫紅熱土塊，均勻排放於食材上，最後覆砂土約5公分(完全不見冒煙為佳)



步驟四：

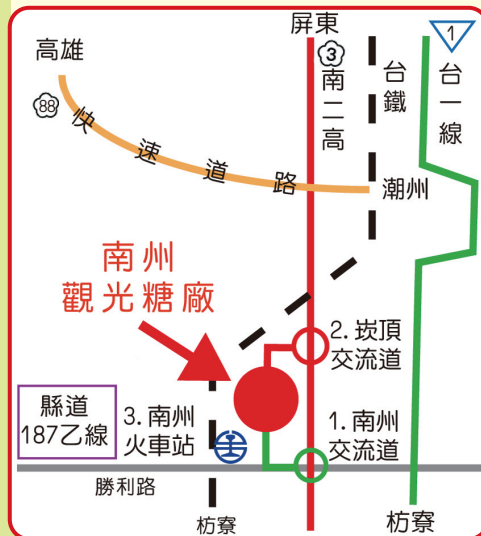
▲悶窯約需2小時

- ◎在耐心等待約2小時後，即可小心翼翼開窯，輕輕撥，細細找，尋找寶物。
- ◎先將灶前雞蛋及蕃薯取出，再由窯頂取出窯內食材。
- ◎小心窯內仍有高溫；可善用棉紗手套、圓鏟等工具。



交通

- 一、搭遊覽車或汽車，由南二高下南州交流道右轉縣道187乙線(勝利路)，約兩分鐘右轉新建大門，停車於門口停車場。
- 二、由省17線至東港轉187線(南下者左轉，北上者右轉)接187乙線(右轉)經過南州市街：
 - (1)仁里路→永安路過鐵路平交道至本廠。
 - (2)勝利路過鐵路平交道由本廠新建大門進入本廠。
- 三、搭台鐵(南下)至南州火車站，右轉步行五分鐘可到達。



台糖

南州觀光糖廠

休閒、體驗、懷舊



台灣糖業股份有限公司

TEL: 08-8644081 · 8644683

屏東縣南州鄉溪北村永安路1號

網路預訂：搜尋台糖公司官網→文化旅行項目

烤肉暨土窯區收費標準及管理要點

一. 場地清潔收費標準：(不含材料)

收費項目	自備材料場地費 (惠請提前預訂, 營業時間/08:00~17:00)
烤肉	400元/8~10人/組
土窯	600元/8~10人/組

二. 泡茶、野餐...等部份, 裝備使用酌收200元/組(8~10人)。

三. 嚴禁在烤肉、土窯區外圍區使用炊具或野餐。

四. 本管理要點及收費標準或有不明之處, 逕詢本中心。

烤肉區：

- 一. 每組可自備小傢伙瓦斯爐具1組, 惟1爐為限, 違者每爐加收新台幣400元。
- 二. 不得有自備烤肉架烤肉或烘烤桶仔雞行為, 違者嚴收新台幣600元場地費。

土窯區：

- 一. 每窯可備小傢伙瓦斯爐具1組, 唯一爐為限, 違者每爐加收新台幣600元。
- 二. 不得有烤肉或烘烤桶仔雞行為, 違者每組加收新台幣600元場地費。
- 三. 凡借圓鋏需押金300元、水桶100元、土窯牌100元。
- 四. 借用圓鋏、土窯牌等請於下午4:30前歸還, 並退回押金, 如有損壞照價賠償。
賠償金額如下: 圓鋏200元、水桶100元、大洋傘1000元。
- 五. 中午12點以後停止下窯。

烤乳豬 每隻售價 3800元
八分熟

附專用乳豬架、醬料
木炭、免洗餐具、使用說明



訂購烤肉暨土窯材料明細表含場地清潔費

家庭餐1480元/4-6人

品項	數量
1 櫻桃鴨菲力	300g
2 黃金扇貝	8個
3 特級甜蝦	8隻
4 雪花培根串	10捲
5 岩燒豬里肌肉	300g
6 中式特級香腸	4條
7 澎湖花枝丸	4粒
8 基隆天婦羅	4片
9 白玉百頁	4個
10 香甜玉米	4個
11 玉米筍	4個
12 冰烤地瓜	4條
13 手工吐司	1小條
14 佐料	配套
15 用具組	全套

精美特餐1950元/10人

品項	數量
1 無骨雞腿排	550g
2 火腿奶香塔	10個
3 岩燒豬里肌肉片	800g
4 中式特級香腸	10條
5 客家鹹豬肉	250g
6 基隆天婦羅	10片
7 千禧蝦捲	10條
8 沙爹雞肉串	10串
9 嚴選薄鹽鯖魚	1份
10 澎湖花枝丸	10顆
11 大溪五香豆乾	10片
12 季節時蔬	1盒
13 手工吐司	1條
14 佐料組	全套
15 用具組	全套

烤乳豬3800元

品項	數量
1 烤乳豬	1隻
2 佐料	1瓶
3 乳豬架	1個
4 用具	1組

精美特餐1650元/10人

品項	數量
1 岩燒豬里肌肉片	800g
2 中式特級香腸	10條
3 塔香雞腿肉	350g
4 豬五花燒肉片	250g
5 基隆天婦羅	10片
6 白玉百頁	10個
7 立大熱狗	10支
8 澎湖花枝丸	10粒
9 鹽燒秋刀魚	2尾
10 金黃愛心燒	10個
11 季節時蔬	1盒
12 手工吐司	1條
13 佐料組	全套
14 用具組	全套

精美特餐2400元/10人

品項	數量
1 蔗香琵琶雞	1隻
2 客家鹹豬肉	250g
3 沙爹雞肉串	10串
4 櫻桃鴨菲力	300g
5 台灣薄鹽鯖魚	1份
6 岩燒豬里肌肉片	800g
7 中式特級香腸	10條
8 千禧蝦捲	10條
9 基隆天婦羅	10片
10 白玉百頁	10個
11 季節時蔬	1盒
12 香甜玉米	10個
13 手工吐司	2小條
14 佐料組	配套
15 用具組	全套

烤肉佐料全套

品項	數量
1 烤肉醬	300g/瓶
2 胡椒鹽	1g/1包
3 白芝麻	1g/1包
4 辣椒粉	1g/1包

風味土窯特餐1600元

品項	數量
1 四物雞	1隻
2 蒜頭雞	1隻
3 蕃薯	10粒
4 雞蛋	10粒
5 窯燒時蔬小排	600g
6 玉米	1/4*20節
7 土窯餐具	全套

風味土窯特餐2100元

品項	數量
1 四物雞	1隻
2 蒜頭雞	1隻
3 台灣鯛	1隻
4 蕃薯	10粒
5 雞蛋	10粒
6 窯燒時蔬小排	600g
7 窯燒豬腳	1公斤/包
8 玉米	1/4*20節
9 土窯餐具	全套

風味土窯特餐1900元

品項	數量
1 四物雞	1隻
2 蒜頭雞	1隻
3 蕃薯	10粒
4 雞蛋	10粒
5 窯燒時蔬小排	600g
6 窯燒豬腳	1公斤/包
7 玉米	1/4*20節
8 土窯餐具	全套

土窯組合餐用具全套

品項	數量
1 大型鋁箔碗	3個
2 衛生筷	10雙
3 紙碗	10個
4 餐巾紙	1包
5 手扒雞手套	2雙
6 棉紗手套	1雙
7 報紙	1式

烤肉餐用具全套明細

品項	數量	品項	數量	品項	數量
1 烤肉網	1張	7 竹籤	30支	13 手扒雞手套	2雙
2 木炭	4斤	8 衛生筷	15雙	14 垃圾袋	1個
3 刷子	2支	9 衛生碗	10個	15 鋁箔紙	2張
4 火柴	1盒	10 衛生杯	10個	16 桌巾	1條
5 火種	1包	11 衛生盤	5個	17 塑膠刀	1支
6 烤肉夾	2支	12 餐巾紙	1包	18	

※家庭精緻餐另有5人份用具組

◎本單列表價格如有變動恕不另行通知。

◎本菜單食材如市面短缺,

本公司以同等食材替換取代。

◎烤肉另備有素食材料。

◎惠請提前三日, 中午12:00前預訂。

(113.01.01版)

