

台中東南扶輪社週訊

社長/陳光龍 秘書/陳水金 社刊主委/李漢漳
例會：每星期二下午六時三十分永豐棧酒店(大墩館) 3F 牡丹廳
通訊處：台中市五權路 2-3 號 8 樓 811 室
電話：(04)22241212 傳真：(04)22248492
E-mail：rotary.tcse@msa.hinet.net
中華民國 105 年 01 月 26 日 第四十七卷 第三十期



Be a gift to the world
成爲獻給世界的禮物

【本週例會】2489 次例會

- 時間：105 年 01 月 26 日(星期二) 晚間 6：30 鳴鐘開會
- 地點：珍的好餐廳(地址：台中市南屯區惠文路 536 號)
- 節目：一月份女賓夕 - “葡萄酒與台式料理的天作之合”
 - *慶祝 1 月份生日及結婚紀念
 - *頒發 10-12 月份出席 100%獎
 - *頒發 10-12 月份投稿有功獎

■ 演講者：范志來 社友 (新風潮華茂企業有限公司 總經理)

備註：本週例會結束後，將分送夫人聯誼會過年年節盆栽，本次盆栽無透過花店及中盤商，直接向花農採購，故沒有多餘墜飾，請夫人記得領取回家後自行加工。當天不克領取之夫人請託其他社友或夫人代為領取。

~歡迎社友、夫人踴躍出席參加特別的品酒時光~

※珍的好餐廳
地圖→



本週演講內容預告...

葡萄酒與台式料理的天作之合...餐酒搭配的最高原則是“地餐配地酒”，指的是以葡萄酒與產區當地的料理一定是最搭配的。這不僅是因相同地區的風土帶來的影響，更重要的是釀酒人與料理主廚相同的背景、文化素養。

但是對於本身並非葡萄酒產地的地區，例如台灣，這個最高指導原則並不適用。那該怎麼搭配呢？

餐酒搭配時，不僅要考慮食材，烹飪的方式，以及醬汁是更是決勝的關鍵。以最常見的牛肉為例：如果川燙白灼牛肉片，則應該搭一瓶白酒；如果是紅燒牛腩則是紅酒。即使是鐵板牛排，蘑菇醬與法國勃根第是絕配；黑胡椒醬則非北隆河莫屬。

因此，餐酒搭配絕非“紅酒紅肉，白酒白肉”可一言以蔽之。一月的女賓夕安排在知名的台式料理“珍的好餐廳”，在歲末年終以我們精選的紅白酒與“真的好”的佳餚帶給大家一個酒與餐的天作之合。

【下週例會】2489 次例會

105 年 02 月 02 日(星期二) 例會調整至 105 年 02 月 08 日(星期一)

參加 **國際扶輪 3460 地區台中市扶輪新春團拜 “金猴獻桃，猴塞雷”**

■ 時 間：105 年 02 月 08 日(星期一)大年初一

上午 8：15 註冊聯誼

9：00 鳴鐘團拜開始

9：00-10：15 團拜酒會

■ 地 點：台中林酒店 3 樓國際廳

~歡迎踴躍出席參加~

【社務訊息】

- **104年度紅箱收據**於上週發給社友，請社友將收據收好，在申報個人綜合所得稅時以抵稅之用。
- **第38屆地區年會高爾夫球賽**將於3月15、16日(星期二、三)【早場6：30開球、午場11：00開球】，地點假豐原高爾夫球場舉行。即日起受理報名，報名費800元，請於1月26日前向幹事報名參加。
- **健行茶樂會活動**將於3月6日(星期日)舉行，歡迎社友、夫人、寶眷踴躍於2/16前向幹事報名參加。行程如下：

8：50自由路台中銀行	13：30-14：00園區自由活動
9：00美術館集合出發	14：00-15：30午后品茗沏茶
10：30綠葉方舟健行導覽	15：30-17：00回程台中
12：00-13：30綠葉方舟餐廳中餐	

- **第四十八屆台灣四東聯合例會暨春季旅遊**將於105年4月30日-5月1日(星期六、日)舉行。本次依往例將配合今年主辦社台北東區扶輪社於4月30日(星期六)白天行程將舉辦高爾夫球賽組及旅遊組，晚間晚會假揚昇高爾夫球俱樂部宴會廳舉召開，歡迎社友、夫人、寶眷踴躍於先行報名四東高爾夫球賽組、旅遊組，俾便訂餐、訂房事宜。
- 本社3月1日(星期二)例會調整至3月3日(星期四)參加台中東區社授証典禮暨聯合例會，為訂桌順利，請社友踴躍於2月3日前向幹事報名參加。