

# 經典美饌 本場舉辦丹參養生保健創意料理競賽



▲本場黃場長鵬、推廣課沈課長聰明以及丹參料理競賽評審們與參賽者作品合影

本場於97年8月6日假花蓮縣私立中華高級工商職業學校舉辦「97年度花蓮區丹參養生保健創意料理競賽」成績揭曉，由五結鄉農會代表隊拔得頭籌榮獲冠軍，花蓮縣鳳凰播茶發展協會代表隊、光豐地區農會代表隊榮獲第2名，新秀地區農會—田媽媽活力坊、冬山鄉農會—一佳村青草園獲得第3名，新秀地區農會代表隊、花蓮市農會代表隊以及頭城鎮農會代表隊榮獲第4名，另由90道的參賽作品中選出千絲萬里捲、添參加藕、丹參香鍋餅、丹管流芳、零負丹、金玉滿堂、丹參米糕等7道菜餚評為最佳創意料理。

本場為推廣地區生產之安全優質食用丹參農特產品，於這次比賽中召開「花蓮區丹參養生保健產品推廣暨創意料理競賽記者會」，於會中展示花蓮地區所生產的優質丹參鮮品，以及多樣化丹參養生產品，包括了丹參複方保健茶包、複方丹參保健飲品、丹參藥膳調理包等產品。

本次料理競賽以花蓮出產的新鮮丹參為主題，由來自花蓮、宜蘭兩縣的料理好手組成的15隊參賽隊伍，透過巧思以「少油、

少糖、少鹽、高纖」為烹飪原則，「衛生、適量、均衡」為首要，展現出充滿鄉村田野風情的四菜一湯一點心的丹參美饌餐宴，並發揮丹參食材獨特之創意性。

為展現競賽之專業性本次特別邀請行政院農業委員會周若男技正、慈香庭蔬食餐飲機構陳慶麟執行長、花蓮銘師父美食



▲評審於競賽中針對參賽者服裝以及衛生等進行評分

創意餐廳負責人莊忠銘先生、宜蘭縣蘭陽美食交流協會陳楓洲理事長、中華工商職業學校賴亮呈主任擔任競賽評審委員。參賽隊伍在三小時內，莫不絞盡腦汁精心設計出一道道色香味俱全之丹參創意料理，經過一番激戰，5位評審就主要丹參食材使用、食譜創意性、少油、少糖、高纖、色香味形、服裝、衛生、成本控制等進行評分。評審委員於賽後講評時表示本次競賽的隊伍，均能把握丹參農特產品的特性，精準的應用丹參食材，製作出好吃好看又具健康概念的丹參經典美饌，並勉勵及期許參賽人員能多搭配當地的農特產品，創造更多令人驚豔又經濟健康的丹參地方料理。

為能提升參加競賽人員之專業水準及

烹調技術，並促進廚藝觀摩及意見交流，本場特別邀請花蓮市妙禪味健康創意素食餐廳吳建國先生於現場示範教學丹參料理餐，共製作山海波羅蜜多、爽口全家福等2道丹參料理餐，精湛且專業的廚藝，讓參賽者更加瞭解如何展現丹參獨有的風味，參賽者莫不表示收獲良多。

本場為能推廣創新丹參烹調方法及料理，讓消費大眾能享受另一種獨特口味的健康美食，將彙整本次競賽之丹參美食，編印精美食譜提供各界參考及學習運用傳統鄉土食材，並讓消費大眾瞭解丹參飲食的健康與營養，以達推展健康、安全、優質地方農特產品之目標。



▲評審們對參賽料理進行討論



▲宜蘭縣五結鄉農會榮獲冠軍寶座