

花蓮區文旦及地方農特產品創意菜競賽 成績揭曉

花蓮區「文旦及地方農特產品創意菜競賽」活動，於92年9月30日假花蓮縣壽豐鄉台灣觀光經營管理專科學校舉行，行政院農業委員會陳技正秀卿、本場場長侯福分博士、台灣觀光經營管理專科學校校長吳文希博士及省農會、花宜兩縣之縣政府、縣農會等多位貴賓亦蒞臨指導。參賽者來自花宜兩縣餐飲業界之高手，競賽分上午(花蓮縣)、下午(宜蘭縣)二場辦理，比賽項目分合餐(五菜一湯)及文旦創意菜二部分。經由專業評審員嚴謹之評比，優勝名單如下：

一、合餐

(一)花蓮縣：

第1名：花蓮市農會家政班。

第2名：豐濱鄉新社海產店。

第3名：富里鄉農會家政班。

(二)宜蘭縣：

第1名：美莉屋創意美食工坊。

第2名：礁溪鄉農會家政班。

第3名：福美餐廳。

二、文旦料理創意獎：

(一)花蓮縣：

1. 柚惑草蝦(玉溪地區農會家政班)。

2. 柚絲紅糟雞柳(瑞穗鄉農會田邊美食班)。

3. 柚惑紅糟肉(達基力文化藝術協會)。

4. 椒爆文旦(玉里鎮水產養殖產銷班)。

5. 沙拉紅柚(香村綠野小吃店)。

6. 滿堂彩(田媽媽活力坊)。

7. 絲絲柚惑(田媽媽活力坊)。

8. 皮蛋柚蘇鬆(北埔村家政班)。

9. 柚香霸王手(北埔村家政班)。

(二)宜蘭縣：

1. 懷玉文旦捲(五結鄉農會家政班)。

2. 香柚拌蕨草(冬農田媽媽)。

3. 文旦蜜汁柚(冬山鄉農會家政班)。

4. 柚動彩椒船(玉蘭茶香風味餐)。

5. 柚惑蒟蒻盞(玉蘭茶香風味餐)。

6. 柚吉柚利(泰雅風味餐)。

此次參賽者皆卯足心力，事先研發食譜，食材及道具準備充分，並在合乎中餐烹調衛生操作原則下進行調理。評審員特聘五星級飯店主廚遠來飯店劉行政總廚瑞安、美崙飯店周行政主廚志成、亞士都飯店吳行政主廚炫政、宜蘭市渡小月陳行政主廚兆麟、花蓮縣觀光協會盧理事博梭、台灣休閒農業發展協會卓陳理事明、

行政院農業委員會陳技正秀卿、台灣觀光經營管理專科學校林教授幸慧、東華大學林教授珣秀等產官學界之專家代表，每場次各5位評審。評審對於參與本次競賽的作品讚賞有加，並期許參賽者在廚藝之技術更上一層樓。獲得此次競賽總分之前三名為宜蘭縣三星地區農會輔導之「美莉屋創意美食工坊」、花蓮市農會輔導之「花蓮市農會家政班」、花蓮縣政府原住民行政局輔導之「豐濱鄉新社海產店」。這三組獲獎人員將代表參加11月中旬在台北舉行的「挑戰2008國家發展重點計畫—發展地方料理」之全國競賽。



專業評審員嚴謹的評審每道創意菜