

苗栗區地方料理經典美饌 烹藝競賽活動

◆文／楊美鈴・圖／鍾國雄

為推廣國產農特產品及地方料理餐飲特色，本場特於95年6月27日在國立苗栗農工辦理「苗栗區發展地方料理-經典美饌烹藝競賽」活動。縣內有休閒農場、田媽媽經營班、家政班、餐飲業者組成14支隊伍參加，依據健康餐飲原則烹煮五菜一湯，本次競賽造橋鄉火炭谷技高一籌，贏得冠軍並囊括2項創意獎。

競賽規則以使用國產農特產品為食材，材料成本價3000元為限，其中一道以米食為食材，設計五菜一湯之六人份餐。並強調少油、少糖、少鹽、高纖為烹調原則，衛生、適量、均衡為首要，研發色、香、味、富創意且符合「健康、自然、田園」多樣化美饌，以提升國人飲食生活品質，促進健康。各組為拼第一名在食材上拚新鮮拚創意，烹調手法更是推陳出新並講求桌面的質感與氣氛。希望藉由此比賽，用地方特色料理吸引消費者至本地消費，提高地方農特產品知名度及附加價值，並發揚飲食文化特色，帶動發展休閒農業美食之旅，增進地方繁榮。

競賽聘請行政院農業委員會詹科長德榮、

林科長子清、農糧署李組長蒼郎、弘光科技大學廖教授清池、苗栗縣衛生局林玉禎

課長、林前場長俊彥等擔任評審委員，比賽結果：冠軍——造橋鄉火炭谷，亞軍——大湖鄉石門客棧（田媽媽）、苑裡鎮龍園餐廳，季軍——竹南鎮家政班、通霄鎮家政班，殿軍——三義鄉家政班、頭屋鄉家政班、獅潭鄉家政班。最佳創意菜五道分別為竹南家政班的喃喃細語、石門客棧的海鮮竹筍南瓜飯、火炭谷的金蟬脫殼及黃金貴妃肉、龍園餐廳的雞汁金魚掌。得獎之作品本場將拍攝編輯成地方料理經典美饌食譜，提供給休閒農場、民宿與餐飲業者及一般消費者運用與推廣。



冠軍隊——造橋鄉火炭谷



競賽現場



創意菜——龍園餐廳的雞汁金魚掌



評審現場