

苗栗區地方料理暨黃金雞烹藝競賽

文、圖/楊美鈴

為凸顯地方產業特色並發揚飲食文化，推廣國產農特產品及休閒農業，活絡農村經濟，提高農民收益。本場特於97年7月31日假仁德醫護管理專科學校餐飲管理科舉辦「97年度苗栗區發展地方料理暨黃金雞烹藝競賽」活動。計有農會家政班(含田媽媽班)、休閒農場、學校等12組參加競賽。經過一番激烈的競爭，由大湖鄉田媽媽班-雲洞仙居的特色料理脫穎而出，贏得評審的青睞，抱回冠軍獎牌及2萬元獎金。

本次烹藝競賽參賽者以3人為1組，製作簡單易學的6人份健康餐。主材料包含苦茶油、黃金雞及由各鄉鎮篩選具有地方特色之盛產食材，製作創意特色料理，烹調出含一道苦茶油及二道黃金雞料理的五菜一湯食譜。材料成本在3000元以內。食譜需將「健康、自然、田園」的概念納入，以「少油、少糖、少鹽、高纖維」為烹調原則，「衛生、適量、均衡」為首要，以提昇國人飲食生活品質。

此次競賽活動由農委會食品加工科長林子清先生、養生美食達人陳月卿女士、烹飪專家李坤芳先生、仁德醫專餐飲管理科主任魏早辰教授及苗栗縣政府參議韓文育先生擔任評審。評審比賽結果，得獎名單分別為：冠軍—大湖鄉田媽媽(雲洞仙居)獲2萬元及獎牌乙面；亞軍—獅潭鄉田媽媽(大坡塘客家農庄)獲1萬5千元及獎牌乙面；季軍—頭屋鄉農會家政班，獲1萬元及獎牌乙面；殿軍—公館鄉農會家政班獲5千元及獎牌乙面。



黃金雞創意獎—照燒黃金雞
(大湖食棧風味餐屋)



黃金雞創意獎—香梅黃金雞
(三義鄉家政班)



苦茶油創意獎—黃金纖果泥
(苑裡穀倉咖啡)



評審作業



冠軍隊伍—雲洞仙居