



冠軍團隊—東
籬農園及其作
品



台中區發展地方料理 經典美饌烹藝競賽

文圖／侯惠茹 協助單位／台中區農業改良場

本土料理，地方特色

上次參加桃園區農業改良場所舉辦的地方料理競賽後，不僅讓我見識到田媽媽們精湛的廚藝，也看到各地區的參賽團隊對烹藝競賽的重視，從菜單設計到親手製作，都花費許多時間與心力，只爲了能在比賽中脫穎而出。

承襲發展地方料理經典美饌的精神，本次競賽地點由桃園移師到彰化縣大村鄉的台中區農業改良場，9月17日舉辦的烹藝比賽有來自中部地區多家田媽媽家政班及休閒農場業者參加。主辦單位規定，必須利用中部地區特產的竹筍、山藥及菇類製作三道指定菜色，其他菜色則由各參賽組發揮創意。

比賽當天由台中區農業改良場陳榮五場長、農委會陳秀卿技正、桃園區農業改良場蘇寄萍小姐、南投縣美食協會王文正理事長(同時也是曾獲烹藝競賽冠軍的金都餐廳總經理)、弘光科技大學吳松濂老師及榮獲全國料理競賽冠軍的古信維女士擔任評審，分別選出前三名及創意菜。

精湛廚藝，賣力演出

比賽當天，所有參賽者都卯足全力，將腦海中的完美構思化爲餐桌上的美食，希望博得評審青睞，精選的本土食材傾巢而出，以各種新的面貌在餐桌重現，菜色的多樣化及裝飾的精巧，讓人目不暇給。

參賽者在會場與禮堂內不停地來回穿梭，小心翼翼地擺盤及布置桌面，不只可以看到漢堡及幕斯等洋味十足的菜色，也有鄉土味十足的地方料理，不論用料或是手工都十分精緻，一桌桌的美食當前，令人垂涎欲滴。

經過評審們仔細地評選，熱騰騰的優勝作品一一出爐，由於參加本次烹藝競賽的作品都是上乘之作，戰況非常激烈。優勝名單公布之後，難免出現幾家歡樂幾家愁的情形，但相對於得獎者的喜悅之情，未獲獎的參賽者坦然接受比賽結果，表現出的君子風度，更令人印象深刻。

本次獲得冠軍殊榮的「東籬農園」在廚藝總監唐坤隆的領導之下，佈置出一道道如詩如畫的經典美食，不僅充分發揮地方料理

的特色，也讓原本相貌平實的農特產耳目一新，以優雅的姿態呈現田園美食，獲得評審們一致好評，其中一道「農莊元氣山藥盅」，將山藥、南瓜、番茄等材料分層鋪排於明亮清澈的透明玻璃杯，讓人一看就忍不住食指大動，最讓評審們讚不絕口。

其他獲獎的作品亦能充分表現地方料理的特色，在「少油、少鹽、少糖、多纖維」的料理原則下，表現出在地料理的好味道。其中，潭子鄉農會田媽媽第一班不僅獲得季軍，其中一道「紫蘇金菱瓜」更獲選為創意菜，這道菜先將南瓜燉煮至熟軟，再用紫蘇梅汁調味，軟嫩香甜的口感，令人回味無窮。

專業導向，健康原則

擔任烹藝競賽的評審們說，本次的參賽作品不但具有專業水準，還成功地顛覆了一般人眼中比較

優勝名單		創意菜	
冠軍	台中市 東籬農園	竹筍蛤肉	埔里鎮 台一生態教育休閒農場
亞軍	鹿谷鄉 竹亭休閒咖啡	禾香魚捲	霧峰鄉農會 田媽媽議蘆餐廳
亞軍	霧峰鄉農會 田媽媽議蘆餐廳	柚香柚飽	二水鄉 大丘園休閒農場
季軍	潭子鄉農會 田媽媽第一班	芋香雞飽	芬園鄉 古早雞休閒農場
季軍	仁愛鄉農會 如家美食館	紫蘇金菱瓜	潭子鄉農會 田媽媽第一班
殿軍	埔里鎮 台一生態教育休閒農場		
殿軍	台中市農會 田媽媽清水園美食館		
殿軍	潭子鄉農會 田媽媽第三班		

「樸實、家常」的地方料理，改以精緻面貌示人，從參賽人員的專注與細心，可以看出他們對比賽的重視與求好心切的心理，這樣的轉變除了代表農委會長期輔導的地方料理已經漸趨成熟，更顯示了台中地區田媽媽與休閒農場追求進步的衝勁。

不過，評審們也期待大家在比賽中推出的菜色，能夠以平實的價格提供消費者訂購，才能為田媽媽家政班與休閒農場開拓財源。也提醒大家要注意細微的烹飪衛生及技巧，除了生熟食該要分開處理；在火候方面也需多加斟酌，去領略「炒七下半太嫩，八下太老」的精髓所在；在營養方面則應儘量減少油炸，以符合現代人對健康飲食的需求。 圖

高雄區地方料理經典美饌競賽熱鬧登場

高雄區農業改良場

為鼓勵國人利用在地當令食材，研發具地方特色且符合健康、精緻、多樣化之美饌料理，高雄區農業改良場於10月12日舉辦「2004高雄區地方料理經典美饌競賽」，邀請各界人士參加競賽，一展廚藝。

高雄區農業改良場黃賢良場長說，南部地區為我國農產品主要產地，為鼓勵國人利用在地當令食材，研發具地方特色且符合健康、精緻、多樣化之美饌料理，以帶動農地利用型服務業及農產品之銷售，促進農村經濟活絡並提高農民收益。10月12日所舉辦的「2004高雄區地方料理經典美饌競賽」，希望藉由參賽者的巧思，變化出創新的美食，做為宴客或家常食用。

此次辦理「高雄區地方料理經典美饌競賽」，總計有45組人員報名參加初賽，經評審

依書面資料評選30組參加複賽，複賽單位有高屏地區農會、漁會、學校及社會人士，每組人員必須製作6人份餐點，包括5菜1湯1點心(含一道主食)。經過5位評審組成之評審團評選後，選出冠軍1組、亞軍2組、季軍2組、殿軍3組及創意獎5道，得獎人員將頒發獎金及獎牌。頒獎後所有競賽成品將開放供所有與會人員品嚐，為整個活動畫下熱鬧的句點。 圖

優勝名單		創意菜	
冠軍	仁武鄉農會	翡翠豆漿粥	鳳山市農會(A)
亞軍	林邊鄉農會	紅麴薏仁	梓官鄉農會
亞軍	高雄市農會(B)	琴音鳥語續心弦	高雄餐旅學院(A)
季軍	路竹鄉農會	百花釀翠玉	高雄區漁會(A)
季軍	三信家商	戀戀綠精靈	屏東中學
殿軍	麟洛鄉農會		
殿軍	東港鎮農會(A)		
殿軍	中山工商(B)		