

組別名次	2018全國客家美食料理比賽 社會組 冠軍	
隊伍名稱	家味香客家廚房	
作品名稱	花果遇見客	
食材份量	食材份量	料理方式
福菜 30g	鳳梨 100g	<p>1.十穀米及雪蓮子泡發後同義大利米煮熟備用。甜柿去蒂挖肉切丁備用，蔬菜切丁備用。茶花油炒香福菜和高麗菜乾後，薑黃、香菇調味，倒入十穀米飯拌勻再拌入蔬菜丁及南瓜鬆，擺入甜柿盅。</p> <p>2.肉川燙後抹上醬油煎上色備用。煎鳳梨辛香配料，高湯調味入肉滷熟，起鍋前放入菊花瓣。</p> <p>3.梅干菜炒香同水梨條、柿餅塞入鴨胸略醃入真空袋，低溫烹調，取出煎金黃靜置切份擺盤。鴨油炒香洛神花調味，均質機打成醬淋於肉旁。</p>
甜柿 2顆	木瓜 100g	
紅黃甜椒 20g	醬油 200g	
小黃瓜 10g	高湯 700g	
高麗菜乾 10g	蒜仁 5g	
茶花油 35g	薑 5g	
十穀米 20g	蜜梨 100g	
薑黃粉 10g	柿餅 1顆	
蒜 8g	洛神花 20g	
雪蓮子 10g	梅乾菜 20g	
義大利米 10g	鴨胸 200g	
素蠔油 10g	檸檬汁 5g	
桂花醬 10g	鹽 3g	
三層肉 300g	桑葚 3g	
紅糟 80g	食用花 5g	
玫瑰花乾 5g	百香果 10	
蘋果 10g	滷汁 700g	
南瓜鬆 10g		
創作理念	作品圖片	
<p>1.此道菜是非常養生健康的料理，採用台中和平鄉當季水果甜柿搭配苗栗的茶花油及桂花醬，以及客家福菜、高麗菜乾和新鮮蔬菜拌炒成的客家風味無負擔料理。</p> <p>2.此道菜利用客家滷紅糟肉的方式，再加入水果酵素軟化，另外添加菊花而增加特別的香氣。</p> <p>3.利用客家梅干菜的特有的香氣結合在地水果水梨和洛神花，以及客家代表性的柿餅搭配鴨胸，用低溫烹調的方式呈現一道客家美味料理。</p> <p>4.利用新鮮水果醬以及食用花當做盤飾，增添料理上舌尖上的滿足。</p>		

組別名次	2018全國客家美食料理比賽 社會組 亞軍	
隊伍名稱	素食好客學仔	
作品名稱	繁花果緣醬鄉情	
食材份量	食材份量	料理方式
芋頭1/3個	乾香菇2朵	<p>1.芋頭切絲加入胡椒鹽、太白粉，蒸15分，柿子、茭白筍、鮮香菇、蒜苗、豆干切丁，爆香蒜末加丁料炒香後鋪上即可，奇異果、鳳梨、芭樂切小丁，加入百香果、味增、蜂蜜拌勻塞入洛神花。</p> <p>2.梅干菜炒香加入高湯、米酒、醬油、米麵，入蒸籠10分鐘，麵粉加入玫瑰花揉成團備用。</p> <p>3.地瓜、芋頭、香菇切絲，香菜切梗加入薄麵糊，炸至片狀後，加入鹹蛋黃、胡椒鹽炒香後放於米麵糕上即可。</p> <p>4.爆香南瓜、乾香菇、薑絲，加入米粉、豆腐乳，最後拌入綠金針再以腐皮包裹炸酥，再淋上紫蘇梅醬即可。</p> <p>5.煎一蛋皮包入小黃瓜片、客家泡菜、海苔水梨捲備用，將麵糰桿開煎至金黃，塗上玫瑰醬，包入蛋捲備用切塊即可</p>
紅藜麥1T	香菇3朵	
筊白筍1條	鳳梨少1/8顆	
豆干2片	洛神花3朵	
柿子1/2個	海苔1張	
蒜10g	辣椒1支	
香菜10g	鹹蛋黃2顆	
紅芭樂1/8顆	薑30g	
奇異果1/4顆	蒜苗1支	
百香果1顆	地瓜1/8顆	
梅干菜20g	南瓜1/8顆	
米麵50g	醬油3匙	
地瓜10g	米酒3匙	
紅蔥頭20g	砂糖5匙	
紅蘿蔔10g	蔬菜高湯5匙	
蔥1支	胡椒粉1匙	
南瓜50g	鹽巴1匙	
蛋2個	玫瑰醬3匙	
綠金針20g	韓式辣醬2匙	
腐皮2張	紹興酒1匙	
玫瑰花15朵	味增1匙	
麵粉150g	客家桔醬2匙	
小黃瓜1/2條	蜂蜜1匙	
客家泡菜20g	豆腐乳1匙	
水梨1/3個	紫蘇梅醬1匙	
米粉1球		
創作理念		作品圖片
<p>以客家傳統菜-客家甜米糕、炸婆菜、客家蛋餃、客家芋籤糕、南瓜米粉來作為設計元素，將傳統口味加以改良，再以老菜新吃的方式來呈現，創意中又不失傳統，來做出不同面貌的客家料理，彷彿置身於世外桃源一般，但卻又離不開家鄉的醬香味。</p>		

組別名次	2018全國客家美食料理比賽 社會組 亞軍	
隊伍名稱	素食好客學仔	
作品名稱	客醬花蘊溢果香	
食材份量	食材份量	料理方式
菊花10朵	蒜頭1顆	<p>1.太白粉、地瓜粉加入滾水揉成水晶皮，糯米粉加入洛神茶、山梔花茶、蝶豆花茶、鼠麴粉揉成湯圓皮，再以水晶皮包裹，滾上太白粉入滾水燙熟，再放入菊花茶湯，加入湯圓、蜂蜜、甜酒釀即可。</p> <p>2.紅麴米加長糯米、紅麴醬浸泡，蒸15分鐘，出來拌入桂花釀、蜂蜜、桂圓，地瓜蒸成泥拌入糯米粉、油後蒸熟拉開，再以紅麴米糕包起，切塊後淋上桂花醬及乾桂花。</p> <p>3.菜脯米、乾香菇、紅蔥頭、蒜頭、薑、野薑花調味炒香，在來米粉、糯米粉、糖加水揉成團包入炒料塑型蒸熟即可。</p> <p>4.麵粉、蛋、水、抹茶粉和成麵糊，煎成麵皮，加入鳳梨、紅豆餡做出千層形狀，百香果、桔醬、煉乳拌勻淋上。</p>
洛神花5朵	甜酒釀2匙	
山梔花3朵	砂糖3匙	
蝶豆花5朵	桂花釀3匙	
鼠麴草粉15g	蜂蜜2匙	
地瓜粉100g	米酒1匙	
太白粉50g	蜂蜜2匙	
紅麴米15g	醬油2匙	
長糯米80g	胡椒2匙	
桂圓10g	鹽巴1匙	
地瓜1/6顆	砂糖3匙	
糯米粉100g	客家桔醬2匙	
乾桂花15g	煉乳2匙	
艾草50g	素蠔油2匙	
菜脯米20g	紅麴醬1匙	
花生糖1塊		
紅蔥頭1顆		
野薑花3朵		
麵粉60g		
雞蛋1顆		
鳳梨1/8顆		
紅豆沙30g		
百香果1顆		
抹茶粉15g		
在來米粉150g		
薑10g		
創作理念		作品圖片
<p>以客家小吃來作為我們點心的設計主體，裡頭我們將客家鹹湯圓、桂花甜米糕、客家草仔粿、客家九層糕加以改良，創造出新的客家點心小吃，裡頭將花果醬的主題發揮到淋漓盡致，使得這道料理有著十分豐富的風味與色彩，讓吃到這道點心的食客不管在口感還是觀感上都能十分滿足。</p>		

組別名次	2018全國客家美食料理比賽 社會組 季軍	
隊伍名稱	桐板三健客	
作品名稱	花漾三重奏	
食材份量	食材份量	料理方式
長糯米80g		1.將食材1長糯米泡水4小時後瀝乾與紅麴醬一起入電鍋煮成紅麴飯後拌入冰糖水拌勻；蘋果丁加入肉桂、冰糖一起煮成蘋果醬冷卻後拌入菜豆花；取一長模放入消化餅乾填入紅麴米糕上面再放入蘋果醬即可。
紅麴醬20g		
菜豆花1g		
冰糖30g		
肉桂、蘋果丁、消化餅乾50g、80g		2.奶油起司加入蝶豆花碎拌勻包入柿餅與無花果再用麻糬包起沾上堅果碎
麻糬60g		
奶油起司30g		3.將水與冰糖煮滾後加入雪耳、桃膠、桂花蜜、桂圓、紅棗，電鍋燉煮1小時即可。
蝶豆花1g		
無花果10g		4.將以上3種組合成一盤搭配花果醬盤飾即可。
柿餅20g		
綜合堅果30g		
客家桔醬10g		
雪耳50g		
桃膠10g		
桂花蜜40g		
桂圓10g		
紅棗2粒		
水250cc		
冰糖60g		

創作理念	作品圖片
<p>1.以客家的紅麴醬做成甜米糕加入西式甜點餅乾與肉桂蘋果最搭配，美味升級。</p> <p>2.運用客家麻糬包入奶油起司、蝶豆花、柿餅、無花果、金桔醬創新創意新口味。</p> <p>3.桂花蜜燉雪耳、桃膠營養滿分，養顏美容的美人甜品。</p>	

