組別名次	2018全國客家美食料理比賽 學生組 冠軍
隊伍名稱	中臺食在好神
作品名稱	六畜興旺五穀豐

食材份量		食材份量		料理方式
豬五花肉	150g	青椒	2g	1.花蘇梅干扣肉圈:將五花肉炸至焦黃上色，爆香辛香料加入滷汁滷至上色，切薄片。爆香辛香料加入梅干菜夜合花炒香後加入滷汁和紫蘇梅醬煮至入味，將滷肉鋪在扣模上，塞入梅干菜，倒入滷汁，蒸至入味。 2.古早紅麴米糕飯:將紅麴米糯米洗淨，爆香薑片、雞腿、香菇，加入調味料、梅干菜及米炒香，放入蒸鍋蒸熟。
長糯米	15g	紅甜椒	2g	
去骨雞腿肉	35g	黃甜椒	2g	
紅麴米	5g	玉米筍	3g	
龍鬚菜	30g	小黃瓜	5g	
豆豉	3g	香菜	1g	
蔥	10g	紫蘇梅	10g	
薑	5g	蝦皮	5g	
蒜頭	10g	乾香菇	3g	
辣椒	5g	紫蘇梅醬	10g	
梅干菜	20g	夜合花	5g	
小蘿蔔	3g	食用花草	2g	

創作理念	作品圖片
這道菜以客家傳統的家常菜梅干扣肉做為創意的發想，我們在這道菜使用不一樣的刀工製成扣肉圈，並將紫蘇梅融入梅干菜，讓傳統滷肉多了點酸甜口感，不只保留了傳統的元素，還使梅干扣肉吃起來更為好吃不油膩，提升了菜餚的價值，古早紅麴米糕飯這道米食，我們用了在客家喜宴必吃的紅麴甜米糕做為發想，我們也在口味上做了變化，將傳統的紅麴甜米糕變成鹹的，紅麴這樣食材也是近年來逐漸重視其機能性、保健性，紅麴除了可產生色素，使食物呈現紅色讓食物變得漂亮之外，它也是女性補血的聖品，用了這道米食也讓這一整道菜吃起來更為健康，最後我們的梅干扣肉製成圓形也表達這個廚藝競賽能圓圓滿滿！	

組別名次	2018全國客家美食料理比賽 學生組 冠軍
隊伍名稱	中臺食在好神
作品名稱	九天瑤池耀彩鱗

食材份量	食材份量	料理方式
客家桔醬 50g	太白粉 10g	1.三彩金魚豬籠粄:將豬絞肉、紅蔥頭、蝦皮爆香，加入蘿蔔絲、甜柿、野薑花及調味料拌炒。糯米粉及在來米粉混合作成麵糰，分別混合艾草、洛神花醬及南瓜泥，將三色麵糰包入炒料捏成魚的形狀，蒸熟。 2.花果金塔九層糕:在來米粉、太白粉及水混合，分成兩等份，分別是黑糖桔醬及水梨口味，兩種口味逐層蒸熟備用。
洛神花醬 30g	糯米粉 5g	
野薑花 5g	在來米粉 100g	
甜柿 15g	竹葉 3g	
水梨 30g	吉利丁片 5g	
豬絞肉 5g	黑糖 30g	
乾蘿蔔絲 15g	蝦皮 5g	
紅蔥頭 5g	艾草 10g	
小黃瓜 10g	南瓜 10g	
乾燥桂花 5g	桂花釀 10g	
金桔 5g		

創作理念	作品圖片
這道菜是以客家點心豬籠粄與九層糕做為發想，我們將客家點心豬籠粄也就是俗稱的(艾粄草仔粿、墓粄)用了傳統的艾草與創新的新社栗子南瓜泥、洛神花染色，不使用人工色素，再做成創意的造型，內餡是保留傳統的乾蘿蔔再加上東勢在地食材甜柿，與代表客家的野薑花，鹹甜中和帶點花香味，使傳統的豬籠粄吃起來有更多層次，九層糕則是使用了黑糖融入客家桔醬及東勢在地食材水梨，兩種口味做成金字塔的形狀跳脫了傳統，這道點心也沾上客家醬-桂花釀，使這道點心吃起來有幸福的感覺，也讓整道點心有了新的面貌。	

組別名次	2018全國客家美食料理比賽 學生組 亞軍
隊伍名稱	南開餐飲
作品名稱	富貴吉祥

食材份量	食材份量	料理方式
米 30g		1.掏米洗淨蒸熟，起鍋依序加入紅麴及油蔥醬炒至熟透，九層塔摘葉煎蛋、五花肉及鴻喜菇燙熟捲起淋上金桔醬、絞肉打餡蒸成球用福菜包起、菜蕨燙熟淋酸梅汁撒芝麻。 2.在盤中依序放入上述材料，壓模擺盤及裝飾。
五花肉 1片		
九層塔 20g		
鴻喜菇 5-6 朵		
苦瓜 2片		
油蔥醬 1T		
過溝菜蕨 80g		
絞肉 30g		
紅麴 2T		
福菜 2片		
紅棗 3顆		
銀杏 2顆		

創作理念	作品圖片
傳統割稻飯的由來由於早期客家人多務農，收割時由於耗費體力，因此三餐都離不開米，所以我們用米做主食再加上醃菜與野菜做的料理來慰勞前來工作的人員，主人家會挑著裝有白飯及肥肉、福菜、煎蛋、野山菜等豐盛食物的擔子，擔到農田讓工作人員吃，用以謝謝這些來幫忙的人。	

組別名次	2018全國客家美食料理比賽 學生組 亞軍
隊伍名稱	南開餐飲
作品名稱	五行圓滿

食材份量	食材份量	料理方式
糯米粉 30g		1.起水鍋熬糖水，糯米粉加水拌成團，分割成同等大小五等份，依序加入染色粉末揉勻搓成圓球顆粒大小，下鍋炸至膨脹撈出。 2.玻璃杯分別倒入桂花醬、花生粉以及糖水，水果切成丁狀，拿起竹籤串上湯圓及水果放置杯緣裝飾。
水 21g		
桂花醬 50g		
黑糖 20g		
薑片 1片		
花生糖粉20g		
火龍果 適量		
抹茶粉 3g		
竹炭粉 3g		
南瓜粉 3g		
紅麴粉 3g		
柿子 適量		

創作理念	作品圖片
苗栗地區南庄桂花巷的炸湯圓相當出名，用客家的炸湯圓，搭配花生粉、桂花醬、黑糖薑片水，多層次且不油膩的口感，成就回味再三的好滋味。	

組別名次	2018全國客家美食料理比賽 學生組 季軍
隊伍名稱	弘花
作品名稱	紫蘇桔醬豆乳雞捲佐翡翠菊花粿

食材份量	食材份量	料理方式
雞腿排 兩隻		1.先將雞腿肉用陳年豆腐乳、米酒、胡椒、野薑花醃製。 2.豬肉絲炒香加入炸好的豆乾丁與芹菜珠備用。 3.再起一鍋爆香香菇、蝦米加入胡椒粉再將蘿蔔絲水分炒乾加入步驟2。 4.將刺殼仔濃縮加入菊花汁，與粿皮融合做成粿皮，包入步驟3的所有餡料，蒸10分鐘。 5.將醃好的雞肉包入炒香的洋菇與修下來的雞絞肉及野薑花瓣，做成雞捲下鍋低溫烹煮10分鐘，再入烤箱烤至上色。 6.紫蘇金桔醬：金桔榨汁，金棗洗淨泡鹽水去除苦味切對半，金桔汁加糖煮滾加入君度橙酒和金棗熬成金桔醬，最後加入紫蘇葉成紫蘇金桔醬。
杏鮑菇、洋菇各四朵		
菊花汁 少許		
豆腐乳 一塊		
芹菜、野薑花各30g		
豬五花、蘿蔔絲、金桔 各 50 g		
栗子 五顆		
豆腐乳 一塊		
豆干 兩塊		
紫蘇 30 g		
糯米粉 100 g		
鼠麴草 70 g		

創作理念	作品圖片
我們將客家傳統食材使用中西合併的烹調法來做創新，雞捲使用豆腐乳、野薑花醃製，再捲入野薑花與菇類和雞絞肉，用低溫烹調的方式讓肉質嫩化，再用烘烤的方式讓外皮酥脆鎖住肉汁。 將傳統的草仔粿添加了菊花香並加入客家小炒的元素當餡料，吃起來很特別又夠味。 醬汁使用紫蘇金桔醬，使用自己慢火熬製的金桔，搭配上紫蘇，吃起來甜而不膩，清爽別有一番風味。	

組別名次	2018全國客家美食料理比賽 學生組 季軍
隊伍名稱	弘花
作品名稱	擂茶吞棗

食材份量	食材份量	料理方式
司康	卡士達醬	〖司康〗 1.低粉和泡打粉過篩放冷藏保溫→奶油切成0.3立方丁冷藏。 2.低粉和奶油放入調理機打成粉沙狀加入海鹽和糖打成細狀。 3.倒入鋼盆加入蛋和牛奶，可秤一起打散 4.拌到未完全均勻，加入紅棗碎和1公分乳酪丁（灑粉不粘）冷藏10-15分。 5.分成40g一顆大小刷上蛋液，170度15分鐘烤至上色即可。 6.紅棗醬：紅棗剪開將籽取出，加入蘭姆酒浸泡發漲再加入糖，小火慢煮成紅棗醬備用。 7.乳酪醬：將奶油乳酪加入鮮奶油和糖打至均勻後加入檸檬皮絲和檸檬汁，打至蓬鬆即可冷藏備用。 〖卡士達醬〗 1.蛋黃與砂糖混合打至發白後，加入麵粉混合均勻。 3.牛奶及砂糖倒入鍋中，加入菊花煮至小滾。 4.將牛奶倒入蛋黃中攪拌均勻，再持續加熱到滾。 5.放涼後冰入冰箱冰透即完成。 〖千層餅皮〗 1.無鹽奶油煮到焦糖化，牛奶加熱到微微燙手。 2.全蛋、粉類及細砂糖、鹽放入鋼盆攪拌均勻加入焦化奶油及牛奶拌勻。 3.鍋中抹油，將麵糊一片片煎熟，放涼後抹上卡士達醬，放入冰箱定型，即完成。
熊本低筋麵粉 170g	牛奶 250g	
上白糖 55.8g	香草莢 0.5根	
海鹽 1.3g	細砂糖Ⓐ 30g	
泡打粉 7.5g	蛋黃 60g	
奶油 99.2g	細砂糖Ⓑ 60g	
全蛋 68.2g	低粉 11g	
牛奶 55.8g	玉米粉 11g	
Kiri 乳酪 186g	奶油 40g	
紅棗乾 74.4g	香草莢醬 1g	
千層蛋糕		
無鹽奶油 58g		
牛奶 400g		
全蛋 四顆		
鹽 一小搓		
低粉 40g		
高粉 40g		
細砂糖 55g		
擂茶粉 15g		

創作理念	作品圖片
我們這組以中西合併的方式做出創新料理，希望在西式點心中也能吃出客家的味道，西式烘焙與古早味結合，做出全新的創意料理。	

組別名次	2018全國客家美食料理比賽 學生組 佳作	
隊伍名稱	客至如歸	
作品名稱	兩儀太極長壽生	
食材份量	食材份量	料理方式
糯米粉 50g		1.花香紅龍新丁粄:將火龍果打汁過濾,拌入秤好的糯米粉，拿取少量的粿下去燙，再拌入鋼中搓揉成糰即可包餡下去壓模，水滾，小火蒸12分 2.太極雙味蒸水粄:在來米粉加入水梨打成汁下去小火糊化，即成白色部分，另一部份則用一樣做法，但加入特製的滷肉汁及配料
火龍果汁 80g		
桔醬 15g		
金桔蜜餞 5g		
白豆沙 10g		
在來米粉 50g		
水梨 30g		
紅蔥頭 10g		
蒜頭 10g		
香菇 10g		
絞肉 15g		
黃梔子花 5g		
創作理念	作品圖片	
花香紅龍新丁粄:以東勢當地家中有添新丁，都會製作一些紅龜粿做新丁粄再加上新丁花而為添丁慶賀，且我們採用天然食材取代紅色色素，而大小我們也做得比一般的紅龜粿再小一些，顏色我們採用了紅火龍果萃取出來的果汁當作顏色，而模具我們使用傳統手工的木刻模。 太極雙味蒸水粄:碗糕則是打破傳統，我們以太極為概念作出一個雙色的鴛鴦碗糕，一種為加入水梨汁而改變的傳統白碗糕，而黑碗糕我們加入了自製肉燥而製成的黑碗糕，一甜一鹹,味好而不會太膩口,帶著傳統做法但我們在味道上做出獨有特色的風味。		

組別名次	2018全國客家美食料理比賽 學生組 佳作
隊伍名稱	客至如歸
作品名稱	紅霞鸞鳳彩雲飛

食材份量	食材份量	料理方式
紅糟 10g	豆腐乳 5g	1.將去骨雞腿醃上紅糟醬、豆腐乳、新鮮野薑花、紫蘇梅、米酒、鹽、糖、胡椒，靜置15分鐘後包入去籽紫蘇梅後，蒸籠鍋蒸15分鐘，取出後煎至表面金黃上色。 2.三色米糕:將蒸熟的長糯米分別拌入三種炒料以及醬汁後擺上娃娃菜、地瓜絲、炒鹹豬肉。 3.柿子煮軟後打成汁加入桂花釀即完成。
紫蘇梅 10g	去骨雞腿 70g	
水蓮 10g	破樹子 3g	
長糯米 30g	紅鳳菜 10g	
九層塔 5g	香菇 5g	
筍乾 10g	鹹豬肉 10g	
娃娃菜 5g	地瓜 5g	
蒜苗 5g	辣椒 5g	
柿子 10g	筊白筍 5g	
桂花 數朵	野薑花 數朵	

創作理念	作品圖片
結合客家特有的花,果,客醬作為雞腿肉的醃製物，融入了紅麴,豆腐乳,紫蘇梅,野薑花，其中以紅麴為主，因紅麴本身具有保健功效，以及能夠刺激食慾和幫助消化，此外也是婦女坐月子的傳統食補之重要材料。以古早味紅糟雞為底，製作紅糟雞腿捲中間再塞入紫蘇梅肉，並以水蓮炒破布子鋪底讓整體吃起來富有層次感，米糕的部分結合香椿醬,九層塔,蔭瓜,桂花,醬油膏,以及紅鳳菜染色，使其外表亮麗外，更是健康，醬汁則是運用了苗栗公館的柿子作為底醬融合桂花釀，點綴新鮮桂花，使其增添風味與樣貌。	

組別名次	2018全國客家美食料理比賽 學生組 佳作
隊伍名稱	哈佳泥
作品名稱	客色新「巢」增如意

食材份量	食材份量	料理方式
豆干 6片		1.芋頭裹上太白粉炸鵲巢。 2.以中筋麵粉及火龍果、擂茶粉製作荷葉餅。 3.製作客家小炒。 4.炸九層塔及米粉裝飾。 5.製作冰花片裝飾。 6.使用涼拌菜及水果搭配桔醬裝飾。
乾魷魚 1隻		
蒜頭 10顆		
蔥、薑、辣椒 各40 g		
五花肉 300 g		
芹菜 4支		
火龍果 1顆		
鳳梨丁 12顆		
小番茄 4顆		
玉米筍 4條		
紫洋蔥 半顆		
蘆筍 4支		

創作理念	作品圖片
採中國經典菜餚-京醬肉絲附荷葉餅的概念，融入客家風味元素-客家小炒，充分表現出客家人重視內涵與客家精神的特質。搭配涼拌蔬果及醬料，創新客家風味的料理特色。荷葉餅中添加客家色調，運用在地食材-火龍果與地方特產-擂茶，將荷葉餅做色彩上的變化，豐富整體菜餚觀感。炸鵲巢以芋頭絲圍成花邊狀，代表客家菜餚的展現與盛開，更象徵著客家文化在台灣的重要地位。	

組別名次	2018全國客家美食料理比賽 學生組 佳作
隊伍名稱	哈佳泥
作品名稱	花好「粿」圓醬吉祥

食材份量	食材份量	料理方式
黑糖 200 g		1.調出千層粿粉漿，逐層分次蒸熟後切塊置於桂花醬上。 2.糯米糰以火龍果及擂茶染色成團，包入芋頭、地瓜丁煮熟後油炸，竹籤串上後置於擂茶粉上。 3.紅豆紫米湯煮熟後置於奶盅內。
牛奶 200 g		
地瓜粉、糯米粉 各 400 g		
桂花醬 100 g		
地瓜、地瓜丁 各 30 g		
擂茶粉 100 g		
火龍果 1 顆		
細白砂糖 300 g		
紅豆 100 g		
紫米 50 g		
食用花 少許		
薄荷葉 少許		

創作理念	作品圖片
採客家傳統米食-九層糕為創意發想。「千層粿」是以牛奶、黑糖綜合地瓜粉層層堆疊的方式製作，再以桂花蜜增添香氣，有長長久久、吉祥的意義。搭配上以油果為概念的炸糯米糰，運用火龍果、擂茶添色，香甜軟糯，獨具客家鄉土風味，寄寓團圓、如意。紫米紅豆湯內加入「桂花」，秉持客家精神-默默耕耘、勤儉持家、恆久綻放，有著幸福甜蜜的感動滋味。	