




組別名次	2017 中區客家美食料理比賽 學生組 冠軍		
隊伍名稱	弘·桔		
作品名稱	雞豬合鳴		
食材名稱	材料分量	料理方式	
火龍果	1 顆	(一) 豬腳肉拌金棗碎、調味、成丸、沾麵粉蛋、麵包粉炸定型、熟即可。	
番茄	2 顆		
金棗	20g		
紫蘇梅	20g		(二) 雞腿去骨、醃製、鋪紫蘇梅碎、捲製、蒸熟、煎至上色
野薑花粉	20g		
茉莉花	10g		
魷魚乾	20g	(三) 火龍果+茉莉+水→成汁、加糯米粉、成糰。餡:菜脯米、絞肉、蒜(爆香)調味、包入麵糰中、蒸熟即可。	
豬絞肉	100g		
雞腿	1 隻	(四) 爆香蝦米、香菇魷魚乾、調味、蒸熟即可。	
杏鮑菇	1 根		
蘆筍	4 根	(五) 番茄去皮、小黃瓜切片，加入百香果、金桔、話梅醃製	
百香果、話梅	2 顆		
小黃瓜	1 條	(六) 白精靈、蘆筍、蒜爆香、調味、加入奶油，即可。	
乾香菇	2 朵		
菜脯米	20g		
蝦米	5g		
糯米	50g		
白精靈、蒜	20g		
創作理念	作品圖片		
<p>客家的特色為勤儉持家，所以常常會將農作物、肉品醃製起來囤放，但由於現代人講求健康養生，所以我們以新鮮的食材融入客家傳統菜餚以達到少油少糖少鹽的健康飲食。</p>			

組別名次	2017 中區客家美食料理比賽 學生組 亞軍	
隊伍名稱	新九降風	
作品名稱	雞捲佐桔醬	
食材名稱	材料分量	料理方式
雞腿	2 隻	(一) 將雞腿去骨、紅蘿蔔&麻竹筍&柿餅切粗條備用 (二) 用雞骨熬高湯並將已醃的雞腿捲入上述條狀包 緊入高湯，煮至全熟 (三) 馬鈴薯，玉米粒，紅蘿蔔、小黃瓜做成薯泥 (四) 將雞捲、小黃瓜，玉米筍，小番茄煎至上色 (五) 將青江菜煮熟即可擺盤
紅蘿蔔	適量	
麻竹筍	適量	
柿餅	適量	
小黃瓜	適量	
玉米筍	適量	
小番茄	適量	
金桔	適量	
馬鈴薯	適量	
玉米粒	適量	
青江菜	適量	
創作理念	作品圖片	
<p>將平時上課學習的知識融入客家料理中，讓所有元素互相衝撞產生元素。</p>		

組別名次	2017 中區客家美食料理比賽 學生組 亞軍	
隊伍名稱	新九降風	
作品名稱	九層糕附甜心麻吉	
食材名稱	材料分量	料理方式
糯米粉	適量	(一) 九層糕：先調粉漿，顏色可自行選擇，用容器裝粉漿入蒸鍋蒸，一層 3 分鐘，待九層都做好後再蒸 10 分鐘即可，取出泡冷水冷卻再切開食用。
小番茄	適量	
黑糖粉	適量	
在來米粉	適量	
金桔醬	適量	
		(二) 麻 吉：調麵團，顏色自行調配，揉圓入鍋煮熟即可。
創作理念		作品圖片
<p>小時候看廟口都會賣著許多種的麻吉根甜粿，而藉由這次料理我想到小時候的回憶，所以才有此想法。</p>		


組別名次	2017 中區客家美食料理比賽 學生組 季軍	
隊伍名稱	好客同德	
作品名稱	花樣年華鮮果分味	
食材名稱	材料分量	料理方式
水蓮	1 把	(一) 豬腳煮熟炸過再冷凍一晚，加入西瓜汁、醬油、柿乾滷兩個小時即可 (二) 再來米漿加入蘿蔔絲、桔皮絲煮至糊化，再入籠蒸熱 (三) 洋蔥走水加入洛神與火龍果汁製用泡菜 (四) 切片組合即可
豬腳	3 個	
白蘿蔔	5 條	
樹子	1 小罐	
油蔥酥	1 小包	
新鮮柿子	1 顆	
火龍果	1 顆	
洋蔥	1 顆	
西瓜	1 小顆	
柿子乾	50g	


創作理念

以鮮果入菜，再以花瓣提香達到色香味俱全的境界。

作品圖片



組別名次	2017 中區客家美食料理比賽 學生組 季軍	
隊伍名稱	好客同德	
作品名稱	柿柿如意點心雙味	
食材名稱	材料分量	料理方式
柚子醬	1 小罐	<p>(一) 糯米粉與水拌勻，拌上玫瑰花內餡用柚子果肉與白豆沙餡，最後淋上玫瑰花醬裝飾；另一味用新鮮柿子較嫩融化在口中的芬芳。</p> <p>(二) 湯圓用糯米粉加水拌勻，做糝即肉餡打入柿子乾成另外別有風味。</p>
豆沙餡	200g	
玫瑰花	1 朵	
鮮肉	100g	
油蔥酥	1 小包	
糯米	2 斤	
金桔醬	1 小罐	
檸檬	1 顆	
柿子乾	50g	
創作理念		作品圖片
<p>融入客家柿子，以多元花果入菜使點心擁有自然樸實的風味就如同客家人勤儉的個性，做能在口中奔放許多層次口感，好客也是客家人的特色。</p>		

組別名次	2017 中區客家美食料理比賽 學生組 佳作	
隊伍名稱	YMH. M.	
作品名稱	蛻變	
食材名稱	材料分量	料理方式
五花肉	80 克	(一) 將梅乾菜、蒜、蝦米切末 (二) 爆香蒜末、蝦米、乾菜調味將梅乾菜包入柿餅中。 (三) 五花肉切片煎至金黃包入作法二放入滷汁中。 (四) 蘆筍、檳榔花、玉米筍川燙泡味水 (五) 將白醋和糖溶解放入小番茄 (六) 爆香香菇丁、蝦米、蘿蔔絲加入調味料作後加入紅鞠米和薏仁拌煮蒸。 (七) 蒜頭爆香加入酸菜炒，蛋打散加入酸菜蒸。 (八) 漿做法似加入紅綠捲擺盤，淋上桔醬優格即可。
梅干菜	30 克	
蒜頭	100 克	
蝦米	30 克	
柿餅	40 克	
蘿蔔糕	85 克	
蔥	200 克	
甜豆	2 兩	
豆苗	1 兩	
紅捲	5 克	
綠捲	5 克	
蘆筍	6 克	
乾蘿蔔絲	10 克	
檳榔花	20 克	
小番茄	10 克	
優格	60 克	
桔醬	40 克	
砂糖	150	
醬油	600c. c	
白醋	50c. c	
紅鞠米	半杯	
薏仁	半杯	
香菇	2 朵	
雞蛋	4 顆	
酸菜	20 克	
創作理念		作品圖片
<p>以客家人醃製食材加入料理中，梅干扣肉就是道典型客家料理，客家料理大多口味偏鹹，我們以現代人注重飲食健康為發想，以梅干菜包入柿餅中，用來減少梅乾菜的鹹味與五花肉的油膩感，搭配蘿蔔糕和酸甜的桔醬沙拉使的傳統客家菜蛻變成養生的客家料理。</p>		

組別名次	2017 中區客家美食料理比賽 學生組 佳作	
隊伍名稱	弘光小當家	
作品名稱	花團錦簇	
食材名稱	材料分量	料理方式
五花肉	500g	(一) 五花肉切片-醃老抽, 爆香蒜頭-煎五花肉-炒糖-滷米酒.. 醬油-加入高湯-放入壓力鍋 25 分鐘。
柿醬	150g	
水蓮	300g	
菊花	10g	
枸杞	5g	
蔥. 蒜. 薑	20g	(二) 鹹豬肉醃玫瑰花釀-切丁-串起-烤熟。
客家鹹豬肉	500g	(三) 爆香薑片-放入樹子汁, 高湯, 鹽-再加入蘆筍、百合、百果-炒熟薄欠。
玫瑰花釀	100g	
玫瑰花瓣	10g	(四) 米漿分成三等份-分別加入火龍果汁. 蝶豆花. 百香果醬-倒入模型-大火蒸 8 分鐘-脫模-切條。
蘆筍段	20g	
百合	30g	
白果	20g	
樹子	10g	
紅蘿蔔花	30g	(五) 爆香蔥段. 蒜米. 油蔥酥. 蝦米. 香菇絲-加入高湯. 醬油. 胡椒. 糖-放入彩色版條. 百合. 蘆筍. 白果. 紅蘿蔔花。
桂花	10g	
彩色板條	100g	
油蔥酥	10g	
蝦米	10g	
乾香菇絲	20g	
蔥段. 蒜米	20g	
目斗	10g	
創作理念		作品圖片
<p>將台中 9 月盛產的甜柿，打成泥搭配軟嫩的客家小封肉，讓柿子的清甜化開封肉的油膩，客家元素的鹹豬肉醃製玫瑰花釀，賦予樸實的鹹豬肉有完全不同的風味，花卉及水果製作的彩色版條，配上簡單的蔬菜使得版條清爽無比，使視覺及味覺達到另一個巔峰。</p>		

組別名次	2017 中區客家美食料理比賽 學生組 佳作	
隊伍名稱	弘光小當家	
作品名稱	花好月圓	
食材名稱	材料分量	料理方式
圓糯米	180g	(一) 將糯米蒸熟，拌入黑糖、紹興酒、桂花與桂花蜜。 (二) 糯米粉拌水燙熟，打成麻糬，冷卻 (三) 紅豆蒸熟加糖，打成紅豆泥 (四) 糯米粉各別加入綠茶粉與百香果醬，製成小湯圓，煮熟後加入桂花蜜、百香果醬調味 (五) 玫瑰釀兌水，砂糖與果凍粉混合後，與玫瑰水加熱，冷卻成型 (六) 將甜米糕壓入模型中，放入紅豆麻糬柿餅，再以甜米糕封底，外層沾白芝麻
黑糖	20g	
桂花	5	
桂花釀	50g	
紹興酒	30	
柿餅	2 個	
紅豆餡	30g	
白芝麻	30g	
糯米粉	100	
綠茶粉	少許	
百香果醬	少許	
果凍粉	2.5	
玫瑰釀	20	
糖粉	10	
沙拉油	少許	
熟太白粉	少許	
二砂糖	50	
創作理念	作品圖片	
<p>客家點心以"米"此食材為主，因此以米食為出發點，結合苗栗桂花釀、東勢柿餅與客家麻糬，做出專屬於客家的精緻甜點。</p>	