






組別名次	2017 中區客家美食料理比賽 社會組 冠軍	
隊伍名稱	客騎士	
作品名稱	花嫁	
食材名稱	材料分量	料理方式
五花肉	100g	<p>(一)紅麴無花果東坡肉附炒金針花 爆香蔥、薑、蒜、辣椒，加入紅麴一起拌炒，再加入醬油與糖調味，加入水、五花肉、無花果一起燉煮 45 分鐘。再爆香蒜頭與香菇，加入金針花拌炒調味即可。</p> <p>(二)紫蘇花蔭鳳梨魚捲附鳳梨泡泡 鳳梨切片在放上鱸魚片捲起內餡(豬油、香菜、蔭鳳梨)蒸 15 分鐘取出。鳳梨擠汁調味打成泡泡。</p> <p>(三)菊花果果梅乾菜肉丸子佐客家特製梅子醬 將絞肉與蝦子剁泥拌入蒜末與薑末調味拌勻摔打，外層裹上堅果碎入鍋油炸至上色熟透。</p> <p>(四)南瓜油飯 客家苦茶油爆香紅蔥頭，香菇、櫻花蝦、南瓜丁、加入米與調味料稍微拌炒，入蒸籠蒸至熟透</p> <p>(五)金沙杏包菇與炒食蔬 1. 爆香鹹蛋與蒜末，加入杏包菇一起拌炒調味。 2. 爆香蒜末，加入紅蘿蔔、筴白筍、小番茄調味拌炒。</p>
客家紅麴	50g	
金針花	25g	
乾香菇	10g	
無花果	10g	
香菜	3g	
鱸魚	100g	
鳳梨	30g	
豬油	5g	
糯米	100g	
南瓜	15g	
韭菜花	5g	
小番茄	10g	
堅果	20g	
客家梅乾菜	30g	
菊花	2g	
絞肉	30g	
蝦子	20g	
杏包菇	30g	
鹹蛋	1ea	
客家蔭鳳梨	40g	
蔥	20g	
薑	20g	
蒜頭	30g	
辣椒	20g	
櫻花蝦	10g	
創作理念		作品圖片
<p>鮮魚內捲入客家的鹹鳳梨與豬油，裹上一層新鮮鳳梨，一起下去蒸，搭配著當季皎白筍，再灑上一點紫蘇花增加香氣。客家紅麴跟無花果一起融入五花肉炸完下去與醬汁一起滷製，並附上新鮮的炒金針花，將梅乾肉丸子表面沾上一層堅果，再搭上客家梅醬，肉丸子餡料融入了菊花瓣，在咀嚼的過程中有一股淡淡的菊花香。運用當季的杏鮑菇與鹹蛋一同拌炒，吃的時候有外面有一層鹹香的蛋黃，杏鮑菇本身的甜味又和它融合一起。</p>		

組別名次	2017 中區客家美食料理比賽 社會組 冠軍	
隊伍名稱	客騎士	
作品名稱	果婿	
食材名稱	材料分量	料理方式
桂花醬	5g	<p>(一)桂花醬米苔目鮮果莎莎 將奇異果、鳳梨、番茄、洋蔥、柿子、米苔目切丁加入調味拌勻，最後在淋上桂花醬。</p> <p>(二)脆皮香蕉玫瑰捲佐乳香桔醬 1. 將餛飩皮包入香蕉與玫瑰花瓣，入鍋油炸至金黃色。 2. 將桔醬拌入煉乳加入調味煮製濃縮即可。</p> <p>(三)客騎士蕾茶洛神酥附千紅洛神醬 1. 將低粉、奶油、糖粉、奶粉、雞蛋、泡打粉、拌勻。 2. 將洛神花切碎加入麥芽糖與洛神花煮製成餡料。 3. 將皮包入餡料壓模，烤至金黃熟透即可。</p>
米苔目	10g	
奇異果	10g	
鳳梨	10g	
番茄	10g	
洋蔥	5g	
柿子	10g	
餛飩皮	30g	
香蕉	30g	
玫瑰花	3g	
桔醬	20g	
煉乳	10g	
低筋麵粉	60g	
奶油	30g	
糖粉	15g	
奶粉	5g	
雞蛋	15g	
泡打粉	1g	
洛神花	50g	
麥芽糖	20g	
創作理念	<p>客家桂花醬跟龍眼蜜調製而成，搭配著當季的水果莎莎與客家的傳統小吃米苔目融合在一起，酸甜入口，回味無窮。使用餛飩皮包入新鮮上等蕉與玫瑰花瓣，入鍋炸至金黃，在淋上特製的乳香桔醬，入口時甜甜的香蕉味跟桔醬完美融合再一起。以擂茶粉加入粉皮中，包入以麥芽糖跟洛神花熬煮成特製洛神花餡，入口是充滿茶香的酥皮緊接的是香甜的洛神餡，讓人想一吃再吃。</p>	
作品圖片		


組別名次	2017 中區客家美食料理比賽 社會組 亞軍	
隊伍名稱	怡園婚宴會館	
作品名稱	客迎家門情意釀	
食材名稱	材料分量	料理方式
台中大坑放山雞(雞腿)	150g	(一) 豆薯削薄片、擦上特製桔醬靜置 15 分鐘備用。 (二) 雞胸肉打成雞肉慕斯、抓入醃料後捲入桔醬豆薯、海苔、大火入蒸、擦上醬汁、裹入監果碎、切片 (三) 雞腿肉切平、捲入滷好的梅乾菜、筍條、香菇，大火入蒸，擦上特製照燒醬、炙燒，切片即可 (四) 白飯拌入甜酒釀、苦茶油、洛神花，一同擺盤，畫上洛神花醬汁、滷汁濃縮的醬汁即可。
台中大坑放山雞(雞胸)	100g	
彰化有機米	130g	
漬洛神花	15g	
梅干菜	30g	
客家桔醬	40g	
豆薯	30g	
新社香菇	10g	
彰化有機青花菜	10g	
台中大坑麻竹筍	15g	
裝飾蔬菜(蘿蔔、綠捲)	5g	
田尾食用花	1g	
創作理念		作品圖片
<p>現代人追求料理美味、新穎、美觀，客家文化在我們生活上常接觸，對於熱愛烹飪、享受美食的我們，希望能夠在保留珍貴客家文化傳統的同時，給予料理新的樣貌、感官、也讓客家文化有不同面向的傳承、運用，藉此推廣客家文化。</p>		

組別名次	2017 中區客家美食料理比賽 社會組 亞軍	
隊伍名稱	怡園婚宴會館	
作品名稱	家宴珍饈滿席香	
食材名稱	材料分量	料理方式
客家擂茶	15g	(一) 擂茶、在來米粉、樹薯粉混合成粉漿，擠入滾水成米苔目後冰鎮成形，擠上鮮奶油、撒上堅果碎、桂花釀。 (二) 山苦瓜去籽、穀膜後燙熟冰鎮備用，馬鈴薯蒸成泥、拌入鹹蛋黃、沙拉醬；塔皮烤酥冷卻、放入水梨、芒果、紫蘇梅，填入黑糖漿即可。 (三) 菜脯米、蘿蔔絲、香菇、紅蔥頭炒香成餡、糯米粉、在來米粉艾草碎調合成皮，包入，大火入蒸即可
苗栗客家桂花釀	3g	
米苔目	30g	
台中山苦瓜	20g	
馬鈴薯	25g	
鹹蛋黃	10g	
塔皮	15g	
客家紫蘇梅	5g	
梨山水梨	5g	
艾草	10g	
在來米粉	100g	
糯米粉	100g	

創作理念	作品圖片
<p>說到客家文化、一定能夠聯想到客家傳統的米食（水粄、艾粄、米苔目），對於客家點心的美味，大家是有目共睹的，三位師傅都是中部人，而且都有個共同的習慣一休假到傳統市場吃上一碗碗粿、黑糖水米苔目，因為愛吃，所以更希望嘗試出不同的做法，讓簡單的點心，變得不簡單。</p>	

組別名次	2017 中區客家美食料理比賽 社會組 季軍	
隊伍名稱	家味香客家廚房	
作品名稱	花果遇客香	
食材名稱	材料分量	料理方式
豬排	2 支	(一) 豬排→紫蘇梅與紅袍滷汁醃→低溫烹調→煎→水蓮裝飾→沾粉→擺盤
陳年紫蘇梅汁	100 克	
水蓮	2 條	(二) 柿餅捲梅干菜→肉片捲梅乾菜→布綁→滷→切→擺排
小米堅果香料粉	20 克	
紫蘇香料粉	20 克	(三) a 蔬果川燙→百香果汁煮花椰菜和紅蘿蔔→擺盤裝飾 b. 麵線→燙→捲晚香玉筍→茶花籽油→擺盤
紅麴	10 克	
滷汁	600 克	
高湯	300 克	
三層肉片	6 片	
梅干菜醬	100 克	
老滷汁	600 克	
高湯	300 克	
乾香菇絲	10 克	
柿餅	1 顆	
新鮮甜柿醬	2/1 顆	
韭菜花	2 支	
新鮮金針花	2 朵	
花椰菜	2 朵	
晚香玉筍(夜來香花)	2 支	
百香果	2 顆	
玫瑰花醬	10 克	
紅蘿蔔	20 克	
麵線	30 克	
茶花籽油	10 克	
紅辣椒	5 克	
食用花	15 克	
創作理念		作品圖片
<p>客家人有很強的適應性，因為在艱困地區求生存，必須適應環境，早期客家人靠山吃山，將豬排整成斧頭意謂著開墾拓荒讚豐收。客家人因刻苦勤儉，就地取材高智慧將食物保存醃漬的技術，所以入料理當中最具客家代表的梅干菜與陳年紫蘇梅及紅麴和柿餅，再結合台中、南投當地豐富的水果、花香、蔬菜表現出客味、果香、花香的菜餚。</p>		

組別名次		2017 中區客家美食料理比賽 社會組 季軍			
隊伍名稱		家味香客家廚房			
作品名稱		客味花果雙點			
食材名稱	材料分量	材料分量	材料分量	料理方式	
點心(內餡)		點心(餅皮)		(一) 炒餡→麵糰包餡→蒸→擺盤	
蘿蔔絲	10 克	牛奶	200 克	(二) a. 蛋和糖拌勻→過篩→加入低筋麵粉、奶油和牛奶拌勻→過篩→刷入柳橙皮→煎 b. 煎好的餅皮抹上自製火龍果醬→層層疊上→整形→擺盤	
醬鳳梨	5 克	低筋麵粉	80 克		
乾香菇	10 克	柳橙皮	5 克		
冬蝦	10 克	雞蛋	2 顆		
紅蔥頭	5 克	無鹽奶油	30 克		
蒜末	5 克	糖漬無花果	5 克		
薑末	5 克	食用花	15 克		
胡椒粉	少許				
甜菊葉	2 片	裝飾			
野薑花葉	2 片	西瓜	30 克		
		水梨	15 克	(三) 西瓜裹上黑芝麻粉→水梨切絲→擺盤	
點心(麵皮)		野薑花瓣	5 克		
糯米粉	100 克	芒果醬	少許		
在來米粉	50 克	甜菊葉	2 片		
紫地瓜	50 克	黑芝麻粉	15 克		
白糖	25 克				
水	60 克				
紅蔥油	20 克				
點心(內餡)					
火龍果醬	30 克				
桂花醬	10 克				
檸檬汁	20 克				
創作理念				作品圖片	
<p>客家菜包是最具代表的點心，鹹味點心內餡有加入醬鳳梨提味，外皮加入南投的紫地瓜再用野薑花葉墊底蒸熟。使用在地當季水果及食用花自製成果醬融入客家元素呈現雙味點心及盤飾。</p>					

組別名次	2017 中區客家美食料理比賽 社會組 佳作		
隊伍名稱	同德御手作		
作品名稱	三陽開泰富滿屋		
食材名稱		材料分量	料理方式
塔皮	低粉	120g	(一) 塔皮所有材料拌勻後，壓入模型，烤上色。 (二) 擠上拌好的柿子乳酪餡 (三) 水信玄餅把龍眼汁榨出，與水一起滾後，倒入模子冷藏。
	杏仁粉	35g	
	奶油	60g	
	糖粉	40g	
	蛋	25g	(四) 地瓜粉與在來米粉與糖拌勻，分別加入水果的果汁，每層蒸 2 分鐘
柿子乳酪塔餡	奶油乳酪	350g	
	砂糖	60g	
	鮮奶油	50g	
	檸檬汁	半顆	
	軟柿子	2 顆	
水信玄餅	白玉粉	8g	
	水	40g	
	砂糖	50g	
	龍眼汁	200g	
	櫻花	數朵	
播茶粉	200g		
熟黃豆粉	50g		
玫瑰花醬	100g		
洛神花	20g		
地瓜粉	3 杯		
在來米粉	3 杯		
紅色火龍果	1 顆		
芒果	1 顆		
紫葡萄	1 串		
柚子	半顆		
番茄	3 顆		
創作理念		作品圖片	
<p>多元文化的客家料理，勤儉持家的美德，善於運用各種食材的特色，不僅好看又好吃。</p>			

組別名次		2017 中區客家美食料理比賽 社會組佳作	
隊伍名稱		卓也小屋	
作品名稱		叢林趣味	
食材名稱	材料分量	料理方式	
客家艾草包	100g	(一) 艾草包捏出適當大小，蒸製，加上酥皮製成後以 200 度烤上色即可。 (二) 五色糰以原味、山梔子、甜菜根、青黛、薑黃等天然色素製成。再以焗餅方式呈現。 (三) 鮮奶油打發，擠放在焦糖片上。 (四) 整體擺盤。	
客家五色糰	100g		
客家擂茶粉	少許		
桂花醬	少許		
花生粉、花生粒	少許		
鮮奶油	100g		
巧克力醬	少許		
煉乳	少許		
雞蛋	半顆		
中筋麵粉	150g		
紅肉梨醬	少許		
創作理念		作品圖片	
<p>客家人是非常簡樸的族群，謙遜勤儉的美德無時無刻反應在他們的生活上，一般而言，客家人的飲食以油鹹香為基調去發展，點心內則以米食為主，生活範疇靠山的客家人，務農居多，並且以生產稻米為主要內容，因此不斷從稻米中研發出各種米食點心，也把台灣的米食發揮得淋漓盡致。</p>		