

天下第一味·創意米料理

日本人說：「日本米最好吃。」泰國人說：「泰國米舉世無雙。」…正當誰也不肯讓步時，台灣人說：「台灣米尚讚。」沒錯，台灣米雖百百款，但共通點就是好吃！為了凸顯台灣米的特色，重新塑造米食文化，農糧署特地委託開平餐飲學校舉辦一連串推廣台灣米的活動，邀請大家一起來品嚐愈來愈精緻的米食料理。

10月3日展前記者會，許萬祥副署長、「天下第一味」女主角狄鶯、十大名廚之一的邱平興師傅、美食專欄作家葉怡蘭以及開平餐飲學校校長羅俊彥分別從推廣、養育、傳承、感念、創新5個面向，分享推動台灣米的觀念，並為「逗陣來呷飯、米食嘉年華會活動」揭開序幕。

當天，開平餐飲學校專業團隊研發5道創意料理，包括使用台梗9號米所烹調出的法式羊肚菇飯鑲雞腿、番紅花米飯沙拉(台中秈10號)、海陸米香漢堡(台梗8號)、墨魚番茄盅飯(台梗2號)、香草米慕斯(高雄139米)，讓來賓及記者朋友們看到台灣米的多樣風貌。



冠軍米創意料理—米蝦天婦羅



許副署長與活動代言人共同揭開活動序幕



參賽隊伍互相較勁，讓「台灣米創意料理競賽」賽況空前

人氣米料理餐廳

米飯料理玲瓏滿目，但哪道料理最具人氣呢？為了凸顯台灣米料理的特色，重新塑造新米食文化，農糧署成立「台灣精品米食季專屬網站」(www.twrice.com.tw)網站，除推薦米料理餐廳外，也舉辦網路「票選十大人氣米料理餐廳」票選活動。農糧署表示，該活動有來自全國45家主打「台灣米」的餐飲店報名，經過1個月的網路票選，成績於10月19日揭曉，第1名由台北市的「逸鄉園客家美食」餐廳推出的「客家菜脯雪菜炒飯」獲得，第2名為「關山の便當」餐廳推

出的「關山便當」，第 3 名為「亞米尼特創意美食坊」餐廳推出的「燻雞蘑菇米食披薩塔」。

而「伍角船板」餐廳推出的「櫻花蝦炒飯」、「零五粥舖」餐廳推出的「零五鮮粥」、「元定食」餐廳推出的「柚香鮭魚土鍋飯」、「SWEETSHOP」餐廳推出的「米慕斯」、「風尚人文咖啡有限公司」推出的「勃根地海鮮燉飯」、「雙胖子滷肉飯」餐廳推出的「滷肉飯」、「乙味屋日本料理味之店」餐廳推出的「豬排丼」等也都在前十大人氣米料理餐廳之列。

創意料理拼高下

另外，10 月 28 日在西門舉行的「逗陣來呷飯·米食嘉年華」園遊會，除了有網路票選脫穎而出的店家到會場擺攤，提供人氣米料理商品外，開平餐飲學校專業團隊也研發松露咖啡風味燉飯等多道米料理產品，現場米飯飄香，吸引大批人潮參與，充滿熱鬧歡愉的氣氛。

承辦活動的開平餐飲學校說，今年米創意料理競賽從 64 組報名隊伍中書面審查，選出 10 組晉級總決賽，分別是來自台北開平餐飲學校、桃園育達高中、台中明道高級中學、彰化明道管理學院、高雄餐旅學院等地的餐飲科系學生以及彭城堂台客料理餐廳、圓通食堂、老上海餐廳的專業廚師。



開平餐飲學校研發的創意料理 — 香草米慕斯

經過一番撕殺後，參賽隊伍各自端出色香味美的創意料理，展現絕手廚藝。在經評審依食譜、取量、賣相、創意、衛生等項進行評分後，冠軍



剛爆好熱呼呼的米香，濃郁的香味，令人難忘

由圓通食府陳汶鑫及老上海餐廳王志元合作的「米蝦天婦羅」獲得，兩人同是開平餐飲學校校友。最佳人氣獎則由高雄餐旅學院林宇軒、鞠漢柏與開平餐飲學校林禹慈、李宜謙分別以「鋤禾耕稼五米樂」、「倆相好」獲得。

爲了推廣台灣米，豐富台灣米料理的樣貌，開平餐飲學校已連續 3 年接受農糧署委託，透過創意料理研發、米料理比賽、米食嘉年華等活動，提升國人對台灣米的認識與多元的運用。開平餐飲學校表示，台灣米是台灣這塊土地孕育出的珍貴農產，不僅品質良好，適合研發製作多元的米飯料理及點心食品，更需要國人支持與鼓勵，讓米料理豐富我們的美食文化生活。

