

## 國產米料理達人得獎名單

### ◆專業廚師組

| 獎項 | 得獎者                        | 得獎作品    | 特色   |
|----|----------------------------|---------|--|
| 金牌 | 新東南海鮮料理<br>松山館<br>廖偉智、林軒毅  | 海味山珍國產米 | 將炒飯結合油炸與焗烤包裹手法與蟹鉗搭配，以泰式與越式辣味融合突顯國產米的鮮甜與Q彈        |
|    |                            | 鍋巴與飯包   | 將飯糰製成中空形狀灌入黃金松露海膽濃湯，搭配鍋巴與宮保雞丁組合成中西合併的多層次風味       |
| 銀牌 | 新寶島牛肉麵林<br>世軒、林泐德          | 臨去秋菠    | 將池上香米與秋季盛產的秋蟹結合，佐以在地食材製成的燉飯鑲進蟹殼內，增添酥脆口感          |
|    |                            | 舊時光·新食代 | 將滷肉飯、金瓜米粉等經典料理元素創意改造為皮蛋豆腐外型與驚艷滋味，打開新時代的大門        |
| 銀牌 | 礁溪寒沐酒店陳<br>建銘、郭偉鈞          | 炭燒肚包飯   | 以國產米與豬小肚製成經典宴客菜餚肚包飯，滷製後再經炭火烤炙，搭配蒜泥醬與辣醬，呈現不一樣的台味  |
|    |                            | 米酪      | 國產米打成米漿，與堅果花生醬、黑芝麻融合成香甜風味，點綴枸杞、宜蘭金棗蜜餞與薄荷，簡單中顯現不凡 |
| 銀牌 | 林口亞昕福朋喜<br>來登酒店李俊毅、<br>謝宗欣 | 咖哩流心米丸子 | 以臺稔9號米包裹以紅咖哩製成的流沙餡料，製作成米飯芝麻球，為中泰合併的創意料理          |
|    |                            | 黑籽堅果米酪  | 以臺稔9號米加入有機豆漿熬煮為奶酪，中層為芝麻糊，上層綴以堅果與乾燥草莓，甜而不膩、老少咸宜   |

◆專業廚師組

| 獎項 | 得獎者                         | 得獎作品                  | 特色   |
|----|-----------------------------|-----------------------|--|
| 銅牌 | 福容大飯店淡水<br>漁人碼頭<br>施俊傑、呂家興  | 臺灣米海鮮<br>金錢包佐酪<br>梨醬汁 | 以米飯、豬肉、貢寮鮑魚及皮蛋為主體製成具潮州特色的菊花石榴球意寓喜慶，佐酪梨醬汁呈現新風味  |
|    |                             | 烏魚子剝皮<br>辣椒松露虎<br>皮燉飯 | 將烏魚子、剝皮辣椒、蘆筍與米飯結合，以腐皮捲概念結合福袋外型，呈現臺灣米與眾不同口感     |
| 銅牌 | 福容大飯店<br>王登奎、王憶慈            | 香蕉流心球<br>佐米麩奶醬        | 糯米為主體製成含流沙餡的芝麻球，搭配米麩醬、米餅乾與香蕉片，牽動滿滿兒時回憶         |
|    |                             | 奶香南瓜燉<br>飯佐紅椒醬        | 結合南瓜自然甜味與含有花青素的紫米製成燉飯鑲入櫛瓜，佐以紅椒醬帶來爽口韻味          |
| 銅牌 | ACC 美僑協會青禾<br>別苑<br>魏偉翔、許書豪 | 米福其食                  | 將國產長秈米以泰式手法製成薑黃椰汁飯包裹於雞腿中，搭配小米製成的玉米糕，讓臺灣米走向國際化  |
|    |                             | 一心一米                  | 將臺灣米以藥膳珍珠丸、西班牙燉飯及豆皮壽司福袋三小品組合由疫情下的養生走出創新，並向未來祈福 |
| 銅牌 | 圓山飯店聯誼<br>吳家辰、周坤志           | 甜在心裡                  | 將白米與紅穀米以黃金比例製成甜米糕，綴以當令草莓與金箔，展現出臺灣米高貴不凡的質感      |
|    |                             | 海洋之心                  | 將薑黃燉飯壓出心型，搭配蝶豆花熬煮成粥製成海洋圍繞其中，佐以酥炸米棒，別有一番風味      |
| 銅牌 | 臺安醫院<br>蕭逸民、蔡佳倫             | 繽紛彩色馬<br>卡龍           | 以紅龍果、菠菜、地瓜、芋頭、黑芝麻等天然食材調色，將國產米變身為色彩繽紛的「飯糰馬卡龍」   |

| 獎項 | 得獎者            | 得獎作品                      | 特色  |
|----|----------------|---------------------------|---|
|    |                | 細切素肉燥<br>佐陳年滷汁<br>(台式素滷飯) | 以中菜西吃手法，以米飯為主體，<br>搭配由鮑魚菇、洋蔥、桃膠製成的<br>蔬食滷肉燥，讓吃飯變得時尚 |
| 銅牌 | 林覓滷<br>陳浩源、蘇俊源 | 香蕉飯                       | 以福興鄉長糯米搭配香蕉、芋頭、<br>南瓜、蝦米、香菇、芒果等食材，<br>以糯米香氣帶出多層次口感  |
|    |                | 麻油雙米醉<br>雞捲佐藤椒<br>青油漬山藥   | 台式麻油雞飯包裹於雞中，呈現<br>甘醇與清香，搭配四川青油漬山<br>藥，麻而不辣，口齒留香     |

◆年輕廚師組

| 獎項 | 得獎者                 | 得獎作品                | 特色   |
|----|---------------------|---------------------|--|
| 銀牌 | 崑山科技大學<br>陳朋紳、黃薇蓁   | 999 黃金乳酪焗烤 XO 醬國產米飯 | 將國產台種 9 號米製成燉飯，再以乳酪片與金箔粉搭配呈現金磚樣貌，增添作品貴氣，並突顯臺灣米的美味價值      |
|    |                     | 雪茄櫻花蝦吉拿富            | 採用酸漿葉將池上米與東港櫻花蝦包裹成雪茄造型的原住民主食吉拿富，在造型上充份展現屬於青春的活力與創意       |
| 銅牌 | 新板希爾頓酒店<br>林施紘甦、郭國禎 | 麻油雞飯捲               | 運用花蓮壽豐圓糯米與光復紫米呈現兒時最喜愛阿嬤做的麻油雞飯，搭配豬血糕創新擺盤，將米食融入臺灣文化特色      |
|    |                     | 港點雙寶                | 以圓糯米與糯米漿為主原料，融入港式手法製成鹹甜二味點心，鹹味包裹鶴鶉溏心蛋，甜味包裹芋頭餡，一口咬下得到滿滿驚喜 |
| 銅牌 | 莊敬高職<br>陳韋仁、朱永嘉     | Hakka 炸湯圓           | 以糯米粉為主原料，包覆餡料為客家小炒，沾附充滿香氣的花生角後油炸，呈現客家新風味                 |
|    |                     | 麻油雞風味米粿             | 以麻油雞為湯底與在來米粉搭配製成米粿，上層鋪滿麻油雞丁，佐以辣味豆腐乳為基底製成的醬料，同時品嚐臺灣味與客家味  |

◆年輕廚師組

| 獎項 | 得獎者                      | 得獎作品   | 特色   |
|----|--------------------------|--|--|
| 銅牌 | 台北城市科技大學餐飲事業系<br>鄭庭宇、游東熾 | 油蔥雞胸飯<br>與雞皮菜飯<br>佐雞骨湯汁<br>與紅燒豆皮<br>炒飯與季節<br>時蔬                                | 香氣滿溢的油蔥飯搭配舒肥雞胸肉，搭配以雞皮包覆的上海菜飯，搭配雞湯芡汁，點綴大火爆香收汁的豆皮，每一口都令人回味 |
|    |                          | 香煎中卷雙<br>醬燉飯、蝦味<br>海鮮燉飯與<br>炸飯球佐蝦<br>醬附季節時<br>蔬                                | 以中卷燉飯、野菇干貝燉飯呈現海味與國產融合的絕妙滋味，搭配米餅、蝦卵與現磨烏魚子，在口中迸出不一樣的好滋味    |
| 銅牌 | 高雄餐旅大學<br>張嘉華、陳侑章        | 金箔奶油菌<br>菇燉飯蝦捲<br>佐優格醬/地<br>瓜脆餅鑲椰<br>漿飯/<br>酒釀蓮藕鑲<br>小米/番茄沙<br>沙/台式泡菜          | 以霧峰台農 71 號香米為主體以優格醬提升燉飯蝦捲的鮮味，搭配椰漿飯與蓮藕鑲小米，製成不同風味的前菜       |
|    |                          | 春雞腿鑲糯<br>米飯佐雞骨<br>肉汁/煙燻荷<br>香雞絲飯/杏<br>片起<br>司雞肉丸/蒜<br>香蘆筍/洛神<br>蜜小紅蘿蔔/<br>甜菜根泥 | 以帶著濃郁油蔥香的雞肉飯為元素，運用荷葉清香帶出米飯自然甜味，搭配以雞腿包覆的麻油飯，品嚐後口齒留香       |

◆年輕廚師組

| 獎項 | 得獎者                  | 得獎作品            | 特色  |
|----|----------------------|-----------------|---|
| 銅牌 | 僑泰高中餐飲管理科<br>江俞希、黃芷芸 | 小米馬告粽<br>雙拼藜麥沙拉 | 將國產長糯米與小米等原住民常用食材，加入馬告增加香氣，製成前菜，搭配紅藜沙拉，健康滿分 |
|    |                      | 南瓜茶香粥           | 國產米加上有機南瓜與高山茶湯熬製成具茶香、米香兼具的粥品，適合愛喝茶的長輩食用     |