

附件、2024 第五屆國產雜糧創意烘焙競賽得獎作品介紹

獎項 /得主	品名	使用國產雜糧	創作理念
<p>金獎 賴滢如</p>	<p>雜糧大爆酥·花生不馬虎</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 黑芝麻</li> <li>● 黃豆、黃豆粉</li> <li>● 黑豆、黑豆粉</li> <li>● 花生、花生粉、花生醬</li> <li>● 紅藜麥</li> <li>● 小麥</li> </ul>	<p>靈感來自幼時與阿嬤同住的時光，選用地青農種植的雜糧，與阿嬤一起研發這道點心，是對在地農糧生產者致敬，也是對阿嬤的愛意與感激。</p>
<p>銀獎 楊紫喬</p>	<p>馬告脆酥播茶軟歐包附高粱酒香穀物卡士達</p> 	<p>高粱、芝麻、花生</p>	<p>綠油油的田野是家鄉的美好風景，播茶更是客家特色，選用彰化芳苑高粱、花蓮部落紅藜入餡，入口滿是茶糧清香，傳遞對家鄉的濃濃情懷。</p>
<p>銅獎 蕭洵文</p>	<p>醬油焦糖堅果附鹹蛋紅蔥甘納許黑巧塔</p> 	<p>花生、小麥</p>	<p>融合醬油焦糖的熟悉的紅蔥頭風味與鹹蛋的鹹香，搭配多種臺灣穀物，創造出層次分明、令人驚豔的黑巧克力塔，讓常見烘焙產品有全新樣貌。</p>