

國產豬創意料理競賽活動報導

農業推廣課 傅智麟 分機430

為增進消費者對國產豬的認識，並推廣健康、美味及創意之料理，農委會舉辦109年「國產豬創意料理競賽」，宣導國產豬健康、高品質的特色，使消費者安心選購與食用國產豬。從分區初賽到全國總決賽，來自各路料理好手均卯足全力，用心的將國產豬創意料理發揮到淋漓盡致。

競賽分別在北、中、南、東4區舉行初賽，本場負責協辦「北區初賽」並於12月9日圓滿完成。當日特別邀請到蔡季芳老師、陳佑昇老師、朱秋樺老師及詹子章老師等4位評審，依照料理主題設計及創意、國產食材之運用、料理整體觀感、口感、料理完整性及推廣性等多項評分標準進行評比。賽制分為學生組、專業組及業餘組等3組，經過每位參賽者在現場的用心展現，北區初賽各組前3名如下；

專業組-第1名：臺灣豬與法式料理融洽隊(長榮空廚股份有限公司)、第2名：扮豬吃老虎(經國管理暨健康學院)、第3名：宮保王的幸福食刻(宮保王食品有限公司)。

業餘組-第1名：K&A(可多美商行)、第2名：桃園區農會家政班、第3名：水返腳滷厝邊。

學生組-第1名：WF311美少女戰士(普林思頓高級中學-餐飲科)、第2名：守豬待兔(莊敬高職餐飲科)、第3名：Yung Ping H.M(永平高中餐飲管理科)。

各組之前2名可晉級參加12月20日在育達商職舉辦之全國決賽。本次北區初賽圓滿成功，賽後每位評審均給予所有參賽隊伍

(接下頁)