

(承上頁)

許多寶貴建議，也期許藉由競賽彼此互相觀摩與學習並提升料理技巧，更祝福參加決賽隊伍能在全國賽中獲得佳績。

國產豬肉不論在品質及風味上均屬佳品，但如何帶入更多的創意做法呢？在這次總決賽中，就充分展現，集結全國4區之翹楚，以現場烹調的方式，進行技巧之切磋PK，一賽高下。

現場各組在創意巧思上結合在地食材、凸顯在地特色，主題性鮮明，並且把國產豬肉的每個部位創意料理發揮到淋漓盡致，每一道料理不論在五星級飯店或是家庭餐桌均可完美呈現。臺灣的國產豬肉不論品質、風味、安全均是首選，有如此優質的食材可以選購真是臺灣民眾之福。

本場轄區內所輔導的桃園區農會家政班員以「戀」榮獲全國總決賽業餘組第3名之佳績；他們選用洛神醬、甜酒釀、紅糟等食材以完美比例調成特製醬汁佐豬排骨，創新與傳統結合，酸酸甜甜，猶如沉浸在戀愛中一般；且操作簡便，營養價值高，一般家庭均可接受，易於推廣。另外，由本區初賽代表進入總決賽之經國管理暨健康學院 - 扮豬吃老虎隊，以原住民風味脆皮豬及豬肉波隆庭和手工帶骨香腸完美呈現，勇奪全國總決賽專業組冠軍。在此恭喜所有晉級決賽隊伍獲得評審肯定與讚美，每道料理都極具創意並值得推廣，相信有臺灣好食材，一定能發揚臺灣好味道。



▲本場郭坤峯場長(中)致詞為本次競賽活動揭開序幕。



▲北區初賽時評審蔡季芳老師(右3)及陳佑昇老師(右2)正細細品嘗參賽料理。



▲本場輔導轄區之桃園區農會家政班以「戀」- 豬排骨創意料理榮獲業餘組第3名。



▲經國管理暨健康學院 - 扮豬吃老虎隊，以原住民風味脆皮豬及豬肉波隆庭和手工帶骨香腸完美呈現，勇奪全國總決賽專業組冠軍。