



ASIA Hot News

2012-06-14   

亞洲大學舉辦菇類創意料理大賽！---

料理大賽講究色香味俱全、創意及視覺美感，保健系同學「金姑憶」料理奪冠，獎金3000元。



圖說：菇類創意料理大賽，有20位學生，組成10隊參賽，展現專業廚藝。

，評為第二名，獎金2000元。

第三名是保健系三年級涂瑞賢、羅云君同學的「芒果黃金菇」料理，他們將當令的水果芒果與菇類巧妙的結合，做成濃郁芒果香與菇類的凉拌料理，讓人在炎熱的夏日，能食指大動及開胃的料理，成果色彩層次豐富，可說是色香味俱全，獎金1000元。

為了推廣菇類食材應用，強調創意、美味與營養健康，並結合廚藝創新技能，保健營養生技學系系主任黃佩珍說，此項創意料理競賽，由保健系趙哲毅及林佳育老師籌辦，採初、複審制度，先從30件參賽創作料理中，選出10件，進入複審的實際烹飪。



圖說：評審試吃同學的創意料理。

亞洲大學 (Asia University, Taiwan) 健康學院舉辦菇類創意料理大賽，13日決賽時，有20位學生、組成10隊參賽，限時50分鐘煮出一道菇類料理，除了講究色香味俱全，還要有創意、視覺美感，同學們展現創新廚藝，現場香味四溢，比賽結果，保健系二年級曾侑蕎、林淑寬、楊千資同學的金姑憶 (語意真古意) 奪冠，獎金3000元。

健康學院院長林俊義指出，保健系二年級曾侑蕎、林淑寬、楊千資煮出「金姑憶 (真古意)」料理，內餡是金針菇等菇類，外面包著麵皮，利用韭菜作為繫帶，外表看似中國的福袋，新奇又有創意，被評審青睞，獲得第一名。

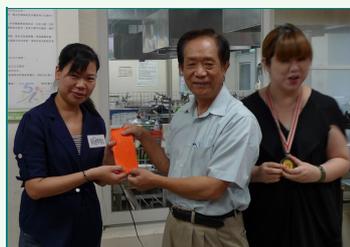
至於心理系碩士班一年江宓寬烹煮「希臘式料理杏鮑菇」，江宓寬同學以她在歐洲多年的生活經驗，將希臘料理與菇類結合，做成菇類沙拉及焗烤杏鮑菇，口感清新，又有歐式焗烤肉醬與杏鮑菇結合的特殊風味，深獲評審好評



圖說：亞洲大學舉辦菇類創意料理大賽，參賽成品展示。

13日下午4時在亞洲大學實習廚房比賽，10隊參賽者自備裝盤及料理所需物品及食材，且嚴禁攜帶半成品，比賽時間為50分鐘(包含前置作業)，10組抽籤決定下廚場地，一起限時煮出創意菇類料理，作品呈現方式雖不拘，但必須在比賽時間內完成料理，且該菜餚料理約4人份量。一時之間，10組、20位同學在現場同時下廚，各自表現專業的廚藝，氣氛相當熱絡。

林俊義院長、保健系主任黃佩珍、保健系副教授韓建國等位專家學者擔任評審，依據整體菜色創意特色、風味口感、視覺美感、營養設計比例、衛生及時間掌控加以評審。林俊義院長說，此次菇類創意料理大賽，體會到參賽同學們的用心、創意，尤其品嚐到同學菇類料理的美味，展現教學創意與實務結合。



圖說：保健系二年級曾侑蕎等位同學的「金姑憶 (真古意)」料理，榮獲第一名。



圖說：心理系碩士班一年江宓寬的「希臘式料理杏鮑菇」，獲得第二名。



圖說：保健系三年級涂瑞賢等位同學的「芒果黃金菇」料理，獲得第三名。



圖說：亞洲大學林俊義院長等位專家學者擔任評審，與參賽同學一起合照。



圖說：保健系二年級曾侑喬、林淑寬、楊千資的「金姑憶(真古意)」料理，獲得亞洲大學菇類創意料理大賽第一名。