

2020非米不可創意米食競賽得獎名單

獎項	編號	學校	參賽者		提案作品	作品特色
冠軍	04	國立臺南家齊高級中等學校	蔡東佑	蔡玟蕙	三角米蛋糕	以「鹹蛋糕」結合「御飯糰」概念製作，蛋糕體使用米穀粉、無糖黑豆漿、黑芝麻粉及地瓜，外皮為「芝麻米可麗餅皮」，內餡為大甲芋泥、鹹蛋黃、臺灣豬肉鬆，符合現代人「快速」、「便利」、「健康」的需求。
亞軍	25	海洋大學附屬基隆海事高級中等學校	蘇芳儀	吳佳芸	棗稻	將苗栗公館的紅棗泡在養樂多內，製造獨特酸甜口感的紅棗，再融入以米穀粉做成的蛋糕捲中，是一道極具特色及營養的創新糕點。
季軍	01	國立臺南家齊高級中等學校	張芮慈	魏惠君	鹹豬肉毛豆Q心鹹派	在派皮中添加米穀粉，並以紅火龍果增添色彩，內餡則有北埔鹹豬肉、新市毛豆、屏東洋蔥及特製的彩色蔬果米苔目Q心，最後填入蛋奶醬進烤箱烤焙。作品充分選用臺灣在地食材，能讓消費者吃得健康又安心。
佳作	14	國立臺東專科學校	李益昇	羅紓敏	紫薯芋你	蛋糕以米穀粉製成，並以地瓜葉染色增添色彩，頂部以紫薯粉做出紫色愛心來吸引消費者目光，內餡第一層為番薯，第二層為芋頭，綿密口感讓人欲罷不能。
佳作	31	國立新營高級工業職業學校	林志弘	黃宜婷	純米地瓜起司金磚	運用雲林57號地瓜、柳營鮮奶與米穀粉創作出口感多層次無麩質米蛋糕，搭配胡麻與起司片提味，表面用栗子地瓜作裝飾，讓人能品嚐到營養又美味的新型態米食糕點。
佳作	07	高雄市私立樹德家事商業職業學校	蕭羽恩	林家榛	一抹「紅」艷	蛋糕體以米穀粉為主要材料，餡料使用高雄9號紅豆製成，奶凍則以高雄的高牧鮮乳、抹茶粉、蜜紅豆粒等製作。將蛋糕捲佐以椰奶、紅豆生乳餡及抹茶奶凍後捲起，作品除了凸顯高雄農產品能見度外，也提升豐富有層次的食味享受。
最佳創意	26	中華醫事科技大學(五專部)	陳嫚琪	許維珊	糧米杯	以米穀粉製成杯狀塔皮，底部填入軟式花生牛軋糖，鋪上一層米蛋糕，再一層臺南虱目魚鬆，再填入一層米蛋糕，最上層放上檸檬巧克力爆米花裝飾，口感層次豐富，集「鹹香、酥脆、滑順、鬆軟」於一口，可謂米食的終極創意。
最佳創意	35	臺南市私立南英高級商工職業學校	林哲穎	林祐辰	茶香鳳梨桂花奶凍捲	蛋糕體用蓬萊米粉、伯爵茶粉及桂花粉製成，具有特殊色彩與香氣，內餡為關廟鳳梨醬、瑞穗鮮奶奶凍及在地桂花的組合，讓甜點吃起來不膩口又具有淡雅香氣，創新出蛋糕的全新感受。
最佳創意	03	國立臺南家齊高級中等學校	邱柏儒	呂宇哲	塔香千層米麵	以米穀粉加水糊化，再加入高筋麵粉攪拌成糰，添加九層塔讓產品在咀嚼時帶有香氣。內餡使用國產雞肉、九層塔、牛番茄及洋蔥等來製作創新打拋雞。特選雞胸肉部位及滿滿蔬菜，不僅健康也增加清爽感。
最佳創意	09	彰化縣私立精誠高級中學	吳柏逸	賴昇升	Just Mix	選用池上有機黑糯米及有機芋香米製成，底層為黑米、中間為藍莓、上層為白米，最後撒上堅果。口感如粥一般，有顆粒卻又滑順，品嚐時由於各層比例不盡相同，造就每一口都是獨一無二。