

## 2021非米不可全國創意米食競賽獲獎名單

獎項	參賽學校	作品名稱	產品介紹
冠軍	中華醫事科技大學	米糧「麵」(剝椒塔香嫩雞醬拌手作米穀麵)	將天然色粉加入米穀粉中做成紅、黃、紫三色米麵條，並搭配以剝皮辣椒、九層塔及雞肉等食材製成的醬料，是一道醬香濃郁、色澤迷人的創意米拌麵。
亞軍	國立台南家齊高級中等學校	花漾岩燒甜心蛋糕	在米穀粉中加入黑芝麻、火龍果、芒果、地瓜葉及牛奶，製成蓬鬆軟綿的戚風米蛋糕，搭配芋泥及紅豆內餡，最後淋上起司醬，如太陽般金黃色外觀，帶給消費者溫暖幸福感。
季軍	國立高雄餐旅大學	香鑽肉燥米貝果佐金沙卡士達醬	將米穀粉混合麵粉製作貝果，內層餡料搭配豆腐乳肉燥、鹹蛋黃卡士達醬及酸菜等，並在貝果上灑上米香粒增添口感，色香味俱全且營養滿分，讓人躍躍欲試。
佳作	國立羅東高級商業職業學校	三星蔥鴨賞鹹蛋糕捲	利用宜蘭三星蔥及鴨賞為主角融入米蛋糕中，內餡以馬鈴薯、雞蛋及鴨賞調配出獨特的沙拉醬，鹹甜交織的多層次口感，讓人一吃就無法忘懷。
佳作	國立台南家齊高級中等學校	紅米洛銀耳捲	在米穀粉內增添白木耳液，讓蛋糕體更加柔軟細緻，表面使用紅麴醬及黑芝麻粉拉出美麗花紋，內餡使用臺東洛神花製成的果醬，是一款健康美味、視覺味覺兼具的創意米蛋糕。
佳作	國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校	百香與檸檬迸出戀愛的滋味	以米穀粉製成酥脆塔皮，內餡以新社百香果及屏東檸檬調配出酸甜的百香果檸檬醬，清新的果香綻放於口中，帶來多重美妙滋味以及迷人的味蕾體驗。
佳作	國立臺東專科學校	花生塔米蛋糕	在米穀粉中加入花生粉製成柔軟的米蛋糕，中間夾入以花生米漿做成的慕斯，上層再灑上花生粒，是一款營養豐富、香醇濃郁的花生塔米蛋糕。
佳作	桃園市私立光啟高級中學	瑪德蓮三重奏	以米穀粉做出三款不同風味的瑪德蓮，檸檬香味的外殼配上酸甜英式奶油醬的檸檬瑪德蓮、胡椒香氣的外殼配上乳酪醬的胡椒乳酪瑪德蓮及巧克力香氣的外殼搭配咖啡焦糖奶油醬的咖啡焦糖瑪德蓮，宛如一場完整的美食饗宴。

## 2021非米不可全國創意米食競賽獲獎名單

獎項	參賽學校	作品名稱	產品介紹
佳作	東吳高級工業家事職學校	腸一腸會好事花生	以紫米、圓糯米、花生及絞肉混合做成紫米大腸，再將圓糯米、絞肉及香菇等食材做成糯米香腸，兩者結合後鋪上清爽的醃漬小黃瓜，鹹香Q彈的口感令人垂涎三尺。
最佳創意	國立台南家齊高級中等學校	金花米酥	在米穀粉中加入花生粉、紅藜及鹹蛋黃製成酥皮，內餡融合剝皮辣椒和客家鹹豬肉，再加上屏東皮蛋及洋蔥，巧妙的食材搭配，創造出意想不到的好味道。
最佳創意	台南私立長榮女子高級中學	紅醬鮮蝦蛤蠣燉飯	選用花東縱谷的臺東池上米，搭配紅藜、蝦子、蛤蜊及洋蔥等食材，以西式烹調手法的方式來呈現在地美好食材，品嚐起來米飯口感Q彈，海鮮鮮甜美味，讓人百吃不厭。
最佳創意	國立高雄餐旅大學	台義法三重奏(3吋，二入)	將米飯與雞肉及甜菜根一起燉煮，讓白飯染上甜菜根鮮豔的紅色後放入米穀粉製作的派皮中，最後點綴清爽鮮甜的秋葵，烤熟後呈現誘人的金黃色澤，視覺味覺兼具。
最佳創意	國立中興大學附屬台中高級農業職業學校	吃心旺饗	將傳統的鳳梨酥改以米穀粉製作，鳳梨內餡選用香味濃厚的土鳳梨，獨特的酸甜風味及Q版鳳梨造型外觀，健康美味又新奇。
最佳創意	國立高雄餐旅大學	茶薑油高纖菜飯	以營養健康的十穀米為主食材，搭配芋頭、地瓜、毛豆仁及香菇等國產食材，蒸熟後再擺上蛋絲、紫菜絲及蛤蠣，是一道營養、風味、外觀兼具的米食料理。
最佳創意	國立蘇澳高級海事水產職業學校	火星撞地球	將紅龍果汁替代水加入米穀粉中，讓蛋糕呈現迷人淡紅色，內餡選用營養美味的地瓜泥，品嚐起來濕潤柔軟且散發出清甜滋味，適合各年齡層消費者。
評審特別獎	新竹縣仰德高級中學	Leicha Cake	運用米穀粉及新竹客家擂茶製作米蛋糕體，內餡放入草莓卡式達及蜜紅豆茶凍，品嚐起來風味獨特且香甜滑順，能帶給人滿滿的幸福感。
評審特別獎	國立中興大學附屬台中高級農業職業學校	等你瑰來	以米穀粉添加玫瑰花製成粉紅色酥脆外皮，中間放入以奶酪、鮮奶油及檸檬調配成的內餡並設計成玫瑰花瓣造型，產品外觀色澤夢幻誘人，風味精緻豐富。

## 2021非米不可全國創意米食競賽獲獎名單

獎項	參賽學校	作品名稱	產品介紹
評審特別獎	國立新營高級職業工業學校	薯蓣米燒包	以繽紛馬卡龍及健康飲食為創作主軸，將米穀粉製成米布雪蛋糕，並使用紅麴染出繽紛色彩，內餡搭配紅薯、紫薯、地瓜葉麻糬，蓬鬆綿密的口感讓人意猶未盡。
評審特別獎	國立蘇澳高級海事水產職業學校	純粹purely	將冬山鄉之素馨紅茶結合米穀粉製成香甜甘醇的紅茶米蛋糕，內餡加入鬆軟綿密的鷹嘴豆及Q彈的素馨鮮奶茶紫米凍，創造出迷人風味和多層次口感。
評審特別獎	新北市立板橋高級中學	水晶珍珠奶茶酥	改良傳統鳳梨酥，外皮改以米穀粉製成，內餡以奶茶口味卡式達，搭配藕粉製成的水晶珍珠，讓傳統美食跟上時代呈現嶄新風貌。
全家特別獎	國立蘇澳高級海事水產職業學校	金芝豆腐塔	使用米穀粉及員山金棗製作塔皮，讓塔皮增添果香，餡料用三星黃豆做成豆腐慕斯，並加入壯圍花生及芝麻，增添香氣、營養及口感，呈現出酸甜多層次口感。
全家特別獎	國立岡山高級農工職業學校	柚香紫米瑪德蓮	以健康營養紫米及柚子皮做出柚香紫米瑪德蓮，表面分別撒上糖粉、巧克力花生焦糖粉及巧克力杏仁角，讓消費者在品嚐美食之際也吃進健康喔。
全家特別獎	國立蘇澳高級海事水產職業學校	魚游米中	以米穀粉、黑芝麻及南方澳紫菜做出酥脆派皮，內餡以白米漿、南方澳鯖魚及三星蔥等宜蘭在地食材製成，是一道充滿地方特色的創意米食。
全家特別獎	桃園市立桃園高級中等學校	巧克力花生香蕉米蛋糕	將米穀粉與香蕉泥結合作成香蕉米蛋糕，中間夾入蜜汁地瓜及花生，表層淋上巧克力醬再灑上酥脆的有機米穀粒，口感細膩多變的絕妙滋味令人陶醉其中。
全家特別獎	國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校	米食四見客	改良傳統鳳梨酥，以米穀粉搭配天然色粉做出青梅金桔、巧克力花生、蔓越梅乳酪及柚子鹹蛋黃四款酥餅，多樣化的口感饗宴，值得一再品嚐。