

## 2022非米不可全國創意米食競賽得獎名單

獎項	參賽學校	作品名稱	
冠軍	國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校	緞鑽旅人	使用米穀粉搭配大樹金鑽鳳梨及美濃百香果，製作出磅蛋糕，將鳳梨切小塊並加糖熬煮成果醬，再拌入百香果麵糊裡，增添層次風味。表面淋上鳳梨百香果泥糖霜，讓蛋糕吃起來酸甜爽口而不膩。
亞軍	臺北市私立稻江高級護理家事職業學校	紫醉金迷	以融入大甲芋頭與紫糯米製成，在綿密乳酪中藏著紫糯米的軟糯、芋頭泥帶顆粒口感，再加上米穀粉口感酥鬆的塔皮，一口咬下多重口感。無添加過多砂糖，保留食材原味，突顯出在地食材滋味。
季軍	國立新營高級工業職業學校	幸福醬酪在米身邊 (醬油酪梨牛奶米慕斯)	以酪梨為創作中心，使用蓬萊米粉與有機醬油製成醬油米蛋糕，搭配酪梨卡士達餡、鮮牛奶凍及剝皮辣椒風味的醬油凍點綴，堆疊出味覺的層次感與驚喜感，組合成雙重享受的酪梨慕斯杯。
佳作	國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校	柚見曙光	使用地瓜、柚子醬及抹茶製成，柚子醬的口感偏酸，藉此利用地瓜來增加甜味與飽足感，再融入抹茶來減低整體的甜膩感及增加整體香氣。在茶香餅皮的襯托下，不僅新奇還擁有令人驚豔的風味。
佳作	臺北市開南高級中等學校	米雞斑斑	以御飯糰輕便概念發想，製作出蘊含新住民家鄉風味的料理，既飽足也營養充足。以在來米、薑黃粉及蔬菜等，製成彩椒薑黃炒飯，再包捲雞腿肉，並以斑蘭葉包裹，以中小火油炸至熟透起鍋。
佳作	苗栗縣私立中興高級商工職業學校	米與米的約定	運用蓬萊米粉製作米苔目，另選用筊白筍與鴻喜菇，既營養又低熱量。搭配黃豆與米製成的味噌、甜糯米釀成的味醂、烏醋及米酒做成醬汁。擁有多層次的風味，讓人食慾大開。
佳作	國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校	米の珊瑚	以在來米粉、高筋麵粉、砂糖等製成麵糊，採文火煎至邊緣上色、起鍋冷卻，再包入奶油乾酪、百香果、蜂蜜製成的百香果餡。使用米穀粉可滿足口腹之慾，又可相對減少熱量攝取。
佳作	國立屏北高級中學	金黃福果米司康	以香蕉皮粉及米穀粉製作出有著淡淡香蕉香氣的米司康，再來以金桔及鳳梨熬煮成酸酸甜甜的果醬內餡，外觀裝飾使用屏東各地特有果乾及蜜漬物組合成一份小巧精美的夏日果盤。
佳作	國立新營高級工業職業學校	喜蕃慈吉(雙薯米蛋糕麵包)	選用蓬萊米穀粉搭配台農57號黃地瓜及73號紫地瓜，分別製成黃地瓜米蛋糕與紫地瓜米麵包，運用地瓜本身的顏色呈現出產品多樣色彩。內餡將地瓜葉與根結合製成麻糬，增添Q彈口感。
佳作	臺南市私立光華高級中學	「果」然不能沒有「米」 (雙果18號米蛋糕)	添加茶葉末到麵糊內，製成無麩質茶香米蛋糕，再搭配酸甜的百香果米卡士達餡及艷麗的火龍果米卡士達餡，讓整體吃起來酸甜不膩，視覺色彩繽紛。產品採用三明治包裝外型，讓外食族攜帶方便且快速品嚐。
佳作	臺南市私立長榮女子高級中學	年年有焗	將水和米穀粉揉至成糰並切片煮熟製成年糕，另於鍋中加入橄欖油及蒜末等炒香，再加入洋蔥、香菇、彩椒、年糕及牛奶等拌至濃稠，進行調味後盛入盤中，最後灑上乳酪絲放入烤箱焗烤。
佳作	臺南市私立南英高級商工職業學校	頂瓜瓜米穀千層麵 (米穀地瓜葉麵佐木瓜醬肉)	運用米穀粉與地瓜葉製成米穀地瓜麵，並在傳統肉醬內加入木瓜熬煮，讓料理增添天然甜味，且富含許多維生素、茄紅素及胡蘿蔔素等營養素，讓外食族吃得健康又營養。
佳作	國立蘇澳高級海事水產職業學校	蔥蝦米辣糕	以鹹香口味為出發點，在米穀粉中添加花蓮剝皮辣椒，再加入嚴選櫻花蝦及宜蘭三星蔥將其拌勻製成的蛋糕體，內餡撒上剝皮辣椒丁，有了微辣且獨特的香氣，且達到海陸雙拼的效果。
佳作	國立蘇澳高級海事水產職業學校	烏龍茶哈密瓜凍捲	以米穀粉結合烏龍茶粉製成淡淡茶香蛋糕體，抹上一層百香果結合鮮奶油的微酸口感，再放上利用哈密瓜的香甜滋味調製而成的水果凍，有種酸甜且Q彈、綿密的多種口感。
佳作	國立蘇澳高級海事水產職業學校	金粟米酥	在油皮製作上加入米穀粉使口感更酥脆，並添加薑黃粉增加營養，內餡有別一般做法，是包入整顆金粟，多了一份柑橘類的清香。最後將多餘的油皮混合抹茶粉及可可粉，製成裝飾點綴外觀。
創意獎	新北市立淡水高級商工職業學校	米卡農	使用蓬萊米粉代替杏仁粉，再添加上白糖增加濕潤度。餡料加入栗子、地瓜、桑椹、梅子、圓糯米及紫米。殼的顏色是亮點，且每口咬下都是在地好滋味，顛覆對法式馬卡龍的認知。
創意獎	新竹縣仰德高級中學	南地韓式冷米皮	將紫心地瓜、栗子南瓜蒸熟後打成泥，再適量混入米漿調色，待蒸熟後降溫拿起沾糯米粉切絲，製成細麵條。醬料以百香果果醋、韓式辣醬及醬油等調合，並以冷面清爽的方式呈現出料理。

創意獎	樹人高級家事商業職業學校	紫為芋見泥	外皮以米穀粉取代部分麵粉製成，內餡使用花蓮野生種紫米，較有Q彈口感、綿密大芋頭泥，口感鬆綿且香氣濃郁。外型則製成南瓜造型，並選用三章一Q食材，希望讓消費者吃到創新臺灣糕點。
創意獎	永誠學校財團法人臺中市大明高級中等學校	「嘿」!米麩麩	以米穀粉、雞蛋及蜂蜜等製成米穀銅鑼燒餅皮，再搭配黑秈米、糙米麩及桂花釀製成的黑秈米麩餡，最後將黑秈米麩餡包裹入半月型米銅鑼燒。具色、香、味兼備的養生可口產品。
創意獎	臺中市私立明道高級中學	原鄉五行麵	使用天然色粉與蓬萊米粉結合，做出白、黃、綠、紅、黑五色米麵條，並搭配馬告及刺蔥醃製雞胸肉、柚子汁醃製蓮藕、鴻禧菇、過貓、玉米筍、溏心蛋，佐特調和風柚子醬，帶來視覺及味覺兼具的料理。
創意獎	國立東港高級海事水產職業學校	大碗滿意的海鮮飯湯	以東港飯湯文化為主軸，運用在地新鮮食材，如透抽、魚丸、魚糕、白蝦、旗魚、櫻花蝦米與米飯做結合，最後加入高湯及肉燥湯汁，打造出一碗吃飯同時也可喝到湯的海鮮飯湯。
創意獎	國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校	『穀』代至今，『蓮』結一心	使用蓬萊米粉製作蛋糕體，再分別加入紅豆、芝麻、綠豆、花生及紅藜，烘烤出茶香紅豆、芝麻、綠豆麵茶、花生及可可紅藜，具五種風味的馬德蓮。內餡為麵茶及伯爵卡士達，增添滋味。
創意獎	國立臺南家齊高級中等學校	鹹蝦，從菱開始	使用蓬萊米穀粉及黑豆粉製作的派皮，餡料先擠入地瓜泥、依次放入洋蔥、蘆筍、蝦乾碎、再撒入菱角碎，最後淋上特製薑黃蛋奶醬後，放上起司小片與番茄乾，創造讓人眼前一亮的養生美食。
在地特色獎	臺北市私立稻江高級護理家事職業學校	野餐	使用蓬萊米粉製成壽司造型米蛋糕，餡料換成適合野餐的清爽口味，做起來方便簡單也吃得飽。應用東洋南瓜、雪白菇及黃甜椒，製成養生南瓜風味、田園蔬菜口味，安心健康無負擔。
在地特色獎	永誠學校財團法人臺中市大明高級中等學校	「米」足珍「桂」	選用米穀粉製作米穀麵捲，搭配臺灣土肉桂葉及黑糖等所製成的餡料，再利用糯米粉及樹薯粉等製成的麻糬，裹藏入麵糰中，增添鬆軟潤滑口感及風味。從內到外皆融入在地材料，具臺灣「土」味的烘焙產品。
在地特色獎	國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校	胡椒雞肉米餅	有別於傳統米餅，利用長糯米不易軟爛及容易塑形的特性，並混入特製雞肉漿，先以高溫烘烤鎖住雞肉的風味，再以低溫烘烤使至金黃酥脆，體驗食材間互相碰撞所帶來的好滋味。
在地特色獎	國立臺南家齊高級中等學校	紅烏龍麻糬米泡芙	使用米穀粉製作出泡芙殼，增添濃郁米香，再運用鹽打滾概念做出麻糬，並捏成適當大小的糰裹上米穀粉，搭配以臺東紅烏龍製成的茶香卡士達醬。最後將材料依序組合後完成。
在地特色獎	國立臺南家齊高級中等學校	紫薯於米蒙布朗	以蓬萊米穀粉及紫米做成蛋糕為底層，依次堆疊上米香蛋白霜餅、蛋白霜、紫心地瓜奶油霜，再特別加入酪梨，外層以紫心地瓜香緋鮮奶油做裝飾，使作品為多層口感的蒙布朗。
在地特色獎	國立臺南家齊高級中等學校	米遇	使用蓬萊米穀粉及具營養價值的綜合堅果粉為主，製作出布列塔尼酥餅做為基底，再將洛神花熬煮成果醬並延伸變化為果凍，兩者結合能夠品嚐到的口感外脆內酥且酸中帶甜的好滋味。
在地特色獎	臺南市私立光華高級中學	南得遇稻米(南瓜煉乳麵包圈)	以蓬萊米粉取代部分麵粉，並包入營養價值高的南瓜及煉乳製成的餡料，以手工整形成花園形狀，最後灑上南瓜籽碎片作為裝飾點綴，呈現出具有獨特時尚感的造型麵包。
在地特色獎	國立羅東高級商業職業學校	哩公蝦米?	有別於以往膨鬆酥脆的口感，為追求飽滿且鮮美，因此以米穀粉下去調製，在內餡製作將花枝蝦漿刻意混入蝦丁以增添嚼勁，結合在一起做出獨特Q軟的口感。
在地特色獎	國立蘇澳高級海事水產職業學校	今囊有你 雨後天晴	將甜菜根粉、薑黃粉、蝶豆花粉、抹茶粉分別融入在米穀粉當中，調配成四種天然色彩，結合成圓形迷彩狀蛋糕體，最後奶霜融入切碎金盞塗抹其中，一口咬下能夠享受口感及視覺刺激。