

2023非米不可全國創意米食競賽 總決賽得獎作品特色

項目	參賽學校	參賽者		指導老師	作品名稱	作品特色
冠軍	世紀綠能工商高級中等學校	謝惠宇	王語歆	陳麒丞	咖啡靜謐的向度	綿密細緻的無麩質蛋糕配上甜而不膩的芋頭泥及奶香十足的布丁奶酪凍，最後配上口感Q彈順滑帶著微微苦的咖啡凍，彷彿在舌尖上跳舞，細密的口感配上奶香十足甜而不膩的這個搭配誰不愛呀！
亞軍	臺北市私立稻江高級護理家事職業學校	李欣豫	黃馨葦	林嘉莉	紅舞金韻	國產米穀粉與台灣在地食材的結合，紅茶與金棗、鮮乳與蜂蜜，台灣各地的農產品在口中翩翩起舞，帶出特有的口感與風味。食材的結合，彷彿一首優美的交響曲，運用彼此的特色，創造出這美妙的金韻。
亞軍	國立嘉義高級家事職業學校	蘇芷稜	廖子翔	陳光俊	泰式椒香紅心8字麵	泰式椒香紅心8字麵使用的是國產蓬萊米粉搭配「桃園觀音的朝天椒」以及「屏東縣九如鄉的綠檸檬」，呈現出酸辣解膩的口感，同時也有醬汁淋熱油的香氣所在，獨特的風味，也會讓消費者更有食慾，大大的增加購買的慾望。
季軍	桃園市羅浮高級中等學校	林苡婷	謝昌佑	陳彥伶	橘子千層捲	選用復興區在地小農自栽無毒柑橘，融入國產米穀粉，香氣足，塑成餅皮的脆彈口感。雞蛋與牛奶的濃厚香氣，直火烙印，香氣倍增，加入復興區特產多汁酸甜在地甜柑橘，微甜香草香提與柑橘醬酸甜融合，釀就一身極致風味。
季軍	國立臺南高級商業職業學校	蔡世鈺	何幸苒	吳昇儒	灣·月 (Formosa Crescent)	由台灣原香料、無麩質米穀粉，結合以越光米及檸檬分別製出之天然酵母發酵而成的鹽可頌。「米可頌」搭配鹽膚木、月桃、油菊展現清甜米香；「檸檬可頌」搭配刺蔥、馬告、剝皮辣椒展現醇厚辣感，擦出中西式新的火花。
季軍	國立臺東專科學校	陳彩君	林秀萍	李明恭	甜在心頭-雙釋米芙	釋迦的風味及樣貌一直是台東的最佳伴手禮，利用盛產釋迦多元加工後的型態-凍果肉、果泥、果乾、果粉，跟米穀粉為主做成的菠蘿泡芙殼，內餡使用兩種或以上型態的釋迦，可冷藏可冷凍，形成新一代的最佳特色甜品。

2023非米不可全國創意米食競賽 總決賽得獎作品特色

項目	參賽學校	參賽者		指導老師	作品名稱	作品特色
佳作	臺北市私立開平餐飲職業學校	陳承偉	張瑀繪	吳緯中	山珍海味竹筒飯	小小的香糯竹筒裡，融合傳統原民的「山珍/海味」食材，與西式高湯燉飯的手法，呈現創意奔放、風味飽滿的竹筒飯料理。 「山珍」：精心混合圓糯米與小米，搭配刺蔥醃製的山豬肉，象徵原住名山地狩獵傳統文化；「海味」：混融圓糯米與紅藜麥，加上東港的櫻花蝦，象徵沿海豐富海洋資源。
佳作	國立臺灣海洋大學附屬基隆海事高級中等學校	童宥涵	陳永蓁	林姿妏	虎霸花生狂熱の燒	雲林虎尾虎霸王花生醬和雲林朝天椒做成辣油為主要材料。辣味在於辣油和花生醬的平衡，微散發辣味。三層布丁燒包括焦糖液底層、奶油乳酪布丁中層添加米穀粉更加濃稠滑順，輕乳酪花生醬朝天椒蛋糕頂層，質感豐富綿密。
佳作	國立關西高級中學	林妍岑	陳妤姍	謝欣瑜	茶點芋見米	使用國產米穀粉搭配湖口芋頭及北埔擂茶醬，製作出茶點芋見米。將芋頭加入奶油做出綿密的芋頭餡在搭配上麻糬的Q彈口感，最後再淋上茶香濃郁的擂茶醬，讓整體吃起來甜而不膩、茶香味在舌尖跳躍，讓消費者體驗新口感。
佳作	臺南市私立光華高級中學	蔡妮潔	周惠柔	高誌鍵	稻香金沙惹吉乳酪米塔	運用台灣甘藷 跟國產米穀粉來做搭配， 創作稻香酥脆的紫薯米塔皮， 再配上57甘藷金沙乳酪餡， 意外碰出獨特的鹹甜口感， 令人回味無窮， 加上優質良好的澱粉， 是一個營養健康又低麩質的新型態米食糕點。
佳作	臺南市私立長榮女子高級中學	藍淳馨	王怡喬	許聖奉	健康酥脆三明治	我們選擇了鍋巴來當這次比賽的重點，一開始是想使用糯米來製作米漢堡或是米三明治，但是後來突然想到了鍋巴，便突發奇想改成製作鍋巴三明治嘗試看看，並且想說使用鍋巴的話還可以用來增加口感。
佳作	臺南市私立南英工商職業學校	劉又甄	鄭曼甯	高誌鍵	龍翔鳳舞米金磚	茶香米蛋糕體是利用產銷履歷蓬萊米粉及台茶18號紅玉作為組合，搭配用金鑽鳳梨加火龍果製作而成的龍鳳餡，酸甜風味讓口感層次提升許多，是一款營養均衡性的常溫米蛋糕，再搭配上一杯茶&咖啡就是最佳的下午茶時光。
佳作	國立北門高級中學	李姿嫻	郭婕妤	張巧慧	思藏紅顏旅行蛋糕	我們以台南的在地特色物品虱目魚、紅蘿蔔加上米穀粉，以磅蛋糕的方式製作。「思藏紅顏」取自虱目魚同音，意思是將學甲虱目魚的風味，藏在將軍紅蘿蔔與代表「鹽」的鹹鴨蛋之中，希望創造鹽分地帶不一樣的美味。
佳作	高雄市私立立志高級中學	陳俐廷	葉婁楠	吳滿	客家炒米餅	小吃這一詞，對於我們的生活並不陌生，在街頭上我們時常可以看到販賣著小吃的商人，大聲吆喝著。而傳統的米食，也是小吃，或許只能當作零食，但是在我們離家多年後，卻有著家鄉的味道的思念。
佳作	國立臺東專科學校	黎宇強	楊國慶	謝蘋萍	五彩貓耳朵	我們的麵用蔬果汁混合米穀粉製作，比一般的麵有更多的維生素，像是紅蘿蔔裡含有維他命B1、維他命C、胡蘿蔔素，不像一般麵條裡只有澱粉、醣類。醬料先用洋蔥、蒜頭爆香，用醬油調味，中式作法更符合台灣人的口味。
佳作	國立臺東專科學校	劉嘉蓉	利好萱	楊登雅	薑薑好-馬告奶蓋米卷	滿滿的原住民誠意在裡面的米蛋糕捲，把馬告、薑黃、樹豆，跟蜜老薑及黑芝麻奶蓋，完美地融入在一份甜點裡，以鮮豔撞色搭配的外表，呈現多元口味。不僅僅滿足享用甜點的眼睛跟味蕾，還能將健康吃入嘴裡！
佳作	國立臺東專科學校	林佳靜	楊佳臻	李明恭	有醬柴好-蔥米蛋糕	醬油，中餐最不可或缺的調味料之一，特地選用了雲林西螺御鼎興柴燒醬油，放入米蛋糕中，特殊的柴香，再與雲林蔥跟屏東老鷹紅豆餡組合成令人熟悉又創新的好滋味，很特別的是沒有肉鬆也能吃出有肉鬆的好滋味喔！
佳作	國立臺東專科學校	蔡靖好	黃禾蓁	李明恭	乍現曙光	以烤地瓜為主軸製作蛋糕卷內餡，地瓜讓蛋糕卷口感柔和，不會太過強烈，增加地瓜天然特別的甜味，另外加入竹炭粉做調色，做出蛋糕上面黑灰色的花紋，豐富整體的色彩。

2023非米不可全國創意米食競賽 總決賽得獎作品特色

項目	參賽學校	參賽者		指導老師	作品名稱	作品特色
創意獎	新北市立林口高級中學	鄭雅姿	黃雅辰	潘尚怡	虹美奇甜	綿密細緻的無麩質蛋糕配上甜而不膩的芋頭泥及奶香十足的布丁奶酪凍，最後配上口感Q彈順滑帶著微微苦的咖啡凍，彷彿在舌尖上跳舞，細密的口感配上奶香十足甜而不膩的這個搭配誰不愛呀！
創意獎	國立蘇澳高級海事水產職業學校	陳鈺涵	陳任翔	彭亭雅	百香QQ茶酥捲	將熱門飲品百香綠茶 QQ 搬到蛋糕裡，一口咬下先吃到紮實並帶點清香的坪林包種茶蛋糕體，再嘗到酸甜解膩的冬山百香果鮮奶油，後咬到茶香味及口感十足的茶麻糬，最後加上畫龍點睛的酥脆鬆餅，層層堆疊出百香 QQ 茶酥捲。
創意獎	國立蘇澳高級海事水產職業學校	宋毓潔	李讓	何東霖	紅「桔」一時茶金酥	國產米穀粉搭配火龍果揉合成外皮，內餡由宜蘭礁溪的糖金桔搭配以白豆沙餡為基底加上宜蘭冬山烏龍茶粉調配之烏龍茶餡，製作成烏龍金桔酥，外皮酥鬆的口感搭配濃厚的烏龍茶香，再加上糖金桔那酸甜香Q的口感。
創意獎	國立北門高級中學	黃珮甄	蘇昱安	張巧慧	蜜香柚茅荷蘭千層蛋糕	台南佳里區是「牛蒡」的主要產區，麻豆地區，除了有柚子的種種外，在地小農也會將柚子加工製作成柚子茶醬和柚子丁，這些都是產自台南的特色食材。將這些食材和米穀粉結合，再以冠軍蜂蜜調和，製作具台南意象的蛋糕。
創意獎	國立新營高級工業職業學校	翁可昕	賴美丞	張心瑜	油米梅番樂(番茄梅醬米蛋糕)	以國產產銷履歷米穀粉及牛番茄製作無麩質番茄米蛋糕體，搭配嘉義「七彩冰果室」番茄切盤獨特沾醬吃法為發想，結合梅醬鮮奶油與Q彈醬油凍，酸甘甜又帶醬油鹹香，「嘉」味道創造極具嘉義在地農產文化特色的無麩質產品。
創意獎	國立臺東專科學校	邱莉螢	陳佳欣	王麗淳	後山傳奇~金馬魚糕	後山傳奇~金馬魚糕的名稱源自於我們想要推出一道代表後山的餐點，運用花東盛產之金針與有原住民黑珍珠之稱的馬告(檸檬山胡椒)與絞肉炒香做成餡料，將漢方藥膳汁做成養生滋補的蛋糕，均衡營養而不容易膩。