

芋頭、萊豆、葉用蘿蔔 烹藝交流暨品嚐會記實

文/圖 曾玉惠

為促進富含維生素A、C且風味佳美之蔬菜及高雄區農特產之推廣，以增加農民收益，並使消費大眾能享受另類獨特口味和營養健康之美食佳餚，本場於三月三十日上午九時起在農業推廣

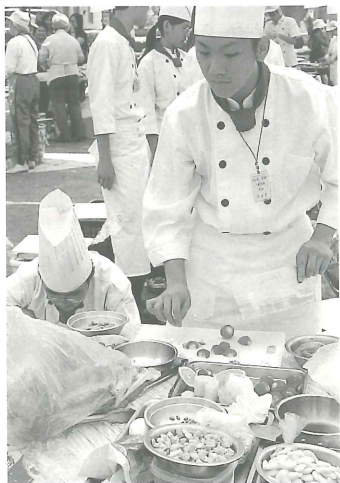


▲場長開幕致詞

中心前廣場及農民教室辦理「芋頭、萊豆、葉用蘿蔔烹藝交流暨品嚐會」。

此次烹藝交流競賽計有44個單位報名參賽，參賽單位涵蓋高屏地區農、漁會、山地鄉公所及設有家政科或餐飲科的學校。

由於萊豆（皇帝豆）及葉用蘿蔔平時食用率不像芋頭那麼普遍，參賽人員皆絞盡腦汁、竭盡所能的想出團隊都能接受的「創意菜」。現場操作一副駕輕就熟的技



▲雖是學生，但架勢十足

巧及動作，讓評審人員感覺到：許多單位來勢洶洶，確是有備而來；連一些學校代表，雖只是高中生，但身上及頭頂上穿戴白色師傅衣帽，專業的架勢讓其他隊伍的婆婆媽媽望塵莫及。

今年的作品較往年有特色，尤其是竹田鄉農會，異軍突起，以黑馬姿態，製作了名如其物的「豆豆龍」及「冰山雪地」，讓所有人員耳目一新：用萊豆（皇帝豆）擺出了栩栩如生的兩條龍、以芋泥作為冰山雪地的基本架構，創意十足。鳳山市農會製作的翠玉蘿蔔，手工細緻，配色柔和，口味怡人。三項競賽的特優獎，實有大師級的手藝。



▲評審人員，仔細品評

其餘得獎作品亦各有特色，單從其菜名即可想像成品展示桌上滿目琳琅的美食佳餚確是「秀色可餐」、令人垂涎三尺，諸如鳳凰芋飛、葡萄成熟時、芋兔報喜、皇帝果、帝王之戀、皇帝貴妃蝦、黃袍加身及金枝玉葉……等，名字取的美，食物更是可口。

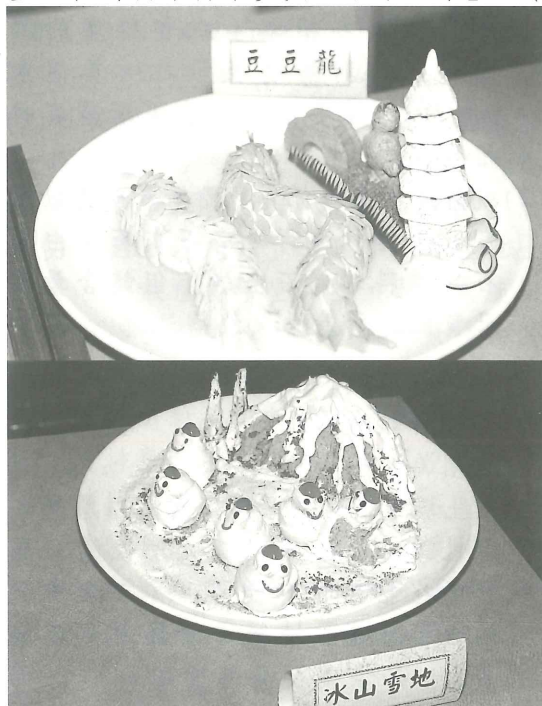
在評審團評審之空檔，於農業推廣中心二樓，邀請長庚紀念醫院高雄分院

郭崇志醫師主講「中老年人健康管理」，讓與會來賓認識自我健康管理及預防保健之道，提醒中老年人許自己一個健康的生活與未來。



▲得獎作者，眉開眼笑

烹藝競賽評審結果，各於芋頭、菜豆、葉用蘿蔔三項評審出特優獎一名、優等獎二名、佳作三名、入選三名，得獎人員現場頒發獎金及獎狀。頒獎後，所有參賽成品開放品嚐，讓參賽者及參觀之來賓共享由120位廚藝高手精心調理的農特產美食大餐，藉由品嚐達到學習的目的。品嚐結束後，來賓們互道珍重，相約明年再來參與「君子之爭」。



▲特優獎作品一名如其物的「豆豆龍」與「冰山雪地」

芋頭烹藝交流競賽得獎名單

獎別	得獎佳餚	製作單位
特優獎	冰山雪地	竹田鄉農會
優等獎	芋頭壽司	仁武鄉農會
	芋兔報喜	鳥松鄉農會(A)
佳作	芋香紅豆酥	鳳山市農會(B)
	粽情粽義	鳥松鄉農會(B)
	芋花報喜	東港鎮農會(A)
入選	葡萄成熟時	林邊區漁會
	芋香戚風蛋糕	高雄市農會
	鳳凰芋飛	燕巢鄉農會

菜豆烹藝交流競賽得獎名單

獎別	得獎佳餚	製作單位
特優獎	豆豆龍	竹田鄉農會
優等獎	蓬萊四喜	高雄市農會
	萊口粽	仁武鄉農會
佳作	帝王之戀	燕巢鄉農會
	皇帝果	鳳山市農會(B)
	麻辣菜豆腐	三信家商(B)
入選	彩虹三豆	華洲工商(B)
	皇帝貴妃蝦	屏東市農會(B)
	滿載而歸	路竹鄉農會

葉用蘿蔔烹藝交流競賽得獎名單

獎別	得獎佳餚	製作單位
特優獎	翠玉蘿蔔	鳳山市農會(B)
優等獎	蘿蔔翡翠捲	東港鎮農會(A)
	翡翠煎餅	路竹鄉農會
佳作	黃袍加身	燕巢鄉農會
	如意捲	新園鄉農會
	雙味翡翠捲	樹德家商(A)
入選	什錦團圓	東港鎮農會(B)
	金枝玉葉	鳳山市農會(A)
	翠玉水晶餃	佳冬鄉農會