



◆ 季軍 成功鎮博愛社區發展協會重安部落

在構思新的創意發想時，遇到很多瓶頸：思索著要如何創新，又要堅持使用特殊的在地食材，實在很傷腦筋。腸枯思竭之際，決定採用一種突破固有思維的料理創意，先將食材、作法、調味料種類分別的寫下，並做成一張張卡片，最後再用抽籤的方式，選出一些意想不到的菜色組合，有些組合可能是大敗筆，有些卻有可能突破思想的限制，成為一種新的料理方法。當然啦！最後呈現的作品，是經由小組成員討論與研究後修正而來的。三張紙條的創意發想，只是輔助的方法。但過程相當有趣，就在大家快要放棄的時候，提供激發出一些歡笑與驚喜的選擇。





領隊

楊桂英

參賽人員

陳國東

楊桂美

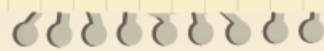
楊桂英



“桃心屬芋”

製作方法

- 1 麵粉及熱咖啡揉成糰狀之後擀成麵皮。
- 2 將蒸熟的芋頭與切細的核桃、米穀粉和少許的糖揉成泥狀，做成餡料。
- 3 咖啡麵皮包入餡料後，蒸熟即可食用。



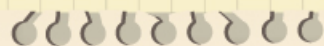
材料 數量

(以7人份,公制單位計算)

米穀粉	100公克
咖啡	30毫升
麵粉	250公克
芋頭	500公克
糖	3茶匙
核桃	少許
糖	適量



“南餅挽蔥”



材料 數量

(以7人份,公制單位計算)

臺灣藜	80公克
米穀粉	150公克
南瓜	369公克
糯米粉	200公克
紅刺蔥	適量
糖	少許
油	適量

製作方法

- 1 臺灣藜洗淨蒸熟後作為內餡料備用。
- 2 南瓜去皮蒸熟後，加入米穀粉攪拌均勻後，再加入油、糖、糯米粉攪拌，放刺蔥揉成團狀。
- 3 作法2之團狀食材分成需要的量後，包入內餡料，蒸10分鐘即可。

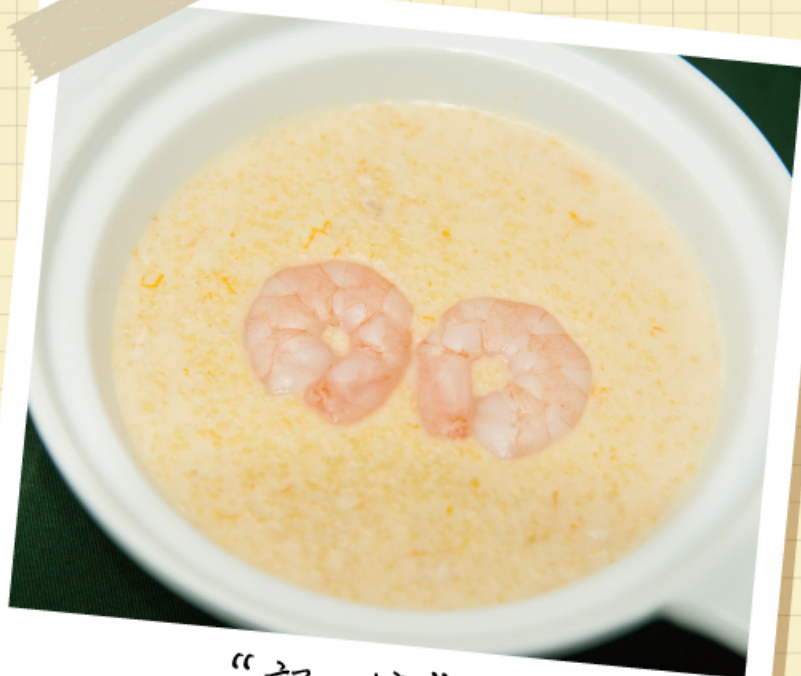




材料	數量
----	----

(以7人份,公制單位計算)

小米	150公克
米穀粉	80公克
雞胸肉	120公克
蝦仁	100公克
鮮奶	180毫升
水	1600毫升
鹽	適量
雞粉	少許



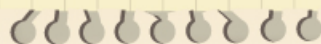
“記憶”

製作方法

- 1 將洗淨的小米加入適量的水，用中火水煮。
- 2 雞胸燙過後切丁備用。
- 3 小米水煮約八分熟，加上用水攪拌後的米穀粉倒入小米鍋中攪拌，放入雞胸肉、蝦仁、鮮奶、雞粉、鹽，攪拌到熟後，即可食用。

製作方法

將洛神葵放入水中煮沸後，加入臺灣藜與糖，即可飲用。



材料	數量
----	----

(以7人份,公制單位計算)

洛神葵	20朵
水	875毫升
臺灣藜	少許
糖	100公克

情境/用餐者

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> 季節限定 | <input type="checkbox"/> 節慶 |
| <input type="checkbox"/> 蜜月 | <input checked="" type="checkbox"/> 家人 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 朋友 | <input type="checkbox"/> 其他 |



“仙妮下凡”