

附表二、競賽指定用米暨競賽使用食材建議一覽表

109.09.16 修定

項目	說明
一、競賽指定用米	<p>「競賽指定用米」係指國內產製外包袋具產銷履歷農產品標章且標示行政院農業委員會公告 109 年優良水稻推廣品種(食用品種)之稻米，包含白米、糙米、發芽米等稱之。</p> <p>前項所稱「109 年優良水稻推廣品種」之食用品種，包含臺稉 2 號、臺稉 4 號、臺稉 8 號、臺稉 9 號、臺稉 14 號、臺稉 16 號、桃園 3 號、臺農 71 號、臺中 192 號、臺南 11 號、臺南 16 號、高雄 139 號、高雄 145 號、高雄 147 號、臺東 30 號、臺東 33 號、臺農 81 號及臺中私 10 號等 18 種。</p>
二、地區特色農產品類原料	<p>以臺灣各地區所生產具地方特色之豆類(黑豆、黃豆、紅豆、綠豆、茶豆、落花生等)、穀類(小麥、蕎麥、薏苡、臺灣藜、小米、玉米等)、薯類(甘藷等)、蔬菜類、花卉類、水果類及其他特用作物(如茶)等，包含其根、莖、葉、花、果實、種子或其加工產品，或其他臺灣地區生產之漁畜產品等稱之。</p>
三、適用於冷凍調理食品研發之食材	<p>包含但不限於南瓜、芋頭、地瓜、馬鈴薯、胡蘿蔔、白蘿蔔、蓮藕片、山藥片、小番茄、黃櫛瓜、綠櫛瓜、綠花椰菜、白花椰菜、抱子甘藍、蘿蔔葉、黃秋葵、菠菜、甜菜根、油菜花、黃刀豆、青刀豆、青豆仁、甜碗豆、鷹嘴豆、毛豆莢、玉米粒、韭菜粒、玉米筍、紅甜椒(丁)、黃甜椒(丁)、青椒(片/丁)、小平菇、雞菌菇等。</p>
四、適用於鮮食調理食品研發食材	<p>包含但不限於高麗菜、西芹、小黃瓜、紅蘿蔔、馬鈴薯、洋蔥、牛番茄、青椒、紅甜椒、黃甜椒、南瓜、蘿蔓、紫高麗菜、油麥菜、油菜段、青江菜、白蘿蔔、紫洋蔥、紅心地瓜丁、青蔥、紅蔥頭、老薑片、嫩薑、蒜仁、辣椒、黑木耳絲、金針菇、鮮香菇、杏鮑菇、鴻喜菇、黃豆芽(非基改)、青花菜、油菜花、菠菜段、青刀豆丁、毛豆仁、綠櫛瓜、黃櫛瓜、冷凍青蔥、青椒丁、紅椒丁、黃椒丁、紅蘿蔔丁、玉米粒、青豆仁、青花菜、白花菜、迷你白花菜、白花椰菜米、火腿、香腸、培根、豬肉、豬肉片、豬油、豬絞肉、豬腿肉、雞胸、雞清肉排、雞絲、雞腿、雞腿排、牛肉片、牛肉塊、牛油、牛絞肉等。</p>
<p>備註：為使後續量產作業順利，建議慎選參賽炒飯使用之食材，切勿使用「不易取得(如：山野菜、山豬肉)、產量稀少或產量不穩定(如：鮑魚)、規格品質不易確認(如：老菜脯、中藥材)及受保育類食材(如：吻仔魚)」等。</p>	