

「2019全家料理王×非米不可」競賽
得獎名單

獎項	編號	競賽隊伍	學校	參賽者	提案作品	作品特色
金牌 最佳微電影	12	琉戀奇蹟	國立屏北高級中學	伍智遠 林詠慈 梁于庭	毛豆鴨肉鬆炒琉璃麵	以米穀粉為主要材料，分別加入四種顏色的蔬果糊揉製整形，小巧外型、繽紛色彩，串起對排灣族琉璃珠的記憶。搭配在地食材特製毛豆、鴨肉鬆，激盪出嶄新的滋味。融合中西式特色之外觀與口味，讓大家記住屏東的好味道。
銀牌	05	「戚」龍珠	國立北門高級農工職業學校	王郁婷 王嫚筠 王昱晴	「戚」龍珠—— 火龍果戚風米蛋糕捲	「戚」代表戚風蛋糕，「龍珠」是火龍果的別稱，以米穀粉製作的無麩質蛋糕為基底，並以火龍果汁將蛋糕染成粉紅色，再利用火龍果汁過濾後的果肉製作成果醬為餡料，與戚風蛋糕結合製作出獨特的蛋糕捲。富含纖維素、營養均衡、自然粉彩色的蛋糕，可在超商購買快速又方便，兼具健康美感的雙重饗宴。
銅牌	07	米戀台灣	國立新營高級工業職業學校	陳昱心 何秋蓉 涂汶吟	無麩質糕點—— 豆漿米蛋糕捲餅	使用國產米穀粉、豆漿及豆腐來製作無麩質米蛋糕及米薄餅皮，搭配營養豐富的胡麻餡，從餅皮帶動的口感，包裹柔軟的蛋糕體，最後吃到是綿密的內餡，擁有多層次的口感及風味，讓人吃下後齒留米香的滿足感，是一款充滿在地風味的無麩質糕點。
農糧署特別獎	10	一米驚人	臺南市私立光華高級中學	陳苡睿 伍宥達 王惠蓉	燻雞米涼麵 佐胡麻芥末醬	以50%米穀粉的比例製作的米麵條，帶有淡淡米香，口感Q彈，無麩質、不易脹氣，再將麵條加入甜菜根、地瓜葉、南瓜原汁一起製作，保留蔬果本身的營養，還讓麵條帶有鮮艷的顏色！最後加入自製的燻雞及西瓜翠等配菜，佐以胡麻芥末醬，絕對是夏日用餐的好選擇。
全家特別獎	04	原鄉情	高雄市立三民高級家事商業職業學校	陳瑋杉 蔡政廷 蔡志偉	馬告紅藜米泡芙	外皮使用米穀粉製成的閃電泡芙，較一般泡芙更有米香，外皮較為酥脆，再使用馬告香料製成卡士達內餡醬料，帶有淡淡的檸檬清香，配上紅藜米，口感多變，色彩繽紛，融合原民文化特色與風潮時尚，絕對是不容錯過的好滋味。
全家特別獎	06	為了與米相見	臺中市明德高級中學	陳靖潔 林莉蓁 白正安	百米旅途X海陸雙拼	採用霧峰帶有芋頭香的香米，讓櫻花蝦蒸飯整體風味更加提升，配菜則選用竹山鎮的地瓜，搭配上香甜的蜂蜜，讓口感更有層次，並佐以竹山綠竹筍、新社杏鮑菇及雲林的紅蘿蔔、白菜和小黃瓜，以在地食材做出的海陸雙拼便當，營養又健康。
優選	09	同德部落	私立同德高級家事商業職業學校	劉澤學 黃健昇 林品諺	原始的家鄉味	使用高營養價值的紅米做為便當的基底，加入馬告及刺蔥等配菜，讓大家都可以品嚐到原住民平常吃的營養健康好滋味。
優選	11	年輕人戰隊	私立成功高級工商職業學校	吳嘉誠 張嘉玲 李政翔	泰想遇見你	使用苗栗後龍生產的米，加入國產土雞肉和松阪豬做為主要食材，以炒時蔬、蝦醬玉子燒及茭白筍做為配菜，而醃料及醬汁則是使用泰式做法，讓一般民眾在便利商店就可以吃到以國產食材製成的泰式風味便當，健康美味的雙重滿足。
優選	03	叫我第一名	國立臺東專科學校	李佳燕 陳均凌 賴奕璇	海陸米堡	以米飯及米穀粉做成西式麵包，臺東池上米和柴魚做成的飯糰，麵包與飯糰的組合呈現出的新興產品，適口性佳，風味特別，絕對成為新一代熱銷的創意美食。
佳作	01	食在必德	私立樹德高級家事商業職業學校	薛淳元 王柏皓 孫柏智	福香涼板	以米穀粉做為板條的主材料，並以臺灣本土甜菜根將板條粉漿進行染色，製作出繽紛亮麗的福香涼板，將以熟食居多的客家板條，以冷麵方式的創新吃法，顛覆大家想像。

「2019全家料理王×非米不可」競賽
得獎名單

獎項	編號	競賽隊伍	學校	參賽者	提案作品	作品特色
佳作	08	H H L	國立蘇澳高級海事 水產職業學校	黃佳芳 林楷軒 黃杉億	米鴨塔塔	選用宜蘭三星稻鴨有機胚芽米、三星蔥、壯圍南瓜等在地食材，製作多層次口味及豐富營養成分之飯糰，適合外食族的需求，更兼具飽足、高營養價值及視覺饗宴，絕對成為新一代便利商店的飯糰霸主。