

『金廚盃』廚神爭霸

志仁餐飲科各界矚目



志仁高中第11屆【金廚盃】中餐烹飪競賽於101.04.01(星期日)08:30起，假志仁高中國家乙級考場之中餐實習教室舉行複賽決選；本次競賽是經

初賽後共有17組51人參加複賽，更難能可貴的是複賽時能情商請到國內餐飲界知名評審：

第一位是黃景龍先生，台北市城市科技大學餐飲管理系專技助理教授、中餐乙丙級監評委員、農來餐廳行政主廚，經常受邀上電視台表演如：食全食美、冰冰好料理等節目，有台菜王子之美譽。

第二位是張紫屋先生，台北職訓局北區職訓中心中餐老師、中餐乙丙級監評委員、前來來飯店行政主廚。

第三位是王文才先生，基隆市經國管理暨健康學院助理教授、中餐乙丙級監評委員、前環亞大飯店主廚等擔任評鑑與指導。

志仁高中所舉行的『金廚盃』中餐烹飪比賽，歷屆學生作品均能深獲各界肯定；今年在餐飲科召集人簡秋桂老師的指導下，複賽當日以大衆化雞肉與蝦為主食材，要求在2小時30分鐘內完成二道宴客大菜，以考驗同學之刀工、火候與創意。複賽同學無不卯足全力練習準備。

志仁高中餐飲科在朱校長積極的推動下，成效卓越，更培育出不少餐飲人才，如目前任職於美麗華飯店西餐主廚的陳睿智先生曾於2007獲新加坡美食大賞銀牌獎、2008獲香港美食大賞銅牌獎及2011獲香港美食大賞銅牌獎。校方表示：本次競賽歡迎社會賢達蒞臨指教。

100-2金廚盃中餐烹飪競賽結果

班級	姓名	菜單名稱	名次	獎勵
日餐一忠	張飛龍 洪健寧 鄭宇森	1.繽紛蝦佐法式醬 2.叢林野奔雞捲	第一名	獎金 5000 元、大功乙次、獎牌乙座
日餐三仁	李忠誠 陳偉哲 林子修	1.鯉魚大蝦 2.黃金寶袋	第二名	獎金 3000 元、小功二次、獎牌乙座。
日餐二忠	楊柏錄 劉育成 林育萱	1.連珠大蝦 2.彩鳳還巢	第三名	獎金 2000 元、小功乙次、獎牌乙座
夜餐三忠	趙貞淳 郭慧玲 呂昂學	1.菊花大蝦 2.麒麟雞腿	優等	小功乙次、獎狀乙幀、高級片刀乙支
週餐二忠	楊乙展 徐正凌 蔡雅惠	1.群龍聚首 2.松花雞腿		
日餐一孝	陳致皓 游俊凱 黃佳瑩	1.干燒蝦球 2.蔬果雞		



叢林野奔雞捲



鯉魚大蝦



連珠大蝦

密技

叢林野奔雞捲

主材料:雞腿

※馬鈴薯-牛奶-鮮奶油(做薯泥用)
※青花筍-鴻喜菇-小麥苗-蕎麥苗-玉米苗-聖女番茄
※海苔-剝皮辣椒-菠菜-茭白筍-蒜味香腸-紅黃椒-牛
排香料-迷迭香-百里香-奶油

調味料:鹽巴、胡椒

作法:

- 1.馬鈴薯蒸透壓成泥，加入牛奶、鮮奶油及奶油，拌勻成薯泥。
- 2.雞腿去骨去多餘油脂，將較厚的肉麵片開，灑上適量的鹽巴以及胡椒，再將材料三切為條狀以及擺放的整齊的鹽巴以及胡椒，再將材料三切為條狀以及擺放的整齊的鹽巴以及胡椒，再將材料三切為條狀以及擺放的整齊的鹽巴以及胡椒，為增加黏性不放在片好的雞肉上，慢慢的捲起並捲緊，為增加黏性不易鬆開，在包到剩一公分時平均灑上些許的粉增加黏性，選用鋁箔紙包緊蒸30公分。
- 3.蒸好時，將其一雞捲外表多餘水分吸乾，在用鍋子將表皮煎至上色。
- 4.另一雞捲吸乾，再用海苔包裹雞捲包緊，即可。



朱校長(左二)與三位知名評審合影(左一)黃景龍老師(右一)張紫屋老師(右二)王文才老師



43屆畢業班



日觀三仁一參觀設計展



三忠一參觀2011設計大展



日餐三仁一參觀2011設計大展



日餐三孝動物園一日遊



日觀三孝一高雄義大畢業旅行