

志仁家族隊



亞軍感言

餐

文/週餐三忠 徐正凌
飲科盛事金廚盃比賽事逢母親節前夕，因此學校將比賽的餐飲美食融入母親節意涵，將那思念及感謝母親的言語以及母親希望子女出人頭地的殷盼用菜餚來呈現。

我跟班上同學楊乙展經過一番討論及成品的試做、經老師不斷地指導改進希望將母親對子女的期盼及希望兄弟姐妹間相親相愛的和睦相處，因此我們設計出了「望子成龍」、「母子蓮心」、「相煎太吉(急)」等意味著一位母親希望子女個個是「人中龍鳳」，同時也表達母親跟子女間心靈互通的默契，兄弟姐妹間必須和睦的意境，來表達我們對母親的感謝。這次比賽能夠得獎完全意料之外但也非常高興，對於此次參加並不

敢抱多大得獎信心，是因為學校餐飲科真是一個臥虎藏龍的地方，比我們強勁的對手實在多不勝數，謝謝評審團隊我們的設計菜餚理念的認同是給我們莫大的鼓勵，最後也謝謝學校給我們平台肯定自己，更謝謝老師的指導。



幸福的小孩隊 冠軍分享文

文/週餐一忠 周欣茹
今年學校金廚盃比賽恰逢母親節前夕，為表達子女對母親養育之恩及感謝母親無私的愛及奉獻，因此，學校遂將此次比賽的意涵融入美食佳餚中，以感恩的心來祝福全天下母親『母親節快樂』，讓今年的金廚盃更顯得有意義。
我從當母親後才深深體會母親的偉大及對母親對子女無私付出的愛，藉由本次活動與班上同學朱巧如經過一番地討論、試做及老師的指導改進後，因此設計出「慈母手中線，遊子身上衣」、「母子蓮心」及「蟹蟹媽媽」等3道佳餚，希望透過此次的比賽，表達「母親對子女無私的愛、子女對母親養育的恩情感念及母子(女)間不可切割的親情」。
對於這次比賽能夠獲得冠軍，除了感謝每位老師的指導及評審的肯定鼓勵外，也感謝班上同學的支持，讓我們能無後顧之憂、全力以赴的參加比賽，更感謝學校能夠舉辦此類的比賽，除了讓餐飲科的同學能夠學以致用，也使對餐飲有興趣的同學們有一個相互切磋發揮創意，獲得肯定及成就感的地方，再次感謝學校及老師的肯定及指導。



烹調好料理

金廚盃

獻給您 我親愛的母親



母子蓮心
主材料：天洋白菜7顆、蝦仁300、肥鰾少許、紅甜菜7顆。
調味料：高湯、鹽、酒、太白粉
作法：
1.天洋白菜切半，去老葉修整齊入鍋，蒸熟使用成花狀。
2.將紅甜菜用挖球器挖成球形，燙熟備用。
3.蝦仁拍碎細之後，再加入肥鰾泥，攪成圓球燙熟。
4.入高湯中稍煮至熟排盤。



第十二屆金廚盃中餐烹飪競賽，午八時假中餐烹飪教室盛大舉行。本參加。以慶祝母親節感恩母親為主題，餐盤選用，餐桌擺飾佈置均由學生自行設計創作，並聘請業界主廚，餐飲院校系主任、教授及美食節目主持人等產學界專業人士擔任評審，每隊參賽者均卯足全力，相信可讓本屆金廚盃增色不少。

謹訂於102年4月28日(星期日)上午八時假中餐烹飪教室盛大舉行。本參加。以慶祝母親節感恩母親為主題，餐盤選用，餐桌擺飾佈置均由學生自行設計創作，並聘請業界主廚，餐飲院校系主任、教授及美食節目主持人等產學界專業人士擔任評審，每隊參賽者均卯足全力，相信可讓本屆金廚盃增色不少。



中餐檢定



廚藝較勁 · 美食交流

