

# 2021 非米不可創意米食競賽 榮獲冠軍



**2021非米不可全國創意米食競賽獲獎名單**

| 獎項 | 參賽學校                       | 作品名稱                    | 產品介紹   |
|----|----------------------------|-------------------------|--|
| 冠軍 | 中國香港中文大學                   | 「非」論：(別動隊)會戰細菌 (非米食之創新) | 將天然已添加八種維他命及鐵質之「非」字「非」麵粉，蒸成以紅皮麵粉、大薯粉及椰油等製成之麵粉，是一道營養豐富、色澤迷人、口味香滑。                       |
| 亞軍 | 國立台南高級商業職業學校               | 花漾米糕之心靈酥                | 將米粒中加入紫米、大龍眼、芒果、地瓜與椰子粉，蒸成暹羅餅的風味米糕餅，搭配芋泥及紅豆內餡，最後淋上巧克力，加上薄脆金黃色酥餅，增加清香濃郁鹹甜風味。             |
| 季軍 | 國立高雄餐大                     | 香醇吃米茶葉蛋<br>金分子米道醬       | 將米粒炒成香醇質厚米茶，內置蘇打餅乾及高麗菜絲，鹹香香芋士蓮蓉夾鹹蛋黃，並在米茶上灑上香醇醬油，色香味俱全營養豐富，讓人讚不絕口。                      |
| 佳作 | 國立屏東高級商業職業學校               | 三喜喜米糕香酥餅                | 將米糕加入三喜喜巧克力與入豆漿粉中，內餡以肉鬆、鹹蛋黃、鴨蛋與花生醬拌勻的炒米糕，鹹甜口味的巧克力蛋，讓人一口就無法忘記。                          |
| 佳作 | 國立台南高級商業職業學校               | 紅豆米糕千層                  | 將米粒內加入紅豆、椰蓉與糖增加香甜風味，表面使用雞蛋黃及芋泥做出金黃外皮，內餡使用金黃酥餅及鹹蛋黃的果醬，是一道健康美味、視覺味覺兼具的創意米糕。              |
| 佳作 | 國立臺灣海洋大學管理學院管理學院<br>高級中學學校 | 非米會戰細菌之創意米糕             | 以米粒炒成香醇餅皮，內餡以椰油及香腸及蘇打餅乾與鹹甜餅的豆香與椰香，讓餅的果香與巧克力，帶來多层次口味以及迷人的視覺體驗。                          |
| 佳作 | 國立臺北藝術大學                   | 紅豆碎米糕餅                  | 將米粒炒加入紅豆與芋泥與高麗菜的香酥餅，中間夾入以紅豆炒成餅皮的酥餅，上層再灑上巧克力，是一道營養豐富、香醇濃郁的紅豆碎米糕餅。                       |
| 佳作 | 桃園市私立弘光高級中學                | 熟地紅豆米糕                  | 以米粒炒成三喜喜可咬味的餅皮，將香醇的餅皮上灑椰油及肉鬆與椰蓉與椰香，搭配香滑的芋泥與紅豆與椰蓉的餅皮與椰香及巧克力與芋泥與紅豆與椰蓉的餅皮與椰香，加上一層完整的金黃酥餅。 |