

報導媒體	聯合報	版面	南投新聞 B3 版
時間	104 年 10 月 27 日星期二	編號	

報導內容：水里商工參加高慶全盃全國餐飲大賽高中組冠軍

### 全國廚藝賽

# 水里商工幸福鮮味 金光閃閃

【記者賴香珊／水里報導】南投縣水里商工餐飲科學生曾惠婷、許方慈參加「高慶全盃全國廚藝大賽」，以「幸福鮮味」為主題，善用地和當季食材做出屬於台灣傳統料理的幸福滋味，一舉抱回高中組冠軍，如願將金牌留在南投。

水里商工校長劉丙燈說，校方除補強餐飲設備和師資，在課程中更注重生機飲食和吃在當季等健康概念，積極開發在地食材，研發梅餐料理等中西式傳統或創意餐點，盼保留專屬水里的幸福美味，並鼓勵學生參賽獲取經驗。

為參加此次全國廚藝賽，水里商工餐飲科總動員，科主任陳本騰籌備號召學生參賽，指導老師洪嘉穗則訓練6位種子學生，更從中遴選出曾惠婷和許方慈代校

出征，並依比賽指定的雞肉和海鮮料理進行討論及創意研發。

「使用醬料但不損原味，更帶出鮮味。」因競賽規則需使用廠商指定醬料，令參賽學生和老師傷透腦筋，洪嘉穗說，初賽須先繳交書面審查，但要確保交出的書面不是空談，光和學生試做準備就耗費一個月，最後在上百所學校裡雀屏中選。

許方慈說，將雞肉醃漬蒸煮後炸出酥脆，海鮮則展現細膩刀工，切出猶如荔枝般通透的魚片，醃炸後成荔枝魚和蔴瓜核桃白蝦捲；不僅充分應用廠商提供的11種醬料，每道都搭配水里在地蔬菜，讓養生時蔬料理更具健康清爽口感。

曾惠婷則難忘進入決賽後的緊張感，她說，雖然試做過多次，



水商學生許方慈（左二）、曾惠婷（右二）獲獎後與校長劉丙燈（中）和老師分享喜悅。 記者賴香珊／攝影

但現場下廚感覺還是大不同，但也因為全國廚藝賽讓他體會到分工合作重要性，更看見其他學校

的創意料理作品，相當難能可貴，未來會持續參加，透過廚藝切磋交流累積經驗。