2018 非米不可 創意米食競賽

名次總表

活動日期：107年11月09日

活動地點：行政院 農業委員會 農糧署 7樓大禮堂

項目	決賽編號	學校名稱	選手姓名1	選手姓名2	作品名稱	產品特色
冠軍	004	臺東專科學校	陳〇儀	李〇燕	薯光	以國產米穀粉與番薯製成金黃米蛋糕，發出金黃色的曙(薯)光，爽口的蛋糕體，加上淡淡的番薯香，咬一口就看見曙光。
亞軍	034	興大附農	陳〇伶	涂〇汶	與米香芋	以端午節吃的粽子為發想，將傳統粽子的粽葉去掉，改以包子皮取代，變化各種可愛造型，大小朋友都會愛上包子粽子。
季軍	040	成功工商	黃〇玟	呂〇臻	荔枝百香米泡芙	本著對於泡芙及國產食材的喜愛，將國產在來米粉取代部分糯米粉，烘烤出的餅皮有種獨特香氣，並以米布丁做為內餡，口感別有一般滋味。
優選	025	蘇澳海事	陳〇峻	陳〇羽	櫻蝦米蘿捲	將傳統的蛋捲原料，以國產蓬萊米粉取代麵粉，並將紅蘿蔔粉加入蛋捲中，結合宜蘭櫻花蝦，研發出櫻蝦米蘿捲。
優選	059	南英商工	羅〇瑄	張〇珍	台式大阪燒	以日式大阪燒為概念，將國產米穀粉取代麵粉，搭配馬鈴薯、紅蘿蔔、洋蔥、高麗菜等在地食材，製作出的台式大阪燒，多了濃濃的台灣味。
優選	020	興大附農	王〇文	周〇緻	暖花玲瓏	以國花「梅花」為發想，白色花形狀的酥餅，並以綠豆為餡料，加入酸酸的蔓越莓乾，完成了這道暖花玲瓏。
優選	055	耕莘健康管理專科	童〇詅	游〇語	南瓜乳酪捲	以乳酪捲為發想，利用國產米穀粉及在地的南瓜為材料，製作成創意甜點，色彩繽紛、口感極佳，好吃又健康。
優選	021	興大附農	林〇佑	黃〇雅	夏日玫瑰雪	洛神花具有清熱、消暑的功效，糕皮則因加入國產米穀粉而變得酥鬆，酸甜口味有如夏天的味道。