

恭賀！！大仁科技大學餐旅管理系廚藝組 2 年級同學楊東橙、顏廷丰

榮獲

2011 年世界豬腳節—國內豬腳料理金廚大賽

~新秀組 潛力王~



2011 年世界豬腳節—國內豬腳料理金廚大賽，8/23(二)上午在高雄義大皇冠假日飯店舉行決賽，比賽分職業、新秀兩組，職業組 113 組報名，16 組進入決賽；新秀組 198 組，16 組決賽，共同爭奪總獎金五十萬元。

來自屏東縣鹽埔鄉大仁科技大學餐旅管理系廚藝組 2 年級的兩位同學楊東橙、顏廷丰，此次報名參賽於 198 組選手中脫穎而出，榮獲『新秀組 潛力王』之獎項；楊東橙同學表示此次參賽可以說是卯足全力，就是希望能夠在比賽過程中有所斬獲；原先要參加初賽時，為了研發參賽的作品傷透腦筋，一直不斷地請指導老師試菜並給予指導，幸虧老師耐心且不斷地給予改進之建議，才能順利通過初賽進入決賽。

為了能夠在決賽脫穎而出，決賽作品又不能與初賽重複，因此再次絞盡腦汁研發了『一蹄地下宿東坡、二蹄天上顯雙極』。

其中『一蹄地下宿東坡』是以味噌調味豬腳，並將豬腳修切至與東坡肉相同之形狀，以盤飾包覆；『二蹄天上顯雙極』則將一隻豬腳烹調成兩種口味，以麻辣涼拌與避風塘做法，充分利用食材，並使豬腳同時擁有香辣與酥脆兩種截然不同的口感，豐富食用者之味覺。

兩位同學表示本次比賽得到新秀組潛力王要感謝柯信忠老師、劉文得老師的協助與指導，才能夠順利獲獎。

