




序

忙碌的現代人總嚮往到農村休閒旅遊，欣賞農村田園景色，享受地方鄉土美食，因此行政院農業委員會自92年起，透過發展地方料理計畫，由各區農業改良場辦理料理競賽，希望提升具地方特色料理的品質，發揚地方產業飲食文化的魅力，以增加農村就業機會，帶動農村經濟繁榮。歷經幾屆料理競賽，不僅烹飪技巧進步許多，亦能運用當地農特產，加入少油、少糖、少鹽之健康概念，研發出健康、精緻、多樣化之經典美饌。

本年度於10月16日假本場辦理台中區「經典美饌烹藝競賽」，參賽隊伍來自台中地區休閒農場、農村副業經營田媽媽班、家政班等16隊，競賽規則以表現地方或農場特色為主題之一人份售價200元「套餐」為主軸，主食必須為生米加佐料熬煮成之燜飯，設計出表現地方特色之料理。經各隊全力以赴，透過精巧手藝將地方農特產料理成精緻美味佳餚。

競賽敦聘專家學者五位擔任評審，經評審團費心審視與試吃，選出冠軍一組，亞軍二組，季軍二組，殿軍三組。並由與會所有來賓、參賽者及觀摩人員票選出八道「燜飯」頒發「人氣獎」項，大家在熱鬧的氣氛中，互相觀摩學習以提升廚藝。

為讓更多消費者分享符合健康、精緻、多樣化之地方料理經典美饌，特將本次參賽得獎作品以食譜方式編印成冊，藉以廣為流傳。

台中區農業改良場場長  謹識

中華民國九十六年十一月

