

亞軍

經典美饌烹藝競賽
古早味料理食譜



田中鎮農會

沙崙家政班

參賽人員

張秀鑾、謝碧燕

菜單名稱

翡翠白玉

長長久久

香菇鳳腿

富貴圓滿

一丰一度經典料理競賽又來了，今年主題為古早味，腦海中立即呈現小時候家鄉過丰過節時爸爸親手做的料理，如五柳枝、封雞、爌肉等，經過和班員討論，要以創新手法來呈現古早味道的料理來參賽，最後決定以菜頭丸子、麻油麵線、香菇雞和綠豆蒜四道菜。

翡翠白玉：菜頭丸子為農業社會過丰、過節的吉祥菜餚，象徵好彩頭。也代表全家團圓，和樂融融之天倫樂。

長長久久：田中出產麻油，早期田中麻油名號響遍全台。麻油麵線為做月子最佳補品。現在田中農會為喚起古時候回憶，特推出麻油麵線組合之伴手禮，也榮獲99年度農委會百大精品伴手產品。

香菇鳳腿：香菇雞肉為古時候富有人家之宴客佳餚，表示主人之誠意，通常宰殺自己飼養之土雞來招待賓客，為求美味，遂加入香菇以力求賓主盡歡，增進親友之情誼。

富貴圓滿：以前農業社會氣候炎熱，為消暑解熱，通常以綠豆湯作為飲品。但在宴客時只有綠豆略顯單調，所以再加入湯圓增加圓滿，且有飽足感，是故此道綠豆蒜即成為農忙期的最佳甜點。