

2013 第三屆金蘭盃蘭代廚神

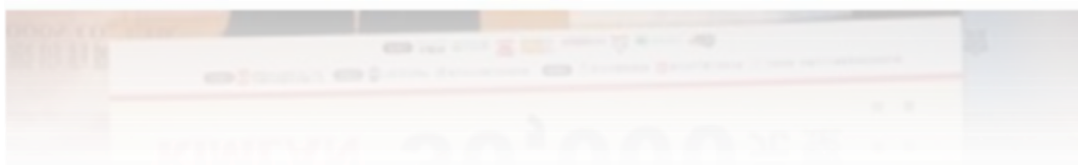
新秀賽榮獲個人組冠軍、佳作

團體組佳作



圖：冠軍得主桃園創新技術學院林惠珊同學與金蘭企業董事長鍾淳仁合影

圖：金蘭企業董事長鍾淳仁與桃園創新技術學院林惠珊同學合影



蘭代廚神新秀 南區學子競技



金蘭盃蘭代廚神新秀挑戰賽，參賽者使出渾身解數，爭取晉級。（記者蔡宗勳攝）

有昨天的下廚機會，激烈競爭下，脫穎而出的有稻江賴鳳珠、簡文冠、桃園創新技術學院陳瑞昌、林惠珊與鞠亦洪。

團體入圍決賽的有五隊，包括大明高中陳怡君、黃偉恩、夏煊，稻江學院游博俊、彭冠嘉、馮天佑，明台高中顏志偉、吳至翔、陳進益，中山工商蔡琬淪、許期鈞、簡郁臻，僑泰高中徐紹倫、蔡秉峰、廖翊辰。

綽號「大飛」的簡文冠原本看到肥滋滋的肥肉就覺得做嘔，但進入稻江餐飲系後，體會到有些人不敢吃肥肉，關鍵是料理的手法，加上疼他的阿嬤年紀大了，簡文冠想料理易入口的肥肉給阿嬤享用，著手研發好吃不油膩的肥肉餐，這次贏得評審肯定，「大飛」迫不及待要回家和阿嬤分享肥肉美味與好成績。

陳瑞昌雖然已經是廚藝競賽常勝軍，甫獲韓國國際烹飪大賽金牌，課餘也進入王品牛排工作，但有全國大賽機會仍全力以赴，這次以媽媽家常菜為本，研發三道菜，並以「中式製法、西式擺盤」方式呈現，色香味俱全輕鬆闖過頭關，準備於決賽再創佳績。

外勞在嘉聯歡 菲勞在台安心

〔記者蔡宗勳／嘉義報導〕嘉義縣社會局昨天在新港頂菜園舉辦「外籍勞工在嘉聯歡」，安排外籍勞工體驗傳統捏麵人、陶彩繪，來自菲律賓的勞工相當感謝台灣

知從何下手，不過社會局找了菲律賓、印尼、越南及泰國翻譯，經過解說，外勞很快就抓到竅門，個個玩得興高采烈，氣氛融洽。

菲籍外勞弗衣表示，台灣嘉義縣的人民

得獎者(陳瑞昌)報導

只願公會找人幫他勸說，王民財與妻子都會放下理髮廳生意去當志工，不少老顧客笑說：「幹嘛放著有錢不賺？」他總是說

路「社政人...」明，滿頭白髮的他笑說：「當志工真的很快樂，我會當到拿不動剪刀為止。」

高齡逾7旬的「國寶級」理髮師王民財，至今仍樂在其中。 記者孟祥傑／攝影



桃園創新技術學院林惠珊昨獲金蘭盃廚神決賽個人組冠軍。 記者王長鼎／攝影

就醬做料理

金蘭盃廚神挑戰 林惠珊奪冠

【記者王長鼎／新店報導】第3屆金蘭盃蘭代廚神新秀挑戰賽，昨天在私立莊敬高職舉行決賽，個人組由桃園創新技術學院林惠珊奪冠，團體組台中市僑泰高中浩瀚翔鷹隊勝出，分別獲得獎盃和3萬元及5萬元獎金。今年挑戰賽以「就醬做料理-感動的家傳美味」為主題，分別在北部、南部初賽，選出20組廚藝菁英參賽隊伍及個人，昨天進行決賽。

副評審長柯俊年表示，為考驗參賽學生的臨場反應與廚藝，採取首度應用於中餐的「黑盒子」廚藝競賽方式。事先僅告知主食材使用花蓮的玉里米、豬肉、海鮮和蛋。豬肉的部位，是何種海鮮，都放在黑盒子裡，比賽開始才公布，參賽者只用現場提供的調味料，及自己帶來的工具、刀具和餐具發揮廚藝。個人組冠軍林惠珊以金目鱸魚

三吃及梅花豬肉薄片捲，獲評審青睞；她說，決賽採黑盒子模式「很刺激」，很像腦筋急轉彎，要快速在腦海中組織出料理的方向和作法，在比賽限定時間裡完成，的確考驗臨場反應與平日的實力。光啟高中餐飲科學生蔣奇銀因幼年受傷，致右手只剩輔佐功能，左手仍能以俐落的刀工展現廚藝；雖然作品未得獎，但認真的態度獲評審肯定。

第三屆金蘭盃蘭代廚神新秀挑戰賽，經過激烈的書審、南北區初賽淘汰後，篩選出 20 組廚藝菁英，於 6 月 8 日齊聚在新北市新店區莊敬高職舉行決賽，經過全天的廚藝考驗，終於分出高下，個人組冠軍由來自桃園創新技術學院的廚藝系一甲林惠珊奪得，廚藝系二甲陳瑞昌獲得佳作，廚藝一、二年級組成的團體，獲得佳作。(摘自網路)



得獎者團體照



得獎者團體照