

第一屆華航盃創意廚藝競賽，餐飲廚藝系取得銀牌佳績



第一屆華航盃創意廚藝競賽，桃園創新技術學院餐飲廚藝系學生隊伍廚藝系三甲陳瑞昌(左 2)、廚藝系一甲葉宥霖(左 3)勇奪銀牌/李耀堂提供

第一屆華航盃創意廚藝競賽初賽於 102/11/9 (六) 08:00 舉行，決賽則在 102/11/9 (六) 13:00 舉辦，活動地點位於臺北市滬江高級中學(地址:台北市羅斯福路 6 段 336 號)，本校廚藝系學生陳瑞昌與葉宥霖擊敗眾好手，勇奪銀牌獲得亞軍。這次比賽活動主軸係以「在地化、環保、創意」食材為主，設計飛機餐點，作品可盡情發揮創意，惟菜餚設計需以一般大眾食用餐為基準，本系學生經過書審通過，出賽當場製作菜餚，以前菜+主菜方式呈現，選手每人需製作二大四小共六盤，二大盤擺放於展示檯擺設，一盤以瓷盤呈現，一盤以餐盒呈現，大會將提供展示檯上鋪有白色檯布供擺設，另外四盤迷你版供評審試吃，本系選手自備餐盤，呈現自我風格，作品展出時間也與主辦單位配合，所有盤中材料皆可食用，經歷 120 分鐘，比賽餘 20 分鐘時聽到第一次鈴響，餘 10 分鐘時聽到第二次鈴響，雖有些壓力，但也從容完成了比賽，本次比賽不可事先將食物做成半成品，主辦單位安排空廚參訪，以利參賽者瞭解空廚的製程及空中餐點重要注意事項，最後大會取 12 名優秀選手進入決賽，本系選手順利進入決賽。



第一屆華航盃創意廚藝競賽宣傳圖/取自 <http://www.punk-shop.net/cac2013/> 網站

決賽呈現主軸以華航指定之同一主食材各自發揮，設計創意飛機餐點，呈現方式為：

(1)製作菜餚（以前菜+主菜方式呈現），每人需製作二大四小共六盤，二大盤擺放於展示檯擺設（一盤以瓷盤呈現，一盤以餐盒呈現）。

(2)大會將提供展示檯上鋪有白色檯布供擺設，另外四盤迷你版供評審試吃，餐盤器具由華膳空廚提供；作品展出時間需與主辦單位配合。

決賽主食材、副食材、調味料與餐盤皆由華膳空廚提供，參賽者須當場寫下食譜材料製作明細表，歷時 120 分鐘，評審評分口味佔 40%，主要考量餐點務實性、恰當的調味料、獨特口感風味及整體味道，創意佔 25%，主要考量創意切合度、原創性、書審吻合度及日後推廣的可行性，菜餚觀感佔 15%，考量合理的造型外觀、複熱操作務實性、烹飪方法及技巧，衛生安全 10%考量在製作食品時，是否注意到衛生手法及食品安全，整體佈置佔 10%，考量作品的設計構思及呈現型態是否均衡搭配，比賽結果本系選手順利取得亞軍成績，得到 3 萬元獎金獎勵，在比賽中所創作的空廚料理，有機會與華膳合作，成為華航區域航線機上餐點，且有機會參與華膳提供之企業實習，這次比賽選手廚藝三甲陳瑞昌在國內外餐飲比賽已經是奪牌熱門選手，此次帶著大一新生葉宥霖一起比賽，頗有世代交替的傳承意味，希望將本系的好傳統繼續發揚光大。

【桃園創新報 2013 年 12 月 2 日訊】(餐飲廚藝管理系李致中 桃創報導)