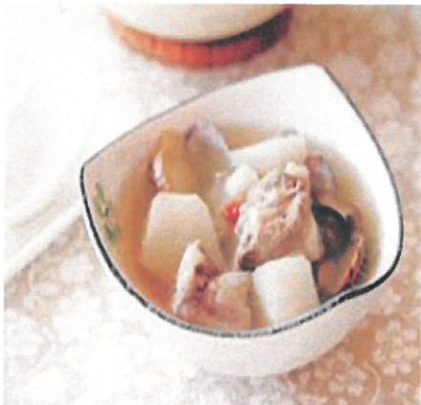




一、 隊名：美食神話隊

多數蔬果食材使用淡水鄰近地區在地產品，能兼顧新鮮度並在食材生產部分達到低碳標，也能縮短食物里程，降低運輸所需能源，也不使用加工及過度包裝產品。

1. 蔬果-將前往淡農超市或在淡水在地農場購買食材所需要的蔬菜。
2. 肉品-將前往淡農超市採購在地生產之豬肉、排骨、海鮮及淡水當地手工魚丸。
3. 調味食材-僅使用鹽巴、胡椒調味，每一口都是真實的味道。

二、 菜單設計

菜餚名稱		說明	
湯	山藥排骨 魚丸湯	選用食材	設計理念/特色說明
		<ol style="list-style-type: none"> 1. 排骨 2. 魚丸 3. 山藥(NG 蔬果) 4. 蔥、香菜(NG 蔬果) 5. 胡椒粉、鹽 	淡水面海靠山，食材豐富，我們想要將山珍海味融入這一碗湯，讓大家可以享用到海陸的各種味道。山藥、排骨本來是最佳夥伴，但是若加入Q彈的魚丸，不僅僅增加口感，還能喝到老淡水回憶。
	呈現樣式		預估費用
			400元

前 菜	冬瓜海鮮 煲	選用食材	設計理念/特色說明
		<ol style="list-style-type: none"> 1. 海鮮(魚、蝦、干貝、透抽) 2. 冬瓜 3. 甜椒(NG 蔬果) 4. 黑胡椒、鹽 	淡水有豐富的海鮮食材，我們想透過簡單的煎、蒸料理方式，保留海鮮的鮮、冬瓜的脆綿，讓人在炎熱的夏日，可以開胃開味。
		呈現樣式	預估費用
			300元
主 菜	筍香菜飯	選用食材	設計理念/特色說明
		<ol style="list-style-type: none"> 1. 綠色蔬菜(NG 蔬果) 2. 竹筍或茭白筍(NG 蔬果) 3. 豬肉絲 4. 干貝 5. 菇類(NG 蔬果) 6. 紅蘿蔔(NG 蔬果) 7. 米 8. 蒜末、薑末 9. 胡椒粉、鹽 	淡水地區夏天生產竹筍、茭白筍，筍香甜而多汁，是夏日解暑的好食材，將筍拌入菜飯中，有飯的甜味有筍的脆又有肉末香，是夏日很下飯的一道料理。
		呈現樣式	預估費用
			400元