


新北市 107 年度「時膳小當家競賽」料理配方表							
組別		高中職組		隊名		在地食客	
料理名稱(前菜)		料理名稱(湯)		料理名稱(主菜)			
觀心蛋捲		龍腿菜園		烏花盛開			
食材名稱	材料分量	食材名稱	材料分量	食材名稱	材料分量		
虎皮蛋糕	1/4盤	雞腿肉	1隻	五花肉	100g		
紅糟肉	20g	白蘿蔔	30g	冰糖	適量		
海苔片	1/4片	蒜頭	6瓣	米酒	適量		
茶葉蛋	1/4顆	薑片	少許	絲瓜	1/2條		
紅心地瓜	1/4顆	紅蘿蔔	少許	蒜頭	適量		
鐵觀音	20g	龍井茶葉	100g	紅辣椒	1根		
				烏龍茶葉	50g		
							
在地食材選用理念				料理設計理念與特色			
<p>新北地區的茶業自古以來，早已直入人們的心中，因此在此次選擇在地食材時，使用『茶』的元素，分別融入於其中，讓品茶不是了解茶的美味的唯一方式，於美食之中，也能感受到茶所隱藏的各式風采。</p>				<p>在前菜中加入甜點的元素；湯品中保持著蔬菜的甜味；主菜的魯五花的糖香味，再三品各自有著不同的特色外，分別加入不同風采的茶類，讓原有的美味保有之外，添加茶湯入菜餚內，讓品茶不僅有著傳統的風味，更增加了不同品嘗的樂趣。亦將茶文化發揮出，不同以往的風味享受。</p>			