

## 新北市109年度「時膳小當家」在地與惜食料理競賽作品說明

一、 參賽組別：國中組

二、 隊名：桃子小當家

三、 當令當季的在地食材選用理念：(300字以內)

小時候印象中，阿嬤在五寮有一塊地，貪玩的我都會偷偷去挖阿嬤種的蔬果，雖然阿嬤會很生氣，但是因為阿嬤很疼我，所以不忍心罵我，最後就會把我挖的蔬果煮給我們一家吃，印象最深刻的就是筍子排骨湯。後來阿嬤過世了，雖然沒了阿嬤的細心照料，但我們家也努力地想傳承這份精神，所以我想把這個味道和這份愛傳承下去，看到這次比賽的機會，讓我燃起了傳承阿嬤味道的鬥志，希望透過這個比賽看到的是我的成長，我們認為，名次不是最重要的，重要的是那種精神與傳承。

四、 菜單設計

	名稱	選用食材	特色說明	預估費用	備註
前菜	白玉涼筍	筍子、蛋、鮮奶油、番茄醬、小黃瓜、番茄、牛奶	在嘗起來香甜柔軟的水煮蛋白中加入滑嫩順口的歐姆蛋，讓口感高出了一個層次，再搭配在地當季的三峽筍子，讓食用者胃口大開。	200	均為兩份材料費
主菜	糖醋貓咪頭	絞肉、馬鈴薯、筍子、糖、白醋、番茄醬、水、蛋、豆腐、玉米粉、鹽	把肥瘦適中的絞肉、馬鈴薯塊和在地當季的三峽筍子混和在一起攪一攪，用酸酸甜甜糖醋醬加以調味，讓用餐者食指大動。	480	
湯	筍子排骨湯	筍子、雞腿、貢丸、香菇、薑、蔞瓜、紅棗	熬煮雞腿，讓雞骨中的精華跑出來，加入薑、蔞瓜加以調味，讓湯的口感更加滑順，讓食用者回味無窮。	400	

前 菜：白玉涼筍



主 菜：糖醋貓咪頭



湯：筍子排骨醬湯

