

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		穀青當家	
料理名稱(前菜)		料理名稱(湯)		料理名稱(主菜)			
豐收		圓滿		歡樂			
食材名稱	材料分量	食材名稱	材料分量	食材名稱	材料分量		
板條	1 張	水餃	一顆	L 行雞腿	一隻		
白蘿蔔	1/2 條	鮮蝦	一尾	芋頭/地瓜	1/6 顆/1/2 顆		
絲瓜	1/4 條	水	一杯	福菜/絞肉	5g/50g		
二層肉	半斤	蛋	兩顆	桂竹筍/金針花	各 20g		
栗子地瓜	1 條	青江菜末	5g	辣椒	2 條		
嫩薑	50g	筍殼	適量	小番茄/金桔	一顆/一顆		
		玉米芯	適量	蝦米/乾香菇	5g/2 朵		
				糯米/豬油網	70g/一張		
				客家桔醬/家常醬	適量		
							
<p>在地食材選用理念</p> <p>選擇金山的地瓜、烏來的桂竹筍、搭配新北地區產出的蔬果，與北海岸帶回來的海鮮，一同搭配出三道各有特色的菜餚。</p>				<p>料理設計理念與特色</p> <p>新北的客家文化雖然沒有竹苗的有名，但是自有的客家特色也能是新北所呈現的特色，因此想將把客家特色風味融入在地食材之中，讓彼此的獨有的風味，互相融合，呈現出不同層次的美味。</p>			