

私立大成商工新聞稿

發 稿 日 期：104 年 月 日

聯絡人：鄭仁厚

新聞發布中心電話：(05)6322534 轉 65

手 機：0935-850220

電 子 信 箱：jenhou123@yahoo.com.tw

clerk@mail.tcvhs.ylc.edu.tw

2015 苗栗公館客家福菜文化節-客家福菜料理

以客家人過去因為生活區域的不安定感，隨時有被迫遷徙的狀況發生，並為了「有食當思無食之苦」，或謂客家人好客，客人到來，山區臨時採購食物不易，於是以「曬乾」與「醃漬」方式，發展出能長期保存食物的技巧，其中以「福菜」的製作最具代表性，福菜料理遂深植客家人的生活，成為客家飲食文化中極重要的一環。透過辦理福菜料理比賽，使參賽選手及觀賽民眾皆能運用五感體驗，強化對福菜的美味記憶，達到行銷在地產業之目的。在這次比賽中，雲林縣大成商工餐飲管理科，由陳儒漢老師與林俊甫老師指導的學生，榮獲社區組特優冠軍(吳佳洋、莊勁德、許益銓)與學生組特優冠軍(林志昇、黃沛滢、廖哲穎)，雙面金牌的殊榮!

比賽主題：客家福菜料理

比賽方式：(1)時間：90 分鐘

(2)場地：戶外。

(3)內容：

I. 參賽隊伍需於時間內完成客家福菜料理

乙道，並完成場地清潔及擺盤。

II. 每道料理須備三份：一份為評審試嘗評分

(3 人份)，一份需擺盤放置大會指定展

示桌供媒體拍照與攝影使用，一份提供現

場民眾試吃 (30 人份)。

金牌學生

