

美和學校財團法人美和科技大學

100 年度教師產學合作計畫

結案報告書

計畫名稱：『2011 世界豬腳節-豬腳料理金廚大賽』-初賽

計畫編號：100-FI-DHM-IAC-003

計畫期間：民國 100 年 7 月 1 日起至民國 100 年 9 月 30 日止

計畫主持人：王恩普

共同主持人：王子玲 張耀中 覃孟雄 謝釗益 劉上裕

顏禎瑩 鍾幸潔

經費總額：450,000 元

經費來源：財團法人台灣農漁會超市中心

壹、 產學合作計畫摘要：

「豬腳」是台灣普遍的料理食材，有別於其他國家食用豬腳單純的需求，臺灣人吃豬腳則有更深的一層文化涵義。豬腳料理除了是一般民眾傳統的家鄉美味記憶外，更象徵除穢新生、添福添壽的深遠涵義。因此台灣特殊的「豬腳美食文化」早已間接的深植人心。

豬腳早已具有濃厚的台灣文化味，台灣人對在地文化美食極具推崇，2009 年舉辦了「屏東豬腳節」，2010 年舉辦了「2010 台灣豬腳節」增加在地就業機會，提升創意美食概念，同時活絡屏東觀光、旅遊及休閒等周邊經濟、聚集人氣、促使產業升級再造。

今年擬舉辦「2011 世界豬腳節」，強化台灣豬腳的形象，讓國人都來響應代表台灣的文化美食活動，邀請來自 10 個國家的知名廚師，一同展現豬腳的美味。今年仍舊延續往年九九重陽節添福添壽的概念及活動推廣基準日，結合台灣各地豬腳相關特色產品及文化產業創造話題，搭配整體性特色宣傳方式，提高全國民眾參與美食觀光之吸引力，以活絡觀光經濟、發揚豬腳美食文化並全面提升豬腳美食產業之經濟效益。

本計畫以「2011 世界豬腳節-豬腳料理金廚大賽」為主軸，透過邀請國內餐飲料理的愛好者，藉由競賽的方式發揮獨特的廚藝與創意，以美食廚藝會友的方式，匯納各縣市餐飲達人，充分彰顯台灣豬腳料理美食的精髓，依此體顯台灣在地特有的飲食風味與文化，銜此與世界餐飲料理界接軌，並為台灣豬腳料理正名。本次比賽分為 1. 書審（由餐飲專家進行審查），於 7 月 11 日（星期一）公告進入初賽隊伍名單。新秀組與職業組各入選 48 隊進入初賽，實際公布狀況以 2011 世界豬腳節官網為主。2. 初賽（採料理實做方式進行，並由主辦單位以專家評選的方式，評選出決賽名單）3. 決賽（採料理實做方式進行，由主辦單位遴選之專業評審委員進行料理之品評）；活動採「新秀組」與「職業組」分組方式，每組以兩名選手為限。初賽時間為 7 月 21 日至 7 月 22 日，地點為美和科技大學南校區；決賽時間為 8 月 23 日，地點為義大世界 B1 展覽中心。

期望藉辦理「2011 世界豬腳節」打開豬腳在全世界的能見度，並藉此營造台灣豬腳文化的熱潮效益，協助豬腳相關美食業者開拓市場與品牌行銷，再者，強化豬腳美食為台灣文化特色，將台灣豬腳美食推展至國際。隨著賽事的舉辦，相信將可以鼓勵國人創作、品嚐道地台灣味，增進國人對於創作豬腳的榮譽感，且鼓舞全國豬腳美食業者共襄盛舉，一同推廣台灣味。而今年活動將擴大舉辦，在活動中規劃世界廚藝展演會，藉由本次活動讓民眾深入瞭解各地豬腳文化，並帶動國內觀光旅遊。

貳、前言

台灣最早起源的豬腳美食文化，在萬巒、里港兩地，最早期 2009 年舉辦的屏東豬腳節就是以這兩地為重心，豬腳業者齊心合力大力推廣，使得台灣國人對於豬腳美食文化有了更深層的認知。2009 屏東豬腳節是在馬總統的大力支持下舉辦，立法院副院長曾永權擔任總策劃，第一屆舉辦就大大提昇豬腳業者營業收入、地方觀光發展。

2010 年舉辦了第二屆「2010 台灣豬腳節」，增加在地就業機會，提升創意美食概念，同時活絡屏東觀光、旅遊及休閒等周邊經濟、聚集人氣、促使產業升級再造。第二屆結合「豬腳、音樂、啤酒」，與台灣啤酒合作舉辦了豬腳台客音樂派對，現場人山人海，啤酒免費暢飲，大口豬腳大口喝啤酒，著實熱鬧！邀請了地下樂團、歌手演唱，絢爛的煙花引爆最高潮！豬腳節歷經兩屆舉辦，獲得好評！為延續每年豬腳美食熱潮，今年擴大舉辦「2011 世界豬腳節」，將台灣豬腳文化推廣至世界。

活動規劃中著重在豬腳料理的創作，舉辦「豬腳金廚大賽」網羅國內優秀主廚、學子參賽，總獎金五十萬元，將評選出豬腳金廚代表台灣參與「2011 世界豬腳節-世界廚藝展演會」，世界廚藝展演會將邀請來自 10 個國家地區的知名廚師，一同展現豬腳的美味，並邀請各國主廚來品嚐台灣豬腳的風味，並藉由各國展現不同的料理手法，共同來推廣豬腳美食。

今年前期宣傳特別規劃「愛台灣吃豬腳短片徵稿」、「豬腳創意踩街造型賽」等，以年輕 kuso 的賽事主題吸引青少年及創作家來參與。七月起一連串徵稿邀賽的宣傳造勢，預計在八月陸續展開比賽。

九月正式進入主活動，9/24-25 兩天在屏東市舉辦「豬腳大街」、「創意踩街造型賽」、「豬腳文化展」、「湯瑪士樂園」、「農特產瞎拼街」等。最令人振奮的是結合台灣啤酒、義聯集團舉辦「豬腳音浪之夜」，屆時邀請超人氣歌手、樂團長達三小時 high 不停。

創意的活動規劃希望能在建國百年，將台灣特有豬腳文化推廣至世界，將宣傳打出國際，更強化豬腳轉運祈福的文化意象，台灣人一起來吃豬腳，讓豬腳成為全民運動、強身健體！

參、

2011 世界豬腳節-豬腳料理金廚大賽籌備與執行

一、計畫重要時程

項目	期程	地點
起跑記者會	7/6 三 11:00~12:00	立法院
十大豬腳伴手禮票選	票選期間 7/1~8/31 頒獎 9/24 揭幕式	官方網站
十大豬腳伴手禮投票抽好禮	8/5、9/5 各抽 50 名	官方網站
FACEBOOK 按讚抽好禮	10/15 抽出 100 名	FACEBOOK 粉絲團
網購有禮抽黃金豬	活動期間 7/20~9/15 止 抽獎 9/25 得獎公告 9/26	台灣尚讚愛購購商城
愛台灣吃豬腳短片徵稿	徵稿期間 7/1~8/15 評選時間 8/18~9/10 得獎公告 9/15 頒獎 9/24 揭幕式	官方網站
豬腳創意造型踩街賽	報名期間至 9/10 下五 5 點止 說明會 9/16 踩街賽事 9/24 午 14:30 頒獎 9/24 揭幕式	主活動會場
豬腳鬥舞大賽	報名期間至 9/10 下五 5 點止 (限額受理報名 額滿為止) 正式比賽 9/24-25 頒獎 9/25 閉幕式	主活動會場
國內豬腳金廚初賽	報名截止 6/30 初審通知 7/11 初賽 7/21-22	美和科技大學
國內豬腳金廚料理決賽+記者會	8/23 (二) 08:30~17:00	皇冠假日酒店 B1 義大展覽中心
造勢記者會	9/19 (一) 13:30~14:30	皇冠假日酒店 1F 皇家花園廣場教堂

世界主廚選手之夜暨媒體招待會	9/23 (五) 19:00~21:00	義大世界 皇冠假日酒店夢之湖 (戶外)
主活動揭幕式	9/24 (六) 18:00~19:30	千禧公園
豬腳料理世界廚藝展演會	9/24 (六) 未定	千禧公園
豬腳音浪派對+煙火秀	9/24 (六) 19:30~22:30	千禧公園
主活動	9/24 (六) ~9/25 (日) 10:00~22:30	千禧公園

二、宣傳計畫

(一) 宣傳期程

宣傳項目	6月	7月	8月	9月
網路行銷(官網+臉書)		7/1-9/30		
廣播宣傳	全國 50 檔次	全國 150 檔次	全國 150 檔次 ICRT 50 檔次	全國 200 檔次 ICRT 50 檔次
平面報紙廣告	6/30 全國版 x1	7/29 地方版 x1		9/7 地方版 x1 9/15 地方版 x1 9/21 地方版 x3
美食雜誌			國內雜誌 x1	
電視廣告		7/10~7/14 全國 36 檔次	7/15~8/4 地方 有線 800 檔	9/18~9/23 全國 36 檔次 9/4~9/24 地方有線 1600 檔
跑馬燈				地方一週
橫式布條、燈旗				9/1~9/25
宣傳車				9/10~9/24

(二) 網路宣傳

1. 官方網站

- (1) 官方網址 www.2011wpk.com.tw 中英文

(2) 設計版型：



(3) 網站架構：

2011 世界豬腳節官方網站(中英文)

首頁	關於豬腳節	活動內容	豬腳好康券	十大豬腳伴 手禮票選	愛台灣吃豬腳創意 短片徵稿	豬腳金廚 國內料理賽	世界豬腳廚 藝展演會
----	-------	------	-------	---------------	------------------	---------------	---------------

最新消息	豬腳節由來	選手之夜	豬腳優惠資訊	投票機制	徵選辦法	賽事辦法	參觀資訊
義大豬腳月	今年的豬腳節	主活動節目表			得獎名單與作品	報名表下載	場域圖
		豬腳音浪之夜			報名表下載	得獎名單與花絮	
		觀光導覽					
		造型踩街賽報名					
		豬腳鬥舞大賽					

2. 臉書粉絲團 facebook

- (1) 網址 <http://www.facebook.com/2011wpk>
- (2) 最新消息置入粉絲團，並不定時發起粉絲運動（問卷調查、按讚動員）

3. 網站行銷：

- (1) 網購促銷-豬腳有禮網購抽黃金豬：

7/15~9/15 開放網路訂購豬腳伴手禮消費者可獲得一張抽獎券。10/15 將抽出五名幸運消費者，可獲得黃金豬一只。

- (2) 網購促銷-網購前百名免運費：

7/6 下午五點開放前一百名訂購豬腳伴手禮消費者免運費。

- (3) 十大伴手禮投票抽好禮：

活動期間：100/7/1~100/8/31 民眾在官網投票十大伴手禮，填寫正確的個人資料，每天一個 IP 限投票一次！8/5、9/5 都將舉辦一次抽獎活動，每次抽獎都將抽出 50 位幸運網友，贈送豬腳伴手禮一份。

- (4) facebook 按讚抽好禮：

活動期間：100/6/15~100/9/30 民眾在 facebook 世界豬腳節粉絲團按讚，就可在 10/15 參加抽獎，將抽出 100 名幸運粉絲贈送伴手禮一份。

(三) 記者會

* 活動起跑記者會 7 月 6 日

- (1) 地點：台北市立法院

(2) 時間：7月6日上午11:00~12:00

(3) 演出者：主持人陳縈、代言人阿基師、十國家地區公主、國外主廚

(4) 議題設定：

A. 《豬腳宴花招百出，最道地還是台灣滷豬腳！阿基師教你好吃秘訣～》

B. 《立法院拉票大作戰～豬腳伴手禮"勁"選》

(5) 節目流程表：

時間	主題	說明
10:30~11:00	媒體、來賓進場	<ul style="list-style-type: none">➢ 豬腳伴手禮各店家戰旗飄飄➢ 媒體拍攝伴手禮展示區
11:00~11:05	豬腳宴上菜秀	<ul style="list-style-type: none">➢ 各國公主著當地服飾（模特兒扮演）隨著該國風情音樂進場➢ 主持人介紹各國豬腳料理特色
11:05~11:10	主持人開場	<ul style="list-style-type: none">➢ 說明豬腳節緣起、目的➢ 本次國內賽重點與世界廚藝展演會重點說明➢ 介紹長官來賓
11:10~11:15	長官來賓致詞	<ul style="list-style-type: none">➢ 總策劃-立法院副院長曾永權致詞
11:15~11:25	《豬腳宴-台灣名廚上主菜》 阿基師料理台灣道地滷豬腳	<ul style="list-style-type: none">➢ 助理將器材、食材上舞台料理桌➢ 阿基師自康園餐廳步上舞台➢ 阿基師與副院長握手，有請副院長擔任主廚貴賓➢ 阿基師料理過程，主持人訪問台灣道地滷豬腳秘訣，並訪談副院長台灣豬腳的文化意涵
11:25~11:30	國外主廚上菜秀	<ul style="list-style-type: none">➢ 邀請國外一名主廚現場料理國外豬腳➢ 邀請阿基師品嚐國外主廚創意豬腳
11:30~11:35	豬腳風味甲台灣～美味品嚐 媒體拍照→貴賓品嚐	<ul style="list-style-type: none">➢ 阿基師、國外主廚端起主菜，與副院長合影➢ 各國公主（模特兒扮演）端起各國豬腳合影➢ 主持人請阿基師品嚐各國豬腳料理，暢談心得

		<ul style="list-style-type: none"> ➢ 媒體拍照後，邀請各位貴賓一同上台、品嚐豬腳宴、拍照
11:35~11:40	豬腳伴手禮拉票大作戰	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 副院長巡視伴手禮商家，至伴手禮展示區拍照 ➢ 業者大喊凍蒜！為自己商品拉票～ ➢ 主持人公佈網路豬腳好康券及消費者好康資訊
11:40~	媒體訪談	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 豬腳伴手禮網路票選，商家拉票大作戰。(商家齊聲發出凍蒜)

4. 豬腳金廚決賽記者會 8 月 23 日

- (1) 地點：義大世界皇冠假日酒店 B1 展覽中心
- (2) 時間：8 月 23 日中午 10:00~13:00
- (3) 演出者：主持人圓圓、金廚料理賽參賽者
- (4) 議題設定：
 - A. 《台灣豬腳傳統最夠味，高手較勁拼五十萬總獎金～》
 - B. 《阿基師以台灣文化挑選金廚》
- (5) 節目流程表：

時間	演出主題
10:30~12:30	拍攝豬腳國內賽料理賽況
12:30~13:00	評審品評-媒體拍攝 媒體用餐
13:00~13:05	主持人開場
13:05~13:10	總策劃致詞
13:10~13:15	評審長阿基師講評
13:15~13:30	公佈成績 (獎項逐一公佈→得獎者上台與副院長、阿基師合影→得獎感言→阿基師評語)
13:30~13:50	媒體訪談、拍照

5. 活動造勢記者會 9 月 19 日

- (1) 地點：義大世界皇冠假日飯店 1 樓皇家花園廣場教堂

- (2) 時間：9月19日下午13:30~14:30
- (3) 演出者：主持人白冰冰、台灣金廚、十位名模
- (4) 議題設定：
- A. 《素人美腿代言，豬腳節五大好康爆～》
- B. 《台灣豬腳金廚重現冠軍作，傳統紅燒最夯！》
- (5) 節目流程表：

時間	演出主題	說明
13:00~13:30	來賓進場	
13:30~13:32	皇家豬腳迎賓舞	
13:32~13:35	主持人開場	
13:35~13:40	長官致詞	
13:40~13:50	素人美腿秀	九位美眉美腿走秀→腿上彩繪豬腳節視覺圖騰→九雙腿分別秀出「2011世界豬腳節」
13:40~13:55	皇家禮讚	副院長曾永權拉響禮炮→左右側布幕垂降→公佈主活動好康優惠及豬腳十大伴手禮成績
13:55~14:05	台灣金廚豬腳料理秀	
14:05~14:15	媒體訪談	

(四) 電視廣告與新聞

- 新聞露出總量約60則
- 地方有線電視廣告:慶聯、南國、港都、屏南、觀昇、三冠王、雙子星

(1) 第一波-豬腳伴手禮宣傳

系統	區域	收視戶數	檔次	天數	播出期間
屏南有線電視	播放區域：屏東市、長治鄉、麟洛鄉、高樹鄉、鹽埔鄉、九如鄉、里港鄉、內埔鄉、瑪家鄉、三地門鄉、泰武鄉、新園鄉、萬丹鄉	5萬戶	800	20	7/15-8/4

(2) 第二波-豬腳節主活動造勢宣傳

系統	區域	收視戶數	檔次	天數	播出期間
慶聯+大信	三民區、左營區、鼓山區 旗津區、楠梓區、鹽埕區	25 萬戶	400	8	9/17~9/24
港都+大高雄	新興區、苓雅區、前金區 前鎮區、小港區	20 萬戶	400	8	9/17~9/24
觀昇有線電視	屏東市、長治鄉、麟洛鄉、高樹鄉、鹽埔鄉、九如鄉、里港鄉、內埔鄉、瑪家鄉、三地鄉、泰武鄉、新園鄉、萬丹鄉	9 萬戶	800	20	9/4-9/24
雙子星+三冠王 有線電視	台南市(安南區、安平區、北區) 台南市(南區、中西區、東區)	20 萬戶	200	5	9/20~9/24

3. 電視廣告第一波：

- (1) 頻道：民視 播出檔次：36 檔
- (2) 播出期間：7/10~7/14
- (3) CF 拍攝演員：總策劃立法院副院長曾永權、小朋友十位
- (4) 腳本大綱：豬腳伴手禮票選

4. 電視廣告第二波：

- (1) 頻道：TVBS 或三立 播出檔次：36 檔
- (2) 播出期間：9/18~9/24
- (3) CF 拍攝演員：總策劃立法院副院長曾永權、比基尼辣妹、音浪之夜歌手
- (4) 腳本大綱：豬腳節活動造勢

5. 跑馬燈廣告：地方有線電視為期一週宣傳主活動

(五) 平面廣告與新聞

1. 新聞露出總量約 30 則

2. 報紙廣告：

刊登日期	版面規格
6/30(四) 蘋果	全國版-1 則(半十) 豬腳伴手禮票選、愛台灣吃豬腳短片徵稿、豬腳金廚賽 畫面呈現：副院長、阿基師
7/29(三) 聯合	地方版 1 則(半十) 豬腳伴手禮票選、豬腳美食之旅 畫面呈現：副院長、義大世界
9/7(三) 蘋果	地方版 1 則(全十) 豬腳節主活動 畫面呈現：副院長、音浪之夜藝人
9/15(四) 自由	地方版 1 則(半十) 豬腳美食之旅 畫面呈現：副院長、音浪之夜藝人
9/21(三) 台灣時報、中華日報、民眾	地方版 3 則(半十) 豬腳節主活動 畫面呈現：副院長、音浪之夜藝人

3. 雜誌廣告：

刊登日期	版面規格
8 月下旬	食尚玩家 台灣豬腳美食、豬腳金廚揚名世界

(六) 廣播電台

播出日期	檔次	規格
6/10~6/25	56 檔次	錄音 A 帶：豬腳金廚邀賽
7/1~7/31	220 檔次	錄音 B 帶：豬腳伴手禮票選 錄音 C 帶：愛台灣吃豬腳短片徵稿
8/1~8/31	150 檔次	錄音 B 帶：豬腳伴手禮票選 錄音 C 帶：愛台灣吃豬腳短片徵稿 錄音 D 帶：豬腳節主活動邀約篇
8/1~8/31	ICRT 50 檔	錄音 D 帶：豬腳節主活動邀約篇
9/1~9/24	344 檔次	錄音 D 帶：豬腳節主活動邀約篇 錄音 E 帶：世界廚藝展演會
9/1~9/24	ICRT 50 檔	錄音 D 帶：豬腳節主活動邀約篇

全國分區廣播總檔次 578 檔次、地方廣播 192 檔、ICRT 總檔次 100、專訪一則

(六) 其他宣傳

1. 9/1~9/25 屏東縣市鄉鎮道路懸掛橫式布條
2. 9/1~9/25 屏東縣市重要支線道路懸掛燈旗
3. 9/10~9/24 宣傳車造勢 (高屏)

三、 制訂比賽手冊

*包含下列事項

- 活動目標
- 活動單位
- 活動說明 (賽事階段說明、賽事時程)
- 參賽資格
- 競賽方式 (書審、初賽、決賽)
- 參賽須知
- 參賽規定
- 獎勵方式

四、 任務分工與執行

五、 活動完成&撰寫結案報告

肆、 2011 世界豬腳節-豬腳料理金廚大賽工作報告 (初賽)

一、 初賽階段說明

本次活動採「**職業組**」與「**新秀組**」分組方式，每組以兩名選手為限，以下面兩個階段進

行初賽競賽：

1. 書審：報名方式如下

- A. 先以電子郵件報名，將報名表下載填妥基本資料寄至：x00008475@meiho.edu.tw，主旨註明【報名參與 2011 世界豬腳節-豬腳料理金廚大賽】鍾幸潔老師。
- B. 完成線上報名後，以郵寄方式，送審書面資料。務必以郵寄掛號或快遞方式進行，報名郵件內含：【報名表、光碟(作品電子檔)、食譜書面資料(附表)、照片(正面照、剖面照各一張)、切結書(附表)】，所有資料請寄至屏東縣內埔鄉美和村屏光路 23 號，美和科技大學餐旅管理系收，並註明參加『2011 世界豬腳節-豬腳料理金廚大賽』，請於截止日期(6/30)前寄出，以郵戳為憑。

2. 初賽：採料理實做方式進行，並由主辦單位以專家評選的方式，評選出決賽名單。

二、 賽事時程

報名時間：公告日起至 6 月 30 日止

書審結果：7 月 11 日

初 賽：

時間：7 月 21 日(四)- 22 日(五)

地點：美和科技大學南校區

三、 參賽資格：

職業組：對於「豬腳」創意料理有興趣之專業人士。

新秀組：對於「豬腳」創意料理有興趣之 22 歲以下學生

(需檢附學生證，以便查驗)。

四、 初賽競賽方式：

1. 書 審

*由餐飲專家進行審查，(書審評議時程)

*審查標準：以料理之(在地性、合理性、獨特性、推廣性、餐飲價值)。

* 注意事項：A、參賽者所設計之作品，皆不退還。

B、請務必詳填各項產品【材料作法(請詳細說明)、構思、餐點名稱、照片(正面照、剖面照各一張)，資料不全者不予入選】。

C、報名表以郵戳方式為憑，於6月30日(星期四)以前寄出。

D、於7月11日(星期一)公告進入初賽隊伍名單。新秀組與職業組各入選48隊進入初賽。實際公布狀況以2011世界豬腳節官網為主。

2. 初 賽

* 比賽時間：3.5 小時

* 參賽隊伍製做2道以豬腳為主的餐點作品，每道準備兩份。

* 職業組初賽流程：

時間	事項	內容
12:00~12:30	報到、核對身份	參賽選手到場報到
12:30~13:00	規則講解、食材配送	裁判講解比賽規則
13:00~17:00	正式比賽/場地復原	比賽時間：4 小時
17:00~17:30	品評上菜/評分	
17:40~	公佈傳統組評審結果	

* 新秀組初賽流程：

時間	事項	內容
07:00~08:00	報到、核對身份	參賽選手到場報到
08:00~08:30	規則講解、食材配送	裁判講解比賽規則、工作人員配送食材。
08:30~12:30	正式比賽/場地復原	比賽時間：4 小時
12:30~13:00	品評上菜/評分	

* 由餐飲專家、專業廚師、豬腳愛好人士等五人組成評審團，並設置一名評審長擔任評選。

* 注意事項：

A. 參賽者所設計之作品，皆不退還。

- B. 比賽現場烹煮位置由執行單位決定，作品名稱自訂。
- C. 以本土烹煮料理方式為主，恕不接受異國烹調方式。
- D. 可自備滷汁與必需之調味用品，但需由評審驗認。
- E. 參賽者煮好兩道料理，每道準備兩份成品供評審食用。
- F. 違反規定與涉嫌抄襲者一律以取消參賽資格處理。
- G. 請自備餐點說明之展示卡，以供評審展示之用。
- H. 展示時餐盤與桌面擺設請選手自理。
- I. 於初賽結束當日公告進入決賽隊伍名單，新秀組與職業組各入選 16 隊進入決賽。

評選標準如下：

總計 100 分

評分項目	評分比重	說明
特色	30%	是否能呈現各縣市地方特色
調味	30%	配料組合、氣味
外觀及賣相 含桌面擺設	30%	食材顏色搭配、外觀（不包含餐具）是否能引發食慾感。
食譜設計	5%	食譜之設計與材料選擇搭配，用料比例是否合理得宜。
衛生善後	5%	前置過程、善後衛生處理都符合衛生

五、初賽名單

初賽名單職業組：

(7/21 日)職業組 1~13 組 上午場(7F)			
組別	單位	選手	選手
1	拼經濟海產/大仁科技大學	孫柏榕	張芳瑞
2	海鴻飯店	夏建亞	
3	高雄金典酒店	高吉國	黃俊儀
4	恒耀工業股份有限公司/台南大飯店	王晨旭	黃育梅
5	雅悅會館	陳牧立	李金峰
6	滬寧老正興館	周上智	周宗儀
7	老正興館/麗尊酒店	林宇志	張耀文

8	金禾別苑	林志忠	
9	大眾餐廳	王貴正	陳文博
10	義大皇冠假日飯店	何其偉	
11	大同技術學院	吳天豪	王仁俊
12	熊家萬巒豬腳	劉鳳蓁	熊伯卿
13	皇冠飯店/麗緻飯店	王俊傑	趙偉廷
(7/21日)職業組 14~24組 上午場(1F)			
14	阿兩食堂/南北樓	吳秉宸	吳昭傑
15	豐宴精緻美食自助	陳少剛	
16	三千院	陳凌群	
17	高雄空廚	王椿華	吳恒旺
18	義達利農產	黃貴貞	胡宏祥
19	壹號廚房	洪慶麟	洪慶龍
20	玻璃工廠/職業軍人	洪健庭	金建志
21	高雄金典酒店	蔡志明	周新富
22	福灣莊園	許華仁	鄭仁智
23	金禾別苑	吳哲綸	
24	大同技術學院	吳珏廷	潘盈蓁
(7/21日)職業組 25~37組 下午場(7F)			
25	民雄海產餐廳	吳祈賢	楊文超
26	台灣觀光學院	楊錦騰	
27	六福莊渡假飯店	葉榮彥	尤志遠
28	永興海鮮餐廳	黃玉光	林怡誠
29	無為草堂	黃裕豐	
30	同德家商	劉俊良	廖昱翔
31	福容飯店	沙德財	黃順隆
32	華麗雅緻/君毅中學	陳冠佑	曾木藝煊
33	漢來飯店	李政穎	卓琦哲
34	清新溫泉飯店	白家豪	林培元
35	龍鳳城餐廳	楊琪鈞	湯國良
36	開平餐飲學校	張智泉	陳建佑
37	高雄福華飯店	陳振益	史清龍
(7/21日)職業組 38~48組 下午場(7F)			
38	果園石門活魚餐廳	邱浩銓	邱建福
39	福容漁人碼頭	鐘坤賜	陳柏翰
40	高雄金典酒店	許俊聰	何灼勇
41	彼得主義	陳巖勝	李隆廷

42	烏來強羅溫泉會館	郭辰宇	林明修
43	銘師父餐廳	莊育賢	莊育婷
44	粵滿樓	鄭全宏	陳信擘
45	正興科技股份有限公司	林子正	洪廷璋
46	麟手創料理餐廳	林致遠	蔡依迪
47	天葉味覺生技	葉正伸	
48	御食堂	蘇朝雄	王恒嵐

初賽名單新秀組：

(7/22日)新秀組 1~13組 上午場 (7F)			
組別	單位	選手	選手
1	三信家商	陳儀倫	王柏融
2	屏榮高中	蘇適	鍾侑儒
3	屏榮高中	邱士君	李思怡
4	國立東港海事	林惟蓉	陳婉瑄
5	三信家商	鄭仲博	陳亦豪
6	國立台東專科學校	官佳駿	楊蕙瑀
7	美和科技大學	李育賢	洪嘉尉
8	屏榮高中	林悅詩	邱士彰
9	三信家商	許玉靜	陳心靜
10	華洲工家	周威廷	許霆鈺
11	立志中學	簡佑霖	陳彥名
12	三信家商	劉建廷	候建得
13	美和科技大學	林劭璋	龔建璋
(7/22日)新秀組 14~24組 上午場 (1F)			
14	三信家商	廖婉婷	邱柏樺
15	美和科技大學	周勇志	毛政勳
16	華洲工家	方順立	鐘加凡
17	屏榮高中	藍士勳	王景萱
18	三信家商	王冠榮	潘泓名
19	大仁科技大學	楊東橙	顏延丰
20	國立台東專科學校	謝侑軒	王嫻婷
21	六信高中	彭冠嘉	吳韋丞
22	三信家商	呂浩禎	邱俊仁
23	美和科技大學	陳家凱	許培誠
24	立志中學	巫秉修	蘇子源
(7/22日)新秀組 25~37組 下午場 (7F)			

25	明道中學	鄭代倫	李政諺
26	同德家商	張育菖	張妤萍
27	開平餐飲學校	廖文譽	許璦文
28	大同技術學院	陳勇村	陳俐安
29	弘德工商	林柏甫	吳明祥
30	滬江高級中學	吳易鴻	王育宏
31	萬能工商	蔡貴盈	陳盈茹
32	明道中學	紀婉婷	周怡汝
33	大興高中	簡汝真	黃怡雯
34	華興高職	黃羽伶	林雅惠
35	君毅中學	鍾享霖	王義順
36	萬能工商	吳翊萍	黃鈺傑
37	美和科技大學	蔣秉豐	蔡翔任
(7/22 日)新秀組 38~48 下午場(1F)			
38	開平餐飲學校	蔡承祐	江茗淳
39	開平餐飲學校	鄭青堯	郭傳晟
40	明道中學	黃奕鈞	洪誠信
41	弘德工商	戴宇鈞	王政富
42	明道中學	徐汝樺	王昱茹
43	興華中學	趙偲賢	周勝宏
44	明道中學	陳嘉翔	林沛蓉
45	明道中學	林品萱	劉宜靜
46	萬能工商	沈丙鈞	楊明翰
47	明道中學	吳孟慈	林思仔
48	明道中學	陳彙翔	葉佩寧

六、初賽入圍者&競賽構思

職業組：

第四組	單位名稱：	TEL:	06-2289101-2712
	恒耀工業股份有限公司&台南大飯店		
	姓名：王晨旭	聯絡電話	0977027201
	姓名：黃育梅	聯絡電話	0980408339
	地址：台南市北區大港街 15 巷 28 號		
構	鹽焗養生茄冬拼豬腳:傳統的做法以茄苳葉拼雞，今創作了茄苳拼豬腳，可去氣傷且有開胃效用，並加上鹽焗的作法，可使茄苳葉的香氣更豐富，讓豬腳食用起來有淡淡的鹽焗香味及茄苳葉的清香，讓食用者回味無窮。		

思	土鳳紅麴豬腳附香蒜味噌鳳梨醬:利用關廟土鳳梨來搭配養生紅麴滷豬腳，讓豬腳富有鳳梨清香，天然的果酸中帶有甜味，養生紅麴能調節人類生理機能，又可潤色，讓豬腳色澤及味道提升，再搭配上香蒜味噌、土鳳梨醬，可抗老化及預防心血管疾病，兼養生功效，搭配土鳳梨醬，讓 SAUCE 整體風味酸中回甘，又可顧及食用者身體健康。
---	---

第五組	單位名稱:雅悅會館	TEL:	07-9703222
	姓名:陳牧立	聯絡電話	0936225631
	姓名:李金峰	聯絡電話	0988218655
	地址:高雄市前鎮區中華五路 789 號(高雄夢時代 9F)		
構思	塔香三杯燒元寶:一般家常料理中，滷豬腳常是過年過節必備的廖哩，而拘束於份量太多而成剩餘過多。在這道料理的變化上，就是使用滷過的豬腳再回溫時添加入台菜料理重要的烹調元素”三杯”烹調法。讓滷豬腳不再是一成不變，更能創造出一菜多吃的高經濟價值。		
	湘江剝椒蒸元蹄:在客家傳統料理中，有到家喻戶曉的大菜”梅干扣肉”。以往梅干扣肉的作法大多選擇珠三層肉為主食材，而轉而化之在這道料理中，主食材不偏離梅干菜而三層肉轉而用豬腳來替代，以顛覆一般用扣的方式選擇以包捲梅干菜的方式讓菜的香味更能參透在豬腳裡，烹調方式也由傳統的醬油滷、扣蒸進而選擇白滷再爭的料理手法，符合現在人追求之少油、少鹽、少膽固醇的健康美食，也未傳統客家時才做另一種創新。		

第六組	單位名稱:滬寧老正興館	TEL:	
	姓名:周上智	聯絡電話	0977081172
	姓名:周宗儀	聯絡電話	0980043708
	地址: 高雄市鹽埕區七賢三路 169 號		
構思	醉香豬蹄蛋: 以醉雞和水晶肴肉的方式，烹調出附有淡淡的中藥香，而可以吃到豬腳的膠原蛋白為創作出發點，把豬腳和蛋無法結合的想法，變化出有擁有雞蛋外形的豬腳蛋，此道菜可以吃出淡淡的中藥香，豬腳的Q彈，麵線的鹹香		
	柚香紋蹄乘風帆:以水餃皮整形成台灣形狀，再以屏東特有產蓮霧入菜搭配出屏東特有的風味菜，把水餃皮整形成台灣形狀的原因是，希望能用菜餚把豬腳以台灣的形狀推銷到世界各地去，讓更多人可以認識豬腳		

第九組	單位名稱： 嘉義縣廚師業職工會&大眾餐廳	TEL:	05-3793889
	姓名：王貴正	聯絡電話	0936317356
	姓名：陳文博	聯絡電話	0931640912
	地址：嘉義縣朴子市新興路 122 巷 18 弄 4 號 1 樓		
構思	怪味豬腳:以原住民之石板烤肉為創作元素，融合邵族香料馬告與四川怪味汁做結合，沖擊出另一番風味的火花。		
	蔥燒金銀嫩元蹄:看到豬肉不經令人想到蘇東坡，東坡肉的滷汁製手法，加上埔里酒廠之紹興酒小火精燉，再選用宜蘭三星蔥為基底的蔥燒汁，在煨燉創作出新中華料理		

第十組	單位名稱：義大皇冠假日飯店	TEL:	0935168150
	姓名：何其偉	聯絡電話	0935168150
	姓名：	聯絡電話	
	地址：高雄市岡山區岡山路 37 號 8 樓(乙區北門)		
構思	桂花紅麴豉豬腳:以萬巒豬腳為出發點覺得口感上可以改變一些作法以冰鎮煙燻的方法來代替先用滷汁滷過冰鎮後在煙燻使豬腳有滷汁的香味又有煙燻的口感在炎熱的南部是一道清爽開胃菜		
	冰鎮燻豬腳:以紅谷米為主要的材料因為此材料比較養身與豬腳一起滷有不一樣口感加上桂花蜜一起搭配有濃濃滷香味且帶著輕輕的桂花蜜香氣改變以往紅燒醬油的口感		

第十二組	單位名稱：熊家萬巒豬腳	TEL:	08-7812521
	姓名：劉鳳蓁	聯絡電話	0929170136
	姓名：熊伯卿	聯絡電話	0937384519
	地址：屏東縣萬巒鄉褒忠路 156 號		
構思	萬巒豬腳饗宴:傳統的萬巒豬腳，是以前老婆婆在經營板條店時認識一個廣東老師傅，廣東老師傅教導老婆婆滷製豬腳，後人就遵循古法，並且不斷研發跟改進，就成為現在有名的地方名產。		
	樹豆元蹄湯：配合地方季節菜，樹豆是選用萬巒當地的食材，因為樹豆是需要膠質與油脂比較多，所以選用的膠質比較多的豬腳。		

第十五組	單位名稱： 豐宴精緻美食自助	TEL:	07-3524333
	姓名： 陳少剛	聯絡電話	0913515158
	姓名：	聯絡電話	
	地址：高雄市大社區大社路 15 路 6 樓之 1		
構思	連中狀元構思源自於:高雄左營區連池潭當時潭中綠荷點點泮水荷香，想起宋代理學之祖濂溪先生之”愛蓮說”所述予獨愛蓮之出於泥而不染，濯清漣而不妖，中通外直，不蔓不枝取其為花中君子，而蓮子更為其淬煉之精華取用之於結合在地文化特產以及民俗中豬腳之”去晦”辟邪運轉等特性，時值指考旺季將此二種道地食材做完美之組合，取其蓮中狀元為云云眾生添善行運。		
	炭烤豬腳:盤古以來人類自從發現熟時候，一直皆以炭火為其唯一來源，炭火在演化的歷史中，一直扮演其重要的腳色，即使人類文明已進化至奈米時代，但碳烤調理方式一直是為人類最深藏於心中原始的慾望，我們將以最自然的調理方式結合最通俗的食材”豬腳”呈現也姓及滿足的一種釋放。		

第十七組	單位名稱：高雄空廚	TEL:	08-7521516#225
	姓名：王椿華	聯絡電話	0927984568
	姓名：吳恒旺	聯絡電話	0929057029
	地址：高雄市鳳山區長明街 22 號		
構思	家福旺業歸來牛蒡豬腳 構思：美麗的寶島，生產出美好的農作物，以早期的客家小炒，和三杯雞中探索新思維，將豬腳的腿肉悄悄加入，將料理做得更豐富代表台灣物產的豐隆，文化特色崛起。		
	福爾摩沙真傳豬腳 構思：屏東歸來盛產牛蒡加入豬腳燉煮可說是聖品，家庭中要幸福，事業需要有精力衝勁，加上大紅棗可顧脾胃，讓身體可得到完善的營養與照顧。		

第二十二組	單位名稱：福灣莊園	TEL:	088321327
	姓名：許華仁	聯絡電話	0912023561
	姓名：鄭仁智	聯絡電話	0935346130
	地址：屏東縣東港鎮大鵬路 100 號		
構思	福灣莊園香水豬腳： 以南台灣盛產之金桔、荔枝、金鑽鳳梨與小米酒等香味獨具之食材將豬腳賦味，一上桌就能聞到果香四溢，滿室生香。除了充分表現台灣農產品的品質，在技法上更將滷豬腳的功夫提升至香水調配之層次。		
	福灣莊園鴻福豬腳： 以養生紅糟與洛神花為湯底輔以中藥材，除了賣相提升之外，紅麴與洛神對抗油脂的功效更能和豬腳的油脂達到平衡的作用，口味香醇不膩。		

第三十組	單位名稱：同德家商	TEL:	049-2553109
	姓名：劉俊良	聯絡電話	0932-112300
	姓名：廖昱翔	聯絡電話	0932-512122
地址：南投縣草屯鎮中正路培英巷 8 號			
構思	一品元蹄醉紹興:<濃郁、樸實、鄉土>濃厚的原始風味，使用了道地食材如埔里筊白筍、凍頂龍查、埔里紹興酒等，搭配了豬腳的獨特韻味，別有一番情境。保留了傳統的原味，與以精緻化的呈現。味覺上的濃純香，熱騰騰的醬汁，下飯的鹹味，使傳統和現代完全接軌。		
	凍頂烏龍蜜元寶：回憶起小時候常吃到曾祖母做的滷豬腳，那種特殊家鄉的味道真是讓人懷念再三。紹興酒是台灣道地特色酒品，以創新的手法讓豬腳結合，製程的一道風味濃厚的豬腳料理，它可以吃出傳統家鄉的媽媽位和現在社會中點心的差別。在用鹿谷凍頂烏龍茶與豬腳融合，碰出新滋味，讓人品嚐兩種不同的豬腳料理，合乎現代人追求美食新意境。		

第三十四組	單位名稱：清新溫泉飯店	TEL:	0921650662
	姓名：白家豪	聯絡電話	0935774175
	姓名：林培元	聯絡電話	0921650662
地址：台中市西區精誠十街 6 號 10 樓之 5			
構思	花雕豬元蹄:沿用江浙菜的老酒燒肉做法，把彰化田中的紅甘蔗和滷汁一起熬煮成老滷，而後再把老滷燒過加入埔里陳年花雕增加其風味，同時可搭配客家梅干菜一起食用，都有不同感受		
	老酒豬腳凍&龍眼蜜燻蹄尖:傳統的魯汁把黑豬蹄尖滷製入味，這是大家最熟悉的做法，在加上用南投老樹的龍眼樹枝和龍眼乾，煙燻過添加其風味，讓人有不同一般的口味		

第四十一組	單位名稱：新莊國際宴會廳	TEL:	
	隊名：彼得主義		
	姓名：陳歲勝	聯絡電話	0930155415
	姓名：李隆廷	聯絡電話	0955735871
	地址：新北市板橋區陽明街 269 號 5 樓		
構思	<p>香麻紅油淋豬腳:想利用冷盤開胃菜的方式來料理豬腳;一來想利用香淋紅油豬腳的麻辣味來引起品嚐桂圓蓮子滷圓蹄的食慾,二來想跳脫大家對豬腳的烹調都只有”滷”的深刻印象。擺盤構思-想利用西式長盤來跳脫讓中餐在大家印象中只有大盤菜的印象,而以西餐主菜的方式呈現。擺盤的靈感來自於—落葉紛紛落在公園的圍台邊、為台下的小石頭有的夾有落葉、有的卻被落葉辦蓋半現的景幕。</p>		
	<p>富桂圓滿蜜香蹄:一般豬腳多是以醬油、冰糖以及香料滷製,口味偏重較不爽口,因此試著以桂圓乾及龍眼蜜的天然甜香取代人工甘味,藉花蜜香氣誘發食慾,不但可使味覺清爽,豬腳亦能因此呈現蜜金色澤,取代以往豬腳予人肥膩油膩的印象,讓豬腳成為四季皆宜的佳餚。</p> <p>擺盤構思-想利用中式的”一菜多人吃”的擺盤方式,卻又能像西餐一樣把盤子當畫布一般的在盤上作畫。擺盤靈感來自於—在調色盤的油畫原料,那樣色彩斑雜、紛亂,確保有色彩的漸層、調理那樣的唐突與不協調感。</p>		

第四十三組	單位名稱：銘師父餐廳	TEL:	03-8513999
	姓名：莊育賢	聯絡電話	0960621767
	姓名：莊育婷	聯絡電話	0952464345
	地址：花蓮縣吉安鄉勝安二街 20 號		
構思	<p>紅石天地：將豬膝偽裝成滄海一石,搭配花蓮的溪哥魚和溪蝦,使這道菜的意境喻為花蓮的好山水和特產---石頭,而用藍柑橘酒做成的魚子醬也是海洋的代表。</p>		
	<p>天蓬花園：在花園裡玩起小時候的推草堆,將香菇切成細末代表泥土,而食用花卉帶來了春天的氣息;捲起的豬腳則意喻草圍堆!</p>		

第四十五組	單位名稱:正興科技股份有限公司	TEL:	0980157543
	姓名:林子正	聯絡電話	0980157543
	姓名:洪廷璋	聯絡電話	0953520820
	地址:812 高雄市小港區紹興街 38 巷 4 號		
構思	御品元蹄三重奏:台灣傳統與創新烹調方式來呈現豬腳香 Q 滑嫩的口感與風味,並以滷、炸、醉、燒等四種來表現,加入現在養生會的概念。		
	紹興梅香醉元寶:台灣傳統與創新烹調方式來呈現豬腳香 Q 滑嫩的口感與風味,並以滷、炸、醉、燒等四種來表現,加入現在養生會的概念。		

第四十六組	單位名稱:麟手創料理餐廳	TEL:	03-9368658
	姓名:林致遠	聯絡電話	0955136152
	姓名:蔡依迪	聯絡電話	0919042992
	地址:宜蘭市泰山路 58-2 號(要註明是麟手創料理餐廳)		
構思	<p>灶腳香(花生豬腳):本道菜餚創作靈感源自於童年的記憶,小時候在家門口玩耍時,往往廚房總會傳來陣陣的香味,花生豬腳是阿嬤的拿手菜,陪伴我度過許多歲月,嗅到那熟悉的香氣時,便喚起我心中對阿嬤的思念。設計這道菜,我們保留那傳統的香味,以創新的方式呈現,並以健康舒服陪襯,讓菜餚吃起來比較不油膩,符合現代人的飲食需求。</p> <p>搭配多元色彩,在食用,賞心悅目,並不做過於手工處理,賦予這道菜更高的餐飲價值。</p>		
	<p>清風吹(藥膳豬腳):(醫食同源),本道菜餚創作靈感源自於台灣處處可見的藥膳料理文化,其中使用十餘種中藥材,並挑選味道較清香的藥材,搭配健康材的薏仁、枸杞,以及近年來常常在十穀米中出現的紅扁豆,並將補氣人蔘做酥蜜的處理,來降低過於強烈的氣味。</p> <p>將傳統的藥膳豬腳賦予前所未有的時尚感,呈現出簡單而清爽的感覺。</p>		

新秀組:

第一組	單位名稱:三信家商	TEL:	
	指導老師:吳玉明	聯絡電話	0952993333
	學生姓名:陳儀倫	聯絡電話	0925573188
	學生姓名:王柏融	聯絡電話	0920406945
	地址:80282 高雄市苓雅區三多一路 186 號(註:吳玉明老師收)		
構	<p>料理名稱:尋根風情。映四方</p> <p>創作構思:小時候常吃的滷豬腳,是兒時的回憶,長大後跑去萬巒吃豬腳,是成長的過程,現在用豬腳包油飯先蒸後炸再燒,是想要給家庭主婦認識一個不一樣的豬腳料理,我就是以這樣的創作理念來完成這道「尋根風情。映四方」。</p>		

思	<p>料理名稱：傳承 Inheritance</p> <p>創作構思：誰說豬腳只能吃熟的？這一道豬腳料理我使用了泰式涼拌青木瓜絲和水果醋去搭配，讓愛美的女性朋友以及吃慣滷豬腳的男性朋友，對豬腳有另一種新的認識。古早「傳承」下來的滷豬腳，現在我們已經將它「創新」。</p>
---	---

第六組	單位名稱：國立台東專科學校	TEL:	
	指導老師：洪維澤	聯絡電話	0933272989
	學生姓名：官佳駿	聯絡電話	0932689954
	學生姓名：楊蕙瑀	聯絡電話	0929196914
	地址：高雄市前鎮區瑞北路 132 巷 2 號（洪維澤收）		
構思	<p>料理名稱：金豬畫軸</p> <p>創作構思：台東盛產金針，俗稱母親花，金針含豐富胡蘿蔔素及纖、鈣、磷、維他命 C 等，為蔬菜中的一級廉價補品，想藉由豬腳表現出金針的風味。</p>		
	<p>料理名稱：老椰檳山</p> <p>創作構思：台東是個亞熱帶國家，用處處看的到的椰子和檳榔入菜，藉由這兩項熱帶的食材，滷出白色的豬腳，來襯托炎熱的夏天。</p>		

第七組	單位名稱：美和科技大學	TEL:	08-7799821
	指導老師：覃孟雄	聯絡電話	0921248277
	學生姓名：李育賢	聯絡電話	0937395478
	學生姓名：洪嘉尉	聯絡電話	0985810506
	地址：91202 屏東縣內埔鄉美和村屏光路 23 號		
	<p>料理名稱：愛宴立名映台灣-</p> <p>創作構思：第一道是以前老師教我們的菜餚加以變化的，利用太白粉下去做皮，裡面包入炒的豬絞肉，下去油炸至金黃色，因為裡面的包料有蝦米，油蔥酥重口味的食材，所以不用任何醬汁就能食用，吃起來乾乾爽爽，油而不膩是一道簡單食用，特殊的豬腳料理。是一道簡單食用，特殊的豬腳料理。</p> <p>第二道菜是想到台灣有名的溫州大餛飩，想把他以精巧的方是改變，利用豬腳滷汁炒過的豬絞肉，包入餛飩皮油炸，油而不膩，酥酥脆脆，使用兩種醬汁泰式酸辣醬，芥末醬，吃起來有兩種不一樣的口感，讓人吃到餛飩不一樣的兩種風味。</p> <p>第三道菜餚是想讓大家吃到最原始的豬腳味，豬腳指甲肉加入水裡川燙，放入鹽薑，蔥米酒去腥，搭配清爽的醬淋醬，顯現豬腳真正的原味，底部搭配炸好的豆腐釀肉，滑順的感覺，非常的爽口。</p>		

構思	<p>第四道菜餚是自己看書去改良的！一般人豬腳都是用鹹味去成現，我想以另一種口感去成現它，大膽嘗試以「蜜」的方式，用甜味呈現豬腳另一種不一樣的口感，搭配以蘋果下去蜜的豬腳，吃起來甜而不膩！清涼爽口，為炎熱的夏天增加清涼的感覺。</p>
	<p>料理名稱：齊聚四響饗啼聲</p> <p>創作構思：整組菜主要是以台灣小吃為主，米糕、肉圓為搭配。第一道菜是之前去台南吃東西的時想出來的，阿姨做的筒仔米糕非常的好吃，突然想到用豬腳搭配應該不錯！加上米糕跟豬腳的滷汁一起炒過非現味道更是極佳，我還使用了跟米糕搭配的蛋黃、梅薑、香菜做搭配，呈現出傳統每位的菜餚。</p> <p>第二道菜是用肉圓去做的，肉圓也是台灣有名的小吃，肉圓最重要的就是皮跟一個賣肉圓的叔叔學的！把肉圓裡面的材料改成豬腳肉，搭配新鮮的食材襯托出豬腳的美味，醬汁則是以改良的五味醬去做搭配，吃起來酸酸甜甜別有一翻傳統風味。</p> <p>第三道菜是我自己上網查資料發現的，也是以傳統的做法「粉蒸」去搭配豬腳甜麵醬、辣豆瓣醬、口感偏鹹，我以偏甜的南瓜給它做搭配，吃起來鹹鹹甜甜的口感，甜而不膩，豬腳搭配粉蒸的做法，創造出前所未有的新滋味。</p>

第十組	單位名稱：華洲工家	TEL:	
	指導老師：王椿華	聯絡電話	0927984568
	學生姓名：周威廷	聯絡電話	0981320151
	學生姓名：許霆鈺	聯絡電話	0975737699
	地址：屏東市歸心里歸仁路 63 巷 99 號		
構思	<p>料理名稱：步步高升吉祥蹄</p> <p>創作構思：竹山的筍干代表節節高升，採用豬蹄代表步步高升，小黃瓜代替竹子般清綠，形容客人升官發財，事業發達。</p>		
	<p>料理名稱：千里千燒火豬腳</p> <p>創作構思：以古老的干燒作法，創造繽紛色彩，火紅亮眼的醬汁，加入豬腳燒至入味，牛蒡片就像柴火將它點燃。</p>		

第十五組	單位名稱：美和科技大學	TEL:	
	指導老師：覃孟雄	聯絡電話	0921248277
	學生姓名：周勇志	聯絡電話	0958582572
	學生姓名：毛政勳	聯絡電話	0986771726
	地址：91202 屏東縣內埔鄉美和村屏光路 23 號		

構 思	<p>料理名稱：一聲蹄饕餮百年</p> <p>創作構思：這次以台灣各地的特產跟豬腳做結合有東港櫻花蝦、車城紅仁鴨蛋、澎湖絲瓜、美濃板條、埔里筊白筍和象徵台灣人永不放棄精神的地瓜等，另外我使用最能夠代表台灣味的醃鳳梨、養身的紅麴醬、酸甜之味的梅醬、滷東西最好的夥伴五香粉來和豬腳做搭配，將印象中大塊大塊的豬腳加以變化造型呈現但又不失掉原本傳統的味道！</p>
	<p>料理名稱：二聲豚鳴響世界</p> <p>創作構思：豬，台灣人在地的食物，豬腳，象徵著台灣人一步一腳印的為台灣努力著，這次使用著各地的食材，代表著台灣各地的人們從南到北各個地方，有個總地方人的個性，息性，與作息中北部的商業，觀光，而我在南部出生，現在在最南部讀書，這次比賽大多選擇南部的食材，這最純樸、最原始的漁、農業文化這裡或許沒有其他地方繁榮，科技或許沒有其他地方發達但是我想利用這次的比賽，讓台灣最南角在這 100 年像煙火一樣，讓大家看見它炫麗的一面在全世界發光發熱。</p>

第 十 七 組	單位名稱：屏榮高中	TEL:	
	指導老師：陳書璋	聯絡電話	0963110028
	學生姓名：藍士勛	聯絡電話	0981633992
	學生姓名：王景萱	聯絡電話	0989066977
	地址：屏東市民學路 100 號		
構 思	<p>料理名稱：魯香豬腳</p> <p>創作構思：阿嬤的傳統魯汁，令人懷念的家鄉味，融入健康概念，魯汁鹹度剛剛好適中，選用皮多肉少的部份，皮的膠質不但好吃、且健康又富含營養價值，選用較小容易就口，不會因為太大而不方便吃或不雅觀。</p>		
	<p>料理名稱：絞肉豬皮捲</p> <p>創作構思：絞肉是以豬後腿肉較少肥油的部份，捲上富含非常多膠質的豬皮，讓人吃時可以享受豬皮本身的 Q，享受豬皮膠質中的膠原蛋白，考慮了現代人的外食問題和健康問題，所以結合了少油、健康的概念去創作絞肉豬皮捲。</p>		
	<p>料理名稱：地芋豬排堡</p> <p>創作構思：選擇富有當地特色和傳統風味的地瓜和芋頭，以蒸的方式，保存原有香甜味，以油淋方式烹調，避免吸附油脂，蜜上一層薄薄的糖，讓香甜味更上一層，鋪上了一層車城鹹鴨蛋黃，吃起來鹹甜鹹甜。</p>		

第 十	單位名稱：大仁科技大學	TEL:	
	指導老師：劉文得	聯絡電話	0931927870

九 組	學生姓名：楊東橙	聯絡電話	0912777198
	學生姓名：顏廷丰	聯絡電話	0934010136
	地址：屏東縣鹽埔鄉新二村維新路 20 號(註：大仁科大餐旅系劉文德收)		
構 思	料理名稱：光芒荔灣豬圓蹄 創作構思：利用當地名產以及搭配其它輕食蔬果，加以烹調呈現出台灣名產搭配豬腳的巧妙組合。以偏酸的醬汁來達到解油膩及為夏日開胃的菜餚。		
	料理名稱：金泊乍現映豬寶 創作構思：因豬腳都需要長時間的滷製才會軟Q好吃彈牙，也才能夠入味，而我們豬腳都去滷製過後，再改變它的烹調法，改變它的味道，再加上屏東三地門的土芒果，四重溪的鹹蛋黃，高雄大樹的荔枝，竹山蕃薯，這味道更是一絕啊。		

第 二 十 六 組	單位名稱：同德家商	TEL:	
	指導老師：曹舜為	聯絡電話	0932623050
	學生姓名：張育菖	聯絡電話	0980550440
	學生姓名：張妤萍	聯絡電話	0985875819
	地址：54251 南投縣草屯鎮中正路培英巷 8 號(註：曹舜為收)		
構 思	料理名稱：啼裡藏珍技驚天 創作構思：以傳統的方式呈現，用滷的方式滷出美味可口的豬腳，「豬油拌飯」，我們的拌飯裡也會充滿著豬腳碎肉，秉持不浪費的精神。這道老菜，在小的時候，常常吃到家人煮給我們的「豬油拌飯」雖然不及餐廳做出來的高級，但是卻吃的到家人的愛心和用心。這次運用了許多當地的美食特產，例如竹山的筍甘，為的是許多的人了解台灣的美食。		
	料理名稱：繾綣梅香獻元蹄 創作構思：以香酥芋頭鴨的方法呈現豬腳，讓豬腳了不一樣的吃法，「豬腳麵線」我們也會將修下來的豬腳肉切碎拌入麵線中。而每次只要有節日的時候，外公常常會煮一大鍋的豬腳麵線給我們吃，而我們這些孫子常常會比賽，看誰的麵線是拉最長的，因為只要拉的越長，就代表著我們的生命會更長。		

第 二 十 八 組	單位名稱：大同技術學院	TEL:	
	指導老師：劉邦傳	聯絡電話	0980741513
	學生姓名：陳勇村	聯絡電話	0933559235
	學生姓名：陳俐安	聯絡電話	0931807715
	地址：600 嘉義市彌陀路 253 號(嘉義校區)(註：餐飲管理系劉邦傳收)		

構思	料理名稱：喜慶鮮茄財滿庫 創作構思：餐點名稱命名為「喜慶鮮茄財滿庫」，喜慶因為聖女小番茄為鮮紅色看起來很有「喜氣感」，而鮮茄就是新鮮的小番茄，財滿庫因為這道料理是用到「腳庫」地方，而諧音同「財庫」，所以稱之為財滿庫。
	料理名稱：黃金回甘養生蹄 創作構思：採用嘉義有名的茶葉來做湯底，可解油膩和去腥，加入薑片也是去腥功效，再加入嘉義中埔有名的山藥，可以跟豬腳一起燉，並加米酒去腥和調味約兩小時，再放蛤蠣和白玉菇，使湯頭更有鮮甘味。 餐點名稱命名為「黃金回甘養生蹄」，因茶水金黃所以稱為黃金，而回甘因為湯頭是茶葉做的會有回甘的味蕾，而養生因為有加山藥和菇所以稱養生。

第二十九組	單位名稱：弘德家商	TEL:	05-3691473
	指導老師：楊智傑	聯絡電話	0982217853
	學生姓名：林柏甫	聯絡電話	0963286352
	學生姓名：吳明祥	聯絡電話	0912303496
地址：61353 嘉義縣朴子市崁後里 54 之 2 號(餐飲管理科 林柏甫同學收)			
構思	料理名稱：陳香豬蹄 創作構思：嘉義的中埔一直以來都是以出產橘子聞名，今以中普的橘子曬成陳皮入菜搭配豬腳此種柑肉淡中帶甜，所以在燒製的過程無須加入太多的糖以食材本身的原為去襯托豬腳本身的鮮味加上陳皮對於人體不管是消化系統或是呼吸系統和心血管系統都有良好的作用，使人們在想用較油膩的食物時也不用擔心健康。能夠以天然的食材又可以顧慮健康，無需添加太多的調味。以健康、養生為訴求是本道菜所要展現的。		
	料理名稱：雪菜元蹄 創作構思：雪菜在早期的農業社會扮演著十分重要的角色。因在醃製時需要大量的鹽，所以往往只需要一點點就能配飯讓農民求個溫飽。今用雪菜來入菜，除了是緬懷農民的辛勞，加上雪菜本身的特殊香味和鹹味。在燒煮的過程中可以不用再添加多餘的調味。還想帶出豬腳的鹹、鮮味能將雪菜賦予新的料理手法和能夠緬懷過去為本次的理念。		

第三十五組	單位名稱：君毅中學	TEL:	
	指導老師：李麗霞	聯絡電話	0928210434
	學生姓名：鍾享霖	聯絡電話	0916298329
	學生姓名：王義順	聯絡電話	0955518115
地址：350 苗栗縣竹南鎮公義路 245 號(註：餐飲管理科 李麗霞收)			

構 思	料理名稱：步步高升 創作構思：以台南白河鎮蓮花為主題，用蓮子搗成泥拌入蘋果和芒果，增加酸甜口感，再以蓮藕為底，用水蓮菜綁成東坡肉形狀，再以紫蘇梅點綴。
	料理名稱：鯉魚躍龍門 創作構思：以客家風味桔子醬為主題，桔子醬再加入蘋果醋和冰糖熬煮，竹筍丁、蝦仁丁、米飯加入 XO 醬炒成炒飯，將炒飯包入豬腳，淋上醬汁，擺盤即可。

第 三 十 六 組	單位名稱：萬能工商	TEL:	
	指導老師：鄭世隆	聯絡電話	0963132836
	學生姓名：吳翊萍	聯絡電話	0980526370
	學生姓名：黃鈺傑	聯絡電話	0982249718
	地址：高雄市前鎮區瑞福路 21 號 6 樓之 2		
構 思	料理名稱：老滷筊果金珠環 創作構思：先把豬腳滷上色再配合一些竹筊。因為我國早在明代 將竹筊分類為桑黃，記載對婦人病、月經不順、血病有效。但依日本人的研究，認為竹筊跟其他菇類一樣，有抗炎症作用，因此也可抗腫瘍所以把竹筊加入在這道菜裡接著和香菇裡面具有助於增進免疫力、防癌、控制血脂肪的保健食品，最後是在加上甜豆下去，再將把豬肉放入砂鍋裡燒 把豬肉的膠質燒出來完後再將把豬腳和竹筊、香菇、甜豆一起盛盤再將把鍋中裡的湯汁撈起淋在豬腳上即可。		
	料理名稱：陳香味醇纖蹄味 創作構思：先將把豬蹄 去完骨後 先放置在旁邊在燒鍋水先放入生鬚和紹興酒在放入枸杞在枸杞在現代醫學研究證明，枸杞不僅被用於防治糖尿病、高脂血症、肝病及腫瘤，對防治眼疾更有特殊的醫療價值。枸杞中含有大量胡蘿蔔素，進入人體後在人體酶的作用下，可以轉化成維生素 A，維生素 A 向來被看做保護眼睛、防止視力退化的特效維生素。然而在接著放入紅棗和甘草 紅棗裡味甘性溫、歸脾胃經，有補中益氣、養血安神、緩和藥性的功能；而現代的藥理學則發現，紅棗含有蛋白質、脂肪、醣類、有機酸、維生素 A、維生素 C、微量鈣多種氨基酸等豐富的營養成份。現代的藥理學同時還發現，紅棗能提高體內單核---吞噬細胞系統的吞噬功能，有保護肝臟，增強體力的作用接著都把藥才放完後再將把豬蹄放入鍋中燙熟後再放入一些少許的鹽調味再把豬蹄和藥材撈起即可盛盤就一道涼拌菜了。		

第	單位名稱：美和科技大學	TEL:	
---	-------------	------	--

	指導老師：覃孟雄	聯絡電話	0980825277
	學生姓名：蔣秉豐	聯絡電話	0932606019
	學生姓名：蔡翔任	聯絡電話	0912214369
	地址：屏東縣內埔鄉美和村屏光路23號		
構思	<p>料理名稱：迎五穀·慶豐收</p> <p>創作構思：這次所要表達的是具有喜氣的主題，農民們每天辛苦的耕種，用了許多的汗血來換得人們每天所吃的米飯，為了作出那樣的效果，我們用台灣在地生產的五穀米，加上屏東所產的豬前腳來做一個搭配，用了許多精緻的配菜及鮮豔的色彩，來襯托出主食材的美感，就像農民辛苦耕耘後，豐收時那樣的風華氣勢，五穀米具有很高的營養價值，搭配上香氣十足的滷豬腳，品嚐後的感覺，就如那辛苦後的感動，用台灣所生產的各種食材，更顯現出此道菜的在地台灣味，用豬腳來傳情、五穀米來寧聽「迎五穀·慶豐收。」</p>		
	<p>料理名稱：招四喜·獻翔瑞</p> <p>創作構思：這次的這一道菜餚是希望能以一些簡單的食材配料，希望能兼顧色香味俱全，來呈現出原汁原味的豬腳，所以豬腳運用了簡單的材料加搭配著四個不同的味道，分別做出了豆乳、怪味、醬滷、水煮四道菜，豬腳原本是一支又大又醜的食材，但是我們將它那醜醜的外表加入了一些巧思，不僅可以增加它的觀感，在整體上與我們特調的醬汁完美的搭配，把豬腳代到了另外一個層次，也讓豬腳有了新的賣點，與新的口味。</p>		

第三十九組	單位名稱：開平餐飲學校	TEL:	
	指導老師：張智泉	聯絡電話	0929108775
	學生姓名：鄭青堯	聯絡電話	0983242259
	學生姓名：郭傳晟	聯絡電話	0939525588
	地址：新北市板橋區忠孝路48巷17弄11之2F		
構思	料理名稱：豬腳飯，構思如下↓		
	料理名稱：蜜汁豬腳，構思如下↓		
	<p>豬腳飯配上蜜汁豬腳……的滋味：</p> <p>從小時候起的那滋味依然停留在我的腦袋裡，還記得小時候，一進廚房看見阿嬤，我就會問：「阿嬤，你在煮什麼？」，阿嬤就會回答：「我在做你愛吃的豬腳呀！」，那溫馨的對話，那溫馨的背影，依然深刻的印在我腦海之中，當阿嬤煮好後就會說：「阿孫，來吃飯囉！」，那不起眼的對話頓時溫馨了起來，吃著家常的豬腳，卻有一輩子令人無法忘懷的味道，真是耐人尋味啊！懷念起小時候阿嬤常會做的豬腳飯，是我一生的最愛，這豬腳飯看似不起眼，卻是讓我吃了會溫馨、會感動、會想念、會無法忘懷的</p>		

	<p>滋味。長大後，阿嬤老了，跟以前比起來做菜費力許多，我學會了阿嬤的豬腳飯，讓它可以繼續傳承下去，不僅如此，我還另外把它變成一道吃起來是那麼甜蜜，也是有著會溫馨、會感動，更有生命力的一道菜，那就是蜜汁豬腳。小時候阿嬤做給我吃，我吃了是溫馨；長大後我要做給阿嬤吃，要讓她吃了是甜蜜。當這兩道結合的時候，不僅代表了祖孫之間的信念，也代表了跨時代、更代表著溫馨又甜蜜。這兩道菜之間，將是一條繼續傳承、永不熄滅的一道親情的滋味。</p>
--	---

第四十二組	單位名稱：明道中學	TEL:	
	指導老師：林靜仙	聯絡電話	0933850653
	學生姓名：徐汝樺	聯絡電話	0932220674
	學生姓名：王昱茹	聯絡電話	0958102186
	地址：臺灣 41401 臺中市烏日區中山路一段 497 號		
構思	<p>料理名稱：LOMO 創作構思：LOMO 是古早的底片相機，因為設計不良，導致拍出來的照片旁邊會有霧霧的效果，所以現在的人都說 LOMO 是一種美麗的錯誤，因為它賦予照片另一種視覺感官。也因此這道菜是因為一個美麗的錯誤才形成，所以我這道菜的菜名也取叫 LOMO。有一次阿嬤滷了豬腳，弟弟卻任性的吵著要吃沙拉，於是疼孫子的阿嬤把生菜葉塞進豬腳，我看到這道菜後由感而發，我想可以用清爽的生菜蓋過豬腳的油膩，提高這道菜的營養價值，讓我的客人和我的阿嬤可以吃到更營養健康的料理。</p>		
	<p>料理名稱：手足腹心 創作構思：手足腹心這句話出自於「孟子」。意思就是，君主如果將臣下當成自己的手腳一樣看待，那臣下就會把君主當成自己的重要器官一樣報答，君主如果將臣下當成狗或是馬一樣使喚，那臣下就會把君主當成陌生人一樣回報。而在這道菜裡手足代表著豬腳，所以我用認真的心做這道菜，希望吃到這道菜的客人們會感受到我的用心。在傳統的菜餚裡面有三杯雞、三杯魷魚…但就是沒有三杯豬腳，所以我決定在這次比賽裡面用三杯的方式來呈現，以不同的方式來詮釋豬腳。</p>		

第四十四組	單位名稱：明道中學	TEL:	
	指導老師：蘇梅春	聯絡電話	0931670597
	學生姓名：陳嘉翔	聯絡電話	0921365705
	學生姓名：林沛蓉	聯絡電話	0988284370
	地址：臺灣 41401 臺中市烏日區中山路一段 497 號		

構 思	料理名稱：水晶豬 創作構思：一開始我在食譜上看到水晶肉凍，食譜上的凝結方法是使用吉利丁片使肉湯凝結成肉凍，吉利丁片利用豬肉的膠質所製，然後我們就想說我們也可以自己來做膠質，我們就把豬皮加入我們白滷的滷汁中，讓我們的滷汁也可以凍起來進而成為豬肉凍。
	料理名稱：圓滾滾 創作構思：一開始我看到了阿嬤在廚房裡面，滷著筍干腳庫，我就想說如果我們把腳庫滷完，之後再切片去蒸，把它的油蒸出來，這樣吃起來就不會很油膩，然後又可以吃到筍干的香味。

伍、 本計畫之成果

- 一、 2011 年世界豬腳節由立法院副院長曾永權擔任總策畫，邀請六大洲十國地區代表出席參與，世界豬腳節代言人阿基師也在記者會時現身製作台灣道地傳統滷豬腳。今年擴大舉辦的「世界豬腳節」活動，除特別邀請世界六大洲共 10 個地區知名主廚來台，一同展現各國豬腳美味，也同時推出全台各地近 70 家豬腳名店長達 3 個月的優惠好康，向國內消費者及國外觀光客介紹豬腳美食之多樣性與獨特性，並配合舉辦「十大豬腳伴手禮票選」、「國內豬腳金廚競賽」、「豬腳料理世界廚藝展演會」等活動，讓民眾瞭解台灣豬腳也可以有萬千變化的烹調方法，而且每種都有不一樣的好滋味，預計能將臺灣在地豬腳美味飄香到全世界！
- 二、 **臺灣豬腳美食耀眼國際，邀請民眾共襄盛舉**-世界豬腳節代言人阿基師於 7 月 6 日記者會現場現身，創作道地傳統滷豬腳『豬事大吉』，並於 8 月 23 日豬腳金廚決賽擔任評審長。此外，2011 世界豬腳節預定於 9 月 24 日至 10 月 2 日在屏東縣千禧公園展開主場活動，本系列活動中也規劃世界豬腳大街、台灣豬腳館、觀光巴士、臺灣傳統陣頭以及各國特色表演等周邊活動，強化豬腳美食為臺灣文化特色，將臺灣豬腳美食推展至國際，屆時邀請民眾踴躍參加，隨著與地方產業的結合，想必可以帶動觀光以活絡地方發展。
- 三、 在全球化的浪潮下，不論是國外或國內近年來愈來愈多的發展議題都會強調要突顯地方的文化獨特性。就觀光業而言，隨著 1998 年周休二日的實施，國人對於旅遊的型態與需求更加多元，因此每個地方也都希望利用文化的獨特性來吸引觀光客，而這也讓台灣許多鄉鎮希望推動觀光為地方經濟發展帶來新契機，世界豬腳節就在這樣的背景下應運而生。美和科技大學擁有高規格場地環境（2011 世界豬腳節初賽場地），身為協辦單位，大力支持舉辦豬腳

金廚料理大賽，並號召全國廚藝高手來競技，在各界的踴躍參與下，創造出各種不同風味的豬腳美食。

陸、 感謝與建議

就整體活動滿意度而言，各界對於 2011 世界豬腳節-豬腳料理金廚大賽初賽的流暢度、工作人員的態度以及活動氣氛都給予相當高的評價，美和科技大學餐旅系全體師生相當感謝主辦單位給本系機會協辦如此盛大的活動，藉由準備及參與本次活動的過程中，師生們學習到許多寶貴的經驗，例如：觀摩參賽者的表現，以提升自身的能力，並瞭解配合主辦單位比賽宗旨與規定的重要性，從比賽的宗旨、評分標準的規定、評審的邀請、工作人員訓練有素的行動、鉅細靡遺的現場攝影與錄影安排等，在在都讓與會學生以及參賽隊伍們印象深刻。如此難能可貴的歷程不會隨著活動的圓滿落幕而消逝，相信如此寶貴的實務經驗將會深深刻劃進與會人員的腦海裡，期盼未來仍有機會與主辦單位再次合作，必定可以再次畫下完美的句點，獲得社會大眾熱烈的迴響。