



## 關廟三寶創意菜 嘉藥 USR 來相挺

疫情趨緩後，台南關廟青文化協會與嘉南藥理大學於9月26日舉辦「喜金欸！第二屆關廟三寶創意料理比賽」，希望藉由充滿創意與美味的特色料理來為關廟農民宣傳關廟三寶-鳳梨、竹筍、關廟麵。

嘉藥以「大學社會責任實踐計畫」邀請各地料理好手及學生們一同共襄盛舉，本屆活動因應疫情調整，由雙人組改為單人賽，共計有10所學校的學生熱情參加，尤其是遠從恆春工商前來台南參賽的學生，早已經磨刀霍霍，期待一展身手。

為了一改人們過去對關廟在地三寶農特產的傳統印象，主辦方提供三寶及調味料，挑戰個人運用關廟三寶的極致創意，選手必須在指定時間內大顯神威，競爭前三名及最佳人氣獎、最佳造型獎，總獎金一萬兩千元，並邀請當地總舖師盧仁弘、小餐桌私廚創辦人與主廚王俊之、晶華酒店的主廚賴奕丞及嘉南藥理大學觀光系陳信安老師、台南市關廟青文化協會美食組標孟瑜組長等專業人士擔任評審。

擔任評審的嘉藥觀光系陳信安老師特別指出，此次的創意料理比賽可以看出選手們在食材選用搭配、色彩呈現到擺盤的設計，跳脫原有的刻板印象，令人耳目一新，像是雪茄造型、提拉米蘇或跨地域如南洋風、恆春洋蔥等，讓主角關廟三寶印象更鮮明，呈現不同面向。

台南市關廟青文化協會許均維執行長表示，因為疫情關係，很多國內外廚藝賽事都停辦，這次比賽不只是推廣關廟三寶，也間接提供一個讓同學們參賽的平台，尤其遠從屏東來的恆春工商同學，作品外型到創意就都非常吸引人，期待這次比賽的成果能讓更多人發現關廟三寶之美。