



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：民時新聞報(7大台南生活焦點)

刊載日期：110年09月27日

記者：孫宜秋

# 第二屆關廟三寶創意料理比賽

## 希望藉由創意與美味料理來為關廟農民宣傳關廟三寶

〔記者孫宜秋／南市報導〕疫情趨緩後，台南關廟青文化協會與嘉南藥理大學於9月28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20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鈞維執行長表示，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，尤其從屏東來的恆春工商同學，作品外型到創意都非常吸引人，期待這次比賽的成果能讓更多人發現關廟三寶之美。



關廟三寶創意菜 嘉藥USR 來相挺。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中華日報(A13 台南都會)

刊載日期：110年09月27日

記者：吳俊鋒

# 行銷關廟三寶 創意料理賽飄香

〔記者吳俊鋒／關廟報導〕為了協助農民推廣在地特色，關廟青文化協會昨天在疫情趨緩之際，舉辦創意料理比賽，讓選手取材麵、鳳梨、綠竹筍等產業三寶，大展廚藝，上桌的菜色中、西式都有，甚至還可用來結合提拉米蘇，製作甜點，引起矚目，美味行銷策略成功。

關廟在地文青團體主辦的「喜金欸！第二屆關廟三寶創意料理比賽」昨在山

西宮活動中心舉行，10支隊伍角逐，不乏廚藝界的專業人士，競爭激烈，取前三名之外，還有最佳人氣與最佳造型等獎項。

關廟青文化協會執行長許玆維表示，力求比賽的專業與公正，邀請當地總舖師盧仁弘、小餐桌私廚創辦人王俊之、晶華酒店主廚賴奕丞，以及嘉南藥理大學觀光系助理教授陳信安等擔任評審。

除了在地店家與學子之外，還有來自國境之南的恆春工商選手參賽，嘉藥更以「社會責任實踐計畫」全力協助推動，邀請各界共襄盛舉，氣氛熱烈。

最後成績揭曉，崑山科大盧昱豪的「合進隊」勇奪第一名，將鳳梨、提拉米蘇結合，製作出創意甜點，也運用台南知名的虱目魚、炒鱈魚等食材，巧妙融入關廟三寶，色香味俱全。



第一名的創意料理，將關廟三寶結合台南知名的虱目魚、炒鱈魚，還製作提拉米蘇甜點。  
(記者吳俊鋒攝)



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中華日報(C3 台南區里)

刊載日期：110年09月27日

記者：黃文記

# 關廟三寶創意料理 崑大生奪冠

## 關廟青與嘉南藥大辦料理比賽 行銷鳳梨、竹筍、關廟麵 盧昱豪巧妙融合食材受青睞



↑關廟青文化協會與嘉南藥理大學合辦關廟三寶創意料理比賽。  
(記者黃文記攝)

記者黃文記／關廟報導

疫情趨緩後，台南關廟青文化協會與嘉南藥理大學於二十六日舉辦「喜金欸」第二屆關廟三寶創意料理比賽，以鳳梨、竹筍、關廟麵為食材，藉由充滿創意與美味的特色料理來幫農民行銷。共有十組參賽，最後由崑山科技大學盧昱豪奪冠。

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共襄盛舉，為了一改民衆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完成，競爭前三名及最佳人氣獎、最佳造型獎。

主辦單位邀請當地總舖師盧仁弘、小餐桌私廚創辦人兼主廚王俊之、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、關廟青文化協會美食組長標孟瑜等專業人士擔任評審。

陳信安指出，這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。

關廟青文化協會執行長許均維表示，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，也間接提供一個讓學生們參賽的平台，藉由這次比賽的成果能让更多人發現關廟三寶之美。

比賽結果，崑山科大盧昱豪將鳳梨、提拉米蘇結合，製作出創意甜點，也運用台南知名的虱目魚、炒鱔魚等食材，巧妙融入關廟三寶，色香味俱全，贏得評審青睞，獲得第一名。恆春工商的邱定豐與仇翊恩，分居二、三名，盧彥博獲得最佳造型獎，周怡秀則拿到最佳人氣獎。



## 關廟三寶創意料理 崑山科大奪第一

【記者黃鐘毅／台南報導】疫情趨緩後，台南關廟青文化協會與嘉南藥理大學昨天舉辦「喜金欸！第二屆關廟三寶創意料理比賽」，選手們取材麵、鳳梨、綠竹筍等當地三寶，大展廚藝，中、西式菜色都有，主辦單位希望藉由充滿創意與美味的特色料理，為關廟農民宣傳關廟三寶—鳳梨、竹筍、關廟麵。為一改人們過去對在地三寶農特產的傳統印象，各隊伍必須運用鳳梨、竹筍、關廟麵等食材，挑戰自己的極致創意，在指定時間內端出特色料理，最後成績揭曉，由崑山科大盧昱豪的「合進隊」勇奪第一名，恆春工商的邱定豐與仇翊恩，分居二、三名，盧彥博獲得最佳造型獎，周怡秀則拿到最佳人氣獎。

## 關廟三寶創意菜 嘉藥USR 來相挺

活動總匯

2021/09/26 17:14:00



▲ 嘉藥觀光系陳信安老師擔任比賽評審

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。



▲ 關廟三寶創意菜 嘉藥USR 來相挺

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。



### ▲ 參賽者各個使出全力大展身手

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12,000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玆維執行長表示，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让更多人發現關廟三寶之美。

[返回首頁](#)

  
台糖長榮酒店(台南)  
EVERGREEN PLAZA HOTEL  
(TAINAN)

  
the place  
老爺行旅  
台南 tainan

  
嘉南藥理大學  
健康 • 關懷 • 精緻 • 卓越

2021-09-26 13:42:02 于郁金

## 嘉藥USR力挺關廟三寶創意菜



【大成報/記者于郁金/臺南報導】疫情趨緩後，臺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2屆關廟三寶創意料理比賽」，希望藉由充滿創意與美味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臺南參賽學生，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極致創意，選手必須在指定時間內大顯神威，競爭前3名及最佳人氣獎、最佳造型獎，總獎金1萬2千元，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、臺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。

擔任評審嘉藥觀光系陳信安老師特別指出，此次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。

臺南市關廟青文化協會許玆維執行長表示，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，期待這次比賽成果能讓更多人發現關廟三寶之美。





## 嘉藥USR力挺關廟三寶創意菜

大成報 (2021-09-26 13:40)

分享  微博    



【大成報/記者于郁金/臺南報導】疫情趨緩後，臺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2屆關廟三寶創意料理比賽」，希望藉由充滿創意與美味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臺南參賽學生，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極致創意，選手必須在指定時間內大顯神威，競爭前3名及最佳人氣獎、最佳造型獎，總獎金1萬2千元，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、臺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。

擔任評審嘉藥觀光系陳信安老師特別指出，此次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。

臺南市關廟青文化協會許玆維執行長表示，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，期待這次比賽成果能讓更多人發現關廟三寶之美。





# 嘉藥USR力挺關廟三寶創意菜

大成報 / 于郁金 2021.09.26 13:40



【大成報/記者于郁金/臺南報導】疫情趨緩後，臺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2屆關廟三寶創意料理比賽」，希望藉由充滿創意與美味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臺南參賽學生，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極致創意，選手必須在指定時間內大顯神威，競爭前

3名及最佳人氣獎、最佳造型獎，總獎金1萬2千元，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、臺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。

擔任評審嘉藥觀光系陳信安老師特別指出，此次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。

臺南市關廟青文化協會許玗維執行長表示，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，期待這次比賽成果能讓更多人發現關廟三寶之美。





## 嘉藥USR力挺關廟三寶創意菜



2021/09/26 【大成報/記者于郁金/臺南報導】疫情趨緩後，臺南關廟青文化協會與嘉南藥理大學於9月26日舉辦「喜金欵！第2屆關廟三寶創意料理比賽」，希望藉由充滿創意與美味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臺南參賽學生，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極致創意，選手必須在指定時間內大顯神威，競爭前3名及最佳人氣獎、最佳造型獎，總獎金1萬2千元，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、臺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。

擔任評審嘉藥觀光系陳信安老師特別指出，此次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。

臺南市關廟青文化協會許玆維執行長表示，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，期待這次比賽成果能让更多人發現關廟三寶之美。



限時 9折 日本益生菌  
新客限定 排便極順暢



SUNTORY TADAS  
99% 天然乳清蛋白  
含有100億個活菌  
易於吸收

SUNTORY  
好眠護肝 第一品牌  
- 芝麻明 EX -



限時增量 10%

三點點檢驗結果證實，  
罐裝本產品有助於提高乳白化設備之化學耗氧量



[首頁](#) > [綜合](#)

## 關廟三寶創意菜 嘉藥USR 來相挺

中央社訊息服務 2021/09/27 09:42(5小時前)



(中央社訊息服務20210927 09:42:02)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「喜金欵！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玗維執行長表示，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。

2021-09-27 09:42:02 中央社訊息服務20210927 09:42:02

## 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「喜金欵！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玆維執行長表示，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。

首頁 中文稿

# 關廟三寶創意菜 嘉藥USR 來相挺

發稿時間：2021/09/27 09:42:02

(中央社訊息服務20210927 09:42:02)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「喜金欵！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。



關廟三寶創意菜 嘉藥USR 來相挺

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。



嘉藥觀光系陳信安老師擔任比賽評審

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。



參賽者各個使出全力大展身手

# 關廟三寶創意菜 嘉藥USR 來相挺

中央社 (2021-09-27 09:42)

分享 |  微博    



▲ 關廟三寶創意菜 嘉藥USR 來相挺





▲ 嘉藥觀光系陳信安老師擔任比賽評審



▲ 參賽者各個使出全力大展身手

(中央社訊息服務20210927 09:42:02)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「喜金欵！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玟維執行長表示，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。

# 關廟三寶創意菜 嘉藥USR 來相挺

中央社 / 2021.09.27 09:42

## 關廟三寶創意菜 嘉藥USR 來相挺

(中央社訊息服務20210927 09:42:02)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「喜金欵！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玆維執行長表示，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。

# 係金耶 你沒看過的關廟三寶創意料理端上桌

16:04 2021/09/26 | 中時 | 曹婷婷



「喜金欵！第二屆關廟三寶創意料理比賽」今天在山西宮活動中心熱鬧登場。(曹婷婷攝)



此次創意料理比賽從食材搭配、色彩呈現到擺盤設計，都令人耳目一新。(曹婷婷攝)



此次創意料理比賽從食材搭配、色彩呈現到擺盤設計，都令人耳目一新。(曹婷婷攝)



「喜金欵！第二屆關廟三寶創意料理比賽」今天在山西宮活動中心熱鬧登場。(曹婷婷攝)

鳳梨、竹筍、關廟麵除了鳳梨苦瓜雞、冷筍等傳統吃法，還能變身提拉米蘇甜點、泰式風味餐！台南關廟青文化協會今天舉辦創意料理比賽，10組選手端出中、西、泰式料理，賞心悅目又美味，讓人驚艷！

為了協助農民推廣特色產業，關廟在地文青團體與嘉南藥理大學合辦「喜金欵！第二屆關廟三寶創意料理比賽」，本屆活動因應疫情調整，由雙人組改為單人賽，吸引10所學校參加，還有遠從恆春工商來台南參賽的學生。

一改人們過去對關廟在地三寶農特產的傳統印象，主辦單位提供關廟三寶食材及調味料，選手須在指定時間內大顯身手。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指出，此次創意料理比賽看出選手在食材選用搭配、色彩呈現到擺盤設計，令人耳目一新，像是雪茄造型、提拉米蘇，或是跨地域如南洋風、恆春洋蔥等，讓關廟三寶印象更鮮明。

台南市關廟青文化協會許玗維執行長表示，因疫情關係，很多國內外廚藝賽都喊卡，這場比賽不只推廣關廟三寶，也提供一個平台讓同學們參賽，期待這次比賽成果能讓更多人發現關廟三寶之美，也讓未來的關廟特色風味餐更有看頭。

經過激烈評選，最後由崑山科大盧昱豪的「合進隊」勇奪第1名，恆春工商的邱定豐與仇翊恩，分居2、3名，盧彥博獲得最佳造型獎，周怡秀則拿到最佳人氣獎。抱回第一名的盧昱豪發揮巧思，結合鳳梨、提拉米蘇，製作出讓人耳目一新的創意甜點，還把台南知名炒鱔魚融入關廟三寶，作品相當吸睛，也贏得評審青睞。

- ▶ 那些讓你追劇成癮的五大套路 快來看你中了幾樣
- ▶ 街頭見巨人級「飲料杯」 真相讓網笑炸：料加太多不敢喝

#關廟 #三寶 #創意料理 #比賽 #鳳梨



台南

## 關廟三寶創意料理 崑大生奪冠

2021-09-27



關廟青文化協會與嘉南藥理大學合辦關廟三寶創意料理比賽。(記者黃文記攝)

記者黃文記/關廟報導

疫情趨緩後，台南關廟青文化協會與嘉南藥理大學於二十六日舉辦「喜金欵！第二屆關廟三寶創意料理比賽」，以鳳梨、竹筍、關廟麵為食材，藉由充滿創意與美味的特色料理來幫農民行銷。共有十組參賽，最後由崑山科技大學盧昱豪奪冠。

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共襄盛舉，為了一改民眾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完成，競爭前三名及最佳人氣獎、最佳造型獎。



崑山科大盧昱豪的創意料理獲得第一名。(記者黃文記攝)

主辦單位邀請當地總舖師盧仁弘、小餐桌私廚創辦人兼主廚王俊之、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、關廟青文化協會美食組長標孟瑜等專業人士擔任評審。

陳信安指出，這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。

關廟青文化協會執行長許玆維表示，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，也間接提供一個讓學生們參賽的平台，藉由這次比賽的成果能讓更多人發現關廟三寶之美。

比賽結果，崑山科大盧昱豪將鳳梨、提拉米蘇結合，製作出創意甜點，也運用台南知名的虱目魚、炒鱔魚等食材，巧妙融入關廟三寶，色香味俱全，贏得評審青睞，獲得第一名。恆春工商的邱定豐與仇翊恩，分居二、三名，盧彥博獲得最佳造型獎，周怡秀則拿到最佳人氣獎。

## 嘉藥USR力挺關廟三寶創意菜



【記者于郁金/臺南報導】疫情趨緩後，臺南關廟青文化協會與嘉南藥理大學於9月26日舉辦「喜金欵！第2屆關廟三寶創意料理比賽」，希望藉由充滿創意與美味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臺南參賽學生，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極致創意，選手必須在指定時間內大顯神威，競爭前3名及最佳人氣獎、最佳造型獎，總獎金1萬2千元，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、臺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。





擔任評審嘉藥觀光系陳信安老師特別指出，此次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。

臺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，期待這次比賽成果能讓更多人發現關廟三寶之美。

## 關廟三寶創意菜 嘉藥USR 來相挺

2021.09.26 目擊新聞

疫情趨緩後，台南關廟青文化協會與嘉南藥理大學於今天舉辦「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共襄盛舉，這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，主辦單位提供三寶及調味料，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老師陳信安指出，這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執行長許均維表示，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，也間接提供一個讓學生們參賽的平台，尤其遠從屏東來的恆春工商學生，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。





## 關廟三寶創意菜 嘉藥USR 來相挺

/

2021/9/27

【記者孫宜秋 / 南市報導】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「喜金欵！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。



附件

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。

## 行銷關廟三寶 創意料理賽飄香



第一名的創意料理，將關廟三寶結合台南知名的虱目魚、炒鱈魚，還製作提拉米蘇甜點。（記者吳俊鋒攝）

2021/09/27 05:30

〔記者吳俊鋒／關廟報導〕為了協助農民推廣在地特色，關廟青文化協會昨天在疫情趨緩之際，舉辦創意料理比賽，讓選手取材麵、鳳梨、綠竹筍等產業三寶，大展廚藝，上桌的菜色中、西式都有，甚至還可用來結合提拉米蘇，製作甜點，引起矚目，美味行銷策略成功。

關廟在地文青團體主辦的「喜金欵！第二屆關廟三寶創意料理比賽」昨在山西宮活動中心舉行，10支隊伍角逐，不乏廚藝界的專業人士，競爭激烈，取前3名之外，還有最佳人氣與最佳造型等獎項。

關廟青文化協會執行長許均維表示，力求比賽的專業與公正，邀請當地總舖師盧仁弘、小餐桌私廚創辦人王俊之、晶華酒店主廚賴奕丞，以及嘉南藥理大學觀光系助理教授陳信安等擔任評審。

除了在地店家與學子之外，還有來自國境之南的恆春工商選手參賽，嘉藥更以「社會責任實踐計畫」全力協助推動，邀請各界共襄盛舉，氣氛熱烈。

最後成績揭曉，崑山科大盧昱豪的「合進隊」勇奪第一名，將鳳梨、提拉米蘇結合，製作出創意甜點，也運用台南知名的虱目魚、炒鱈魚等食材，巧妙融入關廟三寶，色香味俱全。



## 麵、鳳梨、綠竹筍 關廟三寶創意料理賽美味上桌



為行銷在地特色產業，第2屆關廟三寶創意料理比賽登場。（記者吳俊鋒攝）

2021/09/26 14:37

〔記者吳俊鋒／台南報導〕疫情趨緩，為了協助農民推廣特色產業，台南關廟青文化協會今天舉辦創意料理比賽，選手們取材麵、鳳梨、綠竹筍等當地三寶，大展廚藝，中、西式菜色都有，甚至還可製作提拉米蘇的甜點，成功美味行銷。

這場由關廟在地文青團體主辦的「喜金欸！第二屆關廟三寶創意料理比賽」，今天在山西宮活動中心舉行，10支隊伍角逐，不乏廚藝界的專業人士。

為了一改人們過去對在地三寶農特產的傳統印象，各隊伍必須運用鳳梨、竹筍、關廟麵等食材，挑戰自己的極致創意，在指定時間內端出特色料理，取前3名之外，有最佳人氣與最佳造型等獎項。

關廟青文化協會執行長許均維表示，力求比賽的專業與公正，邀請當地總舖師盧仁弘、小餐桌私廚創辦人王俊之、晶華酒店主廚賴奕丞，以及嘉南藥理大學觀光系助理教授陳信安等擔任評審，相當慎重。

除了在地店家與學子之外，還有來自國境之南的恆春工商選手參賽，嘉藥更以「社會責任實踐計畫」全力協助推動，邀請各界共襄盛舉，氣氛熱烈。



自由時報

為行銷在地特色產業，第2屆關廟三寶創意料理比賽登場。(記者吳俊鋒攝)



自由時報

為行銷在地特色產業，第2屆關廟三寶創意料理比賽登場。(記者吳俊鋒攝)

綜合新聞

# 關廟三寶創意菜 嘉藥USR 來相挺

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

9月27, 2021



【快通新聞記者蔡文雄/台南報導】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「喜金欵！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玆維執行長表示，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。

圖說：嘉藥觀光系陳信安老師擔任比賽評審



日期 2021 年 9 月 27 日

認識俊逸

公佈欄

e哥記事簿

志工故事館

網路問答區

志工媒合

活動報名



- 勝利之聲廣播公司
- 勝利電台FB
- 勝利會客室
- 電聲廣播電台
- 俊逸文教基金會
- 俊逸文教基金會FB
- 俊逸慈善基金會
- 臺南市青年志工平台
- 臺南市青年志工平台FB
- 俊逸基金會相簿
- 交通部
- 交通部公路總局

## 公佈欄

你的瀏覽器不支援此物件

### 即時新聞

- 即時新聞
- 活動訊息
- 媒體露出
- 專訪訊息

回到列表

#### 關廟三寶創意菜 嘉藥USR來相挺

【記者郭如汝臺南報導】台南關廟青文化協會與嘉南藥理大學於26日舉辦「喜金欵！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，因應疫情調整，由雙人組改為單人賽，共計有10所學校的學生參加，尤其是遠從恆春工商前來台南參賽的學生。

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老師陳信安指出，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。

張貼日期: 9/27/2021 10:02:00 AM

<<上一則 | 下一則>>

回到列表

推到 Twitter!

推到 Plurk!

推到 Facebook!

【財團法人俊逸文教基金會】【財團法人臺南市俊逸社會福利慈善事業基金會】【教育部青年發展署臺南市青年志工中心】  
 台南市70052中西區健康路一段22號 TEL：06-2157524 FAX：06-2157529 e-mail:victory.radio@msa.hinet.net  
 最佳瀏覽解析度 1024X768 (Internet Explorer6.0以上)

Copyright 2007[財團法人俊逸文教基金會][財團法人臺南市俊逸社會福利慈善事業基金會]All Rights Reserved.

訪客人次:

↑top

[首頁](#) > [綜合](#)

## 嘉藥USR團隊力挺關廟三寶創意菜

勁報 2021/09/26 13:39(1天前)



【勁報/記者于郁金/臺南報導】疫情趨緩後，臺南關廟青文化協會與嘉南藥理大學於9月26日舉辦「喜金欵！第2屆關廟三寶創意料理比賽」，希望藉由充滿創意與美味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臺南參賽學生，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極致創意，選手必須在指定時間內大顯神威，競爭前3名及最佳人氣獎、最佳造型獎，總獎金1萬2千元，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、臺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。

擔任評審嘉藥觀光系陳信安老師特別指出，此次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。

臺南市關廟青文化協會許玠維執行長表示，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，期待這次比賽成果能讓更多人發現關廟三寶之美。





## 嘉藥USR團隊力挺關廟三寶創意菜

勁報

更新於 23小時前 • 發布於 23小時前

訂閱



【勁報/記者于郁金/臺南報導】疫情趨緩後，臺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2屆關廟三寶創意料理比賽」，希望藉由充滿創意與美味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臺南參賽學生，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極致創意，選手必須在指定時間內大顯神威，競爭前3名及最佳人氣獎、最佳造型獎，總獎金1萬2千元，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、臺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。

擔任評審嘉藥觀光系陳信安老師特別指出，此次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。

臺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，期待這次比賽成果能讓更多人發現關廟三寶之美。





2021-09-26 13:39:49 勁報/記者于郁金/臺南報導

## 嘉藥USR團隊力挺關廟三寶創意菜



疫情趨緩後，臺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2屆關廟三寶創意料理比賽」，希望藉由充滿創意與美味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臺南參賽學生，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極致創意，選手必須在指定時間內大顯神威，競爭前3名及最佳人氣獎、最佳造型獎，總獎金1萬2千元，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、臺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。

擔任評審嘉藥觀光系陳信安老師特別指出，此次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。

臺南市關廟青文化協會許玗維執行長表示，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，期待這次比賽成果能讓更多人發現關廟三寶之美。



【體育文化】 分享：     

## 嘉藥USR團隊力挺關廟三寶創意菜



2021-09-26 【勁報/記者于郁金/臺南報導】疫情趨緩後，臺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2屆關廟三寶創意料理比賽」，希望藉由充滿創意與美味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臺南參賽學生，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極致創意，選手必須在指定時間內大顯神威，競爭前3名及最佳人氣獎、最佳造型獎，總獎金1萬2千元，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、臺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。

擔任評審嘉藥觀光系陳信安老師特別指出，此次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。

臺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，期待這次比賽成果能让更多人發現關廟三寶之美。

即時新聞：三信家商校園英日語廣播！

**國立高雄大學**  
National University of Kaohsiung  
研究所  
碩士班、博士班  
甄試  
**熱烈招生中**

**勞動部疫情紓困方案**  
勞工、青年、雇主等對象  
相關補助措施  
諮詢專線 0800-777-888  
詳情請上勞動部疫情紓困專區

**2021臺中兒童藝術節**  
活動時間 即日起至10月24日止  
各場次採線上預約報名入場  
23場山海屯屯區 現場親子藝文活動  
8場 線上兒童劇  
Taichung Children's Art Festival

**史上最艱難 漫平大突破**  
台灣大運通平穩

**好孕專車**  
產檢車資補貼方案  
新北市政府

**新北校園通APP**  
學費pay 就值pay  
新北攜手5大業者打造最方便學費繳費APP

**2021企業最愛大學生調查**  
龍華科技大學  
蟬連全國私立科大第一  
前20名人榜唯一私立科大

**遇見巨人**  
Fall for Great Sounds  
10/8-12/26

**久等了！來臺中看夜景**  
豐原 公老評  
出發不忘 勤洗手、戴口罩、保持社交距離

**台灣口罩 中油原料**  
口罩國家隊 最強大的後援！  
中油 知國味

**NTSO**  
國立臺灣交響樂團  
National Taiwan Symphony Orchestra



限時 **9折** 日本**益生菌**  
**新客限定** **TADAS** **排便極順暢**

SUNTORY  
**芝麻明EX 賣太好! 急力出貨中!**  
 限時增量 **10%**

## 南天地方新聞——在關廟山西宮活動中心。

...

6 小時 · 台南市 · 📍

嘉藥USR相挺 行銷關廟三寶 創意料理賽飄香  
疫情趨緩後，台南關廟青文化協會與嘉南藥理大學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。

這場關廟三寶創意料理比賽，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，各地料理好手及學生共襄盛舉，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，更有恆春工商學生前來參賽的學生。

擔任評審的嘉藥觀光系陳信安老師指出，這次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。

選手在指定時間完成料理，經評審評分選出前三名及最佳人氣獎、最佳造型獎，總獎金一萬兩千元。

#關廟三寶

📷照片由嘉南藥理大學提供





# 關廟三寶創意料理 崑山科大奪第一



2021-09-26



圖：第二屆關廟三寶創意料理比賽二十六日登場，參與選手利用在地特產大展廚藝，創作美味特色料理。記者黃鐘毅攝

疫情趨緩後，台南關廟青文化協會與嘉南藥理大學二十六日舉辦「喜金欸！第二屆關廟三寶創意料理比賽」，選手們取材麵、鳳梨、綠竹筍等當地三寶，大展廚藝，中、西式菜色都有，主辦單位希望藉由充滿創意與美味的特色料理，為關廟農民宣傳關廟三寶-鳳梨、竹筍、關廟麵。



圖：為行銷在地特色產業，第二屆關廟三寶創意料理比賽登場。記者黃鐘毅攝

這場「喜金欸！第二屆關廟三寶創意料理比賽」，二十六日在山西宮活動中心舉行，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，活動因應疫情調整，由雙人組改為單人賽，共計有十所學校的學生熱情參加，其中遠從恆春工商前來參賽的學生，早已經磨刀霍霍，期待一展身手。

為一改人們過去對在地三寶農特產的傳統印象，各隊伍必須運用鳳梨、竹筍、關廟麵等食材，挑戰自己的極致創意，在指定時間內端出特色料理，最後成績揭曉，由崑山科大盧昱豪的「合進隊」勇奪第一名，恆春工商的邱定豐與仇翊恩，分居二、三名，盧彥博獲得最佳造型獎，周怡秀則拿到最佳人氣獎。

擔任評審的嘉藥觀光系陳信安老師指出，這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。

關廟青文化協會許玗維執行長表示，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。【記者黃鐘毅 / 台南報導】



- [勝利之聲廣播公司](#)
- [勝利電台FB](#)
- [勝利會客室](#)
- [電聲廣播電台](#)
- [俊逸文教基金會](#)
- [俊逸文教基金會FB](#)
- [俊逸慈善基金會](#)
- [臺南市青年志工平台](#)
- [臺南市青年志工平台 FB](#)
- [俊逸基金會相簿](#)
- [交通部](#)
- [交通部公路總局](#)

[即時新聞](#)

[即時新聞](#) [活動訊息](#) [媒體露出](#) [專訪訊息](#)

[回到列表](#)

■ **關廟三寶創意菜 嘉藥USR來相挺**

【記者郭如汝臺南報導】台南關廟青文化協會與嘉南藥理大學於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，因應疫情調整，由雙人組改為單人賽，共有10所學校的學生參加，尤其是遠從恆春工商前來台南參賽的學生。

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老師陳信安指出，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。

張貼日期: 9/27/2021 10:02:00 AM

[<<上一則](#) | [下一則>>](#)

[回到列表](#)

[推到 Twitter!](#)

[推到 Plurk!](#)

[推到 Facebook!](#)

[回首頁](#)

[廣告價目表](#) | [錄音價目表](#) | [走進勝利](#) | [勝利家族](#) | [最新動態](#) | [即時新聞](#) | [有話大聲說](#) | [寫信給我](#) | [回首頁](#)

網站最佳觀賞模式800X600 勝利之聲廣播公司 地址：台南市健康路一段22號 電話：06-2157524 傳真：06-2157529

網站到訪人次

- 走進電聲
- 電聲家族
- 電波指數
- 有話大聲說
- e哥傳書

生活小便利

- || 統一發票查詢
- || 高速公路路況
- || 火車時刻表
- || 天氣預報
- || 股市財經
- || 台南市政府網



勝利之聲廣播公司

勝利電台FB

勝利會客室

電聲廣播電台

俊逸文教基金會

俊逸文教基金會FB

俊逸慈善基金會

臺南市青年志工平台

臺南市青年志工平台FB

俊逸基金會相簿

交通部

交通部公路總局

新聞與公告



即時新聞



即時新聞



活動訊息



媒體露出



專訪訊息

[回到列表](#)

關廟三寶創意菜 嘉藥USR來相挺

【記者郭如汝臺南報導】台南關廟青文化協會與嘉南藥理大學於26日舉辦「喜金欵！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，因應疫情調整，由雙人組改為單人賽，共計有10所學校的學生參加，尤其是遠從恆春工商前來台南參賽的學生。

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老師陳信安指出，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。

張貼日期: 9/27/2021 10:02:00 AM  
 <<上一 則 | 下 一則>> ^回 到列 表

[推到 Twitter!](#)

[推到 Plurk!](#)

[推到 Facebook!](#)

800\*600的螢幕，並且為IE5.0版以上之瀏覽器 CALL-IN 電話：(06)235-8462  
 地址：台南市林森路一段149號15樓之11  
 服務電話：(06)238-1262 ~ 3 傳真電話：(06)238-1264

AM1071khz  
 電聲廣播電台

訪客人次:



即時新聞 最新動態 媒體報導 志工媒合: 找志工 | 志工缺額總表 | 當志工 活動報名

字級設定: 小 中 大 巨

- ▶ 組織源起
  - ▣ 本會簡介
  - ▣ 交通資訊
  - ▣ 諮詢服務Q&A
- ▶ 志工訓練
  - ▣ 雙子星、三冠王有線電視講鄉親看電影吃點心、報名儘速
  - ▣ 萬安43號演習登場 善化警召開工作協調會
  - ▣ 申請志願服務紀錄手冊/結訓證書 遺失補發作業辦法
  - ▣ 志工基礎教育訓練課程-臺北e大臨時會員註冊步驟
  - ▣ 第四場增辦志工特殊訓練-玉井工商
- ▶ 志工故事館
  - ▣ 【109年1月】陽明書香兒童廣播營-兒童廣播營初體驗/何玉琪
  - ▣ 【108年1月】營隊初體驗/江婉綾
  - ▣ 【108年1月】自我成長的時刻/陳宇玟
  - ▣ 【107年5月】慈濟太鼓鼓動人心/洪宇宗
  - ▣ 【107年2月】歲末寒冬 真的很有「愛」/龔育丞
- ▶ 留言板

即時新聞

即時新聞 活動訊息 媒體露出 專訪訊息



- 勝利之聲廣播公司
- 勝利電台FB
- 勝利會客室
- 電聲廣播電台
- 俊逸文教基金會
- 俊逸文教基金會FB
- 俊逸慈善基金會
- 臺南市青年志工平台
- 臺南市青年志工平台FB
- 俊逸基金會相簿
- 交通部
- 交通部公路總局

◀回到列表

關廟三寶創意菜 嘉藥USR來相挺

【記者郭如汝臺南報導】台南關廟青文化協會與嘉南藥理大學於26日舉辦「喜金欵！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，因應疫情調整，由雙人組改為單人賽，共計有10所學校的學生參加，尤其是遠從恆春工商前來台南參賽的學生。

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老師陳信安指出，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。

張貼日期: 9/27/2021 10:02:00 <<上一則 | 下一則 ▶▶ 表

推到 Twitter! 推到 Plurk! 推到 Facebook!