

【107 年度臺南市「客味在臺南—大臺南餐飲選拔會」】

為推動及發展具有臺南在地特色的客家美食料理，臺南市政府民族事務委員會於 107 年 10 月 13 日假嘉南藥理大學餐旅管理系中餐教室，舉辦 107 年度臺南市「客味在臺南—大臺南客家餐飲選拔會」，來自臺南在地各方的廚藝高手展現創意與時尚。



優勝餐廳大合照

此次選拔賽評審老師特別邀請臺南美食評論家王浩一老師、南榮科技大學餐旅管理系郭欣茹老師及嘉南藥理大學王明煌老師擔任，三位老師以專業及公正的態度進行評審工作，並由評審長王浩一老師針對各家料理進行總講評。經三位評委評選出第一名的組別是來自「台南大億麗緻酒店」，其菜色為「塔香松子白芙蓉佐荷蘭香塔醬」及「脆芋絲拌小炒」；第二名是「鍾氏客家餐館」，其菜色為「九層塔煎蛋」及「高冬封肉」；第三名「首學大飯店」，其菜色為「青醬三層蛋」及「藝魷未盡」。



評審檢查食材

參賽者們相當感謝臺南市政府民族事務委員會辦理客家餐飲比賽，希望未來能繼續辦。期望透過客家料理比賽的方式，讓民眾更加了解臺南客家獨特的飲食文化，也希望能藉由本次機會，讓市民朋友認識到臺南的客家餐廳在哪裡，實地去體驗客家文化魅力及內涵！