

第二名 編號：021 劉正傑

主題： 蔬果三重奏

這次的料理我選擇用三拼的方式來呈現，首先是左邊的冰心山藥，顛覆以往的做法，這次我所採用的是冰心話梅，吃起來的味道不再只有酸酸甜甜，而又多了冰涼的感覺，讓人吃下時不會感到那麼酸甜，而比較潤喉；再來中間這道是繽紛春捲，往往大家都把春捲拿來炸，但現代人講求健康，所以我特別改用煎來取代炸，而春捲皮裡面的水果有多達三種(柿子、水梨、奇異果)，要吃時再沾上蜂蜜百香果醬，吃起來不但甜而不膩，口感又外酥內軟；最後是右邊這道料理杏鮑菇捲秋葵，相信很多人不敢直接吃秋葵，所以我選擇用杏鮑菇將秋葵捲起，在沾上黑胡椒醬，這三道料理各自用了不同的烹調方法，口味也都不同，但有一個共通點叫做健康，也更符合現代人的需求。

