**附件二：參賽作品說明**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **112年「誰最燴煮-健康烹飪料理比賽」參賽作品說明(1人份)** | | |
| 料理名稱 |  | |
| 健康烹調說明 |  | |
| 作品內容 | | |
| 套餐內容 | 菜名 | 使用食材  （若含台東在地食材請註明產地) |
| 主食  (全榖雜糧類等) | 紅藜飯 | 範例：  太麻里紅藜 |
| 主菜  (豆魚蛋肉類等蛋白質食物) | 嫩煎鬼頭刀 | 範例：  成功鬼頭刀 |
| 副菜一 |  |  |
| 副菜二 |  |  |
| 湯/飲品 | 金針香菇排骨湯 | 範例：  太麻里金針、香菇、排骨 |
| 水果 |  |  |
|  |  |  |