

2022嘉藥盃全國高中職專題競賽進入決賽名單(食品餐旅領域)

序號	作品名稱	學校名稱	學生	指導老師
2-1	豆渣變黑金-黃豆渣蛋糕	私立東吳工家	吳振璋、翁堇原	蔡宛彤
2-2	「茄」所未有的「芙」氣-茄子泡芙	私立東吳工家	莊鈺婷、吳聖迪、陳美禎	李欣怡、蔡宛彤
2-3	洛洛大方大方	私立東吳工家	劉羽璇、陳昱蓁、陳沛君	蔡宛彤、李欣怡
2-4	只想藥你-山藥馬卡龍	私立東吳工家	夏靚容、郭芳妤、陳仕洋	李欣怡、蔡宛彤
2-5	心凍的石蓮花	私立東吳工家	呂庭萱、龔鈺婷	蔡宛彤、李欣怡
2-6	豆出好花	私立明道高中	鄧均茹	林靜仙
2-7	未來肉	私立明道高中	黃子晉、余忠陵、黃柏睿	林靜仙
2-8	迷上健康-綠色飲食餐廳-以友膳廚房為例	私立明道高中	蕭懿珊、許庭珮、周芸安、胡家瑋	林靜仙
2-9	台中逢甲商圈路線圖之市場調查析	私立明道高中	葉長霖、王雋瑋、陳睿勛、林程偉	林靜仙
2-10	麻目的惹惹	私立明道高中	陳書綺、廖埤緯、李語宸、曾奕鈞、趙笙凱	林靜仙、陳淑盈
2-11	米淇淋	私立明道高中	陳詠晴、張云曦、柳宇芯、簡均穎、陳思瑀	陳淑盈、林靜仙
2-12	吃「糖」沒負擔，沒再葫攏你	私立明道高中	陳宥菱、周育瑄、廖柏賀、何威逸	林靜仙
2-13	「豆」出能量	私立明道高中	陳品蓁、陳嫻樺	林靜仙
2-14	低卡的燕麥，寶「貝果」然愛	私立明道高中	傅佳瑄、林宜萱、何芯語	林靜仙
2-15	「黴」疫病	國立內埔農工	黃禹甄、陳怡暹	林冠廷
2-16	水菌不容 電漿水對番石榴瘡痂病菌的防治效果	國立內埔農工	廖珮岑、張毓珊	林冠廷
2-17	「竹」壁聯輝，「酒」釀「葉」濃-速釀竹葉青酒	市立松山工農	鄭心瑗、陳惠美、黃柏翔	黃子芸、李昀昕
2-18	「藕」喜「番」你-蓮藕粉之製程改善及創新應用	市立松山工農	賴沛芸、吳佳恩、洪若甄	李昀昕、黃子芸
2-19	修「蛋」幾累—「殼」以再利用	市立松山工農	蘇欣妤、蘇品蓁、蔡孟穎	黃子芸、李昀昕
2-20	羅漢果作為甜味劑之應用	市立松山工農	羅文隆、周子晴、洪彩筑	李昀昕、黃子芸
2-21	Go Go 魚得利-生物養殖大富翁以水生物為例	國立內埔農工	徐師緯、王翔楷、鍾清臣	林冠廷
2-22	「椰」爺的故事—研發椰子洛神毛巾卷	私立東吳工家	林宛儒、林宇茹、鄭巨硯	蔡宛彤、李欣怡
2-24	剩食減半 逆轉剩	私立明道高中	朱怡蓀、江佩珊、蔡宜君	林靜仙
2-25	菱來官田.菱炭成金	私立南英商工	廖瑞瑤、陳筠絮、劉立晴、鍾文愷、林亭妤	王幸娟
2-26	「鷹」人制宜-鷹嘴豆產品開發及應用	市立松山工農	鄭心寧	廖靜仔
2-27	生生不滅-不同播撒方式濕度與介質對鹿角蕨繁殖的影響	國立內埔農工	方喬逸、葉芷寧、邱恩慈	林冠廷、張寶樹
2-28	揭開「蘆」山真面目，益菌抑菌我都「蓄」-蘆薈創新產品開發	市立松山工農	朱品珊、李佩珍、張譚心	郭芷良、廖靜仔
2-29	復古風格之餐廳對於顧客的吸引力	臺南市光華高中	陳暉霖、李韋均、張沛筠、陳嫻嫻	蔡毓玲
2-30	雀屏棕選	私立明道高中	林侑昕、陳啟倫、邱瑩柔、曹佳喻、張芮華	林靜仙

2-32	菱官一閃 深菱炭索	私立南英商工	邱文旭、王碩、胡庭語、徐承翰、趙怡綸	王幸娟、王樺蓁
2-33	煥然一新·把廢物變黃金	私立東吳工家	邱紫瑄、朱雅萱、黃文伶	蔡宛彤、李欣怡
2-34	防疫新生活：親子居家之學習活動開發 玉米梗造紙	市立松山高工	林珊亦、陳姿廷、楊易臻	郭芷良
2-35	化廢為寶之高鈣營養蛋糕	國立蘇澳海事	蕭錚、鄧林軒霆	黃俊強、林秋玲
2-36	大腸麵線製作方式與滿意度調查	私立南英商工	陳妤佳、文婉薰、吳慧鈴、蘇諳婷	顏名聰、邱麗卿