

新聞稿

NEWS LETTER



DATE 2025/09/13

「2025 麻油料理擂台競賽」20 強 PK 傳統 X 創新,10 月 26 日決賽舞台見!

經濟部商業發展署「2025 麻油料理擂台競賽」,今(13)日於高雄餐旅大學及臺北開平餐飲學校,南北接力舉辦麻油料理擂台初賽。

今日現場 PK 賽中,每位業者使出渾身解數,展現各自對麻油料理的堅持與創新。傳統組的參賽者以精湛廚藝重現臺灣飲食的溫度與情感,經典菜色如麻油雞米糕、麻油花雕雞鍋等,展現出麻油在臺灣飲食中的深度與廣度。由於外國人士較少接觸麻油料理,創新組的業者則融合多元食材與現代烹調技法,將麻油巧妙融入創意菜餚,從麻油松阪燉飯、麻油雞水晶凍,顛覆大眾對麻油的既定想像,也有獨特的蔬食料理,將麻油的香氣融合蔬食的甘甜,讓創新的口感層次更為豐富,讓更多人能愛上麻油料理。

裁判長阿發師表示,本屆賽事有米其林星級餐廳及必比登名店參與,參賽作品以麻油料理展現出節氣養生特色與溫補精神,更開創出別具風格的創意麻油料理。參賽業者在延續經典底蘊的同時,充分展現臺灣餐飲的創新能量,讓麻油風味更貼近現代飲食潮流,並持續邁向國際舞台。無論是承襲傳統的經典滋味,或是顛覆想像的創意詮釋,每一道佳餚都是最幸福的美味。

今日初賽晉級業者將在 10 月 26 日於南港展覽館一館進行決賽, 經濟部商業發展署表示,希望藉由麻油料理競賽,讓更多人享受麻油料 理的健康與美味。

FB 商業發展署-關心商業大小事 https://www.facebook.com/moeadoc.gov.tw

FB 臺灣美食 https://www.facebook.com/GourmetTaiwan

發言人:經濟部商業發展署 陳副署長秘順

電 話:(02)23433300 分機 7003



新聞稿 NEWS LETTER



DATE 2025/09/13

電子郵件信箱: mschen@aoc.gov.tw

業務聯絡人:經濟部商業發展署 孫淑容科長

電話:(02)23433300 分機 7441

電子郵件信箱:srsun@aoc.gov.tw