

江玉瑛手工熬製桂花蘋果醬獲選世界A. A. Taste Awards二星美食

學習新視界

【舒宜萍淡水報導】產經系校友江玉瑛以純手工熬製的桂花蘋果醬，首度參加世界四大美食獎之一的2021A. A. Taste Awards「全球純粹風味評鑑」美食獎，榮獲兩星榮耀。該獎項分為三星、兩星、一星、評審團特別獎及美味獎，今年有57個參與國家，共1千多件優秀作品參賽，她說：「透過手工果醬將純粹幸福的滋味傳遞給大家，是我的初心。」

評審團包含歐洲區、亞太區國際飲食評鑑機構成員、國際專業廚師、營養師、學者、美食評論家等，每件品項採獨立評鑑方式，以料理和食品的第一印象、氣味、視覺、口感、整體風味、尾韻與成分純粹無添加的程度等指標，作為評鑑標準。

獲得這項難得的獎項，江玉瑛深受鼓舞，因作品不僅要求美味，更重視少添加或無添加人工製品的精神，堅持傳統餐飲製程工序，方能獲得肯定。多年來她在不同季節以研發各式口味的果醬聞名，例如冬天用宜蘭當地小農種的紅心芭樂做果醬，冬季桂花蘋果醬選用一顆120元的特選級日本蜜蘋果，搭配石碇的頂級乾燥桂花，夏天則有愛文芒果、火龍果。

江玉瑛說，這8年多來愛上熬煮手工果醬，是一趟奇妙的旅程，受到國際美食獎的肯定，仍將秉持初心，抱持職人精神，用時間與愛慢工熬煮呈現水果的純粹風味。她「以果醬會友，期待天然健康美味的手工果醬能讓更多有緣人品嘗。」

2021/05/03

圖說：產經系校友江玉瑛以純手工熬製的桂花蘋果醬，首度參加世界四大美食獎之一的2021A. A. Taste Awards「全球純粹風味評鑑」美食獎，榮獲兩星榮耀。（圖／江玉瑛提供）

