

「2014-優質國產冷凍蔬菜及加工料理推廣競賽」

壹、推廣目標

突顯地方產業及食材特色，鼓勵餐飲從業人員投入國產蔬菜加工品及國產冷凍蔬菜的菜餚推廣與研發，除保存傳統特色的同時外，將舊有的食材與烹調方式予以變化，融入用現代作法，提升精緻度的同時，也能與現代飲食接軌，賦予國產蔬菜新生命，創造優質蔬菜加工品新紀元。

貳、辦理單位

指導單位：行政院農業委員會農糧署

主辦單位：國立高雄餐旅大學

參、活動時間地點

初審截止：103年10月18日

決賽時間：103年11月01日（高雄場）

103年11月09日（台北場）

高雄場：國立高雄餐旅大學（高雄市小港區松和路一號中餐廚藝系）

台北場：私立開明高級工商職業學校（新北市新店區寶中路49號餐飲管理系）

肆、參賽方式

參賽對象：

年滿16歲，以從事餐飲之業者及餐飲類科學生為主要對象，次以從事餐飲相關人員（含農會家政班學員、農村田媽媽、休閒農漁園區景點等合法經營者）為對象，對烹飪廚藝有興趣者，每組2人，可選任指導老師1名。

報名方式：

一律採用通信報名。請將報名資料備齊後，務必以掛號方式郵寄至：國立高雄餐旅大學中餐廚藝系 劉宛諭 收。並發送E-MAIL寄送電子檔至助理劉宛諭信箱：sars3939339@gmail.com

報名截止日：103年10月18日（以郵戳為憑）

錄取通知日：103年10月22日

錄取名單將在國立高雄餐旅大學中餐廚藝系網站公告，報名完成後，不得以任何理由更換隊員及參賽組別。

聯絡人：劉宛諭 0933-304291 E-mail：sars3939339@gmail.com

報名應備資料：

1. 報名表一份（如附件1）
2. 食譜製作表及照片一份共五道菜（如附件2）
3. 著作財產權授權同意書一份（如附件3）

伍、比賽辦法

各區指定食材		
分區	國產蔬菜加工品	國產冷凍蔬菜
北區	1. 高麗菜乾 300g 2. 酸高麗菜 600g	3. 冷凍青花菜 600g
		4. 冷凍毛豆仁 300g
		5. 冷凍青蔥 600g
南區	1. 高麗菜乾 300g 2. 蘿蔔乾 300g	3. 冷凍白花菜 600g
		4. 冷凍高麗菜 600g
		5. 冷凍青蔥 600g

一、初審

採書面審查，由評審依參賽資料評分，每區擇優選出前10名組別晉級複賽。通過初審者，由主辦單位統一於中餐廚藝系網站上公告並在當日即寄發該區食材。

二、決賽

1. 現場烹調，全程評分。

2. 比賽方法：限時180分鐘，製作5道料理，分別以各區規定食材為主要食材。每道料理各備1人份於展台展示及2人份評審用。
3. 比賽材料：比賽當天大會提供選手所需之主材料，副材料及特殊調味料由選手自備。

各區指定食材		
分區	國產蔬菜加工品	國產冷凍蔬菜
北區	1. 高麗菜乾 300g 2. 酸高麗菜 600g	3. 冷凍青花菜 600g
		4. 冷凍毛豆仁 300g
		5. 冷凍青蔥 600g
南區	1. 高麗菜乾 300g 2. 蘿蔔乾 300g	3. 冷凍白花菜 600g
		4. 冷凍高麗菜 600g
		5. 冷凍青蔥 600g

注意事項：

1. 參賽者所準備之食材可事先清洗、去皮、漲發、醃製、高湯製備，但競賽前須保持食材形態之完整性，不可切割、汆燙等前置處理，違者予以扣分。
2. 展台大小：60×90 cm
3. 競賽所使用之餐盤由選手自行準備。
4. 現場提供廚房專業設備，如需特殊器具請自行準備，詳請見附件四。

陸、評審辦法

一、評審項目：

在階段賽程中分別就參賽作品之色、香、味、形總體表現，分別就味感、口感、觀感等面向評分，過程中包含食材處理、刀工技術、安全衛生等全方位評分。

二、評分標準：

口味(25分)、觀感外型(25分)、創意創新(15分)、難度技巧(10分)、營養衛生(10分)、團隊分工與工作流程(15分)

三、評分辦法：

1. 依各隊作品完成順序，由評審品嚐評分。採倒扣式評分，並敘明扣分原因。
2. 每位評審100分，全數評審給分後，加總得分為積分，依積分排序。
3. 違規項目含遲到、作品或服裝顯現選手資訊、大會禁止之成品或半成品、經該賽次之評審長認定足以造成不公平比賽的原因、情節，予以扣分。
4. 逾時未完成之作品不予評分，並取消資格停止繼續動作。

四、評審作業與成績公布：

1. 預賽書審由評審團入圍進行審查，依作品分數排序，取前10名入圍決賽。
 - 1-1. 各評審獨立評分，競賽進行間禁止與其他評審或選手討論。
 - 1-2. 賽前10分鐘，選手憑選手證、身分證明文件進場，評審組進行選手檢覈、規則與注意事項說明。比賽結束前15分鐘，以鈴聲提示時間；第2聲鈴響，表示比賽結束，所有選手停止動作，立即清理比賽現場、撤出選手自備用品，進行評分。
2. 正確得獎、晉級名單與比序公告於競賽現場、活動網站上。
3. 成績表如有修改，需由評審委員會召集人簽名、大會用印後生效。

五、頒獎

頒獎典禮於決賽當日舉行，獎狀於主辦單位用印後掛號寄發。

六、獎項說明

1. 晉級決賽者頒發參賽證明1幀及紀念品乙份。
2. 決賽依積分比序頒贈獎狀及禮品乙份。

獎項
金廚獎3名
最佳創意獎3名
最佳口味獎2名
最佳人氣獎2名

附件 1：報名表

2014-優質國產冷凍蔬菜及加工料理推廣競賽

參賽者編號：（由報名處填寫）

報名場次	<input type="checkbox"/> 高雄場(11/01) <input type="checkbox"/> 台北場(11/09)		隊名：	_____	
參賽單位			單位地址		
學校名稱			指導老師		
收件地址					
聯絡電話					
參賽隊伍基本資料					
隊長 2 吋照片 黏貼處			隊員(1) 2 吋照片 黏貼處		
姓名			姓名		
科系			科系		
年級			年級		
手機			手機		
E-mail			E-mail		
隊長 身分證正反面影本 黏貼處 請浮貼			隊員(1) 身分證正反面影本 黏貼處 請浮貼		

附件 2：食譜製作表附照片（不足請自行增加）

2014-優質國產冷凍蔬菜及加工料理推廣競賽

參賽者編號：（由報名處填寫）

隊名：_____		單位(學校)名稱：_____			
報名場次	<input type="checkbox"/> 高雄場(11/01)		<input type="checkbox"/> 台北場(11/09)		
參賽者	_____	_____	主食材：		
菜單名稱：					
材料	數量/單位 (g)	材料	數量/單位 (g)	材料	數量/單位 (g)
調味料	單位 (g)	調味料	單位 (g)	調味料	單位 (g)
烹調程序					
菜餚設計想法			照片 (4X6, 彩印亦可)		

附件 2：食譜製作表附照片（不足請自行增加）

2014-優質國產冷凍蔬菜及加工料理推廣競賽

參賽者編號：（由報名處填寫）

隊名：_____		單位(學校)名稱：_____			
報名場次	<input type="checkbox"/> 高雄場(11/01)		<input type="checkbox"/> 台北場(11/09)		
參賽者	_____	_____	主食材：		
菜單名稱：					
材料	數量/單位 (g)	材料	數量/單位 (g)	材料	數量/單位 (g)
調味料	單位 (g)	調味料	單位 (g)	調味料	單位 (g)
烹調程序					
菜餚設計想法			照片 (4X6, 彩印亦可)		

附件 2：食譜製作表附照片（不足請自行增加）

2014-優質國產冷凍蔬菜及加工料理推廣競賽

參賽者編號：（由報名處填寫）

隊名：_____		單位(學校)名稱：_____			
報名場次	<input type="checkbox"/> 高雄場(11/01)		<input type="checkbox"/> 台北場(11/09)		
參賽者	_____	_____	主食材：		
菜單名稱：					
材料	數量/單位 (g)	材料	數量/單位 (g)	材料	數量/單位 (g)
調味料	單位 (g)	調味料	單位 (g)	調味料	單位 (g)
烹調程序					
菜餚設計想法			照片 (4X6, 彩印亦可)		

附件 2：食譜製作表附照片（不足請自行增加）

2014-優質國產冷凍蔬菜及加工料理推廣競賽

參賽者編號：（由報名處填寫）

隊名：_____		單位(學校)名稱：_____			
報名場次	<input type="checkbox"/> 高雄場(11/01)		<input type="checkbox"/> 台北場(11/09)		
參賽者	_____	_____	主食材：_____		
菜單名稱：_____					
材料	數量/單位 (g)	材料	數量/單位 (g)	材料	數量/單位 (g)
調味料	單位 (g)	調味料	單位 (g)	調味料	單位 (g)
烹調程序					
菜餚設計想法			照片 (4X6, 彩印亦可)		

附件 2：食譜製作表附照片（不足請自行增加）

2014-優質國產冷凍蔬菜及加工料理推廣競賽

參賽者編號：（由報名處填寫）

隊名：_____		單位(學校)名稱：_____			
報名場次	<input type="checkbox"/> 高雄場(11/01)		<input type="checkbox"/> 台北場(11/09)		
參賽者	_____	_____	主食材：		
菜單名稱：					
材料	數量/單位 (g)	材料	數量/單位 (g)	材料	數量/單位 (g)
調味料	單位 (g)	調味料	單位 (g)	調味料	單位 (g)
烹調程序					
菜餚設計想法			照片 (4X6, 彩印亦可)		

附件 3：著作財產權授權同意書

2014-優質國產冷凍蔬菜及加工料理推廣競賽

著作權轉讓書

本人（隊名）_____參與國立高雄餐旅大學執行之「2014-優質國產冷凍蔬菜及加工料理推廣競賽」活動，茲同意於獲獎後，依下列事項辦理：

- 一、 將得獎作品之著作財產權讓與國立高雄餐旅大學，且不對國立高雄餐旅大學行使著作人格權。如未依此辦理，同意取消得獎資格。
- 二、 國立高雄餐旅大學擁有得獎作品之研究、攝影、宣傳、網頁製作、展覽、商品開發、出版以及出版品販售等權利，本人（團體）不得異議。
- 三、 本人保證確實擁有參賽作品著作財產權之權利，並擔保著作內容絕無侵害他人著作權或其他違法情事。若違反擔保責任，應自行負擔全部責任和賠償責任。

參賽人員簽名_____（簽章）

_____（簽章）

中華民國 103 年 月 日

設備器具及調味料清單

1. 競賽場地提供之器具數量

品名	數量	品名	數量
1.雙口瓦斯爐	1 組	10.漏杓	1 個
2.雙耳炒鍋	1 支	11.砧板	生食 1、熟食 1
3.單柄炒鍋	1 支	12.大鋼盆	2 個
4.不銹鋼蒸籠	1 組	13.配菜盤	6 個
5.漏盆	1 個	14.炒瓢	1 個
6.馬口碗	6 個	15.烘焙烤箱	需向大會登記
7.煎鏟	1 支	16.抹布	2 條
8.細目油網	1 支		

2. 公共調味料區

1.鹽	2.太白粉	3.糖	4.醋	5.白胡椒
6.麵粉	7.沙拉油			

備註:

參賽者如需其他調味料，請自備。