

2014[蕃天喜地·米飄香]創意廚藝賽

比賽簡章

指導單位：教育部

主辦單位：南榮科技大學

壹、活動目的：台南市有豐富的農漁特產，南榮科技大學所在的鹽水區及鄰近的後壁區以盛產蕃茄與稻米而遠近馳名，為行銷台南之在地文產並促使學生激發想像力，本活動由各高中職學校餐飲科系學生為參加對象，使用蕃茄與稻米為主題，展現參賽者之廚藝、巧思與創意，製作出優質飲食之蕃茄與米食料理，發掘料理之新秀。

貳、參加對象

- 一、高中職及專科在校學生，每隊 1 至 2 人。
- 二、比賽當日仍具在學身分之學生，並須提供有效之學生證。
- 三、報名資料與當日參賽人員不可異動。

參、競賽時間及地點

- 一、報名時間：即日起至 103 年 12 月 1 日(星期五)17:00 止，報名資料可親送或掛號寄出，以當日郵戳為憑。
- 二、決賽時間：103 年 12 月 11 日(星期四)。
- 三、決賽地點：南榮科技大學餐旅管理系 中餐廚藝教室

肆、比賽說明

- 一、比賽主題：競賽內容以「蕃天喜地·米飄香」創意料理為主題，運用台南在地食材，以稻米、蕃茄為主材料，搭配健康飲食概念烹調，製作主食與點心之料理各一道，主材料須於主食及點心作品中各佔 50% 以上。
- 二、初選以書面審查方式進行，選拔 12 隊進入決賽。
- 三、決賽：參賽者須於 3 小時內製作完成主食與點心各 5 人份(3 人份展示及 2 人份評審用)之料理作品，作品完成後於指定場地(作品展示檯 90cm×120cm)擺設展示。決賽之作品須與初選之作品 90%相似度，參賽者須自行在競賽時間內將完成之作品擺飾於展示台，以供評審評分，並供場內觀眾參觀。
- 四、由參賽隊伍自行準備所需材料。

五、評審辦法

- (一)、競賽作品在於表達食物之口味、作品外觀、衛生與創意並重。
所有作品上的裝飾品或雕刻品，都必須是可食用的，且禁止攜帶半成品，食材均須現場製作。
- (二)、評分標準：口感(30分)、創意(30分)、作品外觀與展示(20分)、衛生(20分)。
- (三)、評分方法：
- 1、總計全數評審成績，平均後得出參賽者作品成績。
 - 2、違規項目：
 - (1) 未依照報到時間內完成報到手續者，視為棄權。
 - (2) 逾時未完成作品，不予計分。
 - (3) 請工作人員幫忙製做之行為，作品不予計分。

六、決賽相關事務

(一)、比賽流程

時間 \ 項目、地點	103年12月11日 星期四 南榮科技大學 中餐廚藝教室	
08：50~09：20	報到、編號、著裝	調酒教室
09：20~10：00	開幕暨競賽規則講解	調酒教室 中餐廚藝教室
10：10~13：10	競賽時間(含場地整理/ 展臺布置)	中餐廚藝教室 調酒教室
13：30~15：00	評分/交流時間	評審室 調酒教室
15：00~16：00	頒獎	調酒教室

註：各參賽者請於 12:00 後~14:00，領取便當及用餐

(二)、比賽程序

- 1、參賽者請於時間內報到，並於決賽報到當日出示學生證，進行賽前準備及比賽材料檢查。
- 2、選手請依規定時間就會場聆聽評審說明比賽注意事項，遲到者將由平均分數中扣五分。
- 3、第一聲哨響，由評審宣佈比賽開始，並開始進行計時。

- 4、競賽結束前十分鐘，提示比賽結束時間。
- 5、第二聲哨響，由評審宣布比賽結束，逾時未完成的作品不予計分，並立即停止動作。
- 6、停止計時後，撤出選手自備用品。

(三)、競賽規則

- 1、參賽選手需自備競賽所需之個人刀具與工具、紙巾、衛生手套等入場。
- 2、參賽者須於規定時間3小時內完成作品(含場地整理)與展示檯布置，逾時不予計分。

七、其他說明

(一)、大會提供設備及調味料

設備			
品項	數量	品項	數量
雙口爐	1	電鍋	1
炒鍋(含鍋蓋)	2	夾子	1
平底鍋(附蓋)	1	漏杓	1
湯鍋(附蓋)	1	湯杓	1
蒸鍋(附蒸籠布)	1	小湯匙	2
打蛋器	1	飯杓	1
炒杓	1	砧板	2
鍋鏟	1	配菜盤	3
濾網	1	削皮刀	1
量杯	1	馬口碗	6
量匙	1	調味料用罐	1
鋼盆	2	垃圾桶/袋	1
調味料			
鹽	太白粉	醬油	香油
糖	沙拉油	米酒	白胡椒粉

- (二)、參賽者可視個別需求自備辛香料、特殊調味料、輔助工具、餐盤或盛裝容器或其他所需廚具等。
- (三)、會場所提供之用具與器材不得任意帶走及損壞，如有上述情事參照市價賠償。所有器具使用完畢後須清洗乾淨，物歸原位。
- (四)、參賽者製作料理過程必須注意餐飲衛生安全，避免食物中毒。

- (五)、參賽者須穿著正式廚師服裝，並符合會服裝儀容。
- (六)、活動過程將開放媒體採訪，但以不妨礙參賽者為原則。
- (七)、主辦單位基於宣傳推廣之需要使用其肖像，其著作版權屬於主辦單位所有，參賽者不得異議。
- (八)、主辦單位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。
- (九)、以上注意事項請參賽者務必遵守，倘若有違規或導致活動無法順利進行之事宜發生，主辦單位將視情況取消其參賽資格。
- (十)、本規章如有未盡事宜，得以隨時補充修正，並於活動當日或比賽前統一說明。

伍、獎項說明：

- 冠軍：一組，獎金 10,000 元，每人獎狀一只。
- 亞軍：一組，獎金 5,000 元，每人獎狀一只。
- 季軍：一組，獎金 4,000 元，每人獎狀一只。
- 優選：三組，獎金 3,000 元，每人獎狀一只。
- 佳作：六組，獎金 2,000 元，每人獎狀一只。

陸、報名方式

一、請先以 E-mail 方式將報名資料寄至活動小組(njhm@mail.nju.edu.tw)，再將報名資料掛號郵寄至「73746 臺南市鹽水區朝琴路 178 號南榮科技大學餐旅管理系 2014 蕃天喜地米飄香料理比賽收」。

二、繳交資料

- (一)、附件 1 報名表 1 份
- (二)、附件 2 配方表 1 份
- (三)、以上資料光碟 1 份

柒、重要訊息：

- 一、南榮科技大學主辦本比賽，需依個人資料保護法規定，取得並保管報名人員個人資料，在辦理比賽事務之目的下，進行處理、利用及授權查核。本校將善盡善良保管人之義務與責任，妥善保管個人資料，僅提供本比賽相關工作目的使用。凡報名本比賽者，即表示同意授權本校，得將自報名參加本比賽所取得之個人及其相關資料，運用於本比賽事務及行銷宣傳使用，並同意本校可提供其資料予比賽之相關單位。
- 二、凡報名表件寄出後，不得以任何理由要求更改報名組別、組員及各式資料內容。
- 三、各項證件、資料如有偽造、假借、不實、塗改等情事，一經查明，比

賽前取消比賽資格。如比賽結束始發覺者，除撤銷其得獎資格外，並要求賠償獎金 10 倍之賠償金，並公告取消其得獎資格。

四、不論是否參與決賽，報名時所繳交之表件一概不予退還，各項資料若有需要請自行影印留存。

五、凡報名者，視同同意本簡章之規定。

捌、經費

經費來源：智慧服務蜂炮鎮再現宜居新月津

玖、聯絡窗口

南榮科技大學餐旅管理系「2014 蕃天喜地米飄香料理比賽」活動小組

聯絡電話：06-6523111 分機 6102、6103

洽詢時間：週一至週五 8:00~12:00、13:30~17:00

電子信箱：njhm@mail.nju.edu.tw；co011@mail.nju.edu.tw

地址：73746 台南市鹽水區朝琴路 178 號，南榮科技大學餐旅管理系

附件一

2014 蕃天喜地米飄香創意廚藝賽報名表

編號 _____

參賽者姓名 1：	出生日期： 年 月 日	參賽者 1 黏貼一寸脫帽照片
校名：	聯絡電話：	
系科：		
通訊地址：		
E-mail：		
參賽者姓名 2：	出生日期： 年 月 日	參賽者 2 黏貼一寸脫帽照片
校名：	聯絡電話：	
系科：		
通訊地址：		
E-mail：		
指導老師：		電話：
參賽者1 學生證正面黏貼處	參賽者2 學生證正面黏貼處	

2014 蕃天喜地米飄香創意廚藝賽配方表

請填寫一人份之配方，2道菜餚須分別填寫配方表，此表可自行複印使用。

參賽者姓名：		編號_____
<input type="checkbox"/> 主食 <input type="checkbox"/> 點心 菜餚名稱：		
材料		製作過程
品項	數量	
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
調味料		創意與特色
品項	數量	
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
熱量		
照片黏貼處		

同意書

本人同意主辦單位對2014蕃天喜地米飄香創意廚藝賽中所使用的製作方式、名稱及所拍攝或錄影之影像照片擁有所有權，競賽作品之版權屬於主辦單位，沒有任何異議。

簽章_____

日期_____