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 | ☐高雄場(11/01)☐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 |  |
| 科系年級 |  | 科系年級 |  |
| 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** | ☐高雄場(11/01) ☐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** | ☐高雄場(11/01) ☐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** | ☐高雄場(11/01) ☐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** | ☐高雄場(11/01) ☐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** | ☐高雄場(11/01) ☐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：

1. 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。
2. 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。
3. 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**

附件4：器具單

**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 |

1. **公共調料區**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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。