**活動名稱：豆腐創意料理競賽**

˙**活動目的**：為配合本校舉辦豆腐文化節，推動豆腐美食，特舉辦豆腐創意料

理競賽，以達互相觀摩之成效。

˙**辦理單位**

**▓主辦單位**：台灣首府大學。

▓**承辦單位**：餐旅管理學系。

˙**比賽組別：**大專組與高中職組，凡事對豆腐創意料理有想法、有興趣者，皆可報名參加。

˙**比賽方式：**分二階段進行：

▓**第一階段：**參賽者2 人一組，以豬肉為主材料製作肉捲，及以豆腐發想一道美食菜餚，共計兩作品。請將參賽作品製作完成並拍攝成5X7 照片各乙張，並請以word 軟體詳細、準確地書寫菜餚材料、份量、作法、發想及檢附菜餚照片(如表格二、三)，製成光碟連同書面資料於以掛號寄至『台南市麻豆區南勢里168 號台灣首府大學餐旅系』；將選出大專12組、高中職12 組參加決賽。

▓**第二階段：**決賽當天在台灣首府大學實作教室現場比賽；各產生大專組、高中職組首獎(1名)、優等(1名)及佳作(3名)。

˙**評選方式**

**▓初賽評選：**由評審團依參賽者所設計之食譜內容及照片選出大專12組和高中職12組參加決賽。決賽名單將由承辦單位在競賽官網公告，並以書面通知參賽選手。

▓**決賽評選**

1. 集合報到後先進行30 分鐘展台佈置（120cm×120cm）。

2. 進入廚房**後進行2 小時的菜餚製作**，須完成：該組照片中兩道菜餚及現場指定材料所製作的菜餚一道各3 人份

3. **注意事項：**

(1)**材料準備：參賽選手須自己準備**所寄 ① 照片中菜餚之材料，生熟不拘，可攜入製成品，但必須完全符合菜單中所敘寫及照片中所呈現的材料，包括盤飾、菜餚樣式及擺放、餐盤。② 指定菜餚的材料由大會提供。

(2)**餐盤餐具：**請選手自己準備三道比賽菜餚的所有餐具（包括評審品嚐及展台呈現的餐盤）及桌面佈置物。

(3)**製作份量：每道菜均製作3 人份，其中1 人份將給評審品嚐，2 人份做為展示用。**

˙**評分標準：**口味40%、菜餚觀感(刀工、火候、外觀)30%、桌面整體佈置10%，理念說明（含菜餚設計、材料搭配說明及主題訴求符合度）10%、衛生及時間掌控10%。

˙**獎項：高中職組**，**首獎(1 名)**獎金新臺幣5000 元、獎狀乙紙， **優等(1 名)**獎金新臺幣3000元、獎狀乙紙； **佳作(3 名)**獎金新臺幣各1000 元、獎狀各乙紙；**大專組，首獎(1 名)**獎金新臺幣8000 元、獎狀乙紙， **優等(1 名)**獎金新臺幣5000 元、獎狀乙紙； **佳作(3 名)**獎金新臺幣各2000 元、獎狀各乙紙。

˙**活動日期**：104年3月25日(星期三)。

˙**活動地點**：本校(中餐教室)。

˙**公告網站**：台灣首府大學 餐旅系

˙**聯絡電話**：台灣首府大學餐旅管理學系06-5718888 轉770，聯絡人：**張芷榆**小姐。

**附件一、豆腐創意料理比賽報名表暨同意書**

**報名組別：□A大專組 □高中職組**

**組別編號(由主辦單位填寫)：**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 參賽者1.姓名 |  | 年齡 |  |
| 參賽者2.姓名 |  | 年齡 |  |
| 電話 |  | | |
| 通訊地址 |  | | |
| 學校名稱 |  | | |
| 組別 |  | | |
| 活動當天是否開車 | (安排停車位所需) | | |
| 本人同意參賽料理之食譜與相關照片等著作權須無條件同意授權予台灣首府大學餐旅系豆腐料理食譜及推廣宣傳使用。  同意者簽名 | | | |

**附件二、豆腐創意料理比賽料理內容填寫表**

**報名組別：□A大專組 □高中職組**

**組別編號(由主辦單位填寫)：**

1. 料理名稱：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 請填寫食材配方。
2. 料理名稱：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 請填寫食材配方。

參賽者姓名**：**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食材名稱 | | 數量單位公克(g) | 備註 |
| 1. | 例如:米 |  |  |
| 2. | 例如:蘆筍 |  |  |
| 3. |  |  |  |
| 4. |  |  |  |
| 5. |  |  |  |
| 7. |  |  |  |
| 8. |  |  |  |
| 9. |  |  |  |
| 10. |  |  |  |
| 11. |  |  |  |
| 12. |  |  |  |
| 13. |  |  |  |
| 14. |  |  |  |
| 15. |  |  |  |
| 16. |  |  |  |
| 17 |  |  |  |
| 18. |  |  |  |
| 19. |  |  |  |
| 20. |  |  |  |
| 21. |  |  |  |
| 22. |  |  |  |

**附件三、料理製作方法及貼上完成照片填寫表**

1. **料理名稱：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**參賽者姓名：**

|  |
| --- |
| 料理時間：  製作方法： |
| 附上完成之照片(做為第一階段評分) |

1. **料理名稱：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**參賽者姓名：**

|  |
| --- |
| 料理時間：  製作方法： |
| 附上完成之照片(做為第一階段評分) |