

## 競賽活動名稱：第一屆首府養生豆製品創意美味競賽

- **活動目的：**在華人的飲食文化中以豆類為主製品的餐食不勝枚舉，尤其在台灣堪稱為極具特色的美食文化之一。為因應世界養生潮流，本系在萬位國際餐飲集團的贊助下舉辦首屆養生豆製品創意美味競賽，期望透過本活動將養生豆製品與地方美食結合，建立現代時尚的豆類飲食，讓師生有機會深入了解養生豆製品烹調之歷史文化及烹煮藝術，同時可以將台灣的美食推廣於全世界。
- **辦理單位**
  - **主辦單位：**台灣首府大學餐旅管理學系
  - **贊助單位：**萬位國際餐飲集團(豆府花城)
  - **協辦單位：**台灣首府大學餐旅管理學系系學會  
台灣首府大學國際廚藝精英研習社
- **比賽日期：**106 年 11 月 30 日 ( 星期四 )
- **比賽地點：**台灣首府大學中餐教室
- **比賽主題：**參賽者請以 { 創意、美味 } 料理為主軸，結合當地有機豆類、豆腐製品食材設計 [ 開胃菜、主菜、點心 ]，共計三道作品
- **比賽組別：**高中職組與大專社會組競賽
- **參賽資格：**對料理有興趣者且具學籍證明之高中職及大專院校或社會人士，皆可報名參加，參賽選手 3 人一組，每人參賽以一組為限。
- **報名方式：**即日起至 106 年 11 月 3 日 ( 星期五 ) 24:00 前至本校餐旅系網頁 <http://hm.tsu.edu.tw/bin/home.php> 中最新消息中下載報名表，填妥完整報名表後 ( 表格

一~三)，以電子郵件方式寄至大會活動信箱，e-mail：[leo601216@tsu.edu.tw](mailto:leo601216@tsu.edu.tw)。

- 電子郵件標題請註明”養生豆製品創意美味競賽報名”，第一階段收件截止日 106 年 11 月 10 日 ( 星期五 ) 24:00。

- 比賽方式：分二階段進行：

■**第一階段**：參賽者請以 { 創意、美味 } 料理為主軸，結合當地有機豆類、豆腐製品食材設計 [ 開胃菜、主菜、點心 ]，共計三道作品。所有菜餚產品必須具備(出餐快速)、(親民平價)、(加工複製)、(健康養生)、(美味可口)、(視覺創意)、(輕食點心)這七大元素，賦予獨特而感人的產品價值。請將參賽作品製作完成後拍攝成 5X7 照片各乙張，並詳實書寫菜餚材料、份量、作法、發想，並檢附菜餚照片(如表格二、三)，將檔案儲存為 word 格式，大會將擇優選出大專社會組最多 24 組；高中職組最多 24 組參與決賽。

■**第二階段**：決賽當天在台灣首府大學中餐教室現場比賽，將各產生大專社會組、高中職組得獎之獎項如下。

第一名：現金 15000+個人獎牌一枚+個人獎狀乙紙

第二名：現金 12000+個人獎牌一枚+個人獎狀乙紙

第三名：現金 10000+個人獎牌一枚+個人獎狀乙紙

第四名~第五名：現金 5000+個人獎牌一枚+個人獎狀乙紙

第六名~第十名：現金 1000+個人獎狀乙紙

第十一名~第二十四名：為佳作個人獎狀乙紙

## ■ 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 24 組和高中職 24 組參加決賽，決賽名單將由主辦單位在餐旅系網頁公告，並以書面、連絡電話通知參賽選手。

■**初賽結果預計於 106 年 11 月 13 日(星期一) 17:00 以前公布。**

### ■**決賽評選**

1.比賽日期為 106 年 11 月 30 日 ( 星期四 )。

2.集合報到後先進行 30 分鐘展台佈置 ( 120cm×120cm )。

3.進入廚房後進行 **2 小時的菜餚製作**，須完成：該組照片中三道菜餚各 3 人份。

(選手須在現場完成)

#### 4.注意事項：

(1)參賽選手比賽及出席頒獎典禮須穿廚師制服，比賽時禁帶手錶、飾物及化妝、塗抹指甲油，不准吸煙及嚼檳榔且不得使用行動電話。

(2)材料準備：入選參賽選手每組補助材料費 600 元，須自己準備所寄照片中菜餚之材料。比賽食材皆可先行洗淨，但不得切割，允許賽前準備半成品例如(內餡、肉、魚漿、或醬汁)，其餘皆為原始狀態食材。菜餚內不要太多裝飾物，盡量以簡單樸素有產品價值為主。

(3)餐盤餐具：請選手自己準備比賽菜餚裝盤所需之餐具 ( 包括評審品嚐及說菜展台呈現的餐盤 ) 及桌面佈置物。

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

(5)每場賽程於拍攝及觀摩完畢，待大會通知後，由參賽選手自行撤場，大會不負責撤場及清洗工作，擅行撤場者及未完成撤場工作者，大會酌予扣分。

(6)所有材料由選手自行準備，主辦單位提供基本調味料(沙拉油 2L、鹽巴、米酒、醬油、白醋、太白粉、白胡椒粉、特砂糖、香油)，未提供之調味料請自行準備。

(7)特殊需求，需事前提出，依主辦單位能力所及提供服務，可能無法全部依需求提供。

#### ■ 評分標準：

製作評分取口感 30%、整體感(出品視覺) 10%，創意、創新 20%、菜餚設計(可具備前製加工、保存容易) 30%及現場出品可快速 10%。評審應依評分內容與標準給予每道成品分別評分與每組設計作品整體評分，並應詳列扣分原因。

#### ■ 獎項：

各大專社會組、高中職組均取第一名(1 名)獎金新臺幣 15000 元、個人獎牌一枚，個人獎狀乙紙；第二名(1 名)獎金新臺幣 12000 元、個人獎牌一枚、個人獎狀乙紙；第三名(1 名)獎金新臺幣 10000 元、個人獎牌一枚，個人獎狀乙紙；第四名~第五名(1 名) 獎金新臺幣 5000 元、個人獎牌一枚，個人獎狀乙紙；第六名~第十名(1 名) 獎金新臺幣 1000 元、個人獎狀乙紙；第十名~第二十四則為佳作組：個人獎狀乙紙，以上獎狀含該組指導老師。

- 本次競賽，主辦單位保留變更所有比賽規則之權利，若有未盡事宜，悉依主辦單位最後之公告為準。
- 公告網站：台灣首府大學餐旅管理學系 <http://hm.tsu.edu.tw/bin/home.php>
- 聯絡電話：台灣首府大學餐旅管理學系 06-5718888 轉 770，聯絡人：許煜忠老師。

附件一

## 首府養生豆製品創意美味競賽報名表暨同意書 (表格一)

報名組別：大專社會組    高中職組

組別編號(由主辦單位填寫)：

|  |           |        |  |
|--|-----------|--------|--|
| 參賽者 1.姓名   |           | 年級     |  |
| 參賽者 2.姓名   |           | 年級     |  |
| 參賽者 3.姓名   |           | 年級     |  |
| 學校名稱   |           |        |  |
| 主題名稱   |           |        |  |
| 連絡電話   |           | e-mail |  |
| 通訊地址   |           |        |  |
| 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萬位國際餐飲集團旗下(豆府花城)研發產品應用以及台灣首府大學餐旅系料理食譜及推廣宣傳使用。 |           |        |  |
| 同意者簽名：   |           |        |  |

## 首府養生豆製品創意美味競賽內容填寫表 (表格二)

報名組別：A 大專社會組    高中職組

組別編號(由主辦單位填寫)：

① 開胃菜名稱：\_\_\_\_\_ 請填寫食材配方。

② 主菜名稱：\_\_\_\_\_ 請填寫食材配方。

③ 點心名稱：\_\_\_\_\_ 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. |       |           |    |

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. |       |           |    |



## 料理製作方法及貼上完成照片填寫表 ( 表格三 )

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)

② 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)

③ 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)