

2018「澎湖高麗菜酸」全國料理廚藝競賽

一、活動主旨

名列世界最美麗海灣的澎湖，除了擁有壯麗的玄武岩、豐富多元的珊瑚礁海洋生態外，也因為特殊的海洋漁村文化，持續吸引著觀光遊客的流連造訪；其中，新鮮生猛、深具特色的澎湖海鮮料理，更是最令遊客難以忘懷的滋味。為期持續開發特色料理，厚植澎湖深度旅遊的資產，本校特以具備澎湖獨特風味的天然醃製發酵聖品——「澎湖高麗菜酸」為主要材料，舉辦特色料理廚藝競賽。希冀透過參賽選手的創意與發想，能讓澎湖傳統庶民食材，創造出全新的風貌與內涵。

二、辦理機關

指導單位：行政院農業委員會

主辦單位：國立澎湖科技大學澎湖學研究中心

贊助單位：沐聯構海灣建設開發公司-貳拾貳隱巷旅館

協辦單位：馬公市朝陽社區發展協會

三、參賽對象

依組別組隊參賽，每隊成員以多 3 名為限

競賽挑戰組：全國具備專業廚藝之人士

小試身手組：全國有興趣廚藝料理之人士

四、活動重要期程

1. 報名時間：即日起至 2018 年 9 月 17(一) 日止 (郵戳為憑)
2. 初賽審查時間：2018 年 9 月 20 日至 2018 年 9 月 21 日
(每組至多挑選 12 個隊伍進入複賽)
3. 複賽隊伍公告時間：2018 年 9 月 21 日 (五)
4. 比賽時間：2018 年 10 月 13 日(六)

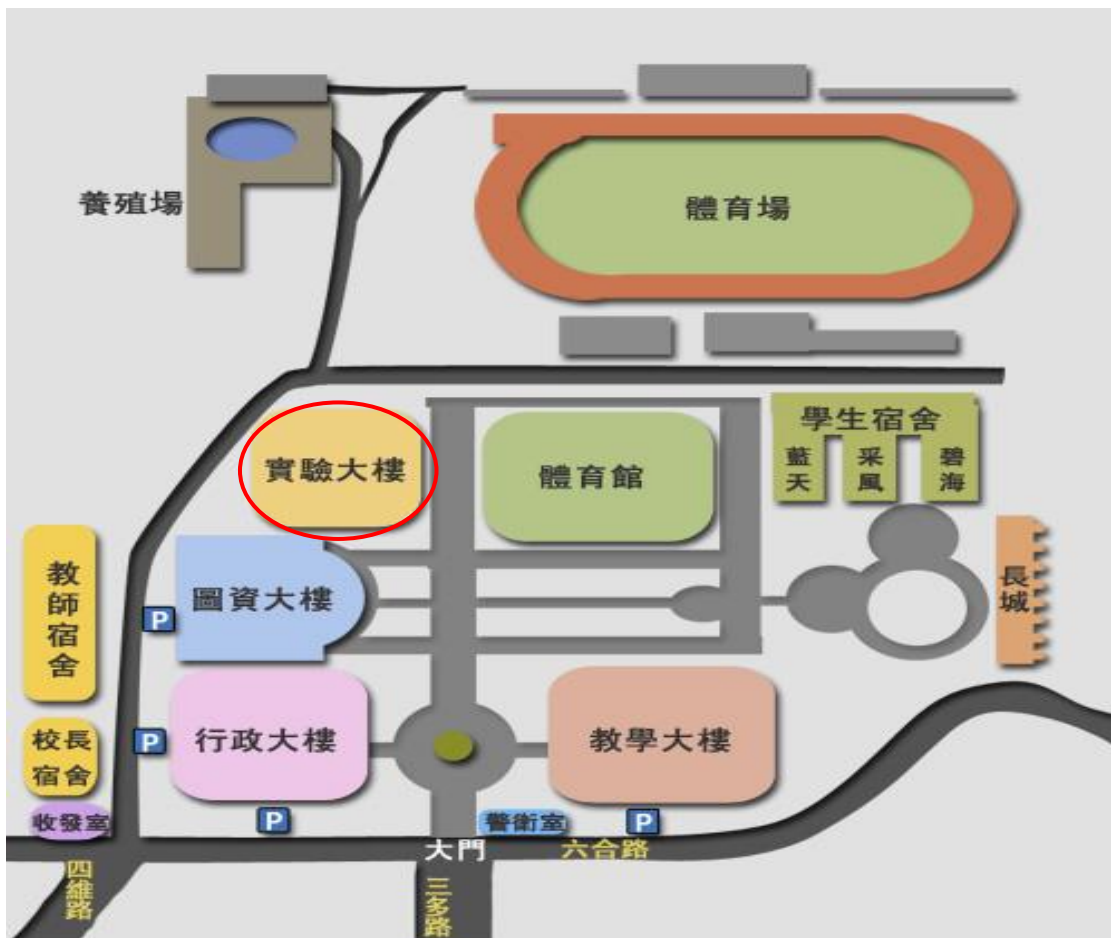
競賽時程表

上午場次：競賽挑戰組	活動流程
08:30~08:45	參賽隊伍報到
08:45~09:00	評審說明競賽規範
09:00~11:30	競賽
11:30~12:00	評審評分
12:00~12:30	貴賓致詞、頒獎
12:30~14:00	料理推廣品嚐會

下午場次：小試身手組	活動流程
13:00~13:15	參賽隊伍報到
13:15~13:30	評審說明競賽規範
13:30~16:00	競賽
16:00~17:00	評審評分、頒獎

五、比賽地點

國立澎湖科技大學 實驗大樓一樓廚藝教室(澎湖縣馬公市六合路 300 號)。



六、報名方式與聯絡電話

報名方式：請到本校網頁(<http://www.npu.edu.tw/home.asp>)，右下方「相關資訊」下方「校內活動報名系統」報名，並由參賽者填報下列資料，以親送、郵寄、或電子郵件(allbaby3420@gms.npu.edu.tw)方式繳交至：國立澎湖科技大學澎湖學研究中心(教學大樓 401 室)

「2018 澎湖高麗菜酸全國料理廚藝競賽」小組收：

1. 參賽報名表 (含身分證明文件影本) (附件一)。
2. 三道作品書面資料(附件二)。
3. 參賽切結書(附件三)。
4. 五百元保證金 (於複賽名單公布後，以親交或郵局現金袋方式寄送。)

※保證金將於參賽者出席完成比賽，並整理復原場地及設備，經主辦單位確認後歸還之)。

聯絡電話：06-9264115 轉 1030 趙小姐

七、比賽主題

參賽者需使用由主辦單位提供之「澎湖高麗菜酸」為主要食材，並搭配澎湖在地食材進行料理創作。創作之料理需達三道菜，並各烹調兩份，一份進行展示，一份供評審評分。大會提供每組參賽隊伍最高新台幣 700 元之材料費，購買比賽所需食材(發票或收據請開立抬頭「國立澎湖科技大學」，統一編號：77187931」，以便核銷；不符合者，需補正，否則不予補助)。

八、評分標準

澎湖高麗菜酸料理廚藝競賽初賽評分標準表(以書面審查)

評分項目	配分	說明
創意性	30	料理的原創性及價值
食譜書寫	20	食譜文字敘述是否通順
食材運用性	20	食材的挑選及使用性
成品整理性	30	成品整體顏色搭配及外觀

澎湖高麗菜酸料理廚藝競賽複賽評分標準表

評分項目	配分	說明
創意與實用	25	(1)刀工
		(2)創意低碳烹飪方法及技巧
		(3)原創性
		(4)成品的市場性
食材選擇與使用	10	(1)本地當令食材選用及選材搭配是否平衡
		(2)廚餘處理
外觀	15	(1)食材顏色搭配。
		(2)整體型態配置是否平衡。
衛生安全	10	個人衛生、場地清潔、製作過程均符合良好衛生
菜餚口感	40	菜餚調味、口感

九、實作比賽作業規定

1. 作業時間：

參賽者需於 150 分鐘內完成三道料理，逾時予以扣分(每 5 分鐘扣 2 分，不足 5 分鐘以 5 分鐘計，並採累計方式計算)。

2. 會場提供設施：

大會將提供快速爐灶兩口爐、砧板、蒸籠一組、小盤三個、扣碗一個、托盤、粗網、細網、鍋鏟、勺子、漏勺各一支、鋼盆兩個、配菜盤六個、洗碗精、保鮮膜各一式。

3. 基本調味(公用區)：

鹽、味精、太白粉、中筋麵粉、醬油、糖、黑醋、白醋、蕃茄醬、胡椒粉。

4. 高麗菜酸(900 克)。

5. 作品擺盤、展示相關規定：

- ✓ 作品需烹調 2 份；1 份於現場展示，1 份供評審試吃評分。
- ✓ 餐盤器具依參賽作品需要，可由選手自備或由主辦單位統一提供。
- ✓ 且盤內所陳內容，不得出現不可食用之裝飾物品。
- ✓ 參賽者得自備檯布設計整體造型。
- ✓ 另請參賽者製作食譜解說卡，放置於作品旁供評審委員參閱。

十、獎勵方式

競賽挑戰組

◇ 第一名	獎金 30,000 元	獎狀 一名
◇ 第二名	獎金 20,000 元	獎狀 一名
◇ 第三名	獎金 10,000 元	獎狀 一名
◇ 佳作	禮券 2,500 元	獎狀 五名

小試身手組

◇ 第一名	禮卷 6,000 元	獎狀 一名
◇ 第二名	禮卷 4,500 元	獎狀 一名
◇ 第三名	禮卷 3,000 元	獎狀 一名
◇ 佳作	禮卷 1,500 元	獎狀 三名

十一、其他比賽相關規定

1. 曾參加其他廚藝比賽之食譜、作品不得重複參賽，倘遭主辦單位發現，將撤銷資格並追回獎金(禮卷)與獎狀，智慧財產權等相關法律責任由參賽者自負。
2. 本活動之得獎作品，主辦與贊助單位有權保有比賽中所使用的料理烹飪方式，並進行烹調過程之錄影、拍照權利。
3. 參賽者請於比賽結束後徹底打掃工作環境，經現場協助人員確認後方可離場。
4. 所有原物料進場前，須經執行單位檢查驗證，與書審資料相符，並不得危害人體健康。
5. 比賽食材嚴禁攜帶半成品及複方醬料進入比賽場地，桌面展示擺盤裝飾品則不在此限。
6. 倘烹調原料需漲發、醃置、預熱加工，需在報名表格中的注意事項欄中加註，方可於賽前在場外準備。但其過程不得使用人工化學添加劑處理。
7. 競賽前 15 分鐘選手請就比賽烹飪位置，聆聽評審說明比賽注意事項。遲到者由總分數中扣 5 分。
8. 當日參賽選手若有任何疑問，評審委員有絕對裁決權。
9. 主辦單位概不負責保管比賽隊伍所攜帶之器具與個人之財物。
10. 參賽選手和菜餚需與報名表比賽相同，不得更換，否則以棄權論。
11. 參賽者繳交之相關資料，均不退件，請自行留底備份。
12. 請選手著自備之廚師帽與圍裙標準。
13. 本競賽若各組報名組數不足 6 組時，主辦單位得作調整，統一採競賽挑戰組作為競賽時程，參賽名次與獎勵亦同。