

2021 海峽兩岸美食競賽

一、大賽宗旨

加強海峽兩岸院校食品加工類專業技術技能及文化的交流與融通，深化相互瞭解與合作，增進兩岸學生在各自專業領域的探討和交流，增進彼此的文化認同和情感融合。

二、主辦單位：江蘇食品藥品職業技術學院

臺灣元培醫事科技大學

三、承辦單位：江蘇食品藥品職業技術學院食品學院

江蘇食品藥品職業技術學院酒店學院

臺灣元培醫事科技大學餐飲管理系

四、比賽主題與方式

此次大賽分設兩項賽事：烘焙創意大賽和廚藝創意大賽。烘焙創意大賽以“荷”為主要元素，廚藝創意大賽以“茶”為主題，將“荷”和“茶”元素分別融入烘焙和廚藝中。本次比賽提供學生展現無線創意的舞臺，推展健康烘焙和健康廚藝，來自各地的選手將使用代表其地區特色的荷葉和茶葉作為原材料製作成參賽作品，本次比賽不只是廚藝和烘焙技術的學習與交流，也將是一場廚藝和烘焙藝術的分享會。

(一) 烘焙組

此次競賽以“荷”為主要元素，每隊須製作至少兩款不同類型的常溫西式糕點，產品類型必須為常溫西式糕點，常溫下保質期至少三天，具體產品類別可以是西式蛋糕、蛋撻、泡芙、餅乾等，至少兩款產品，數量根據主題擺台自定。

產品大小、數量和尺寸自定，輔材料不限，但必須均可直接食用。產品做好後，按一定造型設計進行擺盤和擺台。

(二) 廚藝組

以茶膳為主題，將茶葉的元素融入廚藝中，製作出富有創意的產品，使產品具有健康價值。

參賽選手自備主要有：魚 1 條（約 1750 克隊）、雞脯肉（2 塊）、牛肉（600 克）、豬里脊肉（600 克）、基圍蝦（500 克）、茶葉（150 克）及特殊調味品熱品設計、準備完成等，並製作 2 道熱菜、1 道冷菜、1 道湯羹，將按照 6 人餐標，烹飪技法不限。每道美食必須將茶葉送入其中。請自行設計作品主題、介紹菜牌或背板。

五、參賽方式

本競賽方式採團體競賽，每組選手人數以 2 名為限。分初賽及決賽進行，初賽需入選方可獲得決賽資格。

(一)初賽

1. 初賽以書面方式進行，報名表如附件
2. 收件截止日期：2021 年 11 月 8 日（星期一），請以電子郵件方式寄送至 jaeljael@mail.ypu.edu.tw 元培醫事科技大學餐飲管理系 柯珞捷小姐收。
3. 初賽結果公布日期與方式：2021 年 11 月 15 日（星期一）以 E-mail 通知決賽入圍隊伍，並於本校餐飲管理系網頁公布，獲選進入決賽之組別。
4. 初賽評分標準：
 - a. 烘焙組
由主辦單位評審進行書面審查作業，依照下表進行評分。

評分項目	分值	評分細則
創意、商品價值	35	產品立意新穎、具有原創性， 產品日後推廣的可行性強、符合經濟效益和市場需求
外觀、擺台展示	30	份量大小合適，外觀造型符合美學要求， 產品擺台後能巧當體現主題立意
滋味與口感	15	原輔材料的運用能很好地展現符合主題的滋味及口感
衛生安全	20	製作過程的衛生及用料符合食品安全
合計	100	

作品書面審查結果依照參賽者總成績排序，選出前 4 名進入決賽。

b. 廚藝組

由主辦單位評審進行書面審查作業，依照下表進行評分。

評分項目	分值	評分細則
烹飪技能技法運用	35	烹法恰當，技法多樣，主輔料配比合理，調味得當，製作工藝富有創新性
創意與實用性	30	設計合理，技藝新穎，創意突出，適合推廣，實用性強
營養與衛生	15	營養搭配合理，操作和裝盤過程符合食品安全與衛生規範
成品形態與色澤搭配	20	裝盤自然，色彩搭配合理，造型美觀，盛裝器皿選用恰當，菜品裝飾得體、突出菜品主體
合計	100	

書面審查結果依照參賽隊伍總成績排序，選出前4名進入決賽。

(二)、決賽評審方式：

比賽採用“線上”、“線下”相結合，分設大陸賽區和臺灣賽區，大陸賽區比賽地點設在江蘇食品藥品職業技術學院，臺灣賽區各參賽隊線上參賽，每項比賽兩大賽區各有4支隊伍參與，即烘焙創意大賽4隊，廚藝創意大賽4隊，各參賽隊限2名成員，成員及比賽作品須與初賽相同。

1.決賽日期：2021年12月3日（星期五）

2.參賽隊伍：

大陸賽區	臺灣賽區
烘焙創意大賽	
參賽隊：4隊	參賽隊：4隊
廚藝創意大賽	
參賽隊：4隊	參賽隊：4隊

3. 決賽評審方式：

決賽當日，分兩組同時進行評審，由大陸與台灣各推派兩名評審進行評審。決賽隊伍透過 3-5 分鐘的錄像帶演示備餐過程，並在展現成品時以口頭說明並回應評審詢答，三項時間每隊總計不超過 15 分鐘，展演順序待定。屆時採用線上視訊平台 ZOOM 進行。

4、決賽評分標準

a. 烘焙創意大賽

評分項目	分值	評分細則
創意、商品價值	35	產品立意新穎、具有原創性， 產品日後推廣的可行性強、符合經濟效益和市場需求
外觀、擺台展示	30	份量大小合適，外觀造型符合美學要求， 產品擺台後能巧當體現主題立意
滋味與口感	15	原輔材料的運用能很好地展現符合主題的滋味及口感
衛生安全	20	製作過程的衛生及用料符合食品安全
合計	100	

b. 廚藝創意大賽

評分項目	分值	評分細則
烹飪技能技法運用	35	烹法恰當，技法多樣，主輔料配比合理，調味得當，製作工藝富有創新性
創意與實用性	30	設計合理，技藝新穎，創意突出，適合推廣，實用性強
營養與衛生	15	營養搭配合理，操作和裝盤過程符合食品安全與衛生規範
成品形態與色澤搭配	20	裝盤自然，色彩搭配合理，造型美觀，盛裝器皿選用恰當， 菜品裝飾得體、突出菜品主體
合計	100	

七、獎項設置

本次比賽各賽項分別設最佳團隊獎（1項）、養生滋補獎（2項）、創意無限獎（3項）、魅力顏值獎（2項），最佳團隊獎勵 2000 元或同等價值的獎品，其餘各項獎勵 1000 元獎金或同等價值的獎品，同時頒發相應的獲獎證書。

八、決賽日程

日期：2021 年 12 月 3 日（星期五）

時間	活動內容	地點
9:30-10:00	兩校校長開場致詞、 介紹評審	元培醫事科技大學 光宇藝術中心
10:00-12:00	決賽隊伍評比	元培醫事科技大學 圖書館多功能教室
12:00-13:00	休息時間	
13:00-13:30	評審討論	
13:30	公告得獎名單	
13:30-14:00	頒獎	
14:00-14:30	閉幕典禮	元培醫事科技大學 光宇藝術中心

九、報名表如附件

第三屆海峽兩岸食品加工技能(廚藝、烘焙)大賽報名表
 編號(執行單位填具)：

參賽組別	烘焙組 <input type="checkbox"/> 廚藝組 <input type="checkbox"/>
學校名稱(全名)	
科系名稱	
活動聯絡人手機	
活動聯絡人 E-mail	

參賽者 1			
姓名		性別	出生日期
			年 月 日
身份證 字號			
聯絡 地址	□□□		
電子 信箱			
聯絡 電話	()	手機	
身分證影本正面		身分證影本背面	
<p>□本人已熟讀競賽規則規章，不因個人未詳讀規則提出異議。(此項不勾選者，恕不接受報名)</p> <p>填表日期：_____年_____月_____日 選手簽名：_____</p>			

參賽者 2			
姓名		性別	出生日期
			年 月 日
身份證 字號			
聯絡 地址	□□□		
電子 信箱			
聯絡 電話	()	手機	
身分證影本正面		身分證影本背面	
<input type="checkbox"/> 本人已熟讀競賽規則規章，不因個人未詳讀規則提出異議。(此項不勾選者，恕不接受報名) 填表日期：_____年_____月_____日 選手簽名：_____			
指導老師			
任教單 位名稱			
姓名			
聯絡 地址	□□□		
電子 信箱			
聯絡 電話	()	手機	

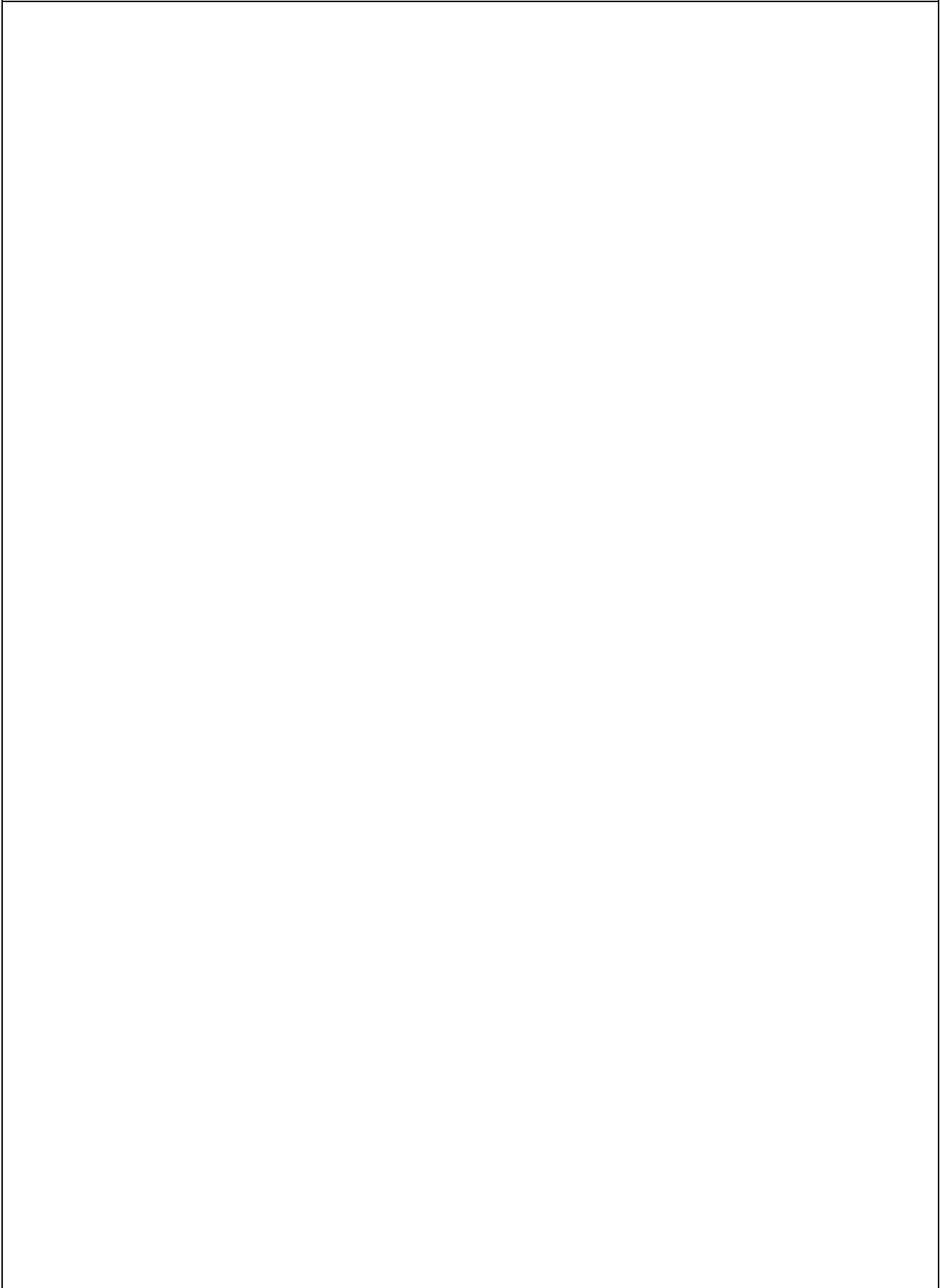
附表二：作品介紹

編號：_____ (執行單位填具)

作品名稱
作品介紹 (請將取材、作品創意及特色做介紹，最多 300 個字)
製作說明 (請將材料名稱(成份)與其重量(公克)跟製作步驟和方法說明清楚)

成品照片

(至少兩張以上，含正面照及剖面照)



作品名稱

作品介紹

(請將取材、作品創意及特色做介紹，最多 300 個字)

製作說明

(請將材料名稱(成份)與其重量(公克)跟製作步驟和方法說明清楚)

成品照片

(至少兩張以上，含正面照及剖面照)

(表格可自行延伸)

【備註】請填妥報名表：2021 海峽兩岸美食競賽，電子郵件寄元培醫事科技大學餐飲管理系 柯珞捷小姐收。請於送件後，務必來電確認已完成報名作業，請於 2021 年 11 月 8 日(星期一)前，以維護您參賽的權益。聯絡人：柯珞捷小姐、TEL：03-6102430、Email：jaeljael@mail.ypu.edu.tw。