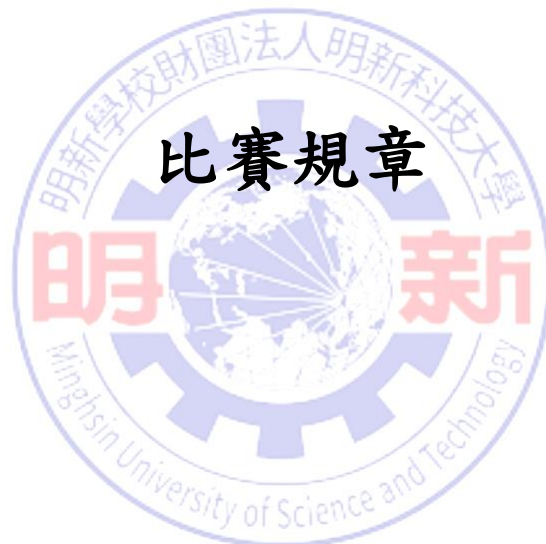



2020

新豐鄉 109 年度稻米產業文化暨花海地瓜節活動
明新第一屆國際廚藝模擬大賽



主辦單位： 新豐鄉公所 新豐鄉民代表會
主辦學校：明新科技大學
協辦單位：服務產業學院
旅館管理與廚藝創意系 廚藝研究社

中華民國 109 年 11 月 28 日

目錄

| | |
|------------|----|
| 一、宗旨： | 3 |
| 二、主辦單位： | 3 |
| 三、比賽日期： | 3 |
| 四、比賽地點： | 3 |
| 五、參賽資格： | 3 |
| 六、報名日期： | 3 |
| 七、報名方式： | 4 |
| 八、報名諮詢專線 | 4 |
| 九、競賽項目： | 4 |
| 十、競賽相關事務 | 4 |
| 十一、比賽規則 | 5 |
| 十二、評分標準 | 5 |
| 十三、提供食材之規格 | 6 |
| 十四、獎勵辦法 | 6 |
| 十五、比賽菜卡之說明 | 6 |
| 十六、活動流程表 | 7 |
| 十七、學校指引 | 8 |
| 附件 繳交資料 | |
| 附件一、報名參賽表 | 9 |
| 附件二、食譜表 | 11 |

一、宗旨：

新豐鄉是一個地方資源豐富的鄉鎮，為推廣新竹縣新豐鄉地方農特產品和美食，並提升台灣廚藝菁英的專業知識與技能，進而將在地農特產品地瓜結合國際廚藝大賽，藉由辦理競賽活動結合各地廚藝與美食相互交流機制，提升台灣菁英廚藝專業知識與技能，使用當地食材創新料理並以國際接軌為目標，發揚台灣在地食材。

二、指導單位：新豐鄉公所

主辦單位：新豐鄉公所，新豐鄉民代表會

承辦單位：明新科技大學 服務產業學院 旅館管理與廚藝創意系 廚藝研究社

三、比賽日期：109 年 11 月 28 日

四、比賽地點：明新科技大學立緒樓廚藝教室。

五、參賽資格：

年滿 16 歲至未滿 24 歲全國大專院校及高中職之在學學生。

六、報名日期：即日起至 109 年 11 月 23 日止。(郵寄掛號以當天郵戳為憑)

七、報名方式：

(一)各組參賽者郵寄資料應檢附如下：

1. 現場熱烹調項目：

A. 參賽報名表(如附件一)、選手證件影本粘貼頁(如附件一)。

2. 盤飾甜點項目：

A. 參賽報名表(如附件一)、選手證件影本粘貼頁(如附件一)。

(二)將【應檢附文件】整理完成裝入 A4 信封密封，並將繳件專用信封封面貼於信封上，於 109 年 11 月 23 日前掛號郵寄或親送報名(地址：新竹縣新豐鄉新興路一號 旅廚系辦收)並(註明參加 2020 新豐鄉 稻米產業文化暨花海地瓜節活動 明新第一屆國際廚藝模擬大賽)，也可 EMAIL 報名：ellsonmust@gmail.com。

(三)本次競賽採報名表收取優先順序入選名額，現場熱烹調項目學生共 42 組，盤飾甜點項目共 18 組，額滿後則不受理報名。

(四)寄送資料若有遺漏缺少任何一項者，則不予評分。參賽者無論入選與否，參賽檢附之資料不予退回，請參賽者自行備份。

(五)入圍選手將個別通知參賽者，並於將入圍名單公布於明新科技大學 旅廚系系網

(六)保證報名費：

新臺幣 500 元整(當天參賽後退回)。

郵局：中壢建國郵局 郵局代號：700

戶名：陳思宇 匯款帳號：02810013214394

八、報名諮詢專線：0933806622 陳思宇

九、競賽項目：

(一) 現場熱烹調：1. 西式雞肉主菜 2. 西式牛肉主菜 3. 義式燉飯

(二) 盤式甜點

十、競賽相關事務：

1. 不得攜帶半成品進場，也不可事先切割、烹飪，經發現將扣總分 5 分。
2. 菜餚預製作兩人份(位上)，一份供評審委員品嚐，一份為展示菜餚。
3. 參賽選手預自備擺盤餐盤，賽後自行取回。
4. 主辦單位僅提供(現場熱烹調組)一組四口爐、一水槽、一烘焙烤箱，公用冰箱，(盤式點心組)提備公用急速冷凍櫃、公用冰箱，其他項所需之食材、相關器具(特殊餐盤、鍋具等)及個人用具、刀具等由選手自備。
5. 參賽者預於比賽時間一小時前完成報到，核對個人資料，進行賽前準備及比賽材料檢查，並參加賽前說明會，遲到者將不得入場。
6. 第一聲哨響，由評審宣布比賽開始，並開始進行計時。
7. 比賽結束前三十分鐘、十分鐘，提示比賽結束時間。
8. 第二聲哨響，由評審宣布比賽結束，所有仍在進行製作的動作，未完成作品的選手，出餐延遲每一分鐘扣一分，逾時五分鐘者，則不予計分。
9. 比賽結束後，選手於十分鐘內進行清理，並撤出選手自備用品，未清潔完全者前置作業分數扣除五分。
10. (需自備廚師服、圍裙、高帽、黑色西裝褲、工作鞋，服裝不符規定者不得進場比賽)。
11. 採扣分制：評審檢視操作過程及完成後成品，予以給分。
12. 每組滿分 100 分。
13. 名次依照得分高低排列，同分以評審團討論，最後由評審長做決議，以成品口味、調味及衛生為最後標準。

十一、比賽規則

(一) 現場熱烹調主餐：

1. 現場熱烹調選手時間內需完成一道料理，料理方式不拘。
2. 入場前置時間為 10 分鐘，助手限一名。
3. 比賽時間為 60 分鐘，預完成一道主菜，包含成品製作、出菜、環境清潔復原，比賽開始後 50 分鐘可出菜。
4. 菜餚預製作兩人份(二盤)，一份供評審委員品嚐，一份為展示菜餚。
5. 主菜必預包含指定主材料以及醬汁、配菜、澱粉質(以地瓜為指定材料)，燉飯必須使用競賽提供指定比賽米為主要材料。
6. 兩份主菜兩個獨立的盤子呈現，並使用適當配菜及裝飾。
7. 比賽期間，工作台上必預放置食譜卡，供裁判參考。
8. 選手自備主菜盤，規格必預是 10 吋(直徑約 26CM)白色餐盤。
9. 主辦方提供地瓜，選手必預做為主要食材使用。

(二) 盤飾甜點：

1. 盤飾甜點需於2小時內現場製作完成：4盤盤式甜點(分2款，每款2盤)。
2. 甜點造型不拘(需將地瓜設為其中品項)，每盤限定一人份為宜，限制規格範圍內都可。
3. 進場時評審及現場人員需檢視選手之物料，不得攜帶半成品或成品參賽，大會有關將違規物品扣留，禁止選手攜入會場，待競賽完歸還。
4. 成品每款一盤供評審試吃，展示兩款不同盤式甜點須以自備之10吋盤子(約30公分)盛裝，並展示布置於大會提供60cm x 60cm展示平台評分，逾時予以扣分。

十二、評分標準：

(一) 現場熱烹調：

| | | | |
|-----|-----|------|-------|
| 創意 | 衛生 | 整體觀感 | 調味、口感 |
| 10% | 20% | 20% | 50% |

(二)：盤飾點心：

| | | | |
|-----|--------|-----------|--------|
| 主題性 | 創意/獨特性 | 藝術性/配色協調性 | 技巧性/口感 |
| 20% | 20% | 20% | 40% |

十三、提供食材之規格

(1)地瓜 200 克含以上 (2)雞胸肉 200 克含以上 (3)雞腿肉 200 克含以上(4)美國翼板牛排 300 克 (5)台灣米 300 克
依比賽項目提供。

十四、獎勵辦法：

大專組：

- (一) 各組最高分獲頒獎座、獎牌、獎狀、獎品各乙份。
- (二) 總分 90~100 分為金牌獎，獲頒獎牌、獎狀各乙份。
- (三) 總分 80~89 分為銀牌獎，獲頒獎牌、獎狀各乙份。
- (四) 總分 70~79 分為銅牌獎，獲頒獎牌、獎狀各乙份。
- (五) 總分 60~69 分為佳作，獲頒獎狀乙張。

高中職組：

- (一) 總分 90~100 分為金牌獎，獲頒獎牌、獎狀各乙份。
- (二) 總分 80~89 分為銀牌獎，獲頒獎牌、獎狀各乙份。
- (三) 總分 70~79 分為銅牌獎，獲頒獎牌、獎狀各乙份。
- (四) 總分 60~69 分為佳作，獲頒獎狀乙張。

十五、比賽菜卡之說明：

- (一)大小規定：長 13.5cm 寬 7cm
- (二)



參賽作品名稱：

中文

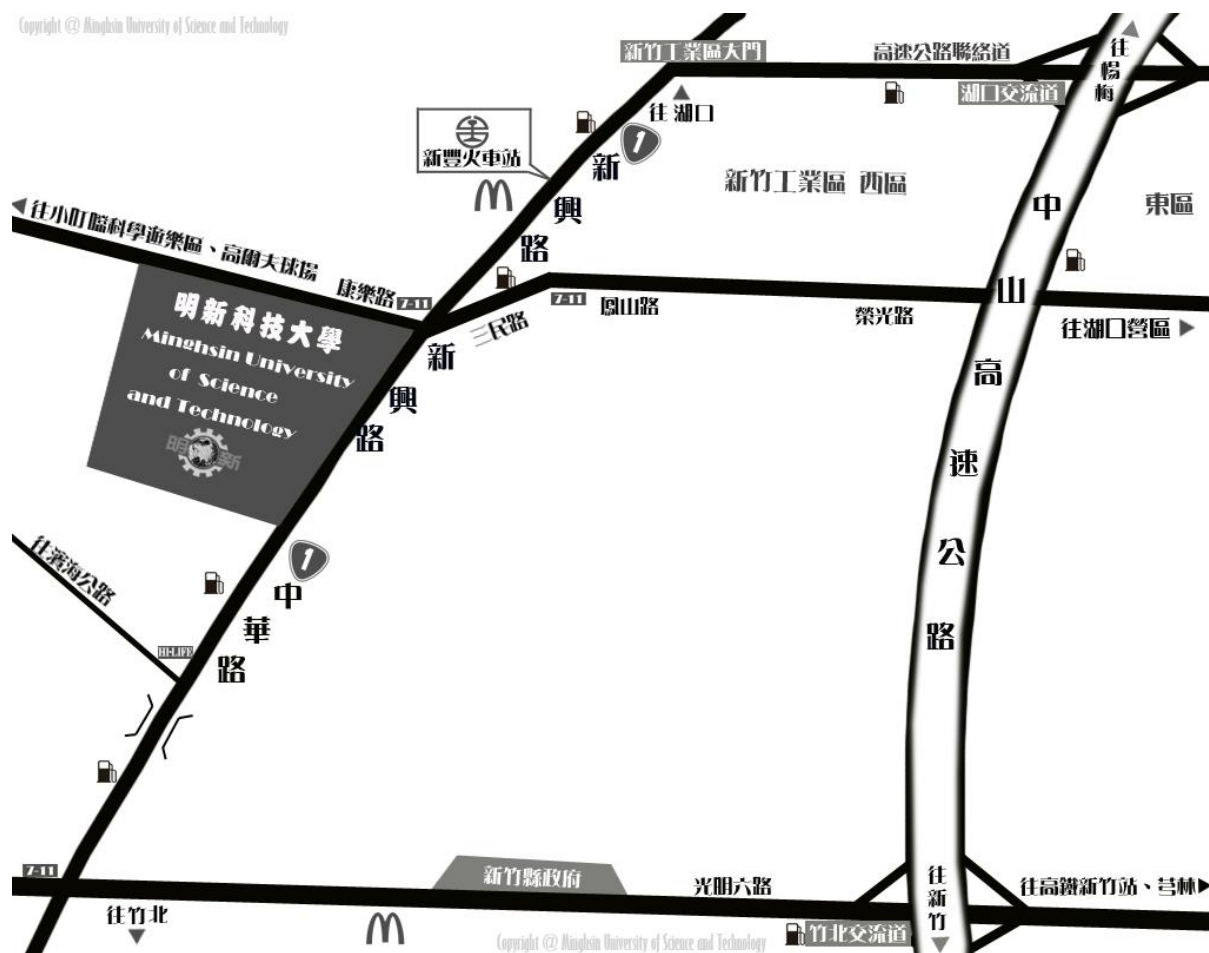
English

十六、活動流程表

| 活動時間 | 競賽項目 | 地點 | 備註 |
|-------------|------------|---------|----|
| 08:00~08:30 | 選手報到 | 立緒樓 1F | |
| 08:30~08:50 | 競賽規則說明 | 立緒樓 1F | |
| 08:50~09:00 | 選手場地佈置 | 立緒樓廚藝教室 | |
| 09:00~10:00 | 西式熱現烹(第一場) | 立緒樓廚藝教室 | |
| 10:00~10:10 | 選手退場 | | |
| 10:10~10:20 | 選手場地佈置 | | |
| 10:20~11:20 | 西式熱現烹(第二場) | | |
| 11:20~11:30 | 選手退場 | | |
| 11:30~11:40 | 選手場地佈置 | | |
| 11:40~12:40 | 西式熱現烹(第三場) | | |
| 12:40~12:50 | 選手退場 | | |
| 12:50~13:00 | 選手場地佈置 | | |
| 13:00~14:00 | 西式熱現烹(第四場) | | |
| 14:00~14:10 | 選手退場 | | |
| 14:10~14:20 | 選手場地佈置 | | |
| 14:20~15:20 | 西式熱現烹(第五場) | | |
| 15:20~15:30 | 選手退場 | | |
| 08:50~09:00 | 選手場地佈置 | 立緒樓廚藝教室 | |
| 09:00~11:00 | 盤飾點心(第一場) | | |
| 11:00~11:10 | 選手退場 | | |
| 11:10~11:20 | 選手場地佈置 | | |
| 11:20~13:20 | 盤飾點心(第二場) | | |
| 13:20~13:30 | 選手退場 | | |
| 13:30~13:40 | 選手場地佈置 | | |
| 13:40~15:40 | 盤飾點心(第三場) | | |
| 15:40~15:50 | 選手退場 | | |
| 16:00~17:00 | 頒獎典禮 | 立緒樓 1F | |

十七、指引：

Copyright © Minghsin University of Science and Technology



1. 中山高湖口交流道下(83.8 公里出口)，往湖口、新豐方向行駛，遇士林電機(丁字路口)右轉 400 公尺後，再左轉走新興路(省道台一線)，經新豐火車站約 900 公尺，抵達明新科技大學。
2. 中山高竹北交流道下(91.0 公里出口)，往竹北市區方向行駛，走光明六路，遇中華路(省道台一線)右轉往新豐方向，經竹北派出所後約 4 公里即可抵達明新科技大學。

大眾運輸工具：

1. 高鐵：可搭乘至新竹站後轉乘大眾運輸工具至本校。

- a. 搭乘電車，路線於六家車站轉乘電車至北新竹站換車至新豐火車站，出車站大門左轉，步行約 10 分鐘即可抵達本校
- b. 搭乘高鐵接駁車轉乘電車，路線為「高鐵-竹北火車站」，可於竹北火車站上車，至新豐火車站，出車站大門左轉，步行約 10 分鐘即可抵達本校。
- c. 搭乘快捷五號公車，行經校門口，可直達本校。

2. 火車

可搭電車至新豐火車站，出車站大門左轉，步行約 10 分鐘即可抵達本校。

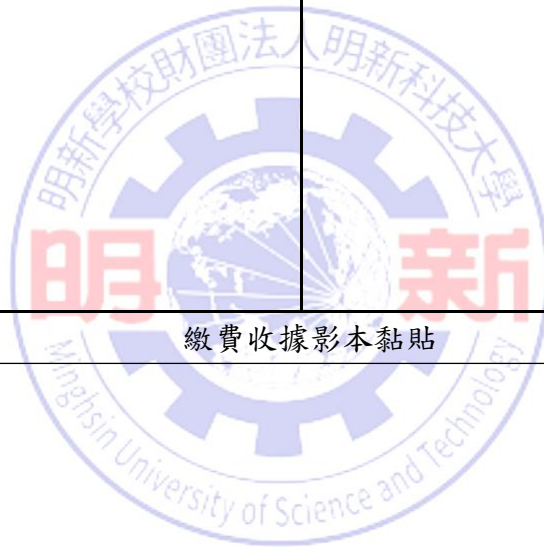
3. 巴士：可選擇搭乘新竹客運、中壢客運至本校。

- a. 搭乘新竹客運班車，路線可選擇「新竹-湖口」、「新竹-中壢(經新豐)」以及「新竹-新庄子(經新豐)」，於新竹、中壢火車站附近上車，明新科技大學下車。
- b. 搭乘中壢客運班車，路線為「中壢-新竹」，可於新竹、中壢火車站附近上車，明新科技大學下車。

附件一 參賽報名表(共兩頁)

| | | | |
|--------|---|---------|--|
| 姓名 | | 生日 | |
| 學校 | | 聯絡電話 | |
| 指導老師姓名 | | LINE ID | |
| 參賽項目 | <input type="checkbox"/> 現場熱烹調組 <input type="checkbox"/> 西式雞肉主菜 <input type="checkbox"/> 西式牛肉主菜 <input type="checkbox"/> 義式燉飯 <input type="checkbox"/> 盤飾點心 | | |
| 通訊地址 | <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> - <input type="text"/> <input type="text"/> 縣(市) 區(市鄉鎮) 里 路(街) 段 巷 弄 號 樓 | | |
| 參賽聲明 | <p>本人參加「2020 新豐鄉 稻米生產業文化暨花海地瓜節 明新第一屆國際廚藝模擬大賽」活動， 本人保證已確實了解活動簡章和公告之規定並同意遵守各項規定。</p> <p>1. 本人具結上述各項資料正確無誤，以及所參加比賽之作品系本人之原創著作，且不曾對外公開發表，如有不實願負全部之法律責任。</p> <p>2. 本人同意上述參賽作品之相關資料，無償提供主辦單位用於未來製作活動成果報告書、展示及未來集結成冊出版之使用。</p> <p>3. 本人同意本創意作品之相關內容授權主辦單位提供給相關單位(例如縣市政府)參考應用於地方發展上。</p> <p>聲明人：(簽名及蓋章)</p> <p style="text-align: right;">中華民國 109 年 月 日</p> | | |

| | |
|----------|----|
| 身份證件影本 | |
| 正面 | 反面 |
| | |
| 學生證 | |
| 正面 | 反面 |
| | |
| 繳費收據影本黏貼 | |
| | |



附件二 食譜表

| 菜餚名稱 _____ | | 學校名稱(單位) _____ | |
|----------------|------------|----------------|----------------|
| Recipe Name | | No. _____ | |
| 材料 Ingredients | | | 作法 Methods |
| | 中文 Chinese | 英文 English | 數量 Amount |
| 01 | | | |
| 02 | | | |
| 03 | | | |
| 04 | | | |
| 05 | | | |
| 06 | | | |
| 07 | | | |
| 08 | | | |
| 09 | | | |
| 10 | | | |
| 11 | | | |
| 12 | | | |
| 13 | | | |
| 調味料 Seasoning | | | 菜餚特色 Specialty |
| | 中文 Chinese | 英文 English | 數量 Amount |
| 01 | | | |
| 02 | | | |
| 03 | | | |
| 04 | | | |
| 05 | | | |
| 06 | | | |