

## 2021 第二屆國產雜糧創意廚藝競賽簡章

- 一、**活動目的:**臺灣目前市面上雜糧多數由國外進口，為了推廣國產雜糧作物，讓消費者認識其新鮮、優質且非基改等深具發展潛力的特性，農糧署積極推動大糧倉計畫，鼓勵消費者支持黃豆、黑豆、樹豆、紅豆、綠豆、薏苡、小麥、蕎麥、胡麻、高粱、臺灣藜（紅藜）、小米、落花生、甘藷、食用玉米等國產雜糧，更推動有機、產銷履歷驗證，提升消費者飲食安全。為了讓更多學生瞭解國產雜糧的特性，進而運用在餐點製作，因此舉辦創意廚藝競賽，期能為提升糧食自給率盡一份心力。
- 二、**主辦單位:**行政院農業委員會農糧署
- 三、**協辦單位:**國立高雄餐旅大學西餐廚藝系
- 四、**承辦單位:**有心事業股份有限公司
- 五、**贊助單位:**臺東縣農會、雲林縣虎尾鎮農會、臺南市西港區農會、高雄市大寮區農會、高雄市美濃區農會、屏東縣東港鎮農會、屏東縣農會、育健幸福企業社、大雅鬍鬚伯、可樂穀農場、宏捷食品有限公司、義大利奧利塔橄欖油
- 六、**參賽資格:**以 2 人為 1 組，成員須為全國餐飲相關科系(限高中職以上)之學生(限在校生，需有學生證)。
- 七、**競賽參加辦法:**
  - 分為初賽及決賽。
  - (一)初賽相關規定
    1. 參賽方式：以影片投稿。
    2. 影片內容：
      - (1) 以國產雜糧（大豆、落花生、甘藷、食用玉米、小麥、蕎麥、紅豆、綠豆、薏苡、胡麻、高粱、臺灣藜、小米、樹豆等）為主題設計西式菜單食譜，須包含兩道菜餚，一道主菜盤 一道甜點盤。國產雜糧需佔每道菜(主菜盤和甜點盤)的 50%(以重量計算)。
      - (2) 拍攝烹飪過程及講解設計理念(畫面須帶到參賽者本人)，剪輯成 8-10 分鐘的影片，並上傳至個人 Youtube 平台。
      - (3) 請務必填寫參賽切結書(附件一)、初賽報名表(附件二)，並將電子檔(切結書請簽名後拍照或掃描，簽名字樣須清楚)e-mail 至 [plan@withheart.com.tw](mailto:plan@withheart.com.tw)(國產雜糧推廣小組)，主旨請註明 2021 第二屆國產雜糧創意廚藝競賽+學校單位+參賽者姓名。
    3. 評分方式：菜色創新 25%、烹調技巧 25%、烹飪過程流暢度 15%、擺盤 25%、食譜 10%。
    4. 交件日期：110 年 10 月 01 日(星期五)晚上 12:00 截止。
    5. 結果公告：110 年 10 月 08 日(星期五)以 e-mail、LINE 社群通知，並同步公布於網站。
  - (二)決賽相關規定
    1. 參賽方式：現場實作。
    2. 日期：110 年 10 月 23 日(星期六)。
    3. 地點：國立高雄餐旅大學西餐廚藝系第一實習大樓二樓
    4. 注意事項：

- (1) 參賽選手須於競賽通知書內所通知之報到時間辦理報到，並攜帶【參賽報到通知單】及【身分證正本】、【學生證】，比賽開始但尚未完成報到、賽前準備與材料檢查程序者，視同棄權，不得入場進行比賽。
  - (2) 當日現場料理須與初賽影片內容相同（包括食材、烹飪過程、擺盤等）。
  - (3) 大會提供設備及器具如附件說明，其他菜餚食材、器皿及展示佈置所需之器具等由選手自行準備。比賽食材可賽前清潔，但一律以生的食材進場後，現場進行切割烹調。
  - (4) 比賽時間（包含菜餚烹調製作與展台佈置）共 2 小時。每道菜餚須製作 2 人份（2 份主菜、2 份甜點），每 1 人份以獨立盤皿盛裝。比賽時間終止需結束並停止動作，逾時未完成之作品，不予計分。
  - (5) 參賽選手須自備廚師服，比賽時穿著標準廚師制服且乾淨整齊。
  - (6) 參賽者完成之創意料理，無論是給予評審或展示用之創作，盤內所有陳列皆須可以食用（包含主菜、甜點 Plate dessert 裝飾、配料等）。
  - (7) 比賽當日在必要情況下主辦單位有權修改比賽相關規則，並由裁判長向參賽隊伍說明。
  - (8) 評審委員對當日比賽選手所提出之疑義有絕對裁決權。
  - (9) 主辦單位對於參賽選手所攜帶之器具與個人財務不負保管之責任。
  - (10) 主辦單位於比賽當日具有錄影與拍照權利。
5. 賽程(暫訂，主辦單位可視競賽當日情狀調整)

時間	競賽議程	辦理項目
08：00-09：00	報到及抽籤	賽前準備與材料檢查 (使用違禁品及非該參賽作品 所需材料者，不予計分)
09：00-09：30	開幕式	評審介紹與競賽規則說明
09：30-10：00	賽場環境認識及器具檢查	
10：00-12：00	現場比賽	於比賽時間內完成料理及擺盤
12：00-13：00	作品展示與評分	評審評分
13：00-14：00	頒獎典禮暨閉幕式	

附件、決賽大會提供設備及器具一覽表

品 項	數 量	備 註	品 項	數 量	備 註
湯鍋(加蓋)	1		四口爐	1	
塑膠砧板	4(4 色)		工作台	1	
烤箱上下火	1	單盤	水槽	1	
銅盆	1		垃圾桶	1	
配菜盤	3		刨刀	1	
鐵碗	3		刮鱗器	1	
剪刀	1		量匙	1	

肉鎚	1		開罐器	1	
大湯杓	1		點火槍	1	
漏杓	1		量杯	1	
炒菜鏟	1		小湯匙	1	
110V 電源	1		平底鍋	1	
			檯布	1	
*展示台*	60 cm*60 cm*1				
注意事項：					
1. 菜餚成品盤及評審品嚐盤一律由選手自備，大會不另外提供。					
2. 刀具一律由選手自備(如片刀及骨刀等等)。					
3. 若有疑問請洽諮詢專線 0982-304-193 白先生。					

#### 6. 評分方式

項目	分數比例	評分重點
烹調技巧	30%	菜餚與食材運用，國產雜糧需佔每道菜(主菜盤和甜點盤)的 50%以上
味道	30%	
創新	20%	
衛生安全	10%	依食品製作安全規則
展示台佈置	10%	桌卡、展示台、成品美感

#### 7. 獎勵辦法

名次	名額	獎勵
第一名	1 組	獎金 30,000 元、獎杯乙座、獎狀乙紙
第二名	1 組	獎金 20,000 元、獎杯乙座、獎狀乙紙
第三名	1 組	獎金 10,000 元、獎杯乙座、獎狀乙紙
優勝	3 組	獎狀乙紙

參加獎：每位參賽選手競賽證書乙紙

※比賽獲獎，依法需扣稅，依法扣除稅額後如以下：

第一名 實領：本國人 30,000-3,000 (本國人稅額 10%) =27,000，且開立扣繳憑單  
 外國人 30,000-6,000 (外國人稅額 20%) =24,000，且開立扣繳憑單

第二名 實領：本國人 20,000，且開立扣繳憑單  
 外國人 20,000-4,000 (外國人稅額 20%) =16,000，且開立扣繳憑單

第三名 實領：本國人 10,000，且開立扣繳憑單  
 外國人 10,000，且開立扣繳憑單

#### 八、其他事項：

(一) 主辦單位保有最終修改、變更、活動解釋及取消本活動之權利，若有相關異動將公告於網站，恕不另行通知。

- (二) 參賽作品其智慧財產權歸主辦單位所有，並同意主辦單位將參賽者參加「2021 第二屆國產雜糧創意廚藝競賽」活動之過程與作品，以紙本或電子形式儲存。
- (三) 凡報名參賽，即視同同意本競賽的各項內容及規定，若有未盡事宜，得由主辦單位隨時公布。
- (四) 競賽相關問題，請洽有心事業股份有限公司梁庭歡小姐04-22139276分機905。
- (五) 競賽相關訊息將公布於國立高雄餐旅大學西餐廚藝系官網  
(<https://wca.nkuht.edu.tw/p/404-1029-18791.php?Lang=zh-tw>)和「我愛國產雜糧」FB粉絲專頁(<https://www.facebook.com/2020itaiwan>)，競賽訊息以網站更新資訊為主。
- (六) 可加入本次競賽LINE群組獲取最新競賽訊息：<https://reurl.cc/yENoZq>

QR-CODE：

