

檔 號：STA0599
保存年限：3年

國立屏東科技大學 函

地址：912屏東縣內埔鄉老埤村
學府路1號
承辦人：賴顯松 教授
電話：08-7703202轉7103
傳真：08-7740310
電子信箱：ssl@mail.npust.edu.tw

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國101年3月20日

發文字號：屏科大農院字第1010500010號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：2012屏東石斑魚美食達人料理競賽辦法

(10105000101_0500010A00_ATTCH2.PDF，共1個電子檔案)

主旨：檢送「2012屏東石斑魚美食達人料理競賽辦法」乙份，請轉發所屬單位並鼓勵參加競賽，請 查照。

說明：

- 一、屏東縣政府為提供消費者兼具安全衛生與高品質之優質水產品，委託本校建立屏東優質水產品產地證明標章。為推廣屏東優質水產品標章及激發出更富創意的料理方法，特辦理本次競賽。
- 二、請於101年4月20日(星期五)前將報名資料寄至國立屏東科技大學管理學院(912屏東縣內埔鄉老埤村學府路一號)潘建良先生收。競賽辦法請逕自屏東科技大學(<http://www.npust.edu.tw>)網站首頁下載。
- 三、連絡人：行政事務請洽屏東科技大學潘建良先生，聯絡電話：(08)7703202轉7922；場地事務請洽東港海事水產職業學校蔡雪月老師或史淑穎主任，聯絡電話：(08) 833-3131轉552或551。

正本：公私立大專校院、全國公私立高中職校、全國各鄉鎮市農、漁會

副本：行政院農業委員會漁業署、屏東縣政府、國立東港高級海事水產職業學校、本校農學院

101/03/20
16:14:32

第2層決行



擬：公告周知、存

約用
助理員 陳芃韶

101.03.23

組長 劉光甫

第1頁 共1頁

教授兼學務長 李玉君

101.年 3.月 21日暨收文總字第 1010003233號



4447-6775

2012 屏東石斑魚美食達人料理競賽辦法

一、緣由

屏東縣為全國水產養殖發展重鎮，尤其石斑魚產量、產值冠全國，其肉質細緻，味道鮮美，適合家庭及喜慶宴席。屏東縣政府為提供消費者兼具安全衛生與高品質之優質水產品，特別建立屏東優質水產品產地證明標章。為推廣屏東優質水產品標章及激發出更富創意的料理方法，特辦理本次競賽。

二、指導單位:行政院農業委員會漁業署

主辦單位:屏東縣政府

承辦單位:國立屏東科技大學

協辦單位: 國立東港高級海事水產職業學校

三、參加對象：

社會組：全國滿 18 歲對創意美食料理有興趣的民眾。

學生組：全國高中職及大專校院學生。

四、設計內容：

(一)以屏東優質水產品為原料，融入健康、營養均衡、製作創意及美味為設計原則，其中石斑魚至少佔各道菜主食材 1/2 以上比例。

(二)設計 4 人份（成人）創意石斑魚料理。

(三)需詳述菜單材料、份量、製作方式，調味料亦須標示清楚。

五、競賽相關事項：

(一)競賽辦法及表格下載處：屏東科技大學(<http://www.npust.edu.tw>)

網站首頁。

(二)比賽方式：參賽者至多 3 人一組，分為初選及決賽。

(三)參賽方式：

1.初賽：

(1)參賽者需製備石斑魚創意菜餚並繳交 3 道 4 人份參賽食譜照片電子檔(存入光碟)或 4x6 吋照片，且書寫菜餚之製作過程、主材料、副材料、口味呈現及創意靈感來源等之書面資料及報名表。於 101 年 4 月 20 日前寄至國立屏東科技大學管理學院(912 屏東縣內埔鄉學府路一號)潘建良先生收，信封請註明：「2012 屏東石斑魚美食達人料理競賽」資料。

(2)資料因郵寄遺失、郵資不足、失竊或其他非主辦單位之原因造成參選作品遺失或損壞，主辦單位不承擔任何責任。並請參加者自行備份，所繳交資料及電子檔不予退還。

(3)初賽結果於 101 年 4 月 30 日(星期一)公佈於屏東科技大學網站首頁，並電話及 e-mail 通知。

2.決賽：

(1)決賽日期暫定於 101 年 5 月 18 日(星期五)。地點：國立東港高級海事水產職業學校(屏東縣東港鎮豐漁街 66 號)。

(2)參賽者需製備 5 人份石斑魚創意料理套餐(含三菜一湯，每道菜餚石斑魚均需至少佔各道菜主食材 1/2 以上比例)供為評審用。

(3)參賽者需自備比賽所需之材料(含盤飾、礦泉水及餐巾紙)及碗盤。主食材石斑魚及基本調味料由承辦單位於決賽當天提供。

(4)承辦單位補助每組 1,000 元材料費(須憑合格收據或發票核銷)。

(5)參賽者至多以 3 人一組，參加決賽者選手須與初賽人員相同，不得更換。且決賽之菜餚不得與初賽相同。

(6)參賽者應著符合中餐檢定要求之工作服(需著長褲、鞋襪、白色帽子及圍裙等)。

(7)參賽者可自備相關鍋具、刀具、碗盤及其他個人用具，惟需自行考量競賽試場設備之相容性。



3/7

- (8)參賽者需在規定時間(3 小時)內完成作品決賽，逾時不予計分。
- (9)參賽者可事先熬製高湯或調製醬料，惟食材均不得事先處理，不可使用加工品或半成品及已雕刻好的盤飾等。
- (10)菜餚（含盤飾）均為可食之天然食材，不得使用人工色素及化學添加物。
- (11)參賽者需製作菜餚之標準食譜，放置於作品左側。
- (12)參賽選手於報到時間內報到，驗明身份(請備身份證或駕照)、領取參賽證，並進行賽前準備及材料檢查。
- (13)比賽前評審員將說明比賽規則及注意事項（遲到者扣 5 分）。
- (14)比賽結束前 20 分鐘由評審提示時間。
- (15)比賽結束後停止進行工作，開始善後清潔（未清潔完全扣 5 分）。
- (16)由工作人員檢查完畢後，繳回參賽證，各組領取材料補助費。
- (17)承辦單位提供決賽之器具，如下：

名 稱	數 量	名 稱	數 量
快速爐	2 口	長竹筷	1 雙
單把炒鍋	2 個	削皮刀	1 支
蒸籠鍋	1 組	開罐器	1 支
鍋鏟	2 支	漏杓	1 支
湯杓	1 支	抹布	2 條
砧板（生熟各一）	2 塊	不銹鋼筷	5 雙
配菜盤	6 個	RO 水（或蒸餾水）	10 公升

- 3.主辦單位對比賽中拍攝或錄影之照片保留全部權利，且決賽得獎作品及其食譜說明得予拍攝編印石斑魚創意料理食譜、宣傳手冊或光碟等，並得公開發表、播出，以擴大推廣效果。每一作品均列入原作者姓名，惟著作財產權歸屬屏東縣政府所有，參賽者不得有異議。

六、評審及評分標準：

(一)由承辦單位邀請餐飲相關專家學者組成委員會，進行評審。

(二)評分標準：以衛生、創意、技巧、整體觀感等四項為評分標準：

1.創意及石斑魚元素之應用：40%。

2.技巧：含刀工、火候、調味，佔 20%。

3.衛生：20%

4.菜餚整體觀感：20%。

(三)評比結果當場公佈，並公告於屏東科技大學網站首頁。頒獎時間及地點另訂。

七、獎勵辦法：

分社會及學生二組競賽分別評比，獎勵方式如下：

第一名：一組，等同 10,000 元的獎品及獎狀。

第二名：一組，等同 8,000 元的獎品及獎狀。

第三名：一組，等同 5,000 元的獎品及獎狀。

佳作：二組，等同 3,000 元的獎品及獎狀。

參賽者應尊重評選委員專業評議，對評審結果不得有異議；獎項由評選會議視參賽者作品水準議定，必要時得以「從缺」或「調整名額」辦理，名額以不超過原獎勵總額為限。

八、決賽行程表(暫定)

活動主題	學生組/時間	社會組/時間
報到、編號、著裝	8:20~8:30	12:30~12:40
開幕典禮	8:30~8:40	-
競賽規則講解	8:40~8:50	12:40~12:50
成品製作	8:50~11:50	12:50~16:00
成品評審、計算成績、拍照	11:50~12:20	16:00~16:30

註：決賽行程得視入圍組數做調整。

九、活動聯絡窗口：

(一)行政事務：請洽國立屏東科技大學管理學院潘建良先生，聯絡地

址：屏東縣內埔鄉學府路 1 號，電話：(08)7703202 轉 7922。

e-mail：jlpan@mail.npust.edu.tw。

(二)場地事務：請洽國立東港高級海事水產職業學校蔡雪月老師或史

淑穎主任，聯絡地址：屏東縣東港鎮豐漁街 66 號，電話：(08)

833-3131 轉 552 或 551。e-mail：y0937311973@yahoo.com.tw。

十、主辦單位保留本辦法之解釋權，未規範部分主辦單位得補充之。



6/7

2012 屏東石斑魚美食達人料理競賽報名表

編號： (留白勿需填寫)

參賽者	姓 名	出生年月日	身份證字號	備註
個人參賽者---		年 月 日		
團體參賽者--- 代表人--- 共同作者 共同作者		年 月 日		除代表人外，其餘共同作者僅填姓名即可。
個人或團體參賽代表人				
服務機關/單位或 就讀學校/系科				
E-mail				
聯絡電話	(O)	(H)	(手機)	
聯絡地址				

本人切結報名資料與參賽作品全部屬實，無任何抄襲、不實或侵權之情事，若有上述情事，本人願擔負相關法律責任。若蒙獲獎，同意將作品著作權讓與屏東縣政府，並訂定著作財產權讓與契約書。

參賽者或團體參賽代表人簽名：_____ 日期：101 年 月 日