

檔 號: STA05 02
保存年限: 5年

義守大學 函

地址: 84001 高雄市大樹區學城
路1段1號

聯絡人: 顏姣如

聯絡電話: (07)6577711 轉3152

傳真電話: (07)657-7463

電子信箱: wendy@isu.edu.tw

受文者: 國立暨南國際大學

發文日期: 中華民國101年4月23日

發文字號: 義大廚藝字第1010004419號

速別: 普通件

密等及解密條件或保密期限:

附件: 如說明四 (台酒美食簡章004419.DOCX, 共1個電子檔案)

主旨: 檢送本校「台灣酒創意料理競賽」相關資料, 請惠予公告
並請 貴校學生踴躍報名參加, 請 查照。

說明:

- 一、競賽時間: 101年5月30日 (星期三)
- 二、競賽地點: 本校廚藝教室
- 三、報名日期: 即日起至100月5月11日止, 採網路報名。
- 四、隨函檢附報名表乙份, 競賽辦法請上本網頁

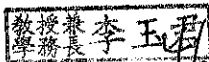
<http://www.ca.isu.edu.tw>。

正本: 公私立大專校院、全國高級中等學校

副本:

101/04/23 11:04:46 第二層決行

擬轉知本校觀光系
餐旅系參考並公告周知,
存。





台灣酒創意美食競賽活動簡章

一、宗旨

為推廣台灣酒美食，藉由台灣酒及台灣當地食材、調理與烹調方式，激發學生發揮創意，製備出具有創意的台灣酒美食。

二、競賽主題：台灣酒創意美食競賽

以台灣酒特有食材，製備出具有台灣特有風味、風格、文化之創意美食。

三、辦理單位

指導單位：台灣菸酒公司屏東酒場

主辦單位：義守大學觀光餐旅學院(廚藝學系、餐旅管理學系、觀光學系、休閒事業管理學系)。

承辦單位：義守大學廚藝學系及餐旅管理學系。

聯絡窗口：廚藝學系顏奴如助理(07-6577711 轉 3152)

四、參賽人員

1. 學生組：每組 2 人，高中職暨大專院校學生
2. 報名時須檢具相關證明文件。

五、比賽時間：民國 101 年 05 月 30 日 (三)

學生組： 08：30 進場檢閱

09：30~12：00 美食製作 (150 分鐘)

六、報名方式

1. 即日起至民國 101 年 05 月 11 日(星期五)截止
2. 報名相關資料請至 <http://www.ca.isu.edu.tw> 義守大學廚藝學系系網下載
3. 報名時需檢附資料如下：
 - (1) 報名表一份
 - (2) 著作財產權授權同意書
 - (3) 以上資料以 E-mail 或郵寄方式報名，
收件電子信箱：isudca@isu.edu.tw，
郵寄信箱：840 高雄市大樹區學城路一段 1 號 廚藝學系辦公室。
洽詢電話 07-6577711 轉 3152 顏奴如助理。
4. 各參賽者經主辦單位審核初選通過後，通知參加決賽。
5. 若參賽者需住宿，本校提供國際學舍 8 折優惠。

七、競賽方式

1. 食材：由主辦單位準備下列的食材，如下：

食材	數量	品名	數量
雞胸肉	2 份(每份 200 克)	台灣酒	於報名表中提出使用量
海鮮(魚)	2 條	鳳梨	1/4 個(每份 300 克)
豬里肌肉	2 份(每份 150 克)	薑、蔥、蒜、辣椒	薑 50g
			蔥 30g
			蒜 20g
			辣椒 10g

2. 其他食材：請自備

3. 台灣酒創意美食：於 150 分鐘內完成三道具具有台灣酒及台灣當季食材之創意美食，包括食材、烹調、調理、擺盤等創新。每道菜二份，一份供活動展示，另一份供評審評分。

4. 台灣酒創意美食展示：每一隊提供一張 60*180cm 展示桌，除了擺上 3 道菜之外，其餘桌面空間自行作創意裝飾。

5. 評審室評分：每一隊提供一張 60*180cm 展示桌，除了擺上 3 道菜之外，其餘桌面空間自行作創意裝飾，供評審評分。

6. 主辦單位提供之器具

教學用的沾板、中餐刀具、白色瓷盤 8 個等，其餘如下：

品名	數量	品名	數量
量杯	1	夾擊器	1
湯匙	6	不銹鋼碗	10
量匙	4	不銹鋼扣碗	2
剪刀	1	配置盤	8
刮鱗器	1	打蛋盆	3
湯杓	1	湯鍋	1
鍋鏟	2	湯鍋蓋	1
打蛋器	1	炒鍋蓋	1
不銹鋼筷	2	平底鍋	1
油漏	1	炒鍋	2
露杓	1	蒸籠	1
削皮刀	1		

*可自備其他餐具或器具

7. 主辦單位台灣菸酒屏東酒場提供五款酒（玉泉紹興酒、烏梅酒、米酒、玉

山白蘭地、玉山蘭姆酒)及下列調味料

食用油(大豆油)、鹽、糖(二砂)、黑胡椒粉、白胡椒粉、黑醋、白醋、料理米酒、醬油、豆瓣醬、麵粉;其他調味料請自備。

台灣酒品提供表

				
玉泉紹興酒	玉泉烏梅酒	紅標米酒	玉山台灣白蘭地	玉山蘭姆酒

八、競賽規則

1. 比賽場地在義守大學廚藝學系中餐及西餐烹調教室舉行。(報名可指定中餐或西餐教室)
2. 每次競賽時間均為 150 分鐘，必須於時間內完成 3 道菜(各 2 份)、評審區菜餚就定位、展示區擺盤佈置、爐具鍋具清洗等事宜。
3. 賽場進出規定：
 - (1) 參賽選手需持大會所配發之識別證進出比賽場地
 - (2) 參賽選手須著廚師工作服，比賽時禁止攜帶手錶、飾物、化妝、塗指甲油、吸煙、嚼檳榔與手機。
- 4.
5. 競賽程序規定：
 - (1) 選手請於規定時間內報到，進行賽前準備及材料檢查。
 - (2) 當日參賽隊伍需於參賽前 30 分鐘進入比賽指定場地，並參加「賽前說明會」。
 - (3) 指定鐘聲響，表示比賽開始，。
 - (4) 比賽結束前 10 分鐘，提示比賽結束時間。
 - (5) 指定鐘聲響，表示比賽結束，所有進行中製作之動作必須立刻停止，並立即清理比賽現場和撤出選手自備之所有用品。
6. 食材、餐盤及成品烹調規定：
 - (1) 為求公平性，自備材料則必須於報名表上載明，審核通過後方可

使用。

- (2) 比賽所用之菜卡，由主辦單位準備。參賽者須事先提供比賽菜名與簡介，於 05 月 20 日前 mail 至主辦單位。
- (3) 展台擺飾空間，於每場比賽開始前 60 分鐘由參賽選手自行佈置。每隊的展示台為 180x60cm。
- (4) 餐盤由參賽者準備，盛器不限制呈現方式，或也可使用主辦單位提供之白色瓷盤 6 個。

7. 台灣酒創意美食規定：

參賽者需等到活動結束後才可將自備餐器具或裝飾品取回。

8. 評分項目：

項次	評分項目	比重(%)
1	創意	50
2	口感	20
3	整體擺飾	20
4	衛生安全	10

9. 評審：邀請 3 位專業人士組成評審團，其中一位擔任評審長，遇有爭議時由評審長仲裁。

10. 成績

- (1) 冠軍一名：獎金 1500 元整，獎盃一座，獎狀一只。
- (2) 亞軍一名：獎金 1000 元整，獎盃一座，獎狀一只。
- (3) 季軍一名：獎金 500 元整，獎盃一座，獎狀一只。
- (4) 佳作六名：獎狀一只。
- (5) 未獲獎者：參加獎狀一只。

九、其他

1. 若有未盡事宜，得適時修改，並於活動當日，比賽前統一說明。
2. 若有參賽相關問題，
請洽詢「義守大學廚藝學系台灣酒創意美食競賽企劃組」。
電話：(07)6577711 #3152 傳真：(07)6577056
地址：840 高雄市大樹區學城路一段 1 號 廚藝學系。
3. 主辦單位保留隨時調整活動內容之權利，詳情請上網查詢
<http://www.ca.isu.edu.tw>，惟活動如有任何更改以網路公告為準。



台灣酒創意美食競賽報名表

參賽組別	學生組	參賽者編號	(主辦單位填寫)
學校名稱		隊名	
聯絡人		聯絡電話	住家： 手機：
指導老師		聯絡電話	
聯絡地址	□□□□□		
E-mail			
參賽人員	(1) 姓名_____；聯絡電話_____；身分證字號：_____		
	(2) 姓名_____；聯絡電話_____；身分證字號：_____		
榮譽事蹟			
比賽所需台灣酒	1. 台灣酒名：_____，量_____ 毫升。 2. 台灣酒名：_____，量_____ 毫升。 3. 台灣酒名：_____，量_____ 毫升。		
料理名稱/料理方法與特色	料理名稱： (1) _____ 材料： 台灣酒名：_____，量_____ 毫升。 料理方法： (2) _____ 材料： 台灣酒名：_____，量_____ 毫升。		

	料理方法： (3) _____ 材料： 台灣酒名： _____，量 _____ 毫升。 料理方法：
台灣酒創意美食 照片	
其他自備 食材申報	
備註：	※填妥報名表後，請備齊以下文件，於 101 年 05 月 11 日(星期五)24:00 前，以 E-mail 報名，收件電子信箱：isudca@isu.edu.tw。 郵寄：高雄市 84001 大樹區學城路一段 1 號 廚藝學系收 ☐報名表 1 份 ☐同意書 1 份



學生組 參賽者一	學生組 參賽者一
身分證影本 正面浮貼處	學生證影本 正面浮貼處
身分證影本 反面浮貼處	學生證影本 反面浮貼處
未檢付者視同資格不符	未檢付者視同資格不符

學生組參賽者二	學生組 參賽者二
身分證影本 正面浮貼處	學生證影本 正面浮貼處
身分證影本 反面浮貼處	學生證影本 反面浮貼處
未檢付者視同資格不符	未檢付者視同資格不符

台灣酒創意美食競賽

著作財產權授權同意書

一、 同意參賽內容：

1. 立書人(參賽代表人)同意【台灣酒創意美食創意競賽】及主辦、協辦、執行單位將下列著作(為促進學術知識傳播)發表於【台灣酒創意美食大展】相關之著作、網頁。
【著作/菜餚名稱】

所有參賽者之作品照片及食譜無償授權主辦、協辦、執行單位，供重製、出版、或於本活動相關之一切活動中發表；並擁有將該參賽作品編製成任何形式的專輯、宣傳品或食譜等權利，以做推廣或出版使用。

二、 著作權聲明：

本授權書為非專屬授權，立書人仍擁有上述授權著作之著作權。立書人擔保本著作係立書人之原創性著作，有權依本授權書內容進行各項授權，且未侵害任何第三人之智慧財產權，並同意其授權著作為無償授權。

代表人姓名：

身分證字號：

通訊電話：

電子信箱：

通訊地址：

立書人簽章：



中華民國 年 月 日

時間	項目	說明
競賽流程		
8:30-8:50	參賽者報到	參賽者到服務台報到、抽籤、領餐卷， 參賽者佈置展示台
8:50-9:00	參賽者抽籤	抽籤決定爐台位置，說明參賽注意事項
9:00-9:10	說明競賽規則	評審長現場說明
9:10-9:20	參賽者就定位	
9:20-9:30	參賽者檢查食材	評審現場檢查食材
9:30-12:00	競賽開始	準備二套，皆以展示方式呈現，一套置 於展示區，一套置於評審區，均須提供 180*60 展示桌供菜餚及特色展示（需佈 置）。
12:00-13:30	評審評分	
14:00-15:00	頒獎	

