

檔 號：5780589
保存年限：3

國立高雄餐旅大學 函

地址：81271 高雄市小港區松和路1號
傳 真：07-8061473
聯 絡 人：李淑華 07-8060505 #2361
電子郵件：shli0217@mail.nkuht.edu.tw

受文者：國立暨南國際大學

擬：陳閱後公告周知，文存。

發文日期：中華民國104年1月9日

發文字號：高餐大廚院字第1045000003號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：2015龜甲萬盃比賽學生組簡章.docx、邀請參賽信函.jpeg（2015龜甲萬盃比賽學生組簡章.DOCX、邀請參賽信函.JPEG，共2個電子檔案）

主旨：檢送本校廚藝學院辦理「2015第11屆龜甲萬盃國際料理比賽-學生組簡章」，請 貴單位惠予公告，並鼓勵所屬師生報名參加，請 查照。

說明：

- 一、經歷2014年食安事件，基於教育立場與龜甲萬優質廠商企業責任，辦理第11屆龜甲萬盃國際料理比賽，以「食材的尋根、天然的美味」開啟新思維，歡迎鼓勵所屬師生前來切磋交流。
- 二、學生組比賽報名截止日為104年3月31日，報名資料請同時郵寄及E-Mail方式，比賽邀請信函及學生組比賽簡章請詳閱附件。
- 三、相關事項請洽07-8060505轉2361李淑華小姐。

正本：公私立大專校院、各私立高級中學、各國立高級職業學校、各私立高級職業學校、各國立高級中學

副本：餐旅管理研究所、餐旅教育研究所、旅遊管理研究所、台灣飲食文化產業研究所、旅館管理系、餐飲管理系、西餐廚藝系、旅運管理系、航空暨運輸服務管理系、烘焙管理系、中餐廚藝系、餐旅暨會展行銷管理系、休閒暨遊憩管理系、應用英語系、應用日語系、餐飲廚藝科、餐飲創新研發碩士學位學程、國際觀光學士學位學程、國際廚藝學士學位學程、運輸與休閒服務規劃碩士學位學程、餐旅學院、觀光學院、廚藝學院、國際學院

代為
決行



學生事務處

1/9

104/04/12
10:58:38

第二層決行

裝



訂

線

RECEIVED

**統萬（股）公司委託高雄餐旅大學辦理—
2015 第十一屆龜甲萬盃國際料理比賽-學生組
~食材的尋根、天然的美味~**

歷經 2014 年層出不窮的食安事件，多年塑造的台灣美食品牌形象盡毀於前，相信凡我國人皆有此感，基於教育的立場與龜甲萬優質廠商的企業責任，我們共同延續十年經營而立的廚藝競賽平台，希望喚起教育界及餐飲業界的廚藝人員能秉持入行的「初心」，一個熱血、單純的心志，教導我們的下一代正確的價值觀，廚師們做出美好的食物給予人們幸福的滋味。

決賽日期：104 年 4 月 11 日（週六）。

比賽地點：高雄餐旅大學第二實習大樓。

比賽方式：依學生身分區分為高中高職學生組或大專校院以上學生組。

第一階段：參賽者 2 人一組(須同為高中高職身分或同為大專以上學生身分)，以雞肉為主材料，製作傳統的菜餚和一道創意菜共兩個作品，將比賽的菜餚製作，拍成 5X7 照片，照片中要同時呈現菜餚內所使用的龜甲萬產品，並請詳細書寫製作者對主材料雞肉的認知和選擇標準(請參照附件表格所提示)及製作理念，書面資料於 104 年 3 月 31 日(週二)前以掛號寄至『高雄市小港區松和路一號 高雄餐旅大學學院廚藝學院 李淑華小姐收』；同時將 word 檔 e-mail 到 shli0217@mail.nkuht.edu.tw，兩者皆備始完成投件程序。將選出高中高職學生組 24 組，及大專以上校院學生組 12 組，參加決賽。

第二階段：4 月 11 日（週六）上午 8：00 起在高雄餐旅大學現場比賽，產生高中高職學生組前 3 名及 6 組佳作。大專以上校院學生組前 3 名及 3 組佳作。

評選方式：

一、初賽評選方式：學生參賽作品區別為高中高職組或大專以上校院學生組，由評審團依參賽者所撰寫之內容及照片選出高中高職學生組 24 組作品及大專校院學生組 12 組參加決賽。

二、決賽評選：

學生組：(一) 集合報到後先進行 10 分鐘評審說明。

(二) 進入廚房後於 70 分鐘內完成：1 該組照片中兩道菜餚各 3 人份送至評審室評分。中場休息 15 分鐘後，再進行 70 分鐘第三道 2 指定菜餚的製作。

注意事項：

一、材料準備：參賽選手須自己準備所寄 1 照片中菜餚之材料，生熟不拘，可攜入製成品，但必須完全符合菜單中所敘寫及照片中所呈現的材料，包括盤飾、菜餚樣式及擺放。2 指定菜餚的材料由大會提供。

二、餐盤準備：請選手自己準備三道比賽菜餚的所有餐盤。

三、製作份量：每道菜均製作 3 人份。

評分標準：

一、口味 30%

二、菜餚觀感(刀工、火候、外觀)30%

三、衛生烹調 20%，評審將全程觀察紀錄選手製作過程的操作習慣，衛生安全操作的落實程度予以評分。

四、表單中所要求之理念說明(含對材料的認知說明、選擇來源及菜餚設計、材料搭配說明及主題訴求符合度)20%。此部分為新增之重要評分項目，請輔導老師能強化選手在食材方面的知識與文化了解。

比賽獎金：

一、高中高職學生組：第一名：獎金 4 萬元及獎狀、獎品

第二名：獎金 3 萬元及獎狀、獎品

第三名：獎金 2 萬元及獎狀、獎品

佳作 6 組：獎金 4 仟元及獎狀、獎品

入選獎：醬油禮盒及獎狀一份

指導老師受贈感謝狀乙紙。

二、大專校院學生組：第一名：獎金 4 萬元及獎狀、獎品

第二名：獎金 3 萬元及獎狀、獎品

第三名：獎金 2 萬元及獎狀、獎品

佳作 3 組：獎金 4 仟元及獎狀、獎品

入選獎：醬油禮盒及獎狀一份

指導老師受贈感謝狀乙紙。

※ 獎金須先扣除 10%稅金（前 3 名另扣二代健保 2%），決賽作品之版權歸統萬公司所有。

2015 第十一屆龜甲萬盃國際料理大賽一報名表 (1)

參加組別	☐ 社會組	服務單位		單位地址		
				市(縣) 區 (街)路 巷 弄 號之		
	☐ 學生組	學校/科系年級		學校地址		
通訊地址 (資料通知處)		市(縣) (村)區 (街)路 巷 弄 號之				
指導老師	姓名		手機		E-mail	
	姓名		手機		E-mail	
參賽者 (1)	姓名		出生年月日		手機	E-mail
參賽者 (2)	姓名		出生年月日		手機	E-mail
備註	本比賽第一階段繳交檢附文件資料如下： 1.報名表(1) 一份 2.菜餚表格 (2~3) (學生組二份菜單、社會組二份菜單) ※以上三表請 mail 到 shli0217@mail.nkuht.edu.tw 並列印書面資料 郵寄至 81271 高雄市小港區松和路一號廚藝學院李淑華小姐收 ※兩者皆備始完成投件程序 3.學生組報名、書面等資料請於 104 年 3 月 31 日前完成郵寄及 email					

2015 第十一屆龜甲萬盃國際料理大賽－傳統菜餚表格 (2-1)

參加組別: ☐ 社會組 ☐ 學生組 單位(學校)名稱: _____			
參賽者 1 姓名		參賽者 2 姓名	
主材料：雞肉			
(一)傳統菜餚名稱：			
主材料來源、生長歷程、特性及相關資料的說明(請盡量詳實、完整)300-500 字			
菜餚特色及內涵說明			
傳統菜餚作品圖片			
菜餚照片浮貼處			

2015 第十一屆龜甲萬盃國際料理大賽—傳統菜餚表格 (2-2)

參加組別：☐社會組 ☐學生組 單位(學校)名稱：_____

參賽者 1 姓名

參賽者 2 姓名

主材料：雞肉

(一)傳統菜餚名稱：

材 料	數量／單位	材 料	數量／單位	材 料	數量／單位
調味料	數量／單位	調味料	數量／單位	調味料	數量／單位

製作過程

2015 第十一屆龜甲萬盃國際料理大賽－創意菜餚表格 (3)

參加組別: ☐ 社會組 ☐ 學生組 單位(學校)名稱: _____					
參賽者 1 姓名		參賽者 2 姓名			
主材料: 雞肉					
(二) 創意菜餚名稱:					
菜餚設計理念與特色(請盡量詳實、完整)300-500字					
材 料	數量/單位	材 料	數量/單位	材 料	數量/單位
調味料	數量/單位	調味料	數量/單位	調味料	數量/單位
製作過程			創意菜餚作品圖片		
			菜餚照片浮貼處		