

檔 號：STA0502
保存年限：5

廣亞學校財團法人育達科技大學 函

地址：苗栗縣造橋鄉談文村學府路168號
聯絡人：杜佳靜
電子信箱：lisa@webmail.ydu.edu.tw
聯絡電話：(037)651188
傳真電話：(037)651201

第二層決行

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國104年3月12日

擬：陳閱後公告周知，文存。

發文字號：育亞(餐旅)字第1040001846號

陳建勝 104.03.23

速別：普通件

副教授兼學務處課外活動組組長 蕭婉蓉 (104.3.7)

學務處 侯東成 秘書 104.3.24

教授兼 吳明烈 學生事務處 104.3.24

代為 決行

密等及解密條件或保密期限：

附件：在地美食競賽簡章(休創週_在地美食競賽簡章.DOC，共1個電子檔案)

主旨：檢送本校餐旅經營系舉辦「2015年苗栗在地食材健康烹飪競賽」，敬請惠予公告並鼓勵 貴校相關科師生踴躍參加，請 查照。

說明：

- 一、初賽於104年3月27日(星期五)前以掛號寄至『361苗栗縣造橋鄉談文村學府路168號 育達科技大學餐旅經營系陳慶麟老師收』。
- 二、決賽比賽日期：104年4月17日(星期五)。
- 三、比賽地點：育達科技大學中西餐廚藝教室。
- 四、隨函檢附競賽簡章乙份。

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

副本：本校餐旅經營系、休閒創意學院

104/03/12
15:15:44

校長 陳建勝

104年3月12日暨收文總字第(040002897)號



學生事務處

1/4

2015 年苗栗在地食材健康烹飪競賽

競賽活動簡章

主辦單位：苗栗縣政府

指導單位：苗栗縣政府 農業處

承辦單位：育達科技大學

休閒管理學院

餐旅經營系

中華民國一百零四年三月二日



【2015年苗栗在地健康美食烹飪競賽】計畫書

一、活動名稱：

2015年苗栗在地健康美食烹飪競賽

二、活動構想：

每個人生活中離不開飲食，同時享受飲食所帶來的幸福感受。近年來台灣食安問題層出不窮，對於過去「吃飯皇帝大」的世代，僅能有些許的懷念。

本次活動以地方食材規劃烹飪競賽，希望將環保及綠色生活概念融入日常飲食當中，引導青年學子選擇低碳食物里程(例如：如何充分利用當季、當地盛產蔬果，以減少對於環境的破壞與汙染)，讓學生了解生活不一定需要破壞環境，對保護地球盡一份心力。

苗栗好山好水好生活，本縣之無毒農產暨觀光果園更是全國聞名，為展現苗栗在地美食特色，藉由競賽方式，讓青年學子藉此活動，學習並培養綠色生活概念，從中去發現更多的環保概念及認識更多台灣的農特產品，藉此機會切磋研習廚藝技術，希望能更進一步的研發出創意餐點，以期不浪費社會資源及破壞自然環境為前提，讓苗栗美食特色和觀光資源能被推廣出去。並且藉由此活動交流平台，學習其他參賽者之優點，改善自身缺點，進而充實自我飲食內涵、增進自我飲食文化。

並且希望藉由此活動能夠提升青年學子對環境保護的素養，做到降低環境的污染、減少環境的破壞，台灣未來的餐飲環境，落實環境保護的政策。

四、參加對象：

(一) 參加對象：全國科技大學、技術學院及專科學校、高中職之學生以及對南瓜料理有興趣之社會人士。

(二) 以組為單位參加，每組人數以三人為上限(每人限參賽一組)。

五、競賽方式：

(一) 分為初賽及複賽，初賽時須繳交報名表及聲明書(附一)、學生證影本粘貼頁(附二)、標準食譜書面資料、word及ppt電子檔(需以光碟燒錄)各一份，於報名時間內(以郵戳日期為憑)寄至苗栗縣造橋鄉談文村學府路168號育達科技大學餐旅經營系收(註明參加在地食材健康烹飪競賽活動)；複賽時須至會場進行現場烹飪。

- (二) 比賽材料為苗栗在地食材南瓜，由參賽隊伍自由創作兩道料理，料理內容以必須能呈現食材特色為原則。
- (三) 呈現方式：每道菜餚分兩盤，一盤為靜態展示用，一盤由評審評分用。

六、活動時間：

- (一) 報名日期：於 104 年 3 月 27 日前寄出參賽資料及參賽作品
- 3 月 27 日為報名截止日期，郵寄資料將以郵戳日期做為篩選
- (二) 初賽書審日期：自 104 年 3 月 30 日至 104 年 4 月 3 日
- 將各個參賽者之標準食譜製作資料給評審評分
- (三) 104 年 4 月 8 日將入圍決賽者公告於網站
- 網址: <http://www.hm.ydu.edu.tw/hosp2/index.html>
- (四) 決賽現場烹飪比賽日期:104 年 4 月 17 日
- 當日參賽者必須穿著乾淨廚師服、長褲、密合式安全鞋、廚師帽與圍裙，長髮者必須穿戴髮網。
- (五) 決賽地點：育達科技大學 綜合大樓 B1 中西餐廚藝教室（苗栗縣造橋鄉談文村學府路 168 號）

七、程序安排：

- (一) 報名方式：參賽者將參加初賽之菜餚製作報告內容，在報名日期內，以郵寄方式寄至苗栗縣造橋鄉談文村學府路 168 號餐旅經營系(註明參加在地食材健康烹飪競賽活動活動)，最晚於 104 年 3 月 27 日寄送，屆時將以郵戳為憑
- 郵寄內容：
1. 參賽者報名表及聲明書一張（如附錄一）
 2. 學生證影本粘貼頁（如附錄二）
 3. 菜餚製程表（如附錄三）word 及 ppt 電子檔一份，燒錄成光碟。
 4. 授權書書面資料（如附錄四）
- 若寄送內容缺一則不予評分
 - 不論是否入選，參賽資料不予退回，請參賽者自行備份。
- (二) 初賽（第一階段）：書面資料審查（將選出十二組進入決賽）（評分方式請參考第十一點之評分標準第一階段）

(三) 決賽(第二階段)：參賽者決賽當日須親自前往指定地點進行菜餚烹調製作，由評審現場評分(評分方式請參考第十一點之評分標準第二階段)，當日公告決賽成績及頒獎，若當日不克前往則視為棄權，並不得找人代替烹調製作。

八、評分標準：

評審方式：

(一) 第一階段：初賽

—依書面評審分數，錄取分數最高之前十二組進入決賽。總分相同時之參酌比較項目順序分別為(1)創意(2)與當地觀光資源結合(3)環保、節能概念(4)市場行銷可行性及內容順暢性。四項分數亦同時，則增額入選。晉級決賽名單與時程表將公告於網站，並以電話、mail通知各組。

初賽評審標準：

評分項目	評分比重
1.整體製作報告內容	50%
2.表達內容順暢性	30%
3.環保、節能概念	15%
4.市場行銷可行性	5%

(二) 第二階段：複賽

—入圍決賽團隊，決賽當天進行抽籤決定工作檯順序。

現場評審委員依參賽隊伍之現場烹調，進行小組食物製備流程評分。評分項目如下：

決賽評審標準：

評分項目	評分比重
1.菜餚設計及整體觀感	40%



5/4

2.菜餚口味	30%
3.衛生、環保、節能概念	20%
4.展台設計擺飾	10%

(三)獎金：

- 1.金牌獎乙名：獎金5仟元。
 - 2.銀牌獎乙名：獎金4仟元。
 - 3.銅牌獎乙名：獎金3仟元。
 - 4.佳作參名：獎金2仟元。
- ◇ 得獎隊伍每人獲獎牌乙面及獎狀乙張。

(四)注意事項：

- 1.凡入圍之作品，若有侵害他人之權利、非自行製作或違反政府法令，經他人檢舉並查證屬實者，主辦單位將取消作品參賽資格，其若有領得之獎金與獎狀並追繳之。
- 2.本活動因故無法進行時，主辦單位有權決定取消、終止、修改或暫停本活動。所繳之報名費無息退還。

九、比賽流程：

時間	項目	活動內容	備註
Am8:00~8:40	報到	選手報到暨領取識別證	
Am8:40~9:00	始業式	貴賓致詞暨裁判會議	
Am9:00~9:10	比賽說明	比賽規則說明	
Am9:10~11:40	競賽時間	評審評分時間	
11:40~12:10	場地清潔	選手座使用場地善後清潔工作	
12:10~13:00	午餐	選手暨與會人員用餐時間	
13:00~14:00	閉幕式	閉幕活動暨頒獎	
14:00	賦歸	活動結束，場地恢復	

十、獎勵辦法：

- 1.入圍決賽隊伍每隊皆可獲頒發參加證書一張。
- 2.指導老師：頒發感謝證明。

十一、主辦單位連絡方式：

連絡人：育達科技大學 餐旅經營系 黃詩棋 同學

電話：037-651188 轉 5601 傳真：037-652588



7/14

主辦單位準備器具清單

編號	器具	數量	編號	器具	數量
1	炒菜鍋	2	18	鐵筷	2
2	炒菜鍋蓋	1	19	鐵湯匙	2
3	炒鏟	1	20	馬口碗	8
4	蒸籠組	1	21	配菜盤	8
5	湯鍋	1	22	大鋼盆	3
6	電鍋	1	23	疏離	1
7	生、熟食砧 板	各 1	24	大湯杓	1
8	不鏽鋼深盤	1	25		
9	片刀	1	26		
10	剝刀	1	27		
11	魚鱗刀	1	28		
12	削皮刀	1	29		
13	剪刀	1	30		
14	量匙(組)	1	31		
15	量杯	1	32		
16	炒菜杓	1	33		
17	大漏杓	1	34		



主辦單位準備公共材料清單

編號	品名	數量
◎	南瓜	1 顆(約 800 克)
1	蔬菜油	1 公升
2	精鹽	100g
3	砂糖	200g
4	味精	50g
5	醬油	1 公升
6	太白粉	100g
7	白胡椒粉	50g

附錄二、學生證影本粘貼頁：請將學生證正反面影本實貼於下面表格中

參賽者一	
學生證正面 (實貼)	學生證反面 (實貼)
參賽者二	
學生證正面 (實貼)	學生證反面 (實貼)
參賽者三	
學生證正面 (實貼)	學生證反面 (實貼)



製 程 表

份量： 人份

中文菜名				隊 名	
食 材 分 類	食 材 項 次	物 料 名 稱	實 際 用 量 (克)	製作流程：	
				1.	
主 食 材	1			選材運用理念說明：	
	2				
	3				
	4				
	5				
副 食 材	1				
	2				
	3				
	4				
	5				
調 味 料 (務 必 詳 列)	1				
	2				
	3				
	4				
	5	玉米粉	3		
營養成分/每人份(以下勿填)					
重量：		公克			
熱量	大卡	脂肪	公克		
蛋白質	公克	碳水化合物	公克		

12/4

製 程 表

份量： 人份

中文菜名				隊 名			
食 材 分 類	食 材 項 次	物 料 名 稱	實 際 用 量 (克)	<u>製作流程：</u>			
				主 食 材	1		
					2		
					3		
					4		
5							
副 食 材	1			<u>選材運用理念說明：</u>			
	2						
	3						
	4						
	5						
調 味 料 (<u>務必詳列</u>)	1						
	2						
	3						
	4						
	5						
	6						
營養成分/每人份(以下勿填)							
重量：		公克					
熱量	大卡	脂肪	公克				
蛋白質	公克	碳水化合物	公克				



