

德霖技術學院 函

機關地址：23654 新北市土城區青雲路380巷1號

聯絡人：蔡乃薇

電子信箱：heonjoe11@gmail.com

聯絡電話：02-22733567

傳真電話：

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國106年3月13日

發文字號：德餐字第1060002052號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：吉野家盃報名表

主旨：檢送本校餐旅管理系舉辦「吉野家盃心井食刻創意美食競賽暨台灣井飯業未來趨勢之綠色飲食講座」，相關資料，請惠予公告並邀請貴校學生踴躍報名參加，請查照。

說明：

一、「吉野家盃心井食刻創意美食競賽暨台灣井飯業未來趨勢之綠色飲食講座」活動，由台灣吉野家股份有限公司主辦，德霖技術學院餐旅管理系協辦。

二、活動時間及地點：

(一)活動時間：初賽公告：2017年5月25日(星期四)。

競賽報名：即日起至2017年4月26日(星期三)止。

現場決賽：2017年6月30日(星期五)。

講座：2017年6月30日(星期五)。

報名：即日起至2017年4月26日(星期三)止。

(二)活動地點：德霖技術學院(新北市土城區青雲路380巷1號)。

總收文 106/03/13



[illegible]

裝

訂

線

(五)60~69分：獎牌、獎狀及指導老師感謝狀；禮卷：台灣吉野家公司餐卷。

國立臺灣大學

訂

國立中央圖書館



吉野家盃心丼食刻創意美食競賽 暨台灣丼飯業未來趨勢之綠色飲食講座

一、活動概念：

台灣寶島的每鄉鎮或觀光景點都極具各自的餐飲文化特色。吉野家百年品牌，源自於日本，台灣吉野家在台深耕 30 年，是日本吉野家拓展亞洲的第一個據點，在日本總店數共 1,187 家，海外總店數共 656 家，足跡遍及台灣、中國、美國、菲律賓、香港、新加坡、印尼、泰國各地。藉由競賽活動提升全國餐飲相關科系學生對丼飯餐飲業之認知及活用在地好食材，進而提高企業形象。並藉此競賽活動徵選未來企業儲備幹部。

二、活動構想：

有鑑於發展集團事業新方向之綠色飲食創意特色餐飲提升，以及廣納全國餐飲、觀光、食品相關科系之高中(職)大專院校學生創意。擬舉辦吉野家盃心丼食刻創意美食競賽暨台灣丼飯業未來趨勢之綠色飲食講座活動。

三、主辦/協辦單位：

- (一) 主辦單位：台灣吉野家股份有限公司。
- (二) 協辦單位：德霖技術學院餐旅管理系。

四、參加對象：

競賽：全國餐飲、觀光、食品相關科系之高中(職)大專院校學生。
講座：全國餐飲、觀光、食品相關科系之高中(職)大專院校學生及專業人士。

五、活動時間及地點：

- (一) 活動時間：初賽公告：2017 年 5 月 25 日(星期四)。
* 競賽報名：即日起至 2017 年 4 月 26 日(星期三)止。
現場決賽：2017 年 6 月 30 日(星期五)。
講座：2017 年 6 月 30 日(星期五)。
* 報名：即日起至 2017 年 4 月 26 日(星期三)止。
(二) 活動地點：德霖技術學院（新北市土城區青雲路 380 巷 1 號）。



(三) 詳細地點請至餐旅管理系系網 <http://hm.dlit.edu.tw/>

六、報名方式：一律採通訊報名制，以郵戳為憑。

- (一) 競賽報名：即日起至 **2017 年 4 月 26 日** (星期三) 止，將報名資料以 掛號郵寄 至德霖技術學院 (新北市土城區青雲路 380 巷 1 號) 餐旅管理系蔡乃薇小姐收。
- (二) 講座報名：即日起至 **2017 年 4 月 26 日** (星期三) 止，將報名資料以 e-mail (hmdpadm@gmail.com) 報名並來電確認報名成功，額滿為止。
- (三) 聯絡電話：(02)2273-3567 轉分機 366、3694 蔡乃薇或林經華小姐。

備註：大會將於 **2017 年 5 月 25 日** 前公告決賽錄取名單於德霖技術學院餐旅管理系 (<http://hm.dlit.edu.tw/>)，並同時寄發報名錄取通知。

七、活動內容與辦法：

- (一) 競賽內容：創意井飯及指定井飯 (即目前吉野家現有井飯做變化) 每種井飯各製作三份 (兩份以瓷器碗盛裝展示用及評審試吃、另一份以外帶盒盛裝展示用)。詳細盛裝器皿請參閱 (附件 1)。

- (二) 活動內容與辦法：

心井食刻競賽辦法：

創意井飯三份及指定井飯三份，參賽選手作品必須符合實務健康創意精神。(以可提供吉野家店內使用為主)

1. 每組選手 2 位。
2. 決賽當日前置時間 1 小時。
3. 決賽時間 30 分鐘內完成出餐及清潔，製作內容：創意井飯三份及指定井飯三份。
(兩份以瓷器碗盛裝提供展示拍照及評審試吃，另一份以外帶盒盛裝展示拍照)
器皿規格：瓷碗 1 - 黑色圓形，直徑 195mm 高 80mm
瓷碗 2 - 花色圓形，直徑 158mm 高 85mm
外帶盒 - 圓形，直徑 165mm 高 65mm
※圖片 (如附件 1)
4. 兩種井飯白米以大會指定之白米，主要蛋白質以大會指定規格之豬肉片、牛肉片及去骨雞退排。(如附件 2)
* 選手可自行增加澱粉的種類，如：五穀米或其他澱粉類。可由選手自行發揮創意進行製作。
5. 決賽時選手需自行準備白米以外的澱粉、配菜 (容易取得為佳)、調味料。(以在地好食材為主)



*自行準備食材可事先初步處理切割(削皮及截切使用部位)不可烹調,可準備高湯但不得調味。

*所有調味均須現場(前置或出餐)調味,大會提供基本調味品(如附件2)。

6. 決賽時台灣吉野家提供豬肉片、牛肉片及去骨雞退排三種主食材,及白米一種澱粉,相關規格(如附件2)。(依選手繳交之食譜份量發給)
7. 烹飪用相關基本調味料及油品將由大會提供(如附件2)。若選手尚有其他調味品或食材需自行準備。
8. 大會僅提供基本廚具設備,參賽者所需之特定料理器材由參賽者自行準備,參賽者所需刀具亦請參賽者自行準備。器具清單(如附件3)所示。
9. 比賽過程須全程穿著標準廚師服、帽子與圍裙等。

八、廚藝競賽評審辦法:

- (一) 評審團:將由台灣吉野家總經理、知名美食評論家及業界主廚擔任評審團。
- (二) 所有丼飯內的材料或裝飾品,都必須是可吃或可生吃的。
- (三) 競賽成績計算方式:每個丼飯為單一評分項目,再將兩個丼飯加總之平均為頒獎之依據。
- (四) 以不公開參賽者名字之方式進行試吃,評審依據評分標準加總平均計算給予獎項。
- (五) 採用全數評審員的成績加總平均得分,計算出比賽作品成績。
- (六) 依頒獎評分標準給予獎狀及獎牌,總冠軍再頒予獎座乙座。
- (七) 頒獎評分標準:

序號	評分項目	分數	補充說明
(1)	產品的呈現是否符合”實際在地健康創意題意”	0~25 分	廢料處理及經濟效益,衛生及安全,物料善用程度,善後的清潔,符合吉野家實際販賣標準(能夠迅速出餐)。
(2)	創意及正確的烹調手法	0~25 分	正確的操作,烹飪方法和技巧,並能實際用於日常製作。
(3)	實用性及現代感的外觀	0~25 分	適當的配菜及醬汁的搭配,使菜餚美觀可口,創意,原創性,份量大小。
(4)	味道	0~25 分	適當的食物溫度,恰當的調味,整體的味道,口感和獨特的風味。



(八) 計分方式：每道菜餚最高得分 100 分，加總後平均予以頒獎。

(九) 敘獎方式：採積分制，達標予以頒發獎項

1. 總冠軍：分數最高之一組。總冠軍獎座 1 座，獎牌、獎狀及指導老師感謝狀；

獎金：NT20,000 元 + 台灣吉野家公司餐卷。

2. 90~99 分：獎牌、獎狀及指導老師感謝狀；

禮卷：台灣吉野家公司餐卷。

3. 80~89 分：獎牌、獎狀及指導老師感謝狀；

禮卷：台灣吉野家公司餐卷。

4. 70~79 分：獎牌、獎狀及指導老師感謝狀；

禮卷：台灣吉野家公司餐卷。

5. 60~69 分：獎牌、獎狀及指導老師感謝狀；

禮卷：台灣吉野家公司餐卷。

(八) 備註：

1. 大會保留修改比賽相關規則權利。

2. 參賽隊伍每隊 2 人，報名成功後需繳交保證金 5 百元整，於競賽結束後返還。

3. 當日比賽過程若有任何疑問該場評審委員有絕對裁決權。

4. 大會及台灣吉野家有權保有比賽中所使用的烹飪方式及錄影、拍照及活動訊息發佈之權利。

5. 得獎作品之相關著作財產權歸大會及台灣吉野家所有，依著作權法行使相關權利時，均不另予通知及致酬。

6. 凡參賽者即視同承認辦法之各項規定。



吉野家盃心井食刻競賽日程表

日期	時間	活動項目	地點	備註
6 月 30 日 (星期五)	8:00 8:20	選手報到	德霖技術學院 瑋琪樓	
	8:20 8:40	選手進入競賽場地	德霖技術學院 專業教室	檢查公共食材、器具，不得操作任何流程，只許熟悉器具。 原料檢查。
	8:40 8:50	裁判宣佈注意事項		
	8:50 9:50	A 組前置 (1 小時)		1. 自行準備食材可事先初步處理切割(削皮及截切使用部位)，可準備高湯但不得調味。 2. 所有調味均須現場(前置或出餐)調味。 3. 選手在換場時須注意食物保存避免影響風味及注意安全衛生。 4. 未進行競賽選手引導至休息區。
	10:10 11:10	B 組前置 (1 小時)		
	11:30 12:00	A 組出餐 (30 分鐘)	德霖技術學院 專業教室	
	12:20 12:50	B 組出餐 (30 分鐘)		
	12:00 13:30	裁判試吃評分		選手至休息區
	16:00	裁判講評	德霖技術學院 瑋琪樓 B1	



台灣井飯業未來新趨勢之綠色飲食講座議程表

日期	時間	活動項目	地點	備註
6 月 30 日 (星期五)	13:00 13:20	參加貴賓報到	德霖技術學院 埤琪樓 B1	
	13:20 13:40	開幕式		
	13:40 14:00	長官致詞		德霖技術學院 台灣吉野家公司 總經理
	14:00 14:10	休息		
	14:10 14:50	座談一開始		台灣井飯業未來新趨勢之綠色飲食
	14:50 15:10	茶敘		德霖技術學院餐旅管理系
	15:10 15:40	座談二開始 評審講評		
	15:40 15:50	綜合講座		
	15:50 16:30	頒獎典禮暨閉幕式		進行講評及頒獎



廚藝賽表格，共三張

吉野家盃心井食刻競賽報名表

報名截止日期： 106 年 4 月 26 日（星期三）止 編號： 本欄由主辦單位填寫

隊名			
學校名稱			
指導老師		行動電話	
學校電話：	分機：	指導老師 Line ID	
電子信箱			
隊員 1 姓名		行動電話	
市內電話		參賽選手 Line ID	
電子信箱			
隊員 2 姓名		行動電話	
市內電話		參賽選手 Line ID	
電子信箱			
通訊地址			
參賽動機(愈詳細、生動，則分數愈高)			



廚藝賽表格，共三張

選手證件影本黏貼頁：請將學生證(正反面影本時貼於下面表格中)

參賽者學生證黏貼頁	
學生證正面 (實貼)	學生證反面 (實貼)
參賽者學生證黏貼頁	
學生證正面 (實貼)	學生證反面 (實貼)



廚藝賽表格，共三張

「心井食刻競賽」料理食譜

隊名		
料理名稱		
食材名稱	材料分量	作法
料理故事及菜餚特色(愈詳盡、生動，則分數愈高)		
料理(彩色)照片		
※料理照片傳傳送方式： ◆ 沖洗或列印料理照片黏貼於本處後。沖洗或列印規格：4 X 6 相紙。 ◆ 需製成光碟以掛號郵寄(每張原始影像畫素至少 300psi 以上)。 ◆ 參賽者所製作之料理須與報名時相同，如有不同酌予扣分。		

※需完整檢附 2 道料理菜單，如表格不敷使用請上活動網站下載或影印。

※聯絡電話：(02)2273-3567 轉分機 366、3694 蔡乃薇或林經華小姐。



台灣井飯業未來新趨勢之綠色飲食講座報名表

姓名		服務單位	
手機號碼			
E-mail			
姓名		服務單位	
手機號碼			
E-mail			
姓名		服務單位	
手機號碼			
E-mail			
備註	報名方式： 請於 2017 年 4 月 26 日(星期三)前回覆報名表至 hmdpadm@gmail.com，並來電確認報名成功，額滿為止。謝謝！ 聯絡電話：2273-3567 #369、366 蔡乃薇或林經華小姐。		

***結束將頒發研習證書**



附件 1

容器圖示及規格



瓷碗 1 - 黑色圓形，直徑 195mm 高 80mm



瓷碗 2 - 花色圓形，直徑 158mm 高 85mm



外帶盒 - 圓形，直徑 165mm 高 65mm



附件 2

大會提供給每一組參賽選手的指定材料及公共材料

材料名稱	數量	備註	材料名稱	數量	備註
豬薄片	每組最多 900g	厚 2mm	沙拉油	足量	公共材料
牛薄片	每組最多 900g	厚 2mm	鹽	足量	公共材料
雞腿	6 片	每片約 110g	白胡椒粉	足量	公共材料
白米	足量	公共材料	砂糖	足量	公共材料
			粗粒黑胡椒粉	足量	公共材料
			橄欖油	足量	公共材料
			高筋麵粉	足量	公共材料
			低筋麵粉	足量	公共材料
			醬油	足量	公共材料
			太白粉	足量	公共材料
			醬油	足量	公共材料
			米酒	足量	公共材料
			烏醋	足量	公共材料



附件 3

大會提供每組的設備、器具

設備器具	數量	備註	設備器具	數量	備註
中式快速爐	2 口		抹布	2 條	
工作台連單水槽	1 式		沙拉脫	1 瓶	
砧板	1 塊		洗鍋鋼刷	1 個	
中式炒鍋	2 個		菜瓜布	1 個	
中式炒菜鏟	1 支		保鮮膜	6 捲	公共材料
中式炒菜杓	1 支		鋁箔紙	6 捲	公共材料
漏勺	1 支		半斤塑膠	2 包	公共材料
配菜盤	7 個		蒸籠	1 組	
馬口碗	7 個				
鋼盆	5 個				
白鐵夾	1 支				
100V 電源插座	2 個				
冷凍冰箱	1 台	選手共用			
冷藏冰箱	3 台	每組一層			
果汁機	2 台	選手共用			