

台灣首府學校財團法人台灣首府大學 函

機關地址：72153 台南市麻豆區南勢里168號

聯絡人：許煜忠

聯絡電話：06-5718888轉772

傳真電話：06-5714610

電子信箱：leo601216@tsu.edu.tw

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國106年10月13日

發文字號：台首餐旅字第1060009338號

速別：最速件

密等及解密條件或保密期限：

附件：競賽簡章

主旨：檢送2017「第一屆首府養生豆製品創意美味競賽」比賽簡章，惠請

廣為宣傳，公告週知，歡迎各路好手踴躍報名參賽。

說明：

一、為推廣豆製品之美味，發展豆類創意料理，舉辦「第一屆首府養生豆製品創意美味競賽」，比賽辦法如附件。

二、初賽截止時間：106年11月10日。

三、決賽名單公布：106年11月13日。

四、決賽時間：106年11月30日。

五、競賽聯絡人：台灣首府大學餐旅管理學系許煜忠老師：06-5718888

分機772或0932-801-401。

正本：大葉大學、大漢技術學院、中華大學、中華學校財團法人中華科技大學、仁德醫護管理專科學校、光宇學校財團法人元培醫事科技大學、元智大學、文藻學校財團法人文藻外語大學、世新大學、正修科技大學、永達技術學院、廣亞學校財團法人育達科技大學、明志科技大學、長庚大學、南華大學、建國科技大學、真理大學、馬偕學校財團法人馬偕醫護管理專科學校、高雄市立空中大學、高雄醫學大學、國立中山大學、國立中央大學、國立中正大學、國立中興大學、國立交通大學、國立成功大學、國立宜蘭大學、國立東華大學、國立空中大學、國立虎尾科技大學、國立屏東科技大學、國立政治大學、國立高雄大學、國立高雄師範大學、國立高雄海洋科技大學、國立高雄第一科技大學、國立清華大學、國立陽明大學、國立雲林科技大學、國立勤益科技大學、國立嘉義大學、國立彰化師範大學、國立暨南國際大學、國立臺中科技大學、

總收文 106/10/13



華南經濟學院

線



國立臺灣大學

達大飯店 台北一店、柯達飯店、皇爵大飯店、美侖大飯店、美麗信飯店、美麗春天大飯店、耐斯王子大飯店、香格里拉台北遠東國際大飯店、香格里拉台南遠東國際大飯店、桃園大飯店、桃園中信大飯店、桃園住都大飯店、桃園智選假日飯店、桃禧航空城大飯店股份有限公司、神旺大飯店、馬爾地夫大飯店、高野大飯店、高雄住飯店、高雄國賓大飯店、高雄統茂松柏大飯店、高雄尊龍大飯店、高雄華園大飯店、高雄圓山大飯店、高雄義大皇冠假日飯店、高雄漢王洲際飯店、高雄福容大飯店、高雄福華大飯店、國賓大飯店、國際飯店、國聯飯店、康橋大飯店-六合夜市七賢館、梅園樓景觀飯店、涵碧樓大飯店、理想大地渡假飯店、統一渡假村-西子灣海景商務飯店、統帥大飯店、統茂大飯店、通豪大飯店、喜來登大飯店、寒軒國際大飯店、富立登國際商務大飯店、富信大飯店、尊爵大飯店、尊爵天際大飯店、華王大飯店、華泰大飯店、華泰大飯店股份有限公司、華泰大飯店集團、華泰王子大飯店、華航大飯店、華園飯店、華閣溫泉飯店、陽明山中國麗緻大飯店、飯店系、新竹國賓大飯店、新竹喜來登大飯店、新竹煙波飯店、新竹福華大飯店、溪頭米堤大飯店、煙波大飯店、煙波大飯店蘇澳四季雙泉館、義大天悅飯店、鈺通大飯店、嘉禾玉山國際大飯店、嘉義耐斯王子飯店、漢來大飯店、漢來大飯店(高雄巨蛋)、碧瑤大飯店、福朋喜來登飯店、福容大飯店、福容大飯店(三鶯)、福容大飯店(中壢)、福容大飯店(月眉)、福容大飯店(台北)、福容大飯店(林口)、福容大飯店(林口A8)、福容大飯店(花蓮)、福容大飯店(美棧)、福容大飯店(桃園)、福容大飯店(高雄)、福容大飯店(淡水)、福容大飯店(深坑)、福容大飯店(漁碼)、福容大飯店(福隆)、福容大飯店(墾丁)、福容大飯店總公司、福泰飯店集團、福華大飯店、福華大飯店股份有限公司-石門水庫分公司、翡翠灣福華渡假飯店、臺北國際飯店、遠東國際大飯店、遠雄悅來大飯店、劍湖山王子大飯店、劍湖山耐斯王子大飯店、慶泰大飯店、墾丁天鵝湖飯店、墾丁月光飯店、墾丁假期渡假飯店、墾丁荷蘭村休閒渡假飯店、墾丁凱撒大飯店、墾丁凱薩大飯店、墾丁福容大飯店、墾丁福華渡假飯店、龍翔飯店、礁溪山多利溫泉大飯店、邁克森飯店、關西六福莊大飯店、麗景四季飯店、麗湖國際大飯店、瓏山林蘇澳度假飯店、瓏山林蘇澳渡假飯店、國賓大飯店股份有限公司新竹分公司、國賓大飯店股份有限公司、君野大飯店股份有限公司、佳都飯店股份有限公司、高野大飯店股份有限公司、晶悅國際飯店股份有限公司、華園飯店股份有限公司、高野大飯店股份有限公司高雄分公司、全國大飯店股份有限公司、圓山大飯店、京棧大飯店股份有限公司、高野大飯店股份有限公司台東分公司、亞都麗緻大飯店股份有限公司、國賓大飯店股份有限公司高雄分公司、陽明山天籟大飯店股份有限公司、華泰大飯店企業股份有限公司、邁克森飯店股份有限公司、遠雄悅來大飯店股份有限公司

副本：本校餐旅管理學系

校長 許光華

106/10/13
13:56:24

競賽活動名稱：第一屆首府養生豆製品創意美味競賽

- **活動目的：**在華人的飲食文化中以豆類為主製品的餐食不勝枚舉，尤其在台灣堪稱為極具特色的美食文化之一。為因應世界養生潮流，本系在萬位國際餐飲集團的贊助下舉辦首屆養生豆製品創意美味競賽，期望透過本活動將養生豆製品與地方美食結合，建立現代食尚的豆類飲食，讓師生有機會深入了解養生豆製品烹調之歷史文化及烹煮藝術，同時可以將台灣的美食推廣於全世界。

- **辦理單位**

■ **主辦單位：**台灣首府大學餐旅管理學系

■ **贊助單位：**萬位國際餐飲集團(豆府花城)

■ **協辦單位：**台灣首府大學餐旅管理學系系學會

台灣首府大學國際廚藝精英研習社

- **比賽日期：**106 年 11 月 30 日 (星期四)
- **比賽地點：**台灣首府大學中餐教室
- **比賽主題：**參賽者請以 { 創意、美味 } 料理為主軸，結合當地有機豆類、豆腐製品食材設計 [開胃菜、主菜、點心]，共計三道作品
- **比賽組別：**高中職組與大專社會組競賽
- **參賽資格：**對料理有興趣者且具學籍證明之高中職及大專院校或社會人士，皆可報名參加，參賽選手 3 人一組，每人參賽以一組為限。
- **報名方式：**即日起至 106 年 11 月 3 日 (星期五) 24:00 前至本校餐旅系網頁 <http://hm.tsu.edu.tw/bin/home.php> 中最新消息中下載報名表，填妥完整報名表後 (表格

一~三)，以電子郵件方式寄至大會活動信箱，e-mail：leo601216@tsu.edu.tw。

- 電子郵件標題請註明”養生豆製品創意美味競賽報名”，第一階段收件截止日 106 年 11 月 10 日 (星期五) 24:00。

- 比賽方式：分二階段進行：

■**第一階段**：參賽者請以 { 創意、美味 } 料理為主軸，結合當地有機豆類、豆腐製品食材設計 [開胃菜、主菜、點心]，共計三道作品。所有菜餚產品必須具備(出餐快速)、(親民平價)、(加工複製)、(健康養生)、(美味可口)、(視覺創意)、(輕食點心)這七大元素，賦予獨特而感人的產品價值。請將參賽作品製作完成後拍攝成 5X7 照片各乙張，並詳實書寫菜餚材料、份量、作法、發想，並檢附菜餚照片(如表格二、三)，將檔案儲存為 word 格式，大會將擇優選出大專社會組最多 24 組；高中職組最多 24 組參與決賽。

■**第二階段**：決賽當天在台灣首府大學中餐教室現場比賽，將各產生大專社會組、高中職組得獎之獎項如下。

第一名：現金 15000+個人獎牌一枚+個人獎狀乙紙

第二名：現金 12000+個人獎牌一枚+個人獎狀乙紙

第三名：現金 10000+個人獎牌一枚+個人獎狀乙紙

第四名~第五名：現金 5000+個人獎牌一枚+個人獎狀乙紙

第六名~第十名：現金 1000+個人獎狀乙紙

第十一名~第二十四名：為佳作個人獎狀乙紙

■ 評選方式

■**初賽評選**：由評審團依參賽者所設計之食譜內容及照片選出大專 24 組和高中職 24 組參加決賽，決賽名單將由主辦單位在餐旅系網頁公告，並以書面、連絡電話通知參賽選手。

■**初賽結果預計於 106 年 11 月 13 日(星期一) 17:00 以前公布。**

■**決賽評選**

1.比賽日期為 106 年 11 月 30 日 (星期四)。

2.集合報到後先進行 30 分鐘展台佈置 (120cm×120cm)。

3.進入廚房後進行 **2 小時的菜餚製作**，須完成：該組照片中三道菜餚各 3 人份。

(選手須在現場完成)

4.注意事項：

(1)參賽選手比賽及出席頒獎典禮須穿廚師制服，比賽時禁帶手錶、飾物及化妝、塗抹指甲油，不准吸煙及嚼檳榔且不得使用行動電話。

(2)材料準備：入選參賽選手每組補助材料費 600 元，須自己準備所寄照片中菜餚之材料。比賽食材皆可先行洗淨，但不得切割，允許賽前準備半成品例如(內餡、肉、魚漿、或醬汁)，其餘皆為原始狀態食材。菜餚內不要太多裝飾物，盡量以簡單樸素有產品價值為主。

(3)餐盤餐具：請選手自己準備比賽菜餚裝盤所需之餐具 (包括評審品嚐及說菜展台呈現的餐盤) 及桌面佈置物。

(4)製作份量：每道菜均製作 3 人份，其中 2 人份將給評審品嚐，1 人份做為菜餚展示用。

(5)每場賽程於拍攝及觀摩完畢，待大會通知後，由參賽選手自行撤場，大會不負責撤場及清洗工作，擅行撤場者及未完成撤場工作者，大會酌予扣分。

(6)所有材料由選手自行準備，主辦單位提供基本調味料(沙拉油 2L、鹽巴、米酒、醬油、白醋、太白粉、白胡椒粉、特砂糖、香油)，未提供之調味料請自行準備。

(7)特殊需求，需事前提出，依主辦單位能力所及提供服務，可能無法全部依需求提供。

■ 評分標準：

製作評分取口感 30%、整體感(出品視覺) 10%，創意、創新 20%、菜餚設計(可具備前製加工、保存容易) 30%及現場出品可快速 10%。評審應依評分內容與標準給予每道成品分別評分與每組設計作品整體評分，並應詳列扣分原因。

■ 獎項：

各大專社會組、高中職組均取第一名(1 名)獎金新臺幣 15000 元、個人獎牌一枚，個人獎狀乙紙：第二名(1 名)獎金新臺幣 12000 元、個人獎牌一枚、個人獎狀乙紙：第三名(1 名)獎金新臺幣 10000 元、個人獎牌一枚，個人獎狀乙紙：第四名~第五名(1 名) 獎金新臺幣 5000 元、個人獎牌一枚，個人獎狀乙紙：第六名~第十名(1 名) 獎金新臺幣 1000 元、個人獎狀乙紙：第十名~第二十四則為佳作組：個人獎狀乙紙，以上獎狀含該組指導老師。

- 本次競賽，主辦單位保留變更所有比賽規則之權利，若有未盡事宜，悉依主辦單位最後之公告為準。
- 公告網站：台灣首府大學餐旅管理學系 <http://hm.tsu.edu.tw/bin/home.php>
- 聯絡電話：台灣首府大學餐旅管理學系 06-5718888 轉 770，聯絡人：許煜忠老師。

附件一

首府養生豆製品創意美味競賽報名表暨同意書（表格一）

報名組別：☐大專社會組 ☐高中職組

組別編號(由主辦單位填寫)：

參賽者 1.姓名		年級	
參賽者 2.姓名		年級	
參賽者 3.姓名		年級	
學校名稱			
主題名稱			
連絡電話		e-mail	
通訊地址			
活動當天是否開車	(安排停車位所需)		
本人同意參賽料理之食譜與相關照片等著作權須無條件同意授權予萬位國際餐飲集團旗下(豆府花城)研發產品應用以及台灣首府大學餐旅系料理食譜及推廣宣傳使用。			
同意者簽名：			

首府養生豆製品創意美味競賽內容填寫表 (表格二)

報名組別：☐A 大專社會組 ☐高中職組

組別編號(由主辦單位填寫)：

① 開胃菜名稱：_____ 請填寫食材配方。

② 主菜名稱：_____ 請填寫食材配方。

③ 點心名稱：_____ 請填寫食材配方。

參賽者姓名：

食材名稱		數量單位公克(g)	備註
1.	例如:米		
2.	例如:蘆筍		
3.			
4.			
5.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			

參賽者姓名：

食材名稱		數量單位公克(g)	備註
1.	例如:米		
2.	例如:蘆筍		
3.			
4.			
5.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			

料理製作方法及貼上完成照片填寫表 (表格三)

① 料理名稱：_____

參賽者姓名：

料理時間：

製作方法：

附上完成之照片(做為第一階段評分)

② 料理名稱：_____

參賽者姓名：

料理時間：

製作方法：

附上完成之照片(做為第一階段評分)

③ 料理名稱：_____

參賽者姓名：

料理時間：

製作方法：

附上完成之照片(做為第一階段評分)