

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：林佑翔

聯絡電話：(06)5718888轉782

傳真電話：(06)5719641

電子信箱：jironlin@tsu.edu.tw

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國107年7月9日

發文字號：台首餐旅字第1070006123號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：第三屆全國「北港報馬仔盃」簡章報名表

主旨：檢送雲林縣北港形象商圈發展協會主辦，本校協辦之2018北港國際

糕餅麻油節—第三屆全國「北港報馬仔盃」麻油創意料理大賽活動

簡章及報名資料，敬請公告周知並鼓勵同學踴躍報名參加，請查照

。

說明：

- 一、為改變大眾對麻油的刻板印象(麻油只能做麻油雞料理)，由社團法人雲林縣北港形象商圈發展協會規劃辦理2018北港國際糕餅麻油節—第三屆全國「北港報馬仔盃」麻油創意料理大賽活動。
- 二、報名日期：即日起至2018年9月17日(星期一)止。報名資料電子檔請寄：chaohuanglai@gmail.com。
- 三、比賽時間：2018年9月30日(星期日)。
- 四、比賽地點：北港朝天宮前廣場(地址：雲林縣北港鎮中山路178號)。
- 五、檢附活動簡章、報名表及相關資料1份，若有任何問題請可與協會聯絡人楊金煌先生，連絡電話：0928-488377，或本校餐旅管理學系賴



總收文 107/07/09



華僑大學圖書館

裝

職高、級北業國中、立學立子校學校陽中立營國嘉商中立高、級南、立灣新工業彰校學學市市級高、立、北山
工實學港、級業校高高、職北、隆業級業國中、立學國嘉實高高、臺中東立學、立立、級商產學業級級臺臺復中學園中、立
級蘭業東校高農學投東驗校校業新校基職高職、化學國中、立美化美校屬級臺國業校國校高工水中職高高、南立級業桃級級學市
高卓職立學蓮級業南屏實學學工、學立事水工校新中、級學國和彰旗學附高立、職學、學東級事級業直湖淵學學立市高職、高高中雄
鹿立業國育花高職立立區業業級校業國海清農學立級學高中、國立立育學一國學產智學校業羅高海高商大內成中市北芳商學興正級高
沙國商、教立蓮工國園職職高學職、級立級等國中梅級校國國教大第、中水啟中學職業關高竹高市市平山、校市高高園市女中
立、級學殊國花農、業業里智工學高中、文級校新高立子業學學校特中臺中海臺高職商、立澳士林北北台和松校學北歌灣桃北一級
國校高中特、立級學校工商商埔啟商中隆、級校新高立子業學學校特中臺中海臺高職商、立澳士林北北台和松校學北歌灣桃北一級
、學蘭級北學國中、尾級業科高家國桃高立屬國華職、立業校市中立級子化工國校校臺臺學臺高高級業校、北學學中北北職立學市市團學市時
校業宜高新中、尾級業科高家國桃高立屬國華職、立業校市中立級子化工國校校臺臺學臺高高級業校、北學學中北北職立學市市團學市時
學職立石立級校虎高職立栗級、立屯屬國華職、立業校市中立級子化工國校校臺臺學臺高高級業校、北學學中北北職立學市市團學市時
業業國東市高學立投業國苗高校國草附、職、立業校市中立級子化工國校校臺臺學臺高高級業校、北學學中北北職立學市市團學市時
職農、立北子業國南工、立林學、立學學工校國工學北級國高女彰農、學學立立中山城業業校學臺業業級臺業市中北北職立學市市團學市時
工級學國新女職、立級校國員業校國大中商學、級業新高、義化立級學業聰國國鳳頭商職學中、職職高、工北級新臺校級臺私
農高中、、蓮業學國高學、立職學、範級級業校高職、豐校嘉彰國高中職啟、、高、立立級業業級學業春學校級臺高、學高、市
級冬級校校花商中、東業學國業業校師高高級業校高職、豐校嘉彰國高中職啟、、高、立立級業業級學業春學校級臺高、學高、市
高佳高學學立級級校屏職中、工職學雄隆水業業新工中立業國國校旗高商臺中學學附中、原級工口級級立立級業港校陽中新女中新
螺立蘭業業國高學立商級學級工業高基淡商職立級級國職、學立華事立級級業學級學校豐高農湖高高級立立級業港校陽中新女中新
西國宜職職、蓮尾業國工高中農職立立立事業國高高、業學校業國文家國高高級業學級學校豐高農湖高高級立立級業港校陽中新女中新
立、立工業學花虎職、級粟級實級業國國家商、竹店學工中學職、中級、子育業南一級業國羅高縣藝大內臺西工市啟北復寧中立國團團
國校國農工中立立工學高苗高崇高工、北級級校新新中級級教育業校臺高校女體工臺第高職、立峰竹化立立、立級北立臺光南級市建財
、學、級級級國國中春立林林園級學校新高高學立立級高教工學立中學東屬級立南山產學國霧新彰市市校市高臺市、立立高北立校
中職學山勢陵學校高高立、立立恆國員員桃高中學、文南育國市高芳義殊級教育國臺明臺附高國臺鳳水中、立、立北北學北山、北學市市人臺市學
級業育岡東武中學門子國校國國新高教學立立殊學新新立立義屬殊學國中台大臺校國國海高中、中化、職、立學、級新臺立校臺時
高工教立立立級育金女、學、、立祖殊業國國特中、立市國嘉附特中、臺、東立學、級原級學級彰學學業學市業校高中、私學、
南級殊國國國高教立東學育校校學市馬特職、林級校國北、立學化級校立學臺國業校學高豐高中高、中中工中北職學江學學縣育學學
竹高特、、蓮殊國屏中教學學中北立隆工學學雲高學、新校國大彰高學國中、職學中湖立東級中學級級臺事明華中中林教中中
立水蘭學校學花特、立級殊業業級新國基商中中立子業校、學、範立子業、級國學業聰級澎國羅高女中高高低高、家啟立級級雲殊級級
國秀宜中學中蓮學國高特職職高、立級級國女職學學業校師國女職校高、中商啟高立、立西陽級同理柵齡學業立市高高、特高高級
、立立級業級國中、壁栗工工園學學國高高高、竹業業中職學化、中業學二校級級屬屬國學國關蘭高大木百中商市北山嶼學武功子
學國國高職高、立級校後苗農農桃中中、隆港化學新商職級業業彰校臺工業第學高附附、中、立立中中立立立立級級北臺麗蘭中仁成女
中、、山產橋校國高學立立級級農農中中、隆港化學新商職級業業彰校臺工業第學高附附、中、立立中中立立立立級級北臺麗蘭中仁成女
級校學岡木板學、門業國國高高高中國國立立級國高工湖級業立學立級職中業子南學學級校國國田市市市立立立立級級北臺麗蘭中仁成女
高學中立事立業校金職、、栗林、山公級國國國高、竹級溪高商、職、中農立業齊立南範級潭業校校縣臺臺臺明松學中北東崧雄北立
東業級國海市職學立業學學苗員校泰馬高、、明學新高立義級校學學臺級國商家國臺師高龍職學學化、、立立中級臺臺南高臺市



裝

訂

線

國立臺灣大學

第5頁，共6頁

校長 許光華

電子印章
107/07/09
10:18:43



機關影像檔公文

2018 年北港國際糕餅麻油節

第三屆全國北港報馬仔盃麻油創意料理大賽

主題:小磨香油

小磨香油簡介製成:白芝麻焙炒，磨成芝麻醬加入熱水調勻，置於搖鍋，搖動過程衝入少量的油，使之產生油水分離，上乘油既成小磨香油。小磨香油具有獨特的香氣，雖是芝麻製成但其味道與黑麻油不同。黑麻油有濃郁的芝麻香氣，小磨香油則具有特殊清香氣味。

壹. 計畫緣起

為使北港麻油文化能夠傳承到每個消費者及家庭，且顛覆大眾對麻油的既定印象，第三屆麻油創意料理大賽改變以往麻油為主題，本屆主題以白芝麻製成的小磨香油為主題，除期盼能夠吸引全國各地對料理有熱情之人士來到北港體驗北港、感受北港小磨香油與眾不同之處外，更盼能透過此活動增加民眾到訪北港觀光產業之意願。此外，本活動鼓勵參賽者將小磨油活用於全球各國料理當中，參賽者須將各自烹調之創意小磨香油料理發揮在家庭生活餐點佳餚上，進而介紹小磨香油料理烹調的多樣化扣緊本活動「油幸福」之主題，賽後大會將公布得獎者烹調之料理食譜，讓民眾在家也能輕鬆做出健康、美味又新潮的麻油料理，一同感受參賽者的幸福！藉由此次的麻油創意料理競賽，對整個北港商圈帶來以下之效益。利用在地食材 - 小磨香油和創新想法來達到新舊融和之目的。

- 一、 讓更多人接觸、認識傳統產業，扭轉大眾對北港的印象。行銷北港地方產業、北港的文化人情，到全世界。
- 二、 透過每年都會舉辦的糕餅麻油節增加北港產業品牌之曝光率，本次以全國性北港報馬仔盃麻油創意料理大賽為主軸，凡是對麻油創意料理有興趣者皆可組隊報名參加年齡不拘。

貳.《油幸福》全國北港報馬仔盃麻油創意料理大賽主題

「小磨香油」為主題，參賽者須發想一道「小磨香油」的創意餐點，著重健康養生，家家皆能料理，食刻《油幸福》。現場烹調必定會吸引民眾圍觀，各式的料理方式必定能激發更精采的想發及做法，烹煮時所散發出的香氣更能吸引現場民眾之買氣，活絡商圈經濟。

參.《油幸福》全國北港報馬仔盃麻油創意料理大賽活動辦法

- 一.參賽對象：凡是對麻油創意料理有興趣者皆可組隊報名參加年齡不拘。
- 二.參賽人數：每組 2-3 人。
- 三.內容及規範：

- (一). 由本單位提供小磨香油 240 公克一瓶、20 公升水一桶(洗滌用)、餐巾紙 1 捲、水桶一個(洗滌用)、礦泉水一桶(烹調和飲水用)、小傢伙防風瓦斯爐一組(電鍋、蒸鍋、爐具包含腳架和瓦斯可自備)、保鮮膜一支，競賽現場本會準備的用品外，其他烹調所必須用的器具、器皿、調味料(必用的麻油本會準備)、



食材都要自備(請所有食材必需用保麗龍箱置冰塊保鮮)。

- (二). 參與者準備一道料理 10 人份的食材兩份，進行創意料理製作，同樣一道料理兩份擺盤。每份擺盤要 10 人份的食材量。一個器皿的佳餚展示 (須用保鮮膜包)，另一個器皿的佳餚評審團試吃評品(評品後參與者再用保鮮膜包好方可離開現場)。
- (三). 至競賽區時所有食材須事先清洗、去皮、漲發，但不得攜帶半成品 (醃漬品 30%以下除外，可事先準備，但必須是參與者自備，不可買現成，製作過程需與小磨香油創意料理 DIY 醃製品過程說明相同)，競賽時展現刀工、熟成和擺盤。參與者製作的佳餚必須使用現場準備的北港麻油，以此道料理是否展現北港麻油的特性和重要性會列入主題評品的標準。
- (四). 參賽者報到後請備妥如下證件各兩份以供檢核:
 1. 北港報馬仔盃麻油創意料理大賽報名表(如附件一)

2. 北港報馬仔盃麻油創意料理大賽料理過程(如附件二)
3. 北港報馬仔盃麻油創意料理大賽配菜醃製品過程(如附件三)
4. 北港報馬仔盃麻油創意料理大賽成品擺盤相片(如附件四)

四.補助材料費：

依據報名隊伍數量每隊提供 2,000 元食物材料費用(須填寫領具附帶收據或發票以 2000 元為基準，收據或發票未滿 2000 元以實際收據或發票金額提供食物材料費用，超過 2000 元收據或發票以 2000 元為上限。此費用要賽後公布成績頒獎以後至舞台區拿報名表至報到處領取。

五. 評分標準：

以小磨香油創意為主題，創意 20%、主題 20%、口味 20%、外觀 20%、刀工 10%、衛生 10%，參賽隊伍必須把競賽位置清潔完畢方可完成、評分老師評分後把完成的料理用保鮮膜包好方可離開現場。

六.競賽獎勵：

狀元獎一名:獎金八千元 北港報馬仔獎盃一座，捷報報條一張
榜眼獎兩名:獎金三千元 北港報馬仔獎盃一座，捷報報條一張
探花獎三名:獎金一千元 北港報馬仔獎盃一座，捷報報條一張
最佳擺盤獎一名: 報馬仔獎狀一面
最佳創意獎一名: 報馬仔獎狀一面
最佳推廣獎一名: 報馬仔獎狀一面
最佳刀工獎一名: 報馬仔獎狀一面
秀才獎:獎狀一面於限制時間內完賽之組別，皆有獎勵

七.報到時間：

參賽隊伍請於 2018 年 09 月 30 日上午 8:30-9:00 時間到報到時會告知比賽場次和位置，第一場競賽隊伍報到後可先到競賽場準備，9:30 各隊伍請至舞台區開場講解競賽規則，第二場競賽隊伍 12:30 至競賽會場準備。

肆.報名須知

參賽隊伍須於 2018 年 09 月 17 日(星期一)前網路電子報名(附件一至附件五各一份不可以影印(需有照片)限以 WORD 檔原檔和 PDF 檔兩份檔案一起寄送，Email 傳

至 chaohuanglai@gmail.com)，比賽當天至報到處再繳交附件一報名表二份(需有照片)、身份證影本份、附件二麻油創意料理大賽料理過程二份(料理名稱、材料數量、製作程序、時間)、如有配菜醃漬品(醃製品不可以超過此道料理 30%，現場製作醃製料理不在此限)也必須填寫附件三麻油創意料理大賽醃製品過程二份沒醃製品不需填寫、附件四成品擺盤相片二份(需有照片)、附件五資訊公開同意書(需簽章)一份、附件六領據需簽章、發票、收據(發票和收據抬頭請開:社團法人雲林縣北港形象商圈發展協會，統編 80976880)一份，以 Email 報名第二屆全國北港報馬仔盃麻油創意料理之 60 組參加競賽額滿為止。注意:報名參賽者務必填寫料理名稱，未填寫者取消報名資格，料理名稱要以國字為主，但不可超過 8 個字。

社團法人雲林縣北港形象商圈發展協會

會址：雲林縣北港鎮中山路 145 號

協會聯絡人：楊金煌 0928488377

LINE：golden19680922

協會電話：05-7832180

報名簡章下載點

<https://www.facebook.com/Packanoffice/>

電子檔請寄到這個信箱:chaohuanglai@gmail.com

接收審核人：台灣首府大學 賴朝煌教授 0939-003494

伍.注意事項：

- 一. 參賽隊伍依限定時間 90 分鐘內製作提報之菜餚，製作時間含場地清潔、擺盤。
- 二. 比賽現場提供桌子、器具、物品外，參賽隊伍若有個別需求，得自行攜帶所需之鍋具、器皿、食材、佐料、盤飾，但不得攜帶半成品(醃漬品 30%以下除外)。
- 三. 各參賽隊伍準備之食材應物盡其用，避免浪費。
- 四. 會場所提供之用具與器材不得任意帶走及損壞，如有上述情事則參照市價賠償。所有器具使用完畢後須清洗乾淨，物歸原位。(麻油可以帶回去)
- 五. 比賽當天請攜帶有效身分證明文件（身分證或含照片之身分證明文件）報到及備查。
- 六. 所有參賽人員必須穿廚師服裝和帽子(圍巾和頭巾皆可，但需整潔一致)，樣式不限定，可穿學校自訂的廚師服裝。

- 七. 以上注意事項請參賽者務必遵守，倘若有違規或導致活動無法順利進行之事宜發生，承辦單位將視情況取消其參賽資格。
- 八. 若報名隊伍超過六十組，大會將於書審階段擇優選取最多六十組進入決賽。入選決賽支隊伍名單會在活動網頁上公告，請參賽隊伍注意活動公告資訊。

組別：

附件一 (須以電子檔列印)

場次

區

2018 年全國北港報馬仔盃麻油創意料理大賽報名表

團體隊名：	
聯絡地址：	
聯絡人(領隊)	姓名：
貼相片處	電話：
	手機：
	E-mail：
	身分證字號：
	出生年月日：
	地址：
隊員	姓名：
貼相片處	電話：
	手機：
	E-mail：
	身分證字號：
	出生年月日：
	地址：
隊員	姓名：
貼相片處	電話：
	手機：
	E-mail：
	身分證字號：
	出生年月日：
	地址：

組別:

附件二(須以電子檔列印)

場次

區

2018 年全國北港報馬仔盃麻油創意料理大賽料理過程

料理名稱(務必填寫):

材料名稱	數量或重量	製作程序、時間、條件

組別：

附件三 (須以電子檔列印)

場次

區

2018 年全國北港報馬仔盃麻油創意料理大賽配菜醃製品過程

醃製品名稱(務必填寫)：

材料名稱	數量或重量	製作程序、時間、條件

組別：

附件四 (須以電子檔列印)

場次

區

2018 年全國北港報馬仔盃麻油創意料理大賽成品擺盤相片

插入處

組別：

附件五(須以電子檔列印)

場次

區

資訊公開同意書

立書人：_____

- 一、 社團法人雲林縣北港形象商圈為促進麻油料理多元化及創新，特立本同意書，同意公開本次參與 2018 年全國北港報馬仔盃麻油創意料理大賽，參賽料理之配方、作法均無償向大眾公布。
- 二、 本次參賽相關之照片、影片及圖文資料，本人均同意無償授權主辦單位使用。
- 三、 本人同意提供個人資料，由主辦單位使用於本次競賽宣傳、結果公布及麻油料理推廣等事宜。

立書人：

簽章 電話：

住址：

立書人：

簽章 電話：

住址：

立書人：

簽章 電話：

住址：

中 華 民 國 107 年 09 月 29 日

附件六

領 據

茲向社團法人雲林縣北港形象商圈發展協會領取「2018 年北港國際糕餅麻油節全國北港報馬仔盃麻油創意料理大賽」補助材料費用合計新台幣_____元無誤此致

團體名稱：

領款人：(簽章)

身分證字號： 戶籍地址：

(收據或發票抬頭請開社團法人雲林縣北港形象商圈發展協會) 所有收據請浮貼於下

.....

憑證浮貼處

中 華 民 國 107 年 09 月 26 日