

2021 城市日料盃烹飪大賽簡章

「手作創意料理」

一、主旨：

發揚創意嘗鮮飲食文化及響應日本料理餐飲之潮流，特別舉辦以為手作創意料理主題之廚藝競賽，希望透過此競賽活動，倡導健康料理、尊重生命及環境保護觀念，激發創意創新概念，開啟健康嚐鮮、中日烹飪技藝交流，自然及健康飲食文化。

二、報名資格：

高中職餐旅相關系科在學學生，對日本料理技術廚藝有熱忱者，報名參加。

三、主辦單位：

臺北城市科技大學 餐飲管理系

四、贊助單位：

莞固和食 GANKO、龜甲萬株式會社、真真蔬果行、侑祥興業有限公司

五、報名日期：自即日起至 2021 年 4 月 12 日止

六、競賽日期：2021 年 4 月 17 日

六、競賽地點：臺北城市科技大學 飲和樓 2 樓 205 異國料理實習教室

七、聯絡資訊：

臺北城市科技大學-餐飲管理系

電話：02-28927154 轉 8720 李先生

手機：0955-261-685 (高鈺龍助理教授)

傳真：02-28941539

八、競賽規則：

1. 主辦單位提供指定食材：明蝦 4 隻(100 克/隻)、真鯛(迦納)2 尾(600g)、龜甲萬甘醇醬油。
2. 現場製作出 2 道日式創意料理，以提供的指定食材-明蝦和真鯛為主材料製作，其他副材料自行準備。指定 2 道菜分別：
 - A. 「海鮮-明蝦」炸蝦天婦羅
 - B. 「魚-真鯛」生魚片姿造
3. 參賽者需在 2 小時內，完成 2 道料理製作及展台布置，每道菜製作 2 盤(評審試吃 1 盤、展示菜餚 1 盤)，並於競賽時間內擺放至 60x90cm 之展台上。
4. 成品及擺盤必須在指定時間內製作完成，未於時間內送達評分地點完成擺設，酌予扣分。
5. 食材處理、刀工形成、調味、熟成、亦須在比賽時間內現場製作完成，不可攜帶半成品。
6. 競賽所使用之餐盤、副食材及特殊調味料皆由參賽者自行準備。
7. 大會比照西餐技能檢定丙級考場規範，提供爐臺器具一組，若不符合使用，請自行攜帶。
8. 調味料需以大會指定龜甲萬甘醇醬油。

九、選手報到注意事項：

1. 請選手在比賽當天比賽前三十分鐘，持有相片的相關證件(如學生證、身分證)報到。
2. 參賽者請於規定時間內報到，繳交配方食譜及參賽同意書，競賽開始後 15 分未到者，視同放棄。
3. 每位選手競賽期間須穿著廚師帽、廚師服、廚師鞋及圍裙。
4. 參賽者須保持自身和競賽場地之衛生整潔，否則將予以扣分。
5. 決賽開始後，未經裁判同意不可擅自將任何器具及材料帶進及帶出競賽場地。
6. 參賽者在競賽結束後 20 分鐘內將場地清潔並復原，經工作人員檢查後始

可離場。

7. 所有參賽成品配方的智慧財產權歸主辦單位所有，主辦單位有其使用權。

8. 主辦單位擁有競賽最終權力，必要情況下得修改決賽之相關事項。

十、評分標準：

評分項目	比例	評分內容
口味與烹調技巧	30%	調味適合、符合題意、能呈現日料風味
菜單設計與符合題意性	20%	構想能發揮主題之創意，展現特色
整體觀感	20%	菜餚材料、色彩搭配及盤飾符合色、香、味俱全
衛生安全	20%	製作過程之衛生及用料符合食品安全
展臺呈現	10%	展台佈置呈現創意主軸

十一、評分方式：

1. 滿分為 100 分，採用全數評審的成績，經總計後平均，得出比賽作品成績。
2. 違規項目：遲到、違反競賽相關規範。
3. 逾時未完成的作品將不予計分。

十二、獎項：

獎項	組數	獎金	獎品	
金牌	1 組	5000 元	獎牌一面 獎狀一只	聲寶電烤箱一台 Kz-xj30c
銀牌	1 組	3000 元	獎牌一面 獎狀一只	聲寶微波爐一台 Re-j020tr
銅牌	1 組	2000 元	獎牌一面 獎狀一只	聲寶微波爐一台 Re-j020tr
優勝	數組		獎狀一只	

十三、競賽流程表

競賽日期	時間	工作項目	備註
04 月 17 日	8:30~9:00	報到	飲和樓 2 樓 205 教室 繳交配方表、參賽同意書、個人資料同意書
	9:00~9:15	開幕	
	9:15~9:30	工作準備	評審檢查材料表
	9:30~11:30	競賽時間	
	11:30~11:45	選手整理工作環境	
	11:45~13:00	午餐	飲和樓 204 示範教室
	13:00~13:30	評分及評審團講評 頒獎	飲和樓 204 示範教室
	13:30~14:00	交流時間	
	14:00~	賦歸	

十四、報名方法

請參賽者填妥報名表(表一)，寄至 e-mail：mingchao0721@gmail.com 或傳

真 02-28941539 逾期恕不受理。其餘資料於報到時繳交。

2021 城市日料盃烹飪大賽報名表 (表一)

編號_____ (由主辦單位填寫)

基本資料			
學校名稱		系 科	
指導老師		指導老師 電子信箱	
電 話		手 機	
選手基本資料			
選手一		選手二	
姓 名		姓 名	
出生日期		出生日期	
性 別		性 別	
手 機		手 機	
學生證影本黏貼處		學生證影本黏貼處	
身分證影本黏貼處		身分證影本黏貼處	

2021 城市日料盃烹飪大賽配方表 (表二)

編號_____ (由主辦單位填寫)

作品名稱：		製作過程與方法	
材	料	份	量
創作理念或料理故事		照片	
		作品照片黏貼	

作品名稱：		製作過程與方法	
材 料	份 量		
創作理念或料理故事		照片	
		作品照片黏貼	

個人資料提供同意書

您參加 2021 城市日料盃烹飪大賽所填寫之個人資料（包括：姓名、聯絡方式…等），將由臺北城市科技大學進行蒐集、處理及利用。僅於處理相關參加、通知以及後續相關活動通知之目的範圍內利用您的個人資料。

前開個人資料將由本校餐飲管理系保留，惟您得隨時通知本系刪除該等個人資料，將依個資法規定保護您的個人資料。您依個資法第 3 條規定得查詢或請求閱覽、製給複製本、補充或更正、停止蒐集、處理、利用或刪除，您得以書面寄送前開請求至台北市 110 北投區學園路 2 號臺北城市科技大學，本系將於法定期間內處理您的請求。

我已詳閱上述同意書內容，瞭解並接受本同意書之拘束（請打勾）

此致

臺北城市科技大學

立書人：

（請本人簽名或蓋章）

中 華 民 國 年 月 日

2021 城市日料盃烹飪大賽

參賽同意書

姓名：

- 一、參賽選手必須遵守比賽規則，配合主辦單位人員安排及接受主辦單位和評審團的指揮。
- 二、參賽選手同意無條件，無限期的提供產品配方與造形供主辦單位使用，包含翻製宣傳(如廣告、展覽會、投影、網站、電子照片檔案庫等)。
- 三、獲得前三名選手同意配合主辦單位辦理之推廣活動。
- 四、參賽選手同意以上提出的所有規則條款。

此致

臺北城市科技大學

選手簽名：

選手簽名：

日期：