

烏度尼岸~德瑪汶跨部落美食比賽 競賽簡章

壹、活動緣起：

「utux nian」是泰雅族共食團體，族人共同聚集一起吃飯的意思，傳統泰雅族的共食團體會一起狩獵、一起吃飯，在生活中互助分享，是泰雅族傳統社會組織中最具凝聚力的組織團體。各族群的飲食生活背後都有美麗的故事，但在凡事講求便利和快速的時代下，吃飯的文化已慢慢被多元的外食習慣取代。期待透過美食交流，讓各族群都能好好認識自己的家鄉菜以及飲食文化；搭配春夏時節臺中市山城地區所產的梅子與桂竹筍，希冀集結選手們的創意發揮出食材的特色。

貳、活動單位：

主辦單位：社團法人原住民深耕德瑪汶協會(大安溪德瑪汶部落廚房)

(址：臺中市和平區達觀里東崎路一段 46-5 號)

合作單位：玉山高級中學

協辦單位：醒吾科技大學、財團法人至善社會福利基金會

參、競賽時間：110 年 5 月 1 日(六)8:00-16:00

肆、競賽地點：臺中市私立玉山高級中學

(址：臺中市東勢區東崎路四段 399 號)

伍、競賽期程：報名日期自 110 年 4 月 1 日(五)至 4 月 21 日(三)止，4 月 21 日 17:00 前須送達原住民深耕德瑪汶協會(郵寄仍須於 4/21 送達)；110 年 4 月 22 日(四)將進行初審，4 月 23 日(五)於德瑪汶協會官網公布參賽名單。

陸、報名方式：採紙本報名，可至德瑪汶協會官網下載或至德瑪汶協會及玉山高中索取資料。

步驟一
4/1~4/21
取得文件

方式 1

德瑪汶協會官網下載

方式 2

至德瑪汶協會
或玉山高中
取得紙本資料

步驟二
4/21 五點前
送達文件

1. 親送或郵寄→德瑪汶協會(部落廚房)
2. 傳真 04-25912097

步驟三
4/23
參賽公告

德瑪汶官網公布
參賽名單及賽程。

請至德瑪汶協會官網
www.daanriver.org.tw/
下載報名文件及閱覽參賽公告



柒、獎勵辦法：

| 社會組 | 學生組 | 小廚神組 |
|---|---|--|
| 第一名獎金 8000 元 第二名獎金 3000 元 第三名獎金 2000 元 佳作(取三隊) | 第一名獎金 8000 元 第二名獎金 3000 元 第三名獎金 2000 元 佳作(取三隊) | 第一名獎金 5000 元 第二名獎金 2000 元 第三名獎金 1000 元 優勝(取三隊) 佳作(取三隊) |

* 以上得獎隊伍除獎金(品)外，可獲頒獎狀一張。

捌、參賽資格：

| 組別 | 社會組 | 學生組 | 小廚神組 |
|------|---|------------------------------------|--|
| 身分認定 | 1. 身分為大安溪、大甲溪沿線或臺中市山城區、19 歲以上居民。 2. 各縣市非營利組織工作者。 | 1. 全國高中職、大專院校餐飲相關科系之學生。 | 1. 設籍臺中市、南投縣及苗栗縣之國二、國三學生。 2. 國中技藝班學生(年齡 14 及 15 歲)。 |
| 組隊人數 | 每隊 2~3 人(需分配主廚、副廚、解說)， 招募 14 隊。 | 每隊 2~3 人(需分配主廚、副廚、解說)， 招募 14 隊。 | 每隊 2~3 人(需分配主廚、副廚、解說)， 招募 14 隊。 |

玖、競賽規則

一、 社會組、學生組賽制

| | |
|------|--|
| 競賽方式 | <u>採現場烹飪製作競賽(請勿攜帶半成品，飯類不限)</u> |
| 競賽料理 | ◎共製作出三道菜，第一、二道需個別加入指定材料，第三道不限定食材，但須依參賽隊伍選定之族群，融入該族群特色製作成創意料理。 ◎指定食材：梅子、桂竹筍 ◎製餐份數為兩盤，一盤為展台展示；另一盤為評審人員試吃評分用(一盤為 2~3 人份)。 |
| 競賽準備 | ◎參賽隊伍請自行準備食材及調味料。 ◎決賽當天提供青梅半斤、桂竹筍(熟)半斤(若需使用梅子加工品 如：脆梅、Q 梅、紫蘇梅…等，請自行攜帶，並於製作報告表填寫詳細。 ◎大會提供每隊材料費 500 元。 |
| 競賽時間 | 90 分鐘(包含善後清潔、展台布置)，70 分鐘後方可出菜。 |
| 注意事項 | 1. 參賽隊伍需於時間內完成製作及擺盤並送達指定區域。 2. 主辦單位僅提供基本器具，其他各項所需之食材、相關器具(特殊餐盤等)及個人用具、刀具等由選手自行準備。 3. 參賽隊伍須依個別需求自行攜帶所需之食材、調味料。 4. 食材可事先清洗、去皮、漲發、醃製、熬煮高湯，但比賽前須保持食材型態之完整性於決賽現場加工烹調即可，不可切割、磨碎、汆燙或油炸等前置處 |

| | |
|--|--|
| | <p>理。違者酌予扣分。情形嚴重者視情況取消參賽資格。非比賽料理之盤飾及展示臺使用之食雕裝飾品等不受前述限制。</p> <p>5. 學生組與社會組選手須穿戴廚師服(或圍裙)和帽子。</p> <p>6. 展台布置列入評分，需附上詳細料理食譜。</p> |
|--|--|

二、小廚神組賽制

| | |
|------|--|
| 競賽方式 | 採現場烹飪製作競賽(請勿攜帶半成品，飯類不限) |
| 競賽料理 | <p>◎共製作出兩道菜，第一道需加入指定食材，第二道則不限。</p> <p>◎指定食材：梅子</p> <p>◎製餐份數為兩盤，一盤為展台展示；另一盤為評審人員試吃評分用(一盤為2~3人份)</p> |
| 競賽準備 | <p>◎參賽隊伍請自行準備食材及調味料。</p> <p>◎決賽當天提供青梅半斤(若需使用梅子加工品如：脆梅、Q梅、紫蘇梅…等，請自行攜帶，並於製作報告表填寫詳細。</p> <p>◎大會提供每隊材料費500元。</p> |
| 競賽時間 | 90分鐘(包含善後清潔、展台布置)，70分鐘後方可出菜。 |
| 注意事項 | <p>1. 參賽隊伍需於時間內完成製作及擺盤並送達指定區域。</p> <p>2. 主辦單位僅提供基本器具，其他各項所需之食材、相關器具(特殊餐盤等)及個人用具、刀具等由選手自行準備。</p> <p>3. 參賽隊伍須依個別需求自行攜帶所需之食材、調味料。</p> <p>4. 食材可事先清洗、去皮、漲發、醃製、熬煮高湯，但比賽前須保持食材型態之完整性於決賽現場加工烹調即可，不可切割、磨碎、汆燙或油炸等前置處理。違者酌予扣分。情形嚴重者視情況取消參賽資格。非比賽料理之盤飾及展示臺使用之食雕裝飾品等不受前述限制。</p> <p>5. 小廚神參賽選手須穿著圍裙、帽子。</p> <p>6. 展台布置列入評分，需附上詳細料理食譜。</p> |

壹拾、競賽評分方式

一、初賽

(一)評審：由餐飲專業人士組成評審團

(二)評分：採書面審查

| 項目 | 比重 |
|--------------------|-----|
| 食譜編寫完整性與可行性 | 30% |
| 食材與主題之搭配性(與主題呼應程度) | 25% |
| 創意及獨特性 | 25% |
| 團隊介紹豐富性及故事性 | 20% |

(三) 各組經初審評分選出各14隊進入決賽。

二、決賽

(一)評審：由餐飲專業人士組成評審團

(二)評分：採現場料理實作

| 項目 | 比重 |
|--------------------------|-----|
| 口味及料理表現 | 25% |
| 食材與主題之搭配性(與主題呼應程度)及商品價值性 | 20% |
| 創意、獨特性及說菜技巧 | 20% |
| 團隊默契與整體呈現(擺盤、布置及菜卡食譜) | 15% |
| 烹調技巧 | 10% |
| 環境、衛生及服裝儀容 | 10% |

壹、活動流程

| 時間 | 內容 |
|-------------|---|
| 08:00-08:30 | 學生組、社會組選手報到 |
| 08:30-08:50 | 介紹來賓及評審 說明比賽規則 |
| 08:50-12:00 | 比賽區 08:50-10:20 10:30-12:00 場次一：學生組(14隊) 場次二：社會組(14隊) |
| | 娛樂區 09:00-11:00 來賓動動手 |
| 12:20-12:50 | 評審講評(學生組、社會組) 共食分享 |
| 12:50-13:20 | 12:50-13:20 學生組、社會組 頒獎 |
| | 13:00 小廚神組選手報到 |
| 13:30-15:00 | 場次三：小廚神組(10隊) |
| 15:20-15:50 | 評審講評(小廚神組) |
| 15:50-16:05 | 小廚神組 頒獎 |
| 16:10 | 賦歸 |

壹拾壹、 競賽提供之設備：(參賽隊伍所需之特殊材料敬請自備)

| 編號 | 品項 | 數量 | 備註 | 編號 | 品項 | 數量 | 備註 |
|-----|--------|----|-----------|-----|-----|----|------------|
| 1. | 不鏽鋼工作臺 | 1張 | | 2. | 夾子 | 1支 | 不鏽鋼 |
| 3. | 快速爐 | 1座 | | 4. | 長竹筷 | 1雙 | 木頭 |
| 5. | 卡式爐 | 1座 | | 6. | | | |
| 7. | 炒菜鍋 | 2個 | 不含鍋蓋 | 8. | 擀麵棍 | 1支 | 木頭 |
| 9. | 流理臺 | 1座 | | 10. | 量杯 | 1個 | 240c. c |
| 11. | 湯鍋 | 1個 | 含湯蓋 | 12. | 削皮刀 | 1個 | |
| 13. | 蒸籠鍋 | 1個 | 含鍋蓋及1層蒸盤 | 14. | 剪刀 | 1把 | |
| 15. | 砧板 | 2個 | 生食*1、熟食*1 | 16. | 漏勺 | 1支 | |
| 17. | 馬口碗 | 4個 | | 18. | 過濾網 | 1支 | |
| 19. | 配菜盤 | 4個 | | 20. | 湯匙 | 2支 | |
| 21. | 鋼盆 | 3個 | | 22. | 垃圾桶 | 兩個 | 垃圾、廚餘 |
| 23. | 鍋鏟 | 2支 | | 24. | 盤具 | 1式 | 圓盤*4、湯碗*1 |
| 25. | 木匙 | 1支 | | 26. | 其他 | 1式 | 抹布、洗碗精、菜瓜布 |
| 27. | 打蛋器 | 1支 | | 28. | | | |

壹拾貳、 參賽報名

1. 參賽報名含基本資料及參賽食譜，請詳備各組所需之資料，缺件之隊伍概不錄取；表格若不敷使用，可自行增加頁面補充。
2. 參賽資料請傳真 04-25912097 或親送/郵寄德瑪汶協會(424008 台中市和平區達觀里東崎路一段 46-5 號)。
3. 報名期限為 110 年 4 月 21 日下午 5 點截止收件，也請注意您的郵寄信件避免逾時喔！
4. 110 年 4 月 22 日(四)進行初審，4 月 23 日(五)於德瑪汶協會官網公布參賽名單。

烏度尼岸~德瑪汶跨部落美食比賽 報名表

| 基本資料 | | | | |
|---------------------------|---|---|-------|--|
| 報名組別 | <input type="checkbox"/> 社會組 <input type="checkbox"/> 身分為大安溪、大甲溪沿線或臺中市山城區，19 歲以上居民。 <input checked="" type="checkbox"/> 需檢附身分證影本 <input type="checkbox"/> 各縣市非營利組織工作者。 單位名稱：_____ | <input type="checkbox"/> 學生組 <input type="checkbox"/> 全國高中職、大專院校餐飲相關科系之學生。 <input checked="" type="checkbox"/> 需檢附學生證影本 | | <input type="checkbox"/> 小廚神組 <input type="checkbox"/> 設籍臺中市、苗栗縣之國二、國三學生(年齡 14 及 15 歲)。 <input checked="" type="checkbox"/> 需檢附學生證影本 |
| 隊伍名稱 | | | 聯絡人姓名 | |
| 通訊地址 | | | | |
| 聯絡電話 | 手機 | 市話 | | |
| E-mail | | | | |
| *入圍之隊伍將於 4/23 於德瑪汶協會官網公布。 | | | | |
| 參賽者資料(以下欄位請務必完全填寫) | | | | 參賽菜餚名稱 |
| 團隊成員 | 1(隊長) | 2(隊員) | 3(隊員) | 社會組、學生組共 3 道 小廚神組共 2 道 |
| 姓名 | | | | 1. |
| 出生年月日 | | | | 2. |
| 身分證字號 | | | | 3. |
| 連絡電話 | | | | |

參賽隊伍介紹

社會組參賽者身分證影本
學生組與小廚神組之學生證影本
1(隊長)

社會組參賽者身分證影本
學生組與小廚神組之學生證影本
1(隊長)

(正面)

(背面)

社會組參賽者身分證影本
學生組與小廚神組之學生證影本
2(隊員)

社會組參賽者身分證影本
學生組與小廚神組之學生證影本
2(隊員)

(正面)

(背面)

社會組參賽者身分證影本
學生組與小廚神組之學生證影本
3(隊員)

社會組參賽者身分證影本
學生組與小廚神組之學生證影本
3(隊員)

(正面)

(背面)

烏度尼岸~德瑪汶跨部落美食比賽 料理食譜

| | | | |
|--|-----------------------|------------|--|
| 隊伍名稱 | | | |
| 料理名稱 | [社會組、學生組、小廚神組指定食材-梅子] | | |
| 食材名稱及份量(公克) | | 調味料及份量(公克) | |
| | | | |
| 作法 | | 料理故事及菜餚特色 | |
| | | | |
| 料理照片 | | | |
| | | | |
| <p>沖洗或列印料理照片黏貼於本處，如為沖洗照片，請於相紙背面註明參賽隊名及料理名稱以便識別。(沖洗或列印規格：4 X 6 相紙)</p> | | | |

*需完整檢附 3 道菜之料理菜單、彩色照片。此表格可自行影印或上網站下載。

烏度尼岸~德瑪汶跨部落美食比賽 料理食譜

| | | | |
|--|-------------------|------------|--|
| 隊伍名稱 | | | |
| 料理名稱 | [社會組、學生組指定食材-桂竹筍] | | |
| 食材名稱及份量(公克) | | 調味料及份量(公克) | |
| | | | |
| 作法 | | 料理故事及菜餚特色 | |
| | | | |
| 料理照片 | | | |
| <p>沖洗或列印料理照片黏貼於本處，如為沖洗照片，請於相紙背面註明參賽隊名及料理名稱以便識別。(沖洗或列印規格：4X6相紙)</p> | | | |

*需完整檢附3道菜之料理菜單、彩色照片。此表格可自行影印或上網站下載。

烏度尼岸~德瑪汶跨部落美食比賽 料理食譜

| | | |
|--|--------------------------------|--|
| 隊伍名稱 | | |
| 料理名稱 | [無限定食材，社會組及學生組須融入族群特色；小廚神組不限] | |
| 食材名稱及份量(公克) | 調味料及份量(公克) | |
| | | |
| 作法 | 特色此菜餚對族群的特殊意義 或文化意涵說明(100字) | |
| | | |
| 料理照片 | | |
| | | |
| <p>沖洗或列印料理照片黏貼於本處，如為沖洗照片，請於相紙背面註明參賽隊名及料理名稱以便識別。(沖洗或列印規格：4X6相紙)</p> | | |

*需完整檢附3道菜之料理菜單、彩色照片。此表格可自行影印或上網站下載。