

第十四屆【開平主廚盃】烹飪比賽辦法 v6 101SR103

一、背景說明：

本校長年致力於推展餐飲專業教育，提昇國人對餐飲專業技術及飲食文化之興趣，期使餐飲文化向下紮根，啟蒙對餐飲有興趣的國中生。從十三年前起由開平師生共同舉辦主廚盃烹飪比賽，已成為年度盛事，我們藉由簡單、易做的主題提供國中學生多元展現的舞台，並讓孩子願意進入廚房充實生活能力，從中增進家庭親子互動樂趣。

二、目的：

- (一) 提昇餐飲文化向下紮根。
- (二) 開啟親子互助合作平台，增進家庭親子關係。
- (三) 提倡性別平等(權)，人人皆可進廚房。

三、比賽項目：創意炒飯、創意蛋糕裝飾。

四、指導單位：臺北市政府教育局

五、主辦單位：臺北市開平餐飲學校

六、比賽時間：101 年 11 月 17 日(星期六)

七、比賽地點：臺北市開平餐飲學校(臺北市大安區復興南路二段 148 巷 24 號)

八、比賽型態：開放式、大會提供比賽服裝(圍裙、帽子)

九、參賽資格：凡公、私立國中在校生及其家長。

十、組隊方式(可重複報名)：

- (一) 校園雙人組：國中生。
- (二) 親子雙人組：國中生為主，可搭配其師長、父母、兄弟姊妹等。

十一、比賽項目說明：分創意炒飯及創意蛋糕裝飾兩項；比賽項目說明如次：

(一) 創意炒飯：今年度比賽鼓勵學生製作簡易、美味的創意炒飯。

1. 份量：請準備兩份(每份 1 人份，重量每份 400~500 克)，一份供展示用，另一份供評審評分用。
2. 大會提供基本食材：白飯、沙拉油，參賽者不得私自攜帶白飯及半成品參加比賽。
3. 大會提供基本調味料：鹽、糖、胡椒粉、醬油、番茄醬。
4. 創意炒飯比賽，配料(不含大會提供之基本食材)金額不得超過新台幣 200 元。
5. 參賽者如攜帶其他配料(半成品及原物料)須俟裁判長檢查後放行入場。
6. 可自備鍋具、刀具、碗盤及其他個人用具及調味料(不得使用味精)，所有盤飾皆為可食用。
7. 容器 2 份可自備。
8. 比賽時間：60 分鐘內完成 2 份相同作品(每份 1 人份，重量每份 400~500 克)。
9. 評分標準：以產品展示(15%)、味道(15%)、衛生(20%)、手法及技巧(20%)、創意(30%)等五項評比。

說明：(1) 產品展示：色澤分明及擺設、裝飾乾淨，無添加非食用裝飾。

(2) 味道：菜餚之調味及味道精準度，保留主要食材該有的味道。

(3) 衛生：現場之製作過程及清潔。

(4) 手法及技巧(含時間)：食材運用、製作過程正確及規定的時間完成。

哨聲響起未依規定時間完成者扣總分十分且不列入名次。

(5) 創意：菜餚構思及擺設切合主題，以創意炒飯設計製作。含自製菜譜設計(一式二份)。

(二) 創意蛋糕裝飾：今年度比賽以「**感恩**」為創作主題，鼓勵學生發揮創意及想像力，藉由裝飾蛋糕，以期提升生活美學及餐飲美學概念。

1. 份量：一個作品，為評審及展示用。

2. 大會提供基本食材：提供 8 吋蛋糕體(金黃色海綿蛋糕體)、食用色素及奶油、奶油霜。

3. 蛋糕裝飾比賽食材(不含大會提供之基本食材)金額不得超過新台幣 300 元，食材費用若超過將於技巧及創意進行扣分。

4. 參賽者攜帶其他裝飾物(半成品或原物料)，需為可食用，須俟裁判長檢查後放行入場。

5. 可自備盤子及 **8 吋蛋糕盒**。

6. 比賽時間:60 分鐘內完成裝盤(含盤飾)。

7. 評分標準:以技巧(25%)、創意(30%)、色彩搭配(15%)、衛生(20%)、時間(10%)等五項評比。

說明：(1) 技巧：抹工、畫工、及寫字等技巧的純熟。

(2) 色彩的搭配：作品上的用色的協調性。

(3) 衛生：現場製作過程及清潔。

(4) 時間：是否在規定時間內完成；若在規定時間內完成者給予 10 分，每延長一分鐘則扣減 1 分，另逾 10 分鐘(含)以上者，則不列入名次。

(5) 創意：整體構思及擺設(含造型)，能充份切合本次主題題意，含自製菜譜設計(一式二份)。

(三) 提醒生命與衛生(最高扣五分)：依【開平專業廚藝競賽評分規則】之規定，製作過程的衛生若有危險情況，如失火或其它危害安全之舉動，歸為生命與衛生評分，是由每位評審在其評分表上，以扣點數總分打折(例如：扣 1 點，則該項成績=總分×90%；扣 2 點，則該項成績=總分×80%，以此類推)，選手成績及得獎名次，係依各評審評出的成績加總，再予評比，詳情將在示範會中予以說明。

十二、獎勵方式：

(一) 冠軍：每場每組獎狀 2 紙、獎品 2 份、獎金 5000 元

(二) 亞軍：每場每組獎狀 2 紙、獎品 2 份、獎金 3000 元

(三) 季軍：每場每組獎狀 2 紙、獎品 2 份、獎金 2000 元

(四) 佳作(各比賽取三組)：獎狀 2 紙、獎品 2 份

***各場次參加組數若未達 15 組以上獎項可從缺**

十三、報名辦法

- (一) 請洽各國中家政老師辦公室或輔導室索取“比賽辦法及報名表”。
- (二) 可至“開平餐飲學校”網站 <http://www.kpvs.tp.edu.tw/index.php> 下載相關表格。
- (三) 報名繳費(主廚盃報名費新台幣 100 元/場次)，可於 101 年 11 月 7 日(星期三) 示範說明會或比賽當日繳交。凡透過本校一日見學、國中技藝班報名主廚盃之國中生，可抵免報名費 100 元。

報名方法如下：

方法 1：可至“開平餐飲學校”網站進行線上報名，菜譜請以電腦登打填妥後，以附貼(加)檔案方式 **E-mail 至 nora9645@kpvs.tp.edu.tw** 以完成報名程序，參賽者照片可於示範說明會時繳交。

方法 2：可填寫報名資料表，將報名應繳資料(報名表及菜譜)一併郵寄或傳真至本校。

- (四) 報名截止日：即日起至 101 年 11 月 1 日(星期四)前(郵寄者以郵戳為憑)。依報名先後順序額滿為止，但如報名人數過多，將以一校一隊為優先。為避免報名組數超過名額，若校方提報參賽名單超過二組時，請各校務必註明參賽優先順序，若無註明者將依本校收件順序排序，並於 11 月 5 日(星期一) 通知各校參賽人員錄取名單，並於本校網站公佈。

(五) 完成報名手續：

1. 完成上列手續後，3 個工作天內將會收到 E-MAIL 回覆或可來電查詢是否已報名完成。
2. 入選名單將於 11 月 5 日(星期一)於本校網頁公佈，並以 E-MAIL 通知。
3. 入選參賽隊伍如欲更換參賽人員或菜譜請於 11 月 12 日(星期一)下午 16:00 時前，以 **E-mail 至 nora9645@kpvs.tp.edu.tw** 方式更換參賽人員及菜譜，逾時不候。
4. 歡迎各國中指導教師出席參加示範說明會。預計於 101 年 11 月 7 日(星期三)下午 14:00~17:00 時於開平餐飲學校-主廚之家(西餐廳)舉行比賽說明會及名廚示範，歡迎來電報名。
5. 本校報名聯絡人：林盈助老師
6. 連絡電話：(02)2708-7127 或(02)2755-6939 轉 292
7. 傳真：02-2709-6939
8. 地址：臺北市開平餐飲學校主廚盃籌備委員會(106 臺北市大安區復興南路二段 148 巷 24 號)

十四、附件

附件一：第十四屆開平主廚盃烹飪比賽報名表

附件二：第十四屆開平主廚盃烹飪比賽菜譜