



# 社團法人中華民國鐵板燒廚藝協會 函

地址：高雄市仁武區鳳仁路 257 號  
電話：0938553343  
聯絡人：盛榮春秘書  
電子信箱：shengjc.shengjc@msa.hinet.net

受文者：各大專院校  
高中、職業學校

密等及解密條件：普通

發文日期：中華民國 108 年 9 月 2 日

發文字號：(108)中華鐵廚字第 003 號

附件：3

主旨：敬邀 貴校學生參加本會「第二屆鐵板燒廚藝邀請賽」敬請協助公告，並鼓勵 貴校學生踴躍報名參賽。

說明：

- 一、初賽：競賽內容以鐵板燒創意料理為主題，需在鐵板台製作完成，食材成品以健康養生飲食概念烹調，製作主食與點心料理各一道 2 人份，成本需控制在 1,000 元內，需檢附菜單及成品相片。初選作品需於 108 年 10 月 15 日(星期二)前繳交。  
初選作品邀請評審團評選，由評審團依參賽者之食譜與照片評分，選出學生組 10 組進入決賽，於 108 年 10 月 25 日(星期五)公告，入選決賽名單將於中華民國鐵板燒廚藝協會網頁公告，請選手自行上網瀏覽  
<http://www.teppanyaki.org.tw/>。

二、決賽日期：108 年 11 月 11 日(星期一)

三、決賽地點：同德家事商業職業學校餐飲大樓  
地址：南投縣草屯鎮中正路培英巷 8 號

四、隨函檢附活動簡章、報名表、著作授權同意書各乙份

理事長

江廷芳

1081014205

# 中華民國鐵板燒廚藝協會

## 108 年鐵板燒廚藝邀請賽簡章

一、活動宗旨：為推廣中華民國鐵板燒廚藝文化，敬邀鐵板燒名廚展現廚藝，藉由當令食材與鐵板燒結合，邀請鐵板燒名廚發揮創意，創造出具有創意的鐵板料理，經由此次邀請賽讓鐵板燒這項技藝發揚光大得以傳承。

二、競賽主題：鐵板燒創意美食競賽以當令之食材，創作出具有台灣特有鐵板燒風味、風格、文化之鐵板燒創意美食。

### 三、辦理單位

主辦單位：中華民國鐵板燒廚藝協會

協辦單位：同德家商

聯絡窗口：中華民國鐵板燒廚藝協會/盛秘書,電話 0938553343

### 四、本次邀請賽分表演賽與學生競賽。

五、參賽資格:名廚表演賽參賽者須具備中華民國鐵板燒廚藝協會會員3年資歷，學生競賽之大專院校學生及指導老師須為中華民國鐵板燒廚藝協會會員。

### 六、參賽人員:全國各大專院校及高職學生

每組參賽選手1名,初賽不限組數、複賽每校至多錄取2組。

### 七、比賽時間：108年11月11日

比賽時間均為一場100分鐘含清洗時間、成品完成、上桌。

食物製備:40分鐘(含廚房場地清潔)

鐵板烹調:40分鐘

鐵板檯清潔:20分鐘

### 八、食材整理統一於西餐廚房清潔切割製備

食材自備(補助每人材料費1,000元,須簽領據核銷),食材及佐料需為生鮮材料,並由裁判檢核後方可使用。(不得使用成品或半成品)

### 九、報名方式

1. 即日起至民國108年10月15日截止

2. 報名相關資料請至鐵板燒廚藝協會下載

3. 報名時需檢附資料如下：

(1) 報名表一份

(2) 著作財產權授權同意書

(3) 初審作品，自由發揮，已能在鐵板上烹調之料理為主。

\*以上資料以郵寄方式報名，寄至中華民國鐵板燒廚藝協會。

4. 各參賽者經主辦單位審核初選通過後，通知參加決賽。

## 十、競賽內容：

1. **名廚表演組：**每組參賽選手1名，初賽不限組數、複賽每店錄取1組，初選以菜單為遴選標準，並需經理監事或秘書長推薦，選出5組，表演賽當天現場實做鐵板燒創意料理，參賽者須於60分鐘內製作創意主食2道，4人份各一盤，器具、餐盤由選手自備，完成後於指定場地(作品展示檯180cm×60cm)擺設展示，以供觀賞。

### 2. 學生組競賽

(一)初賽：競賽內容以鐵板燒創意料理為主題，需在鐵板台製作完成，食材成品以健康養生飲食概念烹調，製作主食與點心料理各一道2人份，成本需控制在1,000元內，**108年10月15日前檢附菜單及成品相片繳交上傳。**

初選作品邀請評審團評選，由評審團依參賽者之食譜與照片評分，**選出學生組10組進入決賽。**108年10月23日(星期三)18:00公佈決賽名單，**入選決賽名單將於中華民國鐵板燒廚藝協會網頁公告，請選手自行上網瀏覽。**

<http://www.teppanyaki.org.tw/>

(二)決賽：108年11月11日現場實做，需與初賽相片成品一致，需在鐵板台製作完成。參賽者須於40分鐘內製作創意主食及甜點2人份各一盤，及讓評審試吃之主食、甜點各2人份(共4份)。副材料、餐盤可由選手自備或由大會提供之餐盤，完成後於指定場地(作品展示檯180cm×60cm)擺設展示。決賽之作品，參賽者須自行在競賽時間內將完成之作品擺飾於展示台，以供評審評分。

## 十一、競賽方式：

1. 食材:由參賽者準備，所有食材及佐料須為生鮮食材，經裁判檢查通過可參賽。
2. 大會提供鐵板燒爐檯、餐盤、西餐廚房備料
3. 鐵板燒創意美食:於規定時間內完成一道具有本地風格之創意鐵板燒主餐與點心創意料理，包括食材、烹調、調理、擺盤等創新。主餐與點心需二份，一份供活動展示，另一份供評審評分。
4. 競賽成品展示:大會提供展示桌，每人提供一張展示桌，除了擺上主菜之外，其餘桌面空間自行作創意裝飾，供評審評分
5. 主辦單位提供之器具，於複賽前公告。

## 十二、決賽相關事務：

### (一) 競賽程序

1. 參賽者請於時間內報到，並於決賽報到當日出示學生證及本協會會員編號，進行賽前準備及比賽材料檢查。
2. 選手請依規定時間就會場(聆聽評審說明比賽注意事項遲到者將由平均分數中

扣五分)。

3.第一聲哨響，由評審宣佈比賽開始，並開始進行計時。

4.競賽結束前十分鐘，提示比賽結束時間。

5.第二聲哨響，由評審宣布比賽結束，逾時未完成的作品不予計分，並立即停止動作。

6.停止計時後，撤出選手自備用品，並由場務人員檢查善後工作後完成離場。

## (二) 競賽規則

1.參賽選手需自備競賽所需之個人刀具與工具、紙巾、衛生手套等入場。

2.參賽者須於規定時間1小時內完成作品(含場地整理)與展示檯布置，逾時不予計分。

3.比賽如有臨時突發或無法控制之狀況，主辦單位可視情況調整競賽規則。

## 十三、評分標準

1.主題創意 20%

2.食材選擇 15%

3.火候調味 20%

4.擺盤設計 15%

5.衛生 15%

6.禮貌 15%

主辦單位組成之評審團聯合審議，遴選各名次得獎作品。

十四、報名費：學生組 1,500 元。

## 十五、比賽獎勵：

1.表演組：進入決賽之名廚皆有獎金 3,000 元、名廚獎狀、推薦單位感謝狀。

2.學生組：由決賽之 10 組遴選出：

第一名：一名(獎金 10,000 元、獎狀及獎座)

第二名：一名(獎金 8,000 元、獎狀及獎座)

第三名：一名(獎金 5,000 元、獎狀及獎座)

佳作：二名(獎金 3,000 元、獎狀及獎座)

3.推薦餐廳及指導老師均有指導獎狀以茲感謝。

4 以上得獎者之作品可由中華民國鐵板燒廚藝協會自行運用。

十六、比賽贊助攤位：比賽贊助攤位每攤位 2 萬元，比賽當天於 10:00~16:30 擺設商品展示(展示檯 180cmx60cm)，並刊登於 109 年中華民國鐵板燒廚藝協會專刊，另於頒獎典禮贈送感謝狀，歡迎各界廠商進駐。

## 十七、中華民國鐵板燒廚藝協會競賽賽程

※比賽如有臨時突發或無法控制之狀況，主辦單位可視情況調整競賽規則。

日期	時間	行程	場地
11/11	9:00~9:15	裁判會議/選手報到	同德家商
	9:15~9:30	競賽說明	
	9:30~9:50	材料檢核	
	9:50~10:30	學生組食物製備:40 分鐘 (含廚房場地清潔)	
	10:50~11:30	名廚組食物製備:40 分鐘	
	11:30-12:30	名廚表演賽/學生組選手觀賽	
	12:45~13:00	第 1 場選手備餐	
	13:00~14:00	第 1 場選手競賽	
	13:45~14:00	第 2 場選手備餐	
	14:10~15:10	第 2 場選手競賽	
	15:10~15:40	裁判評分	
	15:40~16:00	茶敘交流	
	16:00~16:30	頒獎	

## 著作授權同意書

### 一、授權內容：

立授權書人 \_\_\_\_\_ 同意委託授權 中華民國鐵板燒廚藝協會 得基於非營利之目的，代為將其著作作品進行數位平台上架工作。

### 二、著作權聲明：

本授權書為非專屬授權，著作人仍擁有上述著作之著作權。立書人擔保本著作係著作人之原創性著作，有權依本授權書內容進行各項授權，且未侵害任何第三人之智慧財產權。

此致

中華民國鐵板燒廚藝協會

立書人簽章：

立書日期：中華民國            年            月            日

註：每一件作品敬請派一名成員作者為代表立書人



# 社團法人中華民國鐵板燒廚藝協會

## 第二屆鐵板燒廚藝邀請賽學生組報名表

姓 名			照片黏貼處 請浮貼 (二吋)
性 別	<input type="checkbox"/> 男	<input type="checkbox"/> 女	
出生年月日	年	月 日	
身份證字號			
地 址			
電 話	(住家)	(行動電話)	
E-MAIL			
就讀學校	學校：	指導老師：	
	科(系)：	年級：	
學生證	此處請浮貼學生證(正、反)影本		
得獎記錄 (無則免填)			
相片請附上 1. 參賽成品相片 2. 於鐵板台烹調相片(含人物) 3. 菜單 3-6 張	格式不敷使用可自行延伸		