統萬（股）公司委託高雄餐旅大學辦理－

2015第十一屆龜甲萬盃國際料理比賽-學生組

~食材的尋根、天然的美味~

歷經2014年層出不窮的食安事件，多年塑造的台灣美食品牌形象盡毀於前，相信凡我國人皆有此感，基於教育的立場與龜甲萬優質廠商的企業責任，我們共同延續十年經營而立的廚藝競賽平台，希望喚起教育界及餐飲業界的廚藝人員能秉持入行的「初心」，一個熱血、單純的心志，教導我們的下一代正確的價值觀，廚師們做出美好的食物給予人們幸福的滋味。

決賽日期 : 104年4月11日（週六）。

比賽地點：高雄餐旅大學第二實習大樓。

比賽方式：依學生身分區分為高中高職學生組或大專校院以上學生組。

**第一階段：** 參賽者2人一組(須同為高中高職身分或同為大專以上學生身分)，以**雞肉**為主材料，製作傳統的菜餚和一道創意菜共兩個作品，將比賽的菜餚製作，拍成5X7照片，**照片中要同時呈現菜餚內所使用的龜甲萬產品，並請詳細書寫製作者對主材料雞肉的認知和選擇標準（請參照附件表格所提示）及製作理念**，書面資料於104年3月31日（週二）前以掛號寄至『高雄市小港區松和路一號 高雄餐旅大學院廚藝學院 李淑華小姐收』；同時將word檔**e-mail**到**shli0217@mail.nkuht.edu.tw**，兩者皆備始完成投件程序。將選出高中高職學生組24組，及大專以上校院學生組12組，參加決賽。

**第二階段：** 4月11日（週六）上午8：00起在高雄餐旅大學現場比賽，產生高中高職學生組前3名及6組佳作。大專以上校院學生組前3名及3組佳作。

**評選方式:**

1. 初賽評選方式：學生參賽作品區別為高中高職組或大專以上校院學生組，由評審團依參賽者所撰寫之內容及照片選出高中高職學生組24組作品及大專校院學生組12組參加決賽。
2. 決賽評選：

學生組：（一）集合報到後先進行10分鐘評審說明。

（二）進入廚房後**於70分鐘內完成：1該組照片中兩道菜餚各3人份送至評審室評分。**中場休息15分鐘後，**再進行70分鐘第三道2指定菜餚的製作**。

**注意事項：**

1. **材料準備**：參賽選手須自己準備所寄1照片中菜餚之材料，**生熟不拘**，**可攜入製成品，**但必須完全符合菜單中所敘寫及照片中所呈現的材料，**包括盤飾、菜餚樣式及擺放**。2指定菜餚的材料由大會提供。
2. **餐盤準備**：請選手自己準備三道比賽菜餚的所有餐盤。
3. **製作份量：每道菜均製作3人份。**

**評分標準：**

一、口味30%

二、菜餚觀感(刀工、火候、外觀)30%

三、 衛生烹調20%，評審將全程觀察紀錄選手製作過程的操作習慣， 衛生安全操作的落實程度予以評分。

四、**表單中所要求之理念說明（含對材料的認知說明、選擇來源及菜餚設計、材料搭配說明及主題訴求符合度）**20%。**此部分為新增之重要評分項目，請輔導老師能強化選手在食材方面的知識與文化了解。**

**比賽獎金：**

一、高中高職學生組：第一名：獎金4萬元及獎狀、獎品

第二名：獎金3萬元及獎狀、獎品

第三名：獎金2萬元及獎狀、獎品

佳作6組：獎金4仟元及獎狀、獎品

入選獎：醬油禮盒及獎狀一份

指導老師受贈感謝狀乙紙。

二、大專校院學生組：第一名：獎金4萬元及獎狀、獎品

第二名：獎金3萬元及獎狀、獎品

第三名：獎金2萬元及獎狀、獎品

佳作3組：獎金4仟元及獎狀、獎品

入選獎：醬油禮盒及獎狀一份

指導老師受贈感謝狀乙紙。

**※ 獎金須先扣除10%稅金（前3名另扣二代健保2%），決賽作品之版權歸統萬公司所有。**

**2015第十一屆龜甲萬盃國際料理大賽－報名表（1）**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **參加組別** | **□社會組** | | **服務單位** | | | **單位地址** | | | | |
|  | | | 市(縣) 區 (街)路  巷 弄 號之 | | | | |
| **□學生組** | | **學校/科系年級** | | | **學校地址** | | | | |
|  | | |  | | | | |
| **通訊地址**  **（資料通知處）** | | | 市(縣) （村）區 (街)路 巷  弄 號之 | | | | | | | |
| **指導老師** | | | 姓名 |  | 手機 | |  | | E-mail |  |
| 姓名 |  | 手機 | |  | | E-mail |  |
| **參賽者（1）** | | | 姓名 | | 出生年月日 | | | 手機 | | E-mail |
|  | |  | | |  | |  |
| **參賽者（2）** | | | 姓名 | | 出生年月日 | | | 手機 | | E-mail |
|  | |  | | |  | |  |
| **備註** | | **本比賽第一階段繳交檢附文件資料如下：**  **1.報名表(1) 一份**  **2.菜餚表格（2~3） (學生組二份菜單、社會組二份菜單)**  ※[以上三表請mail到shli0217@mail.nkuht.edu.tw](mailto:以上三表請mail到shli0217@mail.nkuht.edu.tw)並列印書面資料  郵寄至81271高雄市小港區松和路一號廚藝學院李淑華小姐收  **※兩者皆備始完成投件程序**  **3.學生組報名、書面等資料請於104年3月31日前完成郵寄及email** | | | | | | | | |

**2015第十一屆龜甲萬盃國際料理大賽－傳統菜餚表格（2-1）**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **參加組別:□社會組 □學生組 單位(學校)名稱：** | | | | |
| **參賽者1姓名** |  | | **參賽者2姓名** |  |
| **主材料：雞肉** | | | | |
| **(一)傳統菜餚名稱：** | | | | |
| **主材料來源、生長歷程、特性及相關資料的說明(請盡量詳實、完整)300-500字** | |  | | |
| **菜餚特色及內涵說明** | |  | | |
| **傳統菜餚作品圖片** | | | | |
| **菜餚照片浮貼處** | | | | |

**2015第十一屆龜甲萬盃國際料理大賽－傳統菜餚表格（2-2）**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **參加組別:□社會組 □學生組 單位(學校)名稱：** | | | | | | | |
| **參賽者1姓名** |  | | | **參賽者2姓名** |  | | |
| **主材料：雞肉** | | | | | | | |
| **(一)傳統菜餚名稱：** | | | | | | | |
| **材 料** | | **數量／單位** | **材 料** | **數量／單位** | | **材 料** | **數量／單位** |
|  | |  |  |  | |  |  |
|  | |  |  |  | |  |  |
|  | |  |  |  | |  |  |
|  | |  |  |  | |  |  |
|  | |  |  |  | |  |  |
|  | |  |  |  | |  |  |
| **調味料** | | **數量／單位** | **調味料** | **數量／單位** | | **調味料** | **數量／單位** |
|  | |  |  |  | |  |  |
|  | |  |  |  | |  |  |
|  | |  |  |  | |  |  |
|  | |  |  |  | |  |  |
| **製作過程** | | | | | | | |
|  | | | | | | | |

**2015第十一屆龜甲萬盃國際料理大賽－創意菜餚表格（3）**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **參加組別:□社會組 □學生組 單位(學校)名稱：** | | | | | | | | |
| **參賽者1姓名** |  | | | | **參賽者2姓名** |  | | |
| **主材料：雞肉** | | | | | | | | |
| **(二)創意菜餚名稱：** | | | | | | | | |
| **菜餚設計理念與特色(請盡量詳實、完整)300-500字** | | |  | | | | | |
| **材 料** | | **數量／單位** | | **材 料** | **數量／單位** | | **材 料** | **數量／單位** |
|  | |  | |  |  | |  |  |
|  | |  | |  |  | |  |  |
|  | |  | |  |  | |  |  |
|  | |  | |  |  | |  |  |
| **調味料** | | **數量／單位** | | **調味料** | **數量／單位** | | **調味料** | **數量／單位** |
|  | |  | |  |  | |  |  |
|  | |  | |  |  | |  |  |
|  | |  | |  |  | |  |  |
| **製作過程** | | | | | **創意菜餚作品圖片** | | | |
|  | | | | | **菜餚照片浮貼處** | | | |