**2017澎湖地方特色料理廚藝競賽辦法**

1. **活動主旨**   
   近年來地方特色美食已成為推升觀光發展的重要利器，這個論點也充分驗證於澎湖的旅遊現況，逐年成長的旅遊市場，澎湖每年吸引百萬遊客造訪，除了澎湖擁有優質的大自然美景之外，道地的澎湖地方美食相信亦功不可沒。本活動希冀透過參賽選手的創意與發想，賦予澎湖在地食材與地方美食不同的風貌與內涵。
2. **辦理機關**  
   指導單位：澎湖縣政府

輔導單位：國立澎湖科技大學

承辦單位**：**澎湖縣農會

**三、 執行單位**

國立澎湖科技大學 餐旅管理系

**四、活動對象**

參賽資格為全國高中職及大專院校餐飲相關之在校學生、社會人士，每組成員至多3名為限。  
  
**五、活動重要期程**  
活動比賽時間：   
1.報名時間：即日起至2017年10月4日截止收件(同時繳交三項作品書面資料)。

2.比賽時間：學生組2017年10月14日 (六)上午9:30~12:00。

社會組2017年10月14日 (六)下午13:30~16:00。

競賽議程表

|  |  |
| --- | --- |
| 時間 | 動態團體賽 |
| 09:00~09:15 | 參賽隊伍報到 |
| 09:15~09:30 | 評審說明競賽規範 |
| 09:30-11:30 | 競賽 |
| 11:30-12:00 | 評審評分 |

|  |  |
| --- | --- |
| 時間 | 動態團體賽 |
| 13:30~13:45 | 參賽隊伍報到 |
| 13:45~14:00 | 評審說明競賽規範 |
| 14:00-16:00 | 競賽 |
| 16:00-16:30 | 評審評分 |

**五、比賽地點**

國立澎湖科技大學 實驗大樓一樓西餐實習教室(澎湖縣馬公市六合路300號）。

**六、報名方式**

**由**參賽者填報並提送下列相關附件資料並繳交至：國立澎湖科技大學餐旅管理系「**澎湖地方特色料理廚藝競賽小組**」收，相關報名文件茲分述如下：  
  
1.參賽報名表(附件一)。  
2.身分相關證明文件影本：如為學生請檢附參賽人員蓋記本(106)學年度戳章之學生證或其他在學証明文件，另並檢附身分證。如以社會人士參賽，請攜帶身分證。  
3.三道作品說明 (附件二)([e-mail至skytree0104@gms.npu.edu.tw](mailto:e-mail至skytree0104@gms.npu.edu.tw) 許小姐收)。

4.參賽切結書（附件三）。  
**註：**附件一及三以書面方式繳交至國立澎湖科技大學 餐旅管理系辦公室。繳交時一併收取**保證金新台幣三佰元整**，**比賽完畢後待主辦單位確認參賽者組別所使用之場地及設備整理完畢後歸還。**

**七、比賽主題**  
參賽者需分別使用**絲瓜、南瓜**與**冬瓜**為主要食材，並以澎湖風味餐為創作主軸，設計三道菜，需各烹調兩份，其中一份進行展示，一份供評審評分。大會提供每組參賽隊伍新台幣最高600元材料費購買比賽所需食材**(發票或收據需符合會計規範，若不符規範恕無法核銷，抬頭：澎湖縣農會；統一編號：96352609）**。

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **八、評分標準**  澎湖地方特色廚藝廚藝比賽實作評分標準表   | **評分項目** | **比重** | **說明** | | --- | --- | --- | | 創意與實用 | 25% | (1)刀工 | | (2)創意低碳烹飪方法及技巧。 | | (3)原創性。 | | (4)成品的市場性 | | 食材選擇與使用 | 15% | (1)本地當令食材選用及選材搭配是否平衡。 | | (2)廚餘處理。 | | 外觀 | 20% | (1)食材顏色搭配。 | | (2)整體型態配置是否平衡。 | | 衛生安全 | 10% | 個人衛生、場地清潔、製作過程均符合良好衛生。 | | 菜餚口感 | 30% | 菜餚調味、口感 |   **九、實作比賽作業規定:**  1.作業時間：參賽者需於120分鐘內完成三道料理，逾時予以扣分(每五分鐘扣2分，不足五分鐘以五分鐘計，並採累計方式計算)。 2.會場提供設施：將提供快速爐灶兩口爐、砧板、蒸籠一組、小盤三個、扣碗一個、托盤、粗網、細網、鍋鏟、勺子、漏勺各一支、鋼盆兩個、配菜盤六個、洗碗精、保鮮膜各一式。  3.基本調味(公用區)：鹽、味精、太白粉、中筋麵粉、醬油、糖、黑醋、白醋、蕃茄醬、胡椒粉。  4.絲瓜(約500公克)、冬瓜(約500公克)、南瓜(約500公克)、花枝漿(約300公克)、生牡蠣(約200公克)、紫菜(約30公克)。  5.作品擺盤、展示相關規定：   * 作品需烹調2份；1份於現場展示，1份供評審試吃評分。 * 餐盤器具依參賽作品需要，可由選手自備或由主辦單位統一提供。 * 且盤內所陳內容，不得出現不可食用之裝飾物品。 * 參賽者得自備檯布設計整體造型。 * 另請參賽者製作食譜解說卡，放置於作品旁供評審委員參閱。   **十、獎勵方式(各組)**   * 第一名 禮卷10,000元 獎狀 一名 * 第二名 禮卷 7,500元 獎狀 二名 * 第三名 禮卷 5,000元 獎狀 三名 * 佳作 禮卷 2,500元 獎狀 四名   **十一、其他比賽相關規定：**  (1) 曾參加其他相關活動之食譜、作品者不得重複參賽，倘遭執行單位發現，將撤銷資格並追回獎金(禮卷)與獎狀，智慧財產權等相關法律責任由參賽者自負。 (2) 有關本活動之參賽作品，主辦單位有權保有比賽中所使用的烹飪方式及錄影，拍照權利。 (3) 參賽者請於比賽結束後徹底打掃工作環境，經現場協助人員確認後方可離場。 (4) 所有原物料進場前，須經執行單位檢查驗證，與書審資料相符，並不得危害人體健康。 (5) 比賽食材嚴禁攜帶半成品及複方醬料進入比賽場地，桌面展示擺盤裝飾品則不在此限。 (6) 倘烹調原料需漲發、醃置、預熱加工，需在報名表格中的注意事項欄中加註，方可於賽前在場外準備。但其過程不得使用人工化學添加劑處理。 (7) 競賽前十分鐘選手請就比賽烹飪位置，聆聽評審說明比賽注意事項。遲到者由總分數中扣5分。 (8) 當日參賽選手若有任何疑問，評審委員有絕對裁決權。 (9) 主辦單位概不負責保管比賽隊伍所攜帶之器具與個人之財物。 (10) 參賽選手和菜餚需與報名表比賽相同，不得更換，否則以棄權論。 (11) 參賽者繳交之相關資料，均不退件，請自行留底備份。 (12) 請選手著自備之廚師帽與圍裙標準服裝參賽。 |