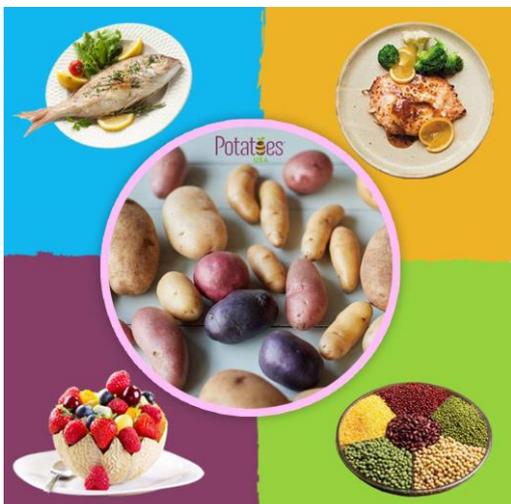




2019 年 美國馬鈴薯

創意料理烹飪競賽

比賽簡章



2019年 美國馬鈴薯創意料理烹飪競賽  
活動主題:薯一薯二好食材

壹、計畫目的：

目前除了穀物以外，馬鈴薯代表另一種重要的糧食。因為它富含大量碳水化合物，能供給人體大量的熱能，且其還有可以幫助預防老年疾病的膳食抗氧化劑的藥用價值。更因為含有蛋白質、礦物質、維生素等多種營養成分，更有「地下蘋果」之稱。

根據官網知道，美國馬鈴薯初估就有超過一百種以上的品種，不同種類的馬鈴薯大小、顏色、口感以及味道也不盡相同，適合各種用途。因此，馬鈴薯能夠作為許多創新且營養食譜的主要材料，且容易行銷推廣。因此本計畫希望能藉由優秀參賽廚師的烹調來推廣美國馬鈴薯，讓大家可以了解到馬鈴薯的多樣性產品、並且對其多元化的烹調手法有更深入的認識；另透過行銷宣傳，提升美國馬鈴薯的知名度，增加市場對它的認識。並經由活動的辦理行銷馬鈴薯活動能帶參加者回歸大自然，原始初衷，透過活動與手感實作加深對美國馬鈴薯有正確認知及概念。

貳、主辦單位：美國馬鈴薯協會

參、執行單位：社團法人中華技藝推廣協會、醒吾科技大學餐旅管理系

肆、廚藝比賽作業時程：

(一)、參賽報名截止日：108年3月11日(星期一)(以郵戳為憑)

報名詢問電話:03-4605265 許小姐

(二)、報名方式：

1、將所有報名資料以掛號寄至『桃園市中壢區龍岡路3段650巷2號』中華技藝推廣協會，並於信封外面註明參加『2019 美國馬鈴薯創意料理烹飪競賽』。

2、郵寄掛號或信箱報名均須完整提供下列資料：

(A)、報名表

(B)、料理製作表格，需詳細、準確的書寫菜餚材料、作法、注意事項，且須貼上照片(5X7 照片)照片中要清楚呈現並且拍一段時間4分半的影片(須授權同意給美國馬鈴薯協會使用)，並說明創意來源，若與內容不符者，則取消參賽資格。

(C)、參賽者需簽立參賽切結書暨影片使用授權書等相關文件。

(D)、參賽者2 人一組，必須以美國馬鈴薯(100%)為初賽產品製作2道比賽的料理。

◎欲參賽之隊伍可傳簡訊至0977-329788 告知收件人/收件地址 索取有關『美國馬鈴薯品種及烹飪特性』等資料以利參賽。

(E)、4分半的影片中必須清楚標示：2019年美國馬鈴薯創意料理烹飪競賽/參賽隊伍名稱/菜名等相關資料以利日後影片剪輯時使用。

(F)、影片傳送方式(請擇一)：

1. 採用LINE (ID:0977329788，但影片畫質可能會較差)

2. 用E-MAIL:angel540729@hotmail.com (主旨請註明:2019年美國馬鈴薯創意料理烹飪競賽影片)

3. 採用光碟片，連同報名表一併寄送。

4. 將影片上傳至YOUTUBE，影片標題請註明:2019年美國馬鈴薯創意料理烹飪競賽

(三) 參賽主題：

可利用美國馬鈴薯創出新組合 -前菜、主食、小點、甜點不拘，呈現方式不拘，設計餐食內容比例如下：

美國馬鈴薯(100%)	肉品或海鮮	其他配料
70%	20%	10%

參賽之隊伍需以公司行號命名便評審辨識及評分，評分時需附上菜色設計理念。

(四)、報名須知：

- 1、參賽者以2人一組，並於報名時簽署「參賽切結書暨影片使用授權書」予主辦單位。
- 2、報名表及簡章下載專區：
  - (A)、中華技藝推廣協會FB粉絲團 <https://www.facebook.com/justshine1688/>
  - (B)、完成報名後不得以任何理由更改參賽組別及隊員。
  - (C)、完成報名程序者須無條件配合比賽事宜，未配合者視為自動放棄資格。
  - (D)、參賽資格:愛好料理之廚師-餐廳-飯店 (需以店家名義報名)

(五)、初賽評審及相關注意事項

- 1、初賽採書審方式評審
- 2、初賽評審日:108年3月14日(星期四) 下午13:00~16:00
- 3、初賽地點:立點公關公司
- 4、入圍名單公告:108年3月15日(星期五)下午17時前  
公告於中華技藝推廣協會FB粉絲團 <https://www.facebook.com/justshine1688/>

(六)、決賽及相關注意事項

- 1、決賽時間:108年3月28日 (星期四)下午13:15前完成報到
- 2、決賽地點:醒吾科技大學 觀光餐飲大樓
- 3、賽程時間

項目 \ 時間	程序	作業內容	備註
13:00-13:15	報到與抽籤	隊伍於 13:15 前完成報到手續，以及各隊代表抽籤決定比賽桌次順序。	
13:15-13:30	活動開場	由主持人開場	
13:30-14:50	第一階段比賽時間	每組需完成 2 項料理初賽入圍作品含說明書製作且以完整作品(含擺盤)為最終評分作品。	
14:50~16:00	休息	黑盒子食材抽籤(抽選美國馬鈴薯品種以及主食材)	
16:00-17:00	第二階段黑盒子比賽	每組需完成 1 道黑盒子料理作品並需完成說明書且以完整作品(含擺盤)為最終評分作品。	
17:00-17:30	評分時間	各隊伍派員說菜	
17:30~18:10	評審表演	現場製作一道美國馬鈴薯料理	
18:10-18:30	頒獎	評審獎評、頒獎	
18:30		活動結束	

#### 4、決賽方式：

- (1). 組裝：1個半小時做出初賽2道料理
- (2). 黑盒子：比賽時間為1小時 - 抽選”美國馬鈴薯之食材”以及”主食材”
- (3). 設計與菜色呈現必須完全符合可為餐廳供餐之餐點，準備量需要可供所有評審(7人)品評，並保留一份完整作品**做為**展示拍攝。
- (4). 參賽隊伍需自行準備食材、料理用具和烹煮器皿及裝飾物件等相關用品到場。
- (5). 參賽隊伍可依據創作料理之主題，自行準備海報、桌布、餐具及佈置物等道具，比賽盛器不限制呈現方式，不需做展台佈置。
- (6). 大會提供工作桌一張，菜卡請自行製作 尺寸:21公分 X10公分

#### 伍、評分權重：

評分項目	佔分比例	評分標準
材料準備及衛生	10	材料明確清潔整齊、及是否依照規定清潔的廚衣、使用時間及控制
正確的烹調技術及準備	20	食物的切割、烹飪衛生及技術 實用性(如可量產)、可接受的烹飪方法、 食材浪費、適當的烹調技術必須適用於所有食材
呈列/創新/成本	20	主食材與配料和配菜的比例分配 擺盤和獨創性的搭配 有無非人工食品添加物(如色素), 整體的擺盤外觀 成品市場性
味道口感和質感	50	食物的典型味道是否保存 適當的味道和調味 品質，風味和色澤是 <b>否符合現代人的營養價值標準</b>
總分	100	

#### 陸、決賽注意事項：

※. 注意選手可帶入比賽現場的半成品，但必須遵照以下規定：

- ◎沙拉可先清洗，但不可分等份
- ◎蔬菜/水果可先去皮，不可切，不可煮好帶入
- ◎麵皮及麵團可先備好，但不可煮好帶入
- ◎魚類/海鮮/甲殼類可先清洗、去皮、去骨但不可分等份及不可煮好帶入
- ◎肉可分等份但不可醃製及煮好帶入
- ◎慕斯類的東西需在比賽現場製作，但絞肉的產品可帶入
- ◎醬汁可事先收汁，但不可將完成調味的醬汁帶入
- ◎高湯可帶入
- ◎調味醬汁、沙拉醬汁需現場完成
- ◎果醬、果泥、肉泥(Purée)可帶入，但需現場完成調味
- ◎海棉蛋糕類可預先制作帶入，但不可份等份或塑型

柒、獎勵辦法：

- 冠軍 - 冠軍獎座一座、獎狀一只、\$100,000 等值商品
- 亞軍 - 亞軍獎座一座、獎狀一只、\$80,000 等值商品
- 季軍 - 季軍獎座一座、獎狀一只、\$50,000 等值商品

進入決賽後所有品牌及人員將獲得參賽證明以及日後協會相關餐飲規劃與全球支援推廣之訊息，並會在美國馬鈴薯協會粉絲專業與雜誌文宣宣傳得獎店家資訊~  
當日有多位知名部落客直播與曝光~

註:賽後將獲獎照片上傳作為紀念，並納入美國馬鈴薯協會全球行銷宣傳資訊。

\*主辦單位保有修改變更或暫停本活動之權利，並擁有對此次競賽的絕對表達與解釋權



# 2019 年 美國馬鈴薯創意料理烹飪競賽

## 參賽切結書暨影片使用授權書

本人 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ 報名參加 社團法人中華技藝推廣協會 主辦之『2019年美國馬鈴薯創意料理烹飪競賽』，保證已確實瞭解比賽規則及願遵守主辦單位評選之各項規定並承諾：

1. 參賽者應尊重評審委員的專業評審決議，對評審結果不得有異議。
2. 所有參賽料理作品及相關資料恕不退件。甲方承諾乙方所提供之食譜資料不得以任何商業型式販售謀取營利。
3. 所有作品均需於報名時提供書面資料和照片及 100%使用美國馬鈴薯之證明文件(如:送貨單/供應商證明文件/採購單據任一) ※PS.美國馬鈴薯相關供應廠商資料請參閱附件
4. 擔保其料理之內容無不法侵害他人權利或著作權、著作財產權或其他權利 之情事。為尊重乙方之著作權，甲方於公開發表授權標的時，應註明提供者姓名稱。
5. 所有『料理作品著作財產權』及『拍攝之影片』歸主辦單位所有，參賽者同意『社團法人中華技藝推廣協會』及『美國馬鈴薯協會』重製、編輯，並得以發行、散布、展示、公開口述、公開上映、公開演出、公開播送、公開發表之。乙方保證擁有授權甲方使用授權標的之權利，如授權標的內容涉及侵權爭議，由乙方負全部的法律責任及相關賠償。
6. 所有參選料理作品於初審結果之前，請勿參與其他公開場合之料理比賽活動，日後若經查明「立書人」等之作品確係一稿多投時，立書人等將喪失參賽與得獎資格，不得異議。
7. 主辦單位保有修改變更或暫停本活動之權利，並擁有對此次競賽的決對表達與解釋權力。
8. 權利歸屬：甲方刊物中所披露授權標的之內容，其著作人格權及財產權仍歸乙方所有，但甲方可就刊物表現形式進行編輯設計。
9. 本備忘錄盡事宜，悉依民法、著作權法及有關法令解釋之。
10. 因本備忘錄發生爭執時，雙方應本於誠信原則，協商解決之。倘協商不成而涉及訴訟時，雙方合意以台北地方法院為第一審管轄法院。
11. 本備忘錄壹式貳份，由甲乙雙方各執一份為憑，自雙方簽署完成後生效。

謹此聲明

此致 社團法人中華技藝推廣協會

參賽店家名稱：\_\_\_\_\_

參賽選手1 簽名：\_\_\_\_\_ 日期：\_\_\_\_\_

身分證字號：\_\_\_\_\_ 聯絡電話：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_

參賽選手2 簽名：\_\_\_\_\_ 日期：\_\_\_\_\_

身分證字號：\_\_\_\_\_ 聯絡電話：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_

## 『2019年 美國馬鈴薯創意料理烹飪競賽』

參賽者資料	
參賽隊伍名稱：	
參賽者（一）姓名：	身分證字號：
電話：	行動電話：
E-mail：	地址(含郵遞區號)：
職業：	個人經歷：
參賽者（二）姓名：	身分證字號：
電話：	行動電話：
E-mail：	地址(含郵遞區號)：
職業：	個人經歷：
	2

附註：請於附件二附上身分證影本，請隊伍主要聯絡人資料填寫於第一個，請參賽者務必確實填寫，以利主辦單位聯絡。

參賽者一

身分證正面

身分證反面

參賽者二

身分證正面

身分證反面

『2019年 美國馬鈴薯創意料理烹飪競賽』

菜名:

材料:

食材	數量	食材	數量

作法:

創作理念:

附菜色照

『2019年 美國馬鈴薯創意料理烹飪競賽』

<b>菜名:</b>			
<b>材料:</b>			
<b>食材</b>	<b>數量</b>	<b>食材</b>	<b>數量</b>
<b>作法:</b>			
1.			
<b>創作理念:</b>			
<b>附菜色照</b>			



美國新鮮馬鈴薯

<p>笛歡企業有限公司 台北市環河南路 3 段 361 號 林孟均 先生 Tel: 02-25958848 Mobil:0908667813 Fax: 02-25952283 Email: pridetwn@gmail.com</p>	<p>三崧(上鮮/時鮮農產)貿易有限公司 新北市中和區橋安街 41 號 4 樓 張哲豪 先生 (Nick) Tel: 02-8245-5580 Mobile: 0970180119 Fax: 02-8245-5590 Email: nick@3shine.com.tw</p>
<p>伊頂旺企業有限公司 台北市萬華區西寧南路 108 號 6 樓之 1 吳翊臨 小姐 (Cyndi) Tel: 02-23703799 Mobile: 0986095866 Fax: 02-23703789 Email: cyndigpei@gmail.com</p>	<p>豐禾健康蔬果股份有限公司 台中市東區自由路四段 3 1 2 號 7 樓 陳猷彰 先生 Tel: 04-2215-0055 *511 Mobile:0920-345-405 Love_nk4@yahoo.com.tw</p>
<p>太陽生鮮農產股份有限公司 雲林縣西螺鎮新安里市場北路 260 號 胡英傑 總經理 Tel: 05-5876292 ext: 34 Fax: 05-5876293 Email: sun.fresh@msa.hinet.net</p>	<p>東遠國際有限公司 台北市中正區金門街 9-14 號 David 吳先生 Tel: 02-2365-0633 Fax:02-2365-3320 david@pnpfood.com</p>
<p>歐波卡生鮮蔬果 台北市萬華區環河南路三段 347~345 之 2 號 陳立婷 小姐 Mobile : 0931-074-980 Tel: 02-2305-0322 Fax: 02-2303-8110 Email: opoca347@yahoo.com.tw</p>	

美國冷凍馬鈴薯

<p>欣伯國際有限公司 新北市三重區重新路五段 609 巷 2 號 6 樓之一 蔡嘉翔 經理 Tel: 02-2999-6512 Mobil:0928-872-283 Fax: 02-2999-6661 Email: great.food@keeper.com.tw</p>	<p>龍基企業有限公司 新北市新北產業園區五工一路 128 號 張偉漢 先生 Tel: 02-2299-5709 Fax: 02-2998-9570 Email: schang@dragonfoods.com</p>
<p>鄉村食品股份有限公司 台中縣龍井鄉龍社路 85 號 1F Tel: 04-26316633 Fax: 04-26520033 Email: glfoods@ms45.hinet.net</p>	<p>頤士達國際有限公司 桃園市中壢區龍慈路 822 號 陳維閔 先生 Mobile: 0928-208-958 Tel: 03-4500228 Fax: 03-4500728 Email: weinchen@estarfood.com</p>

美國脫水馬鈴薯

<p>天廚國際股份有限公司 台北市中正區衡陽路 10 號富群資訊大 樓 10 樓 劉永隆 通路行銷經理 Tel: 02-2999-6512 Mobil:0928-872-283 Fax: 02-2999-6661 Email: great.food@keeper.com.tw</p>	
--	--