

附件一：

第 25 屆易牙全國美食文化大展活動分為〔學生組〕及〔職業組〕-「創意套餐」、「翻糖擺飾」、「老麵種麵包」、「藝術果凍花」、「鮮奶油蛋糕」、「翻糖蛋糕」、「冷盤前菜」、「切雕盤飾」、「開胃小菜」、「水花片擺盤」、「拿手廚藝」靜態競賽；「茗茶創意調飲」動態競賽及「孝親楷模、模範小廚師」、「廚光之夜」表揚教師、學生及優良廚師之頒獎晚宴，報名資格規定如下：

- 1、凡就讀各縣市高中職及大專院校餐飲、觀光相關科系之學生或具有中華民國餐飲相關證照之社會優秀廚師均可參加。
- 2、參加〔學生組〕靜態競賽不限名額，選手須繳交 1500 元工本費，第 2 項請繳交 2000 元(多 500 元加 1 項，每人最多 2 項優惠方案；職業組不在此優惠)「包括贈送紀念 T 恤一件、限量版易牙遺意-第二冊食譜 1 本(台灣 61 位當代名廚拿手菜)及參與 7 月 26 日廚光晚宴餐卷 1 張」，由於場地問題，請盡早報名，名額若超出場地範圍，會提前截止報名，敬請配合。
- 3、參加君臣宴的「孝親楷模小廚師」、「模範小廚師」限在校生，須繳交 1500 元報名費「包括紀念 T 恤一件、限量版易牙遺意-第二冊食譜 1 本(台灣 61 位當代名廚拿手菜)及參與 7 月 26 日廚光晚宴接受頒獎」，每校孝親、模範均可各推薦一名，由指導老師慎重推薦參加；讓參與的學生受到全國廚師的肯定；廚光晚宴每校一位帶隊老師由本會導師吸收，並贈與老師易牙紀念品、感謝狀，感謝老師教學上的辛勞。
- 4、參加〔職業組〕選手須繳交 2000 元工本費「包括贈送紀念 T 恤一件、限量版易牙遺意-第二冊食譜 1 本(台灣 61 位當代名廚拿手菜)、易牙精緻花繡圍裙 1 件及參與 7 月 26 日廚光晚宴餐卷 1 張」，敬請配合。
- 5、此活動乃廚藝界精英活動，參加活動進入會場時，一律佩帶口罩，配合大會量測體溫及酒精消毒，並穿著廚師正式服裝(廚衣、廚帽、圍裙及工作鞋；等同於國家級考試服裝)，頭髮不過肩，並服從評審專業評定，服裝不整大會衛生規範扣除整體成績 20%分數，以示尊重本行業。
- 6、報名表格如下，可影印使用，也可上網 facebook【高雄市易牙廚藝學會】粉絲團查詢下載，報名表與報名費請至郵局購買匯票或現金袋寄至「高雄市前鎮區廣西路 397 號 1 樓；高雄市易牙廚藝學會收」，請填寫正確名稱【高雄市易牙廚藝學會】或匯款：華南銀行 前鎮分行-帳號：705100054852 戶名【高雄市易牙廚藝學會】；匯款存根請記得影印本，連同報名表一起寄出，請記得來電確認是否收到及填妥資料，若寄出後 7 天內本會沒電話確認，請你再撥電話聯繫；若用 ATM 轉帳，也請將交易帳號後 5 碼告知，方便查詢，謝謝。
- 7、本活動是全國性的美食文化活動，2010 年 4 月受到「葡萄牙世界文化製(遺)產會議」初審通過，認定為「華人世界唯一文化(遺)製產」，參賽選手須依本會規定詳填報名表(字跡要黑要端正，以利配合製作高雄市政府獎狀，以供推甄使用)。
- 8、參賽選手請詳細閱讀本簡章相關規定，凡報名參賽所有作品應為未發表過之作品，製作所有版權皆屬於高雄市易牙廚藝學會擁有，比賽結果均由現場評審團公告講解，(簡章未看清楚者，本會一概不負責)選手不得異議，如有未及規定事宜由大會作決定。

- 9、競賽期間請自行以電腦打字標示製作菜卡（菜餚命名卡不得寫學校或公司餐廳姓名），製作好後，完成報到手續，帶至會場與菜餚並列展示競賽。
- 10、參與此次活動的學校，本會將納入「2022 高雄-易牙美食節第 25 屆全國美食文化大展」協辦單位；因作業的關係，本活動前七天與後三天請勿與學會聯絡。
- 11、如遇颱風、疫情等天災，依照高雄市政府宣佈停止上班為主，否則活動照常舉行，本簡章若有未盡事宜，主辦單位有權修改公告，並擁有對本次大賽規則的最終解釋權；如若取消活動，因活動前置費用已支出，故不予退還報名費，大會贈送紀念品將寄送至通訊處。
- 12、競賽日期：7 月 26 日【星期二】早上 9 點進場（請提早 30 分鐘前報到）至下午 2 點 30 分準時退場（請準時退場，餐具遺失本會一概不負責；廚餘請放進大會準備的廚餘桶，餐盤請回家清洗）。
- 13、易牙遺意現代篇-第二冊簽書會於當天 7 月 26 日下午 16 點舉行。
- 14、報名截止日期：即日起至 6 月 28 日【星期二】止。
- 15、君臣宴獎勵方式：孝親、模範證書一張、高級獎牌一只。
- 16、君臣宴展示日期：7 月 26 日【星期二】早上 9 點進場（請提早 30 分鐘前報到）。
- 17、比賽地點：高雄市易牙廟（高雄市前鎮區衙華街 19 號）。
- 18、廚光之夜頒獎（晚宴）：7 月 26 日【星期二】晚間 18 點準時開桌，21 點前結束。（因全國參與廚師人數眾多，請提早 30 分鐘就座）
- 19、為加速作業，得獎選手獎牌大會先予以頒發照相留念，再由大會統一收回，於活動結束後，統一寄給各校帶隊老師予以頒發，敬請配合。
- 20、配合政府防疫措施如下：
 - 一、本活動入口處將安排專人量測體溫及手部酒精消毒，敬請安心參與。
 - 二、活動中請自備口罩佩戴；晚上 6 點晚宴不需佩帶口罩，敬酒時需佩帶口罩。
- 21、本活動是室外通風、場地寬闊的場所，為全華人廚師祖廟，也是一年一度全國廚師齊聚一堂向廚業祖師爺祝壽之場所，活動更受到了高雄市政府認定為模範活動，選手們能在此賽事中學以所用，也能在活動中認識全國老、中、少優秀廚師，讓自己將來朝向大廚之路邁進。
- 22、有不明瞭活動之處，可至 YouTube 搜尋「2020 易牙美食節」影片，觀看內容。
23. 若有不明瞭之處，請上臉書-高雄市易牙廚藝學會臉書粉絲團
或詢問電話：07-3366258 李敏惠、章啟東
報名表可至易牙廚藝學會電子信箱：yih.ya@msa.hinet.net 註明學校、姓名索取。
（索取時請註明學校、姓名）。

備註：

7 月 26 日所有參賽、參展作品，請統一於下午 14 點 30 分準時退場，敬請配合。

附件二：

一、【金牌獎】創意套餐競賽-〔學生組.職業組〕靜態展示賽規定：第3頁

- 1、請連同附件一.詳閱報名表:凡參賽作品建議以10吋餐盤(直徑約25.4公分,餐盤形狀不受限制),個人份之創意套餐組(主菜、點心各一道)為基準,包括澱粉和蔬菜,食材不受限制(因搭棚戶外活動,請注意當天氣候變化,以防作品變質),為增加作品美感與持久性,大會允許在作品上加一層果膠,請自行以電腦打字標示作品主題名稱(菜餚命名卡不得寫學校或公司餐廳姓名),製作好後請帶至會場與菜餚並列展示競賽。
- 2、主題及材料請自選自備,成品帶至會場後,請先完成報到手續,領取資料及參賽號碼牌,進入會場尋找與自己號碼相同的桌子將菜餚陳列展示競賽(展示桌為直徑136公分圓桌,以現場實際所提供規格為準;每桌供2位選手展示使用,展台布請自行準備),放置好作品並請站在自己作品前方,由評審老師進場評分,評審可詢問作品相關內容;請禮貌性向評審老師問好(禮儀將納入評分)。
- 3、創意套餐靜態評分標準如下:
創意30%、整體觀感30%、刀工20%、禮儀及命名卡20%等項目。
- 4、獎勵方式數名:(視參賽人數作品優劣,增減獎牌數量)
金、銀、銅數名;獎牌、獎狀各一份(預定當天下午1點頒獎)。

二、【金牌獎】翻糖美學擺飾競賽-〔學生組.職業組〕靜態展示賽規定：

- 1、請連同附件一.詳閱報名表:翻糖美學擺飾主要仿做台灣酒家料理點綴主要菜餚,以捏麵擺飾做襯托與蔬果雕盤飾有異曲同工之妙,選手需發揮想像創造力,作品以輔助主體菜餚呈獻美感為創作元素,以達到整體菜餚美輪美奐之擺飾意境及創意,材料請自選自備,製作好後請帶至會場與菜餚並列展示競賽。
- 2、選手翻糖作品建議以10吋餐盤個人份菜餚作品為主,請自行制定與菜餚搭配之主題,盤面翻糖作品最少5種顏色以上,翻糖須占盤面約十分之三,十分之七則放置乾式熟食為準(請自行製作乾式熟食作品一份,因天氣炎熱,請保持作品新鮮度)。並自行以電腦打字標示製作菜卡(菜餚命名卡不得寫學校或公司餐廳姓名),製作好後請帶至會場與菜餚並列競賽。備註:翻糖材料可使用杏仁膏.麵糰或可食用性可捏塑性之類取代。
- 3、成品帶至會場後,請先完成報到手續,領取資料及參賽號碼牌,進入會場尋找與自己號碼相同的桌子將菜餚陳列展示競賽(展示桌為直徑136公分的圓桌,以現場實際所提供規格為準;每桌供4位選手展示使用,展台布及展台佈置等請自行準備),放置好作品並請站在自己作品前方,於評審老師進場評分,評審會詢問作品相關內容;請禮貌性向評審老師問好(禮儀將納入評分)。
- 4、翻糖美學擺飾競賽評分標準如下:
翻糖搭配菜餚意境30%、翻糖色彩及技巧30%、創意20%、禮儀及命名卡20%等項目。
- 5、獎勵方式數名:(視參賽人數作品優劣,增減獎牌數量)
金、銀、銅數名;獎牌、獎狀各一份(預定當天下午1點頒獎)。

三、【金牌獎】老麵種麵包競賽-〔學生組.職業組〕靜態展示賽規定： 第4頁

- 1、請連同附件一詳閱報名表:凡參賽者製作老麵種麵包2款形狀不拘，作品各3個總計6個麵包(其中各取1個麵包試吃評分)，對麵粉需添加至少30%含以上2種水果果乾(葡萄乾、蔓越莓乾、草莓乾等…)，成品重250公克誤差±10公克。作品須以自培老麵種為主要酵母菌來製作麵包，可以添加使用商業酵母0.2%製作老麵種麵包，否則不計分。(大會會公布示範老麵種麵包教學影片於臉書、YouTube及群組Line)。
- 2、主題及材料請自選自備，麵包需使用可食用天然食材來源(如：可可粉、紅麴粉、抹茶粉、薑黃粉等)一律不得使用食用色素及麵包改良劑添加，否則不計分。
- 3、作品帶至會場後，請先完成報到手續，領取資料及參賽號碼牌，進入會場尋找與自己號碼相同的桌子將菜餚陳列展示競賽。(因搭棚戶外活動，需使用包材包裝比賽作品展示於主辦單位提供的直徑136公分圓桌，以現場實際所提供規格為準；每桌供4位選手展示使用)，請自行以電腦打字製作主題命名卡，放置好作品並請站在自己作品前方，於評審老師進場評分，評審會詢問參賽選手作品相關內容；請有禮貌的向評審老師問好(禮儀將納入評分)。
- 4、老麵種麵包靜態評分標準如下：
製作技術60%、主題佈置10%(含主題卡、配方表、佈置品)、服裝衛生20%、整體創意10%。
- 5、獎勵方式數名：(視參賽人數作品優劣，增減獎牌數量)
金、銀、銅數名；獎牌、獎狀各一份(預定當天下午1點頒獎)。

四、【金牌獎】藝術果凍花競賽-〔學生組.職業組〕靜態展示賽規定：

- 1、請連同附件一詳閱報名表:易牙果凍花採「自由性主題之靜態展示賽」，選手需發揮想像力及創造力，果凍花以製作8吋作品為標準，高度不限，口味自定，但全部必需為可食用材質。請自行以電腦打字標示作品主題名稱(菜餚命名卡不得寫學校或公司餐廳姓名)，作好後請帶至會場與菜餚並列競賽。
- 2、主題及材料請自選自備，成品帶至會場後，請先完成報到手續，領取資料及參賽號碼牌，進入會場尋找與自己號碼相同的桌子將菜餚陳列展示競賽(展示桌為直徑136公分的圓桌，以現場實際所提供規格為準；每桌供4位選手展示使用，展台布及展台佈置等請自行準備)，放置好作品並請站在自己作品前方，於評審老師進場評分，評審會詢問作品相關內容；請禮貌性向評審老師問好(禮儀將納入評分)。
- 3、藝術果凍花競賽評分標準如下：
色彩藝術30%、技巧性20%、創意30%、禮儀及命名卡20%等項目。
- 4、獎勵方式數名：(視參賽人數作品優劣，增減獎牌數量)
金、銀、銅數名；獎牌、獎狀各一份(預定當天下午1點頒獎)。

五、【金牌獎】鮮奶油蛋糕達人賽-〔學生組.職業組〕靜態展示賽規定：第5頁

- 1、請連同附件一詳閱報名表:鮮奶油蛋糕達人賽由評審長、評審團共同指定三款基本蛋糕公布於比賽辦法內(易牙廚藝學會將公布照片及示範教學影片於臉書及群組 Line),活動前7天抽題決定三款基本蛋糕中其中一款,公布在易牙廚藝學會臉書及群組 Line,製作好後請帶至會場競賽。
- 2、蛋糕體裝飾後以直徑 23cm*高 6 cm 以上(8吋蛋糕體為主),打發鮮奶油必須自行攜帶,8吋蛋糕體與厚板底紙(均由選手自行準備)需整模、不得賽前裁切或分片,高度 6 cm 以上,直徑 21 cm 以內(評審時會在比賽開始前探測蛋糕)。
- 3、材料請自選自備,成品帶至會場後,請先完成報到手續,領取資料及參賽號碼牌,進入會場尋找與自己號碼相同的桌子將菜餚陳列展示競賽(展示桌為直徑 136 公分的圓桌,以現場實際所提供規格為準;每桌供 4 位選手展示使用,展台布及展台佈置等請自行準備),放置好作品並請站在自己作品前方,於評審老師進場評分,評審會詢問作品相關內容;請禮貌性向評審老師問好(禮儀將納入評分)。
- 4、鮮奶油蛋糕競賽評分標準如下:
抹刀技法 25%、擠花技法 25%、整體造型 25%、禮貌衛生 25%。
- 5、獎勵方式數名:(視參賽人數作品優劣,增減獎牌數量)
金、銀、銅數名;獎牌、獎狀各一份(預定當天下午 1 點頒獎)。

六、【金牌獎】翻糖工藝競賽-〔學生組.職業組〕靜態展示賽規定：

- 1、請連同附件一詳閱報名表:2022 易牙翻糖工藝競賽採「自由性主題之靜態展示賽」,選手需發揮想像力及創造力,可選擇使用或不使用蛋糕體,可接受保麗龍材質結構但不得外露,須用糖衣或食用材質披覆,作品尺寸及高度不限,但長寬不得超出 30*30 公分,可使用非食用性支架,須用糖衣包覆不可外露,違者扣 50%。請自行以電腦打字標示作品主題名稱(菜餚命名卡不得寫學校或公司餐廳姓名),製作好後請帶至會場與菜餚並列競賽。
- 2、主題及材料請自選自備,成品帶至會場後,請先完成報到手續,領取資料及參賽號碼牌,進入會場尋找與自己號碼相同的桌子將菜餚陳列展示競賽(展示桌為直徑 136 公分的圓桌,以現場實際所提供規格為準;每桌供 4 位選手展示使用,展台布及展台佈置等請自行準備),放置好作品並請站在自己作品前方,於評審老師進場評分,評審會詢問作品相關內容;請禮貌性向評審老師問好(禮儀將納入評分)。
- 3、翻糖工藝蛋糕競賽評分標準如下:
創意及藝術性 30%、技巧性 30%、色彩性及主題 20%、禮儀及命名卡 20% 等項目。
- 4、獎勵方式數名:(視參賽人數作品優劣,增減獎牌數量)
金、銀、銅數名;獎牌、獎狀各一份(預定當天下午 1 點頒獎)。

七、【金牌獎】冷盤前菜競賽-〔學生組.職業組〕靜態展示賽規定：第6頁

- 1、請連同附件一詳閱報名表:2022冷盤前菜採「自由性主題靜態賽」，擺盤時發揮構圖美學創意，不限型式，參賽作品建議以10吋餐盤（直徑約25.4公分，餐盤形狀不受限制），個人份菜餚一道為準，食材不受限制；請自行以電腦打字標示作品主題名稱(菜餚命名卡不得寫學校或公司餐廳姓名)，製作好後請帶至會場與菜餚並列競賽。
- 2、主題及材料請自選自備，成品帶至會場後，請先完成報到手續，領取資料及參賽號碼牌，進入會場尋找與自己號碼相同的桌子將菜餚陳列展示競賽（展示桌為直徑136公分的圓桌，以現場實際所提供規格為準；每桌供4位選手展示使用，展台布及展台佈置等請自行準備），放置好作品並請站在自己作品前方，於評審老師進場評分，評審會詢問作品相關內容；請禮貌性向評審老師問好（禮儀將納入評分）。
- 3、冷盤前菜競賽評分標準如下：
整體構圖30%、刀工30%、實用性20%、禮儀及命名卡20%等項目。
- 4、獎勵方式數名：(視參賽人數作品優劣，增減獎牌數量)
金、銀、銅數名；獎牌、獎狀各一份（預定當天下午1點頒獎）。

八、【金牌獎】切雕盤飾競賽-〔學生組.職業組〕靜態展示賽規定：

- 1、請連同附件一詳閱報名表:2022切雕盤飾採「自由性主題靜態賽」，以蔬菜瓜果食材為主體創作元素，運用各種不同的刀具及刀法，將素材切雕成不同形狀的各式圖案，或以立體切雕或以平面切雕的方式排入盤內呈現美感，蔬果切雕盤飾擺盤時發揮構圖創意，參賽作品建議以(寬12cm*高15cm內)10吋餐盤（直徑約25.4公分，餐盤形狀不受限制）大小為主，食材不受限制，材料請自選自備，(選手須注意參賽作品與盤子比例，須符合切雕盤飾題意；評審對於形狀有疑問，可請選手現場切雕)，製作好後請帶至會場展示競賽，以達到美輪美奐之構圖意境及造型創意(註:參賽選手可依立體作品需求使用三秒膠)。
- 2、主題及材料請自選自備，成品帶至會場後，請先完成報到手續，領取資料及參賽號碼牌，進入會場尋找與自己號碼相同的桌子將菜餚陳列展示競賽（展示桌為直徑136公分的圓桌，以現場實際所提供規格為準；每桌供4位選手展示使用，展台布及展台佈置等請自行準備），放置好作品並請站在自己作品前方，於評審老師進場評分，評審會詢問作品相關內容；請禮貌性向評審老師問好（禮儀將納入評分）。
- 3、切雕盤飾競賽評分如下：
整體構圖30%、刀工細膩度30%、技巧實用性20%、禮儀及命名卡20%等項目。
- 4、獎勵方式數名：(視參賽人數作品優劣，增減獎牌數量)
金、銀、銅數名；獎牌、獎狀各一份（預定當天下午1點頒獎）。

九、【金牌獎】開胃小菜競賽-〔學生組.職業組〕靜態展示賽規定：第7頁

- 1、請連同附件一詳閱報名表:2022 開胃小菜採「四巧碟-四季主題之靜態賽」，參賽作品建議以 8 吋餐盤（直徑約 20.32 公分，餐盤形狀.顏色不拘）四巧碟之四道不同開胃菜為基準，食材不受限制，可依果醬畫盤為輔（畫盤範圍不可超過盤面 10 分之三，果醬顏色最少 3 種以上，均使用可食用性果醬），搭配選手表現的開胃小菜與畫盤作品相吻合，呈獻開胃小菜之美，製作好後請帶至會場與菜餚並列展示競賽（因搭棚戶外活動，請注意當天氣候變化，以防作品變質）。
- 2、主題及材料請自選自備，成品帶至會場後，請先完成報到手續，領取資料及參賽號碼牌，進入會場尋找與自己號碼相同的桌子將菜餚陳列展示競賽（（展示桌為直徑 136 公分的圓桌，以現場實際所提供規格為準；每桌供 2 位選手展示使用，展台布及展台佈置等請自行準備），放置好作品並請站在自己作品前方，於評審老師進場評分，評審會詢問作品相關內容；請禮貌性向評審老師問好（禮儀將納入評分）。
- 3、開胃小菜靜態評分標準如下：
整體創意 30%、刀工 30%、果醬畫盤 20%、禮儀及命名卡 20% 等項目。
- 4、獎勵方式數名：（視參賽人數作品優劣，增減獎牌數量）
金、銀、銅數名；獎牌、獎狀各一份（預定當天下午 1 點頒獎）。

十、【金牌獎】水花片擺盤競賽-〔學生組.職業組〕靜態展示賽規定：

- 1、請連同附件一詳閱報名表:2022 水花片盤飾採「自由性主題靜態賽」，食材以紅蘿蔔為水花片之創作元素，發揮構圖創意來盤飾，盤中可雕刻小型蔬果雕或其他食材來點綴輔助菜餚，達到盤飾構圖美輪美奐之意境，製作好後請帶至會場與菜餚並列展示競賽。
- 2、選手注意事項:水花片盤飾每片厚度 0.3cm(請自行準備一份可食用性熟食製於盤中；盤中熟食請保持新鮮度)，餐盤以 10 吋為主，盤子顏色形狀不拘(自選自備)，水花片盤飾以圓形、三角形、四邊形、菱形、半月形、長方形等六款中 1-2 款或自行研發圖形搭配菜餚作品。
- 3、主題及材料請自選自備，成品帶至會場後，請先完成報到手續，領取資料及參賽號碼牌，進入會場尋找與自己號碼相同的桌子將菜餚陳列展示競賽（展示桌為直徑 136 公分的圓桌，以現場實際所提供規格為準；每桌供 4 位選手展示使用，展台布及展台佈置等請自行準備），放置好作品並請站在自己作品前方，於評審老師進場評分，評審會詢問作品相關內容(評審對於形狀有疑問，可請選手現場切割)；請禮貌性向評審老師問好（禮儀將納入評分）。
- 4、水花片盤飾競賽評分標準如下：
構圖意境 30%、刀工技巧 30%、衛生 20%、禮儀及命名卡 20% 等項目。
- 5、獎勵方式數名：（視參賽人數作品優劣，增減獎牌數量）
金、銀、銅數名；獎牌、獎狀各一份（預定當天下午 1 點頒獎）。

十一、【金牌獎】拿手廚藝競賽-〔學生組.職業組〕靜態展示賽規定： 第 8 頁

- 1、活動說明：俗語說「吃菜子.拜樹頭」；為慶祝廚神-易牙祖師爺聖誕千秋，提升台灣廚師文化水平，探討台灣料理源頭，傳承廚藝及延續發展，將再加碼舉辦一場「拿手廚藝競賽」，來增加展現自我拿手絕活的機會，彌補活動項目中不足之處(如果找不到要比賽項目，這項就是你最好的選擇)。
- 2、請連同附件一詳閱報名表:2022 拿手廚藝競賽採「自由性拿手主題之靜態賽」，參賽作品建議以 10 吋左右餐盤(形狀、顏色不拘)拿手菜為基準，舉凡中.西.日餐.不論各菜系.不分葷素.不分菜品(食材、高度不受限制，唯有作品須保持新鮮)，不限捏.塑.切.雕.只要表現出自己經典拿手菜餚或絕活皆可參與競賽。
- 3、選手注意事項:主題及材料請自選自備，成品帶至會場後，請先完成報到手續，領取資料及參賽號碼牌，進入會場尋找與自己號碼相同的桌子，將菜餚陳列展示競賽，為增加作品美感與持久性，大會允許在作品上加一層果膠，(展示桌為直徑 136 公分的圓桌，以現場實際所提供規格為準；每桌供 4 位選手展示使用，展台布及展台佈置等請自行準備，請自行以電腦打字製作主題命名卡)，放置好作品並請站在自己作品前方，於評審老師進場評分，評審會詢問作品相關內容；請禮貌性向評審老師問好(禮儀將納入評分)。
- 4、拿手菜餚競賽評分標準如下：
藝術意境 25%、整體觀感 25%、刀工雕塑 25%、禮儀及命名卡 25% 等項目。
- 5、獎勵方式數名：(視參賽人數作品優劣，增減獎牌數量)：
金、銀、銅數名；獎牌、獎狀各一份(預定當天下午 1 點頒獎)。

十二、「孝親楷模小廚師」、「模範小廚師」規定如下：

- 1、為推行廚師優質倫理道德，激勵大眾要有「百善孝為先」之楷模，培養學子「尊師重道、熱心公益」觀念，請貴校老師各推選一位優秀「孝親楷模小廚師」及「模範小廚師」，由本會聘請國寶級廚師表揚孝行、授予榮耀，朝品行端正的目標邁進。
 - 2、被老師推選出的「孝親楷模小廚師」及「模範小廚師」，7 月 26 日活動當天需在會場當任一天禮儀志工，協助本會擔任各項公關活動，並由大會來評鑑是否「尊師重道、熱心公益」(請帶學生證備查，不得冒名頂替，違者取消資格)。
 - 3、凡各校推選出的「孝親楷模小廚師」及「模範小廚師」需在這次「君臣宴文化展覽區」展示君臣宴菜餚其中一道仿古大菜(報名結束後，本會會將各校小廚師所要製作的菜餚名稱一一公佈於高雄市易牙廚藝學會-臉書粉絲團及 Line 群組)。
 - 4、凡製作君臣宴菜餚均以 16 吋餐盤左右，十人份餐點為基準，成品帶至會場後，請先完成報到手續，領取有關資料，進入會場放置好菜餚作品，就地等候擔任祭祀生。
- 註：君臣宴八大菜餚：

1. 君(筋)-食材豬筋.筋類	2. 臣(心)-食材豬心.心類	3. 宴(燕)-食材燕窩、菜燕
4. 封(大封)-食材五花肉	5. 官(肝)-食材豬肝.肝類	6. 路(肚)-食材豬肚.肚類
7. 街(雞)-食材全雞	8. 戲(魚)-食材全魚	

十三、【易牙盃】全國茗茶創意調飲競賽-動態競賽規定如下：(請連同附件一、詳閱報名表)第9頁

- 1、為提昇學生正確泡製茶湯及調飲習慣，提高學生茶飲興趣並培養專業知識與技能，以高山茶為創作元素。(主辦單位有權保留變更活動內容、獎項、時程等之權利，任何更新將即時公告通知。)
- 2、大會將提供：圓桌工作檯(每位選手 1/4 工作檯面)、冰塊，其餘未列入之材料與器具請選手請自行攜帶；例如：卡式爐、茶壺、冰桶等…。
- 3、此競賽項目為個人賽，選手依規定時間準備完成後，統一由大會評審通知才可開始調製，選手競賽時間為 30 分鐘，需完成調製過程包括指定茶湯泡製、創意調飲調製、展台設計擺放、善後處理等，逾時將不予計分。
- 4、指定產品：職業組、大專組為祥元茗茶悅心烏龍，高中職組為祥元茗茶高山紅茶。
- 5、指定茶湯：完成報名者大會將贈送一組鑑定杯組，提供練習及參賽使用，競賽當天報到領取大會指定用茶參賽，完成第一泡茶湯泡製後成品需放入規定區域放置，競賽擺設如圖表一呈現。
- 6、創意調飲：第二泡茶湯泡製後，需結合自創配方調製出 1 大杯展示用，3 小杯為口感評審評分用，杯子不限，份量需均勻，總分相同者以口感成績高者勝出，口感杯擺設如圖表一呈現。
- 7、展台設計：需於易牙遺意中選出與個人創意作品相互搭配之詩詞文章作為背板，限制為 A4 大小以內且需呈現贊助廠商 LOGO 圖示，如附件圖表二提供呈現之參考。
- 8、進入會場競賽時選手可選擇穿著**餐服檢定標準服裝**(襯衫、背心、領結(帶)、長褲及皮鞋亦可穿著結合相關茶文化之**創意服儀**，但不可裸露；評分完後除外，並服從評審專業評定，服裝不整大會將依評分規範扣除服儀衛生成績 10% 分數。
- 9、評分標準如下：

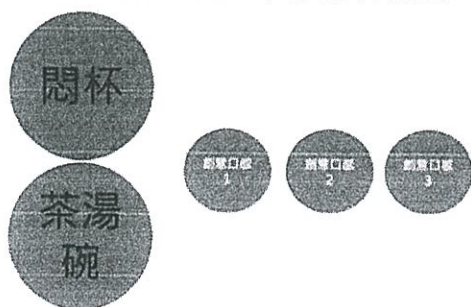
評 分 項 目	比例	內 容
指 定 茶 湯	30%	高山紅茶：湯色紅而透明、柔和爽口回甘 悅心烏龍：香氣上揚、滋味甘醇、湯色金黃蜜綠
創 意 口 感 融 合	25%	茶湯特色突顯、天然健康元素、是否含有香精等其它添加物
展 檯 設 計 擺 設	20%	易牙遺意詩詞之主題設定、技巧難度、祥元茗茶 LOGO
飲 品 穩 定 性	15%	是否具備商業價值
服 儀 衛 生	10%	製作過程的衛生及選手服儀禮貌態度的表現

10、獎勵方式：

獎 項 名 稱	分數配置	備 註
金 牌	90~100 分	大會獎牌、獎狀各乙份
銀 牌	80~89 分	大會獎牌、獎狀各乙份
銅 牌	70~79 分	大會獎牌、獎狀各乙份
佳 作	60~69 分	大會獎狀乙份
金 質 獎	口感優異	贊助廠商獎盃、獎品各乙份
金 手 獎	展檯優異	贊助廠商獎盃、獎品各乙份

附件圖表一

2022易牙盃全國茗茶創意調飲競賽



附件圖表二



附件三：2022 易牙盃全國茗茶創意調飲競賽-動態報名表

選手姓名		選手編號(大會填寫)								
比賽項目		<input type="checkbox"/> 職業組 2000 元 <input type="checkbox"/> 大專組 1500 元 <input type="checkbox"/> 高中職組 1500 元								
T 恤尺寸	8L	6L	5L	3L	2L	XL	L	M	S	廚光之夜
請打√										√
學校/單位					連絡電話					
作品名稱					指導/負責老師					
調製方法					裝飾物 Garnish					
作品意境										
以 7 種材料為限	材料名稱			廠牌		CL		備註 (自製材料請詳述做法及比例)		
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
<p>1、此次競賽為無酒精性飲料調製為主。</p> <p>2、配方一定要包含至少 1CL 的指定產品。</p> <p>3、可使用自製產品需於報名表填寫製作方式單杯自製產品不可超過 3CL。</p> <p>4、所有裝在玻璃瓶的液體噴灑在飲料上都算一種成份。</p> <p>5、嚴禁使用人工染色劑加熱材料以及明火。</p> <p>6、可使用乳製品但單杯量不可超過 6CL 禁止使用優酪乳等乳酸飲品。</p> <p>7、配方內容請寫單杯量，須以『cl』為單位，容量標準最少為 0.5cl(例如：芭樂汁 2.5cl，不可填寫 2.8 或 2.4cl 等)，低於 0.5cl 則寫少許、dash...等。(1cl=10c.c)(1oz = 3cl)</p> <p>8、任何使用的水果、藥草和蔬菜使用量都要寫的很清楚，並明確的標示使用量。</p> <p>9、報名時，請清楚標示『成份』、『廠牌』、『容量』，若配方不符大會將不另行通知，直接扣分。</p> <p>10、參賽作品應為未發表過之作品且之著作權、智慧財產權、專利所有權之相關事宜，主辦單位有優先協審議權。</p>										

附件四：2022 高雄-易牙美食節-「學生組」靜態報名表

請注意：報名截止日期：2022 年 6 月 28 日（星期二）止

第 11 頁

學校名稱		科、系主任姓名											
指導老師姓名 一位選手限定一名		聯絡電話			行動電話			指導老師 Line ID					
帶隊老師姓名 廚光晚宴每校一名帶 隊老師本會導師吸收		聯絡電話			行動電話			帶隊老師 Line ID					
學生姓名		聯絡電話			行動電話			臉書名字					
參賽選手 Line ID 必填-方便連絡													
每校限一位孝親及 一位模範. 請打 <input checked="" type="checkbox"/>		君臣宴 孝親楷模小廚師					君臣宴 模範小廚師						
請在 比賽項目 空格內打 <input checked="" type="checkbox"/>	創意套餐競賽					冷盤前菜競賽							
	翻糖美學擺飾競賽					切雕盤飾競賽							
	老麵種麵包競賽					開胃小菜競賽							
	藝術果凍花競賽					水花片擺盤競賽							
	鮮奶油蛋糕競賽					拿手菜餚競賽							
	翻糖工藝蛋糕競賽												
學生 T 恤尺寸 請打 <input checked="" type="checkbox"/>	8L	6L	5L	4L	3L	2L	XL	L	M	S	廚光之夜		
											<input checked="" type="checkbox"/>		

1. 本活動是全國性的美食文化活動，請選手依規定詳填，(字跡要端正，以利製作獎狀)。
2. 報名後為加快回應選手比賽疑問，請提供手機 Line ID，統一加入群組，方便本會連繫。
3. 參加〔學生組〕靜態競賽不限名額，選手須繳交 1500 元工本費，第 2 項請繳交 2000 元 (多 500 元加 1 項，最多每人 2 項優惠方案)「包括贈送紀念 T 恤一件. 限量版易牙遺意-現代篇第二冊食譜 1 本(台灣 61 位當代名廚拿手菜)及參與 7 月 26 日廚光晚宴接受頒獎」，工本費與報名表請至郵局購買匯票或現金袋，寄至「806 高雄市前鎮區廣西路 397 號 1 樓；【高雄市易牙廚藝學會收】」即可；或匯款：華南銀行 前鎮分行帳號：705100054852 戶名【高雄市易牙廚藝學會】匯款存根請記得影印本，連同報名表一起寄出，記得來電確認是否收到報名費與報名表及填妥資料，若寄出後 7 天內本會沒電話確認，請你再撥電話聯繫；若用 ATM 轉帳，也請將交易帳號後 5 碼告知或拍照傳賴，方便查詢，謝謝。
4. 若有不明瞭之處，請來電詢問，電話：07-3366258 李敏惠、章啟東

附件五：2022 高雄-易牙美食節-【職業組】靜態報名表

請注意：報名截止日期：2022 年 6 月 28 日（星期二）止

第 12 頁

廚師姓名											
Line ID 必填-方便連絡						行動電話					
臉書名字											
通訊地址											
請在 比賽項目 空格內打√	創意套餐競賽					冷盤前菜競賽					
	翻糖美學擺飾競賽					切雕盤飾競賽					
	老麵種麵包競賽					開胃小菜競賽					
	藝術果凍花競賽					水花片擺盤競賽					
	鮮奶油蛋糕競賽					拿手菜餚競賽					
	翻糖工藝蛋糕競賽										
T恤尺寸	8L	6L	5L	3L	2L	XL	L	M	S	廚光之夜	
請打√										√	
丙級餐飲相關證照 正面影印粘貼頁						身份證 正面影印粘貼頁					

1. 本活動是全國性的美食文化活動，請選手依規定詳填，(字跡要端正，以利製作獎狀)。
2. 報名後為加快回應選手比賽疑問，請提供手機 Line ID，統一加入群組，方便本會連繫。
3. 參加〔職業組〕社會人士須繳交 2000 元工本費「包括贈送紀念 T 恤一件. 限量版紀念花繡圍裙一件. 限量版易牙遺意-現代篇第二冊食譜 1 本(台灣 61 位當代名廚拿手菜). 及參與 7 月 26 日廚光晚宴接受頒獎」，工本費與報名表請至郵局購買匯票或現金袋，寄至「806 高雄市前鎮區廣西路 397 號 1 樓；【高雄市易牙廚藝學會收】」即可；或匯款：華南銀行 前鎮分行帳號：705100054852 戶名【高雄市易牙廚藝學會】匯款存根請記得影印本，連同報名表一起寄出，記得來電確認是否收到報名費與報名表及填妥資料，若寄出後 7 天內本會沒電話確認，請你再撥電話聯繫；若用 ATM 轉帳，也請將交易帳號後 5 碼告知或拍照傳賴，方便查詢，謝謝。
4. 若有不明瞭之處，請來電詢問，電話：07-3366258 李敏惠、章啟東

2022 高雄-易牙美食節

第 13 頁

「第 25 屆全國美食文化大展」

活動日期：7 月 26 日(二)

活動地點：易牙廟（高雄市前鎮區衙華街 19 號）

活動內容如下：

- 一. 君臣宴文化展覽區
- 二. 創意套餐競賽
- 三. 翻糖美學擺飾競賽
- 四. 老麵種麵包競賽
- 五. 藝術果凍花競賽
- 六. 鮮奶油蛋糕競賽
- 七. 翻糖工藝蛋糕競賽
- 八. 冷盤前菜競賽
- 九. 切雕盤飾競賽
- 十. 開胃小菜競賽
- 十一. 水花片擺盤競賽
- 十二. 拿手菜餚競賽
- 十三. 全國茗茶創意調飲競賽
- 十四. 易牙遺意現代篇第二冊 61 位名廚簽書會
- 十五. 廚光之夜

*本會場交通特別方便，位於好市多、IKEA、大遠百、新光三越、SOGO、家樂福及夢時代購物中心、SKM Park 大型購物中心(原大魯閣)之間，故有日遊夢時代、夜遊 SKM Park 之佳話。

編輯易牙遺意現代篇第二冊之緣由動機：

民國 86 年易牙廚藝學會於台北故宮博物院得到兩本食經-《易牙遺意》及《續易牙遺意》二冊，當時即轟動整個台灣餐飲界，廚師視此書為不可多得的廚藝經典，於是即有廚師廣召臺灣優秀廚師，集思廣益傳承《易牙遺意》，並再出版再續《易牙遺意》一書。

因著書工程浩大，非一時一刻可完成，需由易牙廟耆老召集全國 61 位優秀廚師編造著書，傳承台灣廚師手藝供後輩閱覽，此項為易牙廟為台灣廚師發展重要計劃之一，目的是提升台灣優秀廚師學術與技術交流，延續保留台灣菜餚與飲食文化，並推行「飲水思源、尊師重道」觀念，將 61 位優秀廚師拿手手藝集結成冊，以出版書籍的方式達到效果。

*廚師編書主要著重為以下九點：

廚德修養：廚藝精並不代表廚德高，作為一個好廚師，應當是廚德高、廚藝精、虛懷若谷並有文化修養，能成為一名優秀的廚師是必須具備良好的廚德。

卓越貢獻：突顯台灣當代廚師的精神風貌，樹立業界典範，讚揚長期對本行業有所建樹的廚師及對高雄易牙廟發展貢獻的傑出廚師。

延續榮耀：易牙廟是全球唯一一座廚神廟，由全國廚師、師生共同發心建造，2010 年 4 月受到「葡萄牙世界文化襲（遺）產會議」初審通過，認定為「華人世界唯一文化（遺）襲產」，請各位廚師維護文化資產，讓臺灣美食文化響徹國際。

尊師重道：延續易牙廚藝精神，保存先賢傳承的文化：大部分菜品的原形都是前輩們創造留下來的，我們的技藝是前輩們經驗的積累，所以要尊重前輩，主動向前輩學習，因為每道菜點都有各自的風格和精妙的技藝內涵。

薪火相傳：明訓後人、守根不忘本；並保有台灣飲食的歷史背景、料理的文化故事。

親和同行：庖澤廚師之間要提高技藝，相互研討、交流、幫助、勉勵是不可缺乏的。

吸取經驗：要善於鑒戒和吸納其他菜系和他人之長，見多識廣，開闊眼界，互相學習，以填補自己的不足，增進自己烹飪的技藝。

凸顯才能：為激發廚師創造力，提昇台灣廚師菜餚的能見度，奠定廚師業界地位，創新不棄舊的原則，創造出能彰顯自己亮點的新菜品。

菜餚評鑑：由本會邀請臺灣國寶級廚師參與評比，產、官、學、研界重量級長官予肯定，使其能更帶動社會優良風氣，鼓舞廚師互相學習的目標邁進。

*參與編輯易牙遺意現代篇第二冊-優秀廚師名單如下：

蕭榮龍、謝秀櫻、杜孟家、陳世頡、洪金蓮、劉子勛、謝俊全、許良民、歐慧嫻、吳秉鴻、焦峻甫、陳添登、陳秀玉、陳宥燊、陳惠華、劉擱增、彭宣綺、許志滄、王丕守、周明村、吳騏維、林仁中、毛俊傑、陳銘志、蔡宗憲、周敬喜、簡銘男、姚添援、蕭慶智、林碧如、張正杰、康飛龍、劉介輝、林聰穎、游輝智、黃柏舜、陳鴻軒、林汰滢、林朝文、楊俊民、黃經典、賴炳宏、蔡長志、蔡弘仁、李曜安、陳彥宏、范睿洋、楊朝安、蔡佳儒、王瑋、林建廷、黎子誠、陳信諺、林禾豐、蔡敬修、潘建安、湯滄甯、林威澤、楊丞紘、王虹月、劉凱晟師傅等全部共 61 位優秀廚師。