

活動名稱：2017 第三屆首府盃說菜競賽

- **活動目的：**台灣菜堪稱中華美食的綜合體，為推動台灣菜美食，特舉辦台灣菜說菜競賽，本活動將透過台灣菜製作與說菜競賽，讓師生有機會深入了解台灣菜烹調歷史文化及烹煮藝術，以傳承充滿文化故事和味蕾的記憶的台灣菜美食。
- **辦理單位**
 - **主辦單位：**台灣首府大學旅館管理學院
 - **承辦單位：**台灣首府大學餐旅管理學系
 - **協辦單位：**台灣首府大學餐旅管理學系系學會、國際餐飲技藝研習社
- **比賽日期：**106 年 3 月 24 日 (星期五)
- **比賽地點：**台灣首府大學中餐教室
- **比賽主題：**比賽時現場提供每一組兩尾(台灣鯛)一尾/一斤
搭配地方有機蔬果食材兩種(自行搭配)
- **比賽組別：**高中職組與大專院校組學生競賽
- **參賽資格：**對台式料理有興趣者且具學籍證明之高中職及大專院校學生，皆可報名參加，參賽選手 3 人一組，每人參賽以一組為限。
- **報名方式：**即日起至 106 年 3 月 19 日 (星期日) 24:00 前至本校餐旅系網頁 <http://hm.tsu.edu.tw/bin/home.php> 中最新消息中下載報名表，填妥完整報名表後 (表格一~三)，以電子郵件方式寄至大會活動信箱，e-mail：leo601216@tsu.edu.tw。
- **電子郵件標題請註明**”說菜競賽報名”，收件截止日 106 年 3 月 19 日 (星期日) 24:00。
- **比賽方式：**分二階段進行：

■**第一階段**：參賽者請以台菜料理為主軸結合當地有機蔬果食材設計主菜與開胃菜菜餚，共計兩道作品。請將參賽作品製作完成後拍攝成 5X7 照片各乙張，並請以 word 軟體詳細、準確且詳實的書寫菜餚材料、份量、作法、發想並檢附菜餚照片(如表格二、三)所示。大會將擇優選出大專最多 12 組；高中職最多 12 組參與決賽。

■**第二階段**：決賽當天在台灣首府大學中餐教室現場比賽，將各產生大專組、高中職組

第一名：獎金 5000 元及獎狀乙紙

第二名：獎金 3000 元及獎狀乙紙

第三名：獎金 1000 元及獎狀乙紙

佳作 6 名：獎狀乙紙

■ 評選方式

■**初賽評選**：由評審團依參賽者所設計之食譜內容及照片選出大專 12 組和高中職 12 組參加決賽。決賽名單將由主辦承辦單位在餐旅系網頁公告，並以書面通知參賽選手。

■**初賽結果預計於 106 年 3 月 20 日(星期一) 17:00 以前公布。**

■**決賽評選**

- 1.比賽日期為 106 年 3 月 24 日(星期五)。
- 2.集合報到後先進行 30 分鐘展台佈置 (120cm×120cm)。
- 3.進入廚房後進行 2 小時的菜餚製作，須完成：該組照片中兩道菜餚各 3 人份。

(選手須在現場完成)

4.各組說菜時間以三分鐘為限。

5.注意事項：

(1)參賽選手比賽及出席頒獎典禮須穿廚師制服，比賽時禁帶手錶、飾物及化妝、塗抹指甲油不准吸煙及嚼檳榔並不得使用行動電話。

(2)材料準備：除主食材台灣鯛魚以外，參賽選手須自己準備所寄照片中菜餚之材料。比賽食材皆可先行洗淨，但不得切割，不得為半成品，皆為原始狀態食材。

(3)餐盤餐具：請選手自己準備比賽菜餚的所有餐具（包括評審品嚐及說菜展台的餐盤）及桌面佈置物。

(4)製作份量：每道菜均製作 3 人份，其中 2 人份將給評審品嚐，1 人份做為說菜展示用。

(5)每場賽程於拍攝及觀摩完畢，待大會通知後，由參賽選手自行撤場，大會不負責撤場及清洗工作，擅行撤場者及未完成撤場工作者，大會酌予扣分。

(6)所有材料由選手自行準備。主辦單位提供基本調味料(沙拉油 2L、鹽巴、米酒、醬油、白醋、太白粉、白胡椒粉、特砂糖、香油)，未提供之調味料請自行準備。

(7)特殊需求，需事前提出，依主辦單位能力所及提供服務，可能無法全部依需求提供。

- **評分標準：**製作評分取口感 30%、整體感 10%，說菜評分菜色考據與說明程度 20%、菜餚設計 20%及表達能力 20%。評審應依評分內容與標準給予每道成品分別評分與每組設計作整體評分，並應詳列扣分原因。

- **獎項：**各組均取第一名(1 名)獎金新臺幣 5000 元、獎狀乙紙，第二名(1 名)獎金新臺幣 3000 元、獎狀乙紙；第三名(1 名)獎金新臺幣各 1000 元、獎狀各乙紙；佳作 6 組：獎狀乙紙。以上獎狀含該組指導老師。
- 本次競賽，主辦單位保留變更所有比賽規則之權利，若有未盡事宜，悉依主辦單位最後之公告為準。
- **公告網站：**台灣首府大學餐旅管理學系 <http://hm.tsu.edu.tw/bin/home.php>
- **聯絡電話：**台灣首府大學餐旅管理學系 06-5718888 轉 770，聯絡人：許煜忠老師。

附件一

台灣菜說菜競賽報名表暨同意書 (表格一)

報名組別：大專組 高中職組

組別編號(由主辦單位填寫)：

參賽者 1.姓名		年級	
參賽者 2.姓名		年級	
參賽者 3.姓名		年級	
學校名稱			
主題名稱			
連絡電話		e-mail	
通訊地址			
活動當天是否開車	(安排停車位所需)		
本人同意參賽料理之食譜與相關照片等著作權須無條件同意授權予台灣首府大學餐旅系料理食譜及推廣宣傳使用。			
同意者簽名：			

台灣菜說菜競賽料理內容填寫表 (表格二)

報名組別：A 大專組 高中職組

組別編號(由主辦單位填寫)：

① 主菜名稱：_____ 請填寫食材配方。

② 開胃菜名稱：_____ 請填寫食材配方。

參賽者姓名：

	食材名稱	數量單位公克(g)	備註
1.	例如:米		
2.	例如:蘆筍		
3.			
4.			
5.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			

料理製作方法及貼上完成照片填寫表 (表格三)

① 料理名稱： _____

參賽者姓名：

料理時間：

製作方法：

附上完成之照片(做為第一階段評分)

② 料理名稱：_____

參賽者姓名：

料理時間：

製作方法：

附上完成之照片(做為第一階段評分)