

# 2018 駱駝盃第二屆麵條烹調創意競賽一簡章

一、活動名稱：2018 駱駝盃第二屆麵條烹調創意競賽

二、主辦單位：聯華實業股份有限公司、美國小麥協會

承辦單位：嘉南藥理大學餐旅管理系

協辦單位：嘉南藥理大學民生學院

贊助單位：聯華實業股份有限公司、美國小麥協會

## 三、競賽期程

### 1.初賽：

(1)參賽者 2 人為一組，報名表如附件一，報名受理日期至 107 年 5 月 31 日(星期四)截止，依產品照片評選，以收件郵戳為憑。寄件住址如下：

717 台南市仁德區二仁路一段 60 號 嘉南藥理大學 餐旅管理系 吳昆崙老師收 (06)266-0172
--

(2)初賽入圍公佈時間：107 年 6 月 5 日(星期二)，公布於嘉南藥理大學餐旅管理系網頁 <http://www.dhrm.cnu.edu.tw>，並以 e-mail 通知。

### 2.決賽：

(1)日期：107 年 6 月 14 日(星期四)嘉南藥理大學餐旅管理系-餐飲大樓 R301

(2)時間：新鮮麵條組 8：30~12:00；麵疙瘩組 12：30~16：00

(3)頒獎地點：107 年 6 月 14 日(星期四)嘉南藥理大學餐旅管理系-餐飲大樓 R302)

## 四、競賽辦法：

1.參加對象：(每隊 2 人為一組，分新鮮麵條組與麵疙瘩組，自選一項目競賽)

(1)高中職在校生或年滿 18 歲以上，麵條、麵店業者或喜好麵條者，依報名方式審核通過初審。

(2)根據初賽入圍選手進行決賽，取前三名、優勝二名及佳作，大會保留獲獎名額。

2.採初賽與決賽兩階段競賽方式，初賽採書面作品審查，分別遴選出新鮮麵條組 15 組及麵疙瘩組 15 組，分別晉級決賽，決賽以現場製作方式進行。

3.參賽者自選一項目競賽，需於初賽時間內繳交初賽資料，經大會審核通過即入選競賽。

4.競賽當天參賽者需於時間內完成完整產品，取 100g 供評審進行試吃，其餘供展示、媒體拍攝之用(請自行準備展示佈置用碗)，展示桌需進行佈置。

5. 競賽項目，自選其中一項競賽

項目		新鮮麵條 [大會提供麵粉]	麵疙瘩 [大會提供麵粉]
產品名稱		自訂	自訂
料理方式		1. 熱炒 2. 可自行使用天然食材調味與調色(參賽者自行攜帶)。 3. 現場製作生麵重 300g，取 250g 進行烹調，50g 進行評分。 4. 產品需細緻，需製作醬料搭配，材料請自行攜帶，並於現場調製。	
評審區	麵重	取 100g 供評審試吃	取 100g 供評審試吃
	數量	1 盤	1 盤
	器皿	口徑 25~30cm	口徑 25~30cm
展示區	數量	1 盤	1 盤
	器皿	自備	自備
配料		配方自訂，現場料理	配方自訂，現場料理
醬料		配方自訂，現場料理	配方自訂，現場料理
展示桌		需進行佈置	需進行佈置

6. 大會提供麵粉(麵粉指定：聯華實業股份有限公司)、部分調味料、器具、設備(請參閱附件二)，其餘材料及器具由參賽者自備，並於競賽當天繳交自備器具材料表。

7. 評審區盛裝器皿，由大會提供；展示區盛裝器皿，考慮團隊呈現方式差異性，由參賽者自備，款式不拘。

8. 展示桌(180×60cm)需進行佈置，一組可佈置範圍 90×60cm。

五、評分標準：

項目	評分比率
麵條製作技巧與細緻度	20%
產品創意性	30%
麵條口味、整體風味	30%
展示佈置與配方完整性	10%
衛生與工作態度	10%

## 六、獎勵：

- 1.各組冠軍一名：獎狀、獎盃、獎牌及獎金 10,000 元。
- 2.各組亞軍一名：獎狀、獎盃、獎牌及獎金 6,000 元。
- 3.各組季軍一名：獎狀、獎盃、獎牌及獎金 3,000 元。
- 4.各組優勝二名：獎狀、獎牌、獎金 2,000 元。
- 5.佳作：獎狀、獎金 1,000 元

## 七、注意事項：

- 1.每隊 2 名需指定一名為隊長，每隊入選決賽需有一名隨隊教練。
- 2.參賽者自備之器具材料，需於競賽當天繳交自備器具材料表，經評審審核通過後方可攜帶進場。
- 3.選手需同意無條件、無限期將參賽作品及得獎作品提供大會做為宣傳、教學用。
- 4.報名與聯絡方式

地址：717 台南市仁德區二仁路一段 60 號(請備註：嘉南藥理大學餐旅管理系吳昆崙老師收)

電話：(06)266-0172 吳昆崙老師、林小姐

FAX：06-3661599

E-mail：kunlun@mail.cnu.edu.tw

## 2018 駱駝盃第二屆麵條烹調創意競賽—賽程表

日期	組別	時間	議程	地點	
2018 年 6 月 14 日 (四)	麵條組 A01~A15	08:00~08:10	完成報到手續	R 棟餐飲大樓 3 樓	
		08:10~08:30	選手場地佈置	R301 烘焙教室	
		08:30~12:00	比賽(3.5 小時)	R301 烘焙教室	
		11:45~12:10	評分時間		
	麵疙瘩組 B01~B15	12:00~12:10	完成報到手續	R 棟餐飲大樓 3 樓	
		12:10~12:30	選手場地佈置	R301 烘焙教室	
		12:30~16:00	比賽(3.5 小時)	R301 烘焙教室	
		16:00~16:25	評分時間		
		16:30-17:00	評分講解暨頒獎典禮		
	賦歸				