

銀髮樂活風

『美食人生 健康生活』柚香美食節

九九重陽柚子**創意料理**比賽辦法

一、背景：

「家有一老，如有一寶」，近年吹起銀髮健康風，少油、少鹽、少糖，食用節令食材，總希望飯菜要香、質量要好，讓吃飯成為長輩最享受的時光。

藉此針對餐飲專業科系學生舉辦銀髮創意料理競賽，提供發揮創意的舞台及推廣地方農特產。經由精采的料理競賽與養生概念結合，提昇大眾對餐飲專業技術、飲食文化和地方農業特色產品之興趣。

二、目的：

1. 推廣餐飲美學觀念、地方農特產品，提供發揮創意及學習的舞台。
2. 將餐飲文化、觀念及知識帶入家庭生活。

三、主辦單位：明新科技大學旅館管理與廚藝創意系

四、活動時間：**初賽：111 年 10 月 7 日(星期五)(書面審查)**

決賽：111 年 10 月 15 日(星期六)

五、活動對象：高中組 (高中職餐旅相關科系在籍學生)、

大專組 (大專院校餐旅相關科系在籍學生)

六、活動地點：明新科技大學旅館管理與廚藝創意系廚藝教室(立緒樓 1 樓)

七、活動項目：

✓ 柚子創意料理 (設計烹調一道菜餚)

必須以台灣所產的柚子為主題，搭配在地當季任何食材，由參賽者自由發揮創意及想像力，進行創意烹飪競賽。

八、報名截止日期：**111 年 10 月 5 日(星期三)，郵戳為憑**

九、競賽項目說明：

初賽：

採書面審查，參賽人員填妥報名表並附上成品 4X6 照片一張，照片請由上方垂直拍攝，務求清晰為原則。創意緣由、健康理念列為評分要項，請詳細說明。

決賽：

(一)、**柚子創意料理**：(初賽入選與決賽之菜名、材料、主題內容必須一致)

參賽者以柚子為必要材料，搭配台灣地區盛產之農特產，設計出具有地方特色之柚香創意料理菜式。

競賽時，該套料理需準備二份，其一份料理份量為一人份，為正式競賽供評鑑、拍攝食譜及參賽人員觀摩用；另一份料理份量為三人份供評審人員試嘗用。(試嘗份量以可以分辨出味道及口感即可)

(二)、比賽規則

1. 90 分鐘內完成一人份料理裝盤供展示用，並另外準備相同之作品三人份供裁判試嘗評分用。
2. 會場提供設施：西式四口爐(含架，可放置中式炒鍋)、下置炭火烤箱、砧板、鍋鏟、炒鍋各一。(其餘個人所需調理器具請自備)。
3. 主辦單位統一提供主食材柚子二顆，參賽者得攜帶清洗乾淨之所需材料入場，不得預先處理切割及不得攜帶半成品。
4. 其他配料參賽者得自行攜帶，原物料需經裁判長檢查後放行入場。
5. 請自備盤皿、烹調器皿及相關調味料。
6. 參賽者請於比賽前 30 分鐘完成報到並就烹飪實作位置，聆聽比賽注意事項，遲到者扣總分 5 分。
7. 比賽時間終了，經提醒仍未停止者，扣總分 3 分。
8. 參賽者須在作品旁口頭說明創作理念、製作方法及健康訴求，並回答評審提問。
9. 參賽者請於評分結束後半小時內完成工作環境打掃與撤場，並經現場協助人員確認後方可離開。
10. 若有未盡或變更事宜，將公告於明新科大旅館事業管理系網站。

(三)、評分標準：

初賽：

1.材料使用及推廣性	2.健康原則	3.創意性	4.色香味及展示桌觀感
25%	20%	30%	25%

決賽：

1.材料使用及推廣性	2.健康原則	3.創意性	4.色香味及展示桌觀感	5.服裝、衛生、清潔
20%	20%	25%	25%	10%

十、參賽資格：高中職及大專院校餐旅相關科系在籍學生

十一、比賽型態：請參賽人員著標準廚師服裝(比照丙檢術科測試服裝規定)

十二、組隊方式：每組以 2 人為限

十三、獎勵：

冠 軍	亞 軍	季 軍	佳作 3 名
獎狀 1 只 獎金 4000 元	獎狀 1 只 獎金 3000 元	獎狀 1 只 獎金 2000 元	獎狀 1 只 獎金 1000 元

十四、報名辦法

1. 至明新科技大學旅館管理與廚藝創意系網站下載報名表(報名表見簡章附件)。
2. 或使用附件報表，填寫後傳真至明新科技大學旅館管理與廚藝創意系，照片請浮貼後郵寄：明新科技大學 旅館管理與廚藝創意系
地址：304 新竹縣新豐鄉新興路一號
傳真：03-5578647
3. 報名截止日：**111 年 10 月 5 日前**(郵戳為憑)，缺件不予受理。
請詳實填寫報名資料表，並將報名應繳資料一併郵寄至明新科技大學。
應繳資料：報名表、作品照片(4X6)。
4. 已入圍決賽者不得更換參賽人員及菜譜。
5. 完成報名手續後，3 個工作天內將會收到 E_MAIL 回覆或電話確認報名完成。
亦可來電查詢是否已完成報名。請務必留下正確聯絡方式。
6. 初審入圍選將於 **111 年 10 月 11 日(星期二)**以電話通知，書面後寄。
備註：參加決賽組可申請 1000 元食材補助費用，發票需抬頭與統一編號：明新學校財團法人明新科技大學、46802708，無抬頭與統一編號則不受理。

旅館管理與廚藝創意系

明新科技大學

304 新竹縣新豐鄉新興路一號

03-5593142 #3754 梁小姐 #3780 廖先生

照片一

菜名	
材料 調味料	
創作緣由 健康理念	
烹調作法	
實體照片 4x6	