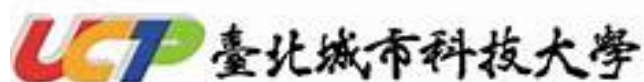


# 2021 第一屆全國日本料理金賞大賽簡章

## 「秋之宴」



主辦單位：臺北城市科技大學 餐飲管理系



協辦單位：公益社團法人 日本料理研究会、中華日式料理發展協會

贊助廠商：東光製服企業有限公司財團法人、丸莊食品工業股份有限公司、



## 目錄

一、主旨：	2
二、報名資格：	2
三、主辦單位：	2
四、報名日期：	2
五、競賽日期：	2
七、聯絡資訊：	2
八、競賽規則：	3
九、選手報到注意事項：	4
十、評分標準：	5
十一、獎項：	5
十二、競賽流程表	7
十三、報名方法	8
(附件一) 大專職業組報名表	9
(附件二) 高中職組報名表	10
(附件三) 配方表	11
(附件四) 資料提供同意書	13
(附件五) 參賽授權同意書	14
(附件六) 工具表	15
(附件七) 交通路線	16

## 一、主旨：

發揚創意鮮味飲食文化及響應日本料理餐飲之潮流，特別舉辦以為手作創意料理主題之廚藝競賽，希望透過此競賽活動，倡導健康料理、尊重生命及環境保護觀念，激發創意創新概念，開啟健康嚐鮮、台灣與日本烹飪技藝交流，自然及健康飲食文化。

## 二、報名資格：

1. 大專職業組 (1 人一組，以學校/餐廳為單位報名)：(附件一)

(1) 大專院校餐旅相關科系之學生

(2) 需任廚師三年以上經歷者 (需檢附相關資歷)

(3) 需任職於有烹飪科系的老師三年以上經歷者 (需檢附在職證明)。

2. 高中職組 (2 人一組，以學校為單位報名，可加一名指導老師)：(附件二)

高中職校在學學生 (需檢附學生證影本：全國各高中職校餐旅相關科系之學生)。

## 三、主辦單位：

臺北城市科技大學 餐飲管理系

四、報名日期：自即日起至 2021 年 11 月 25 日截止

## 五、競賽日期：

初賽:書面審查 2021 年 11 月 26 日 (五) 發送決賽通知。

決賽:現場競賽 2021 年 12 月 07 日 (二)

六、競賽地點：臺北城市科技大學 飲和樓 2 樓 205 料理實習教室(附件七)

## 七、聯絡資訊：

臺北城市科技大學-餐飲管理系

電話：02-28927154 轉 8720 李先生

手機：0955-261-685 (高鈺龍 餐飲系助理教授)

傳真：02-28941539

E-mail：[kao902122@yahoo.com.tw](mailto:kao902122@yahoo.com.tw)

## 八、競賽規則：

1. 通過書面初審過後，主辦方會通知選手參加決賽隊伍號碼以及時間。

### 大專職業組(靜態展示)

#### 初賽(秋之宴-日式便當)

以提昇免疫力食材入菜，提供食譜及相片進行書面審核。

#### 決賽(秋之宴-日式便當)

- (1) 決賽以提昇免疫力食材入菜完成日式便當(一式兩份、展示展台布置(60\*90CM桌面) )。
- (2) 晉級選手開賽前30分鐘於選手室集合
- (3) 需繳交食譜表，以便提供裁判審閱。
- (4) 日式便當內含煮物、握壽司、炸物兩種含以上。
- (5) 日式便當呈現1個展示含展台，1個試吃。
- (6) 現場有工作台可進行前至加熱加工作業、參賽者需在限定時間內完成展示菜及試吃便當各1個。

### 高中職組規範(現場烹調)

初賽(秋之宴-炸物料理) 1人份日式料理呈現，食譜及相片進行書面審核。

決賽(秋之宴-炸物料理及握壽司兩款傳統及創新各2粒)，共做兩套。

- (1) 決賽指定使用大會所指定題型完成兩道菜餚、現場烹調。
- (2) 使用賽前通知所提供材料單之食材，現場煮醬汁，可攜帶半成品(如高湯，醬汁 壽司飯 醃製物)。
- (3) 學生組參賽者需在90分鐘內，選手各出兩套菜，(評審試吃1套、展示菜餚1套)，並於競賽時間內擺放至60×90cm桌面展台呈現展臺布置。
- (4) 餐盤器皿配和比賽主題可自行搭配。
- (5) 創新握壽司，主題以指定食材於進入決賽時會發送決賽通知書並公布。

## 2. 競賽內容

- (1) 競賽賽的主題「秋之宴」日式料理：

大專職業組(靜態展示類)

**秋之宴-日式便當**

高中職組 (現場烹調類)

**炸物料理及握壽司**

- (2) 成品及擺盤必須在指定時間內製作完成，並穿著整套廚師服，未符合規範者酌於扣分。
- (3) 食材處理、刀工形成、調味、熟成亦須在比賽時間內現場製作完成。
- (4) 競賽所使用之餐盤、食材及特殊調味料皆由參賽者自行準備。
- (5) 大會提供器具設備如(附件六)，若不符合使用，請自行攜帶。
- (6) 調味料需以大會指定丸莊醬油特釀入菜。



- (7) 進入決賽後參賽選手每組報名費

大專職業組 新台幣 500 元 整

高中職組 新台幣 200 元整

繳費-參賽報名費(匯款完成後請告知帳號後 5 碼)

自即日起至 2021 年 12 月 06 日止。

(指定匯款帳號資料)

郵局:(代號 700)北投一德分局

戶名：北台科學技術學院餐飲管理系

帳號：00024610074652

匯款完成後，請務必傳真致 02-2894-1539 確認 是否報名匯款完成。

## 九、選手報到注意事項：

- (1) 請選手在比賽當天比賽前三十分鐘，持有相片的相關證件(如學生證、身分證至飲和樓二樓)報到。報到後可在示範教室休息並且卸貨，再至財經大樓2樓會議室，參加開幕與最後的頒獎典禮。
- (2) 參賽者請於規定時間內報到，繳交配方食譜(附件三)及參賽同意書(附件四、五)，競賽開始後 15 分未到者，視同放棄。
- (3) 每位選手競賽期間須穿著廚師帽、廚師服、廚師鞋及圍裙。
- (4) 參賽者須保持自身和競賽場地之衛生整潔，否則將予以扣分。
- (5) 決賽開始後，未經裁判同意不可擅自將任何器具及材料帶進及帶出競賽場地。
- (6) 參賽者在競賽結束後20分鐘內將場地清潔並復原，經工作人員檢查後始可離場。
- (7) 所有參賽成品配方的智慧財產權歸主辦單位所有，主辦單位有其使用權。
- (8) 主辦單位擁有競賽最終權力，必要情況下得修改決賽之相關事項。

## 十、評分標準：

### 大專職業組

美感	40%	比賽成品在食用後展現出來的「主題」與「意境」
食材搭配合理	10%	食材挑選與調味，相互搭配之下的合理性，並在製作過程後產生的廚藝性分數及創意分數、料理過程是否浪費食材
展檯呈現	20%	展台佈置呈現創意主軸配合主題
創意	20%	表現食材色彩調和的美學與器皿整合出的視覺效果
食譜寫作	10%	重要考驗廚師製作書寫，表達食譜的撰寫能力

### 高中職組

口感	40%	比賽成品在食用後展現出來的「香氣」與「主題」
食材搭配合理	10%	食材挑選與調味，相互在火候控制之下搭配的合理性，並在製作過程後產生的廚藝性分數及創意分數、料理過程是否浪費食材
火候	10%	火候控制得宜，使菜餚具備美味
儀態衛生	20%	儀表的重要是提升廚師被尊重的重要元素 兼顧營養均衡與營養價值、以及工作場地與食材善後之清潔
食譜	10%	食譜完整性呈現創意及配合主題
展檯呈現	10%	展台佈置呈現創意主軸配合主題

## 十一、獎項：

1. 大專職業組獎項

(1) 特金最高分獎：獎金壹萬元、獎牌及獎狀各一只。

(2) 金賞獎：獎金八千元、獎牌及獎狀各一只。

(3) 銀賞獎：獎金六千元、獎牌及獎狀各一只。

(4) 銅賞獎：數組：獎牌、獎狀(參賽選手達標者由評委會決定得獎、不符合資格者亦可從缺) 大專組指導老師感謝狀一張。

獎項	分數	獎金	每隊獎品	
特金牌	(最高分)	壹萬元	獎牌一面 獎狀一只	
金賞獎	(90分以上)	八千元	獎牌一面 獎狀一只	
銀賞獎	(80分以上)	六千元	獎牌一面 獎狀一只	
銅賞獎	數組		獎牌一面 獎狀一只	東光製服圍裙

2. 高中職組獎項(兩人一組、選手必須由一名以上老師帶隊參加)

(1) 金賞獎一名：獎金壹萬元、獎牌及獎狀各一只。

(2) 銀賞獎一名：獎金六千元、獎牌及獎狀各一只。

(3) 銅賞獎一名：獎金三千元、獎牌及獎狀各一只。

(4) 優勝獎數組：獎狀(參賽選手達標者由評委會決定得獎名單)

(5) 高中職組指導老師感謝狀一張。

獎項	組數	獎金	獎品	
金賞獎	1組	壹萬元	獎牌一面 獎狀一只	
銀賞獎	2組	六千元	獎牌一面 獎狀一只	
銅賞獎	3組	三千元	獎牌一面 獎狀一只	
最佳主題獎	1組	2500元	獎狀一只	
最佳創意獎	1組	2500元	獎狀一只	
優勝	數組		獎狀一只	東光製服圍裙

依中華民國所得稅法規定，得獎獎品或獎金金額在新台幣\$20,000元及其以上，得獎者必須依規定扣繳10%中獎所得稅額，列入個人年度綜合所得稅申報，故得獎人需依規定填寫並繳交相關收據始得領獎。

## 十二、競賽流程表

(入圍決賽組別，現場活動流程如有異動，會以決賽通知書告知為主。)

競賽日期	時間	內容	備註
12月07日 (二)	大專職業組流程表(靜態展示類)		
	08:30~ 09:00	報到 (繳交配方表、參賽同意書、個人資料同意書)	飲和樓2樓
	09:00~ 09:30	開幕典禮 規則說明	財經大樓 國際會議廳
	09:30~ 10:30	前置工作準備	飲和樓3樓 中西餐廚藝教室 301.303
	10:30~ 11:00	展台布置時間	飲和樓2樓 飲條專業實習教室 201
	11:00~ 12:00	評審評分試吃時間	飲和樓2樓 監評室
	14:00~ 15:00	頒獎典禮時間	財經大樓 國際會議廳
	高中職組流程表(現場烹調類)		
	08:30~ 09:00	報到 (繳交配方表、參賽同意書、個人資料同意書)	飲和樓2樓
	09:00~ 09:30	開幕典禮 規則說明	財經大樓 國際會議廳
	09:30~ 11:00	學生組比賽開始	飲和樓2樓 專業特色教室 205
	11:00~ 11:30	展台布置時間	飲和樓2樓 飲條專業實習教室 201
	11:30~ 12:00	評審評分試吃時間	飲和樓2樓 監評室
	14:00~ 15:00	頒獎典禮時間	財經大樓 國際會議廳



### 十三、報名方法

請參賽者填妥報名表(附件一)或是(附件二)，寄至

(1)e-mail：[kao902122@yahoo.com.tw](mailto:kao902122@yahoo.com.tw) 或

(2)傳真 02-28941539 或

(3)郵寄至台北市 110 北投區學園路 2 號臺北城市科技大學 餐飲管理系收(註明比賽報名資料)

報名日期：自即日起至 2021 年 11 月 25 日截止，逾期恕不受理；其餘資料於報到時繳交即可。

地址：台北市 110 北投區學園路 2 號 臺北城市科技大學 餐飲管理系

電話：02-28927154 轉 8720 李先生

手機：0955-261-685 (高鈺龍 餐飲系助理教授)

傳真：02-28941539

E-mail：[kao902122@yahoo.com.tw](mailto:kao902122@yahoo.com.tw)

(附件一) 大專職業組報名表

# 2021 第一屆全國日本料理金賞大賽

## 大專職業組報名表

編號\_\_\_\_\_ (由主辦單位填寫)

基本資料			
公司/學校名稱 (隊伍名稱)			
公司/學校地址			
公司/學校電話			
選手基本資料			
選手		大專指導老師	
姓名		姓名	
出生日期		出生日期	
職位		職位	
手機		手機	
身分證影本黏貼處(正面)		身分證影本黏貼處(正面)	
身分證影本黏貼處(反面)		身分證影本黏貼處(反面)	

(附件二) 高中職組報名表

# 2021 第一屆全國日本料理金賞大賽

## 高中職組報名表

編號\_\_\_\_\_ (由主辦單位填寫)

基本資料			
學校名稱		系 科	
指導老師		指導老師 電子信箱	
電 話		手 機	
選手基本資料			
選手一		選手二	
姓 名		姓 名	
出生日期		出生日期	
性 別		性 別	
手 機		手 機	
學生證影本黏貼處		學生證影本黏貼處	
身分證影本黏貼處		身分證影本黏貼處	

(附件三) 配方表

# 2021 第一屆全國日本料理金賞大賽配方表

編號\_\_\_\_\_ (由主辦單位填寫)

作品名稱：		製作過程與方法
材 料	份 量	創作理念或料理故事

作品名稱：

照片

作品照片黏貼  
5\*7 以上相片

## 資料提供同意書

您參加 2021 全國日本料理第一屆金賞大賽所填寫之個人資料(包括：姓名、聯絡方式...等)，將由臺北城市科技大學進行蒐集、處理及利用。僅於處理相關參加、通知以及後續相關活動通知之目的範圍內利用您的個人資料。

前開個人資料將由本校保留，惟您得隨時通知本系刪除該等個人資料，將依個資法規定保護您的個人資料。您依個資法第 3 條規定得查詢或請求閱覽、製給複製本、補充或更正、停止蒐集、處理、利用或刪除，您得以書面寄送前開請求至台北市 110 北投區學園路 2 號臺北城市科技大學，本系將於法定期間內處理您的請求。

我已詳閱上述同意書內容，瞭解並接受本同意書之拘束(請打勾)

此致

臺北城市科技大學

立書人姓名1:

身分證字號:

立書人姓名2:

身分證字號:

(請本人簽名或蓋章)

中 華 民 國                      年                      月                      日

# 2021 第一屆全國日本料理金賞大賽

## 參賽授權同意書

### 一、 授權內容：

立書人同意授權本次主辦單位以及協辦單位之 2021 全國日本料理第一屆金賞大賽 將得獎之【著作/菜餚名稱】之作品照片及食譜無償授權本活動進行宣傳、重製、修改、出版、展覽等權利及公開使用之各項相關權利，不另支付日後使用酬勞或權利金；報名之相關文件與資料，其內容確實無侵犯他人之著作權，日後若有涉及作品版權之糾紛，以致損毀主辦單位之名譽，本人（隊）願負法律之責任，並退回獎金、獎盃、徽章、或獎狀。

### 二、著作權聲明：

本授權書為非專屬授權，立書人仍擁有上述授權著作之著作權。立書人擔保本著作係立書人之原創性著作，有權依本授權書內容進行各項授權，且未侵害任何第三人之智慧財產權，並同意其授權著作為無償授權。

特立此書，以茲證明

立書人姓名1：

身分證字號：

通訊電話：

立書人姓名2：

身分證字號：

通訊電話：

此致臺北城市科技大學

中華民國 年 月 日

# 2021第一屆全國日本料理金賞大賽

## 專業特色實習教室-工具表

每組賽場準備之工具表							
名稱	規格	單位	數量	名稱	規格	單位	數量
刨刀	中	支	1	撈油網	圓形	支	1
平底鍋	中	個	1	圓型配菜盤	不銹鋼	個	3
平底鍋	大	個	1	馬口碗	(三個組)	組	1
主菜盤	30cm	個	1	上火式烤箱	西式	臺	1
中餐炒鍋	黑	支	1	上火式烤臺	日式	臺	1
湯匙	不銹鋼	支	2	冷凍冰箱	(配發組別)	臺	1
砧板組	四色	組	1	木匙		支	1
四口瓦斯爐	平口	臺	1	銅盆	中	個	2
湯鍋	小	個	1	打蛋器		支	1
湯鍋	中	個	1	夾子		支	1
湯鍋	大	個	1				



## (附件七) 交通路線



### 臺北城市科技大學學生乘車資訊：

開車：從台北市區往士林方向，直行承德路左轉接大度路至底，接中央北路四段，左轉至學園路至底即可抵達。

捷運：搭至捷運關渡站，從捷運關渡站一號出口出站，搭乘紅55或紅35即可抵達本校。搭乘公車乘客可使用悠遊卡或一卡通。

學生專車：淡水客運學生專車，起始站為板橋捷運站三號出口(站前路)即可抵達本校。(發車為開學期間早上七點)