

**第十八屆開平餐飲主廚盃 比賽辦法**

**­­**



**壹、比賽介紹**

一、活動說明：

　　台灣餐飲業蓬勃發展，並在媒體的推波助瀾下，讓許多學生對餐飲懷抱著興趣。開平餐飲學校長年致力於推展餐飲專業教育，啟蒙對餐飲有興趣的學生，提昇餐飲技術及飲食興趣，讓餐飲文化能向下紮根。西元2000年前起由開平餐飲師生共同舉辦「主廚盃烹飪比賽」，已成為國中校際餐飲交流年度盛事，賽程中除了可讓學生接觸認識開平餐飲教育，我們更藉由簡單、易做的烹飪主題，提供國中生多元展現的舞台，讓孩子進入廚房以充實生活能力，並從中增進家庭親子互動樂趣。

二、活動目的：（一）提昇餐飲文化向下紮根。

（二）開啟親子互助合作平台，增進家庭親子關係。

（三）認識餐飲教育，提供職涯探索。

三、指導單位：臺北市政府教育局

四、主辦單位：臺北市開平餐飲學校

五、參賽資格：凡公、私立國中在校生及其親屬（詳見第十項「組隊方式」）

六、比賽類別：創意料理類、蛋糕裝飾類

七、招募隊數：創意料理類：128隊；蛋糕裝飾類：48隊

八、比賽形式：公開賽（現場製作）

九、賽程日期：（一）報名表及書面審查資料繳交截止日期：  
即日起至105年11月4日（星期五）下午16:00時截止收件，名額有限，額滿為止。

（二）決賽入圍名單公佈日期：  
105年11月8日（星期二）下午15：00時於本校網頁公佈。

（三）示範說明會時間：  
105年11月10日（星期四）下午14:00～17:00時於開平餐飲學校主廚之家舉行，歡迎各選手與指導老師來電報名參加。

（四）決賽日期：105年11月19日（星期六）

十、組隊方式（可重複報名）：

（一）校園雙人組：兩人皆須為國中生。

（二）親子雙人組：國中生1名，可搭配其師長、父母、兄弟姊妹等1名。  
（朋友除外）

十一、決賽地點：臺北市開平餐飲學校（臺北市大安區復興南路二段148巷24號）

十二、服儀規定：當天請著長褲、包鞋及大會提供之圍裙與紙帽，以維護選手安全。凡不符合服儀規定者，不得參加競賽。

十三、報名辦法

（一）通訊報名：  
請洽各國中家政老師辦公室或輔導室索取「比賽辦法」及「報名表」，填妥「報名表」後，將「報名表」郵寄或傳真至本校。  
傳真：(02)2754-1970  
地址：106臺北市大安區復興南路二段148 巷24號  
 臺北市開平餐飲學校主廚盃籌備委員會

（二）網路報名：

至開平餐飲學校網站「開平餐飲主廚盃」專區  
( <http://www.kpvs.tp.edu.tw/modules/tad_book3/page.php?tbdsn=112> )，  
參閱「比賽辦法」，填妥「報名表」並提交。（參加「創意料理組」選手，需一併下載「菜譜」。）

（三）報名費用：

1.報名費新台幣200元 / 場次，可於示範說明會或比賽當日繳交。

2.若曾參加本校「一日見學」、「國中技藝班」報名主廚盃之國中生，報名費新台幣100元 / 場次，可於示範說明會或比賽當日繳交。

（四）報名截止：  
即日起至105年11月4日（星期五）下午16：00時止（郵寄者以郵戳為憑），依報名先後順序額滿為止。  
如報名人數過多，將以一校一隊為優先，若校方提報參賽名單超過二組時，請各校務必註明參賽優先順序，若無註明者將依本校收件順序排序。

（五）完成報名手續：

1. 完成上列報名手續後，可來電查詢是否已報名完成。

2. 入選名單將於105年11月8日（星期二）下午15：00時於本校網頁公佈。

3. 入選參賽隊伍如欲更換參賽人員，請於105年11月14日（星期一）下午16:00時前，以E-mail至chefcup@kpvs.tp.edu.tw方式更換，逾時依評分標準扣分。

4. 參賽選手請於比賽當天攜帶學生證或附有照片之身分證件。

十四、獎項規劃：

（一）冠軍：每場每組獎狀2紙、獎品2份、獎金5000元

（二）亞軍：每場每組獎狀2紙、獎品2份、獎金3000元

（三）季軍：每場每組獎狀2紙、獎品2份、獎金2000元

（四）優勝（成績80分以上即入選）：獎狀2紙

＊本次比賽最多為四個場次。

＊各場次參加組數若未達15組以上獎項得從缺。

＊公布獎項名單時，凡受獎人員於當日頒獎時未領取獎項者，視同放棄領取獎品及獎金之權利，惟獎狀另外函寄。

十五、賽務聯絡方式：

聯絡人：趙瑞鳳老師

電話：(02) 2755-6939 分機211

傳真：(02) 2754-1970  
地址：106臺北市大安區復興南路二段148 巷24號  
 臺北市開平餐飲學校主廚盃籌備委員會

**貳、創意料理組 比賽內容說明**

今年度比賽以「創意起司捲」為創作主題，鼓勵學生製作簡易、美味的起司料理。

一、內容：起司為主，配合肉類與蔬菜類等配料。  
澱粉（麵皮）與高湯類可事先準備，其餘食材需在比賽現場實做。

二、份量：（一）請準備兩份成品：一份展示用，另一份供評審評分。

（二）每份為1人份，重量約180公克～260公克）。

（三）菜卡：1張，置放於展示桌。形式自由設計，大小不得超過A4尺寸，內容為成品介紹、食材特色、創作心得或故事。

（四）菜譜：1張（內容請參照本文後附件），置放於評審桌。

三、成品之成本(不含大會提供之基本調味料)金額不得超過新台幣300元。食材費用若超過限制，將於技巧及創意進行扣分。

四、參賽者所攜帶之食材得經裁判長檢查後放行入場。

五、可自備鍋具、刀具及其他個人用具及調味料（不得使用味精、雞粉、高湯塊、罐頭濃縮雞湯），所有盤飾皆為可食用之食材。

六、比賽時間：60分鐘內完成2份相同作品

七、大會提供物品表（每組）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 類別 | 項次 | 品名 | 數量 | 單位 |
| 食材 | 1 | 安佳比薩條理專用乳酪絲 | 250 | 公克 |
| 2 | 西班牙 Fragata Extra Virgin特級初榨橄欖油 | 1 | 公升 |
| 調味料 | 1 | 鹽 | 足量 | |
| 2 | 糖 |
| 3 | 胡椒粉 |
| 4 | 飛馬牌粗粒純黑胡椒 |
| 5 | 飛馬牌義大利香料 |
| 6 | 蒸餾水 | 1 | 箱 |
| 服裝 | 1 | 圍裙 | 2 | 件 |
| 2 | 紙帽 | 2 | 件 |
| 爐具 | 1 | 瓦斯快速爐具 | 1 | 具 |
| 2 | 防火磚 | 1 | 塊 |
| 器具 | 1 | 中式炒鍋（39公分） | 1 | 只 |
| 2 | 平底鍋（25公分） | 1 | 只 |
| 3 | 中式炒鏟 | 1 | 把 |
| 4 | 中式漏杓 | 1 | 把 |
| 5 | 強力夾 | 1 | 支 |
| 6 | 西餐主廚刀 | 1 | 把 |
| 7 | 塑膠砧板 | 1 | 個 |
| 8 | 鋼盆（33公分） | 2 | 個 |
| 9 | 器具置物盤 | 1 | 個 |
| 10 | 圓形配菜盤（24公分） | 3 | 個 |
| 11 | 馬口碗（16公分） | 3 | 個 |
| 12 | 盤 | 2 | 個 |
| 清潔 器具 | 1 | 抹布 | 2 | 條 |
| 2 | 廚餘桶 | 1 | 個 |
| 3 | 垃圾桶 | 1 | 個 |

若需本表未列出之食材、器具，請選手自行準備。

因安全考量，比賽現場不提供電源，無法使用電烤箱！

八、評分標準：  
選手成績及得獎名次，係依各評審評出的成績加總，再予評比。評審評分標準如下表，評分細節詳情將在示範說明會中予以說明：

（一）評分標準表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 項次 | 評分項目 | 百分比 | 評分標準 |
| 1 | 味道 | 35％ | 菜餚之調味及味道精準度（保留主食材該有的味道）。 |
| 2 | 衛生與安全 | 20％ | 製作過程之衛生安全習慣及現場器具之清潔工作。 |
| 3 | 手法及技巧 | 20% | 食材運用、製作過程及時間掌握。  比賽結束哨聲響起仍繼續操作者，本計分項目零分計算。 |
| 4 | 創意 | 15％ | 菜餚構思及擺設切合自行設定之創作主題。 |
| 5 | 成品展示 | 10％ | ◎成品色澤與擺設。 ◎A4尺寸菜卡設計與內容  （成品介紹、食材特色、創作心得）。  ◎菜譜內容（是否與成品相符）。 |

（二）製作過程的中若有導致危險情況，如油溫過高引發火苗、操作過程中嬉鬧或衝突、成品未熟等危害安全之舉動，將扣總分10分。

**第十八屆 開平餐飲主廚盃 菜譜**

參賽者姓名：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_；\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

組 別 編 號：

競賽組別 ：□ 校園組 □ 親子組

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 作品名稱（菜名）： | | | | | | | | |
| 食材名稱 | | | | | | 數量 | 單位 | 製作方法 |
| 1 |  | | | | |  |  |  |
| 2 |  | | | | |  |  |
| 3 |  | | | | |  |  |
| 4 |  | | | | |  |  |
| 5 |  | | | | |  |  |
| 6 |  | | | | |  |  |
| 7 |  | | | | |  |  |
| 8 |  | | | | |  |  |
| 9 |  | | | | |  |  |
| 10 |  | | | | |  |  |
| 調味料 / 色素 | | 數量 | 單位 | 盤飾材料 | | 數量 | 單位 |
| 1 |  |  |  | 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  | 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  | 3 |  |  |  |
| 4 |  |  |  | 4 |  |  |  |
| 5 |  |  |  | 5 |  |  |  |
| 6 |  |  |  | 6 |  |  |  |
| 7 |  |  |  | 7 |  |  |  |

說明：1. 請清楚填寫參賽者姓名並確實勾選所參加之組別目，須與報名資料相同。

2. 作品名稱：菜名呈現出作者創意巧思並說明創作理念。

3. 食材名稱：請填寫您作品裡所有的食材及數量。

4. 調味料/色素：請填入您所有的醬、鹽、糖…等。單位可用＜茶匙＞。

5. 盤飾材料：請填入您盛盤後所有的裝飾材料。

6. 組別編號：此編號請見賽前將寄送之資料。

**參、蛋糕裝飾組 比賽內容說明**

今年度比賽以「世界大學運動會」為創作主題，鼓勵學生發揮創意及想像力，藉由裝飾蛋糕，以期提升生活美學及餐飲美學概念。

一、份量：一個蛋糕裝飾作品，為評審及展示用。  
一張菜卡（置於展示桌），大小不得超過A4尺寸，內容需能清楚說明創作理念。

二、蛋糕裝飾比賽食材（不含大會提供之基本食材）金額不得超過新台幣300元，食材費用若超過限制，將於技巧及創意進行扣分。

三、參賽者攜帶其他裝飾物（半成品或原物料），需為可食用，得經裁判長檢查後放行入場。

四、可自備盤子及8吋蛋糕盒。

五、比賽時間60分鐘，於時限內完成裝盤（含盤飾）。

六、大會提供物品表（每組）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 類別 | 項次 | 品名 | 數量 | 單位 |
| 食材 | 1 | 8吋金黃色海綿蛋糕體 | 1 | 個 |
| 2 | 奶油霜 | 放置物料桌共用 | |
| 3 | 色素（黃、橙、紅、綠、藍、咖啡色） | 放置物料桌共用 | |
| 服裝 | 1 | 圍裙 | 2 | 件 |
| 2 | 紙帽 | 2 | 件 |
| 操作器具 | 1 | 蛋糕轉台 | 1 | 個 |
| 2 | 無粉乳膠手套 | 放置物料桌共用 | |
| 3 | 擠花袋 | 放置物料桌共用 | |
| 4 | 花嘴 | 放置物料桌共用 | |
| 5 | 梯形刮板 | 1 | 把 |
| 6 | 長柄刮刀 | 1 | 把 |
| 7 | 抹刀 | 1 | 把 |
| 8 | 剪刀 | 1 | 把 |
| 9 | 砧板 | 放置物料桌共用 | |
| 10 | 水果刀 | 放置物料桌共用 | |
| 11 | 金色8吋蛋糕底板（擺放成品之用） | 1 | 個 |
| 12 | 圓形配菜盤（24公分） | 2 | 個 |
| 13 | 鋼盆 | 2 | 個 |
| 14 | 馬口碗（16公分） | 2 | 個 |
| 清潔器具 | 1 | 抹布 | 1 | 條 |
| 2 | 擦手紙 | 放置物料桌共用 | |

若需本表未列出之食材、器具，請選手自行準備。

七、評分標準：選手成績及得獎名次，係依各評審評出的成績加總，再予評比。評審評分標準如下表，評分細節詳情將在示範說明會中予以說明：

（一）評分標準表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 項次 | 評分項目 | 百分比 | 評分標準 |
| 1 | 創意 | 30％ | 整體構思、造型、擺設與菜卡，能充份切合本次主題。 |
| 2 | 技巧 | 25％ | 抹工、畫工、及寫字等技巧的純熟。 |
| 3 | 衛生與安全 | 20% | 製作過程之衛生安全習慣及現場器具之清潔工作。 |
| 4 | 色彩搭配 | 15％ | 作品上用色的協調性 |
| 5 | 時間 | 10％ | 是否在規定時間內完成；若在規定時間內完成者給予10分，每延長一分鐘則扣減1分，另逾10分鐘（含）以上者，則不列入名次 |

（二）製作過程的中若有導致危險情況，如失火、操作過程中嬉鬧或衝突等危害安全之舉動，將扣總分10分。