

2014

第十屆 龜甲萬盃

烹飪大賽

最「真實」的好滋味

龜甲萬產品「天然、單純、甜鹹適中」
伴隨人們四百年、好滋味……
請以懷舊、現在、創新未來的設計
做出一道道令人感動的好料理……

學生組

比賽日期 / 103年3月22日(週六)

比賽地點 / 高雄餐旅大學第二實習大樓

比賽方式 / 依學生身分區分為：

- 高中職組 (含五年1~3年級)
- 大專組 (含以上校院學生及五年4~5年級)

第一階段 ● 參賽者2人一組(須同為高中高職身分或同為大專以上學生身分)
● 以龜甲萬系列醬油產品入菜，以**豬肉為主材料製作傳統香茅味油肉飯**和**一道創意菜共兩個作品**，將比賽的菜餚製作，拍成5X7照片，照片中要同時呈現菜餚內所使用的龜甲萬產品，並以word軟體詳細、準確地書寫菜餚材料、份量、作法、想法及菜餚照片，製成一片光碟連同書面資料於103年3月11日(週二)前以掛號寄至：「高雄南小港區松和路一號 高雄餐旅大學附屬學院 李淑華小姐收」；將選出高中高職學生組24組，及大專以上校院學生組12組，參加決賽。

第二階段 ● 3月22日(週六)上午8:00起在高雄餐旅大學現場比賽
(一)集合報到後先進行30分鐘展示佈置(120cm×120cm)
(二)進入廚房後先於70分鐘內完成：1.該組照片中兩道菜餚各3人份，其中1人份需先送至評審室評分。中場休息15分鐘後，再進行70分鐘第三道2.指定菜餚的製作。

- 產生高中高職學生組前3名及6組佳作
- 大專以上校院學生組前3名及3組佳作

注意事項 / ● 材料準備：參賽選手須自己準備所需1.照片中菜餚之材料，生熟不拘，可攝入製成品，但必須完全符合菜單中所註明及照片中所呈現的材料，包括盤飾、菜餚樣式及擺放、餐盤。2.指定菜餚的材料由大會提供。
● 餐盤器具：請選手自己準備三道比賽菜餚的所有餐具(包括評審品嚐及展示呈現的餐盤)及桌面佈置物。
● 製作份量：每道菜均製作3人份，其中1份將給評審品嚐，2份做為展示用。

評分標準 / 口味30%、菜餚觀感(刀工、火候、外觀)30%、桌面整體佈置10%，理念說明(含菜餚設計、材料搭配說明及主題訴求符合度)20%、衛生及時間掌控10%。

比賽獎金 / 學生組：高中職組：

- 第一名：獎金4萬元及獎狀、獎品
- 第二名：獎金3萬元及獎狀、獎品
- 第三名：獎金2萬元及獎狀、獎品
- 佳作6組：獎金4千元及獎狀、獎品
- 參加獎：醬油禮盒及獎狀一份
- 指導老師受贈感謝狀乙紙及專業用書一冊

- 大專校院以上學生組：
- 第一名：獎金4萬元及獎狀、獎品
- 第二名：獎金3萬元及獎狀、獎品
- 第三名：獎金2萬元及獎狀、獎品
- 佳作3組：獎金4千元及獎狀、獎品
- 參加獎：醬油禮盒及獎狀一份
- 指導老師受贈感謝狀乙紙及專業用書一冊

※ 前三名獎金須先扣除10%稅金，決賽作品之版權歸統萬公司所有

社會組

比賽日期 / 102年5月21日(週三)

比賽地點 / 台北實踐大學中餐廚房

比賽方式 /

第一階段 ● 參賽者2人一組，以龜甲萬系列醬油產品入菜，以**豬肉為主材料製作肉燥飯(可傳統亦可創新)**和**一道創意菜共兩個作品**，將比賽的菜餚製作，拍成5X7照片，照片中要同時呈現菜餚內所使用的龜甲萬產品，並以word軟體詳細、準確地書寫菜餚材料、份量、作法、想法及菜餚照片，製成光碟連同書面資料於103年5月12日(週一)前以掛號寄至：「台北市內湖區大直街68號 實踐大學推廣教育部張淑娟老師收」，將選出24組參加決賽。

第二階段 ● 5月21日(週三)上午7:30起在實踐大學現場比賽，產生前3名及8組佳作。

評選方式 / ● 初賽評選方式：由評審團依參賽者所寫之食譜內容及照片選出24組參加決賽。決賽名單將由實踐大學公告並寄出決賽通知單給選手。

● 決賽評選：
(一)集合報到後先進行30分鐘展示佈置(120cm×120cm)
(二)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及現場指定材料所製作的菜餚一道各3人份。

注意事項 / ● 材料準備：參賽選手須自己準備所需1.照片中菜餚之材料，生熟不拘，可攝入製成品，但必須完全符合菜單中所註明及照片中所呈現的材料，包括盤飾、菜餚樣式及擺放、餐盤。2.指定菜餚的材料由大會提供。
● 餐盤器具：請選手自己準備三道比賽菜餚的所有餐具(包括評審品嚐及展示呈現的餐盤)及桌面佈置物。
● 製作份量：每道菜均製作3人份，其中1份將給評審品嚐，2份做為展示用。

評分標準 / 口味40%、菜餚觀感(刀工、火候、外觀)30%、桌面整體佈置10%，理念說明(含菜餚設計、材料搭配說明及主題訴求符合度)10%、衛生及時間掌控10%。

比賽獎金 / 社會組：第一名：獎金10萬元及獎座、獎品

- 第二名：獎金5萬元及獎座、獎品
- 第三名：獎金3萬元及獎座、獎品
- 佳作6組：獎金4000元及獎狀、獎品
- 參加獎：醬油禮盒乙份、專業用書一冊及獎狀

※ 前三名獎金須先扣除10%稅金，決賽作品之版權歸統萬公司所有

主辦單位 統萬股份有限公司

承辦單位 國立高雄餐旅大學

協辦單位 台北實踐大學

活動詳情及注意事項

- 活動詳情及注意事項請洽 /
TEL:07-8060505 轉 2361 李淑華小姐
TEL:02-25338151 轉 1901 張淑娟老師
- 參賽表格及比賽詳細規則請至下列網站下載 /
國立高雄餐旅大學 <http://scn.nkuht.edu.tw/main.php>
台北實踐大學 <http://eeec.usc.edu.tw/>
統萬(股)公司 <http://www.kikkoman.com.tw/index.asp>

