統萬（股）公司委託高雄餐旅大學辦理－

「2014年第十屆龜甲萬盃國際料理比賽

主旨：舉辦「2014年第十屆龜甲萬盃國際料理比賽」－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高職學生組或大專校院以上學生組

**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古早味滷肉飯和一道豬肉創意菜共兩個作品，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『高雄市小港區松和路一號 高雄餐旅大學院廚藝學院 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，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。

**評選方式:**

1. 初賽評選方式：學生參賽作品依學生證件區別為高中高職組或大專以上校院學生組，由評審團依參賽者所寫之食譜內容及照片選出高中高職學生組24組作品及大專校院學生組12組參加決賽。
2. 決賽評選：

學生組：（一）集合報到後先進行20分鐘展台佈置（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**。

**注意事項：**

1. **材料準備**：參賽選手須自己準備所寄1照片中菜餚之材料，**生熟不拘**，**可攜入製成品，**但必須完全符合菜單中所敘寫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。
2. **餐盤餐具**：請選手自己準備三道比賽菜餚的所有餐具（包括評審品嚐及展台呈現的餐盤）及桌面佈置物。
3. **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：**

1.高中高職學生組：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6組：獎金4仟元及獎狀、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。

2.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4仟元及獎狀、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。

**※ 獎金部分賽後匯款並依規定扣繳10%稅金，決賽作品之版權歸統萬**

**公司所有。**

**2014年第十屆龜甲萬盃國際料理大賽－報名表（1）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 參加組別 | □社會組 | 服務單位 |  | 單位地址 |  市(縣) 區 (街)路 巷 弄 號之 |
| □學生組 | 學校名稱 |  | 科系年級 |  | 指導老師 |  |
| 通訊地址（資料通知處） |  市(縣) （村）區 (街)路 巷 弄 號之 |
| 聯絡電話： | 傳真： |
| 參賽者（1）１吋照片黏貼處 | 姓名 | 出生年月日 | 身份證字號 | 手機 | E-mail |
|  |  |  |  |  |
| 參賽者（2）１吋照片黏貼處 | 姓名 | 出生年月日 | 身份證字號 | 手機 | E-mail |
|  |  |  |  |  |
| 參賽者（1）身分證影本**正、反面**浮貼處 | 參賽者（2）身分證影本**正、反面**浮貼處 |
| 參賽者（1）學生證影本**正反面**浮貼處社會組免檢附 | 參賽者（2）學生證影本**正反面**浮貼處社會組免檢附 |
| **備註** | **本比賽第一階段繳交檢附文件資料如下：** **1.報名表(1) 一份** **2.菜餚表格（2） (學生組二份菜單、社會組二份菜單)**※ 以上三表匯製成光碟一片(word檔)，寄至主辦單位 |

 **2014年第十屆龜甲萬盃國際料理大賽－菜餚表格（2）**

|  |
| --- |
| **參加組別:□社會組 □學生組 單位(學校)名稱：**  |
| **參賽者1** |  | **參賽者2** |  |
| **菜餚名稱：** |
| **材 料** | **數量／單位** | **材 料** | **數量／單位** | **材 料** | **數量／單位** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **調味料（一）** | **數量／單位** | **調味料（二）** | **數量／單位** | **調味料（三）** | **數量／單位** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **調配過程** |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| 菜餚設計想法：注意：學生組製作2份菜單（傳統古早味滷肉飯及豬肉創意菜）。社會組製作2份菜單（肉燥飯及豬肉創意菜） |
| **菜餚照片浮貼處** |