統萬（股）公司委託實踐大學辦理－

「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」－社會組

比賽地點：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『台北市中山區大直街68號 實踐大學推廣教育部張瑛玿老師收』；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6組佳作。

**評選方式:**

1. 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。

二、決賽評選：

（一）集合報到後先進行30分鐘展台佈置（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：**

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

**※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** |