

## 2022 第十七屆龜甲萬盃國際料理競賽須知

1. 請攜帶身份證(或學生證)、決賽通知單(已 mail 發送)驗證。
2. 自備食材(照片中食譜之材料)及盛裝成品之餐具器入場。
3. 神秘箱指定食材請自備盛裝之餐具。
4. 大專組比賽之爐台為電爐非傳統瓦斯爐，選手可自備 1 個卡式爐。
5. 請按通知日期時間入場、逾時以棄權論。
6. 因應疫情關係，請選手應全程戴口罩，並請盡量避免有陪同人員，並配合本校防疫之健康申明書填寫(一定要填寫)

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScT5H6SU-r3mq2aY0ZtECcJEdEwncDhUX19sqtbA5TpSoi72A/viewform?usp=sf\\_link](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScT5H6SU-r3mq2aY0ZtECcJEdEwncDhUX19sqtbA5TpSoi72A/viewform?usp=sf_link)。

7. 連絡電話:0921425981 謝老師。

[電子信箱 40713012@stu.nkuht.edu.tw](mailto:40713012@stu.nkuht.edu.tw)。

8. 相關資訊請上高餐大中廚系官方網站查詢

<http://cca.nkuht.edu.tw/?Lang=zh-tw>。

## 調味料明細

每組：

鹽、糖、黑胡椒粉、白胡椒粉、太白粉、甘醇薄鹽醬油、料亭和露(昆布香菇)、料亭和露(鰹魚)、沙拉油(600ml)

公材桌上：

白醋、烏醋、香油、米酒、番茄醬、太白粉、中筋麵粉、辣豆瓣醬、乾辣椒、花椒粒、共用油炸用油

## 各教室器具設備說明

第三道神秘箱料理需自備盛裝器皿2份(評審室+展台)

本場僅提供烹調用具如下：

C502	各組爐檯：配料碗x12、配料盤x12、鋼盆x3、漏盆x1、蒸籠組x1、菜鏟x1、炒杓x1、漏杓x1、細濾網x1、月牙盒x1、鍋架x1、砧板紅x1、砧板白x1。
	抹布x3、清潔劑、菜瓜布、鋼刷x1
D504	各組爐檯旁：配料碗x12、配料盤x12、鋼盆x3、漏盆x1、蒸籠組x1、菜鏟x1、炒杓x1、漏杓x1、細濾網x1、砧板紅x1、砧板白x1。
	抹布x3、清潔劑、菜瓜布、鋼刷x1
D507	各組爐檯旁：配料碗x12、配料盤x12、鋼盆x3、漏盆x1、蒸籠組x1、菜鏟x1、炒杓x1、漏杓x1、細濾網x1、砧板紅x1、砧板白x1、爐圈x1。
	抹布x3、清潔劑、菜瓜布、鋼刷x1

## 2022 第 17 屆龜甲萬盃國際烹飪大賽—學生組決賽 程序表

日期：111 年 3 月 26 日（星期六）上午 7：30-15：00

地點：國立高雄餐旅大學第一、二實習大樓(高雄市小港區松和路 1 號)

時間		主題	地點	備註
06：50		工作人員報到、預備	中廚系辦	
07：30-08：00	30 分	選手報到	第二實習大樓 5F	
08：00-08：30	30 分	比賽說明	第二實習大樓 5F 示範教室(D503)	
08：30-8：45	15 分	場地認識與器具調味料清點	大專組-第二實習大樓 5F D504 教室 高中組-第一實習大樓 5F C502、D507 教室	
08：45-9：45	60 分	比賽開始	中餐廚房	1.完成後送 1 份至 D506 評審室供拍照、評審 2.另一份先暫置於組別內
9：45-9：55	10 分	中場休息	第二實習大樓 5F 示範教室(D503)	
9：55-10：10	15 分	第二階段菜餚材料說明	第二實習大樓 5F 示範教室(D503)	
10：10-11：20	70 分	比賽開始—70 分鐘內完成 神秘箱指定菜 1 道製作 含工作區善後清理	中餐廚房	1.完成後即送 1 份至 D506 評審室，拍照品評 2.請於 11：00 開始將三 道作品送 1F 綜合會議室 展示桌擺放
11：20-12：40	80 分	1.評審進行菜餚評分 2.選手說菜	1F 綜合會議室	
12：40-13：40	60 分	1.評審評分計算，排列名次 2.選手用餐	D506 評審室 5F 示範教室(D503)	廚房及餐桌 善後清潔
13：40-14：40	60 分	頒獎&閉幕	1F 綜合會議室	

**請選手注意 11：20~12：40 為選手說菜，須注意並做準備 2 分鐘說明。**

# 大餐大交通資訊

## 自行開車

---

- **從高速公路**：高速公路→88 快速道路→由小港出口→鳳頂路→過埤路→高鳳路→營口路→博學路→松和路→本校(下 88 快速道路至本校約 10 分鐘)
- **從火車站**：由火車站中山路→宏平路→高松路→營口路→博學路→松和路(自行開車至本校約 50 分鐘)

## 搭高鐵

---

- 可以從高鐵左營站轉搭捷運紅線，至終點小港站下，至 4 號出口(二苓國小)，搭乘接駁車 R1(紅 1)路，至高雄餐旅大學正門口下。
- 可從台灣高鐵網站查詢各地到左營站的時刻表：  
<https://www.thsrc.com.tw/ArticleContent/f2519629-5973-4d08-913b-479cce78a356>

## 搭火車

---

- 從高雄火車站轉搭 69 號公車，由火車站出發約 50 分，可達本校大門邊博學路口、約 30 分一班車次。
- 可從台灣鐵路管理局網站查詢各地到高雄的時刻表：  
<https://tip.railway.gov.tw/tra-tip-web/tip/tip00C/tipC21/view?proCode=8ae4cac3756b7b41017572e9077f1790&subCode=8ae4cac3756b7b41017573e352ae18f8>

## 搭捷運

---

- 至終點小港站下，至 4 號出口(二苓國小)，搭乘接駁車 R1(紅 1)路，至高雄餐旅大學正門口下。

## 搭公車

---

- 可以從火車站外搭 69 號公車，由火車站出發約 50 分，可達本校大門邊博學路口、約 30 分一班車次。
- 可以搭捷運紅線到終點小港站，至 4 號出口(二苓國小)，搭乘接駁車 R1(紅 1)路，至高雄餐旅大學正門口下。

# 報到位置為第二實習大樓 5F

