

2019 美國雞肉 台灣風情創意料理 廚神菁英盃烹調大賽

2019 US Chicken Creative Taiwanese Culinary Competition

【活動辦法】

Date：20190925Yan

一、活動目的

台灣料理源自閩菜，多湯菜，刀工細密，調味酸、甜、淡，而且多用沙茶、蝦油、紅糟、桔汁，台灣人雖然已經很習慣異國料理的口味，但對於台菜的風味依舊無法抗拒。本次比賽將以“美國 HACCP 雞肉”與台灣特色料理結合，將家鄉菜改造，呈現出新風貌，融合傳統與時尚，注重質感，還更加安全安心！廣邀各大餐飲業者，發揮廚藝安全 HACCP 結合，料理出更色香味俱全的創意台灣風情料理。

二、主辦單位：美國家禽蛋品出口協會

協辦單位：莊敬高級工業學事職業學校

三、參賽對象

全國高中職大專院校之餐飲科、食品科、營養科等科系學生。

四、活動規劃

1. 參賽主題：創意精緻『台灣風情料理』。
2. 菜餚設計重點：
3. 創新、美味健康、品質、易製備、低卡路里、符合台灣料理的精神。
4. 台灣料理的精神：加入台灣在地元素，如：台灣本產的馬告、客家桔醬等，類型多樣，例如：燒酒雞、白斬雞、鹹酥雞等等皆是。

五、比賽規定：初賽及決賽每校僅限報名隊伍 1 組！

(一)第一階段：

初賽：2019 年 10 月 15 日(二)經評審書面篩選，選手無須到場。

1. 比賽食材:美國雞骨腿、雞棒腿與雞腿排，任選 2 種規格，1 種產品規格製作 1 道食譜，共設計 2 道食譜。

規格 1：美國雞骨腿	規格 2：美國雞棒腿	規格 3：美國雞腿排
		

2. 請至「美國家禽蛋品出口協會」網站下載參賽報名表、食譜表及成品照(共 3 種表格)，網址 <http://www.usapeec.org.tw/>。

3. 網路報名方式：

需將「**參賽報名表、食譜表、及成品與團體合照**」，以 Email 方式寄至美國家禽蛋品出口協會信箱 service@usapeec.org.tw，標題請填「報名 2019 美國雞肉 台灣風情料理廚神菁英盃烹調大賽」。

「**成品與團體合照**」包含(請填在報名表附件 3)：

- (1)美國雞棒腿、美國雞骨腿或美國雞腿排三種規格擇兩種的菜餚照片之一、
- (2)美國雞棒腿、美國雞骨腿或美國雞腿排三種規格擇兩種的菜餚照片之二、
- (3)學生與指導老師手拿兩種菜餚的大合照 1 張 (**指導老師和學生拍團體照，手上拿菜餚作品**)

- (4)隨附檔原始照片影像檔案大小至 800KB 以上，尺寸大小為 4x3 橫式。

PS.例如食材選擇棒腿和腿排，報名照片須包含(1)棒腿菜餚照片一張、(2) 腿排菜餚照片一張、(3) 學生與指導老師手拿棒腿菜餚和腿排菜餚的大合照 1 張。

- (5) 成品照共計 3 張，並請報名者務必來電確認上述**報名表、食譜表及成品與團體合照**(共 3 種表格)是否上傳成功，初賽組別依報名資料提供依序編列。

4. 如未在限定時間內完成網路報名及所有表格上傳，視同棄權。

5. 初賽評分標準

- (1) 創意、符合題意 (20%)
- (2) 營養、健康、低卡路里 (20%)
- (3) 展示擺設、配色呈現(20%)
- (4) 易大量製備 (20%)
- (5) 雞肉可見度、完整度(20%)

6. 初賽晉級評選方式：由「美國雞肉美食鑑賞評審團」進行書面評選。

7. 初賽期間，本協會會在 FB 粉絲團上放上各位選手的作品照片，請參賽選手以分享、tag…等各種方式為自己按讚、拉票，並邀請親友至美國家禽協會 FB 按讚，人氣分數會加「決賽總分」，最高加 10 分。

◎ 加分方式：

本協會 FB 粉絲團之該「組」作品照片累計「按讚」數最多者，第 1 名總分加 10 分、第 2 名者總分加 9 分、第 3 名者總分加 8 分...第 10 名之後者皆加 1 分，按讚數統計截止時間為 2019/11/14(四)PM 5:00。

如：初賽之第 2 組(累計按讚數最高)，但未進入決賽，則不加分；

初賽之第 3 組(累計按讚數次高)有進入決賽，則決賽總分加 10 分。

※ 註：

- (1) 無按讚數之組別，不予以加分。
- (2) 名次相同者，加相同分數。
- (3) 未進入決賽者，依分數統計遞補參加決賽，分數計算依此類推。

(二) 第二階段：決賽（由初賽評選 12 組晉級決賽）

1. 決賽當天：

- (1) 於初賽所提報 2 道食譜進行現場 50 分鐘製作(含清潔、擺盤)。
- (2) 1 組 8 支美國雞骨腿或雞棒腿或雞腿排(在 3 種雞肉規格裡任選 2 種，共 16 支)，需製作 2 道菜、每道 1 人份、每道菜 1 式 8 份，每組參賽選手共需製作 16 人份。

2. 現場作品呈現：

- (1) 評審觀摩與拍照：1 人份/道， 2 道，共 2 盤。
- (2) 評審品評：3 人份/道， 2 道，共 6 盤。
- (3) 成品展示區：1 人份/道，2 道，共 2 盤。
- (4) 作品交流區：3 人份/道，2 道 共 6 盤。(作為選手現場品評交流)

3. 參賽人數每組 3 人(決賽實作烹調學生)，第一階段初賽至少挑選 28 組(暫訂)，選拔 12 組。註：指導老師須出席或推派學校師長代表至少 1 位，共 4 位/組。

4. 評分標準

- (1) 創意、符合題意 (20%)
- (2) 菜餚構思切合主題，跳脫傳統設計製作，創造新格局(含自製食譜設計)。
- (3) 口感風味 (20%)
- (4) 用料精細，火候得當，質感鮮明，符合該菜餚應有嫩、軟、脆、酥等特點。
- (5) 製程過程營養、卡路里、安全、衛生 (20%)
- (6) 現場之製作過程人員衛生習慣(如：廚師帽之配戴)及環境清潔，低熱量、低油、低鈉。
- (7) 作品說故事的影響力(15%)
- (8) 善用菜餚故事的臨場情境和氛圍，提升影響力。
- (9) 技巧難度、展示擺設呈現 (15%)
- (10) 食材運用，整體構思及配色擺盤，能充份切合本次主題題意。

(11)初賽 FB 人氣分數 (10%)

(12)初賽期間，參賽者可邀請粉絲於粉絲專業，對喜愛的參賽組料理照片按讚，累積人氣之統計結果。

初賽結果公告於 facebook 粉絲團—美國家禽蛋品出口協會 USAPEEC 網址：

<https://www.facebook.com/USAPEEC/>

邀請參賽者和粉絲於活動期間，對喜愛的參賽組料理照片按讚，讚數累計至 **11/14 5:00 pm 截止**，按讚總數排名為**初賽 FB 人氣分數**排名依序加分，如每參賽組別之菜餚案讚數相同者，以同等分計，計分方式依序從第 1 名為“10 分”、第 2 名為“9 分”以此類推。

名次	第 1 名	第 2 名	第 3 名	第 4 名	第 5 名	第 6 名	第 7 名	第 8 名	第 9 名	第 10 名	第 11 名	第 12 名
分數	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0	0

六、比賽時間及地點

1.初賽時間：

(1)初賽收件截止日期: **2019 年 10 月 13 日(星期日) 5:00 p.m.**，

即日起開始接受報名，依報名順序，額滿為止。

(2)初賽評選時間: **2019 年 10 月 15 日(星期二)**經網路及評審書面篩選，選手無須到場。

(3)初賽評選結果: **2019 年 10 月 15 日(星期二)**公告至協會台灣官網站、Facebook 粉絲團、初賽結果揭曉，並通知後續決賽事宜。

2.決賽時間：

(1)日期 **2019 年 11 月 15 日(星期五) 10:30~17:00 p.m.**

(2)**地點：莊敬高職 中餐廚藝教室(地址：231 新北市新店區民生路 45 號)**

七、食材補助費(含食譜設計及開發)

(1)初賽：每組 NT \$2,000 元整。

(2)決賽：每組 NT \$2,000 元整。

註：由各隊伍自行推派 1 名代表申請。

八、參賽獎勵

1.初賽：參賽證書。

2.決賽：12 組中選出前 3 組優勝者及各類別特色獎項，獎勵辦法如下：

參賽證書、獎金、水晶獎座、獎狀、食材補助費及禮品。

- (1)金鳴獎：獎金 20,000 元及水晶獎座
- (2)銀鳴獎：獎金 10,000 元及水晶獎座
- (3)銅鳴獎：獎金 8,000 元及水晶獎座
- (4)最佳創意獎：獎金 2,000 元及獎狀
- (5)最佳風味獎：獎金 2,000 元及獎狀
- (6)活力滿分獎：獎金 2,000 元及獎狀
- (7)大快朵頤獎：獎金 2,000 元及獎狀
- (8)回味無窮獎：獎金 2,000 元及獎狀
- (9)別具匠心獎：獎金 2,000 元及獎狀
- (10)清爽可口獎：獎金 2,000 元及獎狀
- (11)出類拔萃獎：獎金 2,000 元及獎狀
- (12)爐火純青獎：獎金 2,000 元及獎狀

九、決賽活動流程

1.時間: 2019 年 11 月 15 日(五) 10:30a.m.~17:00 p.m.

時間 Time	內容 Content	說明 Description
10:30 ~ 10:50	20 Min 報到 Registration	1. 簽到(12 組選手) Sign In (12 teams of Contestants) 2. 選手換裝及環境區域介紹 Contestants clothes changing and Introduction on Environment 3. 播放美國雞肉介紹(1 分鐘)與美慧老師 8 道美雞料理製作示範影片(共約 15 分鐘) Play video of introduction of American chicken (1 minute) and videos on 8 USA chicken dishes demonstrated by Mrs. Coco Lin (about 15 minutes)
10:50 ~ 11:00	10 min 座談交流 Introduction & discussion	美國家禽產業簡介 Introduction on U.S. Poultry Industry
11:00 ~ 11:30	30 min 座談交流 Introduction & discussion	美國雞肉食品安全管理制度 Food Safety Management System of USA Chicken
11:30 ~ 12:00	30 min 現場示範 Live Demonstration	雞肉示範料理 Live demonstration of one chicken dish
12:00 ~ 13:00	60 min 午餐 Lunch	提供美國雞肉製作之午餐 Lunch prepared with USA Chicken

13:00 ~ 13:15	15 min	開場致詞 (Opening Remarks)	美國家禽蛋品出口協會大中華區總監李玉冰 USA Poultry & Egg Export Council Director of Great China, Sarah Li 美國在台協會(American Institute in Taiwan, AIT) 美國在台協會 農業貿易辦事處(Agriculture Trade Office,ATO) 莊敬家職王傳亮董事長 Juang Jing Vocational High School, President Eddie Wang
			介紹評審委員(3 位) Introduction of 3 Judges
13:15 ~ 13:20	5 min	賽前說明 Declaration	比賽規則說明 Rule Declaration
13:20 ~ 13:35	15 min	比賽前置作業 Preparation before Contest	1.廚房設施、設備器具清點 Kitchen facilities, equipment and tools check 2.廚房器具清點及清洗 Kitchen utensils check and clean 3.評審巡檢選手自備食材 Judges review Contestants' own food materials
13:35 ~ 14:25	50 min	烹調競賽 Competition	12 組參賽(評審現場評分) 12 teams competing (Judging on site)
14:25 ~ 16:20	115 min	交流時間 Discussion	選手互相觀摩、品嚐作品 Contestants taste other teams' work 媒體記者拍照、聯訪 Interview and photo time for media
		評審品評及 討論成績計算 Judging and score calculation	評分內容以菜餚設計重點為主 (3 位評審) Judging focus on dishes design (3 Judges)
16:20 ~ 17:00	40 min	頒獎/拍照 Awarding/Photo	頒發各類別得獎名單及團體大合照 Awarding different criteria winner and group photo taking time 前 3 名得獎感言(每組約 1 分鐘) Acceptance speech of Top 3 winners (1 min per team) 活動圓滿成功! End of event!

2.地點：莊敬高職(餐飲管理系) 231 新北市新店區民生路 45 號

Location: Juang Jing Vocational High School/No. 45, Minsheng Rd., Xindian Dist.,
New Taipei City 231



2019 美國雞肉 台灣風情料理

廚神菁英盃烹調大賽

參賽報名表

填寫日期：_____年_____月_____日

表件編號：_____ (由承辦單位填寫)

隊伍名稱			
指導老師姓名			
學校名稱			
1. 學生姓名			
E mail			
電話		手機	
Line ID			
2. 學生姓名			
E mail			
電話		手機	
Line ID			
3. 學生姓名			
E mail			
電話		手機	
Line ID			

◎ 備註：

附件 1. 參賽報名表、附件 2. 食譜表、附件 3. 成品照、附件 4. 著作財產權授權同意書、附件 5. 領據，上述附件 1-5 項，請以 Email 寄至美國家禽蛋品出口協會信箱，標題為「報名 2019 美國雞肉台灣風情料理 廚神菁英盃烹調大賽」，並請參賽者務必來電洽詢(Tel : 02-5557-9888 分機號碼 215，傅小姐)報名資料有否完整，確認完成報名。

報名信箱：service@usapec.org.tw

附件 2

2019 美國雞肉 台灣風情料理 廚神菁英盃烹調大賽 食 譜 表

(2 道菜要分別填 2 張表)

隊伍名稱：_____

填寫日期：_____年_____月_____日

表件編號：_____ (由承辦單位填寫)

菜餚名稱	_____				
食材內容	序號	食材名稱	數量	單位	容量/重量
調味料	序號	食材名稱	數量	單位	容量/重量
製作方法					
特色介紹 (約 300 字)	備註： 1.食譜表單若不敷使用，請自行複製 2.食譜表為評分依據，務必妥善填寫：台菜菜餚故事及介紹特色影響力(15%)				

附件 3

2019 美國雞肉台灣風情料理

廚神菁英盃烹調大賽

成 品 與 團 體 合 照

隊伍名稱：_____

填寫日期：_____年_____月_____日

表件編號：_____ (由承辦單位填寫)

菜餚名稱：

(1) _____

(2) _____

說明：「成品與團體合照」包含

1. (1).三選二雞肉規格菜餚照片之一、(2) 三選二雞肉規格菜餚照片之二、(3) 學生與指導老師手拿菜餚的大合照 1 張 (指導老師和學生拍團體照，手上拿菜餚作品)

2.(註：隨附檔原始照片影像檔案大小至 800KB 以上，尺寸大小為 4x3 橫式)

範例

2019 美國雞肉台灣風情料理

廚神菁英盃烹調大賽

食 譜 表

隊伍名稱：_____

表件編號：_____ (由承辦單位填寫)

菜餚名稱	_____				
食材內容	序號	食材名稱	數量	單位	容量/重量
	1	美國雞骨腿或雞棒腿或雞腿排	1	支	200g
	2				
	3				
調味料	序號	食材名稱	數量	單位	容量/重量
	1	烏龍茶粉	1	T (大匙)	15cc
	2	茶油	2	T (大匙)	30cc
	3	海鹽	1	t (茶匙)	5g
	4	糖	1	t (茶匙)	5g
製作方法	美國雞腿骨使用上述調味料醃製 20 分鐘後，再小火煎熟即可。				
特色介紹 (約 300 字)	(略)請自行發揮 備註： 1.食譜表單若不敷使用，請自行複製。 2.食譜表為評分依據，務必妥善填寫：台菜菜餚故事及介紹特色影響(15%)				

立契約人_____ (以下簡稱甲方) 參與美國家禽蛋品出口協會 (以下簡稱乙方) 主辦「2019 美國雞肉 台灣風情創意料理 廚神菁英盃烹調大賽」活動，茲同意無償將參賽作品之著作財產權授與乙方永久使用，約定條件如下：

1. 授權標的與範圍：

- (1) 「2019 美國雞肉 台灣風情創意料理 廚神菁英盃烹調大賽」之料理照片、比賽活動、開發食譜、錄影(音)資料等資料。
- (2) 甲方於本契約有效期間，將其享有乙方著作財產權之參賽作品 (以下稱本著作) 授權乙方重製、編輯，乙方並得於授權地域發行、出租、散布、展示、公開口述、公開上映、公開演出、公開播送、公開傳輸、公開發表之；並擁有得獎作品著作財產權之所有權利。

2. 授權內容：

- (1) 網路公開傳輸：文字、照片、影像、聲音或多媒體格式等之線上閱覽、觀看及公開發表等。
- (2) 節錄與不同格式重製，以呈現授權著作的全部或部份內容。
- (3) 製作光碟以提供後續研究及公開播送等。
- (4) 紙本印刷列印：印製食譜教材、比賽活動用途等。

3. 權利擔保：

乙方保證本人為著作創作人，且未將本著作專屬授權予其他法人或自然。本授權於授權範圍外不影響著作人對原著作之著作權及衍生著作權，並得為其他之授權。立授權書人保證授权使用之作品及相關資料，並無侵害他人智慧財產權、隱私權之情事，如有侵害他人權益及觸犯法律之情事發生，乙方願自行負責一切法律責任，甲方一概無涉。

此 致 美國家禽蛋品出口協會

立同意書人 1：_____ 【請中文正楷簽名】

身分證字號：_____

聯絡電話(手機)：_____

地 址：_____

立同意書人 2：_____ 【請中文正楷簽名】

身分證字號：_____

聯絡電話(手機)：_____

地 址：_____

中 華 民 國_____年_____月_____日

領 據

茲領

*承辦單位：

*委託辦理計畫：「2019美國雞肉臺灣風情創意料理 廚神菁英盃烹調大賽」(初賽)

*領取項目：食材補助金(含食譜設計及開發)

【註：(50：薪資)或(91：競賽/中獎、獎金)】

*領取金額：新台幣貳仟元整 (大寫金額不得塗改)

具領人姓名			身分證 字 號										
身分證戶籍地址	郵遞區號	縣(市)	鄉鎮區(市)	里(村)	鄰	街(路)		巷弄	號	樓			
通訊地址	同上												
給付方式(下列請 勾選一項)	金融機構名稱：_____銀行(庫局)_____分行(支庫局)												
1、 ☐ 匯入具領人 金融機構帳戶													
2、匯入具領人 郵局存簿帳戶	局號：				—		帳號：						
聯絡電話	手機：					市話：							
服務單位名稱													
活動名稱	「2019美國雞肉台灣風情創意料理廚神菁英盃烹調大賽」(初賽)												
活動日期	108年10月15日												
備註	(匯款帳戶姓名須與具領人姓名一致，始可入帳)												

具領人(親自簽名)：_____ (我已詳細閱讀並同意且遵守辦理)

說明：

- 1、領據匯款金額超過 5,000 元者，代扣 2%二代健保補繳費用。
- 2、玉山銀行享有免費匯款手續費優惠，其餘金融機構皆須代扣匯款手續費每筆 30 元。
- 3、應檢附憑證：請將具領人身分證正、反面影本以及具領人帳戶存簿封面影本，黏貼於【附件：領據憑證單】。
- 4、個人資料收集與使用聲明：
 - (1)請以**正楷**詳填各欄，避免因漏、錯填或字跡無法辨識，導致延誤匯款造成權益影響。
 - (2)本次提供之個人資料，係供處理法令相關業務所需，並將確實依個人資料保護法及隱私權保護政策收集、處理及利用。
 - (3)因公眾安全或查核、稽核之需要，政府相關單位要求提供特定個人之資料，將依合法正式的程序以及現行隱私權保護政策予以配合辦理。
- 5、參賽者需符合報名資格且完成報名程序，始可申請食材補助金，承辦單位保有最終解釋與修改之權利。

【附件：領據憑證單】

1、具領人身分證正面及反面影本

請貼牢 身分證文件正面影本 請以膠水黏貼身分證明文件影本	請貼牢 身分證文件反面影本 請以膠水黏貼身分證明文件影本
--	--

2、具領人帳戶存簿封面影本

請貼牢 請以膠水黏貼存簿帳戶封面影本 (注意：需影印有具領人戶名及完整帳號之封面，玉山銀行可免手續費)
