

「菱風再起·嶄露頭角」-創意菱食料理競賽活動簡章

壹、計畫目的

- 一、強化社會大眾及師生對於菱角產業的關注與熱情，提升對在地的關懷與社會實踐動能。
- 二、增進社會大眾及師生創新創意思考與知識應用能力，藉由競賽，推廣在地創意美食。
- 三、讓菱角美食與時俱進，健康美味兼具，使大眾認識菱角獨特的文化精隨，達到擴大推廣菱角飲食文化的目的。

貳、辦理單位

補助單位：教育部大學社會責任實踐計畫

主辦單位：崑山科技大學商業管理學院 USR 計畫團隊。

協辦單位：崑山科技大學民生應用學院餐飲管理及廚藝系。

參、競賽規範

說明	
比賽資格	一、社會組： 1.對菱角創意料理有興趣之社會人士。 2.包括國外鄉親、朋友等；以 1~2 人一隊為限。 二、學生組： 1.全國觀光餐飲類、生活應用類科之高中職學生。 2.包括在台讀書國際僑生等；以 1~3 人一隊為限。 3.競賽選手必須由一名以上老師帶隊參加。
比賽主題	1.由大會提供「菱角」為指定主要食材，製作菜餚一道。 2.可搭配時令蔬果、肉類、海鮮及適當調味烹調。 3.設計具符合健康衛生創意特色之餐點。

肆、初賽與決賽競賽說明

一、初賽競賽說明：

初賽競賽說明	
報名日期	即日起至 110 年 11 月 18 日(四)前完成報名程序。
評選方式	聘請專業評審團以「書面評選」進行初審作業，經書面選擇進入決賽隊伍，需與初賽料理相同參與決賽。
競賽方式	(一)、菜餚一道需以 4 人份菜餚呈現(位上或大盤不拘)皆可。 (二)、選用「菱角」為指定主要食材，設計具創意特色之餐點。 (三)、搭配時令蔬果、肉類、海鮮及適當調味，冷熱菜式不拘，需符合健康均衡與營養價值。

(續下一頁)

注意事項	(一)、參賽隊伍須於 110 年 11 月 18 日(四)前，繳交報名相關資料，需於報名表中填妥資料，並由全體隊員親自簽名。 (二)、所參賽之作品需為團隊所創作，無抄襲之嫌，若經別人檢舉或經執行單位查證屬實，得獎之獎金及獎狀則全數收回，相關法律責任則由發表者自行承擔，不得異議。 (三)、經專業評審團書面審查後，社會組取前 10 隊(授權評審團就初賽結果彈性增額一隊)進入決賽；學生組取前 10 隊(授權評審團就初賽結果彈性增額二隊)進入決賽。 (四)、入圍名單訂於 110 年 11 月 19 日(五)，於活動網站公告或另以電話及電子郵件通知入圍隊伍。
評分配比	(一)、<u>指定食材運用(35%)</u>： 1.指定食材是否來自於當地與其代表性。2.主副食材、調味、烹調法的搭配性。3.製作方式是否兼顧營養均衡與價值。 (二)、<u>創意及特色(30%)</u>： 1.整體創意表現。2.主副食材的運用特色。 (三)、<u>推廣實用性(25%)</u>： 1.作品是否具有推廣性。2.作品技巧之實用性。 (四)、<u>整體組合(10%)</u>： 1.報名表內容是否有依規定填寫。2.食譜編寫內容是否詳細。 3.成品照片拍攝是否易懂。

二、決賽競賽說明

決賽競賽說明	
競賽日期	110 年 11 月 28 日(日)。
競賽方式	(一)、入圍社會組及學生組隊伍須於比賽現場，於 60 分鐘內製作菜餚一道料理，展示以四人份量呈現，另提供二人份評審試吃。 (二)、如要位上請展示四小盤，評審試吃二人份；如要大盤呈現，一大盤四人份，評審試吃二人份。 (三)、<u>展示桌子尺寸</u>：長 90 公分× 60 公分，桌上檯布、菜卡、裝飾品自行準備，自理擺設方式及佈置展臺，不提供電源。 (四)、經專業評審團評分後，當天下午公佈獲獎隊伍，進行現場頒獎典禮，如未到場受獎將不遞補。 (五)、由大會提供指定主食材「菱角」，其餘食材、調味料由選手自備，經現場料理烹調，不得以市面已調味完成之半成品及成品參賽，否則該項料理以零分計算，並取消參賽資格。 (六)、參賽作品之食材須比賽前放置桌面公平審查驗，不得中途採用未經評審查驗之食材，如經發現取消參賽資格。 (七)、所準備之食材可事先清洗、去皮、漲發、醃製、熬煮高湯，但比賽前不可先烹煮及調味等前置處理，違規者酌予扣分。 (八)、報到時間如超過 15 分鐘，大會將取消參賽資格。 (九)、如有違反規定與涉嫌抄襲者一律以取消參賽資格處理。

評比配分	評分項目	權重	評分內容說明					
	口感及味道	30%	1.指定食材與配料的搭配性口感。 2.氣味與口味是否能引發食慾感。 3.製作方式是否兼顧營養均衡與價值。					
	創意及特色	25%	1.整體創意表現。 2.指定食材的運用特色。 3.設計理念、視覺、色彩搭配之協調性。					
	食材搭配	20%	1.作品是否具有推廣性。 2.作品技巧之實用性。					
	衛生及新鮮	15%	1.烹飪技巧及食材安全衛生條件 2.食材處理過程是否得當。 3.料理結束後環境清潔。					
	展示臺呈現	10%	展示臺擺設方式及佈置。					
注意事項	(一)、各參賽隊伍準備之食材應物盡其用，避免浪費。 (二)、活動過程將開放媒體採訪，但以不妨礙參賽者為原則。 (三)、參賽者應穿著整齊之廚師工作服、安全鞋、圍裙及廚師帽。 (四)、參賽者製作料理過程必須注意餐飲衛生安全，避免食物中毒。 (五)、不可使用人工食品添加物，所有食材須使用天然食材及調味材料。 (六)、參賽者可視個別需求自備調味料、輔助工具、餐盤、盛裝容器或其他所需廚具等，須於比賽前放置桌面供評審查驗。 (七)、會場所提供之用具與器材不得任意帶走及損壞，如有情事則參照市價賠償，所有器具使用完畢後須清洗乾淨，物歸原位。 (八)、決賽當天請攜帶有效身分證明文件（身分證或含照片之身分證明文件）報到及備查。 (九)、初賽與決賽之選手必須相同，經現場查核身分證明，如有不符者，即取消參賽資格。 (十)、以上注意事項請參賽者務必遵守，倘若有違規或導致活動無法順利進行之事宜發生，承辦單位將視情況取消其參賽資格。							
現場設備	崑山科技大學餐飲管理及廚藝系-民生二館西餐教室設備							
	1	西式四口爐下烤箱一組			3	雙口電熱爐一組		
	2	電熱式明火烤箱一組			4	歐規工作檯一組		
	崑山科技大學餐飲管理及廚藝系-民生二館西餐教室器具與鍋具							
	1	木匙 1 支	4	煎鏟 1 支	9	木柄篩網 1 支	14	不沾平底鍋 1 個
	2	餐匙 1 支	5	夾子 1 個	10	麵粉篩網 1 個	15	厚底平底鍋 1 個
	3	量匙 1 支	6	打蛋器 1 支	11	洗菜過濾盆 1 個	16	醬汁鍋(大) 1 支
	4	煎匙 1 支	7	不鏽鋼量杯 1 個	12	不鏽鋼盆 1 個	17	醬汁鍋(中) 1 支
	5	湯杓 1 支	8	1000ml 量杯 1 個	13	1/1 不鏽鋼鐵盤	18	醬汁鍋(小) 1 支

場地連結網址：<https://web.ksu.edu.tw/DTCHCMD/page/46351> (以上表所提供器具設備為主)

伍、各梯次流程

一、社會組：(比賽時間 60 分鐘)

項目	時間	地點	備註
報到時間	08：00~08：30	報到處	選手報到及領取號碼牌。
準備時間	08：30~08：45	比賽區	參賽選手準備入場。
賽事說明	08：45~09：00	料理區	含評審檢視材料與器具。
料理時間	09：00~10：00	料理區	含烹調、清潔、佈置過程。
評分時間	10：00~11：00	展示區	評審評分及用餐。
頒獎時間	14：00~15：00	舞台區	每隊須全員至現場。

※如有延誤，依現場狀況延後※

二、學生組：(比賽時間 60 分鐘)

項目	時間	地點	備註
報到時間	11：00~11：30	報到處	選手報到及領取號碼牌。
準備時間	11：30~11：45	比賽區	參賽選手準備入場。
賽事說明	11：45~12：00	料理區	含評審檢視材料與器具。
料理時間	12：00~13：00	料理區	含烹調、清潔、佈置過程。
評分時間	13：00~14：00	展示區	評審評分及講評。
頒獎時間	14：00~15：00	舞台區	每隊須全員至現場。

※如有延誤，依現場狀況延後※

陸、獎項說明

一、社會組與學生組獎項內容：

名次	獲獎隊數	獎勵規劃
金牌獎	一隊	獎金新臺幣 10,000 元整、每人獎狀乙面。
銀牌獎	二隊	獎金新臺幣 5,000 元整、每人獎狀乙面。
銅牌獎	二隊	獎金新臺幣 2,500 元整、每人獎狀乙面。
佳作獎	二隊	獎金新臺幣 1,000 元整、每人獎狀乙面。
潛力獎	三隊	精美小禮物一份、每人獎狀乙面。

柒、報名方式

一、報名方式於 110 年 11 月 18 日(四)前完成報名程序。

二、佐證資料：

(一)社會組：需檢附提供在職證明、員工識別證或服務名片等。

(二)學生組：需檢附學生證影印本，觀光餐飲類、生活應用類科之高中職學生。

(三)報名方式說明：如下表(續下頁)

報名方式	繳交資料
網路報名	1.請至活動網站下載簡章並填寫參賽隊伍報名資料，或 E-mail 至 a0956936129@gmail.com 李花環老師索取報名表 WORD 檔案。 2.參賽隊伍報名附件資料填寫完畢後，請 E-mail 至 a0956936129@gmail.com 李花環老師（網路報名信件寄出後請致電確認是否收到信件）。
注意事項	1.凡是透過網路報名或郵寄報名，報名表件一旦寄出後，不得以任何理由要求更改組員及各式資料內容。 2.不論是否參與決賽，報名時所繳交之表件一概不予退還，各項資料若有需要請自行影印留存。 3.各項證件、資料如有偽造、假借、不實、塗改等情事，一經查明，比賽前取消比賽資格。如比賽結束始發現者，撤銷得獎資格，繳銷相關獎金、獎狀及獎牌，並公告取消得獎資格。
聯絡窗口	1.承辦單位：崑山科技大學商業管理學院 USR 計畫團隊。 2.地 址：710303 台南市永康區崑大路 195 號。 3.聯 絡 人：崑山科技大學餐飲管理及廚藝系 李花環老師收。 4.連絡電話：(辦公室) 06-2727175#315、(手機) 0956-936129 5.電子信箱：a0956936129@gmail.com。 6.洽詢時間：週一至週五 09：00~12：00、13：30~17：00。

捌、權利歸屬與爭議處理

- 一、於不違背本活動之賽事宗旨下，主辦單位對參賽作品之照片、影片享有無償使用、發行、公開展覽、宣傳、攝影出版、發表等使用權利，選手本人則保有著作人格權。
- 二、凡報名者，視同同意本簡章之規定，本規章如有未盡事宜，承辦單位保留最終解釋、更改及變動之權利。

【請詳閱本競賽規範，如有未盡之事宜，得由大會修正後公佈之】

「菱風再起·嶄露頭角」創意菱食料理競賽-報名表

參賽組別	☐ 社會組(人/隊) ☐ 學生組(人/隊)				
參賽單位		參賽編號	(由主辦單位填寫)		
隊伍名稱		主要聯絡人			
LINE ID		聯絡手機			
電子信箱					
參 賽 者 資 料					
參賽資訊	參賽者姓名	單位職稱	出生年月日	聯絡手機	LINE ID
參賽者領隊 或指導老師					
參賽者 A					
參賽者 B					
參賽者 C (社會組不用)					
※繳交本報名表時、同意以下請打☒ ☐ 本作品確為團隊所創作，無抄襲之嫌，經別人檢舉或經執行單位查證屬實，得獎獎金、禮物及獎狀則全數收回，其法律責任則由發表者自行承擔，不得異議。 ☐ 本人同意參賽作品之照片與影片等相關資料，無償提供主辦單位用於未來製作活動成果報告書、展示及未來集結成冊出版之使用。 ☐ 本人保證已確實了解活動簡章和公告之規定，並同意遵守各項規定、並且上述各項資料正確無誤。 ☐ 本人已清楚瞭解主辦單位蒐集、處理或利用本人個人資料之目的及用途。					
所有參賽人員均簽名或蓋章(含領隊/指導老師)： 中華民國 一 一 ○ 年 月 日					

「菱風再起·嶄露頭角」創意菱食料理競賽-證明文件資料表

一、社會組證明資料

在職證明、員工識別證、服務名片等	
~~~~~浮貼處~~~~~	~~~~~浮貼處~~~~~

## 二、身分證影印本

參賽者 A / 身分證影印本—正面	參賽者 A / 身分證影印本—反面
~~~~~浮貼處~~~~~	~~~~~浮貼處~~~~~
參賽者 B / 身分證影印本—正面	參賽者 B / 身分證影印本—反面
~~~~~浮貼處~~~~~	~~~~~浮貼處~~~~~
參賽者 C / 身分證影印本—正面	參賽者 C / 身分證影印本—反面
~~~~~浮貼處~~~~~	~~~~~浮貼處~~~~~

三、學生證影印本 (社會組不用)

參賽者 A / 學生證影印本—正面	參賽者 A / 學生證影印本—反面
~~~~~浮貼處~~~~~	~~~~~浮貼處~~~~~
參賽者 B / 學生證影印本—正面	參賽者 B / 學生證影印本—反面
~~~~~浮貼處~~~~~	~~~~~浮貼處~~~~~
參賽者 C / 學生證影印本—正面	參賽者 C / 學生證影印本—反面
~~~~~浮貼處~~~~~	~~~~~浮貼處~~~~~

※黏貼資料如有超過此頁面，請將資料反摺※

## 「菱風再起·嶄露頭角」創意菱食料理競賽-食譜作品說明表

隊伍名稱		參賽編號	(由主辦單位填寫)
參賽組別	<input type="checkbox"/> 社會組(    人/隊) <input type="checkbox"/> 學生組(    人/隊)		
作品名稱			
材料 (份量/單位)	材料 (份量/單位)	材料 (份量/單位)	材料 (份量/單位)
調味料 (份量/單位)	調味料 (份量/單位)	調味料 (份量/單位)	調味料 (份量/單位)
調配過程 / 烹製方法			
作品故事 / 創作理念			

※表格如有不足請自行增減※

## 「菱風再起·嶄露頭角」創意菱食料理競賽-食譜作品圖文表

隊伍名稱		參賽編號	(由主辦單位填寫)
參賽組別	<input type="checkbox"/> 社會組(    人/隊) <input type="checkbox"/> 學生組(    人/隊)		
作品名稱			
食材及調味料照片			
未加工前食材及調味料照片   彩色照片黏貼處			
作品菜餚照片			
作品照片三張不同角度   彩色照片黏貼處			

※此表格可自行調整，但須控制在一頁※

# 「菱風再起·嶄露頭角」創意菱食料理競賽-競賽會場路徑圖

競賽地點	崑山科技大學/民生應用學院/餐飲管理及廚藝系
報到休息區	民生應用學院一館/三樓葡萄酒專業(H1304)教室
舞台展示區	民生應用學院一館/三樓飲調專業(H1302)教室
比賽料理區	民生應用學院二館/三樓西餐專業(H2303)教室



連結網址：<https://web.ksu.edu.tw/about/page/28828>