

2017台灣美食展廚藝大賽

活動簡章

指導單位：交通部

輔導單位：交通部觀光局

主辦單位：財團法人台灣觀光協會

目錄

主辦單位 / 鳴謝	P1
參賽資格	P2
參賽辦法 / 獎項及證書	P4

比賽組別

西式烹調-擺設組	P5
1. 前菜(6種小食含冷、熱各3款)	
2. 主菜(4種不同的主菜菜式)	
3. 餐前小食(6種不同手指小食含冷、熱各3款)	
西式烹調-現場熱盤烹調 (專業組別)	P7
4. 可持續魚類-虱目魚	
5. 牛臉頰肉	
6. 豬上肩肉	
7. 真空慢火煮食-肉雞胸肉現場熱盤烹調	
西式烹調-現場熱盤烹調 (25歲以下/學徒)	P9
8. 可持續魚類-龍躉	
9. 羊腰部肉	
10. 鹿野土雞	
中式烹調-擺設組	P11
1. 個人蔬果雕刻	
中式烹調-現場製作	P12
2. 個人蔬果雕刻	
中式烹調-現代中式熱盤烹調	P13
3. 創意前菜	
4. 鹿野土雞	
糕點比賽-擺設組 (專業組別)	P16
1. 糕點裝飾擺設(杏仁糕/拉糖/巧克力/麵團/塑糖飾品)	
糕點比賽-現場製作	P18
2. 創意甜品 (專業組別)	
3. 巧克力果仁蛋糕 (25歲以下/學徒)	
美食家團體挑戰賽	P19
評審指引	P22
比賽規則	P23
附件	
附表一：參賽表格	
附表二：材料單及烹製方法	

前言

2017台灣美食展--廚藝大賽將分為「個人賽」、「團體賽」及「大師示範賽」，由台灣北、中、南、東各區之廚師/美食協會推薦個人或團體，並特設25歲以下學生/學徒，歡迎大學、高中職、廚藝學徒參與競技交流，獲得獎項者將有機會代言食材烹煮或就業推薦或輔導組成夢幻隊伍參與國際比賽。

本次評分方式除邀請專業評審外，也開放民眾試吃票選，增加民眾及媒體之參與度，另再配合台灣各區食材之特性，介紹其成長環境，吸引民眾前往觀光，將本次比賽定位「美食觀光」，吸引台灣食材普受世人關注，致力廚藝提升及美食國際化。

指導單位：交通部

輔導單位：交通部觀光局

主辦單位：財團法人台灣觀光協會

鳴謝

贊助單位

- 行政院農業委員會
- 鑫忠不銹鋼工業有限公司

協助單位

- 中華美食交流協會
- 台灣廚師聯盟
- 台灣國際年輕廚師協會
- 大成集團
- 台北市糕餅商業同業公會

《2017台灣美食展-廚藝大賽》將於2017年7月21日至24日（星期五至星期一），假台北世界貿易中心展覽一館舉行。

本賽事歡迎來自全台各大餐廳、飯店、廚藝及餐飲業內之廚師暨各大專院校與高職相關廚藝科系畢業或在學生參加。

參賽者必須以所屬單位/企業的名義參與本賽(任職於該單位或團隊成員)，將不接受以個人名義參賽。(25歲以下/學徒賽除外)

參賽者的參賽組別數目不限（現場烹調組別除外，每名參賽者最多只可參加兩項現場烹調的項目）。

如參賽者人數太多，大會有權限制每個單位 / 機構的參賽名額，並保留所有最後決定的權利，各組別的參賽保證金費用如下(每項**參賽保證金**報名時一併繳交，參賽人員依規定完成參賽者，將於賽畢後現場憑匯款收據及本人簽名，依繳交金額無息退還)

一、 西式烹調.....每項新台幣1500元

(一)擺設

1. 前菜(6種小食含冷、熱各3款)
2. 主菜(4種不同的主菜菜式)
3. 餐前小食(6種不同手指小食含冷、熱各3款)

(二)現場熱盤烹調（專業組別）

4. 可持續魚類-虱目魚
5. 牛臉頰肉
6. 豬上肩肉
7. 真空慢火煮食-肉雞胸肉

(三)現場熱盤烹調（25歲以下/學徒組別）

8. 可持續魚類-龍躉
9. 羊腰部肉
10. 鹿野土雞

二、 中式烹調.....每項新台幣1500元

(一)擺設

1. 個人蔬果雕刻

(二)現場製作

2. 個人蔬果雕刻

(三)現場熱盤烹調

3. 創意前菜
4. 鹿野全雞

三、 糕點比賽.....每項台幣1500元

(一) 擺設 (專業組別)

1. 糕點裝飾擺設(A. 杏仁糕、B. 拉糖、C. 巧克力、D. 麵團、E. 塑糖飾品)

(二) 現場製作

2. 創意甜品
3. 巧克力果仁蛋糕

四、 美食家團體挑戰賽.....每項新台幣6,000元

參賽辦法

參賽者須依照以下程序報名參賽

1. 請填妥參賽表格。(附表一)
2. 每道參賽菜式必須附有一份材料單和烹製方法。(附表二)
3. 將填妥之參賽表格、材料單和烹製方法，連同繳交報名表之匯款收據影本寄交-台灣美食展-廚藝大賽報名處統籌。

報名費匯款資訊： 銀行名稱：台灣銀行 分行名稱：圓山分行 帳 號：124-001-008-991 帳戶名稱：財團法人台灣觀光協會
--

106台北市大安區忠孝東路四段285號8樓之1_台灣美食展-廚藝大賽報名處
截止報名日期為 2017年4月28日(星期五)

如有任何查詢，請聯絡廚藝大賽報名處：台灣觀光協會張仲宇或陳啟邦先生
電話：(02) 2752-2898 傳真：(02) 2752-7680 Email: ian@tva.org.tw

參賽証書

所有完成比賽的參賽者均可獲頒參賽證書乙份。

獎牌及獎狀

以下獎牌及獎狀將按各參賽者之分數(基於世界廚師會的標準)頒贈：

優質金獎.....	100分
金獎.....	90 - 99分
銀獎.....	80 - 89分
銅獎.....	70 - 79分

大會頒發「最優秀獎」給美食家團體挑戰賽的最高分得主

於下列項目的最高分參賽者，將有機會獲邀參與明年度國際廚藝賽事爭奪至高榮譽，有關詳情將於賽後聯繫、公佈。

西式熱盤烹調(專業組別)

可持續魚類-虱目魚、牛臉頰肉、豬上肩肉、真空慢火煮食-肉雞胸肉

中式熱盤烹調

創意前菜、鹿野全雞

所有得獎者必須穿著整齊的廚師制服出席頒獎禮。

1. 前菜

展示一系列6種不同的前菜小食，三款熱及三款冷的菜式，所有小食必須以冷展示。

- 除了油炸食品和烤麵團，所有展示食品應恰當地塗上魚膠。
- 菜式可以結合在一起或獨立展示。
- 該展示菜餚的食譜應交給評審，以供參考。
- 可使用的桌面面積 100cm(長) × 80cm(寬)。

2. 主菜

展示一系列4種不同的主菜菜式，所有小食必須以冷展示。

- 每一款菜式需為一道配有裝飾的主菜。
- 除了油炸食品和烤麵團，所有展示食品均應恰當地塗上魚膠。
- 該展示菜餚的食譜應交給評審，以供參考。
- 可使用的桌面面積 100cm(長) × 80cm(寬)。

3. 餐前小食

展示一系列6種不同的手指小食，三款熱及三款冷的小食，所有小食必須以冷展示。

- 每款需至少展示4份（共24件）。
- 小食每件應以一口為大小為宜(約10-20克)。
- 菜式可以結合在一起或獨立展示。
- 除了油炸食品和烤麵糰，所有展示食品應恰當地塗上魚膠。
- 該展示菜餚的食譜應交給評審，以供參考。
- 可使用的桌面面積 100cm(長) × 80cm(寬)。

評審標準

菜式構造..... 0-25分

細緻度、完成後的觀賞、比例及對稱。

正確及專業的準備工夫、技術及技巧..... 0-25分

高超的技術，精確及穩定的手藝。

外觀及創新..... 0-25分

表現出結構性、組織性、優美及不過份著色，具備原創性、創意及引人食慾；
可引用創新的技巧及用具。

份量 0-25 分

必須正確展示所要求的份量，並且是實用的、可恰當地出菜。

最高得分：100分（不設半分）

比賽說明

- 參賽者必須自備展示用餐盤、器具(公司標誌要遮蓋)。
- 鼓勵參賽者把參賽作品佈置成吸引人的造型，但此項不予評分。
- 所有展示食品均應恰當地塗上魚膠，但不包括油炸和糕點類食品。
- 在評分完成後，參賽者可擺放姓名卡片或公司標誌於工作臺上。
- 佈置時間將於報名後另行通知。
- 所有器具如有任何遺失或損毀，大會概不負責。
- 由於展示空間有限，參賽作品將一直展覽至比賽當日的下午四點整。
- 於當日下午四點半後，若參賽者還未清理展品，主辦單位將有權清理留下展品。
(作品展示及清除時間如有改動，將另行通知)。

獎牌及獎狀

以下獎牌及獎狀將按各參賽者之分數（基於世界廚師會的標準）頒贈：

優質金獎..... 100分

金獎..... 90 - 99分

銀獎..... 80 - 89分

銅獎..... 70 - 79分

在60分鐘內，製作一道供二人份量用的主菜，可由下列4、5、6、7項選擇其中一項：

4. 可持續魚類-虱目魚

- 大會提供重約600公克的急凍虱目魚作為主食材
- 參賽者可自備配菜並配以合適的調味料（可多於一種汁醬）

5. 牛臉頰肉

- 大會提供重約600公克的牛臉頰肉作為主食材
- 參賽者可自備配菜並配以合適的調味料（可多於一種汁醬）

6. 豬上肩肉

- 大會提供重約600公克的豬肩肉作為主食材
- 參賽者可自備配菜並配以合適的調味料（可多於一種汁醬）

7. 真空慢火煮食-肉雞胸肉

- 必須利用水導或水溫控制器的設備烹煮主食材
- 大會提供總重約450公克的肉雞胸肉（連皮無骨）作為主食材

評審標準

準備工作和整齊清潔的工作間..... 0-10分

所有材料準備和工具的使用，比賽前後之清潔、工作時間分配均應準時完成。

正確專業的準備功夫及份量..... 0-30分

正確的食材處理及衛生，並避免過多廢料，適當的烹飪方法及技巧，正確的工作技巧及廚房安排。

擺設及外觀／創新..... 0-10分

乾淨的擺設，不可使用人工調味料及避免過份堆砌，需使菜餚既美觀又可口。

味道..... 0-50分

需保留食材的原味，合適的味道、恰當的調味料，於質量/口味/色彩，均能達到現今營養價值及標準。

最高得分：100分（不設半分）

比賽說明

- 自備的生菜可預先洗滌，醬汁必須在比賽場中製作。
- 可以使用未經煮熟的麵團，不能使用其他自備肉類參加比賽。
- 蔬菜/水果可預先洗滌、去皮及切好，但需未經烹煮，不可帶蔬菜茸。
- 海鮮/貝殼類之食材需未經分切及烹煮，但可預先清潔。
- 慕斯必須於現場製作，但可自備已攪碎的食材。
- 容許帶備濃縮的汁醬，但必須在比賽場中調味完成，自備高湯須未曾調味及未經濃縮。
- 除以下之設備外，大會不會提供其他設備，所有參賽者須自備比賽用烹飪器具(包括電能鍋、平底鍋等)及配料，惟不能攜帶明火烹飪器具。
- 大會提供白色的盤子直徑為30公分，所有參賽者均須使用。
- 參賽者須保持烹飪台之清潔整齊，乃評審標準之一。
- 所有器具如有任何遺失或損毀，大會概不負責。

烹飪台設施

工作枱	電烤箱	4組發熱元件的電熱板爐
水槽連自來水裝置	小型電冰箱	微波爐
炸鍋(共用)	面火烤爐(共用)	2台真空機(共用)(不供真空袋)
額外的烹飪台設施(限真空慢火煮食組使用)		
1台水溫控制器(只可用水烹煮，不可使用油或動物脂肪)		

獎牌及獎狀

以下獎牌及獎狀將按各參賽者之分數(基於世界廚師會的標準)頒贈：

優質金獎.....	100分
金獎.....	90 - 99分
銀獎.....	80 - 89分
銅獎.....	70 - 79分

參賽者在比賽時不得超過25歲。

在60分鐘內，製作一道供二人份量的主菜，可由下列8、9、10項選擇其中一項：

8. 可持續魚類 — 龍躉

- 大會將提供重約600公克的冰鮮龍躉(連皮無骨的魚柳)作為主食材
- 參賽者可自備配菜並配以合適的調味料(可多於一種汁醬)

9. 羊腰部肉

- 大會將提供重約600公克羊的腰部肉作為主食材
- 參賽者可自備配菜並配以合適的調味料(可多於一種汁醬)

10. 鹿野土雞

- 大會將提供2隻急凍土雞(全雞)，1隻重約600公克作為主食材
- 參賽者可自備配菜並配以合適的調味料(可多於一種汁醬)

評審標準

準備工作和整齊清潔的工作間..... 0-10分

所有材料準備和工具使用妥善安排，比賽前後之清潔及工作時間分配。

正確及專業的準備功夫及份量..... 0-30分

正確的食材處理及衛生，準備工夫避免過多的食材廢料，適當的烹飪方法，
正確的工作技巧及廚房安排。

擺設及外觀／創新..... 0-10分

乾淨的擺設，不可使用人工調味料，避免過份堆砌，菜餚美觀又可口。

味道..... 0-50分

保留食材的原味，恰當的調味料，於質量、口味及色彩方面，營養價值等。

最高得分：100分（不設半分）

比賽說明

- 自備的生菜可預先洗滌，醬汁必須在比賽場中製作。
- 可以使用未經煮熟的麵糰，不能使用其他自備肉類參加比賽。
- 蔬菜/水果可預先洗滌、去皮及切好，但需未經烹煮，不可帶蔬菜茸。
- 海鮮/貝殼類之食材需未經分切及烹煮，但可預先清潔。
- 慕斯必須於現場製作，但容許自備已攪碎的食材。
- 容許帶備濃縮的汁醬，但必須在比賽場中調味完成，自備高湯須未曾調味及未經濃縮。
- 除以下之設備外，大會不會提供其他設備，所有參賽者須自備比賽用烹飪器具(包括電能鍋、平底鍋等)及配料，惟不能攜帶明火烹飪器具。
- 大會提供白色的盤子直徑為30厘米，所有參賽者均須使用。
- 參賽者須保持烹飪台之清潔整齊，乃評審標準之一。
- 所有器具如有任何遺失或損毀，大會概不負責。

烹飪台設施

工作枱	電烤箱	4組發熱元件的電熱板爐
水槽連自來水裝置	小型電冰箱	微波爐
炸鍋(共用)	面火烤爐(共用)	2台真空機(共用)(不供真空袋)
額外的烹飪台設施(限真空慢火煮食組使用)		
1台水溫控制器(只可用水烹煮，不可使用油或動物脂肪)		

獎牌及獎狀

以下獎牌及獎狀將按各參賽者之分數(基於世界廚師會的標準)頒贈：

優質金獎.....	100分
金獎.....	90 - 99分
銀獎.....	80 - 89分
銅獎.....	70 - 79分

1. 個人蔬果雕刻

參賽者可選用一種或多種的蔬菜或水果雕刻製作一組擺設。

參賽者需在指定主題下，盡量取得平衡，包括主題、色彩及藝術元素。

作品必須是由未經煮熟的食材雕刻出來，其高度不能超過120公分。

參賽者需於2小時內完成擺設其作品。

可使用的桌面面積 80公分(寬) X 100公分(深)。

評審標準

設計及配搭..... 0-30分

細緻度、比例及平衡，作品必須立體多角度的，主題須溫和而非暴力，設計必須優美精細、平和歡欣。食材的選擇、色彩的和諧及能展現評分重點。

創意及原創性..... 0-20分

作品需給人的好的印象、具原創性，展現出創新雕刻技術，並兼具實用性。

技巧與難度..... 0-50分

高超的結構技術、運用及手藝，精確的手工，正確的組合及精細的接合。

最高得分：100分（不設半分）

比賽說明

- 參賽者可使用食用色素及膠水，作品內部可用支架(不可外露)，所有擺設裝飾都需要是可吃的食材，否則會被扣分(總分的10%)。
- 參賽者須負責將作品於整個比賽的時段內保持新鮮。
- 不能有任何廣告成分融入於設計中。
- 在評分完成後，參賽者可擺放姓名卡片或公司標誌於工作臺上。
- 所有器具如有任何遺失或損毀，大會概不負責。
- 因展示空間有限，作品將一直展覽至當日的下午四點整(不能提前清理)。
- 下午四點半後若未清理，主辦單位將有權清理展品(若時間改動另行通知)

獎牌及獎狀

以下獎牌及獎狀將按各參賽者之分數(基於世界廚師會的標準)頒贈：

優質金獎.....	100分
金獎.....	90 - 99分
銀獎.....	80 - 89分
銅獎.....	70 - 79分

2. 個人蔬果雕刻

參賽者可選用一種或多種蔬菜或水果於二小時內雕刻並製作一組擺設。

參賽者必須於比賽時間內完成雕刻及組合擺設、清潔工作枱、清除所有剩餘的食材及工具，交還一個整齊的工作間。

工作枱為100cm(長) X 70cm(寬)，椅子1張，不提供電源，擺設高度最多120cm。

評審標準

設計及配搭..... 0-30分

細緻度、完成後的觀賞、比例及對稱。

技巧與難度..... 0-40分

高超的結構技術、技巧的運用及藝術的呈現。

創意及原創性..... 0-20分

作品需給人的好及藝術感的產品。

準備工作及衛生..... 0-10分

比賽前除了清洗食材，所有去皮、切割、剪裁等工序必須於比賽中完成。

最高得分：100分（不設半分）

比賽說明

- 參賽者可於比賽前10分鐘佈置，可用一或多種水果或蔬菜，大小數量不限。
- 食材可預先清洗但不可去皮，可檢查食材品質，但不可切割或去皮。
- 參賽者可自備工具並放於工作枱上(水桶除外)，電子工具均不被允許使用。
- 參賽者可使用食用色素及膠水制作，作品內部可用支架(不可外露)，所有擺飾都需要是可吃的食材，否則會被扣分(總分的10%)。
- 參賽作品需能夠於整個比賽的時段內保持新鮮，不能有任何廣告成分。
- 在評分完成後，參賽者可擺放姓名卡片或公司標誌於展示臺上。
- 所有器具如有任何遺失或損毀，大會概不負責。
- 因展示空間有限，作品將一直展覽至當日的下午四點整(不能提前清理)。
- 下午四點半後若未清理，主辦單位將有權清理展品(若時間改動另行通知)。

獎牌及獎狀

以下獎牌及獎狀將按各參賽者之分數(基於世界廚師會的標準)頒贈：

優質金獎..... 100分

金獎..... 90 - 99分

銀獎..... 80 - 89分

銅獎..... 70 - 79分

現代中式烹調須突顯傳統的烹調方法、材料和文化，但可配合新穎的表現方式，須注意準備功夫和服務必需符合可行性，廚師可嘗試新的調味和配搭以反映現代客人對食物的基本要求。

參賽者需於60分鐘內烹製現代中菜，可選擇比賽題目有組別3及4如下：

3. 創意前菜

需製作一系列為四款的前菜，兩款為冷菜，兩款為熱菜，共計8盤。

需製作一式兩套的作品。一套為展示，一套給評判試食。

烹調菜餚可以一套展示(4款)或每一款各別上菜。

參賽者需自行準備食材、配料及調味汁。

所有食材成本不可超過新台幣500元。

全部食材成本須標示在材料單上。

4. 鹿野土雞

製作一款3人份量的現代中式主菜

大會將提供一隻重約1.8公斤之土雞作為主食材

參賽者可自備其他材料包括蔬菜、食材配料及調味等

參賽者可自由選擇菜式的展示方法，務求展現出菜式的特點

反映現代中式烹調的技巧及風格為標準

評審標準

準備工作和整齊清潔的工作間..... 0-10分

所有材料準備和工具使用妥善安排，比賽前後清潔，準時完成賽事。

正確及專業的準備功夫及份量..... 0-30分

正確的食材處理及衛生，適當烹飪技巧，正確的廚房安排。

擺設和外觀／創新..... 0-10分

乾淨的擺設，不可使用人工調味料及避免過份堆砌，菜餚既美觀又可口。

味道..... 0-50分

保留食材的原味，恰當的調味料，質量、口味、色彩均達到營養價值標準。

最高得分：100分（不設半分）

比賽說明

- 自備的生菜可預先洗滌，醬汁必須在比賽場中製作。
- 可以使用未經煮熟的麵糰，不能使用其他自備肉類參加比賽。
- 蔬菜/水果可預先洗滌、去皮及切好，但需未經烹煮，不可帶蔬菜茸。
- 海鮮/貝殼類之食材需未經分切及烹煮，但可預先清潔。
- 慕斯必須於現場製作，但容許自備已攪碎的食材。
- 容許帶備濃縮的汁醬，但必須在比賽場中調味完成，自備高湯須未曾調味及未經濃縮。
- 除以下之設備外，大會不會提供其他設備，所有參賽者須自備比賽用烹飪器具(包括電能鍋、平底鍋等)及配料，惟不能攜帶明火烹飪器具。
- 大會提供白色的盤子直徑為30厘米，所有參賽者均須使用。
- 參賽者須保持烹飪台之清潔整齊，乃評審標準之一。
- 所有器具如有任何遺失或損毀，大會概不負責。

烹飪台設施

工作枱	電烤箱	4組發熱元件的電熱板爐
水槽連自來水裝置	小型電冰箱	微波爐
炸鍋(共用)	面火烤爐(共用)	2台真空機(共用)(不供真空袋)
額外的烹飪台設施(限真空慢火煮食組使用)		
1台水溫控制器(只可用水烹煮，不可使用油或動物脂肪)		

獎牌及獎狀

以下獎牌及獎狀將按各參賽者之分數(基於世界廚師會的標準)頒贈：

優質金獎.....	100分
金獎.....	90 - 99分
銀獎.....	80 - 89分
銅獎.....	70 - 79分

最高分的參賽者，將有機會代言食材烹煮或就業推薦或輔導組成夢幻隊伍參與國際比賽。

糕點裝飾擺設

參賽者可選擇以下其中一項作為參賽擺設：

- A/杏仁糕
- B/拉糖(任何形式)
- C/巧克力
- D/麵團
- E/塑糖飾品

作品高度不可低於60cm或超過150cm（不包括底座高度），底座尺寸不可超過80cm x 80cm x 12cm(高)，可使用的桌面面積 120cm(長) X 100cm(寬)。

作品不可使用支架、鐵線或模具，作品必須是可以食用的。

評審標準

- 技巧和難度..... 0-25分
作品的製作技巧和難度。
- 外觀及整體表現..... 0-25分
作品必須合乎比例，並在美學和整體上表達優美形象。
- 正確的準備工夫..... 0-25分
正確的基本製作準備工夫，並達現代糕餅製作的水準。
- 富美感的外觀..... 0-25分
作品的設計、尺寸和比例均須適合作配襯食物擺設之用。

最高得分：100分（不設半分）

比賽說明

- 在評分完成後，參賽者可擺放姓名卡片或公司標誌於工作臺上。
- 所有器具如有任何遺失或損毀，大會概不負責。
- 由於展示空間有限，參賽作品將一直展覽至比賽當日的下午四時正。於當日下午四時半後，若參賽者還未清理展品，主辦單位將有權清理所有留下的。展品（作品展示及清除時間如有改動，將另行通知）。

獎牌及獎狀

以下獎牌及獎狀將按各參賽者之分數（基於世界廚師會的標準）頒贈：

- 優質金獎..... 100分
- 金獎..... 90 - 99分
- 銀獎..... 80 - 89分
- 銅獎..... 70 - 79分

2. 創意甜品（專業組）

參賽者在比賽時須已有五年的工作經驗。

在120分鐘之內，運用大會提供的材料，從頭至尾完整地製作兩款不同的西式甜品（每款製成兩份，一份供評審試味，一份供展示），分裝在盤子裏（每盤一份），大會將提供4個直徑30公分的白色盤子。

評審標準

準備工作和整齊的工作間..... 0-10分

所有材料準備，廢料處理及經濟效益、衛生、安全、事前準備情況。

正確的準備功夫..... 0-10分

正確的操作、烹飪方法及技巧，能實際用於日常製作。外觀及味道取得平衡。

實用性及現代感的外觀..... 0-40分

材料味道、質感及色澤的配搭，創意性、份量及作為日常食用的可行性。

味道..... 0-40分

主要味道要配合自創主題，避免太多不同的味道混雜，質感配搭恰當。

最高得分：100分（不設半分）

比賽說明

- 參賽者有15分鐘整理烹飪枱，檢視及由大會提供之材料，大會均充分供應。
- 可運用之大會提供的材料：糖/塊狀奶油/麵粉/蛋/保久乳牛奶。
- 參賽者須保持烹飪台之清潔整齊，但若剩餘的材料過多，將被扣分。
- 每位參賽者將有2小時準備2道西式甜品(共4碟)以供評分。
- 中央材料桌將於烹製開始後30分鐘封鎖，此後所有額外材料均不能取用。
- 任何外來材料均不能帶入比賽場地。
- 甜品可熱、冷或混合兩者，但須反映現代烹調之風格。
- 除大會設備外，不提供其他輔助設備，參賽者須自備用具如：模形刀、刀、奶油餅刀、擠花袋及花嘴、模具、電能鍋、平底鍋及攪拌碗等。

烹飪台設施

電焗爐	電熱板爐	電冰箱/冷凍設備（共用）
攪拌器及配件	工作枱	微波爐
水槽連自來水裝置	磅秤(可自行攜帶)	

獎牌及獎狀

以下獎牌及獎狀將按各參賽者之分數（基於世界廚師會的標準）頒發：

優質金獎.....	100分
金獎.....	90 - 99分
銀獎.....	80 - 89分
銅獎.....	70 - 79分

3. 巧克力果仁蛋糕(25歲以下/學徒組)

參賽者在比賽時不得超過25歲

在75分鐘之內，利用參賽者自製的巧克力果仁蛋糕底(直徑18cm)及其他自備材料，準備及創造另一個足夠12人份量的巧克力果仁蛋糕，所有材料由參賽者自行帶備。

評審標準

材料配搭及正確的準備工夫..... 0-25分

作品的材料配搭應具時代感，味道與質感取得平衡，符現今的蛋糕製作。

難度及創作性..... 0-25分

製作技巧及創作性，精緻的裝飾。

實用性及現代感的外觀..... 0-25分

材料味道、質感及色澤的配搭，以及作為日常使用的可行性。

味道..... 0-25分

須保留主要材料的味道，避免含有過多的味道。慕斯蛋糕避免使用過量魚膠。

最高得分：100分（不設半分）

比賽說明

- 參賽者須於賽前烘製1個18cm的自選巧克力果仁蛋糕，於比賽日帶至場地。
- 每位參賽者須自行攜帶裝飾蛋糕的材料。
- 所有蛋糕裝飾必須為巧克力，不能使用糖或杏仁糕裝飾。參賽者只許攜帶基本、未經處理的材料作蛋糕裝飾。此例將會嚴格執行。
- 參賽者可在蛋糕面塗上任何裝飾材料，再進一步裝飾，但須於75分鐘內完成。
- 參賽者需自備適合的餐盤以置放蛋糕。（公司標誌需要遮蓋）。
- 參賽者需於評判評審外觀後，自行切部份蛋糕予評判試吃。
- 除以下之設備外，大會不提供其他輔助設備，所有參賽者須自備比賽用烹製器具如刀、砧板、小型機器、奶油擠花袋及花嘴、模具、電能鍋、平底鍋及打蛋盆。
- 所有器具如有任何遺失或損毀，大會概不負責。
- 參賽者須保持烹飪台之清潔整齊，此乃評審標準之一。

烹飪台設施

電焗爐	電熱板爐	電冰箱/冷凍設備（共用）
攪拌器及配件	工作枱	微波爐
水槽連自來水裝置	磅秤(可自行攜帶)	

獎牌及獎狀

以下獎牌及獎狀將按各參賽者之分數（基於世界廚師會的標準）頒贈：

優質金獎..... 100分

金獎..... 90 - 99分

銀獎..... 80 - 89分

銅獎..... 70 - 79分

團體挑戰賽/供30人食用的自助冷盤

歡迎來自於酒店、餐館、烹調學院、航空公司或飲食機構的團隊參加。每隊包括1位組長、3位主廚、1位糕點師和3位助手，只有這7個隊員可於工作廚房內工作。3位助手只可以於工作廚房協助準備工作，不能進入比賽場地的廚房及提供協助。每隊可以配一位經理，可以幫助現場安排菜單。獲勝隊伍將被授予美食家團體挑戰賽之各獎項。

每隊要準備一款熱的現場烹調前菜（須於展台旁現點現做）

參賽隊伍需以自助餐形式為30人提供以下食物

- 4款現代沙拉（可一整盤上或分盤上）
 - 2盤魚或海鮮拼盤
 - 2盤肉類或家禽拼盤
 - 6種不同的餐前小食（每款20件）
 - 3款前菜（可一整盤上或分盤上）
 - 1款熱或冷湯（2.5-3公升）
 - 3種不同款式的甜品（每款20件，可一整盤上或分盤上）
 - 2種不同款式的蛋糕，每款重量須約1000-1200克，並須切下一部分作展示，蛋糕應盡量展現不同的質感及技巧，切忌全是慕斯蛋糕
 - 4種不同款式的麵包，配以系列的奶油及醬汁選擇。
- ※所有食物不得塗上魚膠，但可用於慕斯當中

大會將提供最多2爐頭電熱板爐及2個13A電力插頭的流動工作枱（設於餐台旁）。

請自備電磁爐的烹煮器具，大會將不予提供。

菜單中必須包括合適的調味醬汁，需要有統一的主題。

該主題應於2017年4月28日（星期五）前提交大會，以便於宣傳。

評審標準

準備工夫..... 0-10分

材料安排、整潔乾淨、工作位置、工作服裝、工作技巧。正確安排時間。

正確及專業的準備工夫..... 0-20分

衛生、適當的烹飪方法及技巧、組織安排。製作食品時衛生及食品安全。

份量..... 0-5分

必須正確展示所要求的份量，並且是實用的、可運用及穩當的。

外觀及創意..... 0-15分

配料和配菜必須協調，配搭恰當、簡單、創新者將取得額外分數。

味道..... 0-50分

味道恰到好處，調味適中，在質量、風味顏色上必須符合現今的營養標準。

最高得分：100分（不設半分）

比賽規則

所有食品應全部擺放在桌子上，一次完成，之後不允許再加食物。

評審開始時，冷盤食物的溫度須保持在適當溫度以下。

衛生、食物的新鮮度及安全至關重要，參賽隊伍須管理好新鮮及展示時的溫度。

各隊伍必須自備各種餐具及容器，包括底座、盤、烤盤、碗等，大會將提供給客人用的餐盤。所有器具如有遺失、破損，大會概不負責。

各隊伍可以自由選擇供應的方式，可以把所有食品裝大容器裏，也可以分裝小容器。每款食品的名牌及食譜必須展示於餐枱上。

大會將提供一張4m x 3m的桌子（中間有孔，用來裝配電線），這是為了熱湯或需保溫的食物所需，並不是為了照明的用途。

大會提供的桌子高度為80cm，並會覆上沒有裝飾的白布及枱裙裝飾。

餐枱的裝飾擺設由大會提供，除了食物外，不可擺設其他裝飾，不可更換桌子。

比賽時間安排

- 上午10:00至11:00，各隊伍佈置餐台菜餚、菜牌
- 上午11:00至下午12:00，評審觀看餐台
- 上午11:45至12:00，傳媒觀看餐台
- 下午12:00至13:30，評審試吃
- 下午12:30至14:00，開放用餐時間（對外）

比賽說明

- 參賽隊伍須於24小時內於指定的商業廚房，準備整組的自助餐食物，時間由預定的比賽日期前一天的上午9:00至比賽當日的上午9:00
- 評判將會多次突擊檢查各隊伍的工作廚房直至午夜，包括衛生狀況、食材浪費、廚房的工作人員人數，並監察其「食品安全管制系統HACCP」計劃
- 所有食品必須用冷凍車或空調車運至比賽場地，本地參賽者必須自行用冷凍車或空調車將食品運至比賽場地，評判會監察食物抵達時的狀況、包裝及溫度
- 參賽隊伍須於1小時內（上午10:00至11:00）完成擺放自助餐，擺放過程列入評分
- 每種食物需另外準備四份，二份供評審們試食及一份列有製作日期及食品名稱以供衛生單位檢視，以上四份均不須展示，但須冷凍存放供評判在比賽品嘗
- 隊長必須於評判試食時候命以準備解釋各款食物
- 所有食品必須在台灣國內準備好，並應與評審時間越近越好
- 各單位應持有經營飲食業許可證
- 本地參賽者必須自行用冷凍車或空調車將食品運至比賽場地。
- 菜單必須放在桌子上（不被計分）

廚房設施（比賽場地內）

- 1台電冰箱
- 1台冷凍設備
- 2張不鏽鋼工作枱（120cm長）
- 2個 13A 110V電力插頭
- 2台電熱板爐
- 1台保溫燈
- 水槽連自來水裝置（參賽者需要與他人共用）

獎牌及獎狀

以下獎牌及獎狀將按各參賽者之分數（基於世界廚師會的標準）頒贈：

優質金獎.....	100分
金獎.....	90 - 99分
銀獎.....	80 - 89分
銅獎.....	70 - 79分

大會將頒發最優秀獎給最高分得主，本項表演賽凡經獲參賽隊伍將補助各隊食材新台幣30,000元（惟參賽主題應於2017年4月28日（星期五）前提交大會，以便於宣傳及公開參觀民眾報名品嚐，如參賽隊伍未依限提出者，主辦單位有權取消其食材補助），同時係為國外參賽隊伍者，則補貼其中五位參賽者來台機票食宿費（每位美金600元），限額人數外則自行負擔

《2017台灣美食展-廚藝大賽》的評審團將由國際及台灣觀光協會認可評審(中式烹調及糕點項目除外)及烹飪專家擔任。

- a) 參賽作品的材料和烹製方法是評審標準之一。因此，參賽者須以專業形式附上各項參賽作品的材料簡介及烹製方法
- b) 參賽者須確保其展品在參賽表格和展覽桌子上的標籤資料，均是清晰和正確無誤
- c) 參賽作品須屬首次參賽，大會不接納曾參與其他同類比賽的作品參賽。
- d) 在評審前，參賽者應避免透過廣告為其作品作宣傳
- e) 各菜式須在指定時間內完成
- f) 評分時可切開每一件參賽作品作更深入評審
- g) 參賽者切勿使用非食用的材料（如用麵包作裝飾除外）
- h) 作品外觀應令人感覺自然及誘人垂涎
- i) 評判要求參賽者採用簡潔整齊的上菜方法，須配合現代廚藝技術
- j) 評判評分時，會考慮參賽者作品所屬國家的廚藝習俗
- k) 前菜擺設或擺盤必須在份量及味道上與主體菜式配合
- l) 參賽者應使用簡潔和適用於實際環境的方法擺放食物
- m) 參賽者應避免將食物放置於盤邊，以及不雅觀和不衛生地擺放食物
- n) 雖然桌上的裝飾及擺設不另作評分，但美觀的擺設可令評判留下良好印象
- o) 未切妥當及未擺放整齊的蔬菜將被扣分

- a) 參賽者必須持有廚師執照或同等的資歷。
- b) 參賽者遞交已填妥的參賽表格，即等同接受及同意遵守《2017台灣美食展-廚藝大賽》的所有參賽規則。
- c) 統籌委員會有權拒絕任何不遵守規則，或不符合比賽項目所訂明的條件或限制的作品參加比賽。
- d) 台灣美食展籌委會有權拒絕任何未達大會要求水準的作品參賽。
- e) 參賽者或其代表不得向《2017台灣美食展-廚藝大賽》評審團或大會負責人進行游說活動。
- f) 如有需要更改已繳交的參賽資料，參賽機構或組織必須以書面通知大會有關之申請，必須於比賽舉行前兩星期提出，逾期恕不接納。
- g) 如進入比賽者因事退出而由他人取代(參賽菜色必須維持不變)，參賽機構或組織的負責人必須以書面通知大會，並經由退出比賽的廚師簽署認同。此等申請須於比賽舉行前兩星期提出，逾期恕不接納。
- h) 獲選入比賽的參賽隊伍，必須以參加表格的菜色角逐決賽，不得擅自更改菜譜，獲大會批准者除外。
- i) 參賽隊伍若因事不能參賽，或比賽在非大會所控制之情況下取消，已繳付之參賽費用一律不予退還。
- j) 所有菜式必須於指定時間內完成。
- k) 所有參賽者需於指定時間內完成作品，未完成之參賽者將不獲頒發獎項／證書。
- l) 在比賽中，不得出現任何暗示參賽者工作地點的標誌。
- m) 大會將提供適當的保安設施，然而若有任何展品、貨物、器皿或私人物品遺失或損壞，大會概不負責賠償。
- n) 台灣美食展籌委會有權取消、刪改或增補規則，增加或減少比賽組別與項目。主審對規則的詮釋為最終之依歸。
- o) 參加者如有違反《2017台灣美食展-廚藝大賽》大會規則，主審有權取消其參賽資格。賽事結果由評審團委員合議作最終決定，不容異議。
- p) 未經大會同意，不得擅自利用得獎菜色為其他活動作推廣用途。

2017 美食展

Taiwan Culinary Exhibition

2017台灣美展-廚藝大賽參賽表格

截止報名日期：2017年4月28日（星期五）

請於二零一七年四月二十八日（星期五）前，將材料單/烹製方法同參賽表格寄交大會統籌

FOR INDIVIDUAL COMPETITION

Name of Competitor 參賽者姓名 _____ Age 年齡 _____
 Organisation 單位或企業名稱 _____
 Position 職稱 _____ Mobile 手機 _____
 Tel 電話 (_____ Fax 傳真 (_____
 Address 地址 _____

FOR TEAM COMPETITION

Name of Leader 隊長姓名 _____ Age 年齡 _____
 Organisation 單位或企業名稱 _____
 Position 職稱 _____ Mobile 手機 _____
 Tel 電話 (_____ Fax 傳真 (_____
 Address 地址 _____

Email 電郵地址 _____

Member's Name 隊員姓名 _____ Age 年齡 _____

Organisation 單位或企業名稱 _____

Position 職稱 _____ Email 電郵地址 _____

Member's Name 隊員姓名 _____ Age 年齡 _____

Organisation 單位或企業名稱 _____

※敬請依組別檢附餐飲執業執照 / 25歲以下身分證影本

負責人簽署及公司 印鑑

日期

Name of competitor 參賽者姓名：

本人欲參加以下之比賽組別 [請選填]

Western Cuisine 西式烹調比賽

Display 擺設

- 1. 前菜(6種小食含冷、熱各3款)
- 2. 主菜(4種不同的主菜菜式)
- 3. 餐前小食(6種不同手指小食含冷、熱各3款)

Hot Cooking 現場熱盤烹調

- 4. 專業組別：可持續魚類-虱目魚
- 5. 專業組別：牛臉頰肉
- 6. 專業組別：豬上肩肉
- 7. 專業組別：真空慢火煮食-肉雞胸肉
- 8. 學生組別：可持續魚類-龍躉
- 9. 學生組別：羊腰部肉
- 10. 學生組別：鹿野土雞

Chinese Cuisine 中式烹調比賽

Display 擺設

- 1. 個人水果或蔬菜雕刻

Practical 現場製作

- 2. 個人生果或蔬菜雕刻

Hot Cooking 現場熱盤烹調

- 3. 創意前菜
- 4. 鹿野土雞

Pastry 糕點

Display 擺設

專業組別-糕點裝飾擺設

- a. 杏仁糕 b. 拉糖
- c. 巧克力 d. 麵團
- e. 塑糖飾品

Practical 現場製作

- 2. 專業組別：創意甜品
- 3. 學生組別：巧克力果仁蛋糕

請勾選身分類別

- 在職人士
- 學生

參賽保證金：

個人每項新台幣1,500元

團體挑戰賽 新台幣6,000元

Notes備註：

報名費匯款資訊：

銀行名稱：台灣銀行 分行名稱：圓山分行 帳號：124-001-008-991 帳戶名稱：財團法人台灣觀光協會

Please photocopy if extra forms are required 如有需要，可自行複印表格

Competitors will be advised of application outcome in due course 大會將於稍後時間公佈參賽者名單

Please send the completed Entry Form, sufficient Ingredients/Method Card together with entry fees to：

請將填妥的表格，連同材料單/烹調方法及參賽費用(匯款收據)寄交：

8F.-1, No.285, Sec. 4, Zhongxiao E. Rd., Da'an Dist., Taipei City 106, Taiwan (R.O.C.)

106台北市大安區忠孝東路四段285號8樓之1

Tel電話: (02) 2752 2898

Fax傳真: (02) 2752-7680

Email: ian@tva.org.tw

Name of competitor 參賽者姓名： _____

附表 2

材料單/烹製方法

請將每一項菜式名稱，材料單及烹製方法（請以正楷填寫）清楚地填於背後的表格上。

請於二零一七年四月二十八日（星期五）前，將材料單/烹製方法連同參賽表格寄交大會統籌經理。

參賽組別 _____

參賽者編號 * _____
* (to be assigned by the Organisers 由大會分配)

參賽者姓名 _____

機構或組織名稱 _____

菜色名稱(中文) _____

(Name) (英文) _____

Please photocopy if extra forms
are required
如有需要，可自行複印表格。

