

# 「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)

<p><b>注意事項</b></p>	<p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p>
<p><b>評分配比</b></p>	<p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p>

## 二、決賽競賽說明

<p><b>決賽競賽說明</b></p>	
<p><b>競賽日期</b></p>	<p>110 年 11 月 28 日(日)。</p>
<p><b>競賽方式</b></p>	<p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(六)、參賽作品之食材須與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。</p> <p>(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。</p> <p>(八)、報到時間如超過 15 分鐘，大會將取消參賽資格。</p> <p>(九)、如有違反規定與涉嫌抄襲者一律以取消參賽資格處理。</p>

評比分	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	<p>(一)、各參賽隊伍準備之食材應物盡其用，避免浪費。</p> <p>(二)、活動過程將開放媒體採訪，但以不妨礙參賽者為原則。</p> <p>(三)、參賽者應穿著整齊之廚師工作服、安全鞋、圍裙及廚師帽。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p>							
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	<input type="checkbox"/> 社會組( 人/隊)		<input type="checkbox"/> 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					
<b>參 賽 者 資 料</b>					
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)					
<p>※繳交本報名表時、同意以下請打<input checked="" type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p>					
所有參賽人員均簽名或蓋章(含領隊/指導老師)：					
中華民國 一一〇 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			
<p>未加工前食材及調味料照片</p> <p>彩色照片黏貼處</p>			
作品菜餚照片			
<p>作品照片三張不同角度</p> <p>彩色照片黏貼處</p>			

※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>