

「2017 桃園客家米節目青年料理大賽」報名簡章

「客家米節目」為臺灣農業社會逢稻穀收割期間，主人家會準備米節目請收割的農民食用，當成補充體力的點心，是爺爺奶奶記憶中最深刻的古早味料理。隨著台灣多元化的進步，客家飲食也不斷的創新提升。透過本大賽提供交流平台，鼓勵發想創意設計，運用創新廚藝來展現、充滿活力的客家美食文化。

一、活動目的:

- (一) 以「桃園在地食材遇見客家米節目」為主題，配合桃園在地食材、客家元素，讓濃濃古早味的客家米節目，同時展現勤儉樸實及創意嶄新的客家精神。
- (二) 讓青年學子透過競賽，學習傳承發揚客家飲食文化。
- (三) 選用桃園在地食材，料理健康新鮮客家米節目，以美味料理引領大眾感受桃園客家美食的力量與本質並藉此行銷客家美食文化。

二、共同主辦單位: 桃園市政府

三、主辦單位: 萬能學校財團法人萬能科技大學

四、辦理時間及地點:

報名日期: 即日起至 106 年 12 月 29 日(五)止(以郵戳為憑)。

五、決賽暨頒獎典禮

- (一) 日期: 107 年 1 月 8 日(一)
- (二) 決賽地點: 萬能科技大學(桃園市中壢區萬能路 1 號) 萬芳樓
- (三) 決賽當天行程:

時間	當天行程內容	注意事項
08:00~08:45	選手報到	萬芳樓報到服務區
09:00~09:30	開場表演、開幕式 (市長、來賓致詞)	地點 107.01.02 公告於萬能餐飲系系網
09:30~10:00	比賽準備	各競賽場地
10:30~12:00	上午場 選手競賽時間	各競賽場地 (107.01.02 公告於萬能餐飲系系網)
12:00~13:00	中午休息時間	
13:00~14:30	下午場 選手競賽時間	各競賽場地 (107.01.02 公告於萬能餐飲系系網)
14:30~15:30	評審計算成績	
15:30~16:30	評審講評及頒獎	地點 107.01.02 公告於萬能餐飲系系網
17:00~	選手之夜	參賽選手自由參加

※ 競賽時間與各活動場地，主辦單位視比賽情況，會再做微幅調整 (詳細訊息，請參閱萬能餐飲系系網)

六、辦理方式:

- (一) 參賽資格為全國高中職學生
- (二) 參賽者需二~三人一組，參賽者每位須提供學生證正反面影本各 1 份或由學校開立之在學證明 1 份。

七、比賽主題及規範：

(一) 比賽主題：

以「桃園在地食材遇見客家米篩目」為主題，參賽者須自行從製作手工米篩目開始製作，並發想一道創意米篩目之風味料理，選用蒸、煮、炒、煎、炸及烤等其中一個烹調方式競賽，於 90 分鐘內完成 1 道米篩目創意料理，不限任何菜式（需配合主題選用桃園在地食材為主），並完成場地清潔及擺盤，並能吃出深具傳統與創意結合的客家風味及提倡天然健康飲食文化，比賽應避免使用純化工之加味食材食料。

(二) 比賽項目：

1. 「蒸」米篩目：以桃園在地食材與米篩目做結合，採用「清蒸」烹調法製作料理。
2. 「煮」米篩目：以桃園在地食材與米篩目做結合，採用「燉煮」或汆燙方式製作料理。
3. 「炒」米篩目：以桃園在地食材與米篩目做結合，採用「炒」方式製作料理。
4. 「煎」米篩目：以桃園在地食材與米篩目做結合，採用「煎」烹調法製作料理。
5. 「炸」米篩目：以桃園在地食材與米篩目做結合，採用「炸」烹調法製作料理。
6. 「烤」米篩目：以桃園在地食材與米篩目做結合，採用「烤」烹調法製作料理。

※ 每組選手限報一個項目參賽。

(三) 比賽規範：

階段	比賽方式
報名階段	1. 繳交團體報名基本資料，書面作法及特色等報名資料，參賽者須將比賽之作品拍成 4×6 照片(亦可以使用彩色列印或電子檔照片但不失真為原則)，並請務必謹慎詳細、準確地書寫材料、作法，相關書面資料須於 106 年 12 月 29 日(五)前(以郵戳為憑)以掛號寄至『32061 桃園市中壢區萬能路 1 號 萬能科技大學 餐飲管理系 胡秀華老師收』；報名資料同時以 e-mail 寄至胡秀華老師 karin650210@gmail.com 信箱，如有任何疑問，週一至週五 9:00~17:00 可電洽萬能科大餐飲管理系 03-4515811 分機 84003，84616，或胡秀華老師手機 0935-509867。
決賽階段	1. 依報名表提報 1 道決賽菜餚製作，需現場製作手工米篩目並再加以製備烹調，進行 90 分鐘比賽(含清潔)。 2. 報到時間及比賽地點於 107 年 1 月 2 日(星期二)公告於萬能科大餐飲管理系系網。 3. 比賽開始 30 分鐘後才可出菜。 4. 每道料理須準備 1 式 2 份，1 份供評審團試吃評分，1 份置於主辦單位指定地點之展示台供拍照與攝影使用。 5. 每份均須製作 4 人份之菜量。
注意事項	1. 參賽選手需於時間內完成製作及擺盤並送達指定區域。 2. 比賽現場僅提供基本調味及烹煮器具，參賽者須依個別需求自行攜帶所需之食材、佐料。 3. 食材可事先清洗、去皮、醃製、熬煮高湯，但比賽前須保持食材型態之完整性，不可切割、磨碎、燙或油炸等前置處理，以及不得以市面已調理完成之成品參賽，違者酌以扣分，情形嚴重者視情況取消參賽資格。非比賽料理之盤飾及展示檯使用之食雕裝飾品等不受前述限制。 4. 展示檯佈置範圍：長 60cm*寬 60cm，不供電力、不能自行播放音效或音樂。

(四) 評分方式:

1. 評審：邀請專家學者組成專業評審團。
2. 評分標準：分數權重配比如下(總分為 100 分)

項目	比重
口味	30%
創意、特色及營養衛生	30%
與主題之搭配性(與主題呼應程度)	20%
菜色份量與烹調技巧	10%
整體呈現（擺盤及佈置展檯）	10%

3.獎項及內容:

區分	名額與獎勵
金牌	各比賽項目各取名額 1 名,獎學金 6,000 元,獎牌及桃園市政府獎狀。
銀牌	各比賽項目各取名額 1 名,獎學金 5,000 元,獎牌及桃園市政府獎狀。
銅牌	各比賽項目各取名額 1 名,獎學金 4,000 元,獎牌及桃園市政府獎狀。
優勝	各比賽項目名額 1 名, 獎牌及桃園市政府獎狀。
佳作	各比賽項目名額數名,桃園市政府獎狀。

(五) 其他注意事項：

1.競賽會場提供基本之設備及器具

(1) 基本設備：

品 項	數 量	品 項	數 量
工作檯、水槽及爐檯	各 1 座	110v 插座	2 個
中式炒菜鍋	1 個	蒸籠	1 組
配菜盤	5 個	炒鏟	1 支
馬口碗	5 個	米篩目篩子	1 支
鋼盆	2 個	撈網	1 支
生熟食砧板	各 1 個		
展示檯	尺寸:60cm*60cm		
注意事項：現場其他設備依實際場地單位所提供項目為準。如需特殊烹調器具可自行準備，但須以不影響他人參賽工作範圍為主。			

(2) 基本調味料：沙拉油、鹽、糖、胡椒。

(3) 參賽者可視個別需求自備辛香料、特殊調味料。

- 2.會場所提供之用具與器材，不得帶走及損壞，如有上述情事參照市價賠償。
所有器具使用完畢後須清洗乾淨，物歸原位。
- 3.活動過程將全程錄影及開放拍照，但以不妨礙選手為前提。
- 4.參賽隊伍應簽署附件 1(肖像、姓名、作品授權使用同意書)及附件 2(履行個資法第 8 條告知義務聲明)，有關參賽作品涉及著作財產權，悉依該授權同意書及著作權法規定辦理。
- 5.參賽隊伍應填寫報名資料:附件 3(報名表)及附件 4(料理食譜)。
- 6.報名資料審查結果於活動網站公告。
- 7.參賽選手請詳細閱讀本簡章相關規定，凡報名參加者，即明示同意本簡章的各項規定。
- 8.本簡章若有未盡事宜，主辦單位有權修改公告之，並以活動網站之最新公告為準。

附件 1

肖像、姓名、作品授權使用同意書

本人同意並授權萬能學校財團法人萬能科技大學，執行「2017 桃園客家米節目青年料理大賽」相關活動之拍攝、修飾、使用、公開展示本人之肖像、姓名、作品，並使用本人肖像、名字、作品刊登於所舉辦活動相關報導文章。

受告知人：

（簽名或蓋章）

中華民國 ____ 年 ____ 月 ____ 日

附件 2

履行個資法第 8 條告知義務聲明

萬能學校財團法人萬能科技大學(以下簡稱主辦單位)執行「2017 桃園客家米篩目青年料理大賽」，依個人資料保護法(以下簡稱個資法)第 8 條規定，告知參賽者下列事項，請參賽者於填寫報名表時詳閱：

1. 主辦單位取得參賽者之個人資料，目的為辦理「2017 桃園客家米篩目青年料理大賽」相關評選作業之用，其蒐集、處理及利用參賽者之個人資料受到個人資料保護法及相關法令之規範。本次所蒐集參賽者之個人資料類別如報名表內文所列，利用方式為上網公告、報紙等媒體公布得獎名單，包括姓名、得獎作品（含作品說明表），利用期間為永久，利用地區不限，對象為主辦單位。
2. 就主辦單位所蒐集參賽者之個人資料，依個人資料保護法第 3 條規定得向主辦單位請求查詢閱覽、製給複製本、補充或更正、停止蒐集、處理或利用，必要時亦可請求刪除，惟屬主辦單位依法執行職務所必須保留者得不依參賽者請求為之。另依個人資料保護法第 14 條規定，主辦單位得酌收行政作業費用。
3. 參賽者得自由選擇是否提供相關個人資料，惟若拒絕提供相關個人資料，主辦單位將無法受理本件報名。如參賽者請求停止蒐集、處理、利用或刪除個人資料，致影響參賽資格時，視為放棄參賽。
4. 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。

受告知人：
(簽名或蓋章)

中華民國 _____ 年 _____ 月 _____ 日

「2017 桃園客家米篩目青年料理大賽」報名表

基本報名資料			
隊名：			
報名項目		學校	
科系		聯絡地址	
指導老師		指導老師電話	
參賽組員姓名	出生年月日	聯絡電話	LINE ID
1.			
2.			
3.			
參賽者學生證正面浮貼		參賽者學生證反面浮貼	
參賽者身份證正面浮貼		參賽者身份證反面浮貼	

附件 4

「2017 桃園客家米篩目青年料理大賽」料理食譜

料理名稱				
材料份量(公克)	調 味 料			
作 法	料理故事及菜餚特色			
料 理 照 片				
沖洗或列印料理照片黏貼於本處或電子檔照片插入，如為沖洗照片，請於相紙背面註明學校、姓名及料理名稱以便識別。(沖洗或列印規格：4 X 6 相紙)				