

義守大學 函

地址：84001高雄市大樹區學城
路1段1號
聯絡人：顏姝如
聯絡電話：(07)6577711轉3152
傳真電話：(07)657-7463
電子信箱：wendy@isu.edu.tw

受文者：國立屏東商業技術學院

發文日期：中華民國101年4月23日

發文字號：義大廚藝字第1010004419號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如說明四（台灣美食簡章004419.DOCX，共1個電子檔案）

主旨：檢送本校「台灣酒創意料理競賽」相關資料，請惠予公告
並請 貴校學生踴躍報名參加，請 查照。

說明：

- 一、競賽時間：101年5月30日（星期三）
- 二、競賽地點：本校廚藝教室
- 三、報名日期：即日起至100年5月11日止，採網路報名。
- 四、隨函檢附報名表乙份，競賽辦法請上本網頁

<http://www.ca.isu.edu.tw>

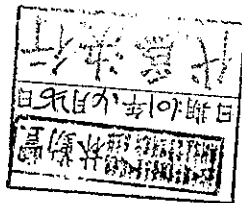
正本：公私立大專校院、全國高級中等學校

副本：

101/04/23 14:12:59

鑒：
公告於系所網頁，並鼓勵本系師生
參加

行啟林瑜蔚



台灣酒創意美食競賽活動簡章

一、宗旨

為推廣台灣酒美食，藉由台灣酒及台灣當地食材、調理與烹調方式，激發學生發揮創意，製備出具有創意的台灣酒美食。

二、競賽主題：台灣酒創意美食競賽

以台灣酒特有食材，製備出具有台灣特有風味、風格、文化之創意美食。

三、辦理單位

指導單位：台灣菸酒公司屏東酒場

主辦單位：義守大學觀光餐旅學院(廚藝學系、餐旅管理學系、觀光學系、休閒事業管理學系)。

承辦單位：義守大學廚藝學系及餐旅管理學系。

聯絡窗口：廚藝學系顏姝如助理(07-6577711 轉 3152)

四、參賽人員

1. 學生組：每組2人，高中職暨大專院校學生

2. 報名時須檢具相關證明文件。

五、比賽時間：民國101年05月30日(三)

學生組：08:30 進場檢閱

09:30~12:00 美食製作(150分鐘)

六、報名方式

1. 即日起至民國101年05月11日(星期五)截止

2. 報名相關資料請至 <http://www.ca.isu.edu.tw> 義守大學廚藝學系系網下載

3. 報名時需檢附資料如下：

(1) 報名表一份

(2) 著作財產權授權同意書

(3) 以上資料以E-mail或郵寄方式報名，

收件電子信箱：isudca@isu.edu.tw，

郵寄信箱：840 高雄市大樹區學城路一段1號 廚藝學系辦公室。

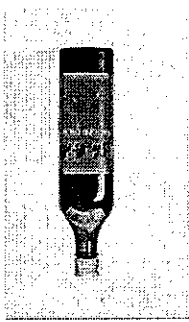
洽詢電話 07-6577711 轉 3152 顏姝如助理。

4. 各參賽者經主辦單位審核初選通過後，通知參加決賽。

5. 若參賽者需住宿，本校提供國際學舍8折優惠。

山白蘭地、玉山蘭姆酒) 及下列調味料
 食用油(大豆油)、鹽、糖(二砂)、黑胡椒粉、白胡椒粉、黑醋、白醋、
 料理米酒、醬油、豆瓣醬、麵粉; 其他調味料請自備。

台灣酒品提供表

玉泉紹興酒	
玉泉烏梅酒	
紅標米酒	
玉山台灣白蘭地	
玉台蘭姆酒	

八、競賽規則

1. 比賽場地在義守大學廚藝學系中餐及西餐烹調教室舉行。(報名可指定中餐或西餐教室)
2. 每次競賽時間均為150分鐘，必須於時間內完成3道菜(各2份)、評審區菜餚就定位、展示區擺盤佈置、爐具鍋具清洗等事宜。
3. 賽場進出規定：
 - (1) 參賽選手需持大會所配發之識別證進出比賽場地
 - (2) 參賽選手須著廚師工作服，比賽時禁止攜帶手錶、飾物、化妝、塗指甲油、吸煙、嚼檳榔與手機。
- 4.
5. 競賽程序規定：
 - (1) 選手請於規定時間內報到，進行賽前準備及材料檢查。
 - (2) 當日參賽隊伍需於參賽前30分鐘進入比賽指定場地，並參加「賽前說明會」。
 - (3) 指定鐘聲響，表示比賽開始，。
 - (4) 比賽結束前10分鐘，提示比賽結束時間。
 - (5) 指定鐘聲響，表示比賽結束，所有進行中製作之動作必須立刻停止，並立即清理比賽現場和撤出選手自備之所有用品。

6. 食材、餐盤及成品烹調規定：

- (1) 為求公平性，自備材料則必須於報名表上載明，審核通過後方可

台灣酒創意美食競賽報名表

參賽組別	學生組	參賽者編號	(主辦單位填寫)	
學校名稱		隊名		
聯絡人		聯絡電話	住家： 手機：	
指導老師		聯絡電話		
聯絡地址	□□□□□□			
E-mail				
參賽人員	(1) 姓名 _____; 聯絡電話 _____; 身分證字號 _____ (2) 姓名 _____; 聯絡電話 _____; 身分證字號 _____			
榮譽事蹟				
比賽所需 台灣酒	1. 台灣酒名： _____, 量 _____ 毫升. 2. 台灣酒名： _____, 量 _____ 毫升. 3. 台灣酒名： _____, 量 _____ 毫升.			
料理名稱/料理 方法與特色	料理名稱： _____ 材料： _____ 台灣酒名： _____, 量 _____ 毫升. 料理方法： _____ 材料： _____ 台灣酒名： _____, 量 _____ 毫升.			

學生組 參賽者二	身分證影本 正面浮貼處	身分證影本 反面浮貼處	未檢付者視同資格不符
學生證影本 正面浮貼處	學生證影本 反面浮貼處	未檢付者視同資格不符	

學生組 參賽者一	身分證影本 正面浮貼處	身分證影本 反面浮貼處	未檢付者視同資格不符
學生證影本 正面浮貼處	學生證影本 反面浮貼處	未檢付者視同資格不符	

時間	項目	說明
競賽流程		
8：30-8：50	參賽者報到	參賽者到服務台報到、抽籤、領餐卷，參賽者佈置展示台
8：50-9：00	參賽者抽籤	抽籤決定爐台位置，說明參賽注意事項
9：00-9：10	說明競賽規則	評審長現場說明
9：10-9：20	參賽者就定位	
9：20-9：30	參賽者檢查食材	評審現場檢查食材
9：30-12：00	競賽開始	準備二套，皆以展示方式呈現，一套置於展示區，一套置於評審區，均須提供180*60展示桌供菜餚及特色展示（需佈置）。
12：00-13：30	評審評分	
14：00-15：00	頒獎	