

2016 年大同盃「最嘉好食雞」全國美食廚藝研發競賽

一、活動名稱

2016 年大同盃「最嘉好食雞」全國美食廚藝研發競賽

二、活動宗旨

『火雞肉飯』是嘉義地區美食光點，也是聞名全台的小吃之一，當地居民不但作為午餐、晚餐或宵夜，許多人更以此為早餐。除了嘉義火雞肉飯的聞名料理之外，其實火雞本身，還有各式不同聞名的料理方式，為提高其應用的廣度、技術研發與產品競賽，給民眾多一種新的選擇，發展創意型地方特色產業，提供優秀休閒餐飲研發人材，開發嘉義地區成為休閒養生最佳去處，是故本校餐飲管理系，擬以火雞料理為主題，將嘉義縣市著名「火雞」餐點發揚光大，舉辦此活動。

三、預期成效

1. 精進參賽者對嘉義地區著名小吃製作研發能力及餐飲食品專業知識。
2. 藉由競賽活動，增進參賽者彼此觀摩菜色，提供餐旅相關科系高中職師生，以及熱愛茶餐研發之業界人士合作交流平台。

四、參加對象及人數

1. 中區技職校院區域教學資源中心夥伴學校師生皆可參加，
2. 歡迎凡就讀高中職及大專校院之餐飲、觀光相關科系並對廚藝研發競賽，有熱誠之學生及社會人士共同參與競賽。
3. 人數限制：50 人。

五、活動時間

流程	程序項目	時間	說明
1.	賽前研討會時間與地點	105 年 10 月 28 日 13：00~17：00 參加者頒發研習時數 (4小時)	■ 參加地點：嘉義市彌陀路253號 ■ 大同技術學院餐飲管理系 ■ (F104示範教室)
2.	初賽報名時間與方式	即日起報名至 105 年 11 月 4 日 下午 17 點前	參賽隊伍將作品依規定備妥後，以賴上傳至(ID)0980741513，上傳最後時間17：00為憑。
3.	決賽入圍公佈時間與地點	105 年 11 月 7 日 17：00。	將公佈於大同技術學院本校餐飲管理系網頁最新消息 並以賴通知入圍選手
4.	決賽時間與地點	105 年 11 月 18 日 08：00~11：00	競賽地點：大同技術學院-餐飲管理系、中餐廚藝烹調教室(F105) 評分教室-F107品評室 展示地點-大同樓

六、活動地點

1. 大同技術學院(嘉義市彌陀路 253 號)
2. 中餐廚藝烹調教室 F105、E 棟大樓一樓、E 棟大樓廣場&大同樓

七、報名方式

1. 「附件一」請填寫報名資料，並貼上學生證正面圖片。
2. 「附件二、三、四、五」請將食譜作法寫清楚，並貼上菜餚照片。
3. 將「附件一、二、三、四、五」準備齊全，於 105 年 11 月 4 日（五）
4. 17：00 前以賴上傳至(ID)0980-741-513。上傳最後時間 17：00 為憑。
5. 報名後請電洽報名小組確認是否有收到，已完成報名手續。
6. 聯絡人：劉邦傳主任 聯絡電話：(05)222-3124 轉 220
7. 本校保有拒絕同意其參賽者之權利。

七、競賽內容

競賽意旨：

喚起傳統飲食的創新意識、及學子的研發風氣，提升名廚的切磋藝術與創意內涵，強化火雞肉料理的菜色變化與品質昇華。

基於上述，本校餐飲管理系，特以火雞料理為主題，將嘉義縣市美食中最具代表性的『火雞餐點』發揚光大，遂舉辦此活動

(一)廚藝競賽，說明如下：

- 1、提高其應用的廣度
- 2、技術研發與產品競賽
- 3、給民眾多種嶄新選擇
- 4、發展創意型地方特色產業
- 5、提供優秀的休閒餐飲研發人材
- 6、開發嘉義地區成為休閒養生最佳去處

廚師正是美食產業的重要推手，為建構餐飲品牌形象，名廚更是提升餐飲品牌價值的關鍵。此次競賽分為師生組及師徒組，賽程分初賽（入圍進入決賽），決賽（冠軍、亞軍、季軍各 4 名）。

(二)「研發組別」評分方式：

1、造型研發組—取 3 名分為冠、亞、季軍

- A.造型研發 30%—造型可愛有經濟價值
- B.口味研發 20%—醬料搭配及口感
- C.銷售能力 20%—擺盤及產品推銷能力
- D.創意雞湯 15%—飲品與餐食搭配口感、餘韻及外觀杯子與杯飾搭配比例
- E.衛生觀念 15%—食材處理程序、廚檯整潔

2、口味研發組—取 3 名分為冠、亞、季軍

- A.口味研發 30%—醬料搭配及口感
- B.造型研發 20%—造型可愛有經濟價值
- C.銷售能力 20%—擺盤及產品推銷能力
- D.創意雞湯 15%—飲品與餐食搭配口感、餘韻及外觀杯子與杯飾搭配比例
- E.衛生觀念 15%—食材處理程序、廚檯整潔

3、銷售能力組—取 3 名分為冠、亞、季軍

- A.銷售能力 30%—擺盤及產品推銷能力
- B.造型研發 20%—造型可愛有經濟價值
- C.口味研發 20%—醬料搭配及口感
- D.創意雞湯 15%—飲品與餐食搭配口感、餘韻及外觀杯子與杯飾搭配比例
- E.衛生觀念 15%—食材處理程序、廚檯整潔

4、創意雞湯組—取 3 名分為冠、亞、季軍

- A.創意雞湯 30%—飲品與餐食搭配口感、餘韻及外觀杯子與杯飾搭配比例
- B.造型研發 20%—造型可愛有經濟價值
- C.口味研發 20%—醬料搭配及口感
- D.銷售能力 15%—擺盤及產品推銷能力
- E.衛生觀念 15%—食材處理程序、廚檯整潔

八、競賽流程

2016 年大同盃「最嘉好食雞」全國美食廚藝研發競賽

流程	時間	地點
報到	07：20～07：30	餐飲管理系
規則解說	07：30～07：40	示範教室(F104)
器具和食材檢查	07：40～07：50	中餐廚藝教室(F107)
入場競賽位置	07：50～08：00	
比賽時間	08：00～11：00	
評分時間	11：00～11：30	中餐廚藝教室 品評室(F107)
公佈得獎及頒獎時間	11：30～12：00	大同樓
菜餚展示時間	11：30～12：30	大同樓

※賽程若有修改，將另行通知。

九、注意事項及決賽相關規定

- 1、於 105 年 11 月 18 日（星期五）本校餐飲管理系中餐教室(F107)進行。
- 2、隊長乙位，隊員兩位，隊長引導選手賽事的準備與進行，並可動手參與製作。
- 3、展示作品，由參賽選手自行在比賽時間內擺飾於展示台(展示台由大會規劃佈置)，供評審評分，並於賽後供場內觀眾參觀。
- 4、參加廚藝研發競賽初賽、決賽之領隊與隊員陣容必須與初賽隊員相同，不得任意更換。
- 5、晉級決賽之隊伍，所製作之菜餚得與初賽重複。
- 6、決賽參賽隊伍需於 120 分鐘製作出一道創意研發火雞肉飯、二道創意研發副菜、一道創意研發雞湯各二人份展示，另各一人份供評審評分(展示餐盤及評審試吃餐盤請自備)。另 10 人份供來賓試吃(不需擺盤)，試吃碗筷由大會準備。
- 7、須以在地食材，但整體口味必須呈現出與火雞肉關聯(火雞肉及食材及一般佐料由大會提供)，選手比賽食材請在105年11月11日17點以前上傳至(ID)0980741513。如未在105年11月11日17點前將須購買食材上傳者，請自行採購。
- 8、選手請於時間內報到，進行賽前準備及比賽材料檢查。活動當日大會可為選手代訂便當。
- 9、賽前十分鐘選手請就比賽廚房位置，聆聽評審說明比賽注意事項，遲到隊伍將由平均分數中扣除五分。
- 10、第一聲鑼(哨)響，表示比賽開始。
- 11、比賽結束前三十分鐘，提示比賽結束時間。
- 12、第二聲鑼(哨)響，表示比賽結束，所有仍在進行製作的動作停止，馬上清理比賽現場，撤出選手自備用品。

- 13、菜餚比賽作品在於表達食物之味、美、形、潔，與創意並重。
- 14、所有菜餚盤上的裝飾品或雕刻品，都必須是熟食可食用的。
- 15、成品必須以不礙食用者健康為主，不可使用人工色素或化學添加物(如消泡劑、乳化劑和人工香料等)。
- 16、大會提供中餐乙級標準考場生財器具之設備供選手使用。
- 17、參賽材料由大會提供。
- 18、佐料提供：白胡椒粉、黑胡椒粒、鹽、糖、米酒、香油、醬油、醬油膏、冰糖、烏醋、清醋、番茄醬、地瓜粉、太白粉、中筋麵粉。
- 19、食材提供：火雞肉、雞骨架、雞油、金華火腿、紅蔥頭、白米、南瓜、紅蘿蔔、白蘿蔔、小黃瓜、(小菜兩道請選手提供食材名稱及重量)，由本大會購買。

※特殊食材可自備。

十、評審辦法

- 1、採倒扣式評分，並詳述扣分原因。
- 2、採用全數評審的成績，總計後平均，得出比賽作品成績。
- 3、違規項目：將於評審成績完成平均後扣分，每一違規項目扣五分。
- 4、違規項目：遲到、作品使用違禁調味品或化學添加物、夾帶成品進場者。
- 5、逾時未完成的作品即不算分，並立即停止動作。
- 6、比賽全部完成後六十分鐘內，公佈於場內公佈欄。

十一、獎勵制度

- 1、初賽：報名之隊伍將選出12隊晉級決賽。
- 2、決賽第一名分數須滿95分以上，第二名分數須滿90分以上，第三名分數須滿85分以上，達不到該分數者，視同該名次空缺。
- 3、決賽得名者將頒發獎牌乙只、獎狀乙面，以茲鼓勵。
- 4、決賽獎項：

第一名	分數須滿 95 分以上	各獎牌乙只	獎狀乙面。
第二名	分數須滿 90 分以上	各獎牌乙只	獎狀乙面。
第三名	分數須滿 85 分以上	各獎牌乙只	獎狀乙面。

十二、相關章程

- 1、本校對比賽中所使用烹飪方式及所拍攝、錄影之照片、影片保有全部權利。
- 2、主辦單位概不保管比賽隊伍所攜帶之器材及個人之財物，請自行保管。
- 3、主辦單位在必要情況下保留所有權修改比賽規則。
- 4、其他：比賽期間交通、膳宿自付。
- 5、但報名參賽者，本會保有拒絕同意其參賽之權利。

十三、 承辦單位聯絡方式

承辦單位：大同技術學院 餐飲管理系

電 話：05-2223124 轉 220 或 221

接 洽 人：餐飲管理系助理 何小姐

地 址：(600)嘉義市彌陀路 253 號

網 址：<http://fb.ttc.edu.tw/bin/home.php>