

2015 第五屆飛牛盃

『幸福烘焙，健康美味』甜點伴手禮創意競賽

活動企畫案



主辦單位：飛牛牧場、苗栗縣樂活通霄休閒農業發展協會

指導單位：行政院農業委員會、苗栗縣政府、通霄鎮公所

協辦單位：台灣慢食協會

執行單位：全球餐飲發展有限公司

2015 第五屆飛牛盃

『幸福烘焙，健康美味』甜點伴手禮創意競賽

競賽簡章

飛牛牧場秉持著『自然、健康、歡樂』的精神，以及推廣健康美食、在地食材的觀念，藉由創意競賽，鼓勵專業廚師與餐飲科系師生運用創意及所學專業，以飛牛牧場乳製品（鮮奶、鮮奶油、優酪乳、優格）為食材基礎，推廣健康美食的理念，集思廣益，創造國際化甜點伴手禮之新選擇，並透過甜點拉近人與人之間的距離.....

此次競賽分為初賽與決賽，初賽為書面評審，將公告角逐決賽之參賽者，錄取「職業組」與「學生組」各 12 組（備取 2 組），進入決賽。決賽前三名及佳作致贈優渥獎金、獎狀及豐富獎品，其他選手則致感謝狀，以資鼓勵。

一、 主辦單位：飛牛牧場、苗栗縣樂活通霄休閒農業發展協會

指導單位：行政院農業委員會、苗栗縣政府、通霄鎮公所

協辦單位：台灣慢食協會

執行單位：全球餐飲發展有限公司

二、 參賽資格

(一)學生組：全國各高中職及大專院校之在校學生。(每隊選手 2 名)

(二)職業組：各大飯店、餐廳、休閒農場之專業廚師及餐飲業界伙伴。
(每隊選手 2 名)

三、 比賽方式：分為兩階段(一)初賽(二)決賽

(一) 初賽

初賽及報名方式：

第一階段為初賽：參賽者 2 人一組。

以乳製品(鮮奶、鮮奶油、優酪乳、優格)與苗栗在地食材如：杭菊、紅土花生(銅鑼),巧克力、草莓(大湖),冰薯、柚子(西湖),藍莓(雪霸農場),紅棗、芋頭(公館),東方美人茶(三灣),小番茄(苑裡愛情果園),咖啡、柑橘、彩虹玉米、紅肉李、洛神、秋葵(通霄),南瓜(造橋),及各類香草植物等製作出兩類餅乾：

1.夾餡類餅乾(二種口味)：每種製作 12 個(6 個有包裝,6 個無包裝),餅乾體高度不超過 2cm,形狀不限制,但不能大於 5cm*5cm。

2.果醬/抹醬類置頂餅乾(一種口味)：每種製作 12 個(6 個有包裝,6 個無包裝),餅乾體高度、形狀、大小不受限。

**餅乾之定義：餅乾可分為甜餅乾、鹹餅乾兩大類，以及硬麵團與軟麵團兩種，凡是利用膨大劑、酵母或是蘇打來幫助膨大的，且呈現出香、酥、脆、鬆等口感皆可統稱為小西餅或餅乾。【摘錄自中華穀類食品工業技術研究所 烘焙叢書第二輯 蛋糕與西點】*

參賽者須將比賽之三項產品拍成 5×7 照片並詳細、準確地書寫 ①基本資料表 ②甜點設計理念說明表 ③著作權授權書，以上三份資料須於 104 年 8 月 20 日前(以郵戳為憑)以掛號寄至『台中市 404 北區崇德路一段 256 巷 3-48 號 5 樓全球餐飲公司 收』；同時以 e-mail 寄至 global.fandb@gmail.com。主辦單位於 8 月 31 日邀請評審團進行初審並於 9 月 1 日當天公告入圍決賽之組別(學生組與職業組各錄取前 12 組，共 24 組進入決賽)，並於 email 告知選手參加決賽。比賽內容如有任何疑問可電洽全球餐飲發展有限公司 04-22351766 E-mail: global.fandb@gmail.com

活動相關網站：<http://www.flyingcow.com.tw/>

<http://globalfandb.pixnet.net/blog>

(二) 決賽及甄選主題

決賽時間：104 年 9 月 23 日(星期三) 09:00-14:00

決賽地點：飛牛牧場健康廚房(苗栗縣通霄鎮南和里 166 號)

決賽時間：90 分鐘

參賽人員：參加每組為 2 人一組

決賽作品：

以乳製品(鮮奶、鮮奶油、優酪乳、優格)與苗栗在地食材如：杭菊、紅土花生(銅鑼),巧克力、草莓(大湖),冰薯、柚子(西湖),藍莓(雪霸農場),紅棗、芋頭(公館),東方美人茶(三灣),小番茄(苑裡愛情果園),咖啡、柑橘、彩虹玉米、紅肉李、洛神、秋葵(通霄),南瓜(造橋),及各類香草植物等製作出兩類餅乾：

1.夾餡類餅乾(二種口味)：每種製作 12 個(皆須有包裝，6 個供評審試吃、6 個展示)，餅乾體高度不超過 2cm，形狀不限制，但不能大於 5cm*5cm。

2.果醬/抹醬類置頂餅乾(一種口味)：每種製作 12 個(皆須有包裝，6

個供評審試吃、6 個展示)，餅乾體高度、形狀、大小不受限。

***餅乾之定義：餅乾可分為甜餅乾、鹹餅乾兩大類，以及硬麵團與軟麵團兩種，凡是利用膨大劑、酵母或是蘇打來幫助膨大的，且呈現出香、酥、脆、鬆等口感皆可統稱為小西餅或餅乾。【摘錄自中華穀類食品工業技術研究所 烘焙叢書第二輯 蛋糕與西點】**

參賽者須依初賽作品呈現，可調整作品 10%，展現個人廚藝技術所長，以精緻手法彰顯其美味之處。

***飛牛牧場僅提供乳製品（鮮奶、鮮奶油、優酪乳、優格），其他食材皆須自備。（若製作所需可自備奶粉）**

(1)-呈現主軸：

參賽者作品可延伸揮灑多元烘焙概念，不限制呈現方式，利用創意發想，運用以飛牛牧場提供之乳製品製作美味、富趣味性皆可實作出之創意**在地伴手禮**。餐檯設計以“**幸福烘焙，健康美味**”為主題佈置。

(2)-呈現限制：

現場製作兩大類餅乾（共三種），每組僅提供一個烤盤，需於 90 分鐘內製作完成。烤盤尺寸 63cm x 39cm，主辦單位提供每組參賽者鮮奶、鮮奶油、優酪乳、優格，其他食材皆由選手自備。

(3)-呈現方式：

每種餅乾共需呈現 **12 個**，**6 個**提供評審試吃，**6 個**展示需有包裝（總計 **36 個**），於展示檯擺設供民眾觀賞，鼓勵參賽者將作品與展示檯整體製作吸引的造型，大會將提供 45cmX90cm 展示檯（含綠色桌布），大會不提供餐盤器具，選手請自備（以呈現自我風格）。作品展出時間需與主辦單位配合。所有盤中材料皆為可食用，作品旁應再提供菜譜材料明細表簡介，以供評判參閱。

(4) 其他所需的配料自備。

(5) 比賽現場提供之器材：（再提供給決賽入圍者）

（若有其他所需器具則自備，需電力也需事先告知）

A.設備

攪拌機

烤箱（大烤箱 4 個，可同時供 12 組使用）

烤盤 63cm x 39cm

B.器材

<u>名稱</u>	<u>數量</u>	<u>名稱</u>	<u>數量</u>
卡式爐	1	剪刀	1
砧板	1	量杯	1
打蛋器	1	量匙	1
橡皮刮刀	1	篩網	1
塑膠刮板	1	小鋼盆	2
切麵刀	1	塑膠碟	3
雪平鍋	1	大鋼盆	1
		塑膠盆（小）	2
		塑膠盤	2
		冰塊	有

四、評審團組成

（一）初賽

由主辦單位邀集餐飲業及學界專業之公正人士擔任評審，根據書面資料審查選出「職業組」、「學生組」各 12 組入圍決賽（備取 2 組）。

（二）決賽

由主辦單位邀集餐飲業及學界專業之公正人士擔任評審，由參賽者介紹烹調特色及試吃。

五、 評分標準如下：

評分項目	權重	說明
主題及創意	20%	甜點原創性、份量大小及在地食材運用 *飛牛牧場提供之乳製品，需佔產品成分 25%以上
口味	30%	食物適當溫度、恰當的調味料、獨特口感風味及整體味道
菜餚觀感/美感	20%	合理的造型外觀、正確的製作方法及技巧、美觀
衛生安全/食材運用	10%	在製作甜點時，應注意到衛生手法及食品安全。 低碳理念：健康概念、充分運用食材、不浪費食材
桌面布置/包裝	10%	展示作品的包裝是否得宜並環保，不過渡包裝、不浪費資源
實用性	10%	符合經濟效益和市場需求，製作伴手禮的可行性

六、 獎項：競賽之兩組分別選出前三名、**佳作二名**致贈獎金、獎品及獎狀。

第一名 1位 獎金 20,000 元(現金 12000 + 飛牛等值禮券 8000) 及獎狀.獎盃

第二名 1位 獎金 15,000 元(現金 10000 + 飛牛等值禮券 5000)及獎狀.獎盃

第三名 1位 獎金 5,000 元(現金 3500 + 飛牛等值禮券 1500) 及獎狀.獎盃

佳作 2位 獎金 3,000 元(現金 2000 + 飛牛等值禮券 1000) 及獎狀

附表①

2015 第五屆飛牛盃『幸福烘焙，健康美味』甜點伴手禮創意競賽

基本資料表

單位名稱	單位地址		科系年級 /職務			指導老師 (學生組)	
			通訊地址 (資料通知處)				
參賽者(1)1吋 照片黏貼處	姓名		生日		身分證 字號		
	電話		傳真		手機		
	E-m a i l						
參賽者(2)1吋 照片黏貼處	姓名		生日		身分證 字號		
	電話		傳真		手機		
	E-m a i l						
參賽者(1)身分證/學生證浮貼處				參賽者(2)身分證/學生證浮貼處			
備註	本競賽第一階段繳交檢附文件資料如下： ① 報名表一份 ② 甜點說明表一份 ③ 著作權授權書一份						

附表②

2015 第五屆飛牛盃『幸福烘焙，健康美味』甜點伴手禮創意競賽

甜點說明表

姓名 參賽者(1)		姓名 參賽者(2)		
甜點名稱		製作過程	(需詳細地、清楚地說明製作步驟)	
主材料	(須準確地寫出材料名稱及用量)			
副材料	(須準確地寫出材料名稱及用量)			
口味呈現	特色		(簡單描述) ※我的幸福小語(10字內):	
照片浮貼處 5 x 7				

