

第二屆德霖盃 TopChef 全國高中職
極限廚師挑戰賽

第二屆德霖盃 Top Chef 全國高中職

極限廚師挑戰賽

一、活動概念：

本次活動為提升高中職學生發揮創意並發掘食品材料烹調的無限創作空間；烹飪藝術及技巧提升，並累積學生參賽經驗。

二、活動目的：

本次的活動為全國高中職校際交流比賽包含中餐、西餐、烘焙三組之競賽，可增加本校的知名度增加與高職老師間交流，同時讓學生在廚藝技能上有所提升。

三、執行單位：

1. 指導單位：德霖技術學院教務處
2. 主辦單位：德霖技術學院餐飲廚藝系、台北凱撒大飯店

四、參加對象：

全國高中職學校觀光餐飲相關科系之在校學生對廚藝有熱忱者，每組成員 3 名。

五、獎項規劃與競賽評審辦法：

1. 金牌獎：100~90 分 獎盃、獎牌、獎狀
2. 銀牌獎：90~80 分 獎盃、獎牌、獎狀
3. 銅牌獎：80~70 分 獎盃、獎牌、獎狀
4. 優勝獎：70~60 分 獎牌、獎狀
5. 以不公開參賽者名字之方式進行試吃，評審依據評分標準加總平均計算給與獎項。
6. 採用全數評審員的成績加總平均得分，計算出比賽作品成績。
7. 依頒獎評分標準給予獎盃、獎牌、獎狀

六、活動時間：

1. 報名及參賽作品繳交日期：即日起至 105 年 11 月 25 日（五）17:00 前截止收件，以郵戳為憑。
2. 書面審核日期：105 年 12 月 5 日（一）
3. 決賽入圍名單公佈日期：105 年 12 月 9 日（五）
4. 決賽日期：105 年 12 月 22 日（四）
5. 賽程地點：

賽 程	地 點
決賽地點	德霖技術學院餐飲廚藝系中餐、西餐、烘焙教室

6. 決賽流程表

時間	內容	地點	備註
08：30-09：00	參賽選手報到	示範教室	報到、編號、著裝
09：00-09：20	開幕式 (長官致詞)	示範教室	
09：20-09：30	競賽說明	中餐、西餐、烘焙 教室	
09：30-11：30	競賽開始	中餐、西餐、烘焙 教室樓	
11：30	競賽結束	中餐、西餐、烘焙 教室	
11：30-12：00	評審評分時間	中餐、西餐、烘焙 教室	
12：00-13：00	午餐時間	示範教室	
13：00	評審公布成績與 頒獎	示範教室	

七、報名方式：

參賽請依報名組別，郵寄報名表及附件至第二屆德霖盃全國高中職學生極限廚師挑戰賽競賽活動小組收(新北市土城區青雲路 380 巷 1 號餐飲廚藝系夏家偉先生)。

報名繳交文件如下：

1. 參賽報名表（如附件 1-2）
2. 學生證影本
3. 每隊需設隊長 1 人，擔任主要聯絡人。
4. 各隊完成報名後，不得以任何理由更換參賽組別。
5. 每隊以參加 1 組為限，重複報名者，主辦單位得逕行指定其參加之組別，不得異議。

九、活動項目內容：

1. 中餐廚藝組預賽(書審)/中餐廚藝組決賽(現場製作)
2. 西餐廚藝組預賽(書審)/西餐廚藝組決賽(現場製作)
3. 烘焙廚藝組預賽(書審)/烘焙廚藝組決賽(現場製作)

十、比賽內容及規範：

(一)、中餐廚藝組

1. 比賽主題與規範：

參賽者須製作前菜、主菜各一份供評審審閱。其中前菜須有任一種水果入菜、主菜以家禽類為主，鼓勵青年學子，秀出才藝，創意繽紛。配合當令食材，主要之配菜食材須依以國產為主。設計建議深具傳統與現代結合的料理，並須著重菜色之營養健康概念。每份料理需烹調 2 份，1 份進行展示，1 份供評審評分。菜餚可使用大會提供之直徑 20.5 公分白瓷圓盤(前菜)與直徑 31 公分白瓷圓盤(熱菜)或自行攜帶前菜盤及主菜盤。

1. 比賽方式：比賽採二階段進行，規劃如下：

階段	比賽方式	優勝組數
書面審查	各隊繳交報名資料(如附件1-2)。	各組取前12隊入圍
決賽	1. 依報名表提報2道決賽菜餚項目製作，進行120分鐘製作(含清潔、擺盤)。 2. 報到時間於公告決賽入圍隊伍後通知。 3. 比賽開始100分鐘後才可出菜。 4. 料理成品(乙盤前菜 乙盤熱菜)各須準備2份，1份提供評審團試吃評分，1份置於指定地點之展示供拍照與攝影使用。(展示台90*60cm須備妥並佈置美觀)。	依成績高低取分為金牌. 銀牌. 銅牌9組. 優勝3組. 合計為12組
注意事項	1. 參賽隊伍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(沙拉油、鹽、糖、醬油)及烹煮器具，參賽隊伍若有個別需求，得自行攜帶所需之食材、佐料、盤飾、碗盆。 3. 食材可事先清洗、去皮、漲發、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、汆燙或油炸等前置處理。違者酌予扣分。 4. 成品須於現場料理烹調，不得使用市面已調理完成之成品參賽。違者該料理以零分計算。 5. 主辦單位僅提供基本廚具設備(附件3)，參賽者所需之特定料理器材由參賽者自行準備，參賽者所需刀具亦請參賽者自行準備。	

(二)、西餐廚藝組

2. 比賽主題與規範：

參賽者須製作前菜、主菜各一份供評審審閱。其中前菜須有任一種水果入菜、主菜以家禽類為主，鼓勵青年學子，秀出才藝，創意繽紛。配合當令食材，主要之配菜食材須依以國產為主。設計建議深具傳統與現代結合的料理，並須著重菜色之營養健康概念。每份料理需烹調2份，1份進行展示，1份供評審評分。菜餚可使用大會提供之直徑20.5公分白瓷圓盤(前菜)與直徑31公分白瓷圓盤(熱菜)或自行攜帶前菜盤及主菜盤。

3. 比賽方式：比賽採二階段進行，規劃如下：

階段	比賽方式	優勝組數
書面審查	各隊繳交報名資料(如附件1-2)。	各組取前12隊入圍
決賽	1. 依報名表提報2道決賽菜餚項目製作，進行120分鐘製作(含清潔、擺盤)。 2. 報到時間於公告決賽入圍隊伍後通知。 3. 比賽開始 100 分鐘後才可出菜。 4. 料理成品(乙盤前菜 乙盤主菜)各須準備2份，1份提供評審團試吃評分，1份置於指定地點之展示供拍照與攝影使用。(展示台90*60cm須備妥並佈置美觀)。	依成績高低取分為金牌、銀牌、銅牌9組、優勝3組、合計為12組
注意事項	1. 參賽隊伍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(月桂葉、鹽、糖、白胡椒、黑胡椒)及烹煮器具，參賽隊伍若有個別需求，得自行攜帶所需之食材、佐料、盤飾、碗盆。 3. 食材可事先清洗、去皮、漲發、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、汆燙或油炸等前置處理。違者酌予扣分。 4. 成品須於現場料理烹調，不得使用市面已調理完成之成品參賽。違者該料理以零分計算。 5. 主辦單位僅提供基本廚具設備(附件4)，參賽者所需之特定料理器材由參賽者自行準備，參賽者所需刀具亦請參賽者自行準備。	

(三)、烘焙廚藝組

1. 比賽主題與規範：

分為指定題和創意題二部分，2 小時內製作出指定題：巧克力戚風蛋糕捲 1 盤，創意題：將蛋糕捲切長 25cm，再以聖誕節為主題裝飾成聖誕樹幹(柴薪)蛋糕 1 條(蛋糕捲供評審試吃、聖誕樹幹(柴薪)蛋糕展示於展示區)。展示區規格為 90x60cm，菜餚可使用大會提供之直徑 31 公分白瓷圓盤，或自行攜帶盤子。

2. 比賽方式：比賽採二階段進行，規劃如下：

階段	比賽方式	優勝組數
書面審查	各隊繳交報名資料(如附件1-2)。	各組取前12隊入圍
決賽	1. 依報名表提報2道決賽項目製作，進行120分鐘製作(含清潔、擺盤)。 2. 報到時間於公告決賽入圍隊伍後通知。 3. 比賽開始 100 分鐘後才可出菜。 4. 料理成品各須準備2份，1份提供評審團試吃評分，1份置於指定地點之展示供拍照與攝影使用。(展示台90*60cm須備妥並佈置美觀)。	依成績高低取分為金牌、銀牌、銅牌9組、優勝3組、合計為12組
注意事項	1. 參賽隊伍需於時間內完成製作及擺盤並送達指定區域。 2. 參賽者所需食材及主辦單位提供基本材料(低粉、泡打粉、蘇打粉、細砂糖、鹽)，如參賽者需要特殊調味料請自行準備。 3. 競賽當天主辦單位將檢查食材，只可攜入未加工材料，不可使用已加工或調製妥當的半成品，如有發現相關材料一律禁止使用。 4. 使用杏仁膏或塑糖裝飾蛋糕，僅可事先調色，不可成型。 5. 主辦單位僅提供基本廚具設備(附件5)，參賽者所需之特定料理器材由參賽者自行準備，參賽者所需刀具亦請參賽者自行準備。	

十一、廚藝競賽評審辦法：

1. 書面審查：

(1)分數權重配比如下(總分為 100 分)：

項目	比重
食譜編寫完整性	30%
菜餚創意與觀感	25%
特色	20%
菜色擺盤美感	15%
團隊多元性及故事性	10%

(2)依評審總分高低排序，每組取前 12 隊入圍決賽

2. 決賽：

(1) 分數權重配比如下(總分為 100 分)：

項目	比重
現場操作(個人烹調技巧及場地衛生)	20%
菜餚品質(色、香、味、刀工、觀感)	25%
食材與主題之搭配性	25%
展台佈置	10%
創意及特色	20%
1. 扣分事項：遲到早退、比賽現場高聲喧嘩、使用違禁調味品、超時未完成、未穿戴口罩、未著廚師帽、圍裙…等，最高可扣總分 10 分。 2. 加分事項：使用北區在地食材、擺盤及穿著服帽優美等，最高可加總分 5 分。	

(2) 依評審總分之高低排序，進行評選；如有同分之情況則再由評審第二輪投票表決，參賽者不得異議；

3. 注意事項：

書審、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。

參賽者所製作之菜餚內容，須與報名之食譜相同，如有不同酌予扣分。

備註：

1. 主辦單位保留修改比賽相關規則權利。
2. 當日比賽選手若有任何疑問該場評審委員有絕對裁決權。
3. 主辦單位有權保有比賽中所使用的烹飪方式及錄影、拍照及活動訊息發佈之權利。
4. 主辦單位保留修改資格。

報名表

本欄由主辦單位填寫

基本資料			
單位名稱		團體隊名	
組別	☐ 中餐組 ☐ 西餐組 ☐ 烘焙組		
聯絡地址			
代表聯絡人		連絡電話	
E-mail			
指導老師		連絡電話	
隊員資料			
隊長		隊員 1 姓名	
性別		性別	
出生年月日		出生年月日	
身分證字號		身分證字號	
隊員 2 姓名		決賽菜餚(共計 2 道)	
性別		前菜： 熱菜：	
出生年月日			
身分證字號			
參賽隊伍介紹(愈詳細、生動，則分數愈高)			
參賽動機(愈詳細、生動，則分數愈高)			

選手證件影本黏貼頁：請將學生證(正反面影本時貼於下面表格中)

參賽者學生證黏貼頁

學生證正面
(實貼)

學生證反面
(實貼)

參賽者學生證黏貼頁

學生證正面
(實貼)

學生證反面
(實貼)

參賽者學生證黏貼頁

學生證正面
(實貼)

學生證反面
(實貼)

「料理比賽」料理食譜

☐ 中餐組
☐ 西餐組
☐ 烘焙組

☐ 前菜
☐ 前菜
☐ 指定題

☐ 主菜
☐ 主菜
☐ 創意題

隊名		
料理名稱		
食材名稱	材料分量	作法
料理故事及菜餚特色(愈詳盡、生動，則分數愈高)		
料理照片		
※料理照片傳傳送方式： ◆ 沖洗或列印料理照片黏貼於本處後。沖洗或列印規格：4 X 6 相紙。 ◆ 需製成光碟以掛號郵寄(每張原始影像畫素至少 300psi 以上)，或寄送電子檔。 ◆ 參賽者所製作之料理須與報名時相同，如有不同酌予扣分。		

※需完整檢附 2 道料理菜單，如表格不敷使用請上活動網站下載或影印。

中餐廚藝競賽

每組的設備、器具與材料

設備器具/材料	數量	備註	設備器具/材料	數量	備註
工作台連單水槽	1 式		中式大湯匙	1 支	
中式快速爐	2 口		開罐器	1 個	
單柄中式炒鍋	1 個		31cm 主菜盤	2 個	
雙耳中式炒鍋	1 個		20.5cm 前菜盤	2 個	
110V 電源	2		110V 電源	2	
冷凍冰箱	1 台	每組一層	冷凍冰箱	1 台	每組一層
冷藏冰箱	1 台	每組一層	冷藏冰箱	1 台	每組一層
抹布	2 條		抹布	2 條	
保鮮膜		公共材料	保鮮膜		公共材料
鋁箔紙		公共材料	鋁箔紙		公共材料
半斤塑膠袋		公共材料	半斤塑膠袋		公共材料
配菜盤	3 個				
配菜碗	3 個				
鋁配菜盤	1 個				
鋼盆	1 個		沙拉油	足量	
白鐵量杯	1 個		香油	足量	
量匙	1 把		醬油	足量	
肉槌	1 支		米酒	足量	
魚鱗刀	1 支		鹽	足量	
去皮刀	1 支		白胡椒粉	足量	
剪刀	1 把		雞粉	足量	

西餐廚藝競賽

每組的設備、器具與材料

設備器具/材料	數量	備註	設備器具/材料	數量	備註
西式四口爐	4 口		白鐵量杯	1 個	
下烤箱	1		肉槌	1 支	
工作台連單水槽	1 式		魚鱗刀	1 支	
四色砧板	1 組		去皮刀	1 支	
單手沙司鍋	2 個		調味匙	1 支	
單手燴煮鍋	2 個		沙司盅	1 個	
單手小湯鍋	1 個		開罐器	1 個	
平底鍋(中)	1 個		110V 電源	2	
平底鍋(小)	1 個		31cm 主菜盤	2 個	
鋼盆	2 個		20.5cm 前菜盤	2 個	
湯鍋	1 個		冷藏冰箱	1 台	
配菜盤	5 個		冷凍冰箱	1 台	
配菜碗	5 個		明火烤箱	1 台	
三角漏網	1 個		果汁機	2 組	
西式煎鏟	1 支		抹布	2 條	
木匙	1 支		保鮮膜		公共材料
橡皮刮刀	1 支		鋁箔紙		公共材料
鐵夾(大)	1 支		半斤塑膠袋		公共材料
鐵夾(小)	1 支				
打蛋器	1 支		白胡椒粉	足量	
湯杓	1 支		粗粒黑胡椒粉	足量	
塑膠量杯	1 個		沙拉油	足量	
剪刀	1 把		鹽	足量	

烘焙廚藝競賽

每組的設備、器具與材料

設備器具/材料	數量	備註	設備器具/材料	數量	備註
卡式瓦斯爐	1 組		8 吋轉台	1 個	
烘焙用上下火烤箱	1 組		雪平鍋	1 個	
工作台連單水槽	1 式		深煮鍋	1 個	
砧板	1 塊		馬口碗	3 個	
橡皮刮刀	1 支		配菜盤	3 個	
刮板	1 支		菊花派盤	2 個	
打蛋器	1 支		發酵盆	2 個	
鋸刀	1 支		銅盆	3 個	
抹刀	1 支		冷藏冰箱	1	每組一層
剪刀	1 支		100V 電源	2	
溫度計	1 支				
240cc 量杯	1 個		31cm 主菜盤	2 個	
1000cc 量杯	1 個				
直尺	1 支				
擀麵棍	1 支				
噴水器	1 支				
擠花袋	1 個				
切面刀	1 個				
電子秤	1 台				
烤盤(白鐵、深黑、淺黑)	各 1				
篩網	1 個				
8 吋蛋糕模(固定)	1 個				
8 吋蛋糕模(活動)	1 個				