

學生組海選 7/01 職業組海選 7/02 決賽 7/07

KIMLAN 金蘭盃
— 國際廚藝賽 —



KIMLAN

SINCE 1936



THE 8TH KIMLAN SAUCE EXPERT
INTERNATIONAL CULINARY COMPETITION

2018

目 錄

壹、 競賽宗旨.....	02
貳、 相關單位.....	02
參、 競賽資訊.....	03
肆、 報名步驟說明.....	04
伍、 海選辦法.....	06
陸、 決賽辦法.....	12
柒、 活動小組聯絡資訊.....	16

壹、 競賽宗旨

用台灣的醬和食材 進行一場烹飪藝術的國際交流盛會！

料理是藝術品的展現，廚師是藝術家，亦是釋放料理靈魂的關鍵人物，主廚以迷人的風味、視覺的構圖、層次的口感，帶給饕客種種感動和澎湃激昂的驚豔。而金蘭更以多元醬料、獨有風味及極致品質，使掌廚者皆能恣意地揮灑和創作，完成心中夢想的美味。

金蘭身為台灣醬油的代表品牌，一直以來堅守最佳品質與風味，一步一腳印做好自己的本份，更不遺餘力地推廣台灣食材。自 2011 年起，舉辦第一屆金蘭盃廚藝競賽，七年來，成功地讓眾多選手、評審透過競賽，更加廣泛認識台灣在地的優良食材，強化使用台灣食材之重要性，並實際提高使用量。更在 80 週年之際，以震驚業界之姿推動全台第一支 100%國產醬油生產計畫！以己身之力，用「醬」的力量，期以復甦台灣農耕面積、強化國人支持台灣食材意識，帶動整體產業成長。

深耕台灣及成功行銷全球的金蘭相信，面對各國各地料理風味皆異的條件下，來自台灣的金蘭和在地食材，絕對能滿足國際多變美味的挑戰，幫助各國廚師烹調各式特色料理，創作出個人心中的美味佳餚。今年金蘭 82 歲了！2018 年第八屆金蘭盃，將擴大競賽格局，敬邀國內外頂尖廚藝大師共同交流，一起用台灣的醬和食材，進行一場烹飪藝術的國際廚藝盛會！

金蘭期許，透過金蘭盃的國際料理交流，讓參與這場盛宴的大師們，實地感受台灣食材及醬料多樣性、多層次的特色與魅力，展現一道道精彩絕倫的廚藝作品。而國際選手與評審們，更將帶著豐富美味的記憶歸國，進一步在各國宣傳島嶼食材美好的印象，使台灣在地食材接軌國際，推向世界。

貳、 相關單位

- 一、 主辦單位： 金蘭食品股份有限公司
- 二、 協辦單位： TJCA 台灣國際年輕廚師協會、 中華日式料理發展協會、
 中華美食交流協會、 台中市中餐服務人員職業工會、
 台北市牛肉麵交流發展協會、 台灣廚藝美食協會 (順序按筆劃排列)
- 三、 贊助單位： 大成、 小磨坊、 台畜、 (順序按筆劃排列)
- 四、 場地合作： 臺中市嘉陽高級中學 (台中市清水區中航路三段 1 號)

參、 競賽資訊

一、 競賽期程

項目	日期	內容
網路登記報名	即日起-6/1(五)	請至 報名網站 登記參賽選手資料並完成認證。
資料及保證金繳交	即日起-6/8(五)	於時間內完成報名資料及 1000 元保證金繳交。
海選入圍通知	6/15(五)	經資格及資料完整度審核過後將以 e-mail 方式寄發入圍通知。
學生組海選	7/1(日)	臺中市嘉陽高級中學 (台中市清水區中航路三段 1 號)。
職業組海選	7/2(一)	臺中市嘉陽高級中學 (台中市清水區中航路三段 1 號)。
公佈決賽名單	7/3(三)	於【金蘭小醬】粉絲專頁公佈決賽入圍名單。 ◎ 臉書搜尋： 金蘭小醬
學生組/職業組決賽	7/7(六)	臺中市嘉陽高級中學 (台中市清水區中航路三段 1 號)。

二、 競賽組別

	學生組	職業組
參賽人數	每組 2 人	每組 2 人
參賽資格	25 歲以下國內外高中職、大專院校餐飲相關科系學生(含應屆畢業生)	需皆有國內外餐飲相關單位在職證明或美食餐飲工協會之推薦函
競賽獎勵	【冠軍】一組 獎盃兩座、獎狀兩紙、新台幣伍萬元、金蘭提貨券壹萬元。 【亞軍】一組 獎盃兩座、獎狀兩紙、新台幣參萬元、金蘭提貨券伍仟元。 【季軍】一組 獎盃兩座、獎狀兩紙、新台幣壹萬元、金蘭提貨券參仟元。 【佳作】二組 獎狀兩紙、金蘭提貨券壹仟伍佰元。	【冠軍】一組 獎盃兩座、獎狀兩紙、新台幣拾萬元、金蘭提貨券壹萬元。 【亞軍】一組 獎盃兩座、獎狀兩紙、新台幣陸萬元、金蘭提貨券伍仟元。 【季軍】一組 獎盃兩座、獎狀兩紙、新台幣參萬元、金蘭提貨券參仟元。 【佳作】二組 獎狀兩紙、金蘭提貨券壹仟伍佰元。
入圍準則	海選：無須書審，報名資料繳交完整並符合資格即可進入海選。 決賽：學生組及職業組各取十組進入決賽。	
特別企劃	學生組及職業組皆邀請國際隊伍共同參與競賽。	
注意事項	◎ 每人限參加一組。 ◎ 參賽選手資格不得轉讓，有重大情事者，需於賽前 7 日提出相關證明。 ◎ 以上獎項如未達評選標準，得以從缺。 ◎ 金蘭提貨券須於決賽後一個月內兌換完畢，逾期視同無效票券，且不得兌換為現金。	

三、 其他競賽規範須知

- (一) 鼓勵選手有更多創意發想，並預防創意作品遭抄襲。嚴禁曾參與過其他比賽之作品再行製作陳列。比賽後如經檢舉或大會查實具體事證者，大會有權取消其參賽及得獎資格，且得以追回所發之獎勵並由次分數之名次遞補之。
- (二) 參賽選手須無條件將其作品之著作財產權讓與金蘭食品股份有限公司，並應配合未來出版金蘭食品之食譜相關書籍及宣傳使用。
- (三) 大會有權將此項比賽之錄影、相片於世界各地之傳播媒介播放、展出或登載於主辦單位網站及刊物等，參賽者必須同意肖像用於活動相關之宣傳活動上而相關版權由主辦單位所有。
- (四) 入圍作品事後如涉及著作權糾紛，損害第三人權利者，由參賽選手自負法律責任，一經法院判決敗訴確定者，大會得以取消其參賽之任何資格，包含入選、得獎..等，並有權力收回得獎之獎勵。
- (五) 比賽場地及時間如有異動，願意配合且接受主辦單位協調。
- (六) 得獎後一年內須配合以本活動得獎者身分參與本公司相關行銷活動，且如有新聞採訪或公開訪問、表演，皆願意配合接受主、承辦單位代為洽談安排，不得任意推辭。
- (七) 本規程內容依大會解釋為準，大會保留最終修改、解釋、終止本活動及審核參加者參加活動資格之權利。若活動期間有任何異議，依大會決議為主，參加者不得有異議。
- (八) 選手提交本競賽之報名表即被視為已清楚明白並同意簡章所有相關之條款及規則。

【請詳閱本競賽規範，如有未盡之事宜，得由大會修正後公佈之】

肆、 報名步驟說明：於 6/8(五)前完成以下步驟，即完成報名。

步驟	內容
Step.1	會員登記
	6/1(五)23:59 前至報名網站申請會員，資料登記後至申請之信箱收取認證信完成認證。(未收到認證信請來電活動小組) ◎ 報名網站： www.2018Kimlan.com.tw (尚建置中)
Step.2	保證金繳交
	1,000 元保證金採匯款或親臨繳費，匯款後請來電確認是否匯款成功，勿以郵寄方式寄出，遺失主辦單位概不負責。保證金僅於海選當日報到時退還，無故缺席者恕不退還。 ◎ 匯款銀行：合作金庫(006)雙連分行 ◎ 匯款帳號：0925-717-110939 ◎ 匯款戶名：凱格蘭創意策略顧問有限公司 ◎ 聯絡電話：02-2562-6001 分機 315 蕭小姐



步驟	內容
Step.3	資料繳交
	請於報名網站下載報名表，並依大會規定之制式表格完整填寫資料(如下列)，除簽名需親筆簽名外，所有資料皆須以 word 文書作業系統輸入，並提供可編輯之電子檔。 1. 報名表 2. 證明文件張貼表 3. 料理配方表 (如欲修改料理配方表，須於 6/15 前致電活動小組申請，並依照規定程序修改資料)。 4. 電器申請表 5. 著作財產權授權同意書 6. 資料電子檔光碟 (網站上傳無須檢附光碟)
Step.4	繳交方式 (郵寄、親送、網路上傳，三擇一)
	<u>郵寄</u> ◎ 截止時間：6/8(五)前寄出，以郵戳日期為憑。 ◎ 郵寄地址：10450 台北市中山區中山北路二段 45 巷 11 號 4 樓，「第八屆金蘭盃 活動小組」收。 ◎ 特別注意：資料文件請以「掛號」寄送，且需裝入牛皮紙袋，並將「專用信封封面」黏貼於牛皮紙袋封面。內附光碟上須註明參賽隊伍名稱以便識別。 <u>親送</u> ◎ 截止時間：6/8(五)17:00 前送達活動小組。 ◎ 送達地址：10450 台北市中山區中山北路二段 45 巷 11 號 4 樓，「第八屆金蘭盃 活動小組」收。 ◎ 特別注意：資料文件請以「掛號」寄送，且需裝入牛皮紙袋，並將「專用信封封面」黏貼於牛皮紙袋封面。內附光碟上須註明參賽隊伍名稱以便識別。 <u>網路上傳</u> ◎ 截止時間：6/8(五)23:59 前上傳成功。 ◎ 網站網址：www.2018Kimlan.com.tw (尚建置中)
Step.5	海選入圍通知
	6/8(五)前完成以上步驟及報名完成，經資格審核過後於 6/15(五)以 e-mail 寄發入圍通知，請密切注意申請之信箱。如資格不符者，主辦單位有權取消參賽資格並退還保證金。

伍、海選辦法

一、 競賽內容：

項目	說明
選手報到	1. 選手須於公告之報到時間前 30 分鐘抵達會場，於服務台進行報到手續，選手遲到導致未抽到籤者則取消參賽資格，特殊情事者依大會裁決。 2. 全員皆須參加由評審委員於賽前所招開之賽前說明會並於現場進行賽程及位置抽籤，抽籤結果選手不得有異議。
競賽規定	1. 參賽選手皆需穿著標準廚師工作服(詳見<u>服裝儀容規定</u>)，含帽子、上衣、袖、圍裙、工作褲、鞋、內需著襪，不符合規定者予以扣分。 2. 禁止配戴手錶、飾品及塗抹指甲油，不符合規定者予以扣分。 3. 比賽時禁止使用手機及任何通訊器材。 4. 比賽時不得吸菸及嚼食檳榔。
競賽料理項目	一道熱菜 大會提供指定主食材 (每份 250 克以上，含澱粉質及配菜) 1. 請參賽者以大會提供之指定主食材，搭配任選金蘭系列產品(參考簡章 P.10 金蘭產品列表)，其餘配料由參賽者自備(詳見下方<u>材料及烹飪規定</u>)。 2. 料理方式不拘，創造出一道富有醬油特色的料理，現場比賽成品、攜帶食材及擺盤需與報名表上所載相同，不得現場要求更換。
競賽料理時間	45 分鐘 (須完成成品製作、出菜、場地清潔) 1. 依工作人員倒數，按鈴二聲，表示比賽開始。 2. 比賽時間剩20分鐘時，大會按鈴一聲提醒，如已完成作品者即可出菜供評審評分。 3. 比賽時間剩5分鐘、3分鐘、1分鐘時，各按鈴一聲提醒。 4. 依工作人員倒數，按鈴三聲，表示比賽時間終了。 5. 比賽終了前，選手應完成出菜及清潔，比賽終了後出菜者，遲1分鐘扣總平均1分、遲2分鐘扣總平均2分，以此類推..超過5分鐘者即該道料理不予評分。 6. 比賽終了五分鐘後，所有選手應停止進行製成動作，並馬上清理比賽現場，撤出選手自備用品。 7. 清潔完畢後，須由大會工作人員檢查並清點器材，始可離開(大會提供之設備及器材若有遺失或毀壞，須負賠償責任)。

項目	說明			
	8. 比賽後，回收評審室之盛盤器具後即可先行離場。 9. 職業組及學生組 各評選出十組隊伍晉級總決賽 ，名單於7/3(二)公佈至「金蘭小醬」Fb粉絲專頁。			
服裝儀容規定	<u>學生組</u> (同丙級檢定規定)			
	項目	內容	說明	
	帽子	帽型	帽子需將頭髮及髮根完全包住；髮長未超過食指、中指夾起之長度，可不附網，超過者須附網。	
		顏色	白色。	
	上衣	衣型	廚師專用服裝（可戴顏色領巾）。	
		顏色	白色（顏色滾邊可）。	
		衣袖	長袖、短袖皆可。	
	圍裙	型式	全身圍裙、下半身圍裙皆可。	
		顏色	白色。	
		長度	過膝。	
	工作褲	顏色	黑、深藍色系列、專業廚房素色小格子（千鳥格）之工作褲，長度至踝關節。	
		褲型	不得穿緊身褲、運動褲及牛仔褲。	
	鞋子	鞋型	黑色工作皮鞋（踝關節下緣圓周以下全包），建議具止滑功能。	
		襪子	必須著襪。	
	備註	學校、公司行號、品牌 LOGO 皆不可於工作服露出，如有露出者須配合大會將 LOGO 遮住。		
	<u>職業組</u>			
	項目	內容	說明	
	帽子	帽型	帽子需將頭髮及髮根完全包住。	
		顏色	不拘。	
	上衣	衣型	廚師專用服裝（可戴顏色領巾）。	
		顏色	不拘。	
		衣袖	長袖、短袖皆可。	
	圍裙	型式	全身圍裙、下半身圍裙皆可。	
		顏色	不拘。	
		長度	過膝。	
	工作褲	顏色	不拘。	
		褲型	不拘。	

項目	說明		
	鞋子	鞋型	黑色工作皮鞋 (踝關節下緣圓周以下全包)，建議具止滑功能。
		襪子	必須著襪。
	備註	學校、公司行號、品牌 LOGO 皆不可於工作服露出，如有露出者須配合大會將 LOGO 遮住。	
材料及烹飪規定	1. 除大會提供之主食材、基本調味料及金蘭產品外，其餘副材料及特殊調味料皆須由選手自備，但不得攜帶違禁品及保育類動植物。 2. 不可攜帶清高湯及半成品，所有食材皆不得事前烹飪、醃製、調味。 3. 所有食材不得進行任何切割，僅可事先削皮。 4. 所有賽程須全程現場實際操作，餐盤上所呈現之菜餚、裝飾品及雕刻品皆須為可食用之食材，不可使用人工色素或化學添加物(如人工香精、味精、消泡劑、乳化劑..等)。		
自備物品規定	1. 需自備盛盤器具，且不得有個人姓名、學校、代表餐廳等相關可辨別身分之記號 (海選無展台，無須展示)。 2. 除大會提供之器材外，其餘皆須由選手自備。 3. 電子器材皆需事前申請，如無申請即不得帶入場內。但不得攜帶金鋼爐、電磁爐、微波爐、卡式爐、黑晶爐、電晶爐。 4. 烤箱僅准攜帶家庭用 10 公升內(含)以下之烤箱。 5. 競賽場所以安全為重，用電量過大之電器產品，或有其他安全疑慮之器具，以現場評審決定是否可使用之。 6. 白色廚房紙巾 1 包 (捲) 以下。 7. 包裝飲用水 1~2 瓶 (礦泉水、白開水)。 8. 塑膠手套、乳膠手套(手套不可帶有顏色)、口罩。 9. 可攜帶計時器，但音量應不影響他人操作者。		

二、 競賽現場大會提供之廚具及物品：

(一) 每組設備清單

項目	數量	項目	數量
工作台(水槽、調理台、爐台)	1 組	配菜盤	8
快速爐灶	2 口	白色圓盤	4
炒鍋	2	漏勺	1
炒鍋鍋蓋	2	反口油桶、漏油網	教室內共用
湯鍋(加蓋)	1	秤子(3KG)	教室內共用

項目	數量	項目	數量
鍋鏟	1	垃圾桶、廚餘桶	教室內共用
湯杓	1	清潔用品	1 組(洗碗精、菜瓜布、鐵球)
砧板(生食、熟食)	各 1	110V 插座	2
攪拌盆	1	電鍋專用插座	1
注意：選手不得延伸插座。現場不提供抹布。			

(二) 大會提供主食材：學生組與職業組不同。

學生組 寶石魚	
規格	圖片
➤ 數量：一尾 ➤ 重量：500g±10g ➤ 規格：提供已去鱗、去肚、去鰓真空包裝急速冷凍。	
職業組 台灣鯛	
規格	圖片
規格另行公告	規格另行公告

(三) 每組基本調味料：

編號	項目	編號	項目	編號	項目
01	鹽	02	白砂糖	03	紅標米酒
04	沙拉油	05	太白粉	06	地瓜粉
07	白胡椒粉	08	黑胡椒粉	09	黑、白醋

(四) 金蘭產品：大會依照參賽選手之料理配方表發配產品，競賽現場不得更換。

金蘭食品全廠採用非基因改造黃豆製作醬油，故醬油全系列皆為非基因改造黃豆醬油。

詳細產品介紹請上金蘭官方網站 <http://www.kimlan.com/tr/products01.php>

✓ 醬油系列

產品名稱	產品圖片	產品名稱	產品圖片	產品名稱	產品圖片
金蘭無添加 原味醬油		金蘭有機醬油		金蘭國產有機 醬油	
甘露醬油		甘醇醬油		薏仁醬油	
五穀醬油		飄香醬油		鼓舌醬油	
陳年醬油		金蘭醬油		薄鹽醬油	
金蘭淡色醬 油		特級醬油			

✓ 醬油膏系列

產品名稱	產品圖片	產品名稱	產品圖片	產品名稱	產品圖片
金蘭油膏/ 精釀造油膏		香辣油膏		甘醇油膏	

產品名稱	產品圖片	產品名稱	產品圖片	產品名稱	產品圖片
(陳年) 香菇素蠔油		甘露香菇素 蠔油		甘露油膏	

✓ 醬料系列

產品名稱	產品圖片	產品名稱	產品圖片	產品名稱	產品圖片
烤肉醬 590ML		甜辣醬		拌麵拌飯 醬	
甜麵醬		蜜汁烤肉 醬		烤肉醬(膏 狀)	
雪花釀		便利滷味 醬			

✓ 醬菜系列

產品名稱	產品圖片	產品名稱	產品圖片	產品名稱	產品圖片
金蘭脆瓜		小菜心		金蘭筍茸	
香菇麵筋		香菇素瓜 仔肉		花生麵筋	
剝皮辣椒					

三、 評分標準

- 菜餚比賽作品需表達食物之味、美、形、潔，以美味與創意並重。
- 本屆比賽以呈現料理的原味為主，外觀評分以擺盤為主，且放上盤子內皆需為可食用食材。

評分項目	評分內容	比例
創意呈現	● 食譜設計創意度 ● 料理整體呈現	30%
口味及烹調技巧	● 食材挑選與處理 ● 料理烹煮之技巧 ● 料理口感、美味度 ● 金蘭產品使用 ● 金蘭產品與食材是否搭配 ● 是否有呈現金蘭產品之特色、香味、口味	50%
食材運用	● 食材挑選及搭配合適度 ● 料理過程是否浪費食材	10%
衛生過程	● 是否有依定注意環境清潔 ● 食材使用衛生	10%

陸、 決賽辦法

一、 競賽內容：

項目	說明
選手報到	1. 選手須於公告之報到時間前 30 分鐘抵達會場，於服務台進行報到手續，選手遲到導致未抽到籤者則取消參賽資格，特殊情事者依大會裁決。 2. 全員皆須參加由評審委員於賽前所招開之賽前說明會並於現場進行賽程及位置抽籤，抽籤結果選手不得有異議。
競賽規定	1. 參賽選手皆需穿著標準廚師工作服(同海選服儀規定)，含帽子、上衣、袖、圍裙、工作褲、鞋、內需著襪，不符合規定者予以扣分。 2. 禁止配戴手錶、飾品及塗抹指甲油，不符合規定者予以扣分。 3. 比賽時禁止使用手機及任何通訊器材。 4. 比賽時不得吸菸及嚼食檳榔。
競賽方式	採黑盒子競賽方式 1. 由大會提供所有食材、金蘭產品、調味料，現場將公布指定食材，指定食材須使用 70%以上，且皆須搭配金蘭產品。 2. 參賽選手不得攜入任何食材、調味料入場，違者視同棄權。

項目	說明
競賽料理項目	必需製作二道料理 每道料理需準備 1 人份*2 盤、4 人份*1 盤，每份 250 克以上(含澱粉質及配菜)。 1. 參賽者使用大會提供之黑盒子食材現場開列菜單，並進行料理。 2. 時間內需各別完成二道料理，主食材由大會現場指定，料理方式不拘，指定食材須使用 70%以上，每道皆需搭配金蘭產品。 3. 品評室：1 人份*1 盤。 4. 展台：1 人份*1 盤、4 人份*1 盤。 5. 每道料理僅能盛裝於 1 盤上，所有擺盤上的物品及擺設，除盛盤貼紙外，必須皆能食用。
競賽料理時間	食譜撰寫30分鐘 正式比賽190分鐘(需完成料理製作、出菜、場地清潔) <u>食譜撰寫</u> 1. 限時30分鐘完成食譜撰寫，時間結束未繳交及未填寫食譜隊伍，予以扣分。 2. 繳交食譜撰寫不完整或料理作品與食譜內容有差異時，予以扣分。 <u>料理開始</u> 1. 比賽開始：依工作人員倒數，按鈴二聲，宣布比賽正式開始。 2. 比賽進行150分鐘，按鈴一聲提醒：選手出第一道菜。 3. 比賽進行180分鐘，按鈴一聲提醒：選手出第二道菜。 <u>出菜時間</u> 1. 每次出菜須於5分鐘內完成出菜，延遲1分鐘扣總分1分、延遲2分鐘扣總分2分..以此類推，延遲5分鐘者該道料理則不予以評分。 2. 出菜時間開始：競賽場地開門，即可出菜(作品須貼好盛盤號碼貼才可出菜)，每道菜各3盤，分別送至品評區及展示區，以出「競賽場地門口」為完成出菜依據。 3. 出菜時間剩5分鐘、3分鐘、1分鐘時，各按鈴一聲提醒。 4. 出菜時間結束後，已經出競賽場地門口者，視同完成出菜。 <u>比賽終了</u> 1. 比賽結束190分鐘：依工作人員倒數，按鈴二聲，表示比賽時間終了。 2. 時間終了所有選手應停止進行製成動作，無出菜者該道料理不予以評分，並於10分鐘內清理完成，撤出選手自備用品。

項目	說明
	3. 未於時間內完成清潔及點交之組別，扣總分1分。 4. 清潔完畢後，需由大會工作人員檢查並清點器材，始可離開至親友休息室等待頒獎(大會提供之設備及器材若有遺失或損壞，需負賠償責任)。
服裝儀容規定	規定同海選規範(請參照P.7)。
展示盛盤	1. 料理共 2 道，每道需準備 1 人份*1 盤、4 人份*1 盤，每份 250 克以上(含澱粉質及配菜)。 2. 展台尺寸：長 90cm；寬 60cm。 3. 學生組及職業組可在報到後或比賽前將展台擺設物品放置於展示區旁，大會不負保管責任。 4. 競賽結束後，選手也可進行展示區佈置，供大會及媒體拍攝。 5. 展台佈置不列入評分，請勿過度鋪張，以色、香、味為首要。
自備物品規定	1. 需自備盛盤器具，且不得有個人姓名、學校、代表餐廳等相關可辨別身分之記號。 2. 除大會提供之器材外，其餘皆須由選手自備。 3. 電子器材皆需事前申請，如無申請即不得帶入場內。但 不得攜帶金鋼爐、電磁爐、微波爐、卡式爐、黑晶爐、電晶爐 。 4. 烤箱僅准攜帶家庭用 10 公升內(含)以下之烤箱。 5. 競賽場所以安全為重，用電量過大之電器產品，或有其他安全疑慮之器具，以現場評審決定是否可使用之。 6. 白色廚房紙巾 1 包 (捲) 以下。 7. 包裝飲用水 1~2 瓶 (礦泉水、白開水)。 8. 塑膠手套、乳膠手套(手套不可帶有顏色)、口罩。 9. 可攜帶計時器，但音量應不影響他人操作者。

二、 競賽現場大會提供之廚具及物品：

(一) 每組設備清單

項目	數量	項目	數量
工作台(水槽、調理台、爐台)	1 組	配菜盤	8
快速爐灶	2 口	白色圓盤	4
炒鍋	2	漏勺	1
炒鍋鍋蓋	2	反口油桶、漏油網	教室內共用
湯鍋(加蓋)	1	秤子(3KG)	教室內共用
鍋鏟	1	垃圾桶、廚餘桶	教室內共用
湯杓	1	清潔用品	1 組(洗碗精、菜瓜布、鐵球)

項目	數量	項目	數量
砧板(生食、熟食)	各 1	110V 插座	2
攪拌盆	1	電鍋專用插座	1
注意：選手不得延伸插座。現場不提供抹布。			

(二) 每組基本調味料：

編號	項目	編號	項目	編號	項目
01	鹽	02	白砂糖	03	紅標米酒
04	沙拉油	05	太白粉	06	地瓜粉
07	白胡椒粉	08	黑胡椒粉	09	黑、白醋

(三) 金蘭產品：現場僅提供以下六種金蘭產品可供選用。

金蘭食品全廠採用非基因改造黃豆製作醬油，故醬油全系列皆為非基因改造黃豆醬油。

詳細產品介紹請上金蘭官方網站 <http://www.kimlan.com/tr/products01.php>

產品名稱	產品圖片	產品名稱	產品圖片	產品名稱	產品圖片
金蘭國產有機醬油		金蘭鼓舌醬油		便利滷味醬	
金蘭油膏/精釀造油膏		蜜汁烤肉醬		甜麵醬	

三、 評分標準

- 菜餚比賽作品需表達食物之味、美、形、潔，以美味與創意並重。
- 本屆比賽以呈現料理的原味為主，外觀評分以擺盤為主，且放上盤子內皆需為可食用食材。

評分項目	評分內容	比例
創意呈現	● 食譜設計創意度 ● 料理整體呈現	30%
口味及烹調技巧	● 食材挑選與處理 ● 料理烹煮之技巧 ● 料理口感、美味度 ● 金蘭產品使用	50%

評分項目	評分內容	比例
	● 金蘭產品與食材是否搭配 ● 是否有呈現金蘭產品之特色、香味、口味	
食材運用	● 食材挑選及搭配合適度 ● 料理過程是否浪費食材	10%
衛生過程	● 是否有依定注意環境清潔 ● 食材使用衛生	10%

柒、 活動小組聯絡資訊

- 承辦單位：凱格蘭創意策略顧問有限公司(凱格蘭公關)
- 聯絡電話：02-2562-6001 分機 315 蕭小姐、322 陳小姐、320 張小姐
- Facebook「金蘭小醬」：<https://www.facebook.com/KimlanFoods/?ref=bookmarks>
- 金蘭官方網站：<http://www.kimlan.com/tr/products01.php>