

2019 佛光全國蔬食廚藝暨烘焙競賽簡章

～健康飲食 創意食尚～

一、主旨：

為發揚傳統蔬食飲食文化及響應綠色餐飲之潮流，特別舉辦以「健康飲食，創意食尚」為主題之蔬食廚藝暨烘焙競賽，希望透過此競賽活動，發揚樂活料理精神，結合健康創意飲食觀念，創造新蔬食時代發展。

二、報名資格：

就讀觀光科、餐旅科、餐飲科、家政科等相關科之高中職學生，對蔬食廚藝有熱忱者。

三、主辦單位：佛光大學健康與創意蔬食產業學系

四、協辦單位：寬心園精緻蔬食料理、中華技藝推廣協會、百喬食品有限公司、六堆釀興業有限公司、金蘭食品股份有限公司、奇男子刀具、澳根尼橄欖油、養心茶樓、保康生技



五、活動日期：

報名日期：即日起至2019年12月9日(星期一)止。

初賽入圍通知：2019年12月13日(星期五)(以電子郵件通知並於網站公告)。

決賽日期：2019年12月27日(星期五)。

六、決賽地點：佛光大學香雲居廚藝教室、懷恩館(地址：宜蘭縣礁溪鄉林美村林尾路160號)

七、聯絡資訊：

佛光大學 健康與創意蔬食產業學系

(1) 臧廷瑜同學 0908-512-188

(2) 施建瑋老師 03-9871000 分機 22116

(3) 曾婉婷小姐 03-9871000 分機 22101

八、競賽規則： 本次競賽分為「靜態競賽組」及「動態競賽組」

(一) 靜態競賽組：

靜態競賽組分為成「靜態料理組」及「靜態烘焙組」，每組以 2 人為限，入圍決賽組數由主辦單位依實際狀況訂定。

1. 靜態料理組：

以「宜蘭在地食材」為主題，製作出前菜、主菜各 1 道之蔬食料理，每道菜餚皆為 1 人份，產品內皆不可含有動物性基因(上膠除外)，於當日報到後 40 分鐘內放置於 60*90 展示台上，並進行展台佈置。

2. 靜態烘焙組：

以「宜蘭農特產品且具健康與創意」為主題，製作出 2 款盤式點心，每款產品皆為 1 人份，產品以全素或奶蛋素為限，除蛋及乳製品外，皆不可含有動物性基因，於當日報到後 40 分鐘內放置於 60*90 展示台上，並進行展台佈置。

(二) 動態競賽組：

動態競賽組每組以 2 人為限，經書面初審後，擇優錄取進入決賽。

1. 第一階段-初審說明

(1)賽事分指定菜及創意菜：

●指定菜：請參賽者設計出一道以「藥膳」為主題的蔬食料理。

●創意菜:以「瓜果、宜蘭米」為主題，由參賽者自由創作出一道「創意蔬食」料理。

(2)菜餚不可含有動物性基因，避免五辛以及素食加工「再製」品，如素火腿、素雞等調味過之加工食材（豆腐、腐皮等未經調味之初製加工品則不列入禁用食材範圍內），以新鮮食材入菜為主，可使用蛋奶食材，禁止使用葷性調味料，所有食材皆為素食食材。

(3)一律採用線上報名，請依平台欄位填寫，截止日期為 108 年 12 月 9 日(星期一)，報名系統連結如下：<https://reurl.cc/AlddaY>

(4)評分方式：由專業評審團進行書面評選，擇優晉級決賽。

(5)初審產品必須與決賽菜餚相同，不可隨意更動。

(6)參賽隊名請避免使用「可辨識個人或學校身分」之名稱，如「佛光蔬食系」隊名。



2. 第二階段-決賽說明

- (1)參賽者依照初審作品於 90 分鐘內製作出指定菜及創意菜各 3 人份（評審試吃 2 人份、展示菜餚 1 人份），並於競賽時間內擺放至 60×90cm 之展台上。
- (2)主辦單位僅提供基本調味料(醬油、鹽巴、胡椒粉、太白粉、沙拉油)等，其它裝飾及盤具由參賽者自行準備。
- (3)參賽者所準備之食材必須在現場製作，不得攜帶半成品或成品，違者酌予扣分。
- (4)菜餚上所呈現之菜餚及裝飾品或雕刻品皆為可食用之食材，不可使用人工色素或化學添加物（如人工香料、味精、消泡劑、乳化劑...等）。
- (5)成品及擺盤必須在指定時間內製作完成，未於時間內送達評分地點完成擺設將予以扣分。
- (6)調味、刀工形成、成熟、醬汁亦須在比賽時間內現場製作完成。不可有半成品、切割（不可出現丁、條、碎等切割手法），但可先清洗處理外皮。
- (7)評分方式：由專業評審團進行決賽評選，依決賽成績依序頒予冠軍、亞軍、季軍、優勝等獎項。
- (8)大會提供：每組快速爐灶兩口爐、砧板 2 個、炒鍋 2 把、馬口碗 5 個、配菜盤 5 個、削皮刀 1 把、剪刀 1 把、蒸籠組 1 組，若不符合使用，請自行攜帶。

九、決賽選手報到注意事項：

- (一)每位選手須穿著廚師帽、廚師服、廚師鞋及圍裙，並避免「可辨識個人或學校身分」之穿著，如廚師服印有「佛光大學」字樣或 LOGO。
- (二)選手請於時間內報到，進行賽前準備及比賽食材檢查。
- (三)請選手在決賽當天前三十分鐘，持相關證件報到。

十、評分標準及獎項：

(一) 靜態料理組及靜態烘焙組評分標準：

評分標準	創意菜
食材的運用及搭配	40%
菜餚技術難易度與精緻度	30%
整體協調性，包含食材與主題、擺設、展臺、菜卡等整體美感	30%
合計	100%

(二)、靜態料理組及靜態烘焙組獎項：

獎勵項目			
獎項	分數	獎項	其他
金獎	90~100 分	獎牌及獎狀	精美禮品一份
銀獎	80~89 分	獎牌及獎狀	
銅獎	70~79 分	獎牌及獎狀	
指導老師將頒發感謝狀以茲感謝			

(三)動態競賽組評分標準：

項目	指定菜、創意菜
口味與烹調技巧	30%
創意性及整體觀感	20%
商業價值	15%
符合主題	20%
食材衛生安全	15%
合計	100%

(四)動態競賽組獎項：

獎勵項目			
獎項	組數	獎金	其他
冠軍	1 組	新台幣伍仟元	獎牌每人各 1 面、獎狀每人各 1 只
亞軍	2 組	新台幣參仟元	
季軍	3 組	新台幣貳仟元	
優勝	6 組	禮卷 2 張	
指導老師將頒發感謝狀以茲感謝			

十一、 評分方式：

- (一) 滿分為 100 分，採用全數評審的成績，經總計後平均，得出比賽作品成績。
- (二) 動態競賽組違規項目：遲到、作品使用違禁調味品或化學添加物、夾帶成品或半成品進場、決賽菜餚與初賽菜餚不同等。
- (三) 菜餚未熟將不予計分。