**滬江高中 第二屆 滬廚盃**

**「2021親子廚藝大賽 養生料理達人對決」實施計畫**

**壹、競賽宗旨**

為推廣文山區在地食材，茶的美味及促進親子同樂的精神，特舉辦親子廚藝養生料理大賽，邀請對於各界喜歡烹飪的朋友們來大展身手，運用各種的料理技巧，來煮出美味料理。

**貳、辦理單位**

主辦單位：臺北市私立滬江高級中學 餐飲管理科

協辦單位：宏國德霖科技大學餐旅管理系、東南科技大學餐旅管理系

 醒吾科技大學餐旅管理系、台北城市科技大學餐飲管理系

 啟英文化事業有限公司、廣懋圖書股份有限公司

文野出版社有限公司、全華圖書股份有限公司

**參、比賽對象**

 親子組隊報名(小朋友限國中生)，單一學校報名隊伍數不得超過2隊，若報名期限過後尚未額滿，則不在此限。

**肆、比賽時間**

1.報到時間：8:30-9:00於中正堂報到。

2.比賽時間：110年1月23日(六) 上午9:00-12:00

**伍、比賽地點**

臺北市私立滬江高級中學餐飲教室(中餐技能檢定評鑑合格考場)

地址：臺北市文山區羅斯福路六段336號

**陸、報名方式及日期**

 1.即日起至110年 1 月 15日(五)下午 17:00 止，共24組，以報名先後順序錄取。

 2.聯絡人：

 巫佳靜(餐飲科主任) 電話：02-86631122#305

 楊舒涵(餐飲科助教) 電話：02-86631122#291

 3.錄取名單及順序：於110年1月18日(星期一)於本校餐飲科網頁公告

 4.採線上報名，報名網址：<https://forms.gle/q9MeWF5ksnhQxQer8>

****

 **餐飲科網頁 線上報名**

**柒、比賽說明**

1.比賽時間：90 分鐘。

2.製作二道養生料理，以「雞肉」、「豆腐」為兩道主材料，並皆須以「茶」入菜呈現。

 每道製作共六人份：二盤1人份予評審品評，一盤4人份為菜餚展示用。

 3.佈置的展台（90cm×90cm）。

 4.評分標準：創意性 30％、口味 30％、衛生 30％、展台佈置 10％。

 評審應依評分內容與標準給予成品評分、並應詳列扣分原因。

 5.獎勵方式：

 第一名 頒發獎金5,000元，獎狀乙幀。

 第二名 頒發獎金3,000元，獎狀乙幀。

 第三名 頒發獎金2,000元，獎狀乙幀。

 最佳親子互動獎:3組，頒發獎金1,000元，獎狀乙幀。

 最佳創意獎:3組，頒發獎金500元，獎狀乙幀。

 最佳精神獎：3組，頒發獎金500元，獎狀乙幀。

 其他參賽隊伍頒發參賽證明及紀念品，以謝支持與鼓勵。

 6.**主辦單位提供文山包種茶50g及基本調味料，比賽食材需由比賽選手自行準備(不可攜帶半成品)，主辦單位提供各組500元材料費補助，並於競賽當日發放。**

7.主辦單位提供調味料及器具如下：

**競賽提供調味料**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 鹽 | 糖 | 白胡椒粉 | 黑胡椒粉 | 醬油 | 醬油膏 |
| 沙拉油 | 香油 | 麻油 | 米酒 | 白醋 | 烏醋 |
| 太白粉 | 麵粉 | 地瓜粉 | 泡打粉 | 番茄醬 | 咖哩粉 |

**競賽場地提供器具(依中餐丙級檢定標準器具及設備規範)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 瓷器 | 1組 | 中式爐具  | 1組 | 炒菜鍋(附蓋 1 個)  | 2 個 | 湯鍋(附蓋)  | 1 組 |
| 蒸籠鍋(約 43cm)  | 1 組 | 漏盆 | 1 個 | 不鏽鋼盆 | 2 個 | 馬口碗 | 8 個 |
| 不鏽鋼配菜盤  | 6個 | 量匙組  | 1 組 | 量杯  | 1 個 | 削皮刀  | 1支 |
| 砧板(生食) | 1 個 | 砧板(熟食) | 1 個 | 桿麵棍 | 1 支 | 廚房用剪刀  | 1 支 |
| 不鏽鋼筷子  | 1 雙 | 油炸長竹筷  | 1 雙 | 不鏽鋼湯匙 | 3 支 | 篩網 | 1 個 |
| 直型打蛋器 | 1 支 | 漏杓 | 1 支 | 鍋鏟  | 1 支 | 大炒杓 | 1支 |
| 洗碗精  | 1 瓶 | 菜瓜布  | 1 片 | 抹布 | 二條 |  |  |

**捌、注意事項**

1. 參賽選手需自備競賽所需之個人刀具與工具。
2. 禁止穿拖鞋，競賽時穿著主辦單位提供之圍裙、帽子以符合衛生標準穿著。
3. 參賽者不可攜帶半成品或已前處理之食材。
4. 參賽者不可攜帶已事先調製好之調味料。
5. 餐盤餐具：選手可自行準備比賽菜餚裝盤所需之餐盤器皿（包括評審品評及菜餚展示的餐盤）或可使用現場提供的餐盤。展示桌面佈置物品請選手自行準備。
6. 活動過程將開放媒體採訪，但以不妨礙參賽者為原則；主辦單位基於宣傳推廣之需要使用其肖像，其著作版權屬於主辦單位所有，參賽者不得異議；主辦單位擁有得獎作品之研究、攝影、宣傳、網頁製作、展覽、商品開發、出版以及出版品販售等權利。
7. 評分重點，以發揮雞肉、豆腐及茶，食材之美味，為評分之核心精神，務必注意。
8. 以上注意事項請參賽者務必遵守，倘若有違規或導致活動無法順利進行之事宜發生，主辦單位將視情況取消其參賽資格；本規章如有未盡事宜，得以隨時補充修正，並於活動當日或比賽前統一說明。

**附件一**

**第二屆 滬廚盃**

**「2021親子廚藝大賽 養生料理達人對決」**

**比賽流程表**

**110年1月23日(六)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **活動時間** | **活動內容** | **地點** |
| **08：30-09：00** | 選手報到 | 中正堂2樓 |
| **09：00-09：20** | 長官致詞 | 中正堂2樓 |
| **09：20-09：40** | 選手移動至比賽場地/注意事項說明 | 品評室實習教室天101.102 |
| **09：40-11：10** | 比賽 | 實習教室天101.102 |
| **11：10-11：40** | 評審評分/選手場地清潔、參觀校園 | 實習教室天101.102 |
| **11：40-12：00** | 公佈成績及頒獎 | 嵩慶樓2樓會議室 |

**附件二**

**第二屆 滬廚盃**

**「2021親子廚藝大賽 養生料理達人對決」**

**參賽同意授權書**

|  |
| --- |
| 參賽者同意授權內容︰一、參賽者應尊重所有評審委員之評判結果，對評審內容不得有異議。二、所有參賽者作品之智慧財產權、著作權以及專利所有權等，同意授與本主辦單位優先 所有權。三、主辦單位對於所有參賽者作品保有公開發表使用、重製以及保有修改之權利。四、所有參賽者作品以及相關文件資料恕不另退還。五、所有參賽作品請勿抄襲或已於相關公開場合之活動發表，若日後經查明立書人等之相 關作品確實抄襲或一稿多投時，立書人等將喪失參賽與得獎資格，不得異議。六、本次競賽大會主辦單位保有終有最終評判權與解釋權，參賽選手不得異議。此致 臺北市私立滬江高級中學─「2021親子廚藝大賽 養生料理達人對決」競賽親筆簽名及蓋章：  中華民國110年1月23日 |

備註：本授權書請親簽，並於報到時繳交。