

110 年度 明日廚神土雞料理廚藝競賽

-報名簡章-

壹、宗旨

110 年度土雞料理廚藝競賽及系列行銷推廣活動—明日廚神土雞料理廚藝競賽，以使用台灣在地生產「土雞」為主體，並結合台灣在地生產之農、漁、特產品，希望全國相關餐飲系學生與老師主動認識各種土雞的雞肉特性，並設計可在餐廳或飯店上菜的「宴客菜」、「酒家菜」，讓這些種子廚師將土雞廣泛運用在餐飲料理中，進一步發覺臺灣土雞的好味道。

貳、活動單位

指導單位：行政院農業委員會、財團法人中央畜產會

主辦單位：社團法人中華民國養雞協會

承辦單位：現代視覺管理顧問股份有限公司

參、比賽主題

- ◆ 主題：團聚
- ◆ 菜品：可在餐廳或飯店上菜的「宴客菜」、「酒家菜」
- ◆ 菜品數量：3 道(每道菜份量為 6 人份)

*.至少 1 道須使用全雞，至少 1 道須使用分切部位肉，說明如下：

1.全雞的菜品，有三種方式可選擇其中一種：

(1)使用整隻雞(不剁塊)直接烹調。

(2)整隻雞分切成半隻雞，再行烹調。

(3)整隻雞進行剁塊或大部位分切後進行烹調。

(4)若將雞腿進行剁塊，再進行烹調，屬不符合全雞菜品的做法。

2.分切部位肉的菜品，須單獨採取雞翅、雞胸、雞腿、雞腳等部位雞肉為食材。

*.須說明選用土雞品種及分切部位肉之原因及其烹調特性。

肆、食材限定

使用台灣在地生產「土雞」，並結合台灣在地生產之農、漁、特產品呈現。

土雞品種包含：紅羽土雞、黑羽土雞、皇金土雞、鬥雞、珍珠雞、古早雞、烏骨雞、閩雞、竹北仿雞、文昌雞、鹿野土雞、台畜 13 號土雞、桂丁雞、豐輝紅牌土雞、中興紅羽 1982 土雞、飼養週齡須至少滿 12 週齡。

伍、參賽資格

全國高中職、大專院校餐飲相關科系學生，3 人 1 隊併同指導老師 1 人。

分為高中組與大專組。

陸、報名時間

即日起至 2021 年 2 月 28 日(日)下午 5:00 截止

* 採用方式：線上報名。

* 上傳相關報名資料，並須將參賽菜品之料理過程拍成影片並上傳至活動官網與 YouTube 平台(瀏覽權限須設為公開)。

* 影片限 3-5 分鐘，內容包含菜品畫面完整呈現。

* 報名網址：<http://www.tnc-cc.com/>

柒、比賽期程

項目	日期/說明
報名期間	即日起至 2021 年 2 月 28 日(日)下午 5:00 截止
資格審查	2021 年 3 月 02 日(二)- 2021 年 3 月 04 日(四) 報名資料檢附完整性，無缺漏，通過資格審查即可進入初賽。
初賽審查會議	2021 年 3 月 08 日(一)- 2021 年 3 月 09 日(二) 由專業評審進行書面+影片審查，各取 8 組進入決賽
入圍公告	2021 年 3 月 10 日(三) 於活動網站公告入圍決賽隊伍
決賽	2021 年 3 月 20 日(六) 地點：新北市莊敬高職 (新北市新店區民生路 45 號) 由評審團進行分數統計，當日公布得獎者並現場頒獎。

* 若有臨時變動，正確期程依照公告為準。

捌、比賽方式

一、初賽－書面審查+影片評審

1. 第一階段

- (1) 各隊繳交報名表、料理配方、料理過程等附件資料，附件各表須完整、詳細書寫並搭配料理影片上傳，於報名截止日前完成報名。
- (2) 大會先依各參賽隊伍繳交報名資料之完整度，進行資格審查，符合資格審查之參賽方可進入初賽；若經審查資格不符、資料未繳交齊全或未填寫完整，須於通知起一日內補正，若未於期限內補正，即視為資格不符，無法進入第二階段。

2. 第二階段

- (1) 由主辦單位邀請具知名度之美食家、主廚及餐飲教師等各領域之專家、學者與業界人士，共同組成評審團進行審查。

- (2) 權重配比如下（依下述標準評分總分為 100 分，並依序位法決定排序）

序	項目	比重	說明
1	食材應用性	40%	1) 台灣土雞品種選擇與烹調特性是否瞭解與確實掌握。 2) 主食材土雞與農特產品搭配是否合宜、是否展現特色。
2	主題連結及市場競爭力	30%	1) 菜品設計符合宴客菜、酒家菜性質。 2) 菜品具有成為餐廳或飯店菜單之潛力、且具有市場競爭力。
3	食譜完整性	15%	1) 全雞、分切部位肉之指定設計菜品是否符合。 2) 餐點特色。 3) 食譜編寫完整性。
4	菜品外觀	10%	菜品整體外觀、賣相與美感
5	影片製作	5%	影片拍攝、後製剪輯、美術設計之完成度。

3. 注意事項

- (1) 每組取前 8 隊入圍決賽，評審團有權視參賽數量與內容，決議增減入圍組數。
- (2) 通過初賽審查之隊伍，須無條件配合決賽事宜，未配合者視為自動放棄參賽資格，若決賽日不克前來者，應於 3 月 12 日(五)前告知主辦單位，以利遞補。
- (3) 通過初賽入圍隊伍，請詳細閱讀決賽規則說明。

二、決賽—採料理實作

1. 規則說明：

- (1) 依據報名時所規劃之 3 道料理進行現場烹飪，每道菜品 1 式 2 份（一份評審試吃 5 人份，一份陳列展示）。
- (2) 各參賽隊伍須於參賽菜品中自行選擇一道為「人氣菜品」，於比賽完成後，即進行「人氣菜品」料理，提供給「試菜團」進行品嚐與票選。
- (3) 人氣菜品準備，需提供完整「1 人份」之份量，合計 50 份。人氣菜品係由 50 位試菜團品嚐後，投票選出「到餐廳吃飯會想要點菜或吃到的菜品」。
- (4) 決賽比賽現場，大會僅提供基本爐具、廚具、試菜團所須碗碟筷匙等餐具。
- (5) 料理所須土雞與相關搭配食材、調味料等皆由參賽隊伍自行準備，大會提供每隊材料費 1 萬元。
- (6) 比賽時間：90 分鐘，70 分鐘後方可出菜。完成 3 道菜，含食材、佐料準備、裝盤呈現、出菜、展示布置。
 - 1) 第一次哨聲：比賽開始，比賽時間剩餘 90 分鐘。
 - 2) 第二次哨聲：比賽剩餘時間 20 分鐘，如已完成作品，即可出菜供評審評分。
 - 3) 第三次哨聲：比賽結束，所有參賽者停止動作。
- (7) 人氣菜品料理時間：60 分鐘，參賽隊伍須在時間內完成料理製作，且需使用大會準備之餐具裝盛，試吃品送至評審區並完成場地清潔，撤出選手自備用品。
- (8) 決賽之實作料理，須依照書審提交之食譜，若完成的料理和初賽書審提交不同，則以棄權論。
- (9) 比賽食材須於現場準備，於賽前可清潔處理，賽前可切割、醃製，但不可烹煮。不可攜帶成品或半成品、事先人工處理過、事先雕刻成品、市面已調理完成之成品參賽，違者酌以扣分，情形嚴重者視情況取消參賽資格。非比賽料理之盤飾及展示臺使用之食雕裝飾品等不受前述限制。
- (10) 參賽者需自備盛裝料理之餐盤器皿。料理之餐盤器皿，及料理成品所須之周邊佈置物，須於盤子底部貼上姓名，以免參賽者盤子彼此誤用、誤收，且大會不負責用具之保管責任。各隊伍佈置空間為 90cm*90cm。
- (11) 各組參賽隊伍各隊員均須攜帶身分證或其他具照片之證件及學生證進行核對，並於規定報到時間內於競賽會場內定位，進行賽前準備及食材檢查，並聆聽大會說明競賽注意事項。

- (12) 參賽單位必須全程參加製作與展出，不得遲到或早退，違者取消其參賽資格；競賽期間應注重儀容整潔，穿著整齊服裝或廚師服，服裝上不可有個人、學校相關之圖像、標章、文字等足以辨識之露出。
- (13) 非實際參加比賽人員禁止進入比賽區域，所有參賽單位均不得有場外指導人員，違者以棄權論。
- (14) 參賽單位完成清潔工作後，須由現場工作人員點交簽名後方可離場，否則將視情況扣分。(大會提供之設備及器材若有遺失或損壞，須負賠償責任)
- (15) 活動過程將開放媒體採訪，但以免妨礙參賽隊伍為前提。參賽隊伍亦須配合活動現場頒獎及行銷宣傳活動，如媒體採訪等。

2. 權重配比

序	項目	比重	說明
1	食材應用性	15%	1) 台灣土雞品種選擇與烹調特性是否瞭解與確實掌握。 2) 主食材土雞與農特產品搭配是否合宜、是否展現特色。
2	烹飪技巧	20%	1) 現場製作過程 2) 團隊默契及時程掌握
3	料理設計與擺盤	25%	1) 料理整體外觀與美感 2) 擺盤與佈置
4	口感風味	30%	1) 口感、風味、調味、配料運用。 2) 料理表現之完整性。
5	衛生	10%	1) 製作後環境衛生檢視

* 依上述標準評分總分為 100 分，並依序位法決定優勝排序

* 參賽者須尊重評審團之評定結果，不得異議。

3. 成績公佈

於現場公布名次及頒發，參賽隊伍須配合大會活動時間於現場等候頒獎。

玖、比賽獎勵

◆ 凡報名參賽者，皆可獲得「參賽證明」。

◆ 高中組：

冠軍1隊：獎金5萬元，獎盃1座

亞軍1隊：獎金3萬元，獎盃1座

季軍1隊：獎金2萬元，獎盃1座

佳作2隊：每隊獎金1萬元，獎盃1座

人氣獎3隊：每隊獎金1萬元，獎盃1座

*.得獎之參賽隊員皆可獲得獎狀乙張

◆ 大專組：

冠軍1隊：獎金6萬元，獎盃1座

亞軍1隊：獎金4萬元，獎盃1座

季軍1隊：獎金3萬元，獎盃1座

佳作2隊：每隊獎金1萬元，獎盃1座

人氣獎3隊：每隊獎金1萬元，獎盃1座

*.得獎之參賽隊員皆可獲得獎狀乙張

* 依各類所得扣繳率標準第2條第7款「競技競賽機會中獎獎金或給與按給付全額扣取百分之十」。得獎者獎金為新臺幣2萬元（含）以下，照原獎金發放，得獎獎金超過新臺幣2萬元，須先扣10%之稅金。（如為非中華民國境內居住之個人，或在中華民國境內無固定營業場所之營利事業者，另依規定辦理。）

* 獎金將於決賽結束，檢附完整領款所須之相關資料並簽領據後，以匯款方式撥付。

* 食材補助：凡入圍決賽並到場完賽者，每隊補助食材費共新臺幣1萬元；於檢附完整領款所須之相關資料後(違規經取消參賽資格者，恕無法申請或補發)，以匯款方式撥付。

壹拾、報名須知

一、每隊須設隊長1人，並擔任主要聯絡人。

二、報名完成後，不得以任何理由更換參賽組別及隊員，亦不得重複報名。

三、凡經報名參賽即視為瞭解並同意本活動簡章所訂之各項內容及規定，若有未盡事宜，主辦單位保留修改之權利，並有權保有競賽過程錄影、拍照及將競賽過程影音剪輯露出之權利。

- 四、得獎者如有下列情形之一，並經查證屬實者，除依相關法規處理，並取消得獎資格暨追回已頒發之獎金、獎座及獎狀：
- 1) 經查所使用原料非本活動規定之原料。
 - 2) 經人檢舉涉及抄襲或違反著作權相關法令。
 - 3) 經人檢舉涉及違反食品衛生相關等法規。
 - 4) 經人檢舉或告發為非自行創作或冒用他人作品。
 - 5) 後續商品銷售或推廣作為，有損大會及該獎項之形象或精神，或產品使用原料與原始參賽不符。
- 五、主辦單位擁有晉級決賽所有參賽作品(含名稱、照片、食材品項、烹煮方法與步驟等)之重製、編輯，及於授權地域發行、出租、散布、展示、公開口述、公開上映、公開演出、公開播送、公開傳輸、公開發表等權利；並擁有著作財產權之所有權利。並得以永久免費將作品(包含文字、圖片與影片)修改、使用、編輯、公佈、出版，以進行教育知識推廣，參賽單位則保有著作人格權。(主辦單位使用之範圍為非營利目的使用)。
- 六、參賽隊伍應保證所提供之料理作品內容均符合現行法令，並無侵害他人著作權或損害第三人權利，如有違反，應自負一切民、刑事責任，一經法院判決敗訴者，除取消全部得獎資格之外，並追回所有獎金、獎牌及獎狀。
- 七、人員及現場民眾由主辦單位統一辦理公共意外責任險，其他保險之須求請自行投保。
- 八、若有參賽相關問題，請洽詢「土雞料理廚藝競賽」工作小組。服務電話：02-29230887（週一至週五 10:00-18:00）。
- 九、以上未盡之事宜，主辦單位保有最終解釋、修改及活動內容調整之權利，若因故無法進行時，主辦單位有權決定取消、延期或暫停，詳情請依照活動官網公告為準。

壹拾壹、 決賽會場提供之設備器具

一、參賽隊伍如須特殊烹調器具須求，可自行準備，但以不影響他人參賽工作範圍為主。

二、決賽會場提供每隊以下器具。

項次	品項	數量	說明
1.	每區活動空間	1 式	長 467x 寬 165cm
2.	水槽	1 個	長 71x 寬 64cm
3.	調理檯	1 個	長 180x 寬 71cm
4.	爐台(雙口)	1 個	長 120x 寬 75cm
5.	炒鍋	2 個	直徑 38cm、含鍋鏟、中式炒勺、鍋蓋*1
6.	湯鍋	1 個	直徑 24cm
7.	蒸鍋	1 個	直徑 40cm，不鏽鋼製
8.	平底鍋	1 個	直徑 25cm，附把手、附蓋
9.	設備 (不鏽鋼製)		攪拌盆(直徑 36cm)*1 鋼盆*3 疏離(直徑 30cm)*1、 反口油桶(內徑 26cm)*1、濾油網 馬口碗(直徑 15cm)*6 配菜盤(直徑 22cm)*6
10.	砧板		(紅/白各 1 塊) 塑膠製，30x45cm
11.	刀具	1 式	剝刀、片刀、刮鱗刀、水果刀、削皮刀、剪刀
12.	器具	1 式	小濾網、打蛋器、磅秤或電子秤
13.	其他	1 式	洗碗精、菜瓜布、抹布、
14.	試吃餐具	1 式	評審試吃餐具

* 會場所提供之器具不得損壞或帶走，如有上述情事參照市價賠償，並將所有器具清洗乾淨物歸原位。

*

「110年度 明日廚神土雞料理廚藝競賽」報名表

一、報名組別： <input type="checkbox"/> 高中組 <input type="checkbox"/> 大專組		參賽編號	(由主辦工作小組填寫)
二、參賽隊伍資料：			
參賽隊伍名稱			
學校名稱		科系	
指導老師		手機	
參賽者1 (隊長)	姓名	手機：	
	電子信箱	市話：	
	身分證字號	Line ID	
參賽者2	姓名	出生年月日	
	身分證字號	手機	
參賽者3	姓名	出生年月日	
	身分證字號	手機	
三、參賽者學生證件			
四、參賽隊伍介紹／參賽動機			
五、參賽隊伍團體照(全體成員上半身清晰合照)			

「110年度 明日廚神土雞料理廚藝競賽」料理食譜

一、報名組別： <input type="checkbox"/> 高中組 <input type="checkbox"/> 大專組		參賽	(由主辦工作小組填寫)
二、參賽隊伍名稱：		編號	
三、競賽料理特色說明：			
菜品	<input type="checkbox"/> 第1道料理 (須使用全雞) 、 <input type="checkbox"/> 第2道料理 、 <input type="checkbox"/> 第3道料理		
料理名稱			
土雞品種	*.說明選用土雞品種、分切部位肉之原因及其烹調特性。		
食材	*.名稱及份量(公克)		
調味料	*.名稱及份量(公克)		
作法	*.料理步驟		
創作特色	*.概述創意理念、產品特色、料理故事、口感及關鍵材料運用…… 等(300字-500字)		
四、人氣菜品：是否選定為人氣菜品 <input type="checkbox"/> 是 、 <input type="checkbox"/> 不是			
選定原因	*.概述為何選定此菜品為人氣菜品之原由。		
份量	*.每「1人份」能品嚐之菜品食材及份量分配。		

裝盛容器	<input type="checkbox"/> 碗、 <input type="checkbox"/> 盤、 <input type="checkbox"/> 其他：_____
五、料理影片：	
料理影片	上傳YouTube平台：_____ (影片長度限3~5分鐘)
六、成品照片：	
*.含俯視圖、各角度之照片3~5張。	

※1張表格為 1 道菜餚依此類推。

※須完整檢附所有參賽料理菜單，請按表格項目填寫。

※製作方法請詳實填寫，以利食譜編製，食譜作法、內容與寫法將列入評分。

「110年度 明日廚神土雞料理廚藝競賽」著作財產權授權同意書

參賽隊伍名稱：

(以下簡稱本參賽者)參與中華民國養雞協會(以下簡稱主辦機關)主辦之110年度明日廚神土雞料理廚藝競賽，茲同意無償將參賽作品之著作財產權授與主辦機關，約定條件如下：

1.授權標的與範圍：

- (1) 授權時間／地域：永久、不限
- (2) 本參賽者同意將其享有著作財產權之3道參賽料理，授權主辦機關進行宣傳、重製、編輯、出版、展覽及公開使用之各項相關權利，主辦機關並得於授權地域發行、出租、散布、展示、公開口述、公開上映、公開演出、公開播送、公開傳輸、公開發表之；並擁有得獎作品著作財產權之所有權利，不另支付日後使用酬勞或權利金，參賽者保有著作人格權；報名之相關文件與資料，其內容確實無侵犯他人之著作權，日後若有涉及作品版權之糾紛，以致損毀主辦單位之名譽，本人（隊）願負法律之責任，並退回獎金、獎盃、徽章、或獎狀。

2.權利擔保：

- (1) 本參賽者擔保其對本著作有授權之權利，並擔保本著作之內容無不法侵害他人權利或著作權、著作財產權或其他權利之情事。
- (2) 主辦機關如因本契約標的，致遭第三人主張涉及侵害著作權及其他相關權利時，應於知悉後 10 個工作天內，以書面通知本參賽者。本參賽者有協助處理解決之義務。如最後經法院判決確定、或經仲裁判斷、或經本參賽者同意之和解、調解，致主辦機關對該第三人負有賠償責任，本參賽者應賠償主辦機關因此所遭受之一切損害。
- (3) 主辦機關得將本契約再授權第三人。

此 致 中華民國養雞協會 特立此書，以茲證明

立同意書人：【請親簽並掃描上傳】

指導老師姓名： 身分證字號： 電話：

隊員1姓名： 身分證字號： 電話：

隊員2姓名： 身分證字號： 電話：

隊員3姓名： 身分證字號： 電話：

中華民國110年 月 日

