

# 2025 南投農特產「百香果入菜」創意涼拌廚藝競賽

## 報名簡章

### 壹、活動說明：

- 一、活動名稱：2025 南投縣農特產「百香果入菜」創意廚藝競賽
- 二、指導單位：南投縣政府農業處
- 三、主辦單位：南開科技大學大學社會責任「坪頂人家永續生態農業發展」
- 四、協辦單位：南開科技大學餐飲管理系
- 五、比賽地點：南開科技大學 中餐廚藝教室(南園二樓)
- 六、報名截止：2025 年 10 月 31 日(五)
- 七、公布決賽名單：2025 年 11 月 07 日(五)17:00 後公告於餐飲管理系系網
- 八、決賽競賽時間：2025 年 11 月 26 日(三)

### 貳、參賽資格：

- 一、社會組(專業廚師、對餐飲有興趣的社區民眾)，3 人/組
  - 二、青少組(含高中、大專)，3 人/組
- 註：參賽隊伍中須有 1 位選手，設籍為南投縣或就讀南投縣內學校，入圍名額為社會組 6 組、青少組 6 組

### 參、報名方式：

採郵寄報名：報名資料及附件 1~4，掛號郵寄至 542021 南投縣草屯鎮中正路 568 號-南開科技大學餐飲管理系-2025 南投縣農特產「百香果入菜」創意廚藝競賽組收。

連絡電話：(049)2563489#2921 許志滄主任

### 肆、評分標準：總分為 100 分

| 食材應用與在地性 | 創意與口味 | 食農教育意涵表達 | 擺盤與美感呈現 |
|----------|-------|----------|---------|
| 30%      | 30%   | 20%      | 20%     |

### 伍、獲獎資格：

金獎 1 名、銀獎 1 名、銅獎 1 名、佳作 3 名，以上每人皆頒發獎狀以茲鼓勵

## 陸、比賽細則及注意事項：

### 一、規則：

1. 必須使用南投百香果作為主要風味元素
2. 以百香果至少搭配兩種南投農特產品(選手可自備)
3. 料理形式以百香果涼拌菜，強調清爽、營養、健康，可自行搭配肉類、海鮮、蔬食入菜
4. 需附上料理故事簡述(含食材來源、料理理念、教育意義，約 300 字內)(附件 3)
5. 食譜需敘述完整成分表(附件 2)

(食譜、故事簡述需 1 式 3 份，1 份報到時繳交，1 份設置於展台，1 份繳交於評審室)

### 二、競賽時間：1 小時(包含善後清潔)

### 三、數量：以 3~4 人份呈現(展示位上或一盤上均可)，另備 2 人份供評審試吃， 需自備展台、菜卡及食譜

(肉類、海鮮、蔬菜可去皮、清洗、不可切割，不可使用半成品及調製好的醬汁，可帶高湯但不可調味，可先製作清麵團，不可塑形、烘焙)

### 注意事項：

- (1) 競賽賽程由主辦單位統一分配競賽場次，不得更動，除特殊狀況，並經由各大會裁判長同意始可更動出賽順序。
- (2) 競賽之展台尺寸為 90cm X 90cm。
- (3) 參賽人員應於比賽前詳閱本規範相關內容，以避免違規或操作錯誤之情事發生；注意安全，預防意外事故發生。
- (4) 參賽人員不可穿著短褲、拖鞋(如有專業廚師服可著廚師服參賽)。
- (5) 報到時請出示相關證件以便核對選手資格。
- (6) 報到完畢後，由裁判長宣布注意事項，宣布比賽開始。
- (7) 比賽中不得更換選手，需與初賽報名選手資料相符。
- (8) 離場時，需請工作人員確認器具清點後方可離場。
- (9) 未詳盡之事項，依大會裁判組裁決辦理。
- (10) 準備內容物：

現場器具提供：炒鍋 2 個、蒸籠 1 組(底層+2 層蒸籠架)、炒菜勺 1 支、鍋鏟 2 支、量杯 1 個、量尺 1 組、粗細油網各 1 個、削皮刀 1 把、剪刀 1 把、配菜盤 5 個、馬口碗 5 個、砧板 2 塊(紅白各一)，現場不提供刀具，請參賽者自備

現場提供食材：每組提供數量如下(數量不夠請參賽者自備)

| 食材  | 數量    | 食材    | 數量  |
|-----|-------|-------|-----|
| 高麗菜 | 1/2 顆 | 綠櫛瓜   | 1 條 |
| 紅蘿蔔 | 1 條   | 紅辣椒   | 1 條 |
| 紅甜椒 | 1 顆   | 茭白筍   | 2 支 |
| 黃甜椒 | 1 顆   | 杏鮑菇   | 2 條 |
| 乾香菇 | 3 朵   | 雙色鴻喜菇 | 1 盒 |
| 牛番茄 | 1 粒   | 小黃瓜   | 2 條 |
| 百香果 | 2 粒   | 帶皮蒜頭  | 5 粒 |

調味料：鹽巴、砂糖、味精、醬油、油膏、香油、沙拉油、胡椒粉、麵粉、太白粉，其餘特殊調味料皆由選手自備。

- (11) 選手出菜之餐盤、湯碗需自行準備，現場不提供。

## 2025 南投農特產「百香果入菜」創意涼拌廚藝競賽 日程表

| 時間          | 事項          | 地點      |
|-------------|-------------|---------|
| 08:30~09:00 | 報到          | 南園二樓檢錄處 |
| 09:00~09:30 | 開幕儀式暨評審介紹講解 | 中餐教室    |
| 09:30~10:30 | 競賽時間        | 中餐教室    |
| 10:30~11:30 | 評審評分        | 養生教室    |
| 11:30~12:00 | 評審講評        | 養生教室    |
| 12:00~13:00 | 午餐          | 中餐教室    |
| 13:00~14:00 | 頒獎          | 暫定中餐教室  |
| 14:00~14:30 | 交流分享        | 中餐教室    |
| 14:30~15:00 | 賦歸          |         |

## 2025 南投縣農特產「百香果入菜」創意廚藝競賽報名表

|                  |  |                 |  |
|------------------|--|-----------------|--|
| (學校名稱)<br>(隊伍名稱) |  |                 |  |
| 組 別              |  | 指導老師            |  |
| 參賽者 1            |  | 參賽者 2           |  |
| 身分證字號            |  | 身分證字號           |  |
| 出生年月日            |  | 出生年月日           |  |
| 聯絡電話             |  | 聯絡電話            |  |
| 聯絡地址             |  | 聯絡地址            |  |
| e-mail           |  | e-mail          |  |
| (身分證黏貼處、學生證 正面)  |  | (身分證黏貼處、學生證 反面) |  |
| (身分證黏貼處、學生證 正面)  |  | (身分證黏貼處、學生證 反面) |  |

# 2025 南投縣農特產「百香果入菜」創意廚藝競賽報名表

|                  |  |
|------------------|--|
| (學校名稱)<br>(隊伍名稱) |  |
| 組 別              |  |
| 參賽者 3            |  |
| 身份證字號            |  |
| 出生年月日            |  |
| 聯絡電話             |  |
| 聯絡地址             |  |
| e-mail           |  |
| (身分證黏貼處、學生證 正面)  |  |
| (身分證黏貼處、學生證 正面)  |  |

# 2025 南投農特產「百香果入菜」創意涼拌廚藝競賽

## 參賽切結書

本人\_\_\_\_\_報名參加南開科技大學主辦之 2025 南投縣農特產創意「百香果入菜」廚藝競賽，保證已確實瞭解比賽規則及願遵守主辦單位評選之各項規定並承諾：

1. 參賽者應尊重評審委員的專業評審決議，對評審結果不得有異議。
2. 所有參賽料理作品及相關資料恕不退件。
3. 所有作品均需於報名時提供電子檔案及書面資料和照片。
4. 擔保其料理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。
5. 所有料理作品著作財產權歸主辦單位所有，參賽者同意南開科技大學重製、編輯，並得以發行、散布、展示、公開口述、公開上映、公開演出、公開播送、公開發表之。
6. 所有參選料理作品於初審結果之前，請勿參與其他公開場合之料理比賽活動，日後若經查明「立書人」等之作品確係一稿多投時，立書人等將喪失參賽與得獎資格，不得異議。

謹此聲明

此致

南開科技大學

參賽選手 1 簽名及蓋章：\_\_\_\_\_ 日期：\_\_\_\_\_

身分證字號：\_\_\_\_\_ 聯絡電話：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_

法定代理人 簽名及蓋章：\_\_\_\_\_ 日期：\_\_\_\_\_

(參賽者未滿 20 歲需請法定代理人簽名)

參賽選手 2 簽名及蓋章：\_\_\_\_\_ 日期：\_\_\_\_\_

身分證字號：\_\_\_\_\_ 聯絡電話：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_

法定代理人 簽名及蓋章：\_\_\_\_\_ 日期：\_\_\_\_\_

(參賽者未滿 20 歲需請法定代理人簽名)

參賽選手 3 簽名及蓋章：\_\_\_\_\_ 日期：\_\_\_\_\_

身分證字號：\_\_\_\_\_ 聯絡電話：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_

法定代理人 簽名及蓋章：\_\_\_\_\_ 日期：\_\_\_\_\_

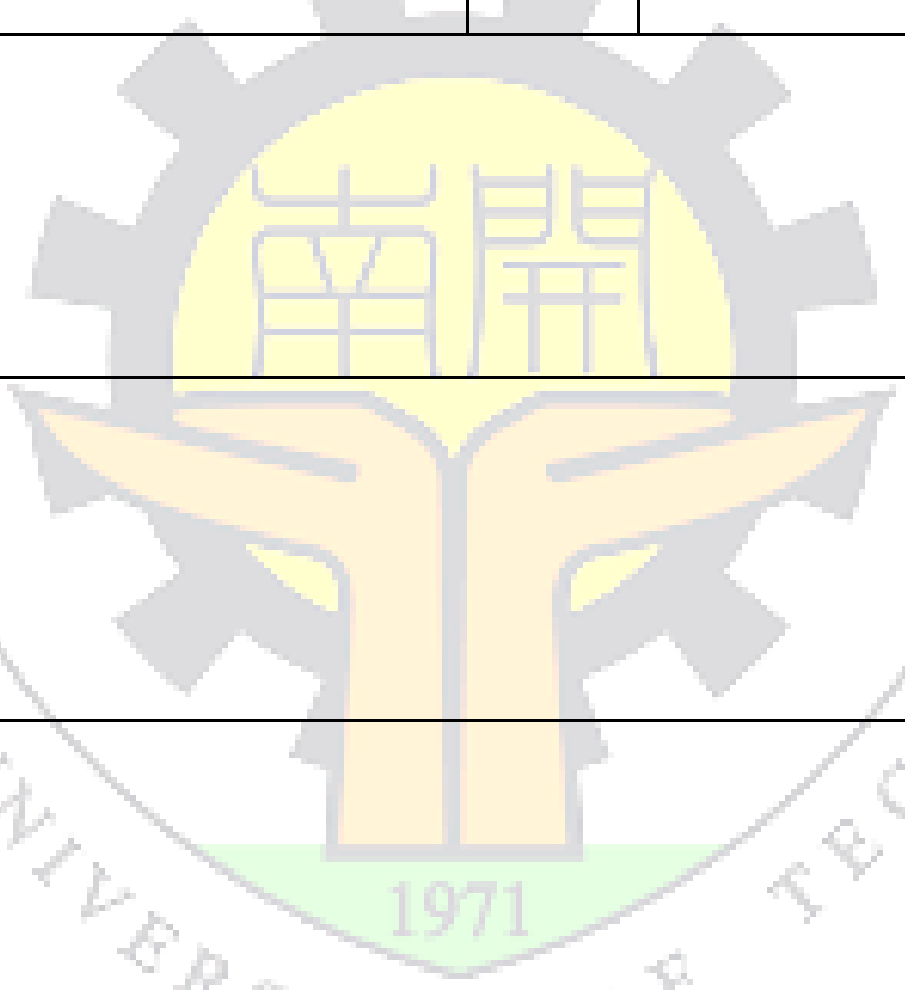
(參賽者未滿 20 歲需請法定代理人簽名)

## 料理製作表

(一人份)

|                                                                                                                                                         |        |       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|----|
| 學校名稱<br>(隊名)                                                                                                                                            |        |       |    |
| 指導老師                                                                                                                                                    |        |       |    |
| 參賽者 1                                                                                                                                                   | 南開科技大學 | 參賽者 2 |    |
| 名稱                                                                                                                                                      |        | 參賽者 3 |    |
| 使用食材                                                                                                                                                    | 使用量    | 單位(g) | 照片 |
|                                                                                                                                                         |        |       |    |
|                                                                                                                                                         |        |       |    |
|                                                                                                                                                         |        |       |    |
|                                                                                                                                                         |        |       |    |
|                                                                                                                                                         |        |       |    |
|                                                                                                                                                         |        |       |    |
|                                                                                                                                                         |        |       |    |
|                                                                                                                                                         |        |       | 作法 |
|                                                                                                                                                         |        |       |    |
|                                                                                                                                                         |        |       |    |
|                                                                                                                                                         |        |       |    |
|                                                                                                                                                         |        |       |    |
|                                                                                                                                                         |        |       |    |
| <p>注意事項：</p> <p>1、請正確料理資料，若有無法辨識或與事實不符者，將取消參賽資格。</p> <p>2、食材順序請按照作法順序排列，且食材統一以公克(g)呈現。</p> <p>3、如有個別醬料請按照範例方式分開，清楚填寫。</p> <p>4、本表不敷使用，請自行增加用紙或調整表格。</p> |        |       |    |

## 料理故事簡述表

|                                            |                                                                                     |       |    |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| 學校名稱<br>(隊名)                               |                                                                                     |       |    |
| 指導老師                                       |                                                                                     |       |    |
| 參賽者 1                                      | 南開科                                                                                 | 參賽者 2 | 大學 |
| 名稱                                         |                                                                                     | 參賽者 3 |    |
| 食材來源                                       |  |       |    |
| 料理理念                                       |                                                                                     |       |    |
| 教育意義                                       |                                                                                     |       |    |
| <p>注意事項：請正確料理資料，若有無法辨識或與事實不符者，將取消參賽資格。</p> |                                                                                     |       |    |