

附件一、新竹縣野薑花創意餐飲大賽規則如下:



2015 新竹縣野薑花創意餐飲大賽

由新竹縣政府、大華科技大學及中華餐旅文化交流協會結合國內技專院校觀光餐旅學系，辦理新竹縣野薑花創意餐飲的大型活動與美食競賽。新竹縣政府為了開發在地食材，創造其附加價值，提升經濟產值，初次以野薑花為對象輔導創造系列餐飲內容，並於年底舉辦比賽，希望激發出有創造力的野薑花風味精緻料理，成為未來新竹縣飲食主力並聚集愛好烹飪之各界人士參與的活動，藉此烹飪競賽活動呈現臺灣新竹地方特產的文化與風味，並提供臺灣廚師展現頂尖廚藝的舞臺。

競賽日期及地點

- (1) 比賽日期：104年10月27日 星期二
- (2) 活動場地：大華科技大學~國際學舍大廳區
- (3) 活動網站：<http://fbm.tust.edu.tw/bin/home.php> (大華系網)
<https://www.facebook.com/groups/427337887369649/> (協會FB)

賽事當日流程

- (1) 選手報到時間為早上8點 (報到地點: 國際學舍**1樓**)
- (2) 選手佈置：
盤式類展示於國際學舍**1樓**，早上9點至11點，選手於展示廳擺放、佈置作品
烘焙類展示於國際學舍**1樓**，早上9點至11點，選手於展示廳擺放、佈置作品
現場可食用類展示於國際學舍**1樓**，早上9點至11點，選手於展示廳擺放、佈置作品
現場創意調酒於國際學舍**1樓**舞台區，由早上10點30開始後評分
- (3) **展示類**評審評分：早上11點至中午12點，評分期間不開放選手參觀，評分**標準請見附件三**
- (4) 頒獎：國際學舍**1樓** 下午2點至4點
- (5) **最新動態消息**會於網站公佈

評審團隊

業界專家、學校教師、協會幹部

指導單位:

新竹縣政府

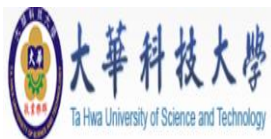


主辦單位:

大華科技大學餐飲管理系

中華餐旅文化交流協會

(Chinese Hospitality Cultural Exchange Association)



合作單位：

國際文化交流協會

韓國教育中心



韓國技能人協會

大古鐵器



한국기능인협회

Korea Artisan Association



芳成工業股份有限公司



附件二、

報名事宜

- (1) 採優先報名制，依報名表回傳及報名資料繳交的時間為依據。注意：比賽項目若在截止日期前額滿將不再接受報名。
- (2) **所有產品或菜餚均需要用到野薑花材料或元素，野薑花可在全台大型花市購買，也可以事先告知本單位，由學校免費寄出供參賽者使用。**
- (3) 為公平原則，以他校學生或外來單位優先報名，本校學生不建議參賽或以候補方式再行通知。

報名完全不需要費用

- (1) 個人賽（個人報名最多二項，同項目不得重覆報名）。
- (2) 團體賽（3人一組每單位只限一組，個人賽與團體賽報名可重覆）
- (3) **由於名額有限，依報名順序收件，額滿即不再收。**
- (4) 報名日期自即日起至2015年10月20日止，完成報名的參賽者，完成報名後三天通知。

比賽項目

- (1) 分為（一）展示類、（二）現場類，二大項。
- (2) 展示類：「(A)烘焙類展示、(B)盤式類展示、(C) 團體綜合類展示、(D)現場可食用類展示」。
- (3) 現場類：「(E)現場創意調酒」。

比賽項目如下：

(A) Patisserie – Display 烘焙類展示（個人賽）★以下均需有野薑花造型或成份★

Class 1 ■ Pastry Showpiece 烘焙類展示

(a) Chocolate巧克力

- (b) marzipan/sugar 糖
- (c) dough/bread dough 麵包
- (d) dough figurine 麵團人物

Class 2 ■ Desserts 點心展示

(B) Plated Food–Display 盤式類展示（個人賽）★以下均需加入及使用野薑花材料★

Class 3 ■ Plated Appetizers 開胃前菜展示

Class 4 ■ Asian Flavor Course 亞洲風味套餐展示

Class 5 ■ Plate Dishes 主菜展示

(C) Team Challenge–Display 綜合類展示（3人團體賽）以下均需加入及使用野薑花材料★

Class 6 ■ 製作五種款展示作品如下：

- (a) 一款冷前菜
- (b) 一款熱前菜
- (c) 一款主菜
- (d) 一款湯品
- (e) 一款點心

(D) 現場可食用類展示（個人賽）★以下均需加入及使用野薑花材料★

Class 7 ■ 可食用的任何產品或菜餚合適3到5人份共二道不同產品或菜餚。

(E) Creative Cocktails –Dynamic 現場創意調酒（個人賽）以下均需加入及使用野薑花材料★

Class 8 ■ 以臺灣國產酒為主調製:1 杯展示成品、2 小杯評審評分。

選手重要注意事項 Important Notes for Contestants

「(A)烘焙類展示」、「(B)盤式類展示」、「(C) 團體賽展示」、「(D)現場可食用類展示」部份

- (1) 展示作品需由選手自行準備展示菜色名牌、菜卡、菜單及作法
- (2) 現場不提供任何廚房設備使用。
- (3) 除了比賽展示期間，參賽者須自行妥善保管作品，大會不負責參賽作品之安全。當天比賽展示完畢，作品須自行處理完畢。
- (4) 不可提早將作品清除，如有選手不遵守規定大會有權力不予頒獎。
- (5) 大會僅提供展示臺，其每產品展臺空間為:40×80cm（個人賽），80×80cm（團體賽）其他均不提供(電源、桌巾等)。

「(E)現場創意調酒」部份

- (1) 競賽桌面：60×120 公分桌面。
- (2) 競賽配方表由選手自行準備 2 份(格式為 A4，內容須包含:產品名稱、材料&用量、調製方法，其餘格式不拘)，於報到時繳交予大會。
- (3) 競賽音樂使用大會統一版本，**不採用**選手自行準備之音樂，並公佈於大華科技大學餐飲管理系網站:
- (4) 大會提供冰塊、冰鏟與冰桶，其餘比賽器具一律由參賽者自行準備，如:Shaker、Strainer...等。
- (5) 其餘相關競賽規定與結果，大會裁判有最終審核權與決定權，不接受其他評議。
- (6) 本次比賽為開放空間，請參賽自行注意個人之隨身行李及貴重物品，大會不負保管責任。

比賽獎項 Prizes, Awards & Certificates

個人獎項/得分分配 Criteria For Medals

特金獎	Gold with Distinction	100 points /分
金獎	Gold	90~99 points /分
銀獎	Silver	80~89 points /分
銅獎	Bronze	70~79 points /分

※未達70分不予發牌及証書。

團體獎項/得分分配 Criteria For Medals

特金獎	Gold with Distinction	100 points /分
金獎	Gold	90~99 points /分
銀獎	Silver	80~89 points /分
銅獎	Bronze	70~79 points /分

※**團體賽事最高分數隊伍將獲得冠軍獎杯。**

※未達70分不予發牌及証書。

展示類團體賽事得獎隊伍將可獲得 2015 新竹縣野薑花創意餐飲大賽名廚獎杯



主辦單位有最終解釋權！

比賽規則

Patisserie – Display 烘焙類展示（個人賽）

★以下項目均需有野薑花造型或成份★

Class 1 ■ Pastry Showpiece 烘培類展示

(1) 展示品分為4大類別(擇一)：

- (a) Chocolate 巧克力
- (b) marzipan/sugar 糖
- (c) dough/bread dough 藝術麵包
- (d) dough figurine 麵團人物

(2) 參賽者請於四種類別中選擇其中一項，製作一道展示作品，並於報名時勾選欲展示作品之類別(a ,b ,c or d)，報名之後將不予更改。

(3) 不可使用架構、模型或鐵線，作品高度沒有限制，作品沒有完成將予以扣分。

(4) 作品需展出至活動結束，再由選手領回。

Class 2 ■ Desserts 甜點展示

(1) 製作兩道冷展示作品如下：

- (a) 熱點心一道
- (b) 自由創作一道

(2) 每份甜點都是一人份量，適合餐廳菜單單點用，符合現代化及實際面。展臺可設計但不另計分。

Plated Food – Display 盤式類展示（個人賽）

★以下項目均需加入及使用野薑花材料★

Class 3 ■ Plated Appetizers 開胃前菜展示

(1) 製作兩道冷展示作品如下：

- (a) 一種前菜冷菜
- (b) 一種前菜熱菜

(2) 每道作品都是一人份量，適合餐廳菜單單點用。

Class 4 ■ Taiwan Flavor Course 臺灣風套餐展示

(1) 製作兩道熱菜冷展示、指定食材套餐作品如下：

- (a) 海鮮類，需搭配蔬菜或澱粉類
- (b) 肉類，需搭配蔬菜或澱粉類

(2) 每道作品都是一人份量，以臺灣原味為主題、風味自由發揮的臺灣菜餚，適合餐廳菜單供餐。

Class 5 ■ Plate Dishes 主菜冷展

(1) 展示兩道不同風味、口味的主菜。

(2) 冷展示，每一道都要有配菜及澱粉類

Team Challenge – Display 綜合類展示（3人團體賽）★以下均需加入及使用野薑花材料★

Class 6 ■ (1) 製作五種款展示作品如下：

- (a) 一款冷前菜
- (b) 一款熱前菜
- (c) 一款主菜
- (d) 一款湯品
- (e) 一款點心

(2) 每款菜其份量3至6人份，可小碟或大盤均無限制，但需注意整體感觀。

現場可食用類展示（個人賽）★以下均需加入及使用野薑花材料★

- Class 7 ■**
- (1) 不限任何型式、風格、國家特色，可以是菜餚，可以是烘焙產品等。
 - (2) 所有東西均要可食用，並且不可以上膠（吉利丁等食用膠）。
 - (3) 二道不同菜餚或產品。
 - (4) 每道約3到5人份。

Creative Cocktails–Dynamic現場創意調酒（個人賽）

★以下均需加入及使用野薑花材料，任何型式都可以★

Class 8 ■

- (1) 創意調酒(單人) 前置2分鐘 調製4分鐘 善後2分鐘。
- (2) 4分鐘內調製:1杯展示成品(飲容量不限，以符合市場實用性為原則)&2小杯評審試飲評分。
- (3) 指定用酒：以臺灣國產酒為主，配方內至少使用 30ml 以上。
- (4) 競賽主題：可配合雞尾酒小點心 finger food & capas 的創意調酒，長短飲不限。
- (5) 比賽過程中可以融入任何技巧，包含傳統調酒、花式調酒、魔術、特技雜耍...等(音樂為大會指定音樂)
- (6) 唯不得使用“火”，以免引發危險，違反之參賽選手將取消參賽資格。

Judging Criteria

評分標準

- Class 1 ■ Pastry Showpiece
- Class 2 ■ Desserts
- Class 3 ■ Plated Appetizers
- Class 4 ■ Taiwan Flavor Course
- Class 5 ■ Plate Dishes
- Class 6 ■ Team Challenge – Display

特色元素的應用.....	40分
野薑花特色元素於產品或菜餚中的呈現	
技術與難易度.....	40分
產品或菜餚必須具備藝術感並呈現專業的技術與精緻度	
整體協調性.....	20分
依所使用的材料與主題、擺設、展臺協調一致及菜卡（含菜名、參賽項目、參賽者姓名）	

Class 7 ■ 現場可食用類展示	
可食用性及特色元素的應用.....	70分
野薑花特色元素於產品或菜餚中的呈現	
技術與難易度.....	15分
產品或菜餚必須具備藝術感並呈現專業的技術與精緻度	
整體協調性.....	15分
依所使用的材料與主題、擺設、展臺協調一致及菜卡（含菜名、參賽項目、參賽者姓名）	

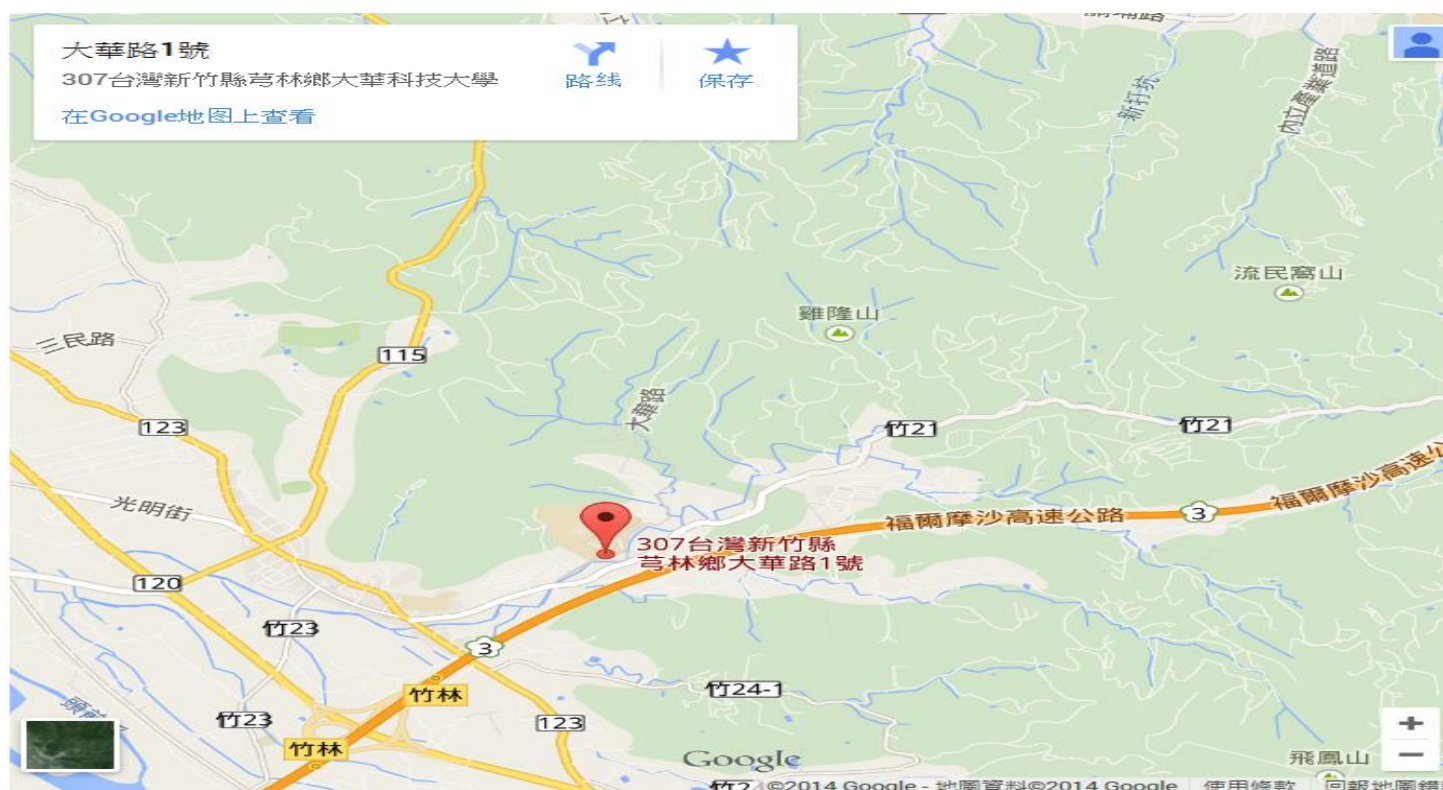
Class 8 ■ Creative Cocktails –Dynamic	
創意性.....	30分
野薑花特色元素於產品中的呈現	
產品推廣實用性.....	30分
產品必需具有推廣性	
整體感.....	20分
整體產品的協調性	
衛生與口感.....	30分
依現場操作及成品來判斷	

競賽地點

大華科技大學-國際宿舍大廳

新竹縣芎林鄉大華路1號

Tel: (03) 592-7700 或 0919-034040



● 交通路線指引-自用車路線指引

高速公路	建議路徑一： 北二高竹林交流道(路標90公里)→往竹東方向(120縣道)→約0.8公里→ok便利商店紅綠燈左轉芎林→約1.4公里(途經郵局)→至文林閣交叉路右轉文山路→約0.5公里→大華科技大學
	建議路徑二： 北二高竹林交流道(路標90公里)→往芎林方向(120縣道)→約0.2公里→竹北路標(紅綠燈前)直走→約0.7公里→紅綠燈右轉文德路(新埔方向、旁有廣達加油站)→約0.4公里→紅綠燈右轉文山路(橫山方向、旁芎林衛生所)→約0.1公里(途經新竹客運芎林站)→Y字路口左線→約0.7公里→至文林閣交叉路左線續走文山路→約0.5公里→大華科技大學
其他公路	建議路徑一： 台一線→新竹→轉68快速道路至芎林下快速道路→紅綠燈直走文德路→約0.4公里→紅綠燈右轉文山路(橫山方向、旁芎林衛生所)→約0.1公里(途經新竹客運芎林站)→Y字路口左線→約0.7公里→至文林閣交叉路左線續走文山路→約0.5公里→大華科技大學
	建議路徑二： 台一線→竹北(約台一線路標70公里處)→轉120縣道(路標約十公里至芎林)→紅綠燈(旁有加油站)新埔路標左轉文德路→約0.4公里→紅綠燈右轉文山路(橫山方向、旁芎林衛生所)→約0.1公里(途經新竹客運芎林站)→Y字路口左線→約0.7公里→至文林閣交叉路左線續走文山路→約0.5公里→大華科技大學
	建議路徑三： 台三線→竹東→轉120縣道至芎林文衡路→芎林市區→(途經郵局)→至文林閣交叉路右轉文山路→約0.5公里→大華科技大學

2015 新竹縣野薑花創意餐飲大賽

個人賽報名表

參賽者姓名：		手機		E-mail	
服務(學校)單位：		部門/系別		職稱：	
單位住址：				單位電話：	
報名項目：		國籍：			
指導老師		手機		E-mail	

備註：

1. 上述資料務必填寫完整，否則將不予接受報名（如無指導老師請填寫“無”）

選擇欲報名參加之賽事，請在所選賽事項目前空格處標記“V”：（可多項報名）

個人烘焙類展示		
	Class 1	烘焙類展示 ____ (a) 巧克力 ____ (b) 糖 ____ (c) 藝術麵包 ____ (d) 麵團人物
	Class 2	甜點展示

個人盤式類展示		
	Class 3	開胃前菜展示
	Class 4	臺灣風味套餐展示
	Class 5	主菜冷展

個人現場飲料調製		
	Class7	現場可食用類展示

個人現場飲料調製		
	Class8	現場創意調飲

注意事項：

- 完全不需要任何費用，報名至 10 月 20 為止。
- 由於名額有限，報名採先到先得制，額滿為止。其他規則請參閱餐飲挑戰賽規則說明。
- 完成報名後二天請會收到比賽報名完成通知。

1、報名表請以 mail 方式寄至信箱，協會將於二天後與你確認，如未收到協會通知，請自行來電。

大華科技大學餐飲管理系/中華餐旅文化交流協會
 連絡窗口:陳麒文老師/會長
 電話: 0919034040
 Email: austinaoc@yahoo.com.tw

僅在此賽事中使用

附件七、附件六、

附件七、

2015 新竹縣野薑花創意餐飲大賽

3 人團體賽報名表

參賽者姓名：		手機		E-mail	
服務(學校)單位：		部門/系別		職稱：	
單位住址：				單位電話：	
指導老師		手機		E-mail	

參賽者姓名：		手機		E-mail	
服務(學校)單位：		部門/系別		職稱：	
單位住址：				單位電話：	

參賽者姓名：		手機		E-mail	
服務(學校)單位：		部門/系別		職稱：	
單位住址：				單位電話：	

備註：

1. 上述資料務必填寫完整，否則將不予接受報名（如無指導老師請填寫“無”）
2. 團體賽如有指導老師，只能填寫一位。

團體賽內容

	Class 6	包含(a) 一款冷前菜(b) 一款熱前菜(c) 一款主菜(d) 一款湯品 (e) 一款點心
--	---------	---

注意事項：

- 完全不需要任何費用，報名至 10 月 20 為止。
- 由於名額有限，報名採先到先得制，額滿為止。其他規則請參閱餐飲挑戰賽規則說明。
- 完成報名後二天請會收到比賽報名完成通知。

付費說明

1、報名表請以 mail 方式寄至信箱，協會將於二天後與你確認，如未收到協會通知，請自行來電。

大華科技大學餐飲管理系/中華餐旅文化交流協會
連絡窗口:陳麒文老師/會長
電話: 0919034040
Email: austinaoc@yahoo.com.tw

2015 新竹縣野薑花創意餐飲大賽

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 大華科技大學與中華餐旅文化交流協會

親筆簽名及蓋章：

中 華 民 國 年 月 日