

2012 年教育部高中職優質畫補助方案

清華盃客家料理比賽簡章

壹、目的

透過客家料理比賽之舉辦，激發參賽者創意，將客家料理廣為推廣，以期吸引國內外之矚目，藉此達成行銷客家美食文化、活絡客家飲食產業，以及繁榮客庄經濟之目標。

貳、主辦單位：清華高中

參、承辦單位：清華高中餐飲科

肆、辦理時間：

一、報名：自即日起至 101 年 12 月 7 日(星期五)止。

二、競賽暨頒獎典禮：101 年 12 月 14 日(星期四)。

伍、比賽地點：桃園縣新屋鄉中華路 685 號

陸、辦理方式：

一、參賽組別及資格：

| 組別 | 參賽資格 |
|--------|--------------------------------|
| 社區/團體組 | 凡屬同一社區、機關組織或自行組成之 3 人團體皆可報名參加。 |
| 學生組 | 設有餐飲相關科系學校或對餐飲有興趣的在校學生。 |

二、報名隊數及人數限制：

- (一) 報名隊數每組以 12 隊為原則，報名隊數超過 12 隊時，由評審團書面審查擇優通知參加競賽。
- (二) 每隊成員 3 人，並設隊長 1 人，擔任主要聯絡人。
- (三) 各隊完成報名後，不得以任何理由更換參賽組別及隊員。
- (四) 每隊以參加 1 組為限，重複報名者，主辦單位得逕行指定其參加之組別，不得異議。

三、報名程序及檢附資料：

| 重要日程 | | 說明 |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 比賽簡章(含報名表)公告及下載 | | 請自行於清華高中網站下載。 |
| 報名程序 | 步驟一： 填寫報名表： 1. 紙本報名 2. 電子信箱報名 | 1. 紙本報名：填寫紙本報名表【如附件 1】。 2. 網路報名： chvs282@mail.chvs.tyc.edu.tw |
| | 步驟二： 檢附相關資料： 1. 證件資料影本 2. 初賽及決賽料理食譜(網路預報名者可線上填寫) 3. 授權同意書 | 1. 證件資料影本(如附件 2、3)，包括： (1) 參賽者身分證正反面影印本各 1 份。 (2) 社區/團體組：凡屬同一社區、機關組織或自行組成之 3 人團體皆可報名參加。 (3) 學生組：需附每位參賽者學生證正反面影印本各 1 份或學校開立的在學證明 1 份。 2. 競賽料理食譜(如附件 4-1、4-2、4-3)。 3. 授權同意書(如附件 5)。 【備註】： 競賽料理食譜照片傳送方式： 1. 燒製成光碟。 2. 沖洗或列印料理照片(規格：4 X 6 相紙) 黏貼於食譜表格上。 ※請於相紙背面或光碟檔名註明參賽隊名及料理名稱以便識別。 |
| | 步驟三： 掛號郵寄報名相關資料或電子信報名 | 1. 請將報名資料備齊後，全數裝至 B4 信封密封，並將繳件專用信封封面【如附件 6】貼於信封上，掛號郵寄或親送至桃園縣新屋鄉中華路 658 號，「2012 清華盃客家料理比賽」餐飲科收。 2. 101 年 12 月 7 日(星期五)下午 5:00 截止收件已郵戳為憑。 |

四、競賽內容、規範及當天活動流程

(一)賽程說明

1. 競賽內容：於12月14日(五)比賽現場製作1道傳統客家料理及1道養生創意客

家料理，由專業評審團進行評比，選出得獎者。

2. 比賽方式：

(1)時間：90分鐘。

(2)場地：清華餐飲科中餐教室。

(3)內容：

I. 競賽隊伍需於時間內完成一道傳統風味客家料理及一道養生創意客家料理共二道，並完成場地清潔、擺盤及進行料理故事（或食材）介紹。

II. 每道料理須備三份：一份為評審試嘗評分(3人份)，一份放置大會指定地點(5人份，放置於40cmX40cm展臺)，供媒體拍照與攝影使用。

(二) 競賽食材：

1. 限定成品食材內容需以客家食材為主材料。

2. 所需食材由參賽者自行準備，本校將補助每隊材料費(每隊1,000元，詳見「柒、補助及獎勵」)。

3. 本校僅提供基本調味料（詳見「捌、其他注意事項」）。

(三) 當天活動流程

| 時間 | 活動內容 | 地點 |
|-------------|--------|-------|
| 8:00~8:10 | 報到 | 中餐教室 |
| 8:10~8:30 | 競賽規則說明 | 中餐教室 |
| 8:30~10:00 | 進行比賽 | 中餐教室 |
| 10:00~10:30 | 評分 | 多功能教室 |
| 11:00~11:30 | 進行拍照 | 多功能教室 |
| 11:00~11:50 | 進行頒獎 | 多功能教室 |

五、評選方式（各組均同）：

1. 評審：邀請專家學者組成專業評選團評審。

2. 評分標準：

I. 分數權重配比如下(總分為100分)：

| | | | | |
|----|---------|--------|-------------------|-------------------|
| 項目 | 口味與烹調技巧 | 符合傳統特色 | 食材與主題之搭配性(含衛生與營養) | 料理故事(或食材)介紹及展示臺設計 |
| 比重 | 35% | 25% | 30% | 10% |

II. 依評審總分之高低排序，至多取前 3 名；如有同分之狀況，以口味之得分高低取決，如再遇同分則由評審票決，參賽者不得異議。

3. 注意事項：

- (1) 參加比賽之選手必須相同，經現場查核身分證明，如有不符者，即取消參賽資格。
- (2) 參賽者所製作之料理須與報名時相同，如有不同酌予扣分。
- (3) 參賽之成品須為現場料理烹調，不得以市面已調理完成之成品參賽，違者取消參賽資格。
- (4) 參賽者所準備之食材可事先製成半成品，再於比賽現場製作烹煮，其他食材可事先清洗、去皮、漲發、醃製、熬煮高湯，但競賽前須保持食材型態之完整性，不可切割、磨碎、汆燙或油炸等前置處理，違者酌予扣分。
- (5) 需於比賽開始 60 分鐘後始能出菜。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，酌予扣分。

柒、補助及獎勵

一、免繳交報名或參賽費用。

二、材料費補助方式：

| 補助金額 | 補助說明 |
|-----------|----------------------------------------------------|
| 1,000 元/隊 | 報名完成、通過比賽資格審查並確實出賽者，於比賽完成後簽領（違規經取消參賽資格者，恕無法申請或補發）。 |

三、比賽獎勵：

| 社區/團體組、學生組 | | | |
|------------|----|-------------|------------|
| 獎項 | 隊數 | 獎金 (新臺幣) | 其他 |
| 冠軍 | 1 | 每隊 1200 元 | 獎牌、獎狀每人各 1 |

| | | | |
|----|---|-----------|--------------------|
| 亞軍 | 1 | 每隊 1000 元 | 獎牌、獎狀每人各 1 |
| 季軍 | 1 | 每隊 800 元 | 獎牌、獎狀每人各 1 |
| 佳作 | 2 | 無 | 獎牌、獎狀每人各 1 |
| 創意 | 1 | 無 | 獎品(每組 1 份)、獎狀每人各 1 |

未得名者皆有參賽證明。

捌、其他注意事項

一、競賽會場提供每隊之設備及器具：

(一) 基本設備

| 品 項 | 數 量 | 備 註 | 品 項 | 數 量 | 備 註 |
|-------------------------------------------------------|---------------|-----------|---------|-----|-----|
| 湯鍋(加蓋) | 1 | 38cm 高 | 快速爐 | 2 | |
| 木質砧板 | 1 | | 工作臺 | 1 | |
| 塑膠砧板 | 1 | | 水槽 | 1 | |
| 雙層蒸籠 (加蓋) | 1 | 2.2 尺 | 垃圾桶 | 1 | |
| 鋼盆 | 1 | 直徑 24cm | 刨刀 | 1 | |
| 配菜盤 | 3 | 30cm×40cm | 刮鱗器 | 1 | |
| 鐵碗 | 3 | | 量匙 | 1 | |
| 剪刀 | 1 | | 開罐器 | 1 | |
| 大湯杓 | 1 | | 點火槍 | 1 | |
| 漏杓 | 1 | | 量杯 | 1 | |
| 炒菜鏟 | 1 | | 小湯匙 | 1 | |
| 炒菜鍋 | 2 | 2.6 尺 | 110V 電源 | 1 | |
| 圓盤 | 5 | 直徑 28cm | 2 人份湯碗 | 1 | |
| *展示臺* | 40 cm×40 cm×1 | | | | |
| <p>注意事項：如有不足之器皿請自行準備，各隊所需刀具一律由參賽者自行準備(如片刀及骨刀…等等)。</p> | | | | | |

(二) 基本調味料：沙拉油、鹽、糖、醬油。

二、參賽者可視個別需求自備辛香料、特殊調味料、輔助工具、餐盤或盛裝容器或其他所需廚具等。

- 三、會場所提供之用具與器材，不得任意帶走及損壞，如有上述情事參照市價賠償。所有器具使用完畢後須清洗乾淨，物歸原位。
- 四、比賽結束後隔日辦理，各參賽隊伍可視需要，預先準備決賽所需食材或就近市場採買，大會將提供必要之冷藏設施。
- 五、活動過程將全程錄影及開放媒體採訪，但以不妨礙選手為前提。
- 六、參賽者請詳細閱讀本簡章相關規定，凡報名參加者，即明示同意本簡章的各項內容及規定。
- 七、本簡章若有未盡事宜，主辦單位有權修改公告之，並以主辦單位官方網站之最新公告為準。
- 八、若有參賽相關問題，請洽詢「2012 年清華盃客家料理比賽」小組，電話：03-4771196*282，傳真 03-4775571，地址：桃園縣新屋鄉中華路 658 號。
- 九、主辦單位保留活動內容調整之權利，詳情請上 <http://www.chvs.tyc.edu.tw> 清華高中網站查詢，活動任何變更將於網站公告。

「2012 清華盃料理比賽」報名資料表

| 基本資料 | | | |
|-------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 單 位 名 稱 | | 團 體 隊 名 | |
| 組 別 | <input type="checkbox"/> 社區/團體組 <input type="checkbox"/> 學生組 | | |
| 聯 絡 地 址 | | | |
| 聯 絡 人 | | 手 機 | |
| 電 話 | | 傳 真 | |
| E - m a i l | | | |
| 隊員資料 | | | |
| 隊 員 1 姓 名 | | 隊 員 2 姓 名 | |
| 性 別 | | 性 別 | |
| 出 生 年 月 日 | | 出 生 年 月 日 | |
| 身 分 證 字 號 | | 身 分 證 字 號 | |
| 隊 員 3 姓 名 | | ※紙本報名均需掛號郵寄，以郵戳為憑。 服務電話：(03) 4771196*350 宋小姐 服務信箱： mailto:chvs282@mail.chvs.tyc.edu.tw 傳真號碼：(03) 4775571 收 件 人：「2012 清華盃客家料理比賽」餐飲科收。 寄件地址：桃園縣新屋鄉中華路 658 號 | |
| 性 別 | | | |
| 出 生 年 月 日 | | | |
| 身 分 證 字 號 | | | |

隊員照片黏貼處(最近半年1吋大頭照1張)

隊員 1

隊員 2

隊員 3

「2012 清華盃料理比賽」證件影本

□ 社 區 / 團 體 組

□ 學 生 組

身分證

學生證 / 護照 / 餐飲相關執照

| | |
|-------------------------------|------------------------------------------|
| 隊員 1(正) ----- (身分證黏貼處) | 隊員 1(正) ----- (學生證 / 護照 / 餐飲相關執照) |
| 隊員 1(反) ----- (身分證黏貼處) | 隊員 1(反) ----- (學生證 / 護照 / 餐飲相關執照) |
| 隊員 2(正) ----- (身分證黏貼處) | 隊員 2(正) ----- (學生證 / 護照) |
| 隊員 2(反) ----- (身分證黏貼處) | 隊員 2(反) ----- (學生證 / 護照) |
| 隊員 3(正) ----- (身分證黏貼處) | 隊員 3(正) ----- (學生證 / 護照) |
| 隊員 3(反) ----- (身分證黏貼處) | 隊員 3(反) ----- (學生證 / 護照) |

※請以浮貼方式附上身分證正反面影本及相關證件影本。

「2012 清華盃料理比賽」料理食譜

參賽者編號：

社 區 / 團 體 組

學 生 組

| 傳統客家料理(第 1 道) | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 隊名 | |
| 料理名稱 | |
| 材 料 份 量 | 調 味 料 |
| | |
| 作 法 | 料 理 故 事 及 菜 餚 特 色 |
| | |
| 料 理 照 片 | |
| <p>※料理照片傳送方式：</p> <p>(1) 燒製成光碟以掛號郵寄(每張原始影像檔案大小至少 1MB 以上)。</p> <p>(2) 沖洗或列印料理照片黏貼於本處後以掛號郵寄。沖洗或列印規格：4 X 6 相紙</p> <p>(3) 請於相紙背面或光碟檔名註明參賽隊名及料理名稱以便識別。</p> | |

「2012 清華盃料理比賽」料理食譜

參賽者編號：

社 區 / 團 體 組

學 生 組

養生、創新客家料理（第 2 道）

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--|--|
| 隊名 | | | |
| 料理名稱 | | | |
| 材料份量 | 調 味 料 | | |
| | | | |
| 作 法 | 料理故事及菜餚特色 | | |
| | | | |
| 料 理 照 片 | | | |
| <p>※料理照片傳送方式：</p> <p>(3) 燒製成光碟以掛號郵寄(每張原始影像檔案大小至少 1MB 以上)。</p> <p>(4) 沖洗或列印料理照片黏貼於本處後以掛號郵寄。沖洗或列印規格：4 X 6 相紙</p> <p>(3) 請於相紙背面或光碟檔名註明參賽隊名及料理名稱以便識別。</p> | | | |