

# 2015 babatata 地瓜創意料理全國廚藝競賽 簡章

## 一、活動說明

隨著社會型態轉變，國人日益重視養生之道，在眾多食材中，地瓜無疑是最具本土性的農作物，不僅台灣的外形與地瓜形似，早期的農業社會，價廉物美的地瓜常取代米食的地位。但在講究健康飲食的現代社會，地瓜搖身一變，成為高營養價值的食物，身價亦今非昔比。

為推廣地瓜成為國人養生的糧食，中州科技大學餐飲廚藝系特與慶全地瓜有限公司共同舉辦地瓜創意料理廚藝競賽，讓餐飲學子們發揮創意，一展長才，並藉此活絡校際間的交流活動，增加產業與學界間的互動。本競賽將以創意餐點為主軸，地瓜料理為主題，藉此激盪出更多創意的火花，並推廣地瓜產能，嘉惠民眾。

## 二、辦理單位

主辦單位：中州科技大學餐飲廚藝系、慶全地瓜有限公司

指導單位：教育部與中區教學資源中心

參賽對象：高中職、大專院校餐飲相關科系學生，每隊二人。

## 三、活動時間

(一) 初賽報名截止日：104 年 10 月 16 日

(二) 入圍決賽公布日：104 年 10 月 23 日

(三) 現場決賽競賽日：104 年 10 月 30 日

## 四、競賽地點

中州科技大學餐飲廚藝系中餐教室(沁明樓五樓 A501 教室)

## 五、競賽方式

### (一) 初賽

本競賽以地瓜為主題，設計二道菜餚。菜餚的設計不受限於各菜系，但必須以單盤一人份的方式呈現。將報名資料表(附件一)、食譜製作說明表和參賽菜餚 4x6 照片各二張(附件二)、切結書(附件三)，並附上食譜製作說明表檔案光碟一片，於 10 月 16 日前(以郵戳為憑)，寄至「**510 彰化縣員林市山腳路三段二巷六號，中州科技大學 餐飲廚藝系童富源老師 收**」。

主辦單位將邀請專業評審，評選進入決賽隊伍，10 月 23 日前公告於中州科技大學網頁，並通知各參賽隊伍。

## (二) 決賽

參賽者須於 2 小時內製作二道通過初賽的菜餚，每道菜餚製作四人份，均以單盤方式呈現，二組菜餚擺放於展示檯，一組菜餚供評審品嚐，另一組菜餚供攝影師拍照用。

決賽說明：

1. 參賽作品可自行發揮各式料理之概念與意涵，利用創意發想與腦力激盪，製作出以地瓜為主題的創意料理。
2. 參賽作品之版權由中州科技大學及慶全地瓜有限公司所有。
3. 展示檯為一般會議桌，45\*180 cm的展示面積。
4. 比賽時間為 2 小時，包含料理製作及展示檯佈置時間。
5. 可事先進行食材的前處理，但不得為成品，且不得攜帶半成品。競賽過程中，參賽者需配合刀工、盤飾美學與烹調技術製作菜餚。
6. 參賽者所需食材除地瓜外，皆須自備。
7. 評審評分時間參賽者進行場地清潔。
8. 決賽當日流程(附件四)

## 六、評審辦法

- (一) 由主辦單位邀請四位餐飲業界與學界之專業人員，進行評比。
- (二) 餐盤上的菜餚或盤飾，必須是可食用的，盤飾不得於賽前製作。
- (三) 評分項目：

| 評分項目   | 比重  | 說明                    |
|--------|-----|-----------------------|
| 創意與實用  | 25% | 菜餚原創性、份量大小及推廣的可行性與實用性 |
| 口味     | 25% | 菜餚的調味、口感              |
| 菜餚觀感   | 20% | 合理的造型外觀、正確的操作、烹飪方法及技巧 |
| 衛生安全   | 10% | 在製作食品時，應注意到衛生手法及食品安全  |
| 桌面整體佈置 | 20% | 作品的設計構思及呈現型態是否均衡      |

## 七、設備與器具

主辦單位提供之場地與設備，以中餐烹調丙級檢定場之規格為主。

#### 八、主食材與調味料

由主辦單位提供下列食材與基本常用調味料，特殊調味料與烹調用食材請自備，未使用完的食材由主辦單位回收。

| 主材料   |                 |             |      |
|-------|-----------------|-------------|------|
| 地瓜    | 4-5 顆(每顆約 12 兩) | 型號: 台農 57 號 |      |
| 個人調味料 |                 |             |      |
| 鹽     | 白砂糖             | 沙拉油         |      |
|       |                 |             |      |
| 公共調味料 |                 |             |      |
| 白胡椒粉  | 番茄醬             | 太白粉         | 中筋麵粉 |
| 地瓜粉   | 香油              | 醬油          | 工研白醋 |

#### 九、獎項

第一名：1 組，獎金 10,000 元，獎盃 1 座與獎牌 2 面

第二名：1 組，獎金 6,000 元，獎盃 1 座與獎牌 2 面

第三名：1 組，獎金 3,000 元，獎盃 1 座與獎牌 2 面

佳作：3 組，獎金 1,000 元與獎狀

其他決賽參賽隊伍致贈入選證書

#### 十一、現場活動

- (一) 12:00~13:00 午餐時段開放參觀，將邀請現場 100 位觀眾領取一張選票貼紙，參加「產品創意獎」評選，票選出現場擺盤最富創意的參賽隊伍。最高票者獲得「產品創意獎」及獎金 1,000 元(得獎者可與正式獎項重複)。
- (二) 參加評選觀眾在 babatata 粉絲活動頁按讚後，現場即可獲得 babatata 薯條一盒。

#### 十一、注意事項

- (一) 本活動因故無法進行時，主辦單位有權決定取消、終止、修改或暫停本活動。
- (二) 本簡章若有修正之處，得隨時公告之。

# 2015 babatata 地瓜創意料理全國廚藝競賽

## 參賽選手報名資料表

|                                                  |  |                                                  |  |
|--------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------|--|
| 隊伍名稱                                             |  |                                                  |  |
| 參賽者 (1)                                          |  | 參賽者 (2)                                          |  |
| 出生年月日                                            |  | 出生年月日                                            |  |
| 聯絡電話                                             |  | 聯絡電話                                             |  |
| E-MAIL                                           |  | E-MAIL                                           |  |
| 學校名稱                                             |  |                                                  |  |
| 指導老師                                             |  | 聯絡電話                                             |  |
| 聯絡地址                                             |  |                                                  |  |
| <p>參賽者 (1)</p> <p>身分證影本 <b>正面</b></p> <p>浮貼處</p> |  | <p>參賽者 (2)</p> <p>身分證影本 <b>反面</b></p> <p>浮貼處</p> |  |
| <p>參賽者 (1)</p> <p>學生證影本 <b>正面</b></p> <p>浮貼處</p> |  | <p>參賽者 (2)</p> <p>學生證影本 <b>反面</b></p> <p>浮貼處</p> |  |

2015 babatata 地瓜創意料理全國廚藝競賽 食譜製作說明表

|       |       |      |
|-------|-------|------|
| 菜餚名稱  |       |      |
| 材料名稱  | 材料份量  | 烹調過程 |
|       |       |      |
|       |       |      |
|       |       |      |
|       |       |      |
|       |       |      |
|       |       |      |
|       |       |      |
|       |       |      |
|       |       |      |
|       |       |      |
|       |       |      |
|       |       |      |
|       |       |      |
| 調味料名稱 | 調味料份量 |      |
|       |       |      |
|       |       |      |
|       |       |      |
|       |       |      |
|       |       |      |
|       |       |      |
|       |       |      |
|       |       |      |

菜餚照片黏貼處 (4×6)

## 著作權授權書

### 一、 授權內容：

立書人同意授權【2015 babatata 地瓜創意料理全國廚藝競賽】之主辦、協辦單位以下著作

【作品名稱】

---

所有參賽者之作品照片及食譜無償授權主、協辦單位，供重製、出版或於本活動相關之一切活動中發表。主、協辦單位並擁有將該參賽作品編製成任何形式的專輯、宣傳品或食譜等權利，以做推廣或出版使用。

### 二、 著作權聲明：

本授權書為非專屬授權，立書人仍擁有上述授權著作之著作權。立書人擔保本著作係立書人之原創性著作，有權依本授權書內容進行各項授權，且未侵害任何第三人之智慧財產權，並同意其授權著作為無償授權。

立書人姓名：

身分證字號：

通訊電話：

通訊地址：

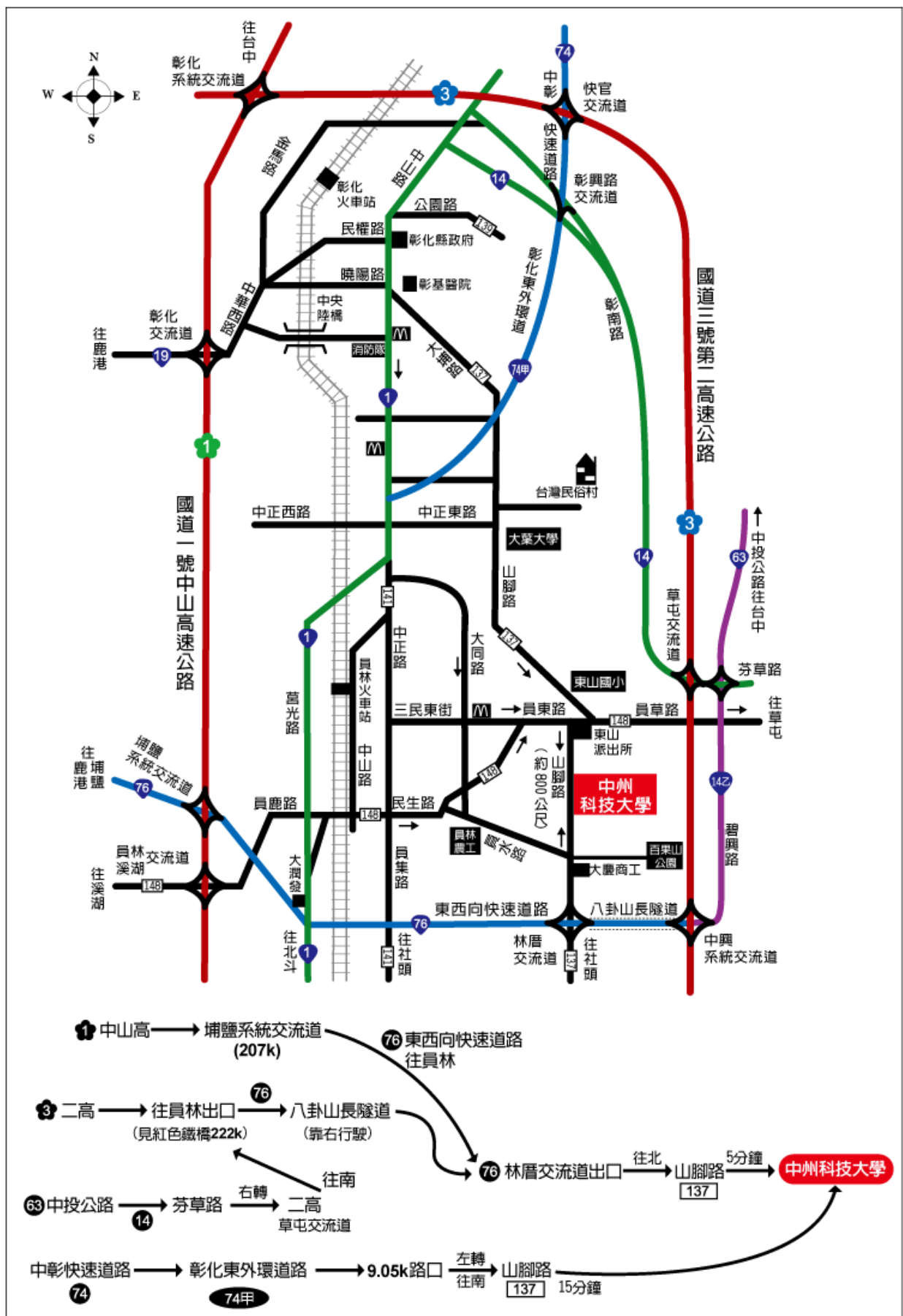
立書人簽章：

中 華 民 國    1 0 4    年                      月                      日

# 決賽流程表

| 時間          | 內容            | 地點               | 備註       |
|-------------|---------------|------------------|----------|
| 08：00-08：30 | 參賽選手報到        | 沁明樓一樓廣場          | 報到、編號、著裝 |
| 08：30-08:50 | 開幕式<br>(長官致詞) | 沁明樓一樓廣場          |          |
| 08:50-09:00 | 競賽說明          | 沁明樓一樓廣場          |          |
| 09：00       | 競賽開始          | 沁明樓五樓            |          |
| 11：00       | 競賽結束          | 沁明樓五樓            |          |
| 11：00-12：00 | 評審評分時間        | 沁明樓一樓廣場/<br>評審室  |          |
| 12：00-13：30 | 午餐時間          | 沁明樓五樓(選手<br>休息室) |          |
| 13：30       | 評審公布成績與<br>頒獎 | 沁明樓廣場            |          |

中州科技大學交通路線圖與校區平面圖：





## 中州科技大學校區平面地圖

