

## 壹、活動宗旨

你記憶中的醬油可以煮什麼料理？最具代表性的醬油料理又是什麼呢？是控肉、滷雞腿還是紅燒魚？

本屆賽事，要顛覆你的思維，「醬油」不再只是肉類料理的代名詞，烹調自然蔬食，也可以別有一番風味。

「黑龍蔭油」打造專屬台灣醬油的 Free Style，身為未來廚師的你「你有 Free Style嗎？」什麼是你的料理 Free Style？

用一瓶台灣Style的黑龍黑豆蔭油，打造專屬你的料理 Free Style，烹調更多種簡單的美味。

## 貳、辦理單位

主辦單位：三鷹食品有限公司 · 協辦單位：稻江科技暨管理學院

贊助單位： 佳輝香料有限公司

## 參、比賽主題《蔬食·我的Free Style》無肉料理烹飪賽(可植物五辛素&可蛋奶素)

## 肆、參賽資格

現就讀日間部高中職之在校學生，須「同校」二人為一組參加比賽，並附「學生證」與「身份證」影本報名。

※參賽同學經查證不符合參賽資格者，將自動取消報名資格，不另行通知。

※本次賽制為二人一組之雙人賽，不得個人報名。

## 伍、參賽辦法

報名期間：106年10月1日(日)起 至 106年11月3日(五)止

文件下載：三鷹食品官方網站 [www.olong.com.tw](http://www.olong.com.tw)

報名方式：書面文件，以「掛號」郵寄報名。

檢附文件：(1) **報名表** / 每人一張，每組報名共需二張。

(2) **料理表** (命名、故事描述、材料、烹調流程表、參賽菜照片) / 每道料理一張，二道菜共需二張。

(3) **參賽同意書** / 每人一張，每組報名共需二張。

※參賽菜照片為沖洗之4x6彩色照片或列印A5之彩色照片，照片品質應清晰可辨識，無法辨識者不予參賽。

※以上資料需填寫完整，若資格不符、資料不完整、未繳交齊全、主題不符、錯誤者，即為不予參賽。

郵寄資訊：61363嘉義縣朴子市學府路二段51號 稻江科技暨管理學院 餐旅管理學系《2017年黑龍盃烹飪比賽報名表》

報名時效：以郵戳為憑

※簡章第五頁附上郵寄信封封面，可依需求裁剪使用。

※本活動提供「報名回執單」，如有需要之組別，請於報名時附上回郵信封。(未附上回郵者將不協助郵寄)

## 陸、比賽日程

一、報名期間：106年10月1日(日)起 至 106年11月3日(五)止 ※以郵戳為憑

二、書審期間：106年11月8日(三)起 至 106年11月13日(一)止 ※遴選 12組 進入決賽

三、公佈決賽名單：106年11月15日(三)

四、決賽、頒獎：106年12月2日(六)

## 柒、賽制說明

- 一、黑龍盃烹飪比賽採「單場評分制」，參賽者須通過第一階段「書面審核」，方可進入第二階段「決賽」。
- 二、報名參賽，均須以黑龍蔭油指定產品入菜，每道菜應至少使用一支產品入菜，產品如下：

※指定產品：黑龍無添加薄鹽黑豆蔭油、黑龍黑豆壺底油膏、黑龍純釀黑豆蔭油露、黑龍老滷醬

※購買地點：全聯福利中心

- 三、決賽結果依總分由高至低依序排名。如下說明：

### 第一階段、書面審核

- 一、參加資格：於報名期限內，依參賽辦法繳交完整指定書面資料，即可參加書面審核。

- 二、比賽方式：

1. 請準備二道比賽菜，烹調方式與食材等皆可自行選定，請依提供之書面表格完整填寫，並附上參賽菜成品照片，可為沖洗之4x6彩色照片或列印A5之彩色照片，表格請自行複製使用，二道菜應分二張表格填寫。
2. 可依參賽菜故事主題自行陳設擺盤與展示區佈置美化，所需之器具與佈置品(桌布、餐具等)需自行準備。
3. 二道比賽菜均須以黑龍蔭油指定產品入菜。
4. 二道比賽菜均須符合本屆比賽主題「《蔬食·我的Free Style》無肉料理烹飪賽」。

- 三、審核標準：

書面文件 20%	文件完整性、書寫工整、內容詳述程度。
食材運用 20%	食材與料理之協調與搭配性、食材之季節性、選菜創意。
菜餚料理 30%	與主題之關聯性、菜餚配色、擺盤呈現、佈置美化。
黑龍產品運用 30%	產品熟悉與菜餚搭配、使用創意或獨特性。

- 四、入圍公佈：遴選 12組 通過書面審核者，進入決賽，將於106年11月15日(三)公佈至三鷹食品官方網站。

- 五、規定事項：

1. 請依照參賽資格與參賽辦法提出報名，資格不符、資料不完整、未繳交齊全、主題不符、錯誤者，即為淘汰。
2. 報名資料郵寄之郵資費與參賽所產生之相關支出，需由參賽者自行負擔，主辦單位不另提供輔助。
3. 書面審核入選者，應主動配合決賽之賽程相關事宜，並需由參賽者自行負擔參賽所衍生之交通或住宿等費用，主辦單位不另提供輔助。未配合者將視為自動棄權，不得要求任何補償。

### 第二階段、決賽

- 一、參加資格：通過書面審核者方可進入決賽。

- 二、比賽地點：稻江科技暨管理學院 餐旅管理學系 地址：嘉義縣朴子市學府路二段51號

- 三、比賽方式：採現場烹調方式，分為「上半場」與「下半場」進行比賽。

※比賽工作台由主辦單位隨機安排。

## 《上半場》比賽說明

- (一) 比賽內容：現場烹調報名繳交之書面審核資料中之二道參賽菜，須與書審資料與成品照片完全相符。
- (二) 食材配料準備：所有食材、配料，皆由參賽者自行準備，主辦單位皆不提供。
- (三) 調味料提供：以下由主辦單位提供，每組一份，未列出者，由參賽者自行準備，主辦單位不另提供。

項目	數量	項目	項目	項目
黑龍-無添加薄鹽黑豆蔭油	1	佳輝-黑胡椒粗粒	佳輝-白胡椒粉	黑醋
黑龍-黑豆壺底油膏	1	佳輝-月桂葉	沙拉油	白醋
黑龍-純釀黑豆蔭油露	1	佳輝-八角粒	鹽	
黑龍-老滷醬	1	佳輝-紅辣椒粉	白糖	

- (四) 廚具設備器具提供：以下由主辦單位提供，每組一份，未列出者，由參賽者自行準備，主辦單位不提供租借。

項目	數量	項目	數量	項目	數量
冰箱	共用	砧板	2	炒鍋	2
水槽自來水	1	攪拌盆	2	炒鍋鍋蓋	1
西式平口爐	4	馬口碗	8	鍋鏟	1
配菜盤	8	漏勺	1	湯鍋(含鍋蓋)	1
圓盤	6	桿麵棍	1	湯杓	1
				作品展示桌 90x60cm	1

- (五) 比賽時間：於 70 分鐘內完成現場備料、烹調、出菜、清理工作台。
- (六) 製作份數：二道參賽菜均需準備三盤一人份之成品。
- (七) 二道比賽菜均須以黑龍蔭油指定產品入菜。
- (八) 二道比賽菜均須符合本屆競賽主題「《蔬食·我的Free Style》無肉料理烹飪賽」。
- (九) 評分標準：

現場操作 20%	備料確實、物料善用、時間掌控。
衛生整齊 20%	用品衛生、菜餚衛生、廢料處理、工作台清潔、個人儀容衛生和精神面貌。
菜餚品質 40% (色/香/味)	菜餚色澤、香氣、符合菜餚口味特點、汁水適度、食材用量比例、成品相符度。
黑龍產品運用 20%	產品運用比例、呈現產品口味與特色。

## (十) 規定事項：

1. 比賽前應於規定時間內主動報到，並參與賽前說明會，遲到者每五分鐘扣總分2分、十分鐘扣4分(以此類推)。
2. 參賽者可攜帶之半成品，僅可為食材清洗、去皮、清高湯，但不得攜帶麵糰及切割、調味、醃製或烹調等前置處理之材料，且不得使用市售已烹煮過或加工過之菜餚，如素魚、素肉、素貢丸等，賽前將由評審團逐一檢查，違者將扣總分10分，嚴重者將由評審長現場研判後取消參賽資格。
3. 參賽者不得攜帶任何電器用品，僅可攜帶個人用品、工具等非電器用品，違者將扣留至比賽結束後歸還。

4. 可依參賽菜故事主題自行陳設擺盤與展示區佈置美化，所需之器具與佈置品(桌布、餐具等)請自行準備。
5. 參賽者進場前，應主動接受工作人員檢查欲帶入場之所有物料與用品，違者將扣留至比賽結束後歸還。
6. 比賽為限時制，時間終止時，參賽者均應停止所有動作，並直接出菜評分，逾時成品不予計分。
7. 比賽結束時，參賽者應已完整清理工作台與食材之善後，並與工作人員清點所使用之設備、用品、餐盤等，確認歸還數量並且完好無損壞，方可離開賽場，若使用過程中不慎遺失或損壞，需以採購成本照價賠償。

## 《下半場》比賽說明

- (一) 比賽內容：二道菜，以「指定食材」、「指定黑龍產品」方式進行比賽，指定項目於比賽現場公佈。
- (二) 食材配料準備：所有食材、配料，皆由主辦單位提供。
- (三) 調味料準備：所有調味料，皆由主辦單位提供。
- (四) 廚具設備器具準備：所有廚具設備器具，皆由主辦單位提供。參賽者可自備其他個人用品。
- (五) 比賽時間：於 100 分鐘內完成現場備料、烹調、撰寫料理表、出菜、清理工作台。
- (六) 製作份數：二道參賽菜均需準備三盤一人份之成品。
- (七) 二道比賽菜均須以黑龍蔭油指定產品入菜。
- (八) 二道比賽菜均須符合本屆競賽主題「《蔬食·我的Free Style》無肉料理烹飪賽」。
- (九) 評分標準：

菜餚主題 10%	菜餚創意、命名、料理表的完整性與詳述程度。
現場操作 15%	備料確實、物料善用、時間掌控。
衛生整齊 15%	用品衛生、菜餚衛生、廢料處理、工作台清潔、個人儀容衛生和精神面貌。
菜餚品質 40% (色/香/味)	菜餚色澤、香氣、符合菜餚口味特點、汁水適度、食材用量比例、擺盤美觀。
黑龍產品運用 20%	產品熟悉與菜餚搭配、呈現產品口味與特色、使用創意或獨特性。

## (十) 規定事項：

1. 比賽前應於規定時間內主動報到，並參與賽前說明會，遲到者每五分鐘扣總分2分、十分鐘扣4分(以此類推)。
2. 參賽者不得攜帶任何食材、調味品、電器用品，僅可攜帶個人用品、刀具等，違者將扣留至比賽結束後歸還。
3. 比賽為限時制，時間終止時，參賽者均應停止所有動作，並直接出菜評分，逾時成品不予計分。
4. 比賽結束時，參賽者應已完整清理工作台與食材之善後，並與工作人員清點所使用之設備、用品、餐盤等，確認歸還數量並且完好無損壞，方可離開現場，若使用過程中不慎遺失或損壞，需以採購成本照價賠償。

## 捌、決賽獎項與獎金說明

冠軍 …………… 一組 / 每組獎金 20,000元、獎狀二紙、價值3,000元之黑龍產品、獎品  
 亞軍 …………… 一組 / 每組獎金 15,000元、獎狀二紙、價值3,000元之黑龍產品、獎品  
 季軍 …………… 一組 / 每組獎金 10,000元、獎狀二紙、價值3,000元之黑龍產品、獎品  
 佳作 …………… 二組 / 每組獎金 5,000元、獎狀二紙、價值3,000元之黑龍產品、獎品  
 優選 …………… 七組 / 每組獎金 2,000元、獎狀二紙、價值3,000元之黑龍產品、獎品  
 感謝狀 …… 每組進入決賽之指導老師均頒贈感謝狀乙紙。※每組乙張。

## 玖、參賽注意事項

- 一、成功投遞報名資料後，不得以任何因素更改參賽組員與組別。
- 二、服裝儀容
  1. 參賽者於參賽時應穿著白色廚師服、廚褲或深色長褲、白色廚帽、白色圍裙、深色廚鞋、口罩，廚師服與圍裙以純白色為主，不得有任何文字或圖樣，未符合以上規範者不得進入參賽。
  2. 參賽者應重視個人服裝儀容之整齊清潔，應梳理整齊、修剪指甲，不得蓬頭垢面、配戴手部飾品，以顯廚師之專業度與食品之衛生安全。

## 三、攜帶食材與用品

1. 參賽者自行攜帶使用之食材與調味料，必須符合食品安全法規，不可使用人工香料、人工色素、化學添加物等，所使用的材料必須為天然並且可以食用。
2. 參賽者可自行攜帶比賽時所需之用品，如 筷子、湯匙、廚房紙巾、衛生手套(乳膠手套)、口罩、計時器、清潔用品等，主辦單位未提供之相關用品，有攜帶者需於入場前接受工作人員檢查無誤後入場。
3. 參賽者比賽期間，不得攜帶並使用手機、平板等相關電子產品，違者將扣留至比賽結束後歸還。

## 拾、其他事項說明

- 一、參賽者同意其個人、作品等參賽照片、活動攝影、錄音及參賽食譜之所有權、及相關著作財產權全部歸屬主辦單位所有，主辦單位可以任何形式公開、編輯(包含文字與圖片)，不另支酬。
- 二、所有參賽作品若有抄襲、模仿或侵犯他人著作權等情事，經查屬實者，將取消資格、追回獎勵，並由參賽者自負一切相關的法律責任。
- 三、得獎之獎狀、黑龍產品與獎品，將由主辦單位決議發送方式。
- 四、三鷹食品有限公司與稻江科技暨管理學院保有本活動之所有解釋權。

拾壹、活動報名諮詢：稻江科技暨管理學院 餐旅管理學系 沈小姐 (05)362-2889 分機 861

可沿虛線裁下貼於信封袋封面

寄件人：

電話：

地址：

收件人： 61363 嘉義縣朴子市學府路二段51號

稻江科技暨管理學院 餐旅管理學系

《2017年黑龍盃烹飪比賽報名表》