

2018 佛光盃國際蔬食廚藝挑戰賽簡章

2018 Fo Guang University International Vegetarian Culinary
Challenge

～健康飲食 創意食尚～

一、主旨：2018 佛光盃國際蔬食廚藝挑戰賽

為發揚傳統素食飲食文化及響應綠色餐飲之潮流，特別舉辦以「健康飲食，創意食尚」為主題之素食廚藝暨烘焙競賽，希望透過此競賽活動，發揚樂活料理精神，結合健康創意飲食觀念，創造新素食時代發展。

二、報名資格：社會組、高中職組，對素食廚藝有熱忱者。

三、主辦單位：中華古今人文協會、佛光大學

四、承辦單位：佛光大學樂活產業學院、健康與創意素食產業學系

五、協辦單位：古今人文事業股份有限公司、人間衛視、人間福報、傳播學系、產品與媒體設計學系、寬心園精緻蔬食料理、名牌食品股份有限公司、聯合利華股份有限公司、中華技藝推廣協會、百喬食品有限公司、台灣天貝食品企業有限公司、六堆釀興業有限公司、源鮮農業生物科技股份有限公司、保康生醫股份有限公司



六、活動日期：

報名日期	：	即日起至 2018 年 11 月 30 日(星期五)止，以郵戳為憑。
初審日期	：	2018 年 12 月 03 日(星期一)。
初賽入圍通知	：	2018 年 12 月 05 日(星期三) (以電子郵件通知並於網站公告)。
決賽日期	：	2018 年 12 月 17 日(星期一)。

七、決賽地點：佛光大學雲起樓中庭

八、聯絡資訊：

佛光大學 健康與創意素食產業學系

電話：03-9871000 轉 22101

傳真：03-9881866

聯絡人：曾婉婷小姐

九、競賽規則：

本次競賽分為「靜態競賽組-料理組及烘焙組」及「現場烹調組-社會組及高中職組」

(一)靜態競賽組

靜態競賽組分為成「靜態料理組」及「靜態烘焙組」，每組以2人為限，入圍決賽組數由主辦單位依實際狀況訂定，產品須具備商業價值。本賽事採不分社會及高中職組。

1. 靜態料理組：

(1). 主餐展示組

以「健康與創意」為主題，製作出3道蔬食料理，中西餐不限，每道菜餚皆為1人份，產品內皆不可含有動物性基因(上膠除外)，於當日報到後1小時內放置於60*90展示台上，並進行展台佈置。

(2). 開胃菜展示組

以「健康與創意」為主題，製作出3道開胃菜蔬食料理，中西餐及冷熱不限，每道菜餚皆為1人份，產品內皆不可含有動物性基因(上膠除外)，於當日報到後1小時內放置於60*90展示台上，並進行展台佈置。

2. 靜態烘焙組：

(1). 盤飾點心組

以「宜蘭農特產品且具健康與創意」為主題，製作出1冷1熱盤飾點心，每款產品皆為1人份，產品以全素或奶蛋素為限，除蛋及乳製品外，皆不可含有動物性基因，於當日報到後1小時內放置於60*90展示台上，並進行展台佈置。

(2). 蛋糕裝飾組

以「花」為主題，製作出8吋杏仁膏裝飾蛋糕，蛋糕上所有的東西都是需可食用的，裝飾方式不限，且產品以全素或奶蛋素為限，除蛋及乳製品外，皆不可含有動物性基因，於當日報到後1小時內放置於60*90展示台上，並進行展台佈置。

(二)現場烹調組

分「社會組」及「高中職組」，每組以1-2人為限，經書面初審後擇優進入決賽。

(一)、第一階段-初審說明

1. 賽事分指定菜及創意菜

- 指定菜：設計一道傳統經典菜餚「獅子頭」，形式不拘。
- 創意菜：以「宜蘭礁溪在地食材-溫泉番茄、空心菜、絲瓜、金棗、筴白筍等為主」創作出一道創意蛋奶素料理。

2. 菜餚不可含有動物性基因、五辛及素食「再製」加工品，如素火腿、素雞等調味過之加工食材(豆腐、腐皮等未經調味之初製加工品則不列入禁用食材範圍內)，以新鮮食材入菜為主，禁止使用葷性調味料，所有食材皆為素食食材。

3. 請於報名表內填寫製作方法，並將每道菜餚分別拍攝 4*6 照片各 1 張，於報名時間內將資料（報名表、證件影本、附照片之菜單、參賽同意書）寄送至「26247 宜蘭縣礁溪鄉林美村林尾路一六〇號，佛光大學健康與創意素食產業學系」收。
4. 評分方式：由專業評審團進行書面評選，擇優選出晉級決賽。
5. 初審產品必須與決賽菜餚相同，不可隨意更動。
6. 參賽隊名請避免使用「可辨識個人或學校身分」之名稱，如「佛光素食系」隊名。

(二)、第二階段-決賽說明

1. 參賽者依照初審作品於 90 分鐘內製作出指定菜及創意菜各 2 人份（評審試吃、攝影拍攝各 1 份），並於競賽時間內擺放至指定位置。
2. 主辦單位僅提供基本調味料(醬油、鹽巴、胡椒粉、太白粉、沙拉油)等，其它裝飾及盤具由參賽者自行準備。
3. 參賽者所準備之食材必須在現場製作，不得攜帶半成品或成品，違者酌予扣分。
4. 菜餚上所呈現之菜餚及裝飾品或雕刻品皆為可食用之食材，不可使用人工色素或化學添加物（如人工香料、味精、消泡劑、乳化劑...等）。
5. 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將予以扣分。
6. 調味、刀工形成、成熟、醬汁亦須在比賽時間內現場製作完成。不可有半成品、切割（不可出現丁、條、碎等切割手法），但可先清洗處理外皮。
7. 評分方式：由專業評審團進行決賽評選，依決賽成績依序頒予冠軍、亞軍、季軍、優勝等獎項。
8. 大會提供：每組快速爐灶兩口爐、砧板 2 個、炒鍋 2 把、馬口碗 8 個、配菜盤 8 個、削皮刀 1 把、剪刀 1 把、蒸籠組 1 組、疏離 1 個、鋼盆 3 個、沙拉脫、菜瓜布、抹布 2 條，若不符合使用，請自行攜帶。

十、決賽選手報到注意事項：

1. 每位選手須穿著廚師帽、廚師服、廚師鞋及圍裙，並避免「可辨識個人或學校身分」之穿著，如廚師服印有「佛光大學」字樣或 LOGO。
2. 選手請於時間內報到，進行賽前準備及比賽食材檢查。
3. 請選手在決賽當天前三十分鐘，持相關證件報到。

十一、評分標準及獎項：

(一)、靜態料理組及靜態烘焙組評分標準：

評分標準	創意菜
食材的運用及搭配	40%
菜餚技術難易度與精緻度	30%
整體協調性，包含食材與主題、擺設、展臺、菜卡等整體美感	30%
合計	100%

(二)、靜態料理組及靜態烘焙組獎項：

獎勵項目			
獎項	分數	獎項	其他
單項最高分	最高分	獎座及獎狀	獎金陸仟元
金獎	90~99分	獎牌及獎狀	精美禮品一份
銀獎	80~89分	獎牌及獎狀	
銅獎	70~79分	獎牌及獎狀	
指導老師將頒發感謝狀以茲感謝			

(三) 現場烹調組評分標準：

項目	指定菜、創意菜
口味與烹調技巧	30%
創意性	20%
整體觀感	20%
符合主題	20%
衛生安全	10%
合計	100%

(四) 現場烹調組獎項：

獎勵項目			
獎項	組數	獎金	其他
冠軍	1 組	新台幣貳萬元	獎座及獎狀每人各 1 只
亞軍	2 組	新台幣壹萬元	
季軍	3 組	新台幣陸仟元	
優勝	6 組	禮品	獎狀每人各 1 只
指導老師將頒發感謝狀以茲感謝			

十二、評分方式：

1. 滿分為 100 分，採用全數評審的成績，經總計後平均，得出比賽作品成績。
2. 動態競賽組違規項目：遲到、作品使用違禁調味品或化學添加物、夾帶成品或半成品進場、決賽菜餚與初賽菜餚不同等。
3. 菜餚未熟將不予計分。

十三、報名方法

1. 請參賽者填妥報名表（表一、二）、比賽食譜（表三）及參賽同意書（表四），將報名資料郵寄至佛光大學健康與創意素食產業學系收，郵戳為憑，逾期恕不受理。
2. 郵寄地址：
26247 宜蘭縣礁溪鄉林美村林尾路一六〇號
佛光大學健康與創意素食產業學系
TEL: 03-9871000 轉 22101 聯絡人：曾婉婷小姐

2018 佛光盃國際蔬食廚藝挑戰賽報名表 (表一)

基本資料			
<input type="checkbox"/> 社會組 <input type="checkbox"/> 高中職組			
報名項目	<input type="checkbox"/> 現場烹調組 <input type="checkbox"/> 靜態料理組 <input type="checkbox"/> 主餐展示組 <input type="checkbox"/> 開胃菜展示組 <input type="checkbox"/> 靜態烘焙組 <input type="checkbox"/> 盤飾點心組 <input type="checkbox"/> 蛋糕裝飾組		
單位名稱		隊名	
指導老師 (社會組免填)		電子信箱	
電話		手機	
隊員基本資料			
隊長：		隊員：	
中文姓名		中文姓名	
年級		年級	
性別		性別	
手機		手機	
LINE ID		LINE ID	
參賽者經歷介紹			
隊長		隊員	
照片黏貼處 2吋		照片黏貼處 2吋	

2018 佛光盃國際蔬食廚藝挑戰賽報名表 (表二)

	身分證	學生證 (職業組免貼)
隊長	正面浮貼處	正面浮貼處
	反面浮貼處	反面浮貼處
隊員	正面浮貼處	正面浮貼處
	反面浮貼處	反面浮貼處

2018 佛光盃國際蔬食廚藝挑戰賽報名表 (表三)

參賽類型	<input type="checkbox"/> 現場烹調組 <input type="checkbox"/> 靜態料理組 <input type="checkbox"/> 主餐展示組 <input type="checkbox"/> 開胃菜展示組 <input type="checkbox"/> 靜態烘焙組 <input type="checkbox"/> 盤飾點心組 <input type="checkbox"/> 蛋糕裝飾組	
組別	<input type="checkbox"/> 社會組 <input type="checkbox"/> 高中職組	
作品名稱		
材 料	份 量	製 作 過 程 與 方 法
創作理念或料理故事	照 片	
	作品照片黏貼	

食譜內容請詳述之，若是材料格數不足，請自行增加。

2018 佛光盃國際蔬食廚藝挑戰賽報名表 (表四)

參賽同意書

參賽者同意事項：

1. 參賽者應尊重評審委員的專業評議，對評審結果不得有異議。
2. 所有參賽作品及相關資料恕不退件。
3. 參賽作品之著作權、智慧財產權、專利所有權之相關事宜，主辦單位有優先協議權。
4. 得獎作品著作權歸主辦單位所有，主辦單位有權重製及保有修改之權。
5. 所有參選作品於決賽前，請勿參與其他公開場合之活動，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。
6. 參賽作品若是有出版成著作，著作權歸主辦單位所有，主辦單位有權重製及保有修改之權。

此 致 佛光大學

立同意書人 1：

【親筆簽名蓋印】

身分證字號：

連絡電話：

地 址：

立同意書人 2：

【親筆簽名蓋印】

身分證字號：

連絡電話：

地 址：

中華民國 年 月 日