



行政院農業委員會農糧署

臺灣第一碗-最強碗粿爭霸賽

全國賽共識會議

全國賽

2018年10月24日(三)產品實作日

2018年10月25日(四)官能品評日

開南高級商工 (台北市中正區濟南路一段6號)

產品實作日流程

第一梯次：107年10月24日 (三) 上午 9點整
第二梯次：107年10月24日 (三) 下午 13點整
報到地點：開南高級商工 (台北市中正區濟南路一段6號)

時間	流程	內容
08:30-09:00	磨米機測試	第一梯次參賽單位磨米機測試時間
09:00-09:20	第一梯次報到暨賽制說明，說明產品實作日之流程與注意事項	
09:20-09:30	抽籤時間	先抽抽籤順序，再抽實作順序
09:30-10:00	準備時間	第一梯次參賽者進行食材準備
10:00-10:10	食材檢查	請委員檢查參賽單位準備之食材、材料、半成品是否符合參賽單位提交之內容
10:10-12:10	第一梯次 產品實作	1-12號進行成品實作，至少製作碗粿成品12份 製作完成，碗粿成品移至指定區域置涼並簽名彌封
12:10-12:30	場地整理	執行單位負責場地復原及器具歸位
12:30-13:00	磨米機測試	第二梯次參賽單位磨米機測試時間
13:00-13:20	第二梯次報到暨賽制說明，說明產品實作日之流程與注意事項	
13:20-13:30	抽籤時間	先抽抽籤順序，再抽實作順序
13:30-14:00	準備時間	第二梯次參賽者進行食材準備
14:00-14:10	食材檢查	請委員檢查參賽單位準備之食材、材料、半成品是否符合參賽單位提交之內容
14:10-16:10	第二梯次 產品實作	13-24號進行成品實作，至少製作碗粿成品12份 製作完成，碗粿成品移至指定區域置涼並簽名彌封
16:10-17:30	產品封存保管	第二梯次參賽產品放涼，置入專用盒中冷藏櫃封存保管

官能品評日流程

報到時間：2018年10月25日(四)上午9點整

報到地點：開南高級商工 (台北市中正區濟南路一段6號)

時間	流程	內容
08:00-09:00	醬料製作	有需求之參賽單位，可提早至現場製作醬料
09:00-09:20	賽制說明	說明產品實作日之流程與注意事項
09:20-09:30	抽籤時間	先抽抽籤順序，再抽品評順序
09:30-09:50	碗粿領取	依序領取評審展示區碗粿(沒有logo的碗)2碗
09:50-10:10	展示布置	依品評順序布置評審展示區
10:10-10:20	撤場時間	參賽單位撤離，執行單位檢查是否有違規展示物
10:20-10:40	外觀評審	評審委員依序進行外觀評審
10:40-12:40	復熱及 品評時間	依序領取封存之參賽碗粿並進行復熱，依抽籤順序繳交參賽碗粿7份，繳交時須繳回抽籤下聯作為證明，確認無誤後，參賽碗貼上序號貼紙並送給評審品評
12:40-13:30	頒獎典禮 現場布置	品評完畢之參賽者移駕農糧署七樓大禮堂，開始布置頒獎典禮展示區(共2碗，1碗完整、1碗剖切)，布置完畢請享用執行單位準備之便當
14:00-15:00	【臺灣第一碗·最強碗粿爭霸賽】頒獎典禮	

品評時間比

碗粿繳交地點：二樓西餐料理室

繳交份數：7份 (繳交時才黏貼號碼)

序號	繳交時間	評審時間 (每組5分鐘)	序號	繳交時間	評審時間 (每組5分鐘)
編號1	10:39	10:40-10:45	編號13	11:39	11:40-11:45
編號2	10:44	10:45-10:50	編號14	11:44	11:45-11:50
編號3	10:49	10:50-10:55	編號15	11:49	11:50-11:55
編號4	10:54	10:55-11:00	編號16	11:54	11:55-12:00
編號5	10:59	11:00-11:05	編號17	11:59	12:00-12:05
編號6	11:04	11:05-11:10	編號18	12:04	12:05-12:10
編號7	11:09	11:10-11:15	編號19	12:09	12:10-12:15
編號8	11:14	11:15-11:20	編號20	12:14	12:15-12:20
編號9	11:19	11:20-11:25	編號21	12:19	12:20-12:25
編號10	11:24	11:25-11:30	編號22	12:24	12:25-12:30
編號11	11:29	11:30-11:35	編號23	12:29	12:30-12:35
編號12	11:34	11:35-11:40	編號24	12:34	12:35-12:40

每輪評選時間為5分鐘，總計24輪

碗粿製作 注意事項

碗粿製作注意事項

1

全國賽需備妥12份碗粿：抽檢樣品1份、評審品評7份、評審展示區完整碗粿1份+剖切碗粿1份(需用沒有Logo的碗展示)、頒獎典禮現場展示布置2份(此區可用有logo的碗展示給媒體拍攝)。

2

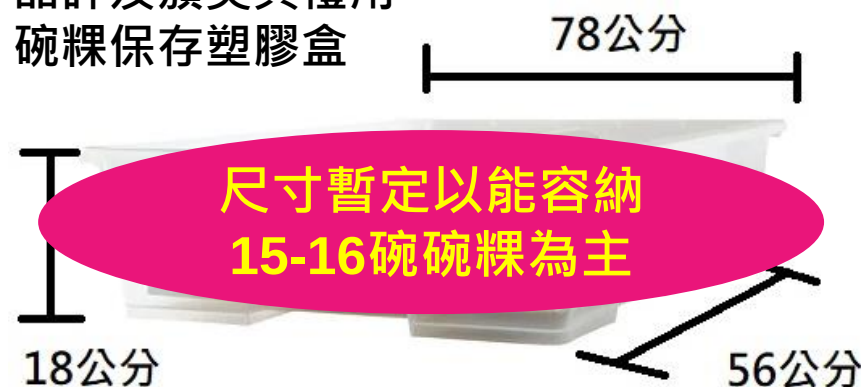
評審展示區的作品不得有公司名稱及logo，產品實作日製作碗粿時，建議參賽單位至少準備2個沒有logo的碗製作碗粿，其他10份可以用有logo的碗。

3

碗粿置涼成型後，10份碗粿放入專用塑膠盒(避免沾惹冰箱氣味) 簽封後，放入冷藏櫃封存保管。

評審展示區的2份碗粿(沒有Logo的碗)另外封存保管。

品評及頒獎典禮用
碗粿保存塑膠盒



評審展示區的2份碗粿用另外的塑膠盒封存

碗粿製作注意事項

4

需使用主辦單位提供的產銷履歷原料米(或米穀粉)製作全國賽參賽產品，違者將取消得獎資格！**20公斤的原料米或米穀粉請記得保留一定的數量，留到全國賽當場使用！**

5

主原料使用量應佔粿體原料乾重百分比達90%以上(不含粿體水分及其他餡料、配料，如香菇、肉絲等)。

6

全國賽製作之碗粿可以精進強化，但不可以改變原參賽之口味。如：可以調整製作比例或是添加可提升味道之配料，但是不可以從甜的變鹹的，或是香菇肉燥碗粿變成蝦仁碗粿。

7

終端產品售價每份不得超過新臺幣50元整，評審委員將依其專業判斷參賽碗粿之成本與售價，若評審判斷其成本及售價與實際不符，將會斟酌扣分，請參賽單位誠實競賽！

產品實作日使用食材限制說明

主原料

主原料：僅能使用執行單位提供之產銷履歷米或米穀粉。

1. 使用產銷履歷米者，可預先浸泡，但不能先磨好，執行單位將於現場檢視米粒之型態及完整性，違者取消參賽資格。
2. 使用產銷履歷米穀粉者，執行單位將於現場檢視米穀粉外觀，不得預先調製米漿，違者取消參賽資格。

副原料

配料、調味粉或醬料等副原料：

1. 考量全國賽入圍者使用之食材種類、特性及形式均不同，且比賽時間有限，故碗粿產品所使用之配料(醃肉、油蔥酥、蘿蔔乾、鹹蛋黃、滷蛋、炸芋頭、炸滷蛋、炒肉燥等)、調味粉(中藥粉、高湯底)或醬料(醬油膏、辣椒醬等)，視為於半烹調食材，參賽單位可於賽前提早製備，並於現場進行烹製及調味。
2. 範例：肉可以先醃好、米可以先泡好(但不能磨好)、肉燥可以先炒好、滷蛋可以先滷好或炸好。

產品實作日使用食材限制說明

其他說明

1. 參賽單位必須於全國賽產品實作現場，實際操作米漿研磨、主副原料組合及碗粿製作蒸炊等步驟。
2. 請參賽者務必注意：所有攜帶之主副原料、食材、半成品、料理工具等，必須提早申請，經過檢核通過後，方可於比賽現場使用，未經申請之食材、原料、半成品、料理工具等，將強制撤離，不可於全國賽現場使用。

醬料

若擔心醬料久放變質者，可於10月25日品評日當天早上，提早至2樓西餐料理教室現場製作醬料，有需求者請提早申請以利安排。

※ 重要小叮嚀：寧願多寫多申請，也不要少寫漏掉囉~
請務必於10月16日前回傳申請表。

器具清單

參賽單位可自行攜帶器具參賽

惟所攜帶之器具須提出申請

1樓中餐料理教室器具(實作區)

中餐工場置物籃陳列方式

馬口碗	6 個	量杯	1 個
配菜盤	6 個	量匙	1 組
塑膠碗	4 個	削皮刀	1 支
湯匙	2 支	刮鱗刀	1 支
筷子	4 雙	漏勺	1 支
鍋鏟	2 支	湯勺	1 支

上課前請先清點器具數量，並在課後擺放整齊。



基本料理用具



鐵製蒸籠2層及滾水鍋1口



內徑39.5公分

1樓中餐料理教室器具(實作區)

※ 因爐火上方空間有限，勿攜帶高度超過70公分，直徑超過50公分之蒸籠或其他用具



爐火2口及炒鍋2個

▲ 爐火為25KW商用中式雙口快速爐。
尺寸為 1200*750*800/950mm，16個爐心，
一口爐火約85000btu。



110V插座2個

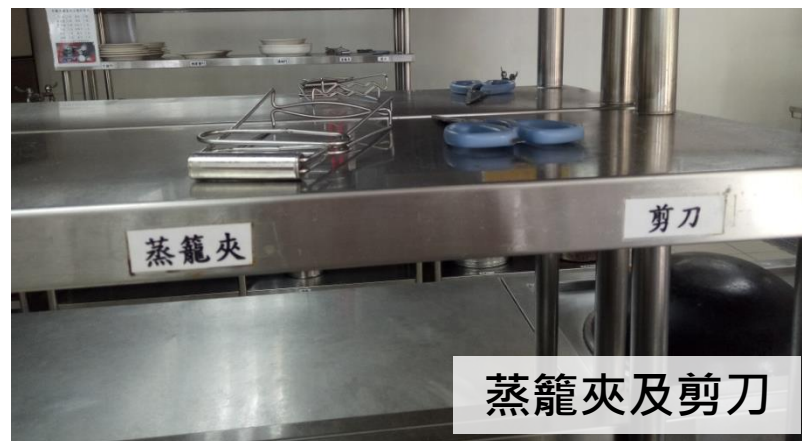
1樓中餐料理教室器具(實作區)



1樓中餐料理教室器具(實作區)



水槽1個



蒸籠夾及剪刀



2樓西餐料理教室(復熱區)



內徑35公分



4口爐

小蠻牛磨豆米機



參賽者可以自備磨米機至現場使用，
但磨米機電壓需為110V且需自行
負擔運送及相關費用，自備之磨米
機底座直徑不得超過70公分。

規格	說明
型號名稱	小蠻牛磨豆米機
使用電源	110V 60Hz
馬力	1/2 HP
重量	18公斤
尺寸 (cm)	42 x 33 x H105 cm (架起水桶的總高度)
調整磨豆粗細的方法	1. 自備12號板手 2. 三顆螺絲同時調平均 3. 向上調粗：順時針轉20度 (約1/8圈) 4. 向下調系：逆時針轉20度 (約1/8圈)
使用流程	1. 將把手鎖緊 2. 將水桶裝滿水 (使用過程中，絕對不能缺水) 3. 入料隔板先關閉 4. 將少量豆或米倒入入料斗 5. 打開水桶的水龍頭 6. 接上正確電源，禁用延長線，開啟開關 7. 微微打開入料隔板，開始研磨 8. 觀察有無異音晃動，如異常，調小隔板寬度 9. 觀察豆汁懸浮物，如果過多，調大水量 10. 觀察懸浮物顆粒大小，如果大，停機，調整磨豆粗細 11. 使用完畢後，流兩桶水空轉，做清潔，然後打開上蓋，清洗內部 12. 上蓋保持開啟，通風直到上下磨石乾燥

其他參賽 注意事項

參賽規定與注意事項

1

須於120分鐘內，**完成碗粿成品至少12份**，並請注意成品製作(含備料、烹飪過程)、調理器具回收、環境清潔等皆列入時間計算。

2

由參賽單位將碗粿成品移至指定區域置涼並彌封後，與現場工作人員點交簽名方可離開，否則將視情況扣分或取消參賽資格，執行單位提供之設備及器材若有遺失或損壞，需負賠償責任。

3

參賽單位工作臺的環境清潔及食材使用衛生(依中餐烹調技術士丙級檢定標準)皆列為評分項分之一；若有食材丟棄垃圾桶之浪費現象將予以扣分。

4

參賽單位必須全程參加製作與展出，不得遲到或早退，違者取消其參賽資格；競賽期間應注重儀容整潔，頭髮不可外露，需穿著掩蓋前腳趾後腳跟之包鞋，穿著整齊服裝或廚師服

參賽規定與注意事項

5

每組最多派2人憑參賽證進入實作區製作、展示區布置及復熱區復熱，不得有場外其他指導人員。無證者，不得入場也不得指導。

6

請按品評順序，於指定時間憑收執聯及參賽證繳交參賽作品。品評後剩餘產品，將打包還給參賽單位，避免爭議。

7

繳交及展示的作品，不得有公司名稱及logo。展示區展品於評審時間結束才能撤除。繳品所需材料，請勿放置展示區內。

8

必須使用主辦單位提供之評審用碗及醬料盒，不得使用自備容器。

9

品評現場可以拍照觀賽，但不可干擾到評審品評作業。

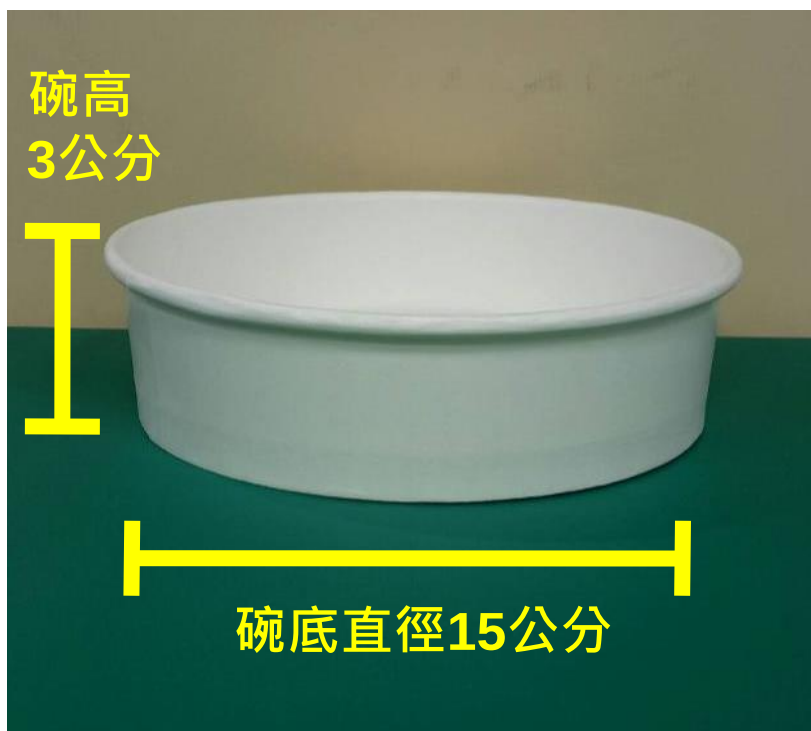
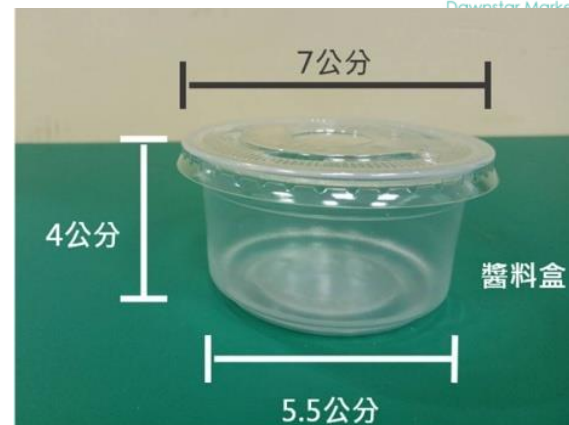
10

花蓮及中區參賽者每組補貼車馬費1,000元；南區參賽者每組補貼1,500元。

評審用碗規格(抽籤時領取)

採用扁寬碗(不含蓋)作為評審用碗

另有醬料碗提供參賽單位使用



2區展示區說明

評審展示區

檯面尺寸60公分*45公分

展示2碗碗粿

1碗完整、1碗剖切

另需準備特色說明立牌

展示碗粿盛裝器皿及擺設

由參賽單位自行準備

裝飾範圍不得超出指定區域

且不得有店家名稱及logo

總計有兩區需要布置：

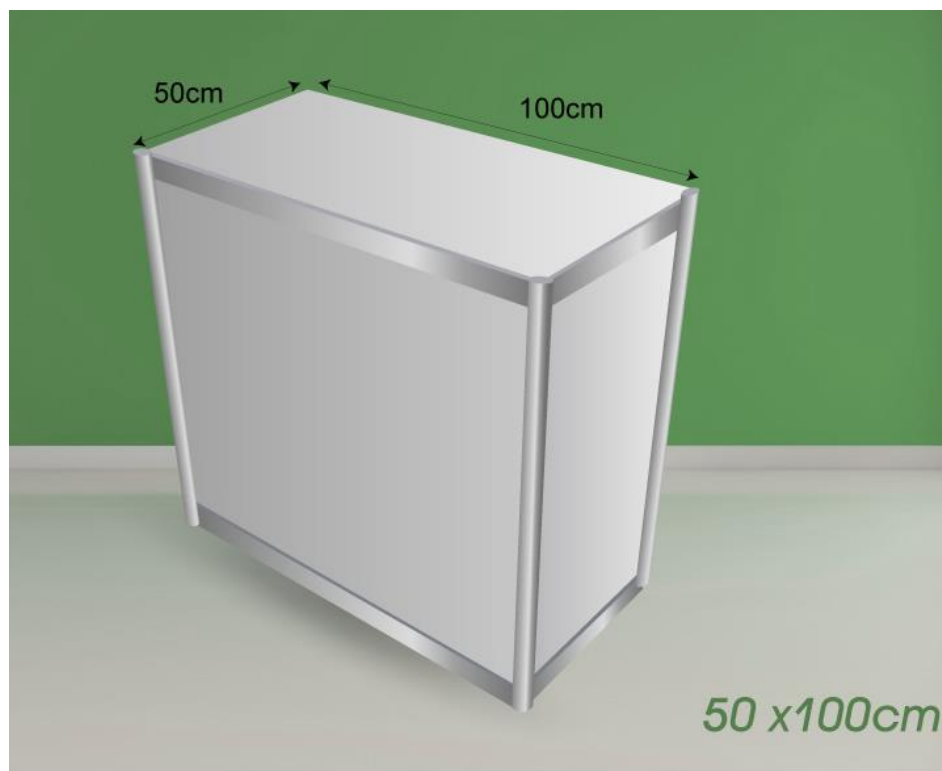
1. 評審品評展示區，不能出現logo
2. 頒獎典禮展示區，可以展示出店家logo及店家資訊

頒獎典禮展示區

由參賽單位自行布置，展示2碗

檯面尺寸50公分*100公分

可以秀出參賽單位logo及店家資訊



調查表格

請詳閱文件

並於2018年10月16日(二)回傳調查表

調查表重點提醒

請於2018年10月16日(二)
回傳調查表給黃小姐

【臺灣第一碗-最強碗粿爭霸賽】全國決賽 自我介紹及作品主題介紹

初賽入圍區域：☐北區 ☐中區 ☐南區

參賽單位名稱：

碗粿產品名稱：

聯絡人姓名：

職稱：

聯絡電話/手機：

E-mail：

便當：葷食 _____ 個；素食 _____ 個

品評當日是否需製作醬料：☐是；☐否

店家簡介及特色說明(100字以內)

參賽產品主題及特色說明(200字以內)

預擬得獎感言

(此表格若不敷使用，可自行延伸)

備註：請於 2018 年 10 月 16 日(二)前回傳調查表給黃小姐

請填寫參賽單位、產品名稱、現場聯絡人、
便當數量口味及品評當日是否需要製作醬料

請填寫參賽單位店家簡介及特色

請填寫本次參賽碗粿之產品主題及特色

請參賽單位預擬得獎感言

調查表重點提醒

請於2018年10月16日(二)
回傳調查表給黃小姐

【臺灣第一碗-最強碗粿爭霸賽】全國賽 參賽單位自備材料及工具檢核申請表

初賽入圍區域：☐北區 ☐中區 ☐南區

參賽單位名稱：_____

編號	材料或工具名稱	規格及尺寸	數量	單位	備註	檢核
					☐ 裸體主原料 ☐ 副原料食材 ☐ 醬料及配料 ☐ 料理用具	☐ 合格 ☐ 不合格
					☐ 裸體主原料 ☐ 副原料食材 ☐ 醬料及配料 ☐ 料理用具	☐ 合格 ☐ 不合格
					☐ 裸體主原料 ☐ 副原料食材 ☐ 醬料及配料 ☐ 料理用具	☐ 合格 ☐ 不合格
					☐ 裸體主原料 ☐ 副原料食材 ☐ 醬料及配料 ☐ 料理用具	☐ 合格 ☐ 不合格
					☐ 裸體主原料 ☐ 副原料食材 ☐ 醬料及配料 ☐ 料理用具	☐ 合格 ☐ 不合格
					☐ 裸體主原料 ☐ 副原料食材 ☐ 醬料及配料 ☐ 料理用具	☐ 合格 ☐ 不合格
					☐ 裸體主原料 ☐ 副原料食材 ☐ 醬料及配料 ☐ 料理用具	☐ 合格 ☐ 不合格

評審簽名：_____ 日期：_____

- 現場參賽成品、攜帶食材、半成品等需與報名資料-產品特色說明表上所載相同。
- 碗粿成品不得攜帶進入比賽場地，競賽用碗粿需現場製作。
- 公告項目之工具不敷使用或參賽單位因製作比賽產品而需其他之原料（主辦單位未提供之原料）、半成品或工具，需經評審檢查核准後，始得攜帶進入比賽場地使用。
- 請依序填寫裸體主原料、副原料食材、醬料及配料，再填寫料理用具。此表格若不敷使用，可自行影印。

備註：請於 2018 年 10 月 16 日(二)前回傳本文件給黃小姐

現場參賽成品、攜帶食材、半成品等需
與報名資料-產品特色說明表上所載相同

請依序填寫裸體主原料、副原料食材、
醬料及配料，再填寫料理用具。

填寫範例：

初賽入圍區域：☐北區 ☒中區 ☐南區

參賽單位名稱：_____ 超好吃碗粿店 _____

編號	材料或工具名稱	規格及尺寸	數量	單位	備註	檢核
	已泡好之台中中 197 號	5 公斤	1	包	☒ 裸體主原料 ☐ 副原料食材 ☐ 醬料及配料 ☐ 料理用具	☐ 合格 ☐ 不合格
	醃製好豬肉片	500 克	1	包	☐ 裸體主原料 ☒ 副原料食材 ☐ 醬料及配料 ☐ 料理用具	☐ 合格 ☐ 不合格
	家傳辣椒醬	無	1	瓶	☐ 裸體主原料 ☐ 副原料食材 ☒ 醬料及配料 ☐ 料理用具	☐ 合格 ☐ 不合格
	蘿蔔乾	無	1	盒	☐ 裸體主原料 ☐ 副原料食材 ☒ 醬料及配料 ☐ 料理用具	☐ 合格 ☐ 不合格
	刀具組	菜單、小刀	1	組	☐ 裸體主原料 ☐ 副原料食材 ☐ 醬料及配料 ☒ 料理用具	☐ 合格 ☐ 不合格

停車資訊 路線說明

距離600公尺
步行9分鐘內



開南商工

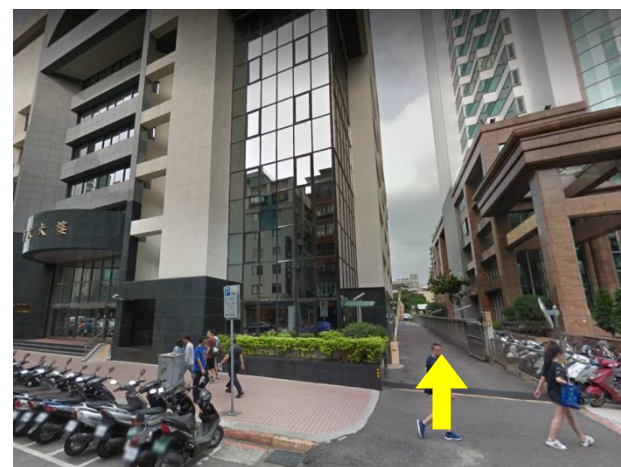
臺北市中正區濟南路一段6號



農糧署臺北辦公區

臺北市中正區杭州南路一段15號

開南商工無停車位置，欲開車前往之參賽單位，建議先至開南商工正門口卸貨後
再至農糧署臺北辦公區停車場停車，停車位數量有限，停完為止



糧政大樓旁通道即為農糧署停車場入口



簡報結束

期望透過全國性競賽徵選方式

鼓勵業者運用國產稻米為原料，開發具地方特色之碗粿

推動碗粿成為國民美食之消費風潮