

第二屆【臺灣炒飯王】全國賽

參賽注意事項

109.12.08

壹、報到

- 一、當天請依照指定時間至競賽會場報到區，並請攜帶個人身分證明文件，經執行單位確認參賽人員身分無誤後，即可完成報到確認手續，未依指定時間報到者視同放棄比賽。
- 二、當天參賽人員(包含炒飯製作及產品佈置)須為相同人員，完成報到手續後，即不得替換。

貳、炒飯實作

- 一、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，須穿著掩蓋前腳趾後腳跟之包鞋，穿著整齊服裝或廚師服，含上衣、帽、口罩；並需佩戴參賽單位證者，始得進出競賽場所。
- 二、每1參賽單位至多得派2人入場，所有參賽單位均不得有場外指導人員，違者以棄權論。
- 三、參賽單位應於規定之時間內於競賽會場內，按指定之工作位置，對號就定位，經執行單位宣布開始賽前準備及食材檢查，始得作各項檢查，檢查作業開始未到者，視同棄權；另檢查如有疑義，應立即請評審長處理，事後不得異議。
- 四、參賽單位須於規定之比賽時間內，完成以本署提供之全國賽指定用米製作之炒飯成品，比賽時間截止時，參賽單位應即停止工作，超過時間者，該項產品將不予計分，且應立即停止比賽。各組炒飯製作烹調時間及份數如下表說明：

組別	製作烹調時間	製作份數
經典美味組	40 分鐘	每道炒飯 6 份
時尚領航組	30 分鐘	每道炒飯 3 份

註 1：炒飯成品製作(含備料、烹飪過程)、調理器具回收、環境清潔等皆列入製作烹調時間計算。

註 2：繳品所需之器皿及便當盒，由執行單位提供。

註 3：參賽炒飯製備份數，除提供專業評審品評、現場外觀評審展示及頒獎典禮展示用各 1 份之外，經典美味組另須製備 3 份供素人評審團品評。

- 五、第一聲鈴聲，表示比賽開始。比賽時間過 25 分鐘，按鈴兩聲提醒；比賽時間終了，按鈴三聲，所有參賽單位應停止進行製成動作，並完成清理比賽現場，撤出選手自備用品。(未依時間內繳品者將取消參賽資格)
- 六、參賽單位於比賽進行中，須離開比賽場時，應經主辦單位准許，並派工作人員陪同。離開時間不得超過 10 分鐘，並比賽時間不得扣除離開時間。
- 七、全國賽參賽炒飯品項、使用之主副原料需與報名資料所載內容相同，於前述內容不變情況下，可針對炒飯調味、製程等進行微調。

八、扣分項目：

- (一) 參賽單位工作臺之環境清潔及食材使用衛生等內容，參照中餐烹調技術士丙級檢定標準列為扣分項分；若有食材丟棄垃圾桶之浪費現象，亦將予以扣分。
- (二) 參賽單位完成清潔工作後，需由現場工作人員點交簽名後方可離場，否則將視情況扣分。(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)

參、繳品規範及展示區布置說明

- 一、產品實作開始 20 分鐘後可出菜，最遲應於製作烹調時間內完成繳品作業；參賽炒飯完成並依執行單位提供之器皿盛裝後，始得繳交。
- 二、成品擺設、展示規定：參賽單位須於競賽當日依指定時限及擺設規格，完成參賽炒飯現場製作、繳交及布置。
- (1) 專業評審品評用產品(1 份)：將完整之炒飯成品一式 1 份，提供委員品評；品評用餐具(餐盤與餐具)，由執行單位提供。
- (2) 展示用產品(1 份)：需陳設炒飯成品 1 份放置於指定區域(寬 60cm x 長 45cm)，展示區布置用器皿、裝飾品需由參賽單位自行準備攜帶至現場，參賽炒飯盛裝器皿不限呈現方式，惟裝飾範圍不得超出指定區域，且不得有店家名稱及 logo。
- (3) 頒獎典禮用產品(1 份)：需陳設炒飯成品 1 份放置於指定區域(寬 10cm x 長 50cm)，展示區布置用器皿、裝飾品需由參賽單位自行準備攜帶至現場，為增加宣傳成效，頒獎典禮展示區之裝飾品及器皿需自行準備且可出現得獎店家簡介、Logo 等資訊。
- (4) 素人評審團品評用產品(3 份)：本項目僅限「經典美味組」，將完整炒飯成品一式 3 份，提供素人評審團品評；品評用餐具(餐盤與餐具)，由執行單位提供。

- 三、品評用炒飯需為完整之炒飯成品(包含調味、配料等,如蔥花、菜脯等),現場展示及頒獎典禮佈置之樣品,參賽單位可視需求,自行決定於佈置時,另行添加。
- 四、執行單位將於競賽當天繳交之炒飯成品中,隨機抽取1份進行封存,後續得針對抽檢樣品進行稻米品種 DNA 純度檢測,倘抽檢不合格(即未使用賽前申請之「全國賽指定用米」),將取消得獎資格,另本署得公開違規店家名稱。

肆、自備食材、器具及設備

- 一、參賽單位需使用執行單位提供之「全國賽指定用米」現場製作炒飯,且其所使用之食材、半成品等,需與報名資料上所載相同,違者以棄權論;倘烹調原料需漲發、醃製、預熱加工,需在報名表格中的注意事項欄中加註,並於全國賽前預先申請,並經審查通過後,方可於賽中使用。
- 二、參賽單位自備工具、原料或半成品:即比賽時除主辦單位所提供的設備、工具、原料外,主辦單位容許參賽單位攜入會場比賽的工具、原料。
- 三、現場比賽攜帶之主副原料、半成品及自備工具等物品,須於 **109 年 12 月 11 日(四)前**依「參賽單位自備工具及材料檢核申請表」格式完成申請,未經審核通過之物品不得攜入競賽會場使用,違反者將立即取消參賽資格;於審核通過後,若須異動者,仍需再送繳執行單位審查。
- 四、競賽當日自備材料、工具檢核之相關規定詳如附件「自備材料、工具檢查辦法」。
- 五、自備食材:
 - (一)主原料:
 - 1. 參賽炒飯所使用之米飯,僅能使用主辦單位提供之產銷履歷米,且攜帶入場之米飯,不得事先調製、調味或拌炒,違者取消參賽資格;另於報名資料之主副原料載明,使用高湯烹煮之熟飯,或副原料為高湯者,始得於全國賽使用。
 - 2. 米飯可依個人需求,事先準備或於競賽當天指定時段現場製作,執行單位僅提供場地及用電,煮飯器具(如電鍋、蒸籠等)須自備。
 - (二)副原料:
 - 1. 參賽者須自備食材,為符合實際餐飲供餐事前備料階段,食材可於賽前進行清洗、去骨、切割、醃製之處理步驟,惟炒飯成品須於現場完成主副食材組合、烹煮、翻炒至熟等步驟。

2. 炒飯產品所使用之配料(如炸蝦、菜脯、小魚乾等)、調味粉、高湯底或醬料等，視為於半烹調食材，參賽單位可於賽前提早製備，並於現場與米飯進行混合烹製，及調味等步驟。
3. 競賽現場不提供冷藏設備，食材若須冷藏，請參賽單位自備小型冰箱或保麗龍箱等保冷工具。

六、器具及設備

(一)執行單位僅提供基本爐具、廚具等器具及共用材料，其餘材料、烹調用水、調味料、鍋碗瓢盆及特殊器具等不敷使用之器材或食材，皆須自行攜帶，另為考慮使用安全，器具使用如涉及用電或瓦斯，採事先申請審核制，否則現場一率不得攜帶入場。

(二)除下列設備工具表所載明之設備外，其他烹調器具、食材、醬料等物品，請參賽者自備，如鐵鍋、鍋鏟、刀具組、炒鍋、醬料、鹽、油等。

競賽現場所提供之設備工具表：

項次	設備名稱	規格及尺寸	單位	數量	備註
1	不鏽鋼工作檯	依各場地提供為主	台	1	
2	中式快速爐	16個爐心，約85000btu	口	1	
3	西餐四口爐		組	1	
4	日式燒烤爐	220V，4KW	台	1	
5	水槽		組	1	
6	切菜板		片	4	
7	微波爐	輸出功率700W，容量20L	臺	3	
8	大同電鍋	15人份	臺	2	



1.不鏽鋼工作檯

2.中式快速爐

3.西餐四口爐



- (三) 參賽單位應於規定場地、時間內，熟悉主辦單位提供分配使用之設備，經清點無誤後開始比賽。對於設備及器具如有疑義，應立即請執行單位處理，事後不得異議。
- (四) 參賽單位入場後，應按指定之工作位置，對號就位，並經執行單位宣布開始檢查設備、材料後，始得作各項檢查，逾時未到者，視同棄權。檢查如有疑義，應立即請評審長處理，事後不得異議。
- (五) 參賽單位不得故意損壞比賽場地設備，如有故意、蓄意之意圖，情節重大者，應負賠償責任。

伍、其他事項

- 一、參賽炒飯所使用之原料或食品添加物，皆需符合衛生福利部食品安全衛生管理法相關規定，炊具、餐具及食材需事先清洗乾淨，以符合食品安全衛生法規之規範，主辦單位將於競賽現場抽檢參賽單位使用之器具與食材是否符合規定，主辦單位有權逕予取消未符規定者之參賽資格。
- 二、參賽單位於比賽進行中，不得與任何評審，或其他參賽人員單獨交談，或使用行動電話，違反者按其情節酌予扣分。
- 三、對執行單位之宣布、說明或有疑問及其他疑義時，應立即於原位置舉手，經執行單位許可後，由執行單位協助解答或處理，事後不得異議。
- 四、比賽時，參賽單位發生違反競賽規則時，經評審及主辦單位人員 2 名共同認定後，按其情節輕重，酌予扣分。
- 五、比賽時遇停電、設備故障及其他意外事故，參賽單位應聽候評審長處理。
- 六、倘若對比賽執行過程、比賽規定有爭議或疑義者，將提交評審長，由評審長召集評審委員開會做最後決定。
- 七、參賽單位必須尊重活動方式、遵守活動規定及專業評審團成績決議，不得對大會及評審團提出任何異議，並同意放棄申訴權。

第二屆【臺灣炒飯王】全國賽賽程表

一、競賽期程

項目	日期	地點	內容
全國賽	12/21(一)	開平餐飲學校 主廚之家 (台北市大安區復興南路二段 148 巷 15 號)	北中南東區域賽 24 組入選全國賽 (經典美味組及時尚領航組各 12 組)。
頒獎典禮	12/22(二)	農糧署臺北辦公區(台北市中 正區杭州南路一段 15 號 7 樓)	現場公布名次與頒獎。

二、「全國賽」流程

(一)報到時間：109 年 12 月 21 日(一)中午 11 點 00 分至 11 點 30 分

時間	流程	說明
10:00-11:30	準備時間	參賽單位煮飯時間 (視參賽單位需求自由參加，需提早告知執行單位)
11:00-11:30	報到時間	【經典美味組】及【時尚領航組】一起報到，報到時需出示身分證明文件以利核對。報到時先抽抽籤順序。
11:30-11:50	賽制說明	說明產品實作之比賽流程與注意事項
11:50-12:20	抽籤時間	【經典美味組】抽品評順序，再換【時尚領航組】抽品評順序
12:20-12:40	準備時間	【經典美味組】依品評順序至對應的料理台進行食材及器具擺放
12:30-12:50	檢查時間	檢查【經典美味組】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
12:50-13:30	經典美味組 比賽時間	12:50 準時開炒，共有 40 分鐘炒飯成品製作(含備料、烹飪、調理器具回收、環境清潔等)，時間到前，12 組需完成交件炒飯 6 份(職人評審團及素人評審團品評 4 份、現場展示及頒獎典禮展示各 1 份)
13:30-13:50	經典美味組 清場時間	參賽單位繳品完成後，移至展示區準備擺設參賽炒飯，工作人員清潔比賽現場
13:50-14:10	經典美味組 佈置時間	每組擺設時間限制 20 分鐘，時間到工作人員將會提醒參賽單位離開，並檢查是否有違規露出 LOGO 的狀況
13:30-14:10	經典美味組 評審時間	參賽單位繳交參賽炒飯，由工作人員負責抽樣 4 份送交評審委員品評區，另 1 份外觀評審展示布置用、最後 1 份頒獎典禮展示用
14:10-14:40	外觀評審	【經典美味組】職人評審團及素人評審團外觀評審時間
14:40-15:00	整理時間	【經典美味組】比賽結束，展示區撤場及整理時間
15:00-15:20	計分時間	【經典美味組】分數統計時間
13:50-14:10	準備時間	【時尚領航組】依品評順序至對應的料理台進行食材及器具擺放
14:00-14:20	檢查時間	檢查【時尚領航組】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
14:20-14:50	時尚領航組 比賽時間	14:20 準時開炒，共有 30 分鐘炒飯成品製作(含備料、烹飪、調理器具回收、環境清潔等)，時間到前，12 組需完成交件炒飯 3 份(職人

時間	流程	說明
		評審團品評、現場展示及頒獎典禮展示各 1 份)
14:50-15:10	時尚領航組 清場時間	參賽單位繳品完成後，移至展示區準備擺設參賽炒飯，工作人員清潔比賽現場
15:10-15:30	時尚領航組 佈置時間	每組擺設時間限制 20 分鐘，時間到工作人員將會提醒參賽單位離開，並檢查是否有違規露出 LOGO 的狀況
14:50-15:30	時尚領航組 評審時間	參賽單位繳交參賽炒飯，由工作人員負責抽樣 1 份送交評審委員品評區，另 1 份外觀評審展示布置用、最後 1 份頒獎典禮展示用
15:30-15:50	外觀評審	【時尚領航組】職人評審團外觀評審時間
15:50~16:10	整理時間	【時尚領航組】比賽結束，展示區撤場及整理時間
15:50-16:10	計分時間	【時尚領航組】分數統計時間

註 1：供評審試吃用之器皿器具，由使用執行單位準備之器具，參賽單位不得自備。

註 2：各組參賽單位需於指定時間交出符合規定數量之產品供評審評分。逾時由評審決議扣分標準。

三、全國賽頒獎典禮時程表

(一) 頒獎典禮地點：農糧署台北辦公區七樓大禮堂

(二) 頒獎典禮報到時間：109 年 12 月 22 日(二)上午 12 點 00 分

時間	流程	說明
12:00	參賽單位報到	參賽者請於 12 點前抵達現場
12:00-12:20	流程彩排	流程彩排及走位預演時間
12:20-12:50	展示區布置	參賽者布置炒飯展示檯
13:00-13:30	貴賓媒體進場	貴賓媒體報到入場時間
13:30-13:32	典禮開始	主持人開場，說明競賽背景及精神
13:32-13:40	長官致詞	邀請署長上台致詞
13:40-13:46	入圍頒獎	邀請署長頒發【經典美味組】及【時尚領航組】 入圍獎狀
13:46-13:56	頒獎時間	邀請評審委員及長官上台揭曉得獎者並點評競賽 內容
13:56-14:00	得獎者合照及 上市啟動儀式	邀請所有得獎者一起上台合影，並進行量產上市 啟動儀式
14:00~	媒體聯訪	媒體採訪時間

註：以上為暫定流程，實際執行將以農糧署核定版內容為主。

第二屆【臺灣炒飯王】全國賽

評分說明

一、 評分標準：

(一) 評審委員組成：職人評審團由執行單位聘請知名美食家、主廚、食品業者代表等組成；素人評審團由執行單位自全臺北中南東等地邀請至少 30 名素人代表等組成。各組評審團評分佔比如下：

(1) 經典美味組：職人評審團評分佔 70%、素人評審團佔 30%。

(2) 時尚領航組：職人評審團評分佔 100% 評分方式。

(二) 評分標準

組別	項目	配分	審查內容
經典美味組	1. 國產食材運用及在地特色	15	(1) 國產稻米使用比例及合理性。 (2) 使用國產食材應用於產品之特色展現程度，及其與參賽主題、地方特色之連結性。
	2. 產品商品化之可行性及消費潛力	25	(1) 原料選用搭配及競賽主題訴求符合度。 (2) 產品是否具消費競爭力(價格定位或特殊產品訴求)。 (3) 產品商業價值感。
	3. 外觀及創意	15	(1) 獨創料理特色及創意性。 (2) 產品外觀與美感。
	4. 口感風味	45	(1) 炒飯之調味、配料運用、鍋氣風味、火候控制、米粒口感及整體氣味口感與技術總評。
	合計	100	
時尚領航組	1. 國產食材運用及在地特色	20	(1) 國產稻米使用比例及合理性。 (2) 使用國產食材應用於產品之特色展現程度，及其與參賽主題、地方特色之連結性。
	2. 產品商品化之可行性及消費潛力	25	(1) 原料選用搭配及競賽主題訴求符合度。 (2) 產品是否具消費競爭力(價格定位或特殊產品訴求)。 (3) 產品商業價值感。
	3. 外觀及創意	15	(1) 獨創料理特色及創意性。 (2) 產品外觀與美感、整體型態配置是否平衡。
	4. 口感風味	40	(1) 炒飯之調味、配料運用、鍋氣風味、米粒口感及整體氣味口感總評。
	合計	100	

備註說明：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)，包含參賽炒飯製作過程之衛生、用料符合食品安全、調理時間掌握及是否造成食材浪費、個人衛生、場地清潔及場地復原等項目，皆列為扣分項分之一，將由專業評審於競賽現場審查，若有違反前述事項，視違反情節狀況斟酌扣分，最高扣分5分。

二、 評分說明：

- (一) 本競賽係採評分轉序位法，依序位總和排序高低，評定各參賽者名次，參賽單位加總序位相同時，以總平均分高者優先，作為排名順序之評比依據；如遇總平均分相同時，以「口感風味」項目之總平均分高者優先、其次為「產品商品化之可行性及消費潛力」、「國產食材運用及在地特色」及「外觀及創意項目」。
- (二) 參賽單位攜帶自備工具表核准外之其他工具，或未經核准之原料或半成品，經全體評審過半數之認定後，其成績以零分計算。
- (三) 其它未盡事宜，悉依評審會議裁決辦理。

第二屆【臺灣炒飯王】全國賽

工作態度與衛生習慣扣分依據

- 一、工作前未洗手、工作中用手擦汗或用手碰觸各項不潔之衛生動作（含上洗手間返回崗位）。
- 二、身上有飾物露出（有掩飾不扣分；耳環、項鍊、手鐲、戒指等其他，需註明）。
- 三、工作態度不良（需註明原因）。
- 四、與評審或工作人員及其他組隊相互交談。
- 五、未配戴參賽證。
- 六、工作衣、工作褲或圍裙不乾淨。
- 七、穿高跟鞋、感冒未帶口罩、袖口碰到食物。
- 八、考場內抽煙、嚼檳榔或口香糖、隨地吐痰、擤鼻涕或隨地丟廢棄物等（需有明確事實與證據）。
- 九、手部有傷口未包紮或未戴手套。
- 十、未檢視用具及清洗用具。
- 十一、器具、原料或成品直接接觸地面。
- 十二、工作時生熟原料或成品混合放置，有交互污染情事。
- 十三、不愛惜機具設備，浪費瓦斯、故意製造噪音。
- 十四、共用材料放桌上未歸位、器具未歸位。
- 十五、浪費食材、廢棄物未分類存放。
- 十六、工作中桌面凌亂、地面髒污、地面潮溼。
- 十七、工作後用具、桌面、機械、地面清潔不乾淨。
- 十八、成品裝框或盛盤時未注意衛生（包含未戴手套）。
- 十九、離場時，工作區、器具或機械未清潔。

第二屆【臺灣炒飯王】全國賽 自備材料、工具檢查辦法

- 一、 參賽單位自備工具、原料或半成品：即比賽時除主辦單位所提供的設備、工具、原料外，主辦單位容許參賽單位攜入會場比賽的工具、原料。
- 二、 參賽單位自備工具、原料或半成品須提出申請，並經主辦單位審查通過後，始得於比賽中使用。
- 三、 參賽單位自備工具、原料或半成品經主辦單位審查通過後，若須異動，仍需再送繳執行單位審查，未經主辦單位審查通過之工具、原料或半成品，參賽單位不得攜入比賽會場使用。
- 四、 比賽前在主辦單位規定準備時間內，參賽單位須將【自備工具、材料清單】置於桌上，與自備工具、食材材料接受主辦單位指定委員的檢查。
- 五、 負責檢查參賽單位自備工具、材料之委員，須先將主辦單位提供之參賽單位【自備工具、材料清單】與參賽單位提出之【自備工具、材料清單】核對無誤後，才得以進行檢查，未經主辦單位審查通過之工具、材料，參賽單位不得攜入比賽會場使用。
- 六、 負責檢查參賽單位自備工具、材料之委員，檢查完畢時，須在主辦單位提供之參賽單位【自備工具、材料清單】上簽名後送回主辦單位，參賽單位經檢查完畢始得進行準備工作。
- 七、 參賽單位之自備材料可預先秤好帶至會場，外包裝需明確標註一般名稱標示（如蔥花、鹽、豬肉絲等）；不得以商品名或廠商名稱標示之。
- 八、 參賽單位攜入的自備工具、材料經檢查後，僅可攜出不可再攜入。
- 九、 本辦法未盡事宜，請依照當時主辦單位補充說明辦理。