



行政院農業委員會農糧署

第二屆臺灣炒飯王 全國賽共識會議

全國賽

2020年12月21日(一)產品實作暨官能品評日

開平餐飲學院

(台北市大安區復興南路二段148巷15號)

全國賽報到流程

報到時間：109年12月21日（一）11:00-11:30

報到地點：開平餐飲學院正門口對面的西餐廳

時間	流程	內容
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



產品實作流程

經典美味組：12月21日（一）12:50-13:30

實作地點：開平餐飲學院 二樓亞洲菜系推廣中心

時間	流程	內容
經典美味組		
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

產品實作流程

時尚领航組：12月21日（一）14:20-15:00

實作地點：開平餐飲學院 二樓亞洲菜系推廣中心

時間	流程	內容
時尚领航組		
13:50-14:10	準備時間	【時尚领航組】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【時尚领航組】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	時尚领航組比賽時間	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	時尚领航組清場時間	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	時尚领航組佈置時間	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	時尚领航組評審時間	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	【時尚领航組】職人評審團外觀評審時間
15:50~16:10	整理時間	【時尚领航組】比賽結束，展示區撤場及整理時間

炒飯製作地點：二樓亞洲菜系推廣中心



亞洲菜系推廣中心



前方放置電子鐘提醒時間



不鏽鋼工作臺及水槽



中式快速爐一口



西餐四口爐

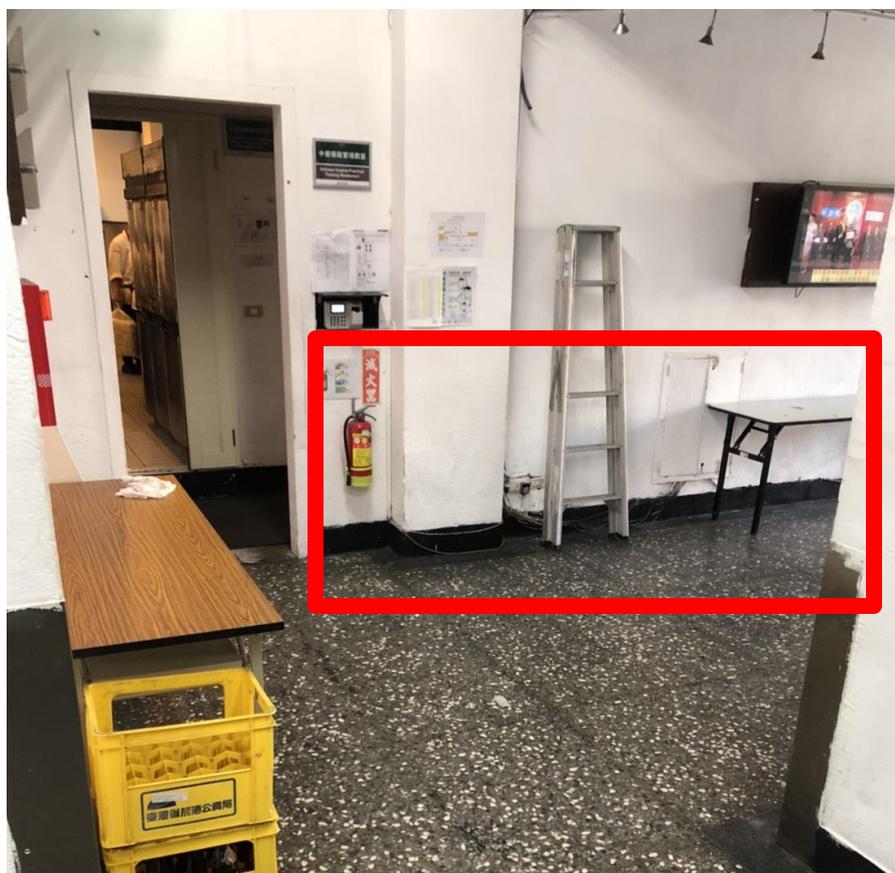


日式燒烤爐(二組共用一台)

除上述器具之外的材料、烹調用水、調味料、鍋碗瓢盆及特殊器具等
參賽單位皆須事先申請及自行攜帶至比賽現場，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

炒飯繳交地點：一樓中餐廳外走廊

參賽者需自行端著參賽炒飯從二樓走至一樓
至中餐廳入口外走廊繳交參賽炒飯



從二樓走至一樓
樓梯口左手邊
即為中餐廳入口走廊
於規定時間內
將炒飯指定份數放置於
參賽者的品評號碼前
即完成繳品作業

炒飯製作 注意事項

炒飯製作注意事項

1

全國賽需於指定時間內備妥指定份數參賽炒飯：

- ◆ 經典美味組(40分鐘/6份)：職人評審團1份、素人評審團3份、展示用2份
- ◆ 時尚領航組(30分鐘/3份)：職人評審團1份、展示用2份

職人評審團
品評1份

經典美味組
素人評審團
品評3份

評審展示區1份

頒獎典禮
展示布置1份

直徑25公分繳品盤，請小心保管
經典美味組4個 / 時尚領航組1個

使用 便當紙盒
盛裝參賽炒飯

使用 便當紙盒
盛裝參賽炒飯

比賽用盤直徑25公分



確認繳交後
由工作人員
拿至展示區
給參賽者
擺放展示

確認繳交後
由工作人員
放涼冷藏保存
帶去頒獎典禮
給參賽者擺設

炒飯製作注意事項

2

需使用主辦單位提供的產銷履歷原料米製作全國賽參賽產品，違者將取消得獎資格！**10公斤的產銷履歷原料米請記得保留一定的數量，留到全國賽當場使用！**

3

國產稻米使用量：經典美味組應佔所有原料總重量之百分比達**80%**以上；時尚領航組需達**60%**以上。

4

全國賽製作之炒飯可以精進強化，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，但是不可以從蝦仁炒飯變龍蝦炒飯。

5

售價及食材原料將提交評審委員參考，評審委員將依其專業判斷參賽炒飯之成本與售價，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

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。**10公斤的產銷履歷原料米請記得保留一定的數量，留到全國賽當場使用！**
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，現場僅提供場地及用電，煮飯器具(如電鍋、蒸籠等)須自備。

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烹煮、翻炒至熟等步驟。
2. 炒飯產品所使用之配料、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，並於現場烹製及調味。

產品實作日使用食材限制說明

其他說明

1. 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。
2. 請注意：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。

煮飯

若需要當天上午煮飯者，可於12/21(一)上午10:00-11:30間至二樓競賽場地煮飯，惟現場僅提供場地及用電，煮飯器具(如電鍋、蒸籠等)須請參賽者自備，有需求者請提早申請，以利安排。

※ 重要的叮嚀：食材、醬料、料理器具等，全部都要事前申請，寧願多寫多申請，也不要少寫漏掉囉~請務必於12月3日(四)前回傳申請表給廖專員。

其他參賽 注意事項

參賽規定與注意事項

1

需於指定時間內完成指定炒飯份數，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

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**，以完成報到確認手續，未依指定時間報到者視同放棄比賽。

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)，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**。

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，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，才能進出競賽場所及展示布置區！**

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，違者將取消參賽資格。

6

產品實作**開始20分鐘後可出菜繳品**，參賽單位必須使用主辦單位提供之評審品評用器皿盛裝參賽炒飯，不得使用自備容器。

7

產品實作日的展示區，需自備展示的器皿及裝飾品，但不用準備說明立牌(執行單位會統一製作)，不得出現公司名稱及logo。

8

頒獎典禮的展示區，需自備展示的器皿及裝飾品，參賽單位可以自由發揮佈置巧思且可以出現公司名稱及logo！

9

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

二區展示區說明

(12月21日)評審展示區

檯面尺寸60公分*45公分

展示1份參賽炒飯

請提早提供炒飯特色簡介文字

由執行單位為參賽者準備說明立牌

展示炒飯盛裝器皿及擺設

由參賽單位自行準備

裝飾範圍不得超出指定區域

★不得出現店家名稱及logo

有兩區要布置(需自備盤子及裝飾物)

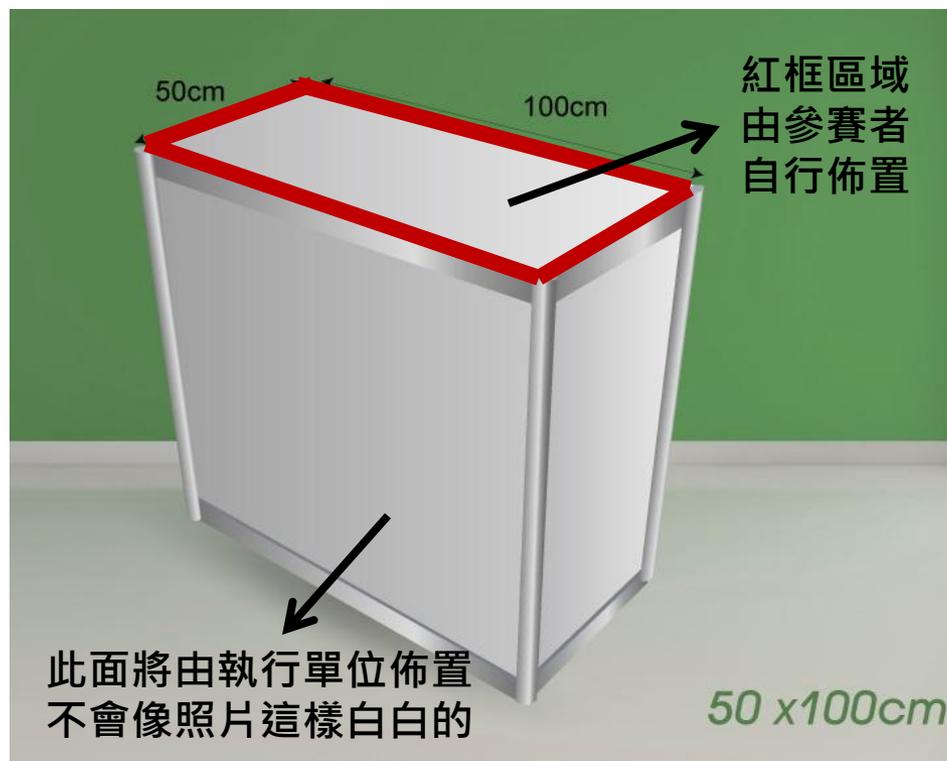
1. 評審品評展示區，不能出現logo
2. 頒獎典禮展示區，可以展示出店家logo及店家資訊

(12月22日)頒獎典禮展示區

由參賽單位自行布置，展示1份炒飯

檯面尺寸50公分*100公分(下圖紅框框處)

★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2020年12月3日(四)

回傳調查表給廖專員

調查表重點提醒

請於2020年12月3日(四)
回傳調查表給廖專員

請填寫參賽單位、產品名稱、官網FB、
現場聯絡人、便當數量口味
及品評當日是否需要煮飯等資訊

請填寫參賽單位店家簡介及特色
此表格文字內容將由執行單位製作成
評審評品展示區及頒獎典禮的看板

請填寫本次參賽炒飯之產品主題及特色
此表格文字內容將由執行單位製作成
評審評品展示區及頒獎典禮的看板

請參賽單位預擬得獎感言

第二屆【臺灣炒飯王】全國賽
自我介紹及作品主題介紹

區域賽入圍區域：北區 中區 南區 東區

參賽單位公司名稱：	
參賽單位店面名稱：	
炒飯產品名稱 / 售價：	
實體經營銷售地址：	
營業時間：	官網/FB：
聯絡人姓名：	職稱：
聯絡電話/手機：	E-mail：
便當：葷食 _____ 個；素食 _____ 個	品評當日是否需要提早煮飯： <input type="checkbox"/> 是； <input type="checkbox"/> 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 2020 年 12 月 3 日(四)前回傳本文件給廖專員

調查表重點提醒

請於2020年12月3日(四)
回傳調查表給廖專員

第二屆【臺灣炒飯王】全國賽 參賽單位自備材料及工具檢核申請表

區域賽入圍區域：北區 中區 南區 東區

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
					<input type="checkbox"/> 主原料(米飯) <input type="checkbox"/> 副原料食材 <input type="checkbox"/> 醬料及配料 <input type="checkbox"/> 料理用具	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
					<input type="checkbox"/> 主原料(米飯) <input type="checkbox"/> 副原料食材 <input type="checkbox"/> 醬料及配料 <input type="checkbox"/> 料理用具	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
					<input type="checkbox"/> 主原料(米飯) <input type="checkbox"/> 副原料食材 <input type="checkbox"/> 醬料及配料 <input type="checkbox"/> 料理用具	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
					<input type="checkbox"/> 主原料(米飯) <input type="checkbox"/> 副原料食材 <input type="checkbox"/> 醬料及配料 <input type="checkbox"/> 料理用具	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
					<input type="checkbox"/> 主原料(米飯) <input type="checkbox"/> 副原料食材 <input type="checkbox"/> 醬料及配料 <input type="checkbox"/> 料理用具	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
					<input type="checkbox"/> 主原料(米飯) <input type="checkbox"/> 副原料食材 <input type="checkbox"/> 醬料及配料 <input type="checkbox"/> 料理用具	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 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。
- 炒飯成品不得攜帶進入比賽場地，競賽用炒飯需現場翻炒製作。
- 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。
- 請依序填寫主原料(米飯)、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 2020 年 12 月 3 日(四)前回傳本文件給廖專員

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

請依序填寫主原料(米飯)、副原料食
材、醬料及配料，再填寫料理用具

填寫範例：

編號	材料或工具名稱	規格及尺寸	數量	單位	備註	檢核
1	台梗九號	3 公斤	1	包	<input checked="" type="checkbox"/> 主原料(米飯) <input type="checkbox"/> 副原料食材 <input type="checkbox"/> 醬料及配料 <input type="checkbox"/> 料理用具	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
2	醃好的豬肉絲	200 克	1	包	<input type="checkbox"/> 主原料(米飯) <input checked="" type="checkbox"/> 副原料食材 <input type="checkbox"/> 醬料及配料 <input type="checkbox"/> 料理用具	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
3	切好的紅蘿蔔絲	50 克	1	包	<input type="checkbox"/> 主原料(米飯) <input checked="" type="checkbox"/> 副原料食材 <input type="checkbox"/> 醬料及配料 <input type="checkbox"/> 料理用具	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
4	家傳秘製醬料	500 克	1	罐	<input type="checkbox"/> 主原料(米飯) <input type="checkbox"/> 副原料食材 <input checked="" type="checkbox"/> 醬料及配料 <input type="checkbox"/> 料理用具	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
5	鐵鍋鍋具組	鐵鍋 炒飯鏟	1	組	<input type="checkbox"/> 主原料(米飯) <input type="checkbox"/> 副原料食材 <input type="checkbox"/> 醬料及配料 <input checked="" type="checkbox"/> 料理用具	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格

調查表重點提醒

分裝成小袋的食材/調味料
包裝袋外需標註品名！！

編號	材料或工具名稱	規格及尺寸	數量	單位	備註	檢核
1	台梗九號	3 公斤	1	包	<input checked="" type="checkbox"/> 主原料(米飯) <input type="checkbox"/> 副原料食材 <input type="checkbox"/> 醬料及配料 <input type="checkbox"/> 料理用具	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
2	醃好的豬肉絲	200 克	1	包	<input type="checkbox"/> 主原料(米飯) <input checked="" type="checkbox"/> 副原料食材 <input type="checkbox"/> 醬料及配料 <input type="checkbox"/> 料理用具	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
3	切好的紅蘿蔔絲	50 克	1	包	<input type="checkbox"/> 主原料(米飯) <input checked="" type="checkbox"/> 副原料食材 <input type="checkbox"/> 醬料及配料 <input type="checkbox"/> 料理用具	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
4	家傳秘製醬料	500 克	1	罐	<input type="checkbox"/> 主原料(米飯) <input type="checkbox"/> 副原料食材 <input checked="" type="checkbox"/> 醬料及配料 <input type="checkbox"/> 料理用具	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
5	鐵鍋鍋具組	鐵鍋 炒飯鏟	1	組	<input type="checkbox"/> 主原料(米飯) <input type="checkbox"/> 副原料食材 <input type="checkbox"/> 醬料及配料 <input checked="" type="checkbox"/> 料理用具	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格

區域賽後 行銷方案

六大部落客撰文推廣



飛天璇的口袋

台中美食餐廳 X 國內外旅遊 X 親子生活分享 X 全球部落客

彰化地區旅遊
道: 6/26最新花況, 溪田尾一日遊: 8大旅遊景點~IG秘境 x 景觀餐廳 x 肉肉植物

合務旅遊
蒜頭生態公園: 超美大門打卡景點

韓石館: 北平路超人氣韓式餐廳, 韓國人開的韓國餐廳

搜尋... 搜尋

FLYINGHSUAN 2020-06-29 1

旅行國中

台灣 TWAIN | 日本 JAPAN | 鐵道旅行 RAILWAY | 環遊世界 WORLD | 飯店開箱 HOTELS | 寓我所見 COLUMNS | 合作邀約 COOPERATION

關於我

我是許傑, 是個誕生於1990年的水瓶座男生, 喜歡用天馬行空的想法去實行生活, 極度熱愛寶可夢, 從18歲那年許下目標, 要帶著相機拍下全台灣368個鄉鎮風光, 以風文故事的方式寫下地方的故事、記錄台灣、將旅行中的故事, 透過影像與文字呈現在部落格, 就是我最開心的事

微笑 ~ Ben & Jean 的餐樂生活.....美食/旅遊/親子/生活日記 旅行的樂趣-在於用味蕾記錄回憶 邀稿/合作信箱: smilejean@gmail.com

桃園喜來登酒店-神秘的水晶玻璃教堂, 披薩DIY調酒體驗

宜蘭 APP

停連山關渡郊 寧靜澳門 寧月長灘島 驚奇峇里拉 日本京都神 日本中部 日本四國 海南島三亞 泰國曼谷 中國蘇州

利有其食

YouTube美食頻道 台中美食大廳 小和雲南菜譜 台中美食 台中夜市介紹 滷味食譜 滷味食譜 滷味食譜 滷味食譜

大慶夜市 早溪夜市 台中夜市懶人包 台中夜市 台中夜市 台中夜市 台中夜市

台中夜市 台中夜市 台中夜市 台中夜市

郭小寶。呂小珊。這就是青春

旅遊-美食-美妝-3C-部落格 合作、邀約事宜 請寄: alotir10208@hotmail.com

旅遊景點分享: 表參道甜點懶人包/東京豬排名店懶人包/石

伊甸風情汽車旅館 / 三義雲洞山莊 / 宜蘭吉野櫻民宿 /

海邊景點 賞櫻景點 賞櫻景點 台灣賞花 銅米工廠 欣彩彩妝

郭小寶。呂小珊。這就是青春。 @kuosobow

★請參賽單位確認米種是否正確

地區	參賽單位名稱	菜名	米種
北區	一軍飲食館	雞丁蛋炒飯	臺南11號
	博串燒居酒屋	臺灣國寶櫻花蝦炒飯	臺南11號
	蔦燒國際餐飲有限公司	虱目魚炒飯	臺南16號 臺梗9號
	禪廚小吃店	禪廚素炒飯	臺梗9號
	馥裕商旅股份有限公司 萬大分公司	國姓魚府城香	臺梗9號
中區	炒麵超人小吃店	麻油雞炒飯	臺南11號
	御饌園麵食館	古早味地瓜炒飯	臺南11號
南區	阿成炒飯專賣店	古早味豬油渣炒飯	臺梗16號
	原源餐飲	阿嬤的炒飯香	臺梗9號
	飯賣人口炒飯專賣店	叉燒蛋炒飯	臺梗9號
東區	公正街冷熱部	金沙蝦仁炒飯	臺南11號
	五更餐飲	櫻花蝦炒飯	高雄145號

★請參賽單位確認米種是否正確

地區	參賽單位名稱	菜名	米種
北區	御廚雲泰美食	臺灣香腸香辣蛋炒飯	臺農71號
	彭記功夫炒飯	黑鑽麻油雞炒飯	桃園3號
	華航大飯店股份有限公司	南瓜臘味起司炒飯	桃園3號
	誠記小吃	越泰美味蛋炒飯	臺南16號
	謀天企業社	餘香雞丁蛋炒飯	臺南11號
	馥裕商旅股份有限公司 萬大分公司	府城火燒響脆米	臺梗9號 高雄139號
中區	宇誠商旅(股)公司	美人酥肚盛翡翠海味炒飯	臺農71號
	綠朵農業股份有限公司	參巴醬G肉炒飯	臺農71號
南區	佑師-絕鼎炒飯專門店	國宴炒飯	臺梗9號
	吳家餐館	XO海鮮總匯炒飯	臺梗9號
	美味求真股份有限公司	香茅雞腿炒飯	臺農71號
東區	郭鍋牛肉麵館	鹹酥雞炒飯	桃園3號

請踴躍提問與討論



第二屆

臺灣飯王炒飯

時尚領航組



經典美味組

明
說
賽
場