【臺灣炒飯王-全民潮飯對決之戰】

區域賽報到及注意事項說明

108.10.08 公布

一、 依據行政院農業委員會農糧署「臺灣炒飯王-全民潮味對決之戰」活動簡章辦理。

二、 本次競賽報名件數總計 226 組，其中美味經典炒飯組計 125 組、創意潮流炒飯組計 101 組，每組各取 12 組入圍全國賽，依各區域賽報名組伍數佔四區初賽總組伍之比例，分配各區域賽入圍全國賽之參賽名額，入圍名額分配如下，將依區域賽之分數排序依序錄取。

區域賽	美味經典炒飯組		創意潮流炒飯組	
	參賽單位數量	全國賽入圍名額	參賽單位數量	全國賽入圍名額
北區	39 組	4 組	37 組	4 組
中區	41 組	4 組	26 組	3 組
南區	30 組	3 組	23 組	3 組
東區	15 組	1 組	15 組	2 組
總計	125 組	12 組	101 組	12 組

三、 **初賽地點及日期：**請通過資格審查之業者，依報名表填列之區別，於下列日期所指定時間及地點報到參賽。

區域賽	辦理日期	辦理地點	報到時間	
			美味經典炒飯組	創意潮流炒飯組
北區	108 年 10 月 15 日（星期二）	農糧署臺北辦公區七樓大禮堂(臺北市中正區杭州南路一段 15 號)	10:00 至 10:30	12:20 至 12:50
中區	108 年 10 月 17 日（星期四）	農糧署中區分署臺中辦事處(臺中市北區太平路 147 號)	11:30 至 12:00	14:00 至 14:30
南區	108 年 10 月 18 日（星期五）	農糧署南區分署(臺南市東區東門路一段 320 號)	11:30 至 12:00	13:40 至 14:10
東區	108 年 10 月 23 日（星期三）	農糧署東區分署(花蓮市中華路 512 號)	12:00 至 12:30	13:40 至 14:10

四、 報到注意事項

（一）區域賽報到時，請各參賽單位派員至現場抽籤決定展台編號及試吃順序。

（二）參賽人數限制：每組至多得派 2 人入場，所有參賽單位均不得有場外指導人員，違者不計名次。

（三）參賽單位代表須配戴主辦單位發放之「參賽證」方可進入復熱區進行復熱，及繳品準備工作，未配戴參賽證之參賽者，一律不可進入復熱區及繳品區。

（四）區域賽當天，**參賽單位不得於現場直接炒飯，僅可攜帶事先製作完成且已放涼的 2 份參賽炒飯攜至會場，放涼之炒飯溫度不可高於攝氏 40 度**。

（五）2 份參賽炒飯使用說明：

	展示用產品 1 份	備註
展台展示	完整產品 1 份	1. 產品擺設至展台(寬 60 cm *長 45cm)。 2. 自備產品特色說明立牌 1 份(A4 紙大小,固定行距 26，字型大小 16)。 3. 請自備展示用炒飯盛裝容器及裝飾品。
評審品評	**品評用產品 1 份**	**備註**
	由參賽單位自行將「參賽產品」放入區域賽指定品評容器中,指定容器中不得出現其他容器,且參賽產品擺設不得超出容器範圍。	1. 工作人員會事先以探針式溫度計測試參賽炒飯中心溫度是否為 40℃以下，確認符合放涼溫度後才會安排您進入復熱區，進行產品復熱及品評分裝準備工作。 2. 參賽單位可依炒飯最佳賞味溫度,自行評估及進行復熱及配料擺設後，依照規定的繳品時間，提交給評審品評。

五、 復熱注意事項

（一）**為避免現場直接炒飯的爭議行為出現，未經料理過的主副食材(如：白飯、生肉絲、生蝦仁或是其他需要烹飪的生食材)，及調味料(如：鹽、醬油、黑醋、白醋等調味料)不可帶進復熱區**。

（二）**若有裝飾於炒飯上的配料(如青蔥、堅果等)，請提前告知工作人員，並將配料先放置於炒飯或另外裝盒一起帶進復熱區，僅得於盛盤後裝飾用，不得於拌炒時放入或於其他復熱方式時放入，繳品時工作人員會再次檢查您的參賽炒飯。**

（三）**復熱設備(快速爐、微波爐及大同電鍋等加熱爐具)及品評器皿等，由主辦單位準備，規格詳如「八、用具說明」。其餘加熱所需額外復熱用具，如之熱炒鍋、鏟子、保鮮膜、復熱用碗盤等，請參賽單位自備。若要使用炒鍋復熱參賽炒飯，可自備復熱用油，惟為避免現場直接炒飯的爭議，除油之外的調味料及未被料理過的主副食材，不可帶進復熱區使用**。

六、 產品擺設注意事項

(一) 各參賽單位於報到完成後，現場抽籤決定展台編號及試吃順序，再依展台(寬60*長 45cm)範圍內進行佈置，請務必攜帶競賽規定之參賽產品及產品特色說明立牌(含炒飯簡介、食材來源及特色說明等內容)、(A4 紙大小，固定行距26，字型大小16) 進行步置。

(二) 展示之參賽作品(含產品、包材、道具、說明牌及裝飾品等)不得有公司名稱或店家Logo等可辨認之參賽單位文字或圖樣等訊息披露,若經主辦單位發現,將以黏貼字條遮蔽字樣。

七、 區域賽評分及競賽流程

(一) 區域賽當日，依參賽單位報名書面資料及產品實體進行評選，並按評分基準計算總成績排序，並依各區入圍全國賽分配額度，選出該區地方特色炒飯代表數名。

(二) 各區區域賽流程如下：

1. 北區：108 年 10 月 15 日(星期二)農糧署臺北辦公區七樓大禮堂。

組別	時間	流程
美味經典組	10:00-10:30	參賽單位報到
	10:30-10:50	抽籤及賽制說明
	10:50-11:10	作品陳列布置時間
	11:10-11:15	展示區清場，參賽單位依序進行復熱工作
	11:15-11:35	外觀評審時間
	11:35-12:25	評審品評時間(參賽單位 39 組)
	12:25-12:40	分數統計
	12:40-12:50	頒獎時間
創意潮流組	12:20-12:50	參賽單位報到
	12:50-13:10	抽籤及賽制說明
	13:10-13:30	作品陳列布置時間
	13:30-13:35	展示區清場，參賽單位依序進行復熱工作
	13:35-13:55	外觀評審時間
	13:55-14:45	評審品評時間(參賽單位 37 組)
	14:45-15:00	分數統計
	15:00-15:10	頒獎時間

2. 中區：108 年 10 月 17 日(星期四)農糧署中區分署臺中辦事處。

組別	時間	流程
美味經典組	11:30-12:00	參賽單位報到
	12:00-12:20	抽籤及賽制說明
	12:20-12:40	作品陳列布置時間
	12:40-12:45	展示區清場，參賽單位依序進行復熱工作
	12:45-13:05	外觀評審時間
	13:05-14:00	評審品評時間(參賽單位 41 組)
	14:00-14:15	分數統計
	14:15-14:25	頒獎時間
創意潮流組	14:00-14:30	參賽單位報到
	14:30-14:50	抽籤及賽制說明
	14:50-15:10	作品陳列布置時間
	15:10-15:15	展示區清場，參賽單位依序進行復熱工作
	15:15-15:35	外觀評審時間
	15:35-16:10	評審品評時間(參賽單位 26 組)
	16:10-16:25	分數統計
	16:25-16:35	頒獎時間

3. 南區：108 年 10 月 18 日(星期五)農糧署南區分署。

組別	時間	流程
美味經典組	11:30-12:00	參賽單位報到
	12:00-12:20	抽籤及賽制說明
	12:20-12:40	作品陳列布置時間
	12:40-12:45	展示區清場，參賽單位依序進行復熱工作
	12:45-13:05	外觀評審時間
	13:05-13:45	評審品評時間(參賽單位 30 組)
	13:45-14:00	分數統計
	14:00-14:10	頒獎時間
創意	13:40-14:10	參賽單位報到
	14:10-14:30	抽籤及賽制說明

潮流組	14:30-14:50	作品陳列布置時間
	14:50-14:55	展示區清場，參賽單位依序進行復熱工作
	14:55-15:15	外觀評審時間
	15:15-15:45	評審品評時間(參賽單位 23 組)
	15:45-16:00	分數統計
	16:00-16:10	頒獎時間

4. 東區：108 年 10 月 23 日(星期三)農糧署東區分署。

組別	時間	流程
美味經典組	12:00-12:30	參賽單位報到
	12:30-12:50	抽籤及賽制說明
	12:50-13:10	作品陳列布置時間
	13:10-13:15	展示區清場，參賽單位依序進行復熱工作
	13:15-13:30	外觀評審時間
	13:30-13:50	評審品評時間(參賽單位 15 組)
	13:50-14:00	分數統計
	14:00-14:10	頒獎時間
創意潮流組	13:40-14:10	參賽單位報到
	14:10-14:30	抽籤及賽制說明
	14:30-14:50	作品陳列布置時間
	14:50-14:55	展示區清場，參賽單位依序進行復熱工作
	14:55-15:10	外觀評審時間
	15:10-15:30	評審品評時間(參賽單位 15 組)
	15:30-15:40	分數統計
	15:40-15:50	頒獎時間

八、 其他聯絡事項請洽：廖專員 (02)2358-2435 分機 21

九、 用具規格說明

(一)復熱用具：五段火力控制微波爐，20L，微波輸出功率 700W，現場共準備 2 組。

(二)復熱用具：15 人份大同電鍋，電功率 1000W、尺寸 29 高*38.5 寬*33 深(cm)，現場共準備 2 組(含電鍋內蒸盤)。

(三)復熱用具：快速爐及鐵蒸籠組，現場共準備 4 組。

1. 快速爐：直徑 30 公分，接瓦斯。

   （若使用快速爐復熱，復熱用的炒鍋及鐵鏟等用具需參賽單位自備）

2. 鐵蒸籠：每層直徑 45 公分，蒸籠共 2 層，另附水鍋及蓋。

左圖：鐵製蒸籠

左圖：快速爐

(四)品評容器規格說明：

1. **採用直徑 25 公分、強化玻璃材質之圓盤作為指定品評容器(如下圖)，參賽單位僅能將「參賽產品」放入初賽指定品評容器中，不得使用其他容器盛裝參賽炒飯，且產品擺設不得超出容器範圍。**

十、 參賽須知

(一)凡經報名參賽單位，即視為瞭解並同意本活動簡章所訂之各項內容及規定，若有未盡事宜，主辦單位保留修改之權利。

(二)參賽單位應於規定報到之時間內於競賽會場內定位，進行賽前準備及食材檢查，並聆聽主辦單位說明競賽注意事項。

(三)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。

(四)參賽產品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，未符規定者主辦單位有權逕予取消參賽資格。

(五)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。

(六)由主辦單位邀集餐飲評審及公正人士擔任評審，參賽單位需同意主辦單位攝影、採訪、烹調時間及節目特效之調度安排。

十一、 區域賽評分標準

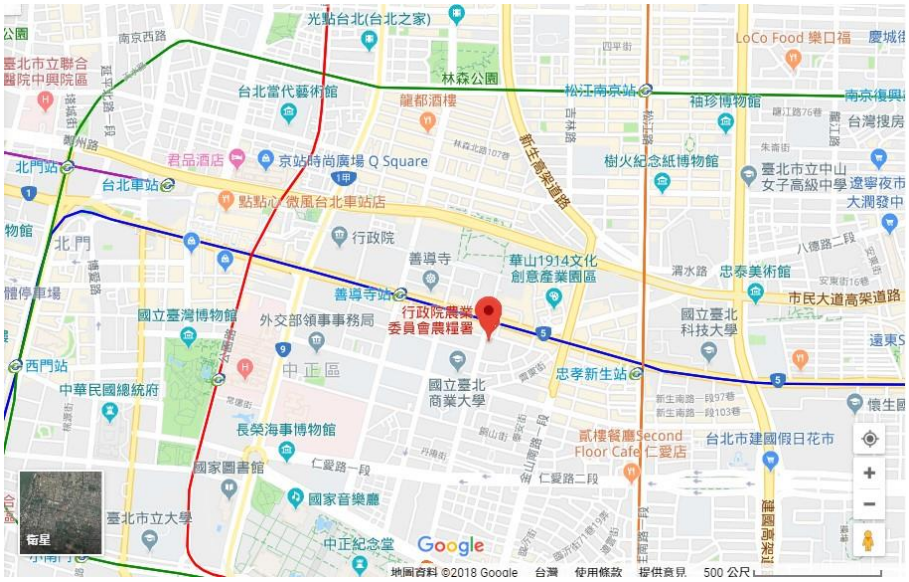
組別	項目	配分	審查內容
美味經典炒飯組	1. 國產食材運用及在地特色	15	(1) 國產稻米使用比例及合理性。 (2) 使用國產食材應用於產品之特色展現程度，及其與參賽主題、地方特色之連結性。
	2. 產品商品化之可行性及消費潛力	20	(1) 原料選用搭配及競賽主題訴求符合度。 (2) 產品是否具消費競爭力(價格定位或特殊產品訴求)。 (3) 產品商業價值感。
	3. 外觀及創意	15	(1)獨創料理特色及創意性。 (2)產品外觀與美感。
	4. 口感風味	50	(1)炒飯之調味、配料運用、鍋氣風味、米粒口感。 (2)整體氣味口感總評。
	合計	100	
創意潮流炒飯組	1. 國產食材運用及在地特色	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	15	(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	25	(1)獨創料理特色及創意性。 (2)產品外觀與美感。
	4. 口感風味	40	(1)炒飯之調味、配料運用、鍋氣風味、米粒口感。 (2)整體氣味口感總評。
	合計	100	

十二、 交通資訊

請參賽單位自行搭乘大眾交通運輸工具或開車前往(比賽場地不提供參賽者停車位)。

(一)北區初賽地點及停車資訊：

1. 農糧署臺北辦公區：臺北市中正區杭州南路一段 15 號 7 樓。
2. 停車參考資訊：台灣聯通停車場-醒吾場，停車每小時收費 40 元。
3. 捷運資訊：近捷運藍線善導寺站，5 號出口出站步行約 5 分鐘可抵達。



(二)中區初賽地點及停車資訊：

1. 農糧署中區分署臺中辦事處：臺中市北區太平路 147 號。
2. 停車參考資訊：大誠街與福音街口，設有公有福音第一停車場及福音第二停車場，每小時收費 20 元。

(三)南區初賽地點及停車資訊：

1. 農糧署南區分署：臺南市東區東門路一段 320 號。
2. 停車參考資訊：長榮路 223 號星展銀行旁「台灣聯通」停車場，白天每小時收費 30 元。

(四)東區初賽地點及停車資訊：

1. 農糧署東區分署：花蓮市中華路 512 號。
2. 停車參考資訊：東區分署正後方另有一塊空地可供停車，正對東區分署大門口左手邊小路為停車場入口。