

2020「農情厚意、不可限糧」

第一屆國產雜糧創意廚藝競賽簡章

一、活動主旨與目的：

台灣依賴進口雜糧，市面雜糧 94%從國外進口，不僅消耗碳足跡，倘出口國無法出口時，更會造成台灣糧食危機。所以農糧署推動大糧倉計畫，推廣國產雜糧作物，包括：黃豆、黑豆、毛豆、樹豆、紅豆、綠豆、薏苡、小麥、蕎麥、胡麻、高粱、臺灣藜（紅藜）、小米、落花生、甘藷、食用玉米，更提倡種植有機、產銷履歷雜糧，希望讓台灣的國產雜糧的糧食自給率提升，而這次的廚藝比賽，希望更多學生跟餐廳廚師認識國產雜糧，進而在未來的餐點使用，為糧食自給率提升盡一份心力。

二、主辦單位：行政院農業委員會農糧署

三、協辦單位：基隆市政府/經國管理暨健康學院

四、承辦單位：有心事業有限公司

五、贊助單位：台北華國大飯店 / 摩斯漢堡 / 台灣家樂福 / 誠品書店誠品知味 / 18 度 C 巧克力工房 / 開元食品工業股份有限公司 / 海壽司 / 比薩幫有限公司 / 中華日式料理發展協會 / ICIF 義大利國際廚藝學院 / 新東陽股份有限公司 / 福壽實業股份有限公司 / 瓜瓜園企業股份有限公司 / 玉美生技股份有限公司 / 宏捷食品有限公司 / 如記食品有限公司 / 穀盛股份有限公司 / 華欣食品股份有限公司 / 率馬企業有限公司 / 屏東縣恆春鎮農會 / 雲林縣虎尾鎮農會 / 嘉義縣新港鄉農會 / 嘉義縣六腳毛豆大豆雜糧生產合作社 / 臺中市中都農業生產合作社 / 大人物農產運銷合作社 / 老鷹紅豆 / 黑翅鳶農場 / 余順豐 / 高宗懋

六、參賽資格及參賽組別：

(一)高中職組：

1. 參賽資格:年齡須 18 歲(含)以下全國高中職學校觀光餐飲相關科系在校學生。
2. 參賽組別:
 - (1) 創意五穀雜糧米漢堡。
 - (2) 創意瑪格麗特手工 Pizza 暨五穀雜糧創意飲品。

(二)大專/職業組：

1. 參賽資格:年滿 18 歲至 35 歲，全國大專院校觀光餐飲相關之在校學生，或具備餐飲相關行業工作經驗之專業人士。
2. 參賽組別:創意和風洋食餐點。

七、初賽相關說明：

- (一) 採書面審核制，以國產雜糧(包含黃豆、黑豆、毛豆、樹豆、紅豆、綠豆、薏苡、小麥、蕎麥、胡麻、高粱、臺灣藜(紅藜)、小米、落花生、甘藷、食用玉米等)為主題，參賽者提出**參賽作品標準配方表(含照片)**以供審查，報名表及標準配方表，詳如附件。
- (二) 將報名表及標準配方表郵寄至：203 基隆市復興路 313 號經國管理暨健康學院餐旅廚藝管理系(收件人：吳奕慈小姐)；連絡電話：(02)2437-2093 分機 262，收件截止日期：109 年 08 月 14 日。
- (三) 入選決賽名單公告日期：109 年 08 月 21 日(另以電子郵件方式通知決賽相關比賽規定)。
- (四) 為利主辦單位準備決賽所需食材，公佈決賽名單後，針對主辦單位所提供之食材(國產雜糧、海鮮、肉類等，詳見八、決賽相關說明)，請各組選手提前通知主辦單位所選用之食材。

八、決賽相關說明：

- (一)現場實際操作。決賽時間：109 年 09 月 12 日(六) 08:00-17:00；決賽地點：經國管理暨健康學院志平樓三樓西餐烹飪教室/志平樓二樓烘焙教室。
- (二)各組別規定如下：
 1. 高中職組：
 - (1) 創意五穀雜糧米漢堡：
 - A、請在 60 分鐘內完成作品 2 盤，每盤總重量 120 公克以上。
 - B、裝盤必須用 2 個獨立餐盤(需自備)。
 - C、比賽進場期間，操作台須放置配方表。
 - D、主辦單位提供食材如下：
 - (A) 指定國產雜糧食材:黃豆、黑豆、毛豆、樹豆、紅豆、綠豆、薏苡、小麥、蕎麥、胡麻、高粱、臺灣藜(紅藜)、小米、落花生、甘藷、食用玉米，共計 16 項，須選擇至

少 2 項使用。

(B) 海鮮：鯖魚、小卷及劍蝦，共計 3 項，須選擇至少 1 項使用。

E、除主辦單位提供之食材外，選手自帶所須食材及器具。

(2) 創意瑪格麗特手工 Pizza 暨五穀雜糧創意飲品：

A、請於 90 分鐘內完成以下作品：

(A) 8 吋瑪格麗特風味 Pizza：使用指定食材國產小麥麵粉，由選手現場手作麵糰(共 2 個，麵團重量需為 160g-200g)，其餘醬料及配料需自備。(*公佈決賽名單時，同時公佈提供選手製備麵團之場地及時間)

(B) 五穀雜糧創意飲品：製作五穀雜糧創意飲品 350 cc(共 2 杯)。

B、裝盤必須用 2 個獨立餐盤及 2 個獨立杯子(需自備)。

C、比賽進場期間，操作台須放置配方表。

D、主辦單位提供食材如下：

(A) 8 吋瑪格麗特風味 Pizza: 提供指定國產小麥麵粉，須使用。

(B) 五穀雜糧創意飲品: 提供指定國產雜糧食材，黃豆、黑豆、毛豆、樹豆、紅豆、綠豆、薏苡、小麥、蕎麥、胡麻、高粱、臺灣藜(紅藜)、小米、落花生、甘藷、食用玉米，共計 16 項，須選擇至少 2 項使用。

(6) 除主辦單位提供之食材外，選手自帶所須食材及器具。

2. 大專/職業組：創意和風洋食餐點

(1) 請在 90 分鐘內完成作品。

A、五穀雜糧創意壽司：以國產雜糧及指定海鮮白帶魚製作，共 2 盤，每盤總重量 160 公克以上。

B、肉類創意主菜：以國產雜糧為配菜或澱粉類，指定肉品為戰斧梅花豬排或櫻桃鴨胸。肉類創意主菜須以和風洋食風格呈現，共 2 盤。

(2) 每道菜裝盤必須用 2 個獨立餐盤呈現(需自備)。

(3) 比賽進場期間，操作台須放置配方表。

(4) 主辦單位提供食材如下：

A、五穀雜糧創意壽司：

(A) 提供指定國產雜糧食材，黃豆、黑豆、毛豆、樹豆、紅豆、綠豆、薏苡、小麥、蕎麥、胡麻、高粱、臺灣

藜（紅藜）、小米、落花生、甘藷、食用玉米，共計 16 項，須選擇至少 2 項使用。

(B) 提供指定海鮮白帶魚，須使用。

B、肉類創意主菜：

(A) 提供指定國產雜糧食材，黃豆、黑豆、毛豆、樹豆、紅豆、綠豆、薏苡、小麥、蕎麥、胡麻、高粱、臺灣藜（紅藜）、小米、落花生、甘藷、食用玉米，共計 16 項，須選擇至少 2 項使用作為配菜或澱粉類。

(B) 提供指定肉品戰斧梅花豬排及櫻桃鴨胸，須選擇至少 1 項使用。

C、除主辦單位提供之食材外，選手自帶所須食材及器具。

九、競賽分數配比：

(一) 初賽書審分數配比

資料完整度	10 分
食譜表編寫	25 分
產品創意理念	25 分
菜餚設計呈現	30 分
使用國產雜糧介紹	10 分
總分	100 分

1. 裁判組：由餐飲業專業人士組成。
2. 依評審分數高低，高中職組(創意五穀雜糧米漢堡)錄取 24 名、高中職組(創意瑪格麗特手工 Pizza 暨五穀雜糧創意飲品)錄取 12 名、大專及職業組錄取 12 名參賽選手進入決賽。
3. 未通過初選者，不另行通知，亦不接受任何個案討論。
4. 大會有權將依入圍決賽狀況調整組數，並公布於入選決賽名單。

(二) 決賽分數配比：

材料準備/Mise en place	10 分
正確的烹調技術及食材運用	20 分
廚房管理	10 分

擺盤/創新	10分
口味及質感	40分
使用國產雜糧介紹	10分
總分	100分

十、獎勵辦法：

(一) 高中職組(創意五穀雜糧米漢堡)

特金牌最高榮譽獎(壹名) 獎牌、獎狀、獎金 10,000 元

金牌(貳名)：獎牌、獎狀、獎金 6,000 元。

銀牌：獎牌、獎品、獎狀。

銅牌：獎牌、獎品、獎狀。

優勝：獎狀。

*銀牌、銅牌及優勝依決賽分數決定錄取人數。

(二) 高中職組(創意瑪格麗特手工 Pizza 暨五穀雜糧創意飲品)

特金牌最高榮譽獎(壹名) 獎牌、獎狀、獎金 10,000 元

金牌(貳名)：獎牌、獎狀、獎金 6,000 元。

銀牌：獎牌、獎品、獎狀。

銅牌：獎牌、獎品、獎狀。

優勝：獎牌、獎品、獎狀。

*銀牌、銅牌及優勝依決賽分數決定錄取人數。

(三) 大專及職業組(五穀雜糧和風洋食)

特金牌最高榮譽獎(壹名)獎金 20,000 元

金牌(壹名)：獎牌、獎狀。獎金 10,000 元。

銀牌(貳名)：獎牌、獎狀。獎金 8,000 元。

銅牌(貳名)：獎牌、獎狀。獎金 5,000 元。

優勝：獎牌、獎品、獎狀。

*優勝依決賽分數決定錄取人數。

備註：

1. 所有參賽決賽選手，均頒發參賽證書。
2. 獲獎者未來須配合主辦單位參與相關行銷宣傳活動。



行政院農業委員會農糧署
AGRICULTURE AND FOOD AGENCY
COUNCIL OF AGRICULTURE, EXECUTIVE YUAN



IMPERIAL HOTEL
Taipei
台北華國大飯店



嘉義縣六腳毛豆
大豆雜糧生產合
作社



高宗懋

