

附件二

【第二屆臺灣燴飯王爭霸戰】產品特色說明表

※ 注意：每組別參賽業者僅能以一道產品參加競賽，現場參賽成品、攜帶食材、半成品等需與本資料表上所載相同且符合本簡章之規定！建議應考量食材量產適用性，其選用之品項應為「產量穩定、常態供應且非季節性」之國產食材為主。

參賽組別： 冷凍組 鮮食組

參賽產品特色說明表			
使用原料名稱	主原料米種 <small>本競賽限使用產銷履歷國產稻米參賽</small>	稻米品種：_____	
	副原料 <small>(所有製作參賽產品會使用到的原料都必須表列於此，例：豬肉、雞蛋、白菜、洋蔥、蒜等)</small>	稻米原料供應製造商/廠牌說明：_____	
		稻米原料購買來源：_____	
調味料 <small>(例：油、鹽、太白粉、高湯等)</small>			
其他外觀可見之裝飾性配料 <small>(例：黑芝麻粒、蔥花香菜、調味粉等)</small>		1.	2.
		3.	
產品說明	燴飯名稱		
	國產稻米選用說明	(一) 稻米品種： (二) 選用理由說明： 請概述所使用之稻米品種種類、特色，及選用理由等。(30字以內)	
	創作理念說明	請概述燴飯創作理念、燴飯特色、口感組織及關鍵材料運用說明、產品優勢…等。(150字以內)	
	成品照片 (至少1張)	若照片過大，可附件夾於報名表後方，無須貼入本表格。	
其他說明	建議售價(元)	每人份成本	總金額(元)