

## 第二屆【臺灣燴飯王爭霸戰】區域賽 參賽注意事項

114.10.23

- 一、依據農業部農糧署第二屆「臺灣燴飯王爭霸戰」競賽活動簡章辦理。
- 二、區域賽地點及日期：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	
			冷凍組	鮮食組
北區	114年11月4日 (星期二)	農糧署臺北辦公區-7樓 大禮堂(臺北市中正區 杭州南路一段15號)	09:30 至 10:00	12:40 至 13:10
東區	114年11月4日 (星期二)	農糧署臺北辦公區-7樓 大禮堂(臺北市中正區 杭州南路一段15號)	12:40 至 13:10	12:40 至 13:10
中區	114年11月7日 (星期五)	烏日區農會(台中市烏 日區烏日里三民街179 號)	10:00 至 10:30	12:40 至 13:10
南區	114年11月18日 (星期二)	中華醫事科技大學-民 生大樓10樓(臺南市仁 德區文華一街89號)	11:00 至 11:30	13:30 至 14:00

### 三、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臺編號及品評順序。
- (二)參賽人數限制：每隊至多得派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)參賽單位代表須配戴主辦單位發放之「參賽證」方可進入展示區、復熱區及繳品區等競賽區域，進行參賽燴飯布置、復熱及相關繳品事宜，未配戴參賽證之參賽者，一律不可進入。
- (四)區域賽當天，參賽單位不得於現場製作燴飯，僅可攜帶事先製作完成且溫度不可高於攝氏40度之放涼燴飯成品(飯與芡汁及配料分開盛裝)至會場參賽。
- (五)競賽場地及燴飯展示空間為冷氣空調環境，現場不提供冷藏設備，參賽燴飯及相關食材若須冷藏，請參賽單位自備小型冰箱或保麗龍箱等保冷工具。
- (六)2份參賽燴飯使用說明：

項目	展示用產品 1 份	備註
展臺展示	完整產品 1 份	1. 產品擺設至展臺(寬 60 cm *長 45 cm) 2. 請自備展示用燴飯盛裝容器及裝飾品
評審品評	品評用產品 1 份	備註
	1. 由參賽單位自行將「參賽燴飯」放入區域賽指定品評容器中 2. 指定容器中不得出現其他容器或物件，且參賽產品擺設不得超出容器範圍	1. 工作人員會事先以紅外線溫度計測試參賽燴飯溫度是否為 40°C 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. 米飯與芡汁(含配料)請分開盛裝。 3. 參賽單位可依燴飯最佳賞味溫度，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。

#### 四、復熱注意事項

- (一) 為避免現場製作燴飯之爭議，未經料理過的主副食材(如：米飯、生肉絲、生蝦仁或是其他需要烹飪的生食材)、具調味功能之醬料與調味料(如：鹽、味精、醬油、黑醋、白醋、味醂、辣椒醬、XO 醬、海鮮醬等)不可帶進復熱區。
- (二) 復熱設備(微波爐)及品評盛裝容器等，由主辦單位準備，規格詳如「八、用具規格說明」。其餘加熱所需額外復熱用具，如湯匙、夾子、保鮮膜、復熱用碗盤等，請參賽單位自備。

#### 五、產品擺設注意事項

- (一) 各參賽單位於報到完成後，現場抽籤決定展臺編號及品評順序，再依展臺(寬 60 cm x 長 45 cm)範圍內進行展示佈置，展示布置時間 20 分鐘，請務必提前準備並攜帶競賽規定之參賽產品及相關佈置用品(裝飾品、小桌巾、裝盤器皿等)至區域賽現場進行展示布置，為避免影響其他參賽者權益，裝飾品高度請勿超過 45 公分。
- (二) 展示之參賽燴飯(含產品、包材、道具、裝飾品等)不得有店家名稱或店家 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。

## 六、區域賽流程

(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，按評分基準計算總成績排序後，依各區入圍全國賽分配額度，選出該區地方特色燴飯代表數名。

(二) 各區區域賽流程如下：

1. 北區：114 年 11 月 4 日(星期二)農糧署臺北辦公區 7 樓大禮堂。

組別	時間	流程
冷凍組	09：30-10：00	參賽單位報到(參賽者請於 7 樓大禮堂報到)
	10：00-10：30	抽籤及賽制說明
	10：30-10：50	作品陳列布置時間(20 分鐘)
	10：50-10：55	展示區清場，參賽單位依序進行復熱及繳品程序
	10：55-11：15	外觀評審時間
	11：15-11：57	評審品評時間(參賽單位 21 隊)
	11：57-12：20	分數統計
	12：20-12：40	頒獎時間
	12：40-12：50	展示區撤場時間
鮮食組	12：40-13：10	參賽單位報到(參賽者請於 7 樓大禮堂報到)
	13：10-13：40	抽籤及賽制說明
	13：40-14：00	作品陳列布置時間(20 分鐘)
	14：00-14：05	展示區清場，參賽單位依序進行復熱及繳品程序
	14：05-14：25	外觀評審時間
	14：25-15：11	評審品評時間(參賽單位 23 隊)
	15：11-15：59	東區外觀評審及品評時間
	15：59-16：20	分數統計
	16：20-16：40	頒獎時間

2. 東區：114 年 11 月 4 日(星期二)農糧署臺北辦公區 7 樓大禮堂。

組別	時間	流程
冷凍組 鮮食組	12：40-13：10	參賽單位報到(參賽者請於 7 樓大禮堂報到)
	13：10-13：40	抽籤及賽制說明
	13：40-14：30	準備時間
	14：30-14：50	冷凍組作品陳列布置時間(20 分鐘)
	14：50-14：55	展示區清場
	14：55-15：15	鮮食組作品陳列布置時間(20 分鐘)
	15：15-15：20	展示區清場，參賽單位依序進行復熱及繳品程序
	15：20-15：35	外觀評審時間
	15：35-15：45	冷凍組評審品評時間(參賽單位 5 隊)
	15：45-15：59	鮮食組評審品評時間(參賽單位 7 隊)
	15：59-16：20	分數統計
	16：20-16：40	頒獎時間

3. 中區：114 年 11 月 7 日(星期五) 烏日區農會。

組別	時間	流程
冷凍組	10：00-10：30	參賽單位報到(參賽者請於 B1 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(20 分鐘)
	11：10-11：15	展示區清場，參賽單位依序進行復熱及繳品程序
	11：15-11：30	外觀評審時間
	11：30-11：52	評審品評時間(參賽單位 11 隊)
	11：52-12：20	分數統計
	12：20-12：40	頒獎時間
	12：40-12：50	展示區撤場時間
鮮食組	12：40-13：10	參賽單位報到(參賽者請於 B1 報到)
	13：10-13：30	抽籤及賽制說明
	13：30-13：50	作品陳列布置時間(20 分鐘)
	13：50-13：55	展示區清場，參賽單位依序進行復熱及繳品程序
	13：55-14：10	外觀評審時間
	14：10-14：42	評審品評時間(參賽單位 16 隊)
	14：42-15：05	分數統計
	15：05-15：25	頒獎時間

4. 南區：114 年 11 月 18 日(星期二)中華醫事科技大學

組別	時間	流程
冷凍組	11：00-11：30	參賽單位報到(參賽者請於民生大樓 10 樓報到)
	11：30-11：50	抽籤及賽制說明
	11：50-12：10	作品陳列布置時間(20 分鐘)
	12：10-12：15	展示區清場，參賽單位依序進行復熱及繳品程序
	12：15-12：30	外觀評審時間
	12：30-12：46	評審品評時間(參賽單位 8 隊)
	12：46-13：10	分數統計
	13：10-13：30	頒獎時間
	13：30-13：40	展示區撤場時間
鮮食組	13：30-14：00	參賽單位報到(參賽者請於民生大樓 10 樓報到)
	14：00-14：20	抽籤及賽制說明
	14：20-14：40	作品陳列布置時間(20 分鐘)
	14：40-14：45	展示區清場，參賽單位依序進行復熱及繳品程序
	14：45-15：00	外觀評審時間
	15：00-15：20	評審品評時間(參賽單位 10 隊)
	15：20-15：40	分數統計
	15：40-16：00	頒獎時間

七、其他聯絡事項請洽：(02)2356-7417 分機 52，邱品瑄專員。

## 八、用具規格說明

### (一) 復熱用具：

說明	圖示
<ol style="list-style-type: none"><li>1. 20 公升 6 段火力控制微波爐，微波輸出功率 700W，現場共準備 6 臺。</li><li>2. 微波爐廠牌:HERAN 禾聯(型號 HMO-20G1T)。</li></ol>	

### (二) 品評容器規格說明：

說明	圖示
<ol style="list-style-type: none"><li>1. 採用 PP 材質碗作為指定品評容器(如圖示)，參賽單位僅能將「參賽燴飯」放入區域賽指定品評容器中，不得使用其他容器盛裝參賽燴飯進行繳品。</li><li>2. 白飯裝一碗、芡汁(含配料)裝一碗，且不得超出容器範圍。</li></ol>	<p data-bbox="1037 840 1300 884">PP材質碗x2</p> 

## 九、參賽須知

- (一) 凡經報名參賽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，並有權保有競賽過程錄影、拍照及將競賽過程影音剪輯露出之權利。
- (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，頭髮整齊乾淨，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、區域賽評分標準

組別	項目	配分	審查內容
冷凍組 鮮食組	1. 國產食材選用	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。
	2. 產品消費潛力	20	(1) 原料來源供貨品質及數量穩定。 (2) 產品訴求是否具消費競爭力。 (3) 產品於店面及通路銷售是否具創新性。 (4) 產品是否有助提升國產米價值感。
	3. 外觀及創意	10	(1) 產品外觀可吸引消費者。 (2) 產品具有獨特創意。 (1) 產品整體型態配置是否平衡。
	4. 整體口感及風味	50	(1) 米飯口感，芡汁調味是否能展現產品特色。 (2) 米飯與芡汁及配料混合後是否融合，呈現作品美味。 (3) 整體風味及口感總評。
	合計	100	

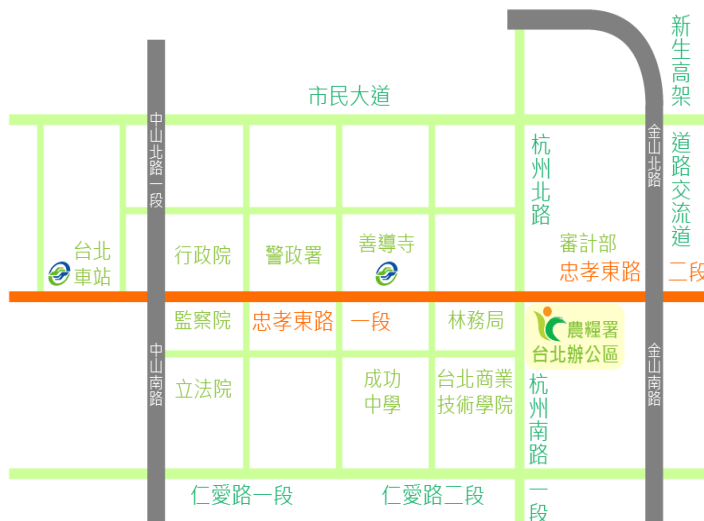
**備註說明：**全國賽評比項目含括參賽業者工作臺的環境清潔及食材使用衛生(依中餐烹調技術士丙級檢定標準)，包含產品製作過程之衛生、用料符合食品安全、時間掌握及是否造成食材浪費、場地清潔及復原等，皆為扣分項分之一，將由評審於競賽現場審查，若有違反前述事項，視違反情節斟酌扣分，最高扣分5分。

## 十一、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。

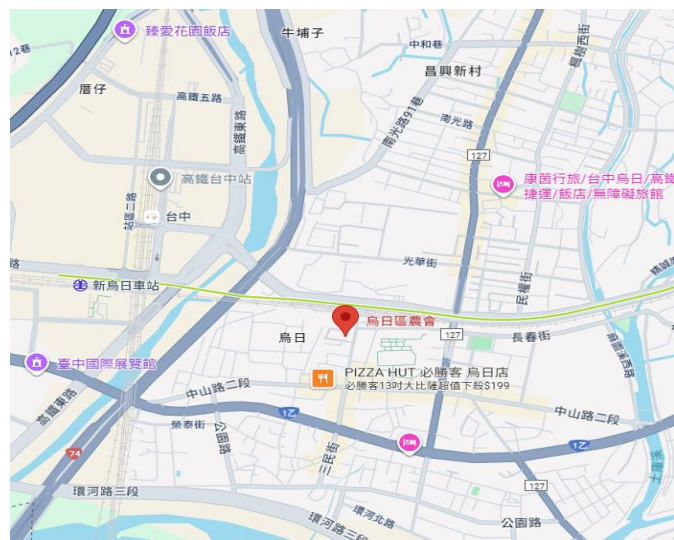
### (一) 北區、東區初賽地點及停車資訊：

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. 停車資訊參考：臺灣聯通停車場-杭州場，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. 烏日區農會：台中市烏日區三民街 179 號
2. 停車資訊參考：農會停車場可停放。



### (三)南區初賽地點及停車資訊：

1. 中華醫事科技大學：臺南市仁德區文華一街 89 號
2. 停車資訊參考：校內園區停車格，請跟著活動立牌指引停放。

