

2013 雲林好米料理達人大賽(簡章)

102.07.06

壹、活動緣起

雲林縣稻米產量每年約 30 萬公噸，佔全台稻米產量 18%，可說是嘉南平原的米倉，其中仰賴地理環境優渥的濁水溪灌溉而成的西螺米，不僅口感香又 Q，蒸煮後芳香撲鼻，日據時代甚至被選為日本皇室御用的「獻納米」。本活動特別舉辦「2013 雲林好米料理達人大賽」，號召料理達人、店家及餐飲相關科系學生等一起來交流廚藝，要讓各門、各派與各路好手有機會同台獻「技」，歡迎參賽者拿出看家本領、秀出獨門絕活、端出令人激賞的創意米食作品，讓我們一起來創作專屬雲林農業博覽會的「幸福、低碳好米便當」。

貳、辦理單位

主辦單位：雲林縣政府

承辦單位：明道大學

協辦單位：全國廚師職業工會聯合總會、雲林縣廚師職業工會、雲林縣西螺鎮農會、高雄餐旅大學、實踐大學、環球科技大學、大同技術學院、稻江技術學院、達德商工、同德家商、大慶商工、大成商工、義峰高中

贊助廠商：小磨坊、李錦記

參、活動期間

第一階段

一、初賽：即日起至 102 年 8 月 12 日中午 12 點（星期一）截止收件，於雲林縣政府網站 <http://www.yunlin.gov.tw> 下載報名表（如附件 1），繳交 1000 元保證金並以掛號郵寄或 E-mail 報名，進行書面評比。

- 郵寄地址：彰化縣埤頭鄉文化路 369 號(明道大學休閒保健學系收)，請註明：「2013 雲林好米料理達人大賽」報名表。將於 8 月 16 日於雲林縣政府官方網站公布入選決賽名單。E-mail：2013goodrice@gmail.com
- 活動聯絡人：明道大學休閒保健系 0978643421 張賀軍、0912369677 黃小姐
全國廚師職業工會聯合總會 06-2651859 王小姐
雲林縣廚師職業工會 05-5353076 李小姐
- 訊息平台：Fb”雲林好米”粉絲團 <https://www.facebook.com/2013goodrice>

第二階段

二、決賽：102 年 8 月 24 日（星期六）9 時 30 至 16 時 00 分。

➤ 學生組：09:30-12:00

➤ 社會組：11:30-15:30

- 初賽：邀請 5 位專業評審進行資格審查。
- 決賽：通過書面審查者，遴選社會組及學生組各 10 組進入決賽。（各取 3 組備取）

肆、參加對象

歡迎全國高中職及大專院校餐飲相關在職學生、喜愛料理之社會人士或雲林縣各協會、社區廚藝教室、餐廳、各鄉鎮農會、踴躍報名參加。

伍、決賽地點

雲林縣立體育館/地址：雲林縣斗六市大學路三段 600 號/TEL：(05)5345119

陸、活動辦法

一、初賽規則

- (一) 即日起報名，進行米飯盒食譜 1 份+甜品 1 份之成品照片評比，經初賽選出各 10 組入圍者參賽(備取各 3 名)。(請務必檢附成品照片，至少 1 張以上)
- (二) 創意料理原則：製作(米飯盒+甜品各一款)。
 - 設計製作之便當內容應切合主題，以展現雲林農產特色之創作方向為佳。
參賽者亦須精算製作成本以利未來商品化開發之考量。
 - 成本控制:建議米飯盒食材成本約 100 元以內、甜品成本約 50 元以內。
- (三) 報名時間：即日起截至 102 年 8 月 12 以前報名參賽，期間填妥報名表(如附件 1) 以掛號郵寄或 E-mail 報名。
- (四) 書面審查：依據本簡章之內容規定進行書面評比，評比標準及項目詳如初賽評分表(如附件 2)。

二、決賽規則

- (一) 設計產品需以雲林米為主原料，其他雲林農產品為輔，並具有市場性，考量到未來可量產販賣於通路商。
- (二) 米飯盒及甜品盒由參賽者自行準備各兩個(容器不拘)，完成兩盒成品，供展示及評選、另外需額外準備各項菜色提供給七位評審品嚐評分。(餐盤擺飾可自行準備)
- (三) 賽場進出規定：
 1. 參賽選手需持大會所配發之識別證進出比賽場地。
 2. 參賽選手須著廚師專用服裝或專業服裝(依照檢定標準)。
- (四) 材料、餐盤及成品烹調規定：
 1. 本賽程現場僅提供雲林生米及基本調味料，其他食材須請各參賽者自行準備。
 2. 料理上所呈現之菜餚及裝飾品或雕刻品皆為可食用之食材，不可使用人工色素或化學添加物。
 3. 料理上所呈現之菜餚及裝飾品或雕刻品皆需要現場製作，不可攜帶或使用半成品。
- (七) 比賽時間：90 分鐘。

請參賽者須精算製作成本。前三名得獎作品將列入未來商品化開發之考量。
- (八) 評分標準參考：

由主辦單位邀請 7 名專家進行現場評審，評分項目(決賽評分表如附件 3)：

- (1) 食材運用 (食材合適度、營養價值) 20%
- (2) 創意及美觀(主題、餐盒設計、裝飾等) 25%
- (3) 美味度及烹調技巧 35%
- (4) 參賽者服裝儀容 (口罩、網帽、手套、指甲等) 5%
- (5) 熱量表及成本控制(成本何宜性、低碳等原則) 15%

(九) 料理大賽活動流程：

時間	活動內容	備註
08:50-09:30	學生組參賽者報到	報到處簽到、抽籤並領取名牌資料袋及帶位
09:30-09:50	活動開幕儀式(表演活動) 長官致詞、評審比賽說明	長官/評審長
09:50-10:00	比賽選手就定位	工作人員/參賽者
10:00-11:30	比賽開始(90 分鐘)	參賽者/評審團/工作人員
11:30-12:00	評審試吃評分(評審區) 選手休息(休息區) *舞台區活動表演	評審團/參賽者 *清理檯面
11:30-12:30	人氣王票選活動	工作人員/評審/參賽者
09:30:16:30	活動好康： *票選好米料理人氣王 參加者即可贈稻香冰淇淋乙杯限 200 名 *總鋪師料理廚藝秀 五星名廚-阿燦師教你料理撇步 *好米親子飯糰 DIY 免費活動 *雲林好農市集展售會	
11:30-12:20	社會組參賽者報到並進行抽籤	(早上即可報到)
12:20-12:30	社會組比賽選手就定位	工作人員/參賽者
12:30-14:00	比賽開始(90 分鐘)	參賽者/評審團/工作人員
14:00-14:40	評審試吃評分(評審區) 選手休息(休息區) *舞台區活動表演	評審團/參賽者
14:00-14:30	人氣王票選活動	工作人員/評審/參賽者
15:00-15:30	成績公佈及頒獎典禮(舞台區) (攝影師)	工作人員/評審/參賽者
15:30-16:00	閉幕、圓滿大合影	
16:30	復場	
歡迎參賽選手邀請親友、粉絲團到場進行人氣王票選活動!!		

柒、獎勵辦法

一、決賽獎項內容：

社會組：

金穗獎：獎牌、獎狀及獎金新臺幣 50,000 元整，共 1 組。

銀穗獎：獎牌、獎狀及獎金新臺幣 25,000 元整，共 1 組。

銅穗獎：獎牌、獎狀及獎金新臺幣 10,000 元整，共 1 組。

佳 作：獎狀、及獎金新臺幣 2,000 元整，共 7 組。

最佳人氣王：獎牌、獎狀，共 1 組。

學生組：

金穗獎：獎牌、獎狀及獎金新臺幣 30,000 元整，共 1 組。

銀穗獎：獎牌、獎狀及獎金新臺幣 15,000 元整，共 1 組。

銅穗獎：獎牌、獎狀及獎金新臺幣 10,000 元整，共 1 組。

佳 作：獎狀、及獎金新臺幣 2,000 元整，共 7 組。

最佳人氣王：獎牌、獎狀，共 1 組。

* 以上獎金以等值禮券代替之。

二、進入決賽之參賽組別指導老師，主辦單位頒發指導證書(限一名)。

捌、注意事項

- (一) 本活動參與初賽之創意米便當食譜(便當+甜品各一款)內容無論是否入選均不退件，請參賽者自行保留底稿。
- (二) 參加本活動請填寫真實個人資料，若因登錄認證資料不實或筆誤，致主辦單位無法取得聯繫者，視同放棄本活動相關權利。
- (三) 獲獎作品智慧財產權歸原作者所有，但主辦單位保有於任何時間、地點以及任何形式推廣(如修改、轉載、製作、販售)之權利，不另支酬。
- (四) 主辦單位對活動相關細節保有最終解釋權，公布事項以網站內容雲林縣政府官方網站及 Fb 活動網站為準；若有未盡事宜，由主辦單位依相關規定辦理，並公布於官方網站。(http://www.yunlin.gov.tw)。

服務電話：1.04-8876660 轉 7911、0978643421 張賀軍先生
2.全國廚師職業工會聯合總會 06-2651859 王小姐
3.雲林縣廚師職業工會 05-5353076 李小姐
報名信箱：2013goodrice@gmail.com
收件人：休閒保健系張賀軍收
寄件地址：52345 彰化縣埤頭鄉文化路 369 號
請註明：「2013 雲林好米料理達人大賽」報名表
(請完成報名手續後來電確認)

附件(一)

「2013 雲林好米料理達人大賽」報名表

組別:社會組 料理主題:(需填寫)

參賽者 基本資料	組員 1 姓名		性 別	<input type="checkbox"/> 男	<input type="checkbox"/> 女
	身分證字號		(僅作為活動保險使用)		
	就 讀 學 校		科 系		
	聯 絡 電 話		生 日	____年____月____日	
	通 訊 地 址	□□□-□□			
	E - m a i l				
	組員 2 姓名		性 別	<input type="checkbox"/> 男	<input type="checkbox"/> 女
	身分證字號		(僅作為活動保險使用)		
	就 讀 學 校		科 系		
	聯 絡 電 話		生 日	____年____月____日	
通 訊 地 址	□□□-□□				
創意料理內容說明					
料理主題： 產品說明： 料理介紹： 使用食材、調味料及烹飪器具： 彩色成品照片： (編輯、排版方式與頁數可自行增加)					

「2013 雲林好米料理達人大賽」報名表

組別：學生組 料理主題：(需填寫)

參賽者 基本資料	組員 1 姓名		性 別	<input type="checkbox"/> 男	<input type="checkbox"/> 女
	身分證字號		(僅作為活動保險使用)		
	就 讀 學 校		科 系		
	聯 絡 電 話		生 日	____年____月____日	
	通 訊 地 址	□□□-□□			
	E - m a i l				
	組員 2 姓名		性 別	<input type="checkbox"/> 男	<input type="checkbox"/> 女
	身分證字號		(僅作為活動保險使用)		
	就 讀 學 校		科 系		
	聯 絡 電 話		生 日	____年____月____日	
通 訊 地 址	□□□-□□				
指導老師			聯絡電話		
創意料理內容說明					
料理主題：					
產品說明：					
料理介紹：					
使用食材、調味料及烹飪器具：					
彩色成品照片：					
(編輯、排版方式與頁數可自行增加)					

附件(二)

「2013 雲林好米料理達人大賽」書面審查評分表

編號：_____	料理名稱：_____		
評分項目	評分內容	配分%	得分
一、料理內容			
(一)料理/主題/故事	食譜設計動機、緣起說明	10%	
(二)食材運用與搭配	1、料理所用食材貼切本活動宗旨程度(雲林·饗米) 2、食材搭配符合低碳、健康飲食概念程度 3、熱量搭配合宜度	30%	
二、創意、創新性	烹煮方式的適宜性 食譜內容創新程度	30%	
三、可行性	1、食譜設計可行性 2、食譜設計具色、香、味程度 3、成本控制未來商品化之可行性	30%	
總 分			
序 位			
其他建議：			
(8月16日公布入選名單)			
評審委員簽名：_____		評核日期：____年____月____日	

附件(三)

「2013 雲林好米料理達人大賽」決賽評分表

編號：_____

料理名稱：_____

評分項目	評分內容	配分%	得分
食材運用	1、食材合適度 2、營養價值 3、食材運用是否符合本活動之宗旨	20%	
創意及美觀	1、食譜設計是否具創意 2、食材顏色搭配 3、擺盤與呈現樣貌	25%	
美味度 烹調技巧	1、食材清洗、整理、料理、烹煮技巧 2、香味 3、口感程度	35%	
熱量表及成本控制	1、成本何宜性 2、低碳等原則	15%	
服裝儀容 衛生清潔	參賽者之服裝、儀容是否符合衛生規定(口罩、頭套、手套、指甲等)	5%	
小計		<input type="checkbox"/> 時間超過 90 分鐘 <input type="checkbox"/> 超過 3 分鐘(以上每不足或超過 3 即扣 1 分,超過 2 分未滿 3 分鐘者以 3 分鐘計算) 扣分：_____	
總分			

◎若各組總分相同時，則以「食材運用」分數高者為優勝，依次排序為「味道與烹煮技巧」、「創意美觀」、「服裝儀容及衛生清潔」。

評審委員簽名：_____

附件(四)

著作財產權授權同意書

一、 授權內容：

立書人同意授權雲林縣政府主辦之「2013 雲林好米料理達人大賽」將得獎之【著作/菜餚名稱】_____之作品照片及食譜無償授權本府進行宣傳、重製、修改、出版、展覽等權利及公開使用之各項相關權利，不另支付日後使用酬勞或權利金；報名之相關文件與資料，其內容確實無侵犯他人之著作權，日後若有涉及作品版權之糾紛，以致損毀主辦單位之名譽，本人（隊）願負法律之責任，並退回獎金、徽章、獎盃或獎狀。

二、著作權聲明：

本授權書為非專屬授權，立書人仍擁有上述授權著作之著作權。立書人擔保本著作係立書人之原創性著作，有權依本授權書內容進行各項授權，且未侵害任何第三人之智慧財產權，並同意其授權著作為無償授權。

特立此書，以茲證明

立書人姓名（簽章）：

身分證字號：

通訊電話：

電子信箱：

通訊地址：

中 華 民 國 年 月 日

附件(五)相關器材說明

雲林好米料理競賽器具表 (每組份) ※學校借用※			雲林好米料理競賽工作檯設備表 (每組份) 共 10 組			
品名	規格	數量	品名	規格	數量	準備單位
切菜板	30×45 (白)	1 塊	瓦斯爐	快速爐 4 吋	2 口	全國廚師職業工會聯合總會
炒菜鍋	12 吋附柄	1 支	水槽	45×45	1 口	全國廚師職業工會聯合總會
蒸鍋	45 公分. 1 層 1 介	1 組	瓦斯 (煤氣)	5 公斤	2 組共用	雲林廚師職業工會
刮刀		1 支	工作檯 含爐檯	不銹鋼	1 組	全國廚師職業工會聯合總會
煎匙	白鐵	1 支	輔助桌	45×180 公分	1 組	明道大學
杓子	白鐵	1 支	展示桌	90×90 公分	1 張	明道大學
漏大杓	白鐵	1 支	雲林好米競賽共同調味料表 (每組份) 共 20 組 (雲林廚師職業工會)			
網杓	白鐵	1 支	品名	規格	數量	
配菜盤	18 公分白鐵	6 個	砂糖	白砂	100 克	
配菜碗	18 公分白鐵	4 個	太白粉	散裝	100 克	
小碗	磁 (不銹鋼或美耐皿)	4 個	味精	散裝	50 克	
電鍋		10 個	鹽	散裝	20 克	
洗菜盆	36 公分白鐵	1 個	醬油	罐裝	100 克	
油桶	20 公分白鐵	1 個	白酢	罐裝	100 克	
評審服	XL 及 L 尺吋	5 套	蕃茄醬	罐裝	100 克	

抹布		2 塊	米酒	罐裝	100 克
絲瓜布		1 塊	胡椒粉	罐裝	20 克
小盤 (評審試菜用)		7 套	礦泉水	小罐	1 罐
			沙拉油	罐裝	300 克

*爐台設備說明:

1. 置爐台(100*56*65/80)*12 台(比賽*10 台、1 台表演用、1 台備用)
2. 二層工作臺(90*60*80)
3. 單水槽(1 尺 8)
4. 快速爐(電子式)
5. 鐵夾、鍋鏟、盤子、調味料 1 組(贊助廠商:小磨坊、李錦記提供)

*共用設備:四門凍藏冰箱(120*80*205)1 台、烤箱/1 層 2 盤