

2018 佛光盃國際蔬食廚藝挑戰賽

~【現場烹調組】決賽注意須知~

決賽日期：107 年 12 月 17 日(星期一)

報到地點：雲起樓川堂

決賽地點：雲起樓中庭

報到時間：07:40-08:10

注意事項：

1. 每位選手須穿著廚師帽、廚師服、廚師鞋、黑色西裝褲及圍裙，避免「有辨識個人、學校或公司行號身分」之穿著，如廚師服印有「學校」或「公司行號」等字樣或 LOGO。
2. 選手請於時間內報到，進行賽前說明準備及比賽食材檢查。
3. 請選手在決賽當天前三十分鐘，持相關證件報到，學生組請務必攜帶學生證，社會組請務必攜帶身分證，如未帶證件將無法進場，請選手們注意。
- 40 選手自行攜帶之用電設備(如電鍋、果汁機、微波爐、電磁爐、烤箱等)，請務必提前告知主辦單位，並於 **12 月 11 日(二)前** mail 或電話告知。

相關規定：

1. 參賽者依照初審作品於 90 分鐘內製作出指定菜及創意菜各 2 人份(評審試吃、攝影拍攝各 1 份)，並於競賽時間內擺放至指定位置，現烹組不需設計展台，只需將成品放至指定位置即可。
2. 主辦單位僅提供基本調味料(醬油、砂糖、鹽巴、胡椒粉、太白粉、沙拉油)等，其它調味料及盤具皆由參賽者自行準備。
3. 參賽者所準備之食材必須在現場製作，食材可以事前清洗、去皮等動作，但不能切割，不得攜帶半成品或成品，違者酌予扣分。
4. 菜餚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(如人工香料、味精、消泡劑、乳化劑...等)。
5. 成品及擺盤須在時間內完成，未於時間內送達評分地點完成擺設予以扣分。
6. 調味、刀工形成、烹調、醬汁亦須在比賽時間內現場製作完成。不可有半成品、切割(不可出現丁、條、碎等切割手法)，但可先清洗處理外皮。
7. 評分方式：由專業評審團進行決賽評選，依決賽成績頒予冠軍、亞軍、季軍、優勝等獎項。
8. 大會提供：每組快速爐灶兩口爐、砧板 2 個、炒鍋 2 把、馬口碗 8 個、配菜

盤 8 個、削皮刀 1 把、剪刀 1 把、蒸籠組 1 組、疏離 1 個、鋼盆 3 個、漏勺 1 支、炒勺 1 支、炒鏟 1 支、沙拉脫、菜瓜布、抹布 2 條，若不符合使用，請自行攜帶。

9. 現場烹調組評分標準：

項目	指定菜、創意菜
口味與烹調技巧	30%
創意性	20%
整體觀感	20%
符合主題	20%
衛生安全	10%
合計	100%

10. 現場烹調組獎項：

獎勵項目			
獎項	組數	獎金	其他
冠軍	1 組	新台幣貳萬元	社會組獎座 1 只/1 人 高中職組獎盃 1 只 獎狀每人各 1 只
亞軍	2 組	新台幣壹萬元	
季軍	3 組	新台幣陸仟元	
指導老師將頒發感謝狀以茲感謝			

2018 佛光盃國際蔬食廚藝挑戰賽

~【靜態競賽組】決賽注意須知~

決賽日期：107 年 12 月 17 日(星期一)

報到地點：雲起樓川堂

決賽地點：雲起樓中庭

報到時間：07:40-08:10

注意事項：

1. 靜態料理組

(1) 主餐展示組

以「健康與創意」為主題，製作出 3 道蔬食料理主餐，競賽時需展示 3 盤蔬食料理主餐，中西餐不限，每道菜餚皆為 1 人份，產品內皆不可含有動物性基因(上膠除外)，於當日報到後 1 小時內放置於 60*90 展示台上，並進行展台佈置。

(2) 開胃菜展示組

以「健康與創意」為主題，製作出 3 道開胃菜蔬食料理，競賽時需展示 3 盤蔬食料理主餐中西餐及冷熱不限，每道菜餚皆為 1 人份，產品內皆不可含有動物性基因(上膠除外)，於當日報到後 1 小時內放置於 60*90 展示台上，並進行展台佈置。

2. 靜態烘焙組

(1) 盤飾點心組

以「宜蘭農特產品且具健康與創意」為主題，製作出 1 冷 1 熱盤飾點心，每款產品皆為 1 人份，產品以全素或奶蛋素為限，除蛋及乳製品外，皆不可含有動物性基因，於當日報到後 1 小時內放置於 60*90 展示台上，並進行展台佈置。

(2) 蛋糕裝飾組

以「花」為主題，製作出 8 吋杏仁膏裝飾蛋糕，蛋糕上所有的東西都是需可食用的，裝飾方式不限，且產品以全素或奶蛋素為限，除蛋及乳製品外，皆不可含有動物性基因，於當日報到後 1 小時內放置於 60*90 展示台上，並進行展台佈置。

3. 評分標準及獎項：

(1)、靜態料理組及靜態烘焙組評分標準：

評分標準	創意菜
食材的運用及搭配	40%
菜餚技術難易度與精緻度	30%
整體協調性，包含食材與主題、擺設、展臺、菜卡等整體美感	30%
合計	100%

(2)、靜態料理組及靜態烘焙組獎項：

獎勵項目				
獎項	分數	各項目	獎金/獎牌	其他
單項最高分	最高分	1	獎金陸仟元	獎座及獎狀
金獎	90~99分	3	獎牌及獎狀	精美禮品一份
銀獎	80~89分	4	獎牌及獎狀	
銅獎	70~79分	4	獎牌及獎狀	
優勝獎	60~69分	3	獎狀	
指導老師將頒發感謝狀以茲感謝				

2018 佛光盃國際蔬食廚藝挑戰賽

~其他重要資訊~

重要訊息：

- 一、本次競賽因參加組數眾多，為了公平起見，主辦單位賽前不提供冰箱保鮮食材，造成不便請多包涵。
- 二、【現場烹調組】及【靜態競賽組】的參賽選手請於 17:00 至競賽會場撤展台。
- 三、請入圍選手務必加入選手 LINE 群組，以利提供最新資訊。



貼心提醒：

- 請攜帶存摺影本、身分證影本，以利獲獎時簽收領據使用。
1. 決賽當天為星期一，由外縣市前往參賽的選手請注意交通路況，提早出發，避免因塞車影響比賽權益，逾時不候。
 2. 若有需要住宿，請直接電洽佛光大學百萬人興學會館，並告知參加佛光盃比賽，電話：03-987-3600 Ext. 28809、28810
房價：請洽會館專線詢問
平日：週日~週四。假日：週五~週六、國定假日及連續假期。
付款方式：請於住宿當天直接付款給櫃檯人員

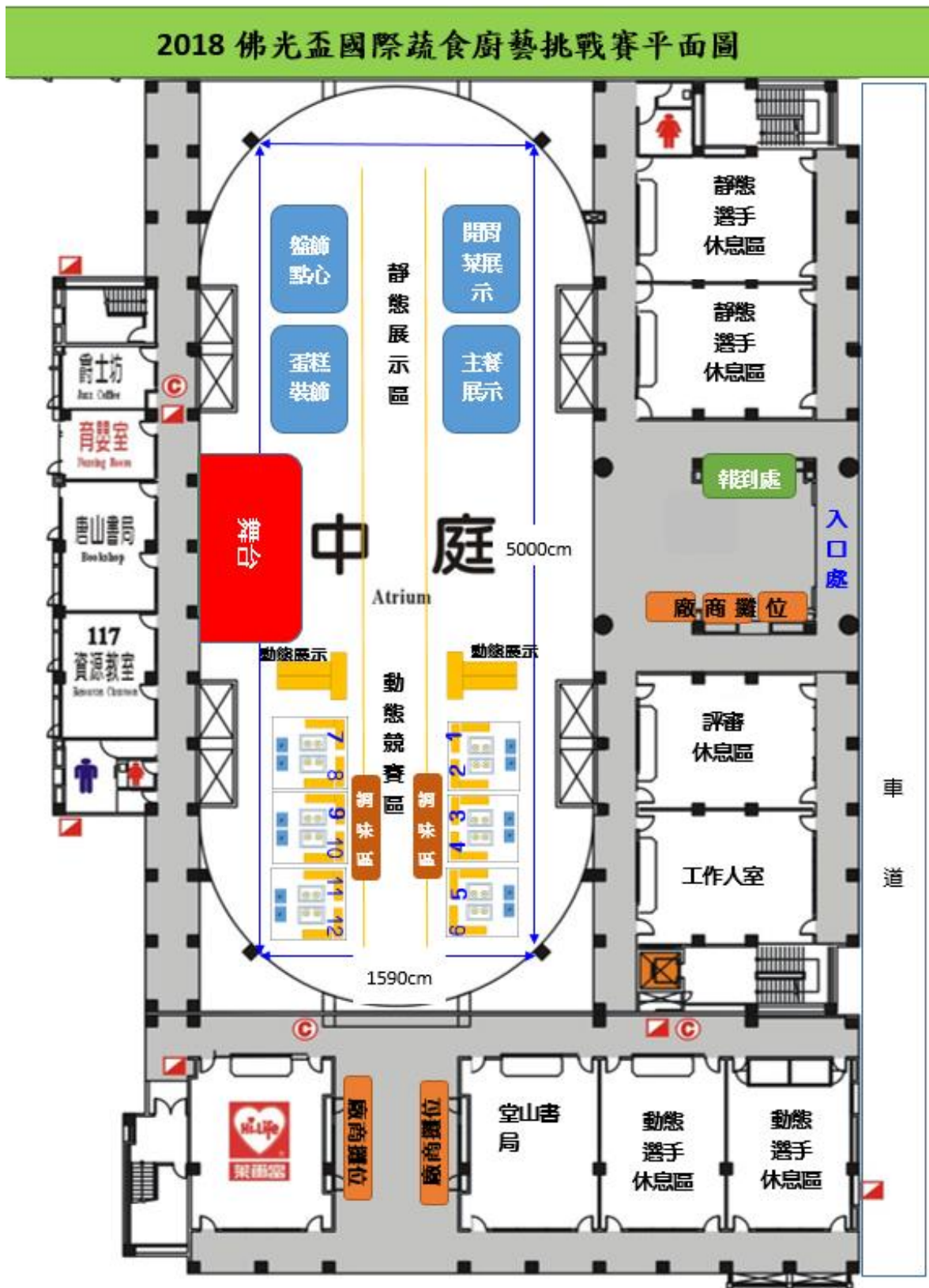
3. 交通資訊：

請參考佛光大學官方網站，總務處網站：

http://general.fgu.edu.tw/lad/super_pages.php?ID=coursel

佛光大學地址：宜蘭縣礁溪鄉林美村林尾路160號

4 活動平面圖：



5. 校車候車站：



6. 【乘車資訊】

台鐵→礁溪火車站→搭乘校車 or 公車（台灣好行）、搭計程車（車費為 250 元）

客運（葛瑪蘭客運、首都客運、國光客運）→礁溪轉運站→搭乘校車 or 公車（台灣好行）、搭計程車（車費為 250 元）

【搭乘校車】

請參照本校網站－佛光大學校車時刻表

http://general.fgu.edu.tw/app/super_pages.php?ID=coursel&Sn=64

【台灣好行】

「台灣好行」礁溪線平日班次發車時間

- | |
|---|
| (1)礁溪(火車站) 往 佛光大學：
08:30、09:40、10:50、13:15、14:25、15:30、18:10、19:10 |
| (2)佛光大學(雲起樓) 往 礁溪：
09:00、10:15、11:25、13:50、15:00、16:05、18:40、19:40 |

「台灣好行」礁溪線假日班次發車時間

- | |
|--|
| (1)礁溪(火車站) 往 佛光大學：
08:30、09:00、09:40、10:10、10:50、11:20、12:40、13:15、13:50
14:15、15:25、16:00、16:35、17:40、18:10、18:40、19:10 |
| (2)佛光大學(雲起樓)往礁溪：
09:05、09:35、10:15、10:45、11:25、11:50、13:15、13:45、14:25
14:50、16:00、16:35、17:10、18:10、18:40、19:10、19:40 |

※ 「臺灣好行」於校內共設 3 個上下車站：「海雲樓」、「曼陀羅滴水坊」（上滴）、「雲起樓」。

7. 校內地理位置：



活動流程

時間	活動流程		附註
07:40-08:10	選手報到(選手放置食材、比賽器具)		選手證發放 選手放置器具食材
08:10-08:40	開幕式		
08:40-09:00	引導【學生組現烹第一場】至競賽場地	引導【靜態組各組別】至競賽場地	動態組、靜態組
09:00-10:30	【學生組現烹第一場】 競賽	【靜態各組別】競賽、 靜態組評審進場評分	靜態評分紅龍封場
10:30-10:45	引導【學生組現烹第二場】至競賽場地		動態組換場
10:45-12:15	【學生組現烹第二場】競賽		
11:00-11:50	【第一場名廚料理示範秀】		
11:40-12:15	公關組於選手休息室派送便當(簽名)		公關組
12:15-12:30	引導【社會組現烹第一場】至競賽場地		動態組換場
12:30-14:00	【社會組現烹第一場】競賽		
12:40-13:30	【第二場名廚料理示範秀】		舞台場復
14:00-14:15	引導【社會組現烹第二場】至競賽場地		動態組換場
14:15-15:45	【社會組現烹第二場】競賽		競賽場地場復
15:00-15:50	【第三場名廚料理示範秀】		舞台場復
16:00-17:00	頒獎		順序: 現烹學生組→ 靜態組→現烹社會組
17:00	賦歸		