

# 2021 佛光盃全國蔬食廚藝暨烘焙競賽簡章

～健康飲食 創意食尚～

## 一、主旨：

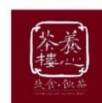
為發揚傳統蔬食飲食文化及響應綠色餐飲之潮流，特別舉辦以「健康飲食，創意食尚」為主題之蔬食廚藝暨烘焙競賽，希望透過此競賽活動，發揚樂活料理精神，結合健康創意飲食觀念，創造新蔬食時代發展。

## 二、報名資格：

1. 就讀觀光科、餐旅科、餐飲科、家政科等相關科之高中職學生，對蔬食廚藝有熱忱者。
2. 果雕競賽報名資格為不分組(高中職、大專組、社會組)均可報名。

## 三、主辦單位：佛光大學健康與創意蔬食產業學系

四、協辦單位：寬心園精緻蔬食料理、中華技藝推廣協會、金蘭食品股份有限公司、奇男子刀具、澳根尼橄欖油、養心茶樓、永詮食品股份有限公司-吉利 T<sup>®</sup>果凍粉、良膳之嘉、陳振華天貝益菌、聯安健康廚房、力凡烘焙坊、書苑鮮食、OmniPork 新豬肉、Green Monday



## 五、活動日期：

報名日期	：	即日起至 2020 年 12 月 23 日(星期三)止
初賽入圍通知	：	2020 年 12 月 25 日(星期五) (以電子郵件通知並於網站公告)。
決賽日期	：	2021 年 01 月 08 日(星期五)

## 六、決賽地點：

佛光大學香雲居廚藝教室、懷恩館地下室(地址:宜蘭縣礁溪鄉林美村林尾路 160 號)

## 七、聯絡資訊：

佛光大學 健康與創意蔬食產業學系

1. 吳銓宸同學 0978-578-157
2. 施建璋老師 03-9871000 分機 22116
3. 曾婉婷小姐 03-9871000 分機 22101

## 八、競賽規則：

本次競賽分為「靜態競賽-料理組、烘焙組、果雕組」及「動態競賽組」

### (一)靜態競賽組

靜態競賽分為成「靜態料理組」、及「靜態烘焙組」，每組以 2 人為限，入圍決賽組數由主辦單位依實際狀況訂定，產品須具備商業價值。

「靜態果雕組」不分組，為個人賽，入圍決賽組數由主辦單位擇優篩選。

#### 1. 靜態料理組：

以「宜蘭在地食材」為主題，製作出前菜、主菜各 1 道之蔬食料理，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)，於當日比賽開始 1 小時內放置於 60\*90cm 展示台上，並進行展台佈置。

#### 2. 靜態烘焙組：

以「吉利 T®系列產品」為主食材，且具「健康及養生」概念，製作出 2 款盤飾點心，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，於當日比賽開始後 1 小時內放置於 60\*90cm 展示台上，並進行展台佈置。

#### 3. 靜態果雕組：

(1)作品需要主題明確；立體多角度呈現；設計需優美、精細。食材的選擇要多元，色彩要和諧(包括果皮及果肉)及其整體展現要協調。

(2)需表現出原創或有創意的作品，並能展現出創新的雕刻技術，作品需可用於宴會上。

(3)至少需使用 3 種水果搭配。

(4) 於當日比賽開始後 1 小時內放置於 60\*90cm 展示台上，並進行展台佈置。

### (二)動態競賽組

動態競賽每組以 1-2 人為限，經書面初審後，擇優進入決賽。

#### 1. 第一階段-初審說明

(1) 賽事分指定菜及創意菜：

- 指定菜：請參賽者設計出一道以「豆腐」為主題的蔬食料理。

(以大豆為原料非基因改造)

- 創意菜：以「宜蘭在地農產品」為主題，由參賽者自由創作出一道「創意蔬食」料理。

(2) 菜餚不可含有動物性基因，避免素食加工「再製」品，如素火腿、素雞等調味過之加工食材(腐皮等未經調味之初製加工品則不列入禁用食材範圍內)，以新鮮食材入菜為主，可使用蛋奶及五辛食材，禁止使用葷性調味料，所有食材皆為蔬食食材。

- (3) 一律採用電子郵件報名，請依平台欄位填寫，截止日期為 109 年 12 月 23 日(星期三)，報名電子郵件如下：[fgu.vegetarian.109@gmail.com](mailto:fgu.vegetarian.109@gmail.com)  
(主旨:2021 佛光盃全國蔬食廚藝暨烘焙競賽)
- (4) 評分方式：由專業評審團進行書面評選，擇優選出晉級決賽。
- (5) 初審產品必須與決賽菜餚相同，不可隨意更動。
- (6) 參賽隊名請避免使用「可辨識個人或學校身分」之名稱，如「佛光蔬食系」隊名。

## 2. 第二階段-決賽說明

- (1) 參賽者依照初審作品於 70 分鐘內製作出指定菜 2 人份，創意菜 2 人份（評審試吃各 1 人份、展示菜餚各 1 人份），並於競賽時間內擺放至 60x90cm 之展台上。
- (2) 主辦單位僅提供基本調味料(醬油、鹽巴、胡椒粉、太白粉、沙拉油)等，其它裝飾及盤具由參賽者自行準備。
- (3) 參賽者所準備之食材必須在現場製作，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) 成品及擺盤必須在指定時間內製作完成，未於時間內送達評分地點完成擺設將予以扣分。
- (6) 調味、刀工形成、成熟、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，依決賽成績依序頒予冠軍、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 5 個、配菜盤 5 個、削皮刀 1 把、剪刀 1 把、蒸籠組 1 組，若不符合使用，請自行攜帶。

## 九、決賽選手報到注意事項：

1. 每位選手(靜態組及動態組皆是)須穿著廚師帽、廚師服、廚師鞋及圍裙，並避免「可辨識個人或學校身分」之穿著，如廚師服印有「佛光大學」字樣或 LOGO。
2. 選手請於時間內報到，進行賽前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。

十、評分標準及獎項：

(一)、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%

(二)靜態果雕組評分標準：

評分標準	創意菜
主題設計及搭配	30%
創意及原創性	20%
技巧與難度	30%
展台	20%
合計	100%

(三)、靜態料理組及靜態烘焙組及靜態果雕組獎項：

獎勵項目			
獎項	分數	獎項	其他
金獎	90~99 分	獎牌及獎狀	精美禮品一份
銀獎	80~89 分	獎牌及獎狀	
銅獎	70~79 分	獎牌及獎狀	
指導老師將頒發感謝狀以茲感謝			

(四)動態競賽組評分標準：

項目	指定菜、創意菜
口味與烹調技巧	40%
創意性及整體觀感	15%
商業價值與符合主題	15%
刀工與整體流暢度	15%
食材衛生安全	15%
合計	100%

(五)動態競賽組獎項：

獎勵項目			
獎項	組數	獎金	其他
冠軍	1 組	新台幣伍仟元	獎牌每人各 1 面、 獎狀每人各 1 只
亞軍	2 組	新台幣參仟元	
季軍	3 組	新台幣貳仟元	
優勝	6 組	禮卷 2 張	
指導老師將頒發感謝狀以茲感謝			

十一、評分方式：

1. 滿分為 100 分，採用全數評審的成績，經總計後平均，得出比賽作品成績。
2. 動態競賽組違規項目：遲到、作品使用違禁調味品或化學添加物、夾帶成品或半成品進場、決賽菜餚與初賽菜餚不同等。
3. 菜餚未熟將不予計分。

十二、報名方法

1. 靜態組(烘焙、料理)、動態組參賽者填妥報名表(表一、二)、比賽食譜(表三)、參賽同意書(表六)。
2. 果雕組參賽者填妥報名表(表四、五)，參賽同意書(表六)
3. 若表單不夠請自行增加，將報名資料 email 至 [fgu.vegetarian.109@gmail.com](mailto:fgu.vegetarian.109@gmail.com)

## 2021 佛光盃全國蔬食廚藝暨烘焙競賽報名表 (表一)

基本資料			
報名項目	<input type="checkbox"/> 動態競賽組 <input type="checkbox"/> 靜態料理組 <input type="checkbox"/> 靜態烘焙組		
單位名稱		隊名	
指導老師		電子信箱	
用餐習慣	<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素	手機	
隊員基本資料			
隊長：		隊員：	
中文姓名		中文姓名	
年級		年級	
性別		性別	
手機		手機	
用餐習慣	<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素	用餐習慣	<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素
LINE ID		LINE ID	
參賽者經歷介紹			
隊長		隊員	
照片黏貼處 2吋		照片黏貼處 2吋	

## 2021 佛光盃全國蔬食廚藝暨烘焙競賽報名表 (表二)

	身分證	學生證
隊長	正面浮貼處	正面浮貼處
	反面浮貼處	反面浮貼處
隊員	正面浮貼處	正面浮貼處
	反面浮貼處	反面浮貼處

## 2021 佛光盃全國蔬食廚藝暨烘焙競賽報名表 (表三)

<b>參 賽 類 型</b>		<input type="checkbox"/> 動態競賽組 <input type="checkbox"/> 靜態料理組 <input type="checkbox"/> 靜態烘焙組
<b>作 品 名 稱</b>		
<b>材 料</b>	<b>份 量</b>	<b>製 作 過 程 與 方 法</b>
<b>創 作 理 念 或 料 理 故 事</b>		<b>照 片</b>
		作品照片黏貼

食譜內容請詳述之，若是材料格數不足，請自行增加。



## 2021 佛光盃全國蔬食廚藝暨烘焙競賽報名表 (表四)

基本資料			
報名項目	<input type="checkbox"/> 靜態果雕組		
單位名稱		作品名稱	
指導老師		電子信箱	
用餐習慣	<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素	手機	
選手基本資料		照片	
中文姓名			
年 級			
性 別			
手 機			
LINE ID			
用餐習慣	<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素		
身分證正面		身分證反面	
學生證正面		學生證反面	
照片黏貼處 2吋		照片黏貼處 2吋	

## 2021 佛光盃全國蔬食廚藝暨烘焙競賽報名表 (表五)

參 賽 類 型	<input type="checkbox"/> 靜態果雕組
作 品 名 稱	
材 料	
創 作 理 念 或 故 事	照 片

食譜內容請詳述之，若是材料格數不足，請自行增加。

# 2021 佛光盃全國蔬食廚藝暨烘焙競賽報名表 (表六)

## 參賽同意書

參賽者同意事項：

1. 參賽者應尊重評審委員的專業評議，對評審結果不得有異議。
2. 所有參賽作品及相關資料恕不退件。
3. 參賽作品之著作權、智慧財產權、專利所有權之相關事宜，主辦單位有優先協議權。
4. 得獎作品著作權歸主辦單位所有，主辦單位有權重製及保有修改之權。
5. 所有參選作品於決賽前，請勿參與其他公開場合之活動，日後若經查明立書人等之作品確係一稿多投時，立書人等將喪失參賽與得獎資格，不得異議。
6. 參賽作品若是有出版成著作，著作權歸主辦單位所有，主辦單位有權重製及保有修改之權。

此 致 佛光大學

立同意書人 1：

【親筆簽名蓋印】

身分證字號：

連絡電話：

地 址：

立同意書人 2：

【親筆簽名蓋印】

身分證字號：

連絡電話：

地 址：

中華民國 年 月 日