|  |
| --- |
| **2022佛光盃全國蔬食廚藝暨烘焙線上競賽簡章**  ～健康飲食 創意食尚～ |

**一、主旨：2022佛光盃全國蔬食廚藝暨烘焙挑戰賽**

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。

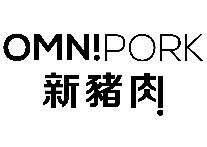
**二、主辦單位 :** 佛光大學健康與創意蔬食產業學系。

**三、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、三星地區農會、陳振華天貝益菌、聯安健康廚房、拓蔬人、力凡烘焙坊、書苑鮮食、OmniPork新豬肉、良膳之嘉、Green Monday、奇麗灣珍奶文化館、中華養生素協會、易牙居、活佛素食。





****



****

**四、賽事時程：**

|  |  |
| --- | --- |
| 收件日期 ： | 2022年03月18日(星期五) |
| 人氣獎競賽日期 ： | 2022年03月22日(星期二)至2022年04月 06日(星期三) |
| 公告成績 ： | 2022年04月08日(星期五) |

**五、聯絡資訊：**

**(一)佛光大學 健康與創意蔬食產業學系**

1. 彭暄茹同學 0903-027-375
2. 吳仕文老師 03-9871000 分機 22113
3. 施建瑋老師 03-9871000 分機 22116
4. 曾婉婷小姐 03-9871000 分機 22101

**(二)2022佛光盃全國蔬食廚藝暨烘焙競賽群組**

可加入本次線上競賽LINE群組獲取最新競賽訊息

1. 網址: <http://line.me/ti/g/jl5LMyJVCh>
2. QRCode:



**六、競賽規則：**

**(一)線上烘焙組**

以「宜花東農特產品」為主食材，且具「健康及養生」概念，製作出1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。產品須具備商業價值。

**(二)線上料理組**

1. 請參賽者自由創作出一道以「水果」為主題並結合「宜花東在地食材」的「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. 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）。

**七、影片製作規範:**

1. 片長3分鐘內，可適度剪接、縮時攝影或快轉。
2. 第一段:需有選手與成品合照，並清楚標示選手姓名、指導老師姓名、作品名稱、參賽單位，畫面停留約5秒。
3. 第二段:創作理念與食材用量及配方，可用文字圖片或錄影呈現。
4. 第三段:操作過程中選手須親自入境操作，注意整潔及服裝，此部分可看見衛生程度，請務必留意。

**八、注意事項：**

1. 每位選手(烘焙組及料理組皆是)須穿著廚師帽、廚師服、廚師鞋及圍裙。
2. 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。
3. 本線上賽制，將新增最佳人氣獎，將參賽者的作品上傳至Facebook粉絲專業，由「線上料理組」及「線上烘焙組」各選取一組點讚率最高的組別。

Facebook搜尋: 佛光大學健康與創意蔬食產業學系

**九、評分標準及獎項：**

(一)、線上烘焙組評分標準：

|  |  |
| --- | --- |
| 評分標準 | **創意菜** |
| **食材的運用及搭配** | 40% |
| **技術難易度與精緻度** | 30% |
| **整體協調性，創作理念** | 30% |
| **合計** | 100% |

(二)、線上烘焙組獎項：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 |
| 最佳人氣獎 | 點讚率最高 | 新台幣貳仟元、獎狀一只 |
| 指導老師將頒發感謝狀以玆感謝 | | | |

(三)線上料理組評分標準：

|  |  |
| --- | --- |
| **項目** | **創意菜** |
| **烹調技巧與整體流暢度** | **20%** |
| **創意性及整體觀感** | **20%** |
| **商業價值與符合主題** | **20%** |
| **創作理念** | **20%** |
| **食材衛生安全** | **20%** |
| **合計** | **100%** |

(四)線上料理組獎項：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 | 新台幣壹仟元 |
| **佳作** | 8組 | 精美禮品一份 | 獎狀每人1只 |
| **最佳人氣獎** | 點讚率最高 | 新台幣貳仟元 | 獎狀每人1只 |
| 指導老師將頒發感謝狀以玆感謝 | | | |

**十、評分方式：**

* 1. 線上烘焙組:滿分為100分，專業評審團進行影片決賽評選，採用全數評審的成績，經總計後平均，得出比賽作品成績依序頒予金牌、銀牌、銅牌獎項。
  2. 線上料理組:滿分為100分，專業評審團進行影片決賽評選，採用全數評審的成績，經總計後平均，得出比賽作品成績依序頒予冠軍、亞軍、季軍、優勝、佳作獎項。

**十一、寄件方法**

請參賽者填妥比賽食譜（表一），若表單不夠請自行增加，於截止日期為 111 年 03 月 18 日(星期五)， 將資料寄送email至fgu.vegetarian.109@gmail.com。

主旨:2022佛光盃全國蔬食廚藝暨烘焙線上競賽

**2022佛光盃全國蔬食廚藝暨烘焙競賽報名表（表一）**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **參 賽 類 型** | | **□線上烘焙組 □線上料理組** |
| **作 品 名 稱** | |  |
| **材 料** | **份 量** | **製 作 過 程 與 方 法** |
|  |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| **創作理念或料理故事** | | **照片** |
|  | | 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。**