
2023

112年度 新竹縣新豐鄉

第四屆明新盃廚藝與飲調大賽

Mingxin International Culinary and Beverage Modultion Competition

競賽規章

主辦學校: 明新科技大學

協辦單位: 服務產業學院

旅館管理與廚藝創意系 廚藝研究社

中 華 民 國 112年 10 月21 日

目錄

一、宗旨：	3
二、主辦單位：	3
三、比賽日期：	3
四、比賽地點：	3
五、參賽資格：	3
六、報名日期：	3
七、報名方式：	3
八、報名諮詢專線	4
九、競賽項目：	4
十、競賽相關事務	4
十一、比賽規則	5
十二、評分標準	8
十三、獎勵辦法	9
十四、比賽菜卡之說明	9
十五、活動流程表	10
十六、學校指引	12
附件 繳交資料	
附件一、報名參賽表	13
附件二、食譜表	14



贊助商中LOGO

一、宗旨：

新豐鄉是一個地方資源豐富的鄉鎮，為推廣新竹縣新豐鄉地方農特產品和餐飲，並提升台灣餐飲菁英的專業知識與技能，進而將在地農特產品結合國際廚藝大賽，藉由辦理競賽活動結合各地廚藝與美食相互交流機制，並鼓勵高中職及大專職業餐飲相關科系學生報名參加，以期提升台灣菁英廚藝專業知識與技能，使用當地食材創新料理並以國際接軌為目標，發揚台灣在地食材；另對飲料調製有想法、有熱忱者，在透過相互比賽與觀摩模式，激發創意、創新及健康飲食概念，增進學生對餐旅美學及創新創意等餐飲全方位之知識與技能，培育餐旅服務專業人才。。

二、主辦單位：明新科技大學

承辦單位：服務產業學院 旅館管理與廚藝創意系 廚藝研究社

贊助單位：THL欣臨企業股份有限公司

三、比賽日期：112年 10 月 21日

四、比賽地點：明新科技大學立緒樓廚藝教室。

五、參賽資格：

年滿 16 歲至未滿 24 歲全國大專院校及高中職之在學學生。

六、報名日期：即日起至 112年 10 月 16日 (一)截止。

七、報名方式：

(一) 本競賽需以表單填寫後寄至信箱，經主辦單位資格審查，確認競賽年齡及資格

電子郵件信箱:ellson@must.edu.tw。

標題:2023明新盃廚藝與飲調大賽+學校+姓名。

報完名後請邀請指導老師一同加入競賽群組。



競賽群組邀請碼

(一) 各組參賽者報名資料應檢附如下：

1.現場熱烹調項目：

參賽報名表（附件一）。

2.盤飾甜點項目：

參賽報名表（附件一）。

3.飲料調製傳調項目

參賽報名表（附件一）。

(三)本次競賽採報名表收取優先順序入選名額，現場熱烹調項目學生共 42 組，盤飾甜點項目共 18 組，飲料調製項目共 24 組，額滿後則不受理報名。

(四)報名資料若有遺漏缺少任何一項者，則不予評分。參賽者無論入選與否，參賽檢附之資料不予退回，請參賽者自行備份。

(五)入圍選手將個別通知參賽者，並於將入圍名單公布於

明新科技大學 旅廚系系網 (公告日期:10/18)

八、報名諮詢專線：

0905276979 李紀東同學 / 0926693738 王申長老師

九、競賽項目：

(一) 現場熱烹：1.肉類主菜 (Free style)2.義大利麵和燉飯

(二) 烘焙類：1.盤飾甜點 2.蛋糕裝飾

(三) 飲料調製-創意傳調

十、競賽相關事務：

1. 不得攜帶半成品進場，也不可事先切割、烹飪，經發現將扣總分 5 分。
2. 菜餚預製作**兩人份(位上)**，一份供評審委員品嚐，一份為展示菜餚。
3. 參賽選手**預自備擺盤餐盤**，賽後自行取回。
4. 主辦單位僅提供(**現場熱烹調組**)一組四口爐、一水槽、一烘焙烤箱，公用冰箱，(**盤飾點心組**)提供公用急速冷凍櫃、公用冰箱，其他項所需之食材、相關器具(特殊餐盤、鍋具等)及個人用具、刀具等由選手自備。
5. 參賽者預於比賽時間一小時前完成報到，核對個人資料，進行賽前準備及比賽材料檢查，並參加賽前說明會，遲到者將不得入場。
6. 第一聲哨響，由評審宣布比賽開始，並開始進行計時。
7. 比賽結束前三十分鐘、十分鐘，提示比賽結束時間。
8. 第二聲哨響，由評審宣布比賽結束，所有仍在進行製作的動作，未完成作品的選手，**出餐延遲每一分鐘扣一分，逾時五分鐘者，則不予計分**。
9. 比賽結束後，**選手於十分鐘內進行清理，並撤出選手自備用品，未清潔完全者前置作業分數扣除5分**。
10. **需自備廚師服、圍裙、高帽、黑色西裝褲、工作鞋，服裝不符規定者不得進場比賽**。
11. **採扣分制**：評審檢視操作過程及完成後成品，予以給分。
12. 每組滿分 100 分。
13. 名次依照得分高低排列，同分以評審團討論，最後由評審長做決議，以成品口味、調味及衛生為最後標準。

十一、比賽規則

(一) 現場熱烹調主餐：

1. 現場熱烹調選手時間內需完成一道料理，料理方式不拘。
2. 入場前置時間為 10 分鐘，助手限一名。
3. 比賽時間為 50 分鐘，預完成一道主菜，包含成品製作、出菜、環境清潔復原，比賽開始後 40 分鐘可出菜。
4. 菜餚預製作兩人份(二盤)，一份供評審委員品嚐，一份為展示菜餚。
5. 主菜必預包含指定主材料以及醬汁、配菜、澱粉質。
6. 兩份主菜兩個獨立的盤子呈現，並使用適當配菜及裝飾。
7. 比賽期間，工作台上必預放置食譜表，供裁判參考。
8. 選手自備主菜盤，規格必預是 10 吋(直徑約 26CM)含以上全白色餐盤。
9. 主辦方提供調味料或香料，參考使用。
10. 義大利麵：提供百味來200g Panne 意大利面給予選手使用(選手必須使用)。
11. 燉飯：提供200g台梗九號米給予選手使用(選手必須使用)。

※以下為主辦方提供調味料和香料：

1. 味好美自磨式純淨海鹽 60g *1 罐
2. 味好美自磨式黑胡椒粒 28g *1 罐
3. 味好美白胡椒粉 30g *1 罐
4. 味好美月桂葉 56g *1 罐
5. 味好美羅勒葉 17g *1 罐
6. 味好美義大利式香料 21g *1 罐
7. 味好美百里香葉 500 *1 袋
8. 蒙特婁雞肉香草香料 81g *1 罐
9. TABASCO 紅椒汁 60ml *1 罐
10. 金寶湯墨西哥辣醬(輕辣)3.91kg *1 罐
11. 亨氏蕃茄醬 397g *1 罐
12. 卡夫帕瑪森起司粉 227g *1 罐

(二) 烘焙類：

一. 盤飾甜點：

1. 盤飾甜點高中職組需於90分鐘、大專組需於120分鐘內現場製作完成：
大專組：4盤盤式甜點(分2款，每款2盤)。
高中職組：2盤盤式甜點(分1款，每款2盤)。
2. 甜點造型不拘(需將新竹水果類設為其中品項)，每盤限定一人份為宜，限制範圍內都可。
3. 進場時評審及現場人員需檢視選手之物料，皆可事先秤料或混和，但需配合以下規定，大會有權將違規物品扣留，禁止選手攜入會場，待競賽完歸還。
4. (1)、可攜帶蛋糕體半成品。
(2)、如需包、捏成形、熟製等動作皆需在現場完成，例如：可事先將塔皮麵團攪拌成半成品攜帶，但必須現場捏擰及烤焙。
(3)、裝飾醬料、內餡等需現場熟製。
(4)、裝飾品皆在現場操作不得攜帶半成品或成品參賽。。
5. 成品每款一盤供評審試吃，展示兩款不同盤式甜點須以自備之10吋盤子(約30公分)含以上盛裝，並展示於大會提供60cm x 60cm展示平台評分，逾時予以扣分。

二. 現場蛋糕裝飾(不分組)：

1. 蛋糕裝飾需於50分鐘內現場製作完成，一顆8吋鮮奶油蛋糕，中間須夾內餡，會根據蛋糕切面，判斷蛋糕組織、內餡比例，是否具有商業食用價值。
2. 蛋糕體、裝飾物、鮮奶油及盛放完成後8吋鮮奶油蛋糕底襯紙盤皆須自備。
3. 造型不拘，可使用巧克力、翻糖、杏仁膏等製作裝飾，亦可使用罐頭水果、新鮮水果裝飾，蛋糕體、內餡、裝飾皆需使用食用性材料。
4. 成品高度，抹完鮮奶油蛋糕體為8±1公分，最後裝飾含蛋糕體，總高度不得超過15公分。
5. 蛋糕體及夾層餡料和裝飾物及鮮奶油打發調色等皆可事先準備好，其他切割造型，鮮奶油抹面及擠花裝飾等需現場完成後移動至展示區，最後整理清潔都需在時間內完成。

※以下為烘焙類現場提供材料可參考使用：

1. 阿華田脆酷力抹醬 680ml *1 罐
2. 阿華田脆酷力餐飲通路用 1kg *1 袋
3. 阿華田巧克力麥芽雪球濃心棉花糖 117g *1 袋
4. 唐寧茶 皇家伯爵茶 2g/25 入 *1 盒
5. 盛美家草莓果醬 340g *1 罐
6. 美國 JIF 香滑花生醬 454g *1 罐
7. 好時黑可可粉 226G *1 罐
8. 好時牛奶巧克力水滴烘焙豆 200g *1 袋
9. 好時半甜巧克力水滴烘焙豆 200g *1 袋
10. 巴黎德 Bridel 無鹽發酵奶油條 (82%) 1kg *1 條
11. LAVAZZA 金牌 ORO 咖啡粉 250g *1 罐

(三) 飲料調製-創意傳調：

1. 競賽主題：以臺灣文化主題，高中職無酒精組、大專院校調酒組，作法不限。
2. 請製作 30*30 內展示台展示成品。
3. 指定材料-
高中職組指定材料：唐寧茶
大專職組指定材料：Skyy vodka、Campari (二選一)
5. 調酒材料不能超過 6 種，包含少許、適量、滴、Infused 算一種(但要特別註明內容物)、裝飾物 (Garnish) 和固體材料，例如：水果或香料。
6. 參賽者著標準服裝 (服裝上不可有校名或校徽標示)。
7. 參賽者須使用量酒的器具調製，參賽所有器具及材料需自備，大會僅提供冰桶及冰鏟。
8. 調製二杯相同成品，調製長、短飲不限，短飲飲品容量於 90ML~150ML、長飲飲品容量於160ML~240ML (杯具不限)。
9. 裝飾物以水果類為主，都要是可食用的，需於賽前自行切割準備完成，裝飾物不可碰觸到成品須符合衛生規範。
10. 嚴禁使用人工染色劑、加熱材料以及明火。
11. 不得使用優格、優酪乳等乳酸菌飲料調配，牛乳產品應只包含新鮮牛奶、乳酪和蛋。
12. 比賽時間四分鐘，前置時間一分鐘，善後時間一分鐘，音樂由大會提供。
13. 調製完成後,選手需自行將成品端至成品展示區，可攜帶助手一位。
14. 總分相同者，以一、味覺香味，二、技術成績高者勝出。

※以下為飲調類現場提供使用材料可參考使用：

1. 菲鳥牌新世代奶精 t9-907g *1 袋
2. 黑白淡奶 410g *1 罐
3. 阿華田脆酷力抹醬 680ml *1 罐
4. 阿華田脆酷力餐飲通路用 1000g *1 袋
5. 好時 100%純可可粉 226g *1 罐
6. 好時巧克力醬 623g *1 罐
7. 唐寧茶 皇家伯爵茶 2g/25 入 *1 盒
8. 唐寧茶 香甜蜜桃 2g/25 入 *1 盒
9. 立頓黃牌精選紅茶商用包 2g/100 入 *1 盒
10. Outside 歐特賽職人燕麥植物奶 1000ml *1 罐
11. Skyy vodka 美國晴空伏特加 700ml *1 罐
12. Campari 金巴利利口酒 750ml *1 罐

十二、評分標準：

(一) 現場熱烹調：

廚房準備工作	專業正確食材操作流程	衛生及食物浪費	服務	菜餚呈現	調味、口感
5%	20%	10%	5	10	50%

(二) 盤飾點心：

主題性	創意/獨特性	藝術性/配色協調性	技巧性/口感
20%	20%	20%	40%

(三) 飲料調製-創意傳調：

命名	色彩、裝飾	味覺、香味	技術	商品價值
10%	10%	40%	30%	10%

十三、獎勵辦法：

大專組：

- (一) 各組最高分獲頒獎座、獎狀、獎金各乙份。
- (二) 總分 90~100 分為金牌獎，獲頒獎牌、獎狀各乙份。
- (三) 總分 80~89 分為銀牌獎，獲頒獎牌、獎狀各乙份。
- (四) 總分 70~79 分為銅牌獎，獲頒獎牌、獎狀各乙份。
- (五) 總分 60~69 分為佳作，獲頒獎狀乙張。

高中職組：

- (一) 各組最高分獲頒獎座、獎狀、獎金各乙份。
- (二) 總分 90~100 分為金牌獎，獲頒獎牌、獎狀各乙份。
- (三) 總分 80~89 分為銀牌獎，獲頒獎牌、獎狀各乙份。
- (四) 總分 70~79 分為銅牌獎，獲頒獎牌、獎狀各乙份。
- (五) 總分 60~69 分為佳作，獲頒獎狀乙張。

十四、比賽菜卡之說明：

- (一) 大小規定：
長 13.5cm 寬 7cm

參賽作品名稱：

中文
English

十五、活動流程表

活動時間	競賽項目	地點	備註
08:00~08:30	廚藝選手報到	立緒樓 1F	
08:30~08:50	競賽規則說明	立緒樓 1F	
08:50~09:00	選手場地佈置	立緒樓廚藝教室	
09:00~09:50	西式熱現烹(第一場)		
09:50~10:00	選手退場		
10:00~10:10	選手場地佈置		
10:10~11:00	西式熱現烹(第二場)		
11:00~11:10	選手退場		
11:10~11:20	選手場地佈置		
11:20~12:10	西式熱現烹(第三場)		
12:10~12:20	選手退場		
12:40~12:50	選手場地佈置		
12:50~13:40	西式熱現烹(第四場)		
13:40~13:50	選手退場		
13:50~14:00	選手場地佈置		
14:00~14:50	西式熱現烹(第五場)		
14:50~15:00	選手退場		
08:50~09:00	選手場地佈置	立緒樓廚藝教室	
09:00~10:30	盤飾甜點(第一場)		
10:30~10:40	選手退場		
10:40~10:50	選手場地佈置		
10:50~12:20	盤飾甜點(第二場)		
12:20~12:30	選手退場		
12:30~12:40	選手場地佈置		
12:40~14:10	盤飾甜點(第三場)		
14:10~14:20	選手退場		
09:20~09:30	選手場地佈置		立緒樓廚藝教室外走 道木櫃區
09:30~10:20	蛋糕裝飾(第一場)		
10:20~10:30	選手退場		
10:30~10:40	選手場地佈置		
10:40~11:30	蛋糕裝飾(第二場)		
11:30~11:40	選手退場		
11:40~11:50	選手場地佈置		
11:50~12:40	蛋糕裝飾(第三場)		
12:40~12:50	選手退場		

12:50~13:00	選手場地佈置		
13:00~13:50	蛋糕裝飾(第四場)		
13:50~14:00	選手退場		
15:30~16:30	頒獎	立緒樓 1F	
09:00~9:30	傳調選手報到	立緒樓 1F	
09:50~10:00	選手準備區就位抽籤		
10:00~10:50	高中職創意傳統調飲組		
10:50~13:10	大專創意傳統調酒組		
15:00~16:00	頒獎		

十六、指引：

Copyright © Minghsin University of Science and Technology



1. 中山高湖口交流道下(83.8 公里出口)，往湖口、新豐方向行駛，遇士林電機(丁字路口)右轉 400 公尺後，再左轉走新興路(省道台一線)，經新豐火車站約 900 公尺，抵達明新科技大學。
2. 中山高竹北交流道下(91.0 公里出口)，往竹北市區方向行駛，走光明六路，遇中華路(省道台一線)右轉往新豐方向，經竹北派出所後約 4 公里即可抵達明新科技大學。

大眾運輸工具：

1. 高鐵：可搭乘至新竹站後轉乘大眾運輸工具至本校。
 - a. 搭乘電車，路線於六家車站轉乘電車至北新竹站換車至新豐火車站，出車站大門左轉，步行約 10 分鐘即可抵達本校
 - b. 搭乘高鐵接駁車轉乘電車，路線為「高鐵-竹北火車站」，可於竹北火車站上車，至新豐火車站，出車站大門左轉，步行約 10 分鐘即可抵達本校。
 - c. 搭乘快捷五號公車，行經校門口，可直達本校。
2. 火車
可搭電車至新豐火車站，出車站大門左轉，步行約 10 分鐘即可抵達本校。
3. 巴士：可選擇搭乘新竹客運、中壢客運至本校。
 - a. 搭乘新竹客運班車，路線可選擇「新竹-湖口」、「新竹-中壢(經新豐)」以及「新竹-新庄子(經新豐)」，於新竹、中壢火車站附近上車，明新科技大學下車。
 - b. 搭乘中壢客運班車，路線為「中壢-新竹」，可於新竹、中壢火車站附近上車，明新科技大學下車。

附件一 參賽報名表

姓名		學校	
生日	年 月 日	身分證字號	
行動電話		報名項目	
身份證件影本			
正面		反面	
學生證(若無學校之註冊章，請另附在學證明)			
正面		反面	
參賽聲明	<p>本人參加「112年度新竹縣新豐鄉第四屆明新盃廚藝與飲調大賽」活動，本人保證已確實了解活動簡章和公告之規定並同意遵守各項規定。</p> <p>1. 本人具結上述各項資料正確無誤，以及所參加比賽之作品系本人之原創著作，且不曾對外公開發表，如有不實願負全部之法律責任。</p> <p>2. 本人同意上述參賽作品之相關資料，無償提供主辦單位用於未來製作活動成果報告書、展示及未來集結成冊出版之使用。</p> <p>3. 本人同意本創意作品之相關內容授權主辦單位提供給相關單位(例如縣市政府)參考應用於地方發展上。</p> <p style="text-align: center;">聲明人：(簽名或蓋章)</p> <p style="text-align: right;">中 華 民 國 112年 月 日</p>		

菜餚名稱: _____ 學校名稱(單位) : _____

Recipe Name: _____ NO. _____

食材Ingredients				
	中文 Chinese	英文 English	數量 Amount	作法 Methods
01				
02				
03				
04				
05				
06				
07				
08				
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
調味料 Seasoning				菜餚特色 Specialty
01				
02				
03				
04				
05				
06				
07				
08				

比賽當日請準備二份食譜。

2023

新竹縣新豐鄉

第四屆明新盃廚藝與飲調大賽「配方表」

選手姓名		選手編號 (大會填寫)		
比賽項目	<input type="checkbox"/> 高中職創意傳統調飲組 <input type="checkbox"/> 大專創意傳統調酒組			
學校/單位		聯絡電話		
作品名稱		指導/負責老師		
製作方式		裝飾物		
作品意涵				
編號	廠牌	配方內容	添加 ml 數	備註(自製材料請詳述做法及比例)
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				