

第 22 屆開平餐飲主廚盃

歡喜迎新

比賽辦法

開平餐飲學校
KAI PING CULINARY SCHOOL

RECOGNITION OF QUALITY CULINARY EDUCATION
WORLD ASSOCIATION OF CHEFS SOCIETIES

壹、　背景說明

一、活動說明：

台灣餐飲業蓬勃發展，並在媒體的推波助瀾下，讓許多學生對餐飲懷抱著興趣。開平餐飲學校長年致力於推展餐飲專業教育，啟蒙對餐飲有興趣的學生，提昇餐飲技術及飲食興趣，讓餐飲文化能向下紮根。西元 2000 年起由開平餐飲師生共同舉辦「主廚盃廚藝競賽」，已成為國中校際餐飲交流年度盛事，賽程中除了可讓學生接觸認識開平餐飲教育，我們更藉由簡單、易做的烹飪主題，提供國中生多元展現的舞台，讓孩子進入廚房以充實生活能力，並從中增進家庭親子互動樂趣。

「歡喜迎新」- 2020 年在疫情的衝擊下，每個人的生活或多或少都有了改變，在此波疫情下，對餐飲業的影響極大，開平餐飲學校不僅是頂尖廚師的搖籃，更是全台灣唯一得到世界廚師聯盟 WACS 認證的高職，當仁不讓站在第一線挺餐飲，培育莘莘學子們，在接近 2020 年尾辦的這一場比賽，主題訂為「歡喜迎新」，讓每個喜愛餐飲的參賽學生，用歡喜迎接更好的 2021 的心情，做出充滿歡樂及希望氛圍的料理，讓大家拋開 2020 的陰霾，歡喜迎向新的未來！

二、活動目的：（一）讓餐飲教育往下紮根。

（二）開啟親子互助合作平台，增進家庭親子關係。

（三）認識餐飲教育，提供職涯探索，加強招生效益。

三、指導單位：臺北市政府教育局

四、主辦單位：臺北市開平餐飲學校

五、參賽資格：凡公、私立國中在校生及其親屬（詳見第十項「組隊方式」）

六、比賽類別：(中)炒飯、(西)義大利麵、(烘)蛋糕裝飾

七、招募隊數：(中) 炒飯：32 組、(西) 義大利麵：32 組、(烘)：蛋糕裝飾 24 組

八、比賽形式：公開賽（現場製作）

九、賽程日期：

（一）報名截止日期：

即日起至 109 年 11 月 25 日（星期三）24:00 時截止收件。

11 月 26 日簡訊通知繳費，12 月 2 日繳費截止。

（二）決賽入圍名單公佈日期：

109 年 12 月 4 日（星期五）下午 17：00 時於本校網頁-主廚盃專區公佈。

（三）示範說明會影片公告時間：

109 年 12 月 11 日（星期五）下午 17:00 於開平餐飲學校官網公告影片連結，請各選手與指導老師線上觀賞。

（四）決賽日期：**109 年 12 月 19 日（星期六）**

十、組隊方式（可重複報名）：

（一）校園雙人組：兩人皆須為國中生。

（二）親子雙人組：國中生 1 名，可搭配其師長、父母、兄弟姊妹等 1 名。（朋友除外）

十一、決賽地點：臺北市開平餐飲學校（臺北市大安區復興南路二段 148 巷 24 號）

十二、服儀規定：當天請著長褲、包鞋、**口罩**及大會提供之圍裙與紙帽，以維護選手安全。

(凡不符合服儀規定者，不得參加競賽。)

十三、報名辦法

（一）網路報名：

至開平餐飲學校網站「開平餐飲主廚盃」專區
(http://www.kpvs.tp.edu.tw/modules/tadnews/index.php?nsn=589)，
參閱「比賽辦法」，填妥「線上報名表」，完成報名費轉帳後提交。（參加「(中)炒飯、(西)義大利麵」組」選手，需一併下載「菜譜」。）

線上報名表: https://forms.gle/NhRe3VwZ7xJTp8AB8

報名 QR code:

（二）報名費用：

1.報名費新台幣 200 元 / 場次，匯款或 ATM 轉帳繳交。

2.若曾參加本校「國中技藝班」報名主廚盃之國中生，報名費新台幣 100 元 / 場次，報名時繳交全額，於比賽當日報到時現場退費。

匯款資料：

戶名：財團法人臺北市私立開平餐飲職業學校

銀行：第一銀行信義分行 代碼：007

帳號：16230057899

3. 一經報名成功，11/19 前接受取消，退費僅匯一指定帳戶，並由參賽者自行負擔匯款手續費，逾期恕不受理。

（四）報名截止：

即日起至 109 年 11 月 25 日（星期三）24：00 時止，依報名先後順序額滿為止。

報名人數限制：一校每個報名項目(中、西、烘)，最多提報 2 組(校園雙人、親子雙人組各 1 組、或校園雙人 2 組)參賽名單。

（五）完成報名手續：

1. 完成上列報名手續後，可來電查詢是否已報名完成。

2. 入選名單將於 109 年 12 月 4 日（星期五）下午 17：00 時於本校網頁公佈。

3. 入選參賽隊伍如欲更換參賽人員，請於 109 年 12 月 8 日（星期二）下午 14:00 時前，以 E-mail 至 chefcup@kpvs.tp.edu.tw 方式更換，逾時依評分標準扣分。

4. 參賽選手請於比賽當天攜帶學生證或附有照片之身分證件。

十四、獎項規劃：

（一）冠軍：每場每組獎狀 2 紙、每人開平入學獎學金卷 10,000 元

（二）亞軍：每場每組獎狀 2 紙、每人開平入學獎學金卷 10,000 元

（三）季軍：每場每組獎狀 2 紙、每人開平入學獎學金卷 10,000 元

（四）優勝（成績 80 分以上即入選）：獎狀 2 紙

＊本次比賽最多為二個場次。

＊各場次參加組數若未達 15 組以上獎項得從缺。

＊公布獎項名單時，凡受獎人員於當日頒獎時未領取獎項者，視同放棄領取獎狀及獎金之權利，惟獎狀另外函寄。

十五、防疫措施：

(一) 配合政府公告之防疫措施，本次比賽參賽者及陪同人員須全程佩戴口罩，並於報到時測量體溫，若體溫超過 37.5 度者無法參與活動。

(二) 為降低群聚人數，每組參賽者當日除帶隊老師外，僅限一位家長陪同。

(三) 健康聲明書將隨賽務資料袋寄發給參賽者，所有參賽者含隨隊人員需於比賽當日填妥繳回。

(四) 本校將視中央流行疫情指揮中心公布之即時疫情，及局端發文之活動規範指示，隨時調整因應措施及公告於本校官網。

十六、賽務聯絡方式：

聯絡人：趙瑞鳳老師

電話：(02) 2755-6939 分機 211

傳真：(02) 2754-1970

地址：106 臺北市大安區復興南路二段 148 巷 24 號

臺北市開平餐飲學校主廚盃籌備委員會

主廚盃電子信箱：Chefcup@kpvs.tp.edu.tw

貳、(中)炒飯比賽內容說明

本次競賽主題【歡喜迎新】，旨在期待大家揮別疫情籠罩的 2020，充滿希望迎向新的 2021，請參賽者將歡喜迎新的氣氛，以食材、料理顏色、或造型表現出來！故不指定主食材，大家可盡情發揮創意!

一、份量：(一) 請準備兩份(每份 1 人份，每份重量 180~260g)，一份供展示用，另一份供評審評分用。

(二) 食譜：1 張（內容請參照本文後附件)，置放於評審桌。

二、成品之成本(不含大會提供之基本調味料)金額不得超過新台幣 300 元。食材費用若超過限制，將於技巧及創意進行扣分。

三、參賽者所攜帶之食材得經裁判長檢查後放行入場。

四、可自備鍋具、刀具及其他個人用具及調味料（不得使用味精、雞粉、高湯塊、罐頭濃縮雞湯)，所有盤內裝飾需皆為可食用之食材。

五、比賽時間：60 分鐘內完成 2 份相同作品。

六、大會提供物品表（每組），若需本表未列出之食材、器具，請選手自行準備。

類別	項次	品名	數量	單位
基本食材	1	白飯 300g	1	包
調味料	1	鹽	1	罐
	2	糖	1	罐
	3	胡椒粉	1	罐
	4	醬油	1	罐
	5	沙拉油	1	罐
服裝	1	圍裙	2	件
	2	紙帽	2	件
爐具	1	中式炒爐	1	組
器具	1	中式炒鍋	2	個
	2	配菜盤	10	個
	3	馬口碗	10	個
	4	炒鏟	1	個
	5	炒杓	1	個
	6	紅色砧板	1	個
	7	白色砧板	1	個
	8	片刀	1	個
	9	剁刀	1	個
	10	刮鱗刀	1	個
	11	疏離	1	個
	12	削皮刀	1	個
	13	剪刀	1	個
	14	漏杓	1	個
清潔器具	1	抹布	2	條
	2	海綿菜瓜布	1	個
	3	沙拉脫	1	罐

七、評分標準：

選手成績及得獎名次，係依各評審評出的成績加總，再予評比。

評審評分標準如下表，評分細節詳情將在示範說明會中予以說明：

（一）評分標準表

項次	評分項目	百分比	評分標準
1	味道	50%	菜餚成品味道的調味鹹淡精準度及醬汁的搭配是否得宜。(保留主食材該有的味道)。
2	衛生與安全	10%	製作過程之衛生安全習慣及現場器具之善後清潔工作。
3	手法及技巧	20%	食材運用、製作過程及時間掌握。 比賽結束哨聲響起仍繼續操作者，本計分項目零分計算。
4	創意	20%	菜餚構思及擺設富有創意並切合創作主題。

（二）製作過程的中若有導致危險情況，如失火、操作過程中嬉鬧或衝突、成品未熟等危害安全之舉動，將扣總分 10 分。

第二十一屆 開平餐飲主廚盃 食譜　　組 別 編 號：

參賽者姓名：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿；＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

競賽組別　：☐ 校園組 ☐ 親子組

作品名稱（菜名）：

序	食材名稱	數量	單位	調味料	數量	單位
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

製作方法

說明：1. 請清楚填寫參賽者姓名並確實勾選所參加之組別目，須與報名資料相同。

2. 作品名稱：菜名呈現出作者創意巧思並說明創作理念。

3. 食材名稱：請填寫您作品裡所有的食材及數量。

4. 調味料：請填入您所有的醬料、鹽、糖…等，單位可用公克、毫升或茶匙。

5. 組別編號：此編號請見賽前將寄送之資料。

參、(西) 義大利麵比賽內容說明

義大利麵雖然源自於義大利，但這些年來在更是深受台灣老中青三代的喜愛，豐富多彩的義大利麵發展出上百種不同類型及料理口味作法，內含豐富蛋白質具有飽足感。今年度主廚盃比賽以「歡喜迎新」為主題，結合色香味，滿足愛麵食者的胃口。

一、份量：(一) 請準備兩份(每份 1 人份，每份重量 180~260g)，一份供展示用，另一份供評審評分用。

(二) 食譜：1 張 (內容請參照本文後附件)，置放於評審桌。

二、成品之成本(不含大會提供之基本調味料)金額不得超過新台幣 300 元。食材費用若超過限制，將於技巧及創意進行扣分。

三、參賽者所攜帶之食材得經裁判長檢查後放行入場。

四、可自備鍋具、刀具及其他個人用具及調味料 (不得使用味精、雞粉、高湯塊、罐頭濃縮雞湯)，所有盤內裝飾需皆為可食用之食材。

五、比賽時間：60 分鐘內完成 2 份相同作品。

六、大會提供物品表（每組），若需本表未列出之食材、器具，請選手自行準備。

類別	項次	品名	數量	單位
基本食材	1	義大利麵條 500	1	包
調味料	1	鹽	1	公共食材
	2	胡椒粉	1	
	3	起士粉	1	
	4	番茄醬	1	
	5	TABSCO	1	罐
服裝	1	圍裙	2	件
	2	紙帽	2	件
爐具	1	西式四口爐附烤箱	1	組
	2	中式炒爐	1	組
器具	1	馬口碗(16cm)	3	個
	2	圓型配菜盤(24cm)	3	個
	3	平底鍋(不鏽鋼 24cm)	1	個
	4	SAUCE 鍋(不鏽鋼 30cm)	1	個
	5	SAUCE 鍋(不鏽鋼 25cm)	1	個
	6	SAUCE 鍋(不鏽鋼 20cm)	2	個
	7	鑄鐵平底鍋(25cm)	1	個
	8	鑄鐵平底鍋(20cm)	1	個
	9	鋼盆(30cm)	3	個
	10	強力夾 Tong	1	支
	11	木鏟(37cm)	1	支
	12	漏杓(不鏽鋼)	1	支
	13	平鏟(不鏽鋼)	1	支
	14	沙拉油	1	罐
	15	錐形漏斗	1	支
	16	長柄不鏽鋼湯杓(33cm)	1	支
清潔器具	1	抹布	2	條
	2	海綿菜瓜布	1	個
	3	沙拉脫	1	罐

七、評分標準：

選手成績及得獎名次，係依各評審評出的成績加總，再予評比。

評審評分標準如下表，評分細節詳情將在示範說明會中予以說明：

（一）評分標準表

項次	評分項目	百分比	評分標準
1	味道	50%	菜餚成品味道的調味鹹淡精準度及醬汁的搭配是否得宜。(保留主食材該有的味道)。
2	衛生與安全	10%	製作過程之衛生安全習慣及現場器具之善後清潔工作。
3	手法及技巧	20%	食材運用、製作過程及時間掌握。 比賽結束哨聲響起仍繼續操作者，本計分項目零分計算。
4	創意	20%	菜餚構思及擺設富有創意並切合創作主題。

（二）製作過程的中若有導致危險情況，如失火、操作過程中嬉鬧或衝突、成品未熟等危害安全之舉動，將扣總分 10 分。

第二十一屆 開平餐飲主廚盃 食譜　　組 別 編 號：

參賽者姓名：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿；＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

競賽組別　：☐ 校園組 ☐ 親子組

作品名稱（菜名）：

序	食材名稱	數量	單位	調味料	數量	單位
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

製作方法

說明：1. 請清楚填寫參賽者姓名並確實勾選所參加之組別目，須與報名資料相同。

2. 作品名稱：菜名呈現出作者創意巧思並說明創作理念。

3. 食材名稱：請填寫您作品裡所有的食材及數量。

4. 調味料：請填入您所有的醬料、鹽、糖…等，單位可用公克、毫升或茶匙。

5. 組別編號：此編號請見賽前將寄送之資料。

肆、(烘)蛋糕裝飾比賽內容說明

台灣日治時期，日本人把蛋糕傳進台灣，經過每個時期的在地化，改良至今成符合台灣人的口味，「蛋糕」是最具代表性的烘培甜點。今年度主廚盃比賽以「歡喜迎新」為主題，結合「蛋糕」來裝飾成參賽者心目中的「快樂蛋糕」。

一、份量：一個 8 吋蛋糕裝飾作品，為評審及展示用。
一張菜卡（置於展示桌），大小不得超過 A4 尺寸，內容需能清楚說明創作理念。

二、蛋糕裝飾比賽食材（不含大會提供之基本食材）金額不得超過新台幣 300 元，食材費用若超過限制，將於技巧及創意進行扣分。

三、參賽者攜帶其他裝飾物（半成品或原物料），需為可食用，得經裁判長檢查後放行入場。

四、可自備盤子及 8 吋蛋糕盒活動結束後以利將成品帶回。

五、比賽時間 60 分鐘，於時限內完成裝盤（含盤飾）。

六、大會提供物品表（每組）若需本表未列出之食材、器具，請選手自行準備。

類別	項次	品名	數量	單位
食材	1	8 吋金黃色海綿蛋糕體	1	個
	2	奶油霜	放置物料桌共用	
	3	色素（黃、橙、紅、綠、藍、咖啡色）	放置物料桌共用	
服裝	1	圍裙	2	件
	2	紙帽	2	件
操作器具	1	蛋糕轉台	1	個
	2	花嘴	每桌 1 組	
	3	梯形刮板	1	把
	4	長柄刮刀	1	把
	5	抹刀	1	把
	6	剪刀	1	把
	7	砧板	放置物料桌共用	
	8	無粉乳膠手套		
	9	擠花袋		
	10	水果刀		
	11	鋸齒刀		
	12	金色 8 吋蛋糕底板（擺放成品之用）	1	個
	13	圓形配菜盤（24 公分）	2	個
	14	鋼盆	2	個
	15	馬口碗（16 公分）	2	個
清潔器具	1	抹布	1	條
	2	擦手紙	放置物料桌共用	

七、評分標準：選手成績及得獎名次，係依各評審評出的成績加總，再予評比。評審評分標準如下表，評分細節詳情將在示範說明會中予以說明：

（一）評分標準表

項次	評分項目	百分比	評分標準
1	創意	30%	整體構思、造型、擺設與菜卡，能充份切合本次主題。
2	技巧	25%	抹工、畫工、及寫字等技巧的純熟。
3	衛生與安全	20%	製作過程之衛生安全習慣及現場器具之清潔工作。
4	色彩搭配	15%	作品上用色的協調性
5	時間	10%	是否在規定時間內完成；若在規定時間內完成者給予 10 分，每延長一分鐘則扣減 1 分，另逾 10 分鐘（含）以上者，則不列入名次

（二）製作過程的中若有導致危險情況，如失火、操作過程中嬉鬧或衝突等危害安全之舉動，將扣總分 10 分。