



## 第十九屆開平餐飲主廚盃 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、比賽介紹

### 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 年前起由開平餐飲師生共同舉辦「主廚盃烹飪比賽」，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。

### 二、活動目的：(一) 提昇餐飲文化向下紮根。

(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。

### 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：創意料理類、蛋糕裝飾類

### 七、招募隊數：創意料理類：128 隊；蛋糕裝飾類：48 隊

### 八、比賽形式：公開賽（現場製作）

### 九、賽程日期：(一) 報名表及書面審查資料繳交截止日期：

即日起至 106 年 10 月 20 日（星期五）下午 16:00 時截止收件。

### (二) 決賽入圍名單公佈日期：

106 年 10 月 31 日（星期二）下午 15：00 時於本校網頁公佈。

### (三) 示範說明會時間：

106 年 11 月 2 日（星期四）下午 14:00~17:00 時於開平餐飲學校主廚之家舉行，歡迎各選手與指導老師來電報名參加。

### (四) 決賽日期：106 年 11 月 11 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）通訊報名：

請洽各國中家政老師辦公室或輔導室索取「比賽辦法」及「報名表」，填妥「報名表」後，將「報名表」郵寄或傳真至本校。

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

（二）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/tad\\_book3/page.php?tbsn=112](http://www.kpvs.tp.edu.tw/modules/tad_book3/page.php?tbsn=112))，

參閱「比賽辦法」，填妥「報名表」並提交。(參加「創意料理組」選手，需一併下載「菜譜」。)

（三）報名費用：

- 1.報名費新台幣 200 元 / 場次，可於示範說明會或比賽當日繳交。
- 2.若曾參加本校「一日見學」、「國中技藝班」報名主廚盃之國中生，報名費新台幣 100 元 / 場次，可於示範說明會或比賽當日繳交。

（四）報名截止：

即日起至 106 年 10 月 20 日（星期五）下午 16：00 時止（郵寄者以郵戳為憑），依報名先後順序額滿為止。

如報名人數過多，將以一校一隊為優先，若校方提報參賽名單超過二組時，請各校務必註明參賽優先順序，若無註明者將依本校收件順序排序。



(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 106 年 10 月 31 日（星期二）下午 15：00 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 106 年 11 月 6 日（星期一）下午 16:00 時前，以 E-mail 至 [chefcup@kpbs.tp.edu.tw](mailto:chefcup@kpbs.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、獎品 2 份、獎金 5000 元
- (二) 亞軍：每場每組獎狀 2 紙、獎品 2 份、獎金 3000 元
- (三) 季軍：每場每組獎狀 2 紙、獎品 2 份、獎金 2000 元
- (四) 優勝（成績 80 分以上即入選）：獎狀 2 紙

\* 本次比賽最多為四個場次。

\* 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，視同放棄領取獎品及獎金之權利，惟獎狀另外函寄。

十五、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



## 貳、創意料理組 比賽內容說明

今年度比賽以「臺灣味創意水餃」為創作主題，水餃歷史悠久，因其外形如元寶，有「招財進寶」之意，深受大眾喜愛，儼然成為一道國人日常生活美食，鼓勵學生製作簡易、美味的臺灣味創意水餃料理。

一、內容：使用各式麵皮，配合肉類與蔬菜類等配料製成內餡，需經水煮熟製而成的水餃，不得製成湯餃或蒸餃，惟擺盤可以發揮創意調配適合水餃食用的沾醬或配菜，成品樣式需整齊一致，餃皮不得破損，皮餡比例與口感風味均良好。

水餃皮可以直接攜帶成品或預先揉製的麵糰至現場分割擀成麵皮，需在比賽現場捏製，可發揮創意製作各式造型，內餡中只限蔬菜類可以先切割醃漬脫水，其餘食材需現場調味、攪拌混合製作。

二、份量：(一) 請製作兩份成品：一份展示用，另一份供評審試吃評分。

(二) 每份為 1 人份，一份至少 10 個水餃，一份成品總重量需 200 公克以上。

(三) 菜卡：1 張，置放於展示桌。形式自由設計，大小不得超過 A4 尺寸，內容為成品介紹、食材特色、創作心得或故事。

(四) 菜譜：1 張（內容請參照本文後附件），置放於評審桌。

三、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。

四、參賽者所攜帶之食材得經裁判長檢查後放行入場。

五、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。

六、比賽時間：60 分鐘內完成 2 份相同作品。



七、大會提供物品表（每組）

調味料	1	鹽	足重	
	2	糖		
	3	金蘭醬油	200ml	
	4	蒸餾水	1	箱
服裝	1	圍裙	2	件
	2	紙帽	2	件
爐具	1	瓦斯快速爐具	1	具
	2	防火磚	1	塊
器具	1	中式炒鍋（39 公分）	1	只
	2	強力夾	1	支
	3	中式炒鏟	1	把
	4	中式漏杓	1	把
	5	塑膠砧板	1	個
	6	中餐片刀	1	把
	7	擀麵棍	1	支
	8	鋼盆（33 公分）	2	個
	9	器具置物盤	1	個
	10	圓形配菜盤（24 公分）	3	個
	11	馬口碗（16 公分）	3	個
	12	出菜餐盤（可自備）	2	個
器具 清潔	1	抹布	2	條
	2	廚餘桶	1	個
	3	垃圾桶	1	個

若需本表未列出之食材、器具，請選手自行準備。



#### 八、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。



組別編號：

## 第十九屆 開平餐飲主廚盃 菜譜

參賽者姓名：\_\_\_\_\_；\_\_\_\_\_

競賽組別： 校園組  親子組

作品名稱（菜名）：						
食材名稱				數量	單位	製作方法
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
調味料 / 色素		數量	單位	盤飾材料		
1				1		
2				2		
3				3		
4				4		
5				5		
6				6		
7				7		

- 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/色素：請填入您所有的醬、鹽、糖…等。單位可用〈茶匙〉。
  5. 盤飾材料：請填入您盛盤後所有的裝飾材料。
  6. 組別編號：此編號請見賽前將寄送之資料。





### 參、蛋糕裝飾組 比賽內容說明

今年度比賽以「臺灣之美」為創作主題，鼓勵學生發揮創意及想像力，藉由裝飾蛋糕，以期提升生活美學及餐飲美學概念。

- 一、份量：一個蛋糕裝飾作品，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。
- 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）

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	無粉乳膠手套	放置物料桌共用	
	3	擠花袋	放置物料桌共用	
	4	花嘴	每桌 1 組	
	5	梯形刮板	1	把
	6	長柄刮刀	1	把
	7	抹刀	1	把
	8	剪刀	1	把
	9	砧板	放置物料桌共用	
	10	水果刀	放置物料桌共用	
	11	金色 8 吋蛋糕底板（擺放成品之用）	1	個
	12	圓形配菜盤（24 公分）	2	個
	13	鋼盆	2	個
	14	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	

若需本表未列出之食材、器具，請選手自行準備。



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：

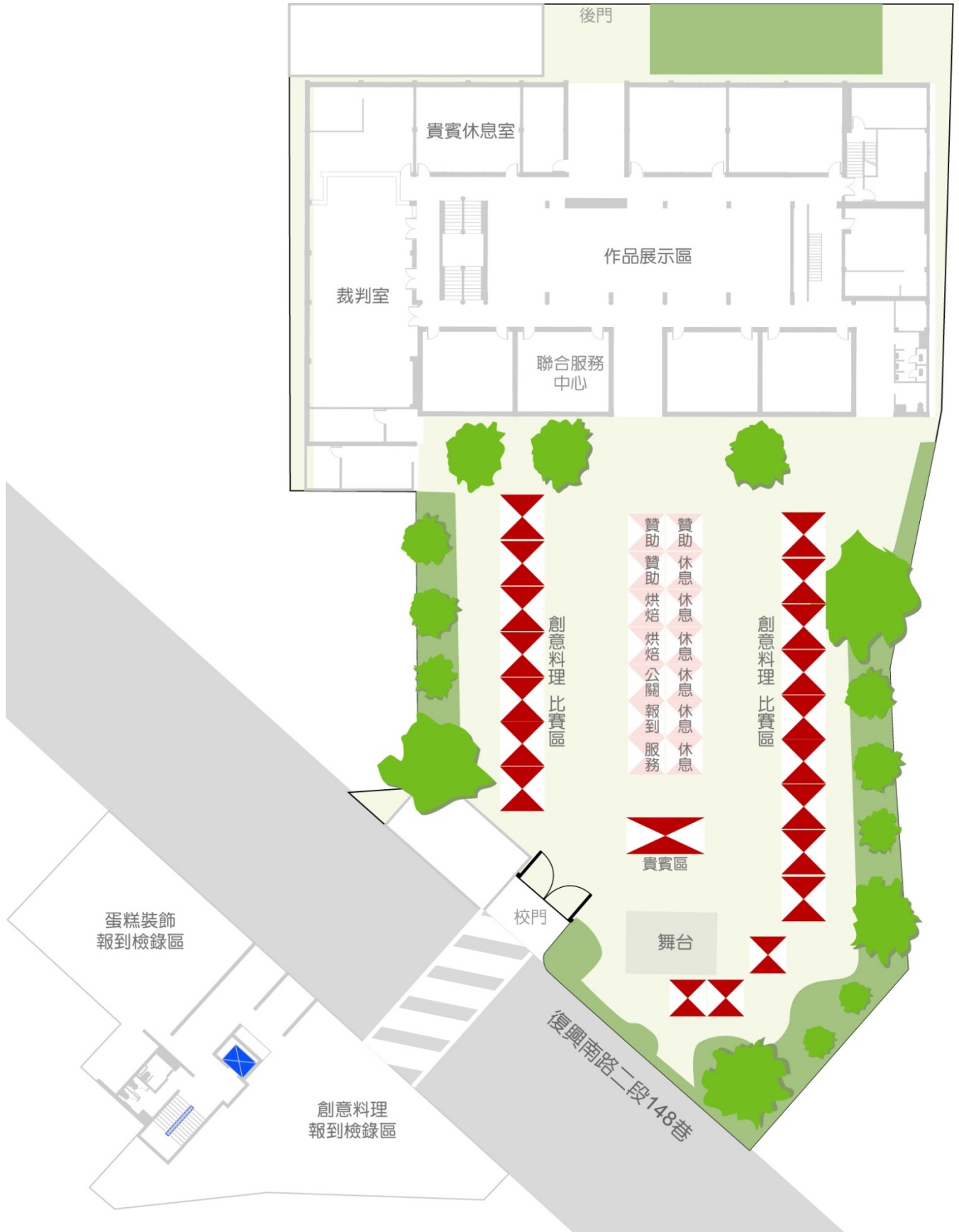
(一) 評分標準表

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。



### 肆、比賽場地圖





## 伍、第 20 屆競賽票選主題活動

第 20 屆主廚盃競賽蛋糕裝飾組主題：記憶中的臺灣，創意料理組主題：記憶中的味道；競賽項目將以炒米粉、炒飯、義大利麵、三明治等四個項目於示範說明會及活動當日開放參賽選手票選，並於競賽活動當日公布票選結果。