

# 雜糧烘焙展創意 甜蜜飄香營養高

## 2024 第五屆國產雜糧創意烘焙競賽簡章

### 一、活動目的

國產雜糧種植面積已逐漸擴增，為增進民眾認識國產雜糧新鮮健康、優質非基改、在地減碳等各項特色，進而應用於餐點料理，特辦理國產雜糧創意料理競賽系列活動，鼓勵參賽者使用國產雜糧，如落花生、玉米、甘藷、紅豆、大豆、小麥、高粱、小米、薏苡、蕎麥、綠豆、樹豆及臺灣藜(紅藜)，烹飪出令人耳目一新的創意餐點，本(113)年舉辦「國產雜糧創意烘焙競賽」使用本土生產的國產雜糧開發設計美味料理，結合在地的通路品牌，將金獎作品商品化上架通路銷售，讓應用在地食材具「永續」、「減碳」特色的國產雜糧食品，輕鬆走入民眾生活。

### 二、主辦單位：農業部農糧署

### 三、承辦單位：財團法人中衛發展中心

### 四、協辦單位：

國立高雄餐旅大學、不二緻果

### 五、參賽資格：

(一)年滿 18 歲並具中華民國國籍或持有合法居留證之人士。

(二)如為在學學生身分須有指導老師指導。

### 六、競賽內容說明：

#### (一)競賽主題

本次競賽將以在地生產、永續減碳為主題，並以國產雜糧烘焙產品為比賽形式。

| 競賽主題   | 創意烘焙產品                                                                                                                    |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 個別規格限制 | 以可常溫存放或低溫保存一個月以上之烘焙類點心為主                                                                                                  |
| 共同要求   | 1. 每道主題菜品需使用搭配 <u>至少 1 種以上</u> 國產雜糧：大豆(黃豆、黑豆)、落花生、甘藷、食用玉米、小麥、蕎麥、紅豆、綠豆、薏苡、高粱、臺灣藜(紅藜)、小米、樹豆。<br>2. 競賽作品材料及作法以國產雜糧為主，可搭配其他材料 |

|  |                                                                        |
|--|------------------------------------------------------------------------|
|  | 但國產雜糧需佔整份料理的 30%(以重量計算)，且須提供所用雜糧為國產之證明，如食材原包裝標示為台灣產、具產銷履歷等，或其他可資證明之文件。 |
|--|------------------------------------------------------------------------|

## (二)競賽方式

分為初賽和決賽，初賽採書面審核制，決賽為現場實際操作。

### 1. 初賽相關規定

- (1) 參賽者依參賽主題要求，使用國產雜糧設計相關料理，提出參賽作品食譜(需檢附成品照片)以供審查，書面審查內容需含烹飪過程及文字說明設計理念。
- (2) 報名方式：採通訊報名及線上報名同步，書面資料以掛號方式郵寄，於信封註明「第五屆國產雜糧創意烘焙競賽」+單位+參賽者姓名，個人參賽則可免填單位名稱。

★報名網址：<https://forms.gle/95aFvmUwGzvo7yTt7>

★郵寄地址

812 高雄市小港區松和路 1 號

國立高雄餐旅大學 推廣教育暨技能認證中心 楊盛宇先生收

### (3) 報名檢附資料

- 參賽報名表 1 份(附件一)
- 參賽切結書 1 份(附件二)
- 個資提供同意書 1 份(附件三)

### (4) 報名收件時間：即日起至 113 年 07 月 05 日止(郵戳為憑)

### (5) 決賽名單公告：113 年 07 月 12 日公告於活動網頁

<https://3rdcookingcompetition.weebly.com>，並以 Email 通知決賽相關比賽規定。

## 2. 決賽相關規定

(1) 決賽依參賽者現場實際操作評分，決賽時間地點如下：

|                        |                                    |
|------------------------|------------------------------------|
| 決賽時間                   | 7 月 19 日(五)                        |
| 決賽地點                   | 國立高雄餐旅大學第一實習大樓 3F<br>(高雄市小港區松和路一號) |
| 決賽主題                   | 創意烘焙產品                             |
| 比賽時間<br>(含菜餚烹調製作與展台佈置) | 製作-3 小時<br>陳列與擺盤-30 分鐘             |

- (2) 參賽選手須於競賽通知書內載明之報到時間辦理報到，參賽者皆需攜帶【參賽報到通知單】及【身分證正本】、學生組另需攜帶【學生證】證明學生身分，比賽開始但尚未完成報到、賽前準備與材料檢查程序者視同棄權，不得入場進行比賽。
- (3) 當日現場料理須與初賽書面內容相同（包括食材、烹飪過程、擺盤等）。
- (4) 菜餚材料、器皿等相關材料及展示佈置由選手自行準備並可攜帶一名助手，協辦單位提供一仟元材料補助金。比賽食材可於賽前清潔，但一律以生的食材進場後，現場進行切割烹調。
- (5) 比賽時間(含菜餚烹調製作與展台佈置)共 3.5 小時，每道菜餚須製作 2 人份，每 1 人份以獨立盤皿盛裝。比賽時間終止需結束並停止動作，逾時未完成之作品不予計分。
- (6) 參賽選手須自備廚師服，比賽時穿著標準廚師制服且乾淨整齊。參賽者完成之創意料理，無論是給予評審或展示用之創作，盤內所有陳列皆需可以食用。
- (7) 比賽當日必要情況下主辦單位有權修改比賽相關規則，並由裁判長向參賽隊伍說明。
- (8) 評審委員對當日比賽選手若所提出之疑義有絕對裁決權。
- (9) 主辦單位對於參賽選手所攜帶之器具與個人財務不負保管責任。

(三)決賽賽程(主辦單位可視競賽當日情況調整)

| 時間          | 競賽議程        | 辦理項目        |
|-------------|-------------|-------------|
| 08:30-09:00 | 報到及抽籤       | 賽前準備與材料檢查   |
| 09:00-09:30 | 開幕式         | 評審介紹與競賽規則說明 |
| 09:30-10:00 | 賽場環境認識及器具檢查 |             |
| 10:00-13:00 | 現場比賽        | 於比賽時間內完成料理  |
| 13:00-13:30 | 作品陳列        | 陳列作品與擺盤     |
| 13:30-14:30 | 作品展示與評分     | 評審評分        |
| 14:30-15:30 | 頒獎典禮暨閉幕式    |             |

(四)競賽大會提供設備及器具一覽表

| 項次 | 設備名稱           | 規格及尺寸                     | 單位 | 數量  | 備註 |
|----|----------------|---------------------------|----|-----|----|
| 1  | 不鏽鋼工作枱         | 長 x 寬 x 高<br>=180x90x85cm | 臺  | 1   |    |
| 2  | 立地式攪拌機         | 一貫(大、小攪拌缸)                | 臺  | 各 1 |    |
| 3  | 桌上型攪拌機         | 小林                        | 臺  | 1   |    |
| 4  | 烤爐             | 3kw(44x65cm 烤盤)           | 層  | 2   |    |
| 5  | 冷凍冰箱           | (44x65cm 烤盤)              | 層  | 1   |    |
| 6  | 冷藏冰箱           | (44x65cm 烤盤)              | 層  | 1   |    |
| 7  | 急速冷凍冰箱         | 16 盤，零下 35c               | 臺  | 1   | 共用 |
| 8  | 110V 及 220V 電源 |                           | 座  | 各 1 |    |
| 9  | 平烤盤            | 44x65cm                   | 個  | 3   |    |
| 10 | 產品框            | 70x45x4cm                 | 個  | 2   |    |
| 11 | 瓦斯爐            | 固定或可移動(單座)                | 座  | 1   |    |
| 12 | 磅秤             | 3kg 精準度 1g                | 臺  | 1   |    |
| 13 | 稱量原料鋼盆         | 直徑 30cm                   | 個  | 5   |    |
| 14 | 稱量原料派盤         | 直徑 20cm                   | 個  | 5   |    |
| 15 | 量杯             | 240cc                     | 個  | 1   |    |
| 16 | 麵粉篩            | 20~40 目                   | 個  | 1   |    |
| 17 | 切麵刀            | 不鏽鋼                       | 把  | 1   |    |
| 18 | 塑膠刮板           |                           | 個  | 1   |    |
| 19 | 橡皮刮刀           |                           | 把  | 1   |    |
| 20 | 桿麵棍            | 長 30cm/60cm               | 支  | 各 1 |    |
| 21 | 打蛋器            | 不鏽鋼                       | 支  | 1   |    |
| 22 | 木匙             | 長 30cm                    | 把  | 1   |    |

|                                                                                                        |       |                |   |   |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------|---|---|----|
| 23                                                                                                     | 量尺    | 長 60cm 準確度 1cm | 支 | 1 |    |
| 24                                                                                                     | 砧板    |                | 塊 | 1 |    |
| 25                                                                                                     | 出爐手套  | 棉製、耐熱          | 雙 | 1 |    |
| 26                                                                                                     | 平底炒鍋  |                | 支 | 1 |    |
| 27                                                                                                     | 平抹刀   |                | 支 | 1 |    |
| 28                                                                                                     | 蛋糕轉檯  |                | 個 | 1 |    |
| 29                                                                                                     | 大型垃圾桶 | 一般垃圾/資源回收      | 個 | 2 | 共用 |
| 30                                                                                                     | 檯布    |                | 條 | 1 |    |
| **                                                                                                     | 展示檯面  | 大理石 75*70cm    | 面 | 1 |    |
| <p>■ 注意事項：</p> <p>1. 菜餚成品盤及評審品嚐盤一律由選手自備，大會不另外提供。</p> <p>2. 刀具一律由選手自備。</p> <p>3. 若有其他所需器具皆由參賽者自行準備。</p> |       |                |   |   |    |

## (五) 評分標準與規定

### 1. 初賽

| 評分項目   | 分數比重 |
|--------|------|
| 資料完整度  | 20%  |
| 菜色創新   | 30%  |
| 食譜表編寫  | 15%  |
| 菜餚設計呈現 | 20%  |
| 商品化潛力  | 15%  |

### 2. 決賽

| 評分項目  | 分數比例 |
|-------|------|
| 烹調技巧  | 35%  |
| 味道與口感 | 35%  |
| 衛生安全  | 15%  |
| 成品展示  | 15%  |

3. 評分委員由餐飲業專業人士與金獎作品預計上架通路業者組成。
4. 依評審分數高低，預計錄取 6 名參賽選手進入決賽，未通過初賽者不另行通知，亦不接受任何個案討論。
5. 大會有權依實際狀況調整入選決賽組數。

七、 獎勵辦法：

| 名次 | 名額  | 獎勵                    |
|----|-----|-----------------------|
| 金獎 | 1 組 | 獎金 30,000 元、獎章乙枚、獎狀乙紙 |
| 銀獎 | 1 組 | 獎金 20,000 元、獎章乙枚、獎狀乙紙 |
| 銅獎 | 1 組 | 獎金 10,000 元、獎章乙枚、獎狀乙紙 |
| 優選 | 3 組 | 獎章乙枚、獎狀乙紙             |

※ 依所得稅法規定，舉凡競技、競賽及機會中獎之獎金或給予價值超過新台幣 20,000 元以上者，主辦單位將代扣 10% 所得稅，相關稅務扣繳、申報之辦理及其他未盡事宜，悉依稅法相關規定辦理。

八、 其他事項：

- (一) 主辦單位保有最終修改、變更、活動解釋及取消本活動之權利，若有相關異動將公告於網站，恕不另行通知。
- (二) 參賽作品其智慧財產權歸主辦單位所有，並同意主辦單位將參賽者參加「2024 第五屆國產雜糧創意烘焙競賽」活動之過程與作品，以紙本或電子形式儲存。
- (三) 各組競賽金獎作品將由通路業者協助商品化後販售，通路業者得依照實際生產需求與相關食品法規進行內容調整，不須取得參賽者同意。
- (四) 凡報名參賽即視同同意本競賽各項內容及規定，若有未盡事宜得由主辦單位隨時公布。
- (五) 得獎者須配合出席競賽頒獎典禮。
- (六) 競賽相關問題請洽中衛發展中心 徐俊麟先生 02-23911368 分機 1577 或國立高雄餐旅大學 楊盛宇先生 07-8060505 分機 18002。

附件一

**雜糧烘焙展創意 甜蜜飄香營養高**  
**2024 第五屆國產雜糧創意烘焙競賽**

**參賽報名表**

**一、參賽者基本資料**

|                         |  |        |                            |       |  |
|-------------------------|--|--------|----------------------------|-------|--|
| 姓名                      |  | 學校名稱   |                            | 科系班級  |  |
| 連絡電話                    |  | Email: |                            | 出生年月日 |  |
| 通訊地址(資料通知處)             |  |        |                            |       |  |
| 法定代理人姓名<br>(未滿20歲保險用資料) |  |        | 法定代理人出生年月日<br>(未滿20歲保險用資料) |       |  |
| 身份證正面照片                 |  |        | 身份證背面                      |       |  |
| 照片                      |  |        | 照片                         |       |  |

■ 指導老師（學生組參賽者須填寫）

|             |  |        |  |       |  |
|-------------|--|--------|--|-------|--|
| 姓名          |  | 學校名稱   |  | 科系班級  |  |
| 連絡電話        |  | Email: |  | 出生年月日 |  |
| 通訊地址(資料通知處) |  |        |  |       |  |

## 二、料理內容介紹

|                                   |       |            |       |                  |       |
|-----------------------------------|-------|------------|-------|------------------|-------|
| 材料說明<br>Ingredient<br>Instruction |       |            |       |                  |       |
| 料理名稱 Name                         |       |            |       |                  |       |
| 創作理念 Description                  |       |            |       |                  |       |
| 主要材料 Main                         | 數量/單位 | 其它材料 Minor | 數量/單位 | 調味料<br>Seasoning | 數量/單位 |
|                                   |       |            |       |                  |       |
|                                   |       |            |       |                  |       |
|                                   |       |            |       |                  |       |
|                                   |       |            |       |                  |       |
|                                   |       |            |       |                  |       |
|                                   |       |            |       |                  |       |
|                                   |       |            |       |                  |       |
|                                   |       |            |       |                  |       |
|                                   |       |            |       |                  |       |
| 作法 Procedure                      |       |            |       |                  |       |
| 成品照 Photos                        | 照片    |            |       |                  |       |



**雜糧烘焙展創意 甜蜜飄香營養高**  
**2024 第五屆國產雜糧創意烘焙競賽**

**參賽切結書**

立切結書人\_\_\_\_\_參加農業部農糧署(以下稱主辦單位)委託財團法人中衛發展中心(以下稱承辦單位)辦理之【2024 第五屆國產雜糧創意烘焙競賽】(以下簡稱比賽)，當恪遵下列事項：

- 一、遵守本次比賽辦法之相關規定，並願配合主辦單位及承辦單位人員之指揮及接受評審團評審之結果。
- 二、為維護臺灣食品形象，開發之各項參賽產品，特此切結保證符合臺灣食品衛生相關法規所定之食品衛生標準，且製程中均未使用任何已知對於人體健康有危害之虞之原料及添加物，或其他任何有危害人體健康之虞之行為。
- 三、開發之各項參賽產品，無侵害他人智慧財產權或其他權益之行為。

立切結書人倘有未遵守前述事項之行為，當配合主辦單位及承辦單位指示立即停止比賽或繳回已領獎金，並自行負擔一切法律及行政責任。若造成第三人、主辦單位或執行單位之損害，立切結書人願負一切賠償責任。

此致

財團法人中衛發展中心

|         |  |       |  |
|---------|--|-------|--|
| 參賽者     |  |       |  |
| 姓名(請簽名) |  | 身份證字號 |  |
| 地址      |  |       |  |
| 法定代理人   |  |       |  |

\*立切結書人若未滿二十歲，須得法定代理人之同意及簽名。

\*本切結書請自行列印後親筆簽名與報名表一同繳交

中 華 民 國                  年                  月                  日(必填)

**雜糧烘焙展創意 甜蜜飄香營養高**  
**2024 第五屆國產雜糧創意烘焙競賽**

**個資使用同意書**

為參加**2024第五屆國產雜糧創意烘焙競賽**，本人同意提供財團法人中衛發展中心使用個人資料(含姓名、身分證字號、出生年、電話、手機、地址、E-mail、照片等)。惟僅限於使用於本次活動必要之範圍內，其中姓名、照片、活動影片、得獎事蹟及感言同意可透過手冊、報章、廣告、電視、網路處理或利用。本人個資必須採取安全妥適之保護措施與銷毀程序，非經本人同意或法律規定外，不得揭露於第三人(承製廠商除外)或散佈。

依據「個人資料保護法」第8條，本人已詳讀下列 貴單位應行告知事項：

- 1.蒐集目的：公共關係、客戶管理、其他合於營業登記項目或章程所定業務之需要。
- 2.個人資料類別：如上述得以直接或間接識別個人之資料。
- 3.個人資料利用期間：自本活動開始至蒐集目的消失為止。
- 4.個人資料利用方式：網際網路、電子郵件、書面及傳真。
- 5.立同意書人可依個人資料保護法第 3 條規定，就其個人資料:(1)查詢或請求閱覽、(2)請求製給複製本、(3)請求補充或更正、(4)請求停止蒐集、處理或利用、(5)請求刪除。

※立同意書人同意本活動所提供的個人資料可確認本人身份、並與立同意書人進行聯絡；並同意本活動於報名錄取後繼續處理及使用本人的個人資料。

※本同意書如有未盡事宜，依個人資料保護法或其他相關法規之規定辦理。

※立同意書人瞭解此一同意書符合個人資料保護法及相關法規之要求。

※權益說明：倘未簽立同意書，將影響得獎者姓名、照片、得獎事蹟。

此 致 財團法人中衛發展中心

立同意書人

參賽者（簽章）

（此欄請以親筆簽章，未滿 20 歲參賽者，則需法定代理人共同簽署）

中 華 民 國                      年                      月                      日(必填)