

教育部推動大學社會責任實踐計畫—深坑商圈觀光、餐飲、休閒特色推動計畫

深坑老街美食競賽~以深坑豆腐創意料理為主 活動簡章

壹、前言

「深坑商圈觀光、餐飲、休閒特色推動計畫」之深坑豆腐創意料理美食競賽執行策略，辦理『深坑豆腐創意料理美食競賽』之選手作品成為深坑老街商品化銷售產品。

深坑行政區雖位於新北市卻是離台北市最熱鬧的信義行政區 101 大樓只有不到 4 公里的路程。而深坑自己保有在地飲食文化不被繁榮的台北市所改變。本次競賽結合深坑在地飲食文化深坑四寶當中的『豆腐』為主要食材，並藉由高中職餐飲科相關的學生一起參與，以比賽為前提，集思廣益創造深坑豆腐料理的另一個思維，再將競賽後所產生的作品選出最適合深坑老街販售的商品。

貳、承辦單位

主辦單位：東南科技大學

補助單位：教育部

協辦單位：東南科技大學餐旅管理系系學會

參、競賽方法

一、以高中職餐飲相關學生為主。

競賽主題以深坑豆腐為主，製作 2 人份，其中 1 人份將給評審品嚐，1 人份做為菜餚展示用。內容包括：豆腐、蔬菜類、醬汁、排盤、展檯。

二、第一階段初賽於 2017.11.15(三)先以書面審查，再由書面中選出 12 組進行現場決賽，決賽日期 2017.12.19(二)。

三、書面審查完畢，未進入決賽之選手，主辦單位以公告為主，不另行通知個人，書面資料均不退還。

四、決賽當天，選手請自行影印 1 份書面資料放置工作檯旁以利現場評審對照。

- 五、現場競賽，大會僅提供競賽場地、瓦斯爐具，其餘所有食材(包含調味料)、器具均由選手自行準備。
- 六、現場比賽評分項目:符合創意性 30%、商品化 30%、衛生 20%、口感 20%。
- 七、決賽地點:東南科技大學餐旅管理系中餐教室(中正樓 108 室)。
- 八、為求公平公正，主辦單位特別聘請全國知名餐飲專業人士及深坑具有對豆腐美食深入了解的人士組成評審團。
- 九、初賽所有書面作品及現場製作之成品著作，著作版權一律歸為主辦單位所有(須寫切結書)。
- 十、決賽作品須與書面相同。
- 十一、晉級決賽者須配合主辦單位於深坑推廣日展演(時間另訂，活動前 2 週另行通知)，參展選手每位均補助 2,000 元食材費。
- 十二、若遇不可抗力之因素，主辦單位有權做最後比賽行程繼續進行或取消之權責。
- 十三、 **注意事項：**
1. 參賽選手比賽及深坑推廣日展演須穿著廚師制服，比賽時禁帶手錶、飾物及化妝、塗抹指甲油，不准吸煙及嚼檳榔且不得使用行動電話。
 2. 材料準備:須自己準備所寄照片中菜餚之材料。比賽食材皆可先行洗淨，但不得切割，允許賽前準備半成品例如(內餡、肉、魚漿、或醬汁)，其餘皆為原始狀態食材。盡量以有產品價值為主。
 3. 餐盤餐具:請選手自己準備比賽菜餚裝盤所需之餐具(包括評審品嚐及說菜展台呈現的餐盤)及桌面佈置物。
 4. 製作份量:製作 2 人份，其中 1 人份將給評審品嚐，1 人份做為菜餚展示用。
 5. 賽程於拍攝及觀摩完畢，待大會通知後，由參賽選手自行撤場，大會不負責撤場及清洗工作，擅行撤場者及未完成撤場工作者，大會酌予扣分。
 6. 所有材料由選手自行準備，包含基本調味料。
 7. 特殊需求，需事前提出，依主辦單位能力所及提供服務，可能無法全部依需求提供。

肆、競賽獎項

- 一、金牌獎一位：獎金 5,000 元、獎牌一面、獎狀一只。
- 二、銀牌獎一位：獎金 3,000 元、獎牌一面、獎狀一只。
- 三、銅牌獎一位：獎金 2,000 元、獎牌一面、獎狀一只。
- 四、最佳商品化獎一位：獎金 1,000 元、獎牌一面、獎狀一只。
- 五、佳作獎七位：獎金 500 元、獎狀一只。
- 六、學校指導老師主辦單位頒發感謝狀一只。

備註：以上獎金需扣除所得稅。

伍、評選方式

初賽評選：

由評審團依參賽者所設計之食譜內容及照片選出高中職 12 組參加決賽，決賽名單將由主辦單位在本校餐旅管理系網頁公告，並以書面、連絡電話通知參賽選手。

初賽結果預計於 106 年 11 月 21 日(星期二) 17:00 以前公布。

決賽評選：

1. 比賽日期為 106 年 12 月 19 日(星期二)。
2. 集合報到後先進行 30 分鐘展台佈置(90cmx90cm)。
3. 進入廚房後進行 90 分鐘的菜餚製作，須完成：該組照片中菜餚 2 人份。
(選手須在現場完成)。

評分標準：

製作評分取符合創意性 30%、商品化 30%、衛生 20%、口感 20%。評審應依評分內容與標準給予成品評分並應詳列扣分原因。

陸、報名方式：

即日起至 106 年 11 月 15 日(星期三) 24:00 前至本校餐旅管理系網頁 http://hm.tnu.edu.tw/zh_tw/page1_1 最新消息中下載報名表，填妥完整報名表後(表格一~三)，以電子郵件方式寄至大會活動信箱，e-mail：1050273@mail.tnu.edu.tw。電子郵件標題請註明“深坑豆腐創意料理競賽報名”，第一階段收件截止日 106 年 11 月 15 日(星期三) 24:00。

公告網站：東南科技大學餐旅管理系 <http://hm.tnu.edu.tw/>

聯絡電話：東南科技大學餐旅管理系 02-86625964 轉 222，聯絡人：林忻慈

附件：

深坑豆腐創意料理美食競賽報名表暨同意書（表格一）

報名組別：高中職組

組別編號(由主辦單位填寫)：

參賽者.姓名		年級	
學校名稱			
主題名稱		指導老師	
連絡電話		e-mail	
通訊地址			
本人同意參賽料理之食譜與相關照片等著作權須無條件同意授權予「深坑商圈觀光、餐飲、休閒特色推動計畫」研發產品應用以及東南科技大學餐旅系料理食譜及推廣宣傳使用。			
同意者簽名：			

本報名表請印紙本簽名，掃描檔連同表格二及表格三於 106 年 11 月 15 日（星期三）24:00 前 email 至 1050273@mail.tnu.edu.tw 信箱

深坑豆腐創意料理美食競賽內容填寫表（表格二）

報名組別：高中職組

組別編號(由主辦單位填寫)：

主菜名稱：_____ 請填寫食材配方。

參賽者姓名：

	食材名稱	數量單位公克(g)	備註
1.	例如：豆腐		
2.	例如：青椒		
3.			
4.			
5.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			

料理製作方法及貼上完成照片填寫表 (表格三)

① 料理名稱：_____

參賽者姓名：

料理時間：

製作方法：

附上完成之照片(做為第一階段評分)