



Kakaenen

美食部落創意競賽

指導單位：教育部、原住民族委員會

主辦單位：臺北城市科技大學原住民族學生資源中心

臺北城市科技大學餐飲事業系

協辦單位：臺北城市大學課外活動組

臺北城市大學原住民樂舞文化社

報名日期：即日起~9月20日17:00截止報名。

Kakaenen 美食部落創意競賽

一、活動主旨：期望藉由料理競賽推廣原住民族料理，並發揮創意與專業知識端出別有一番風味的料理，展示並分享原住民創意餐。展示台灣原住民豐富的飲食文化和多元性，藉由美食增進人與人之間的溫度，烹調記憶/感動不同時尚品味菜色類型。

二、活動目標：

- (一) 推廣台灣原住民豐富的飲食文化和多元性，藉由美食增進人與人之間的溫度。
- (二) 推廣原住民族料理在台灣飲食文化之地位。展現記憶深處最難忘的尊古、傳承、時尚美味，左右人生的料理。串起寶島農、漁、牧暨工藝之美，創造美好食代新商機。

三、參賽資格：

(一)大專社會組：1 人/組

- 1. 大專校院之學生(包含社區大學、空中大學)
- 2. 在職廚師(需檢附相關資歷)
- 3. 任職餐飲相關科系教師(需檢附在職證明)
- 4. 對原住民料理有興趣之社會人士(不限於原住民身分)

(二)高中職組：2 人/組

全國高中職校之在學學生。

四、指導單位：教育部、原住民族委員會

五、主辦單位：臺北城市科技大學原住民族學生資源中心
臺北城市科技大學餐飲事業系

六、協辦單位：臺北城市科技大學課外活動組
臺北城市科技大學原住民樂舞文化社

七、報名時間：即日起~9 月 20 日 17:00 截止報名。

八、報名方式：1 填寫 QR code 報名表單

2. 參賽報名表。(附件一~三)

3. 菜色設計說明製作影片，3 分鐘以內。

(2、3 項報名資料請上傳至 tpcuyanmin@gmail.com)



九、競賽時間

初賽:書面審查,於113年9月30日前公告至城市大學原資中心最新消息、城市大學學務處FB官方網站。

決賽:現場競賽 113年10月18日

十、地點: 臺北城市科技大學餐飲事業系 西餐專業教室 飲和樓 205 教室

十一、聯絡資訊:

臺北城市科技大學原資中心 鄭小姐

電話:02-28927154 轉2600

傳真:02-28929203

E-mail:yc.cheng@tpcu.edu.tw

十二、活動內容:

競賽主題:〈原知好味道〉

1. 以原鄉部落食材、香料,設計一道**豬肉**料理為主菜、一道**糯米**料理的主食,調味料需含有一馬告、刺蔥粉、山肉桂粉,共計2道一人份創意料理。
2. 食材種類不限,但禁止使用保護類野生動物。
3. 比賽除主辦單位提供之材料,自行準備食材之金額不得高於新台幣 1000 元。

十三、比賽規則:

(一)初賽:採書面審查方式進行,大專職業組、高中職組各取 12 組入圍決賽。

(二)決賽:”現場烹調”製作方式進行。製作 2 道料理,各 2 人份,其中各 1 人份評審品評,1 人份做為菜餚展示用。

1. 主辦單位提供指定食材(每組)——豬肉(五花肉)500公克、糯米(長糯米)500公克;指定調味料——蓮香拾億社馬告顆粒一罐(20公克)、蓮香拾億社刺蔥粉一罐(25公克)、紅藜之家企業社土肉桂粉一罐(30公克)。
2. 參賽者須依照報名資料之作品於現場製作,修改部分以不超過 10% 為主,超過 10%以上扣總分 5 分。有修改配方者並於報到時繳交書面製作報告表。
3. 競賽時間為90分鐘(包含環境清潔),須全程現場操作完成兩款以豬肉及糯米入菜創意料理,(每一盤菜餚皆為1人份)。除主辦單位所提供的食材外,製作所需食材及調味料皆由參賽選手自行準備,不得攜帶半成品及事先切割改刀,包含善後清潔及展台擺設佈置,逾時會視情況扣分。
4. 主辦單位設備提供西式爐臺(含烤箱)、砧板,其餘器具,請自行攜帶,現場有提供110v插座,但不提供延長線。
5. 成品包含評審試吃1份、展示菜餚1份及展台佈置,展台規格為60*90cm,需呈現菜卡(含菜餚設計理念說明)。
6. 主辦單位不提供餐盤,各隊須自行準備,但不得露出參賽單位名稱及可辨別

身分之記號。

7. 參賽者所設計之菜餚必須在現場製作，不得攜帶半成品，違者酌予扣分，所自備之器材、食材於賽前評審進行檢查。
8. 餐盤內所有食材皆須可食用之食材，不得使用人工色素或化學添加物（如人工香料、消泡劑、乳化劑等）。
9. 展台需待主辦單位通知後由參賽選手自行撤場，主辦單位不負保管責任。
10. 參賽者需保持工作臺清潔及整齊，此為評分標準之一
11. 所有自備器具遺失、損毀，主辦單位概不負責
12. 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。

十四、評分標準

- (1) 滿分為100分，採用全數評審的成績，經總計後平均，得出比賽作品成績。
- (2) 逾時未完成的作品及菜餚未熟將不予計分。
- (3) 參選作品不得抄襲、模仿或剽竊他人之作品。
- (4) 違規項目：遲到、作品使用違禁調味品或化學添加物、夾帶完成品進場、未依菜單出菜等，酌予扣分。

評分項目	配分	評分指標
主題創意	35%	料理主題與創意，主菜、配菜搭配協調度。
料理技巧展現	15%	料理技巧(火候控制、刀工等)
外觀及料理口感	40%	1. 食材顏色搭配。
		2. 料理調味、口感。
		3. 擺盤美學、外觀能否引起食慾。
烹調衛生	10%	在比賽過程製作菜餚應注意衛生及食品安全、衛生安全物料的善用程度，個人的服裝儀容、小組服裝整潔、工作場所乾淨度、比賽完畢後整理。

十五、獎金

大專職業組：

第一名，獎金 12000 元及獎狀乙張，乙名。

第二名，獎金 6000 元及獎狀乙張，乙名。

第三名，獎金 3000 元及獎狀乙張，乙名。

佳作，獎狀乙張，數名。

校園組：

第一名，獎金 12000 元及獎狀乙張，乙名。

第二名，獎金 6000 元及獎狀乙張，乙名。

第三名，獎金 3000 元及獎狀乙張，乙名。

佳作，獎狀乙張，數名。

十六、賽程時間表

時間	行程說明	備註
0900~0930	大成館報到	浮雕前
0930~1010	開幕	介紹來賓/致詞/表演/評分說明
1010~1030	準備食材	飲和樓/專業教室
1030~1200	高中職組比賽	飲和樓/專業教室
1200~1230	評審評分	
1300~1430	大專社會組比賽	
1430~1500	評審評分	
1530~1600	頒獎	大成館