|  |
| --- |
| **2018佛光盃國際蔬食廚藝挑戰賽簡章**  2018 Fo Guang University International Vegetarian Culinary Challenge  ～健康飲食 創意食尚～ |

**一、主旨：2018佛光盃國際蔬食廚藝挑戰賽**

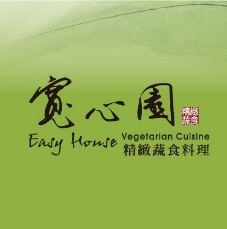
為發揚傳統素食飲食文化及響應綠色餐飲之潮流，特別舉辦以「健康飲食，創意食尚」為主題之素食廚藝暨烘焙競賽，希望透過此競賽活動，發揚樂活料理精神，結合健康創意飲食觀念，創造新素食時代發展。

**二、報名資格：** 社會組、高中職組，對素食廚藝有熱忱者。

**三、主辦單位 :** 中華古今人文協會、佛光大學

**四、承辦單位：** 佛光大學樂活產業學院、健康與創意素食產業學系

**五、協辦單位：** 古今人文事業股份有限公司、人間衛視、人間福報、傳播學系、產品與媒體設計學系、寬心園精緻蔬食料理、名牌食品股份有限公司、聯合利華股份有限公司、中華技藝推廣協會、百喬食品有限公司、台灣天貝食品企業有限公司、六堆釀興業有限公司、源鮮農業生物科技股份有限公司、保康生醫股份有限公司



**六、活動日期：**

|  |  |
| --- | --- |
| 報名日期 ： | 即日起至2018年11月30日(星期五)止，以郵戳為憑。 |
| 初審日期 ： | 2018年12月03日(星期一)。 |
| 初賽入圍通知 ： | 2018年12月05日(星期三) (以電子郵件通知並於網站公告)。 |
| 決賽日期 ： | 2018年12月17日(星期一)。 |

**七、決賽地點：**佛光大學雲起樓中庭

**八、聯絡資訊：**

**佛光大學 健康與創意素食產業學系**

**電話：**03-9871000 轉22101 **傳真：**03-9881866 **聯絡人：**曾婉婷小姐

**九、競賽規則：**

　　本次競賽分為「靜態競賽組-料理組及烘焙組」及「現場烹調組-社會組及高中職組」

**(一)靜態競賽組**  
　　靜態競賽組分為成「靜態料理組」及「靜態烘焙組」，每組以2人為限，入圍決賽組數由主辦單位依實際狀況訂定，產品須具備商業價值。本賽事採不分社會及高中職組。

1.靜態料理組：

(1).主餐展示組

　　以「健康與創意」為主題，製作出3道蔬食料理，中西餐不限，每道菜餚皆為1人份，產品內皆不可含有動物性基因(上膠除外)，於當日報到後1小時內放置於60\*90展示台上，並進行展台佈置。

(2).開胃菜展示組

　　以「健康與創意」為主題，製作出3道開胃菜蔬食料理，中西餐及冷熱不限，每道菜餚皆為1人份，產品內皆不可含有動物性基因(上膠除外)，於當日報到後1小時內放置於60\*90展示台上，並進行展台佈置。

2.靜態烘焙組：

(1).盤飾點心組

　　以「宜蘭農特產品且具健康與創意」為主題，製作出1冷1熱盤飾點心，每款產品皆為1人份，產品以全素或奶蛋素為限，除蛋及乳製品外，皆不可含有動物性基因，於當日報到後1小時內放置於60\*90展示台上，並進行展台佈置。

(2).蛋糕裝飾組

　　以「花」為主題，製作出8吋杏仁膏裝飾蛋糕，蛋糕上所有的東西都是需可食用的，裝飾方式不限，且產品以全素或奶蛋素為限，除蛋及乳製品外，皆不可含有動物性基因，於當日報到後1小時內放置於60\*90展示台上，並進行展台佈置。

**(二)現場烹調組**

　分「社會組」及「高中職組」，每組以1-2人為限，經書面初審後擇優進入決賽。

（一）、第一階段-初審說明

1. 賽事分指定菜及創意菜

* 指定菜：設計一道傳統經典菜餚「獅子頭」，形式不拘。
* 創意菜: 以「宜蘭礁溪在地食材-溫泉番茄、空心菜、絲瓜、金棗、筊白筍等

為主」創作出一道創意蛋奶素料理。

1. 菜餚不可含有動物性基因、五辛及素食「再製」加工品，如素火腿、素雞等調味過之加工食材（豆腐、腐皮等未經調味之初製加工品則不列入禁用食材範圍內），以新鮮食材入菜為主，禁止使用葷性調味料，所有食材皆為素食食材。
2. 請於報名表內填寫製作方法，並將每道菜餚分別拍攝4\*6照片各1張，於報名時間內將資料（報名表、證件影本、附照片之菜單、參賽同意書）寄送至「26247宜蘭縣礁溪鄉林美村林尾路一六○號，佛光大學健康與創意素食產業學系」收。
3. 評分方式：由專業評審團進行書面評選，擇優選出晉級決賽。
4. 初審產品必須與決賽菜餚相同，不可隨意更動。
5. 參賽隊名請避免使用「可辨識個人或學校身分」之名稱，如「佛光素食系」隊名。

（二）、第二階段-決賽說明

1. 參賽者依照初審作品於90分鐘內製作出指定菜及創意菜各2人份（評審試吃、攝影拍攝各1份），並於競賽時間內擺放至指定位置。
2. 主辦單位僅提供基本調味料(醬油、鹽巴、胡椒粉、太白粉、沙拉油)等，其它裝飾及盤具由參賽者自行準備。
3. 參賽者所準備之食材必須在現場製作，不得攜帶半成品或成品，違者酌予扣分。
4. 菜餚上所呈現之菜餚及裝飾品或雕刻品皆為可食用之食材，不可使用人工色素或化學添加物（如人工香料、味精、消泡劑、乳化劑...等）。
5. 成品及擺盤必須在指定時間內製作完成，未於時間內送達評分地點完成擺設將予以扣分。
6. 調味、刀工形成、成熟、醬汁亦須在比賽時間內現場製作完成。不可有半成品、切割（不可出現丁、條、碎等切割手法），但可先清洗處理外皮。
7. 評分方式：由專業評審團進行決賽評選，依決賽成績依序頒予冠軍、亞軍、季軍、優勝等獎項。
8. 大會提供：每組快速爐灶兩口爐、砧板2個、炒鍋2把、馬口碗8個、配菜盤8個、削皮刀1把、剪刀1把、蒸籠組1組、疏離1個、鋼盆3個、沙拉脫、菜瓜布、抹布2條，若不符合使用，請自行攜帶。

**十、決賽選手報到注意事項：**

1. 每位選手須穿著廚師帽、廚師服、廚師鞋及圍裙，並避免「可辨識個人或學校身分」之穿著，如廚師服印有「佛光大學」字樣或LOGO。
2. 選手請於時間內報到，進行賽前準備及比賽食材檢查。
3. 請選手在決賽當天前三十分鐘，持相關證件報到。

**十一、評分標準及獎項：**

(一)、靜態料理組及靜態烘焙組評分標準：

|  |  |
| --- | --- |
| 評分標準 | **創意菜** |
| **食材的運用及搭配** | 40% |
| **菜餚技術難易度與精緻度** | 30% |
| **整體協調性，包含食材與主題、擺設、展臺、菜卡等整體美感** | 30% |
| **合計** | 100% |

(二)、靜態料理組及靜態烘焙組獎項：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **獎勵項目** | | | |
| **獎項** | **分數** | **獎項** | **其他** |
| 單項最高分 | 最高分 | 獎座及獎狀 | 獎金陸仟元 |
| 金獎 | 90~99分 | 獎牌及獎狀 | 精美禮品一份 |
| 銀獎 | 80~89分 | 獎牌及獎狀 |
| 銅獎 | 70~79分 | 獎牌及獎狀 |
| 指導老師將頒發感謝狀以玆感謝 | | | |

(三) 現場烹調組評分標準：

|  |  |
| --- | --- |
| **項目** | **指定菜、創意菜** |
| **口味與烹調技巧** | **30%** |
| **創意性** | **20%** |
| **整體觀感** | **20%** |
| **符合主題** | **20%** |
| **衛生安全** | **10%** |
| **合計** | **100%** |

(四) 現場烹調組獎項：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **獎勵項目** | | | |
| **獎項** | **組數** | **獎金** | **其他** |
| **冠軍** | 1組 | 新台幣貳萬元 | 獎座及獎狀每人各1只 |
| **亞軍** | 2組 | 新台幣壹萬元 |
| **季軍** | 3組 | 新台幣陸仟元 |
| **優勝** | 6組 | 禮品 | 獎狀每人各1只 |
| 指導老師將頒發感謝狀以玆感謝 | | | |

**十二、評分方式：**

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. 動態競賽組違規項目：遲到、作品使用違禁調味品或化學添加物、夾帶成品或半成品進場、決賽菜餚與初賽菜餚不同等。
3. 菜餚未熟將不予計分。

**十三、報名方法**

1. 請參賽者填妥報名表（表一、二）、比賽食譜（表三）及參賽同意書（表四），將報名資料郵寄至佛光大學健康與創意素食產業學系收，郵戳為憑，逾期恕不受理。
2. 郵寄地址：  
   26247宜蘭縣礁溪鄉林美村林尾路一六○號  
   佛光大學健康與創意素食產業學系  
   TEL: 03-9871000 轉22101聯絡人：曾婉婷小姐

**2018佛光盃國際蔬食廚藝挑戰賽報名表（表一）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **基 本 資 料** | | | |
| **□社會組□高中職組** | | | |
| 報名項目 | □現場烹調組  □靜態料理組 □主餐展示組 □開胃菜展示組  □靜態烘焙組 □盤飾點心組 □蛋糕裝飾組 | | |
| 單位名稱 |  | 隊名 |  |
| 指導老師  (社會組免填) |  | 電子信箱 |  |
| 電話 |  | 手機 |  |
| **隊 員 基 本 資 料** | | | |
| **隊 長：** | | **隊 員：** | |
| 中文姓名 |  | 中文姓名 |  |
| 年級 |  | 年級 |  |
| 性別 |  | 性別 |  |
| 手機 |  | 手機 |  |
| LINE ID |  | LINE ID |  |
| **參賽者經歷介紹** | | | |
|  | |  | |
| **隊長** | | **隊員** | |
| 照片黏貼處  2吋 | | 照片黏貼處  2吋 | |

**2018佛光盃國際蔬食廚藝挑戰賽報名表（表二）**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **身分證** | **學生證（職業組免貼）** |
| **隊 長** | 正面浮貼處 | 正面浮貼處 |
|  |  |
|  | 反面浮貼處 | 反面浮貼處 |
|  |  |
| **隊 員** | 正面浮貼處 | 正面浮貼處 |
|  |  |
|  | 反面浮貼處 | 反面浮貼處 |
|  |  |

**2018佛光盃國際蔬食廚藝挑戰賽報名表（表三）**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **參 賽 類型** | | □現場烹調組  □靜態料理組 □主餐展示組 □開胃菜展示組  □靜態烘焙組 □盤飾點心組 □蛋糕裝飾組 |
| **組別** | | **□社會組□高中職組** |
| **作 品 名 稱** | |  |
| **材 料** | **份 量** | **製 作 過 程 與 方 法** |
|  |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| **創作理念或料理故事** | | **照片** |
|  | | 作品照片黏貼 |

**食譜內容請詳述之，若是材料格數不足，請自行增加。**

**2018佛光盃國際蔬食廚藝挑戰賽報名表（表四）**

**參 賽 同 意 書**

|  |
| --- |
| 參賽者同意事項︰   1. 參賽者應尊重評審委員的專業評議，對評審結果不得有異議。 2. 所有參賽作品及相關資料恕不退件。 3. 參賽作品之著作權、智慧財產權、專利所有權之相關事宜，主辦單位有優先協議權。 4. 得獎作品著作權歸主辦單位所有，主辦單位有權重製及保有修改之權。 5. 所有參選作品於決賽前，請勿參與其他公開場合之活動，日後若經查明立書人等之作品確係一稿多投時，立書人等將喪失參賽與得獎資格，不得異議。 6. 參賽作品若是有出版成著作，著作權歸主辦單位所有，主辦單位有權重製及保有修改之權。   此 致 佛光大學  立同意書人1： 【親筆簽名蓋印】  身分證字號：  連絡電話：  地 址：  立同意書人2： 【親筆簽名蓋印】  身分證字號：  連絡電話：  地 址：  中華民國 年 月 日 |