

2025 佛光盃全國蔬食廚藝暨烘焙競賽簡章

~ 健康飲食 創意食尚 ~

一、主旨：2025 佛光盃全國蔬食廚藝暨烘焙挑戰賽

- 為發揚傳統蔬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」為主題之蔬食廚藝暨烘焙競賽，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，創造新蔬食時代發展。

二、報名資格：

- A. 學生組：就讀觀光科、餐旅科、餐飲科、家政科等相關之高中職學生，對蔬食廚藝有熱忱者。（需檢附學生證）
- B. 社會組：年滿 18 歲以上，對蔬食廚藝有熱忱之社會人士。

三、主辦單位：佛光大學健康與創意蔬食產業學系。

四、協辦單位：中華技藝推廣協會、奇男子刀具、澳根尼橄欖油、養心茶樓、拓蔬人、力凡烘焙坊、育田食品、順峰開發有限公司、富冠國際企業社、正福茶園、菇王、鈺統、毅植、特吉國際有限公司。



五、活動日期：

報名日期： 即日起至 2025 年 01 月 15 日(星期三)止

初賽入圍通知： 2025 年 01 月 20 日(星期一) (以電子郵件通知並於網站公告)。

決賽日期： 2025 年 03 月 07 日(星期五)

六、開閉幕典禮:雲五館 1 樓(地址:宜蘭縣礁溪鄉林美村林尾路 160 號雲五館)

七、決賽地點:佛光大學香雲居廚藝教室

八、聯絡資訊：

(一)佛光大學 健康與創意蔬食產業學系

(1) 總召：李偉銓同學 (電話 0972-976-524)

(2) 陳彥志老師 03-9871000 分機 22117

(3) 吳仕文老師 03-9871000 分機 22113

(4) 施建璋老師 03-9871000 分機 22116

(5) 胡芯華系秘 03-9871000 分機 22101

(二)2025 佛光盃全國蔬食廚藝暨烘焙競賽群組

可加入本次競賽 LINE 群組獲取最新競賽訊息

(1) 網址: <https://line.me/ti/g/mJe-EDrdpM>

(2) QRCode:



九、競賽規則：

本次競賽分為「動態料理學生組、動態料理社會組」及「動態烘焙學生組、動態烘焙社會組」。

(一)動態料理組

動態料理每組以 1-2 人為限，經書面初審後，擇優進入決賽。

1. 第一階段-初審說明

(1) 賽事分指定菜及創意菜：

- 指定菜：請參賽者設計出一道以「豆腐」為主題的蔬食熱菜。
- 創意菜：以「宜蘭農產品(需佔百分比 50%以上)」為主題，由參賽者自由創作出一道「創意蔬食」料理。

(2) 菜餚不可含有動物性基因，避免素食加工「再製」品，如素火腿、素雞等調味過之加工食材（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，可使用蛋奶（須標示素別），禁止使用葷性調味料，所有食材皆為蔬食食材。

(3) 一律採用電子郵件報名，請依平台欄位填寫，截止日期為 114 年 01 月 15 日(星期三)，報名電子郵件如下：fgu.vegetarian.113@gmail.com

主旨：2025 佛光盃全國蔬食廚藝暨烘焙競賽

(4) 評分方式：由專業評審團進行書面評選，擇優選出晉級決賽。

(5) 初審產品必須與決賽菜餚相同，不可隨意更動，如更動菜餚不可超過百分之十。

(6) 參賽隊名請避免使用「可辨識個人或學校身分」之名稱，如「佛光蔬食系」隊名。

(7) 入圍標準：評分方式及標準

1. 每道食譜需要附上清晰的成品照片（解析度 300dpi）、詳細的食材、作法、餐點設計理念，並請一併提供電子檔案以利審查。

2. 評分標準：

項次	評分項目	比重	參考細項
1	符合競賽主題	35%	符合各組主題特色
2	創意性與營養理念	30%	符合銀髮所需營養與創意理念
3	料理呈現	20%	料理整體觀感及具有美感
4	食譜完整度	15%	食譜撰寫完整，易理解

3. 入圍決賽者補助每組 500 元食材費。

2. 第二階段-決賽說明

- (1) 參賽者依照初審作品於 80 分鐘內製作出指定菜 2 盤，創意菜 2 盤（評審試吃各 1 人份、展示菜餚各 1 人份），並於競賽時間內擺放至 60x90cm 之展台上。
- (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。超出 1 分鐘扣 1 分以此類推，以 15 分為基準。

- (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，可帶高湯不可調味。
- (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(生、熟食) 2 個、炒鍋 2 把、馬口碗 5 個、配菜盤 5 個、削皮刀 1 把、剪刀 1 把、蒸籠組 1 組，若不符合使用，請自行攜帶。

(一)動態烘焙組

動態烘焙每組以 1-2 人為限，經書面初審後，擇優進入決賽。

1. 第一階段-初審說明

- (1) 以「紅茶粉及烏龍茶粉」為原料，設計一款水油皮及一款糕漿皮的漢餅，成品重量 60-150 公克之間，產品及其表面裝飾物，必須完全為可食用之食材，需具商品價值。
- (2) 一律採用電子郵件報名，請依平台欄位填寫，截止日期為 114 年 01 月 15 日(星期五)，報名電子郵件如下：fgu.vegetarian.113@gmail.com
主旨:2025 佛光盃全國蔬食廚藝暨烘焙競賽
- (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產品相同，不可隨意更動，產品變動不可超過百分之十。
- (5) 參賽隊名請避免使用「可辨識個人或學校身分」之名稱，如「佛光蔬食系」隊名。
- (6) 入圍標準:評分方式及標準

1. 每道食譜需要附上清晰的成品照片（解析度 300dpi）、詳細的食材、作法、創作理念設計理念，並請一併提供電子檔案以利審查。

2. 評分標準:

項次	評分項目	比重	參考細項
1	符合競賽主題	35%	符合主題特色
2	創新及食材應用	30%	創新及符合商業價值
3	產品設計及難易度	20%	整體觀感及創作理念
4	食譜完整度	10%	食譜配方及製作方法完整

3. 入圍決賽者補助每組 500 元食材費。

2. 第二階段-決賽說明

- (1) 參賽者依照初審作品於 2.5 小時內製作出一款水油皮及一款糕漿皮的漢餅，需以「花蜜香紅茶粉或凍頂黃烏龍茶粉」為原料，每種產品提供評審試吃 5 份，展示台陳列至少 5 份，並於競賽時間內擺放至 60x90cm 之展台上。
- (2) 競賽當天主辦單位每組提供 2 款「花蜜香紅茶粉及凍頂黃烏龍茶粉」各 75 公克。
- (3) 餡料可先準備好，但需現場調製，若是購買現成餡料需提供原料廠商名稱。
- (4) 主辦單位僅提供基本器具，烤盤 2 個、篩網 1 個、橡皮刮刀 1 把、打蛋器 1 支、攪

拌機 1 台、擀麵棍 1 支、馬口碗 8 個、圓鐵盤 8 個、磅秤 1 台、急速冷凍及冷藏 1 台，其他工具請自備。

- (5) 禁止使用半成品參賽，違者取消競賽資格。
- (6) 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。
- (7) 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。

十、決賽選手報到注意事項：

1. 每位選手(動態料理及動態烘焙)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. 請選手在決賽當天提前三十分鐘，持相關證件報到。
4. 競賽開始後，遲到逾 15 分鐘不得入場。

十一、評分標準及獎項：

(一)動態料理組(學生組、社會組)決賽評分標準：

項目	指定菜、創意菜
口味與烹調技巧	40%
創意性及整體觀感	25%
商業價值與符合主題(農產品佔比)	25%
食材衛生安全	10%
合計	100%

(二)動態料理組(學生組、社會組)獎項：

獎勵項目			
獎項	組數	獎金	其他
冠軍	1 組	新台幣伍仟元	(學生組、社會組)獎牌每人各 1 面、獎狀每人各 1 只
亞軍	1 組	新台幣參仟元	
季軍	1 組	新台幣貳仟元	
優勝	6 組	禮品	
指導老師將頒發感謝狀以茲感謝			

(三)動態烘焙組(學生組、社會組)評分標準：

項目	指定菜、創意菜
產品口感與技巧	40%
創意性及展品包裝	25%
商業價值與符合主題	25%
展台設計與衛生	10%
合計	100%

(四)動態烘焙組(學生組、社會組)獎項：

獎勵項目			
獎項	組數	獎金	其他
冠軍	1 組	新台幣伍仟元	(學生組、社會組)獎牌 每人各 1 面、獎狀每人 各 1 只
亞軍	1 組	新台幣參仟元	
季軍	1 組	新台幣貳仟元	
優勝	3 組	禮品一份	
指導老師將頒發感謝狀以茲感謝			

十一、評分方式：

(一)動態料理組：

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。

(二)動態烘焙組：

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. 動態烘焙組違規項目：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、決賽產品與初賽產品不同等。
3. 產品未烤熟將不予計分。

十二、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、表五)，若表單不夠請自行增加，報名表單、參賽同意書分兩個檔案繳交，將報名資料 email 至 fgu.vegetarian.113@gmail.com
2. 報名表、比賽食譜、參賽同意書皆統一使用 PDF 檔回傳，檔名順序 ex:動態競賽組一校名一選手名(兩位都要)。
3. 參賽同意書可列印下來簽名、蓋章，用掃描檔回傳。

2025 佛光盃全國蔬食廚藝暨烘焙競賽報名表 (表一)

基本資料			
報名項目	<input type="checkbox"/> 動態料理學生組 <input type="checkbox"/> 動態態料理社會組 <input type="checkbox"/> 動態烘焙學生組 <input type="checkbox"/> 動態烘焙社會組		
單位名稱		隊名	
指導老師		手機	
電子信箱			
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	

2025 佛光盃全國蔬食廚藝暨烘焙競賽報名表 (表二)

	身分證	學生證
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

2025 佛光盃全國蔬食廚藝暨烘焙競賽報名表 (表三)

參賽類型		<input type="checkbox"/> 動態料理學生組 <input type="checkbox"/> 動態態料理社會組 <input type="checkbox"/> 動態烘焙學生組 <input type="checkbox"/> 動態烘焙社會組
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。

2025 佛光盃全國蔬食廚藝暨烘焙競賽報名表 (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

2025 佛光盃全國蔬食廚藝暨烘焙競賽報名表 (表五)

蒐集個人資料告知事項暨個人資料提供

佛光大學(以下簡稱甲方)為舉辦「2025 佛光盃全國蔬食廚藝暨烘焙競賽」，將蒐集、處理及利用您的個人資料，謹依據個人資料保護法(以下簡稱個資法)告知下列事項：

一、蒐集目的：本會依「個資法之特定目的及個人資料之類別」內「第 69 類-契約、類似契約或其他法律關係事務」與「第 172 類-其他公共部門(包括行政法人、政府捐助財團法人及其他公法人)執行相關業務」之目的，蒐集、處理及利用您的個人資料。

二、資料類別：自然人之姓名、職業、聯絡方式(包括但不限於電話號碼、E-mail、居住或工作地址)、其他得以直接或間接方式識別該個人之資料。

三、利用期間/地區/對象/方式：在前述蒐集目的之必要範圍內，以合理方式利用至蒐集目的消失為止。除涉及國際業務或活動外，您的個人資料僅供專案各相關單位於中華民國領域。主要利用對象為甲方。利用方式：網際網路、電子郵件、書面及傳真。

四、若您未提供正確資訊或拒提供個資，承辦單位將無法為您提供本計畫之相關服務。

五、您已瞭解本同意書符合個人資料保護法及相關法規之要求，並同意本科留存以利查驗。

個人資料之同意提供：

一、本人已充分獲知且已瞭解上述告知事項。

二、本人同意於所列蒐集目的之必要範圍內，蒐集、處理及利用本人之個人資料。

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