

2025 南投農特產「百香果入菜」創意涼拌廚藝競賽

報名簡章

壹、活動說明：

- 一、活動名稱：2025 南投縣農特產「百香果入菜」創意廚藝競賽
- 二、指導單位：南投縣政府農業處
- 三、主辦單位：南開科技大學大學社會責任「坪頂人家永續生態農業發展」
- 四、協辦單位：南開科技大學餐飲管理系
- 五、比賽地點：南開科技大學 中餐廚藝教室(南園二樓)
- 六、報名截止：2025 年 10 月 31 日(五)
- 七、公布決賽名單：2025 年 11 月 07 日(五)17:00 後公告於餐飲管理系系網
- 八、決賽競賽時間：2025 年 11 月 26 日(三)

貳、參賽資格：

- 一、社會組(專業廚師、對餐飲有興趣的社區民眾)，3 人/組
 - 二、青少組(含高中、大專)，3 人/組
- 註：參賽隊伍中須有 1 位選手，設籍為南投縣或就讀南投縣內學校，入圍名額為社會組 6 組、青少組 6 組

參、報名方式：

採郵寄報名：報名資料及附件 1~4，掛號郵寄至 542021 南投縣草屯鎮中正路 568 號-南開科技大學餐飲管理系-2025 南投縣農特產「百香果入菜」創意廚藝競賽組收。

連絡電話：(049)2563489#2921 許志滄主任

肆、評分標準：總分為 100 分

食材應用與在地性	創意與口味	食農教育意涵表達	擺盤與美感呈現
30%	30%	20%	20%

伍、獲獎資格：

金獎 1 名、銀獎 1 名、銅獎 1 名、佳作 3 名，以上每人皆頒發獎狀以茲鼓勵

陸、比賽細則及注意事項：

一、規則：

1. 必須使用南投百香果作為主要風味元素
2. 以百香果至少搭配兩種南投農特產品(選手可自備)
3. 料理形式以百香果涼拌菜，強調清爽、營養、健康，可自行搭配肉類、海鮮、蔬食入菜
4. 需附上料理故事簡述(含食材來源、料理理念、教育意義，約 300 字內)(附件 3)
5. 食譜需敘述完整成分表(附件 2)

(食譜、故事簡述需 1 式 3 份，1 份報到時繳交，1 份設置於展台，1 份繳交於評審室)

二、競賽時間：1 小時(包含善後清潔)

三、數量：以 3~4 人份呈現(展示位上或一盤上均可)，另備 2 人份供評審試吃， 需自備展台、菜卡及食譜

(肉類、海鮮、蔬菜可去皮、清洗、不可切割，不可使用半成品及調製好的醬汁，可帶高湯但不可調味，可先製作清麵團，不可塑形、烘焙)

注意事項：

- (1) 競賽賽程由主辦單位統一分配競賽場次，不得更動，除特殊狀況，並經由各大會裁判長同意始可更動出賽順序。
- (2) 競賽之展台尺寸為 90cm X 90cm。
- (3) 參賽人員應於比賽前詳閱本規範相關內容，以避免違規或操作錯誤之情事發生；注意安全，預防意外事故發生。
- (4) 參賽人員不可穿著短褲、拖鞋(如有專業廚師服可著廚師服參賽)。
- (5) 報到時請出示相關證件以便核對選手資格。
- (6) 報到完畢後，由裁判長宣布注意事項，宣布比賽開始。
- (7) 比賽中不得更換選手，需與初賽報名選手資料相符。
- (8) 離場時，需請工作人員確認器具清點後方可離場。
- (9) 未詳盡之事項，依大會裁判組裁決辦理。
- (10) 準備內容物：

現場器具提供：炒鍋 2 個、蒸籠 1 組(底層+2 層蒸籠架)、炒菜勺 1 支、鍋鏟 2 支、量杯 1 個、量尺 1 組、粗細油網各 1 個、削皮刀 1 把、剪刀 1 把、配菜盤 5 個、馬口碗 5 個、砧板 2 塊(紅白各一)，現場不提供刀具，請參賽者自備

現場提供食材：每組提供數量如下(數量不夠請參賽者自備)

食材	數量	食材	數量
高麗菜	1/2 顆	綠櫛瓜	1 條
紅蘿蔔	1 條	紅辣椒	1 條
紅甜椒	1 顆	茭白筍	2 支
黃甜椒	1 顆	杏鮑菇	2 條
乾香菇	3 朵	雙色鴻喜菇	1 盒
牛番茄	1 粒	小黃瓜	2 條
百香果	2 粒	帶皮蒜頭	5 粒

調味料：鹽巴、砂糖、味精、醬油、油膏、香油、沙拉油、胡椒粉、麵粉、太白粉，其餘特殊調味料皆由選手自備。

- (11) 選手出菜之餐盤、湯碗需自行準備，現場不提供。

2025 南投農特產「百香果入菜」創意涼拌廚藝競賽 日程表

時間	事項	地點
08:30~09:00	報到	南園二樓檢錄處
09:00~09:30	開幕儀式暨評審介紹講解	中餐教室
09:30~10:30	競賽時間	中餐教室
10:30~11:30	評審評分	養生教室
11:30~12:00	評審講評	養生教室
12:00~13:00	午餐	中餐教室
13:00~14:00	頒獎	暫定中餐教室
14:00~14:30	交流分享	中餐教室
14:30~15:00	賦歸	

2025 南投縣農特產「百香果入菜」創意廚藝競賽報名表

(學校名稱) (隊伍名稱)			
組 別		指導老師	
參賽者 1		參賽者 2	
身分證字號		身分證字號	
出生年月日		出生年月日	
聯絡電話		聯絡電話	
聯絡地址		聯絡地址	
e-mail		e-mail	
(身分證黏貼處、學生證 正面)		(身分證黏貼處、學生證 反面)	
(身分證黏貼處、學生證 正面)		(身分證黏貼處、學生證 反面)	

2025 南投縣農特產「百香果入菜」創意廚藝競賽報名表

(學校名稱) (隊伍名稱)	
組 別	
參賽者 3	
身份證字號	
出生年月日	
聯絡電話	
聯絡地址	
e-mail	
(身分證黏貼處、學生證 正面)	
(身分證黏貼處、學生證 正面)	

2025 南投農特產「百香果入菜」創意涼拌廚藝競賽

參賽切結書

本人_____報名參加南開科技大學主辦之 2025 南投縣農特產創意「百香果入菜」廚藝競賽，保證已確實瞭解比賽規則及願遵守主辦單位評選之各項規定並承諾：

1. 參賽者應尊重評審委員的專業評審決議，對評審結果不得有異議。
2. 所有參賽料理作品及相關資料恕不退件。
3. 所有作品均需於報名時提供電子檔案及書面資料和照片。
4. 擔保其料理之內容無不法侵害他人權利或著作權、著作財產權或其他權利之情事。
5. 所有料理作品著作財產權歸主辦單位所有，參賽者同意南開科技大學重製、編輯，並得以發行、散布、展示、公開口述、公開上映、公開演出、公開播送、公開發表之。
6. 所有參選料理作品於初審結果之前，請勿參與其他公開場合之料理比賽活動，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。

謹此聲明

此致

南開科技大學

參賽選手 1 簽名及蓋章：_____ 日期：_____

身分證字號：_____ 聯絡電話：_____

地址：_____

法定代理人 簽名及蓋章：_____ 日期：_____

(參賽者未滿 20 歲需請法定代理人簽名)

參賽選手 2 簽名及蓋章：_____ 日期：_____

身分證字號：_____ 聯絡電話：_____

地址：_____

法定代理人 簽名及蓋章：_____ 日期：_____

(參賽者未滿 20 歲需請法定代理人簽名)

參賽選手 3 簽名及蓋章：_____ 日期：_____

身分證字號：_____ 聯絡電話：_____

地址：_____

法定代理人 簽名及蓋章：_____ 日期：_____

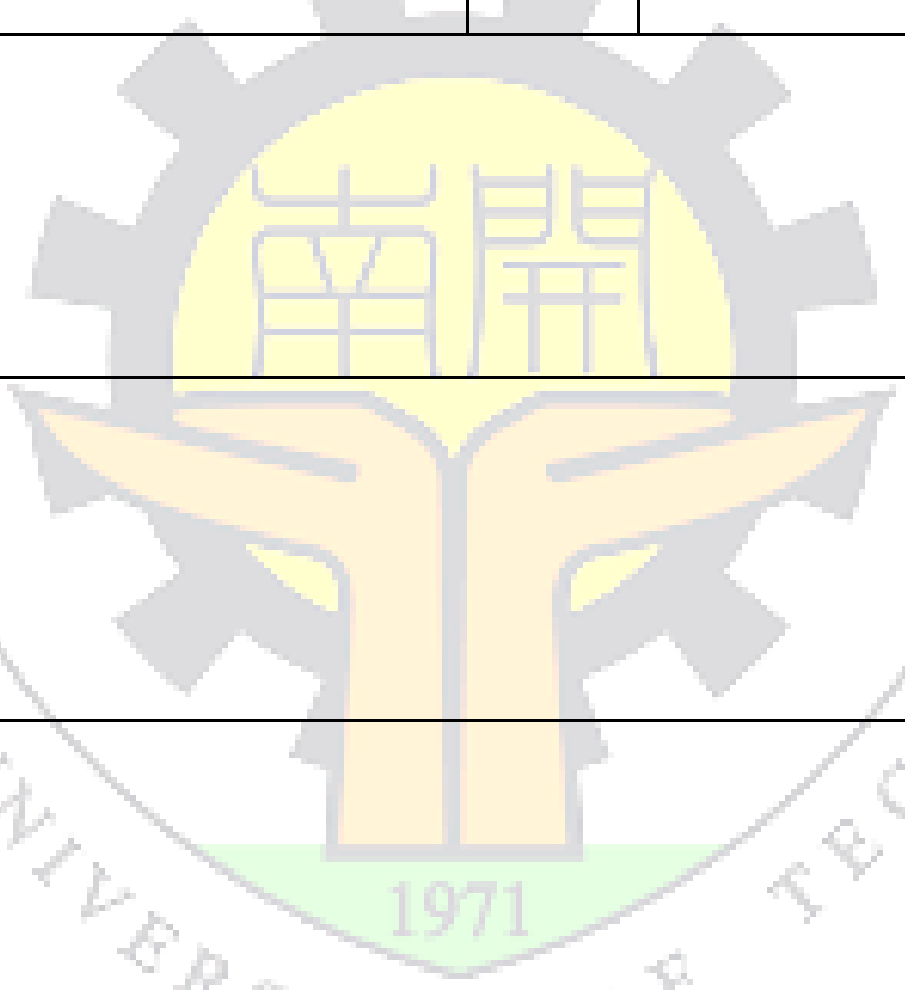
(參賽者未滿 20 歲需請法定代理人簽名)

料理製作表

(一人份)

學校名稱 (隊名)			
指導老師			
參賽者 1	南開科技大學	參賽者 2	
名稱		參賽者 3	
使用食材	使用量	單位(g)	照片
			作法
注意事項： 1、請正確料理資料，若有無法辨識或與事實不符者，將取消參賽資格。 2、食材順序請按照作法順序排列，且食材統一以公克(g)呈現。 3、如有個別醬料請按照範例方式分開，清楚填寫。 4、本表不敷使用，請自行增加用紙或調整表格。			

料理故事簡述表

學校名稱 (隊名)			
指導老師			
參賽者 1	南開科	參賽者 2	大學
名稱		參賽者 3	
食材來源			
料理理念			
教育意義			
注意事項：請正確料理資料，若有無法辨識或與事實不符者，將取消參賽資格。			