

2020 國際廚藝菁英模擬競賽

2020 International Culinary Elite Simulated Competition

壹、活動緣起

由於新冠肺炎疫情爆發肆虐全球，嚴重地衝擊各國產業，也影響各類活動的進行。各項國際廚藝競賽紛紛停辦或延期，導致各校國際廚藝競賽選手無法出國參賽與國際交流。為使優秀地年輕廚師不會因疫情而對國際廚藝競賽生疏；並為了明年2021年的新加坡FHA、香港HOFEX、泰國TUCC等國際廚藝競賽做準備，宏國德霖科技大學餐飲廚藝系與台灣廚藝美食協會暨國際競賽組，共同精心籌辦一場2020國際廚藝菁英模擬競賽暨美食研習會，目的是讓年輕廚師能藉由參賽精進廚藝並提升專業國際廚藝能力，並特別聘請具WACS(世界廚師協會)資格的國際廚藝裁判蒞臨指導與評審，以增進參賽選手廚藝能力和技巧，瞭解廚藝國際觀，進而提升台灣年輕廚師廚藝能力，為台灣美食形象揚名世界。

貳、辦理單位

- 一、主辦單位：宏國德霖科技大學餐飲廚藝系
- 二、指導/協辦單位：台灣廚藝美食協會暨國際競賽組



參、參賽對象

- 一、17歲-22歲對國際廚藝競賽具與熱忱的高中職暨大專校院學生

肆、活動日期與地點

- 一、2020年11月20日(五)
- 二、宏國德霖科技大學 罕見樓

伍、活動報名與費用

- 一、競賽採線上郵件(E-mail)報名方式。
報名表如附件，截止日期：2020年10月23日(五)
 - * 各競賽項目參賽人數有限，將依報名順序決定參賽資格。
 - * E-mail：benpinyih@mail.hdut.edu.tw

二、報名費用：每項 新台幣1,000元

* 由於競賽報名項目與人數有限，為保障所有報名選手權利，在確認參賽資格後須於7天內繳交報名費用，逾期則取消參賽資格，並依序遞補參賽選手。

繳費方式：ATM轉帳或匯款

匯款帳號：郵局代號 700 局號 0311130 帳號 0585815

匯款戶名：宏國德霖科技大學餐飲廚藝系系學會張彬益

* ATM轉帳後請e-mail告知匯款號碼，匯款則請備註參賽者姓名

* E-mail：benpinyih@yahoo.com.tw

連絡人：

1) 競賽報名與場地詢問

-廚藝組 張彬益老師 電話：0911-206396 E-mail：benpinyih@mail.hdut.edu.tw

-烘焙組 郭士弘老師 電話：0933-200584 E-mail：teran916@mail.hdut.edu.tw

2) 競賽項目與內容詢問

-李秘書 電話：0972-614522 E-mail：a@formosacooking.com.tw

陸、參賽注意事項

1. 當天就申請者提交的食譜、照片及現場拍攝，主辦單位保留所有權利。
2. 主辦單位保有保留、刪除、修改或添加任任何比賽條款，及持有最終解釋權。
3. 比賽規範完全依照世界廚師協會競賽標準規章之規定。
4. 現場烹調，每位選手只能報名 1個項目，每項目每個學校限 2名選手參賽。
5. 廚藝選手：需著標準廚服、廚帽及廚鞋(刀具、餐盤、食材、烹調用鍋具及調味用品等，由選手個人自行攜帶)。
6. 每組只提供一座110v插座，因公平性及安全性禁帶延長線與多孔插頭。
7. 比賽時只能穿全白的廚衣上場比賽，且不可出現任何單位 LOGO。
8. 比賽結束裁判講評完成，才可將單位 LOGO秀出。
9. 賽前30分鐘要完成報到，遲到1分鐘扣1分，遲到10分鐘取消比賽資格。
- 10.主辦單位不負擔任何物品遺失之責任。

柒、競賽項目

一、廚藝藝術類別-西餐組 (冷展示-1小時完成擺飾)

Class D1 四盤不同口味的開胃菜/前菜 (Appetizer)

1. 4種不同口味前菜-2冷、2熱 (冷展示)。
2. 每盤呈現一人份，適合餐廳單點使用。
3. 需上吉利丁，除脆片和麵包之外。
4. 建議呈現品項：肉類(如：牛肉、羊肉)、野味、海鮮、家禽，或蔬食(蛋奶素)。
5. 需提供菜卡、菜譜(中、英文版) 且不可出現任何單位 LOGO。
6. 一位選手只限一位助手進場協助。
7. 展示桌面為 60 * 90 公分。
8. 展示會場內，嚴禁於地面使用火源。

Class D2 四盤不同的主菜 (Main Course)

1. 呈現4盤不同口味主菜 (冷展示)。
2. 每盤呈現一人份，需搭配配菜及澱粉類，建議主菜盤尺寸約 28-30 公分。
3. 需上吉利丁，除脆片和麵包之外。
4. 建議呈現品項：肉類(如：牛肉、羊肉)、野味、海鮮、家禽，或蔬食(蛋奶素)。
5. 需提供菜卡、菜譜(中、英文版) 且不可出現任何單位 LOGO。
6. 一位選手只限一位助手進場協助。
7. 展示桌面為 60 * 90 公分。展示桌由大會提供，可以佈置展台，但沒有列入評分。
8. 展示會場內，嚴禁於地面使用火源。

二、廚藝藝術類別-中餐組 (冷展示-1小時完成擺飾)

Class D3 現代中式四道菜 (中式元素西式擺盤)

1. 呈現4盤不同口味主菜 (冷展示)。
2. 每盤呈現一人份，需搭配配菜及澱粉類，建議主菜盤尺寸約 28-30 公分。
3. 需上吉利丁，除脆片和麵包之外。
4. 建議呈現品項：肉類(如：牛肉、羊肉) 或野味、海鮮、家禽，或蔬食(蛋奶素)。
5. 需提供菜卡、菜譜(中、英文版) 不可出現任何單位 LOGO。
6. 一位選手只限一位助手進場協助。
7. 展示桌面為 60 * 90 公分。展示桌由大會提供，可以佈置展台，但沒有列入評分。
8. 展示會場內，嚴禁於地面使用火源。

西餐、中餐展示組 評分標準 (D1、D2、D3)

一、呈列/創新 30分

包括開胃，審美、鑑賞的角度，優雅呈現，現代風格

二、組成 30分

均衡的食物-在維生素，碳水化合物，蛋白質，脂肪和粗糧正確的比例。
在顏色和香味協調，應該是實用和易消化的。

三、正確的專業準備 30分

正確的食物基本準備，對應今日的現代烹飪藝術。

四、安排/服務 10分

乾淨的擺盤，擺盤的創意也要實用性,服務的便利。

* 滿分為100分(不給予半分的成績)

獎 勵

獎牌及獎狀

金牌 100 – 90 points

銀牌 89 – 80 points

銅牌 79 – 70 points

所有選手都會有一張參賽證書

三、烘焙藝術類別 (1小時完成擺飾)

Class D4 烘焙工藝藝術類

選擇下列其中一項：

(a) 巧克力

(b) 糖

(c) 麵團/麵包麵團，鹽麵團，麵團面塑

(d) 杏仁膏; Pastillage 翻糖/干佩斯

1. 作品沒有高度限制，允許支架和鐵線支撐，但不能暴露；若違規，積分將被扣除。
2. 在參賽表格上註明 (a, b, c, d)，不允許更改。
3. 一位選手只限一位助手進場協助。
4. 展示桌面為 60 * 90 公分。
5. 展示會場內，嚴禁於地面使用火源。
6. 展品在比賽期間內展出，於下午2點開始移除。(若有異動，依當天宣布時間為準)。
7. 必須在下午3點之前完成清理工作。
8. 主辦單位保留處置未清理展品的權利。

Class D5 四盤不同口味甜點展示

1. 展示4種不同類型甜點:自由創作風格、杯中甜點、熱甜點與冷甜點(蛋奶素)各一份。
2. 適合單點服務，需要實用和最新的介紹。
3. 需提供菜卡、菜譜(中、英文版)，且不可出現任何單位LOGO。
4. 一位選手只限一位助手進場協助。
5. 展示桌面為 60 * 90公分。
6. 可以佈置展台，但沒有列入評分；展示會場內，嚴禁於地面使用火源。
7. 甜品展示品請於下午2:00開始移除(若有異動，依當天宣布時間為準)。
8. 必須在下午3點之前完成清理工作。
9. 主辦單位保留處置未清理展品的權利。

Class D6 六片糖霜餅乾展示(需試吃)

1. 主題：自訂，但6片須是不同類型但須屬同系列主題，立體或平面皆可。
2. 餅乾尺寸：單片最大不得大於15*15cm或小於4*4cm。
3. 餅乾基底不能使用其他可食用材料代替 ex：翻糖仿餅乾。
4. 參賽作品由參賽者獨自完成，不能使用商店購買的商品。
5. 參賽作品必須為第一次曝光，參賽者必須保持其參賽作品的匿名性，直到評審完成為止（即參賽者不能在社交媒體上顯示參賽作品）。
6. 餅乾競賽展示時可直立或傾斜，不可重疊或遮蓋，必須清楚展示所有細節。
7. 餅乾所有裝飾品都必須是100%可食用的，可部分使用其他可食用裝飾材料，如翻糖、巧克力、威化紙、愛素糖...等等可食用材料，但不能使用超過30%。
ex：不能讓「糖霜餅乾」偏離主題變成「翻糖餅乾」。
可使用道具輔助增加展示效果，但展示道具不列入評分。
8. 比賽餅乾展示不可使用盒子或袋子包裝。
9. 需提供菜卡、菜譜(中、英文版) 且不可出現任何單位LOGO。
10. 一位選手只限一位助手進場協助。
11. 展示桌面為 60 * 90公分，展示會場內，嚴禁於地面使用火源。

烘焙工藝藝術類 評分標準 (D4)

一、困難的程度 20分

作品融入力學、美學、數學或科學等運算因素、使作品製作及完成困難度提高。

二、藝術呈現感 40分

視覺之對襯、色彩、深淺等合宜感及感官之平衡、比例、喜惡等舒適感之綜合感。

三、技法專業度 20分

專業能力及技法表現。

四、新穎及創新 20分

作品主題或呈現方式未曾見過，或將傳統作品加以創新呈現，包括材料、技法、塑形、觀感等，具藝術內涵令觀賞者喜悅愉快。

* 滿分為100分(不給予半分的成績)

四盤不同口味甜點展示 評分標準 (D5)

一、呈列/創新 30分

包括開胃，審美、鑑賞的角度，優雅呈現，現代風格。

二、組成 30分

均衡的食物-在維生素，碳水化合物，蛋白質，脂肪和粗糧正確的比例，在顏色和香味協調。應該是實用和易消化的。

三、正確的專業準備 30分

正確的食物基本準備，對應今日的現代烹飪藝術。

四、安排/服務 10分

乾淨的擺盤，擺盤的創意也要實用性，服務的便利。

* 滿分為100分(不給予半分的成績)

六片糖霜餅乾展示 評分標準 (D6)

一、原創性及創意 20分

作品主題或呈現方式未曾見過，或將傳統作品加以創新呈現，包括材料、技法、塑形、觀感等，具藝術內涵令觀賞者喜悅愉快。

二、技巧性 20分

糖霜亮度、顏色飽和度及是否暈染、糖霜狀態穩定性、整潔度

三、技巧難易度及複雜度 20分

專業能力及技法表現。

四、整體感 20分

視覺之對襯、色彩、深淺等合宜感及感官之平衡、比例、喜惡等舒適感之綜合感。(是否6片都有呼應同一主題無偏題及展示整體效果)

五、味道口感和質感 20分

食物的典型味道應該保留，必須有適當的品質，風味，色澤，味道和調味。

* 滿分為100分(不給予半分的成績)

四、現場熱菜類

Class H1 (西式) Hot Cooking 「海鮮類」(如魚、蝦、貝類等)

Class H2 (西式) Hot Cooking 「肉類」(如家禽類、牛肉、豬肉、羊肉等)

* 西式烹調每個主菜盤都要有配菜、醬汁及澱粉類

Class H3 (中式) 「台式經典名菜-三杯雞」-菜餚設計重點：創新、美味健康、品質、易製備與符合台灣料理的精神

- * 中式烹調，每份主菜盤要有適量的蔬菜做搭配(不需要有澱粉類)，西式擺盤。
- * 須使用美極鮮味露、美極鮮辣汁、美極鮮雞汁、美極藤椒雞汁、美極鮮湯、美極蠔油等產品。
- * 美極產品於競賽當日均提供在公共調味料區。
- * 如對美極產品有測試、購買需求，請洽雀巢專業餐飲 02-66399593



競賽規則

1. 參賽選手請自行準備烹調鍋具、器具、食材、調味品及盛盤器皿展示成品盤等，不可攜帶半成品。
2. 採**50分鐘**內限時製作，主要食材可去內臟去骨，完成一道主菜餚製作，每道菜餚須製作2盤（每盤一人份）。
3. 需提供菜譜(中、英文版)且不可出現任何單位 LOGO。
4. 食材之準備，不可事先調味，其項目規定如下：
 - (1) 沙拉、蔬菜、水果：可先去皮、清洗、清潔、切割，但不可煮好，沙拉不可等分。
 - (2) 麵糰及義大利麵類：可事先準備製作，但不可煮好。
 - (3) 魚類/海鮮/貝類：可先洗乾淨去內臟、去鱗，可先取肉但不可等份或煮熟，貝類可先清洗、清潔，但須留在殼中，不可事先取出。
 - (4) 慕斯及Dressings調味汁：須在比賽現場製作。
 - (5) 醃製類、蛋白質可以帶入，但不可等分。
 - (6) 醬汁及高湯：可帶入比賽會場，但不可帶入完成品或調味。
 - (7) 果泥原汁：可帶入，但須於比賽現場加工，不可直接呈現。
 - (8) **中式類比賽基本醬汁**：如醬油、米酒、蠔油、麻油、海鮮醬、芝麻醬、魚露等，允許帶入。

現場熱菜類 評分標準 (H1、H2、H3)

一、材料準備 10分

材料明確整齊及依照規定。
清潔的作業場所，正確的工作動線。
清潔的廚衣，正確的技巧，正確使用時間及控制。

二、正確的烹調技術及準備 25分

正確的基本食物準備，對應到現代烹飪廚藝及技術。
應該是實用性(如可量產)、可接受的烹飪方法、及排除不必要食材，減少浪費。
適當的烹調技術必須適用於所有食材，包括澱粉和蔬菜。

三、服務 5分

在指定時間準時完成是一個迫切需要的東西。
廚房評審團將確定是否有廚房或服務的缺陷，將會被扣分。
如果服務順利進行並且廚房準時按時出餐，將獲得滿分。

四、呈列/創新 10分

主食材與配料和配菜必須是和諧及相輔相成
分數被授予以優秀的組合，簡潔的擺盤和獨創性的搭配 (記住擺盤的創意也要實用性，服務的便利)
乾淨的的安排，沒有任何非人工食品添加物(如色素),配菜不耗費時間擺盤
整體的擺盤外觀看起來必需要是開胃的。

五、味道口感和質感 50分

食物的典型味道應該保留
它必須有適當的味道和調味
在品質，風味和色澤，這道菜應符合現代人的營養價值標準

*** 滿分為 100 分(不給予半分的成績)**

獎 勵

獎牌及獎狀，單場最高分將可角逐最高榮譽獎盃

金牌 100 – 90 points

銀牌 89 – 80 points

銅牌 79 – 70 points

所有選手都會有一張參賽證書

Class H4 現場巧克力茶香風味甜點 2小時

現場製作準備和展示 1 款(1 種) 2 盤現代巧克力茶香風味甜點(1 盤品嚐, 1 盤展示)。

競賽規則

1. 比賽時間為 2 個小時必須完成1款 (1種) 2盤現代巧克力茶香風味甜點。
2. 所有裝飾配料必須是可食用的, 並且現場製作。
3. 參賽者需自選一款日月潭阿薩姆紅茶風味搭配。
4. 慕斯及醬汁: 須在比賽現場製作。
5. 蛋糕體、餅乾、蛋白糖霜可以帶入, 但不可等分。
6. 果泥原汁: 可帶入, 但須於比賽現場加工, 不可直接呈現。
7. 參賽者必須讓工作站保持整潔。
8. 甜點可以是熱的或冷的或兩者的結合, 必須反映當今的現代烹飪樣式。
9. 須使用雀巢三花奶水(三花調製奶水-植物性或三花動物奶水-動物性皆可)以及雀巢UHT牛奶。
10. 比賽當日均有提供三花系列奶水產品以及極雀巢UHT牛奶
11. 如對雀巢三花產品有測試、購買需求, 請洽雀巢專業餐飲02-66399593



現場巧克力茶香風味甜點評分標準

- | | |
|--|------------|
| 一、呈列/創新 | 20分 |
| 包括開胃, 審美、鑑賞的角度, 優雅呈現, 現代風格。 | |
| 二、組成 | 20分 |
| 均衡的食物-在維生素, 碳水化合物, 蛋白質, 脂肪和粗糧正確的比例, 在顏色和香味協調。應該是實用和易消化的。 | |
| 三、正確的專業準備 | 20分 |
| 正確的食物基本準備, 對應今日的現代烹飪藝術。 | |
| 四、安排/服務 | 10分 |
| 乾淨的擺盤, 擺盤的創意也要實用性, 服務的便利。 | |
| 五、味道口感和質感 | 30分 |
| 食物的典型味道應該保留, 必須有適當的味道和調味。 | |
| 在品質, 風味和色澤 | |
- * 滿分為 100 分(不給予半分的成績)

獎勵

獎牌及獎狀, 單場最高分將可角逐最高榮譽獎盃

金牌 100 – 90 points

銀牌 89 – 80 points

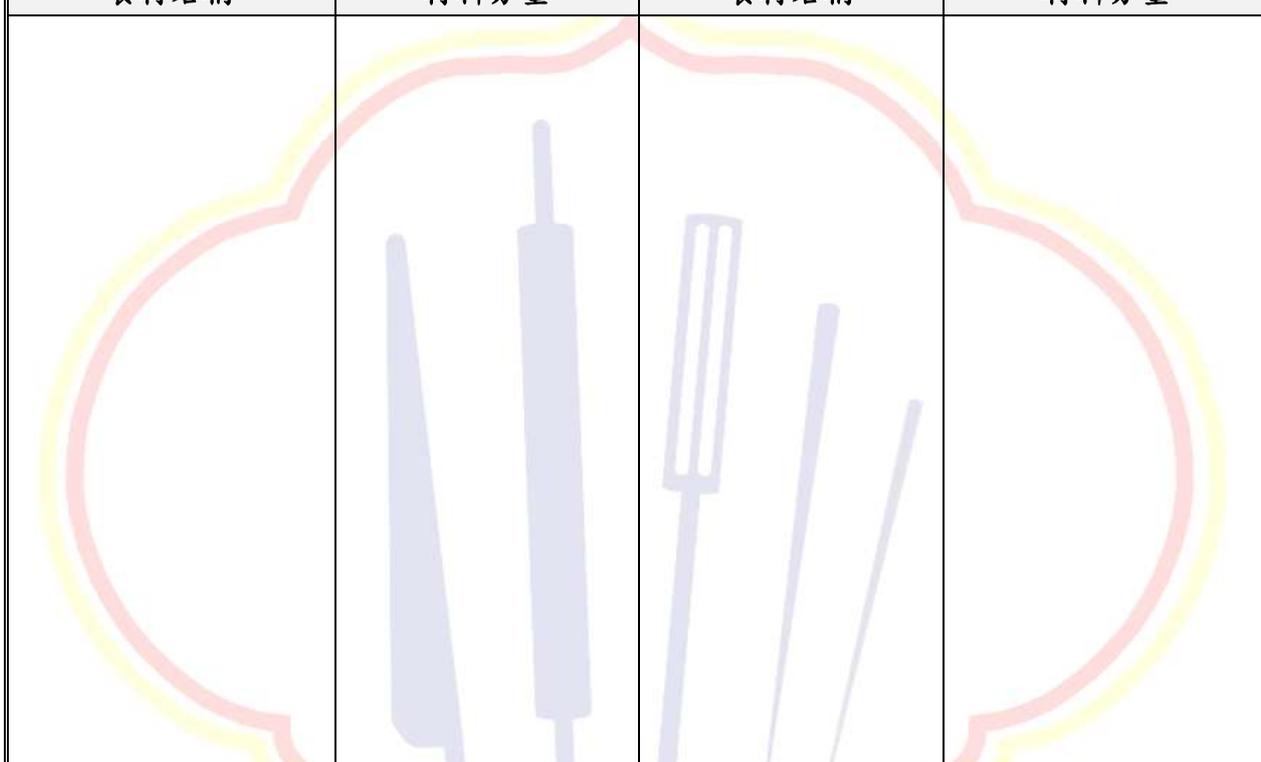
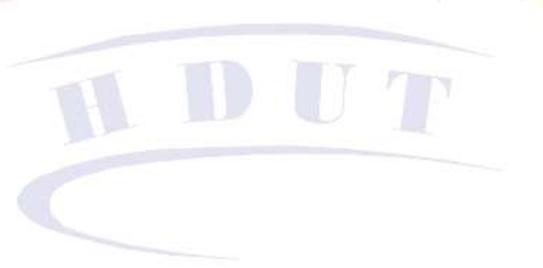
銅牌 79 – 70 points

所有選手都會有一張參賽證書

報名表

選手基本資料			
學校名稱	(必填)	選手姓名	(必填)
組別	<p>靜態展示</p> <p><input type="checkbox"/> Class D1 四盤不同口味的開胃菜 Appetizer 冷展 1 小時 (西餐組)</p> <p><input type="checkbox"/> Class D2 四盤不同的主菜 Main course 冷展 1 小時(西餐組)</p> <p><input type="checkbox"/> Class D3 現代中式四道菜 1 小時(中餐組)</p> <p><input type="checkbox"/> Class D4 烘焙 工藝 藝術類 1 小時(烘焙組) <input type="checkbox"/> (a) 巧克力</p> <p style="padding-left: 150px;"><input type="checkbox"/> (b) 翻糖</p> <p style="padding-left: 150px;"><input type="checkbox"/> (c) 麵團/麵包麵團，鹽麵團，麵團面塑</p> <p style="padding-left: 150px;"><input type="checkbox"/> (d) 杏仁膏; Pastillage 翻糖 /干佩斯</p> <p><input type="checkbox"/> Class D5 四盤不同口味甜點展示 1 小時(烘焙組)</p> <p><input type="checkbox"/> Class D6 六片糖霜餅乾展示 1 小時(需試吃)(烘焙組)</p> <p>現場烹調</p> <p><input type="checkbox"/> Class H1 現烹 Hot Cooking 『海鮮類』(如魚、蝦、貝類等)50 分鐘(西餐組)</p> <p><input type="checkbox"/> Class H2 現烹 Hot Cooking 『肉類』(如家禽類、牛肉、豬肉、羊肉等) 50 分鐘(西餐組)</p> <p><input type="checkbox"/> Class H3 現烹 Hot Cooking 以台式經典名菜 三杯雞 為主 50 分鐘(中餐組)</p> <p><input type="checkbox"/> Class H4 現場巧克力茶香風味甜點 2 小時(烘焙組)</p>		
聯絡地址			
出生年月日		身分證字號	
手機	(必填)	性別	
電話	(必填)	傳真	
E-mail	(必填)	Line	(必填)
指導老師	(必填)		
身分證			
<p>學生證正面 (實貼)</p>		<p>學生證反面 (實貼)</p>	

現場烹調料理食譜

參賽號碼		(當日工作人員填寫)	
料理組別		<input type="checkbox"/> Class H1 / <input type="checkbox"/> Class H2 / <input type="checkbox"/> Class H3 / <input type="checkbox"/> Class H4	
料理名稱			
食材名稱	材料分量	食材名稱	材料分量
			
作法			
			

靜態展示料理食譜

參賽號碼		(當日工作人員填寫)	
料理組別		<input type="checkbox"/> Class D1 / <input type="checkbox"/> Class D2 / <input type="checkbox"/> Class D3 <input type="checkbox"/> Class D4_ (<input type="checkbox"/> a)/ (<input type="checkbox"/> b)/ (<input type="checkbox"/> c)/ (<input type="checkbox"/> d) <input type="checkbox"/> Class D5 / <input type="checkbox"/> Class D6	
料理名稱			
食材名稱	材料分量	食材名稱	材料分量
作法			
