



## 第十八屆開平餐飲主廚盃 比賽辦法



開平餐飲學校  
KAI PING CULINARY SCHOOL



RECOGNITION  
OF QUALITY  
CULINARY EDUCATION  
WORLD ASSOCIATION  
OF CHEFS SOCIETIES



## 壹、比賽介紹

### 一、活動說明：

台灣餐飲業蓬勃發展，並在媒體的推波助瀾下，讓許多學生對餐飲懷抱著興趣。開平餐飲學校長年致力於推展餐飲專業教育，啟蒙對餐飲有興趣的學生，提昇餐飲技術及飲食興趣，讓餐飲文化能向下紮根。西元 2000 年前起由開平餐飲師生共同舉辦「主廚盃烹飪比賽」，已成為國中校際餐飲交流年度盛事，賽程中除了可讓學生接觸認識開平餐飲教育，我們更藉由簡單、易做的烹飪主題，提供國中生多元展現的舞台，讓孩子進入廚房以充實生活能力，並從中增進家庭親子互動樂趣。

### 二、活動目的：(一) 提昇餐飲文化向下紮根。

(二) 開啟親子互助合作平台，增進家庭親子關係。

(三) 認識餐飲教育，提供職涯探索。

### 三、指導單位：臺北市政府教育局

### 四、主辦單位：臺北市開平餐飲學校

### 五、參賽資格：凡公、私立國中在校生及其親屬（詳見第十項「組隊方式」）

### 六、比賽類別：創意料理類、蛋糕裝飾類

### 七、招募隊數：創意料理類：128 隊；蛋糕裝飾類：48 隊

### 八、比賽形式：公開賽（現場製作）

### 九、賽程日期：(一) 報名表及書面審查資料繳交截止日期：

即日起至 105 年 11 月 4 日（星期五）下午 16:00 時截止收件，名額有限，額滿為止。

### (二) 決賽入圍名單公佈日期：

105 年 11 月 8 日（星期二）下午 15：00 時於本校網頁公佈。

### (三) 示範說明會時間：

105 年 11 月 10 日（星期四）下午 14:00~17:00 時於開平餐飲學校主廚之家舉行，歡迎各選手與指導老師來電報名參加。

### (四) 決賽日期：105 年 11 月 19 日（星期六）



#### 十、組隊方式（可重複報名）：

- （一）校園雙人組：兩人皆須為國中生。
- （二）親子雙人組：國中生 1 名，可搭配其師長、父母、兄弟姊妹等 1 名。  
（朋友除外）

#### 十一、決賽地點：臺北市開平餐飲學校（臺北市大安區復興南路二段 148 巷 24 號）

#### 十二、服儀規定：當天請著長褲、包鞋及大會提供之圍裙與紙帽，以維護選手安全。 凡不符合服儀規定者，不得參加競賽。

#### 十三、報名辦法

##### （一）通訊報名：

請洽各國中家政老師辦公室或輔導室索取「比賽辦法」及「報名表」，填妥「報名表」後，將「報名表」郵寄或傳真至本校。

傳真：(02)2754-1970

地址：106 臺北市大安區復興南路二段 148 巷 24 號  
臺北市開平餐飲學校主廚盃籌備委員會

##### （二）網路報名：

至開平餐飲學校網站「開平餐飲主廚盃」專區

([http://www.kpvs.tp.edu.tw/modules/tad\\_book3/page.php?tbdsn=112](http://www.kpvs.tp.edu.tw/modules/tad_book3/page.php?tbdsn=112))，參閱「比賽辦法」，填妥「報名表」並提交。(參加「創意料理組」選手，需一併下載「菜單」。)

##### （三）報名費用：

- 1.報名費新台幣 200 元 / 場次，可於示範說明會或比賽當日繳交。
- 2.若曾參加本校「一日見學」、「國中技藝班」報名主廚盃之國中生，報名費新台幣 100 元 / 場次，可於示範說明會或比賽當日繳交。

##### （四）報名截止：

即日起至 105 年 11 月 4 日（星期五）下午 16：00 時止（郵寄者以郵戳為憑），依報名先後順序額滿為止。

如報名人數過多，將以一校一隊為優先，若校方提報參賽名單超過二組時，請各校務必註明參賽優先順序，若無註明者將依本校收件順序排序。



(五) 完成報名手續：

1. 完成上列報名手續後，可來電查詢是否已報名完成。
2. 入選名單將於 105 年 11 月 8 日（星期二）下午 15：00 時於本校網頁公佈。
3. 入選參賽隊伍如欲更換參賽人員，請於 105 年 11 月 14 日（星期一）下午 16:00 時前，以 E-mail 至 [chefcup@kpvs.tp.edu.tw](mailto:chefcup@kpvs.tp.edu.tw) 方式更換，逾時依評分標準扣分。
4. 參賽選手請於比賽當天攜帶學生證或附有照片之身分證件。

十四、獎項規劃：

- (一) 冠軍：每場每組獎狀 2 紙、獎品 2 份、獎金 5000 元
- (二) 亞軍：每場每組獎狀 2 紙、獎品 2 份、獎金 3000 元
- (三) 季軍：每場每組獎狀 2 紙、獎品 2 份、獎金 2000 元
- (四) 優勝（成績 80 分以上即入選）：獎狀 2 紙

\* 本次比賽最多為四個場次。

\* 各場次參加組數若未達 15 組以上獎項得從缺。

\* 公布獎項名單時，凡受獎人員於當日頒獎時未領取獎項者，視同放棄領取獎品及獎金之權利，惟獎狀另外函寄。

十五、賽務聯絡方式：

聯絡人：趙瑞鳳老師

電話：(02) 2755-6939 分機 211

傳真：(02) 2754-1970

地址：106 臺北市大安區復興南路二段 148 巷 24 號  
臺北市開平餐飲學校主廚盃籌備委員會



## 貳、創意料理組 比賽內容說明

今年度比賽以「創意起司捲」為創作主題，鼓勵學生製作簡易、美味的起司料理。

一、內容：起司為主，配合肉類與蔬菜類等配料。

澱粉（麵皮）與高湯類可事先準備，其餘食材需在比賽現場實做。

二、份量：（一）請準備兩份成品：一份展示用，另一份供評審評分。

（二）每份為 1 人份，重量約 180 公克～260 公克）。

（三）菜卡：1 張，置放於展示桌。形式自由設計，大小不得超過 A4 尺寸，內容為成品介紹、食材特色、創作心得或故事。

（四）菜譜：1 張（內容請參照本文後附件），置放於評審桌。

三、成品之成本(不含大會提供之基本調味料)金額不得超過新台幣 300 元。

食材費用若超過限制，將於技巧及創意進行扣分。

四、參賽者所攜帶之食材得經裁判長檢查後放行入場。

五、可自備鍋具、刀具及其他個人用具及調味料（不得使用味精、雞粉、高湯塊、罐頭濃縮雞湯），所有盤飾皆為可食用之食材。

六、比賽時間：60 分鐘內完成 2 份相同作品



七、大會提供物品表（每組）

類別	項次	品名	數量	單位
食材	1	安佳比薩條理專用乳酪絲	250	公克
	2	西班牙 Fragata Extra Virgin 特級初榨橄欖油	1	公升
調味料	1	鹽	足量	
	2	糖		
	3	胡椒粉		
	4	飛馬牌粗粒純黑胡椒		
	5	飛馬牌義大利香料		
	6	蒸餾水	1	箱
服裝	1	圍裙	2	件
	2	紙帽	2	件
爐具	1	瓦斯快速爐具	1	具
	2	防火磚	1	塊
器具	1	中式炒鍋（39 公分）	1	只
	2	平底鍋（25 公分）	1	只
	3	中式炒鏟	1	把
	4	中式漏杓	1	把
	5	強力夾	1	支
	6	西餐主廚刀	1	把
	7	塑膠砧板	1	個
	8	鋼盆（33 公分）	2	個
	9	器具置物盤	1	個
	10	圓形配菜盤（24 公分）	3	個
	11	馬口碗（16 公分）	3	個
	12	盤	2	個
器具 清潔	1	抹布	2	條
	2	廚餘桶	1	個
	3	垃圾桶	1	個



若需本表未列出之食材、器具，請選手自行準備。  
因安全考量，比賽現場不提供電源，無法使用電烤箱！



#### 八、評分標準：

選手成績及得獎名次，係依各評審評出的成績加總，再予評比。評審評分標準如下表，評分細節詳情將在示範說明會中予以說明：

##### (一) 評分標準表

項次	評分項目	百分比	評分標準
1	味道	35%	菜餚之調味及味道精準度（保留主食材該有的味道）。
2	衛生與安全	20%	製作過程之衛生安全習慣及現場器具之清潔工作。
3	手法及技巧	20%	食材運用、製作過程及時間掌握。 比賽結束哨聲響起仍繼續操作者，本計分項目零分計算。
4	創意	15%	菜餚構思及擺設切合自行設定之創作主題。
5	成品展示	10%	◎成品色澤與擺設。 ◎A4 尺寸菜卡設計與內容 （成品介紹、食材特色、創作心得）。 ◎菜譜內容（是否與成品相符）。

(二) 製作過程的中若有導致危險情況，如油溫過高引發火苗、操作過程中嬉鬧或衝突、成品未熟等危害安全之舉動，將扣總分 10 分。





組別編號：

## 第十八屆 開平餐飲主廚盃 菜譜

參賽者姓名：\_\_\_\_\_；\_\_\_\_\_

競賽組別： 校園組  親子組

作品名稱（菜名）：							
食材名稱				數量	單位	製作方法	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
調味料 / 色素		數量	單位	盤飾材料		數量	單位
1				1			
2				2			
3				3			
4				4			
5				5			
6				6			
7				7			

說明：1. 請清楚填寫參賽者姓名並確實勾選所參加之組別目，須與報名資料相同。

2. 作品名稱：菜名呈現出作者創意巧思並說明創作理念。

3. 食材名稱：請填寫您作品裡所有的食材及數量。

4. 調味料/色素：請填入您所有的醬、鹽、糖…等。單位可用〈茶匙〉。

5. 盤飾材料：請填入您盛盤後所有的裝飾材料。

6. 組別編號：此編號請見賽前將寄送之資料。



### 參、蛋糕裝飾組 比賽內容說明

今年度比賽以「世界大學運動會」為創作主題，鼓勵學生發揮創意及想像力，藉由裝飾蛋糕，以期提升生活美學及餐飲美學概念。

- 一、份量：一個蛋糕裝飾作品，為評審及展示用。  
一張菜卡（置於展示桌），大小不得超過 A4 尺寸，內容需能清楚說明創作理念。
- 二、蛋糕裝飾比賽食材（不含大會提供之基本食材）金額不得超過新台幣 300 元，食材費用若超過限制，將於技巧及創意進行扣分。
- 三、參賽者攜帶其他裝飾物（半成品或原物料），需為可食用，得經裁判長檢查後放行入場。
- 四、可自備盤子及 8 吋蛋糕盒。
- 五、比賽時間 60 分鐘，於時限內完成裝盤（含盤飾）。





七、評分標準：選手成績及得獎名次，係依各評審評出的成績加總，再予評比。評審評分標準如下表，評分細節詳情將在示範說明會中予以說明：

(一) 評分標準表

項次	評分項目	百分比	評分標準
1	創意	30%	整體構思、造型、擺設與菜卡，能充份切合本次主題。
2	技巧	25%	抹工、畫工、及寫字等技巧的純熟。
3	衛生與安全	20%	製作過程之衛生安全習慣及現場器具之清潔工作。
4	色彩搭配	15%	作品上用色的協調性
5	時間	10%	是否在規定時間內完成；若在規定時間內完成者給予 10 分，每延長一分鐘則扣減 1 分，另逾 10 分鐘（含）以上者，則不列入名次

(二) 製作過程的中若有導致危險情況，如失火、操作過程中嬉鬧或衝突等危害安全之舉動，將扣總分 10 分。