

**2020** 年統萬股份有限公司委託  
國立高雄餐旅大學研究推廣計畫案  
第十六屆龜甲萬盃國際料理比賽

學生組簡章

計畫主持人：楊昭景

協同主持人：江敏慧 陳正忠

執行日期：中華民國 108 年 12 月至 109 年 9 月

委託單位：統萬(股)公司

主持學校：國立高雄餐旅大學

協辦單位：實踐大學推廣教育部

中華民國 108 年 12 月 1 日起至 109 年 12 月 31 日  
(本案因新冠病毒的影響而延後辦理,結案日改為  
110 年 7 月 31 日,變更事項已經雙方議決並上簽高餐大)

# 永續新行動，傳承好滋味

## 龜甲萬和你一起 Go!

### 壹、計畫目的

健康、品質與美味是龜甲萬產品追求與堅持的理念，三十年來企業除了在這些方面不斷努力外，亦透過龜甲萬盃料理比賽及其相關的活動，不斷地訴求綠色安心的在地食材和台灣美食文化的發揚，除提供了國內餐廚界人員一個交流觀摩的平台，更在不同的台灣餐飲發展歷程中，引領了餐飲思想與潮流！至今環境改變，氣候變遷已對人類的生活產生明顯的影響，積極的永續行動已是刻不容緩的事情，因此本屆龜甲萬盃料理比賽及其相關的活動，將以積極、全面參與的行動引導學校及餐廚業界落實永續和文化傳承的作為。希望能夠讓消費者和活動參與者深入關注永續議題的內涵，選擇對於健康地球、下一代、動植物都友善，同時也是可以永續發展，快速再生且降低耗能與污染的食物，達到緩解地球暖化危機的效果並成為一位積極的改變者和行動者。

本合作計畫案的目的：

- 一、持續推動龜甲萬盃烹飪比賽，建立公正權威的品牌廚藝競賽典範。
- 二、深化消費者和活動參與者對永續食物議題內涵的了解，並有積極的行動。
- 三、傳承台灣傳統美食的好滋味與文化。
- 四、推展龜甲萬卓越領先潮流的品牌形象。
- 五、提供統萬餐飲市場相關行銷策略資訊。
- 六、推動綠色廚藝小尖兵研習營，致力學童食育教育，發揚良好社會責任。

### 貳、計畫內容

#### (一) 料理比賽：

為推動綠色永續飲食的落實及台灣美食滋味的傳承，本屆龜甲萬盃料理比賽，將著重於以下重要行動的表現：

- \* 食材的溯源。
- \* 低碳的里程和烹調方式。
- \* 惜食不浪費。

\*傳統美味新面貌。

比賽將由廚藝比賽作品、製作理念的公開說明及永續行動的符合度三個部分進行評分。並且改變過去複雜的展台呈現，比賽者將作品直接擺放於主辦單位佈設好的展桌。

## 【學生組簡章】

### 第十六屆龜甲萬盃國際料理比賽—學生組

比賽主題：一魚兩吃

比賽方式和日期：學生組分為高中高職組及大專校院以上學生組

(一) **第一階段**：參賽者可以常見的台灣養殖魚類為主材料變化型態運用，其中一個菜餚是味道不變，型態可改變的紅燒魚料理，另一個菜餚則為自創魚料理。可搭配其他蔬果或副材料呈盤展現，以兩人份為準，材料的選購和烹調請注意符應綠色永續的原則。比賽的菜餚製作拍成照片，照片中要同時呈現菜餚內所使用的龜甲萬產品，詳細、準確地書寫菜餚材料、作法（參照附件表格），於 **110年3月10日(星期三)** 前 E-mail 至 [nkuhtcca2700@gmail.com](mailto:nkuhtcca2700@gmail.com)，將選出高中高職學生組 24 組，及大專以上校院學生組 12 組，由高雄餐旅大學寄出決賽通知書並簡訊告知選手參加決賽。

(二) **第二階段**：**3月20日(星期六)**上午 8:00 起在高雄餐旅大學現場比賽。進行過程分為兩部分：

#### 第一部分：食物製作

1. 先於 60 分鐘內完成照片中菜餚 2 人份，參賽選手須自己準備所寄照片中菜餚之材料，生熟不拘，可攜入製成品，必須完全符合菜單中所敘寫及照片中所呈現的材料，包括盤飾、菜餚樣式及擺放、餐盤。
2. 中場休息 10 分鐘。
3. 再進行 70 分鐘現場公佈的比賽菜單及發送的材料製作成 2 人份的菜餚。製作的過程及方式請符應綠色永續的原則。

4. 最後將所完成的菜餚其中 1 人份送至評審室供評審評分。  
另外一人份則送到由主辦單位佈設好的展示桌上擺放即可。

### 第二部分：公開說明菜餚設計和製作的想法

全部選手完成菜餚製作後將集合到展示廳，由每一組的選手上臺公開說明菜餚設計和製作的想法，將由兩位評審聆聽評分。

### 注意事項：

- 一、 **材料準備**：參賽選手須自己準備所寄 [1] 照片中菜餚之材料，生熟不拘，可攜入製成品，但必須完全符合菜單中所敘寫及照片中所呈現的材料，包括盤飾、菜餚樣式及擺放、餐盤。 [2] 現場公布的菜餚的材料由大會提供。
- 二、 **餐盤餐具**：大會不提供餐盤餐具，請參賽選手自己準備比賽菜餚的所有餐具。
- 三、 **製作份量**：每道菜均製作 2 人份，其中 1 份將給評審品嚐，1 份直接放在由主辦單位佈設好的台面上，不需另作展台佈置。

### 評分標準：

口味 40%、菜餚觀感(刀工、火候)30%、菜餚公開說明表現 10%、食材選用及食物製作與比賽主題的符合度 15%、衛生及時間掌控 5%。

### 比賽獎金：

1. 高中高職學生組：第一名：獎金 4 萬元及獎狀  
第二名：獎金 3 萬元及獎狀  
第三名：獎金 2 萬元及獎狀  
佳作 6 組：獎金 6 仟元及獎狀  
參加獎：醬油禮盒、專業書籍及獎狀一份，  
指導老師受贈感謝狀及專業書籍乙冊。
2. 大專校院以上學生組：第一名：獎金 4 萬元及獎狀  
第二名：獎金 3 萬元及獎狀  
第三名：獎金 2 萬元及獎狀  
佳作 3 組：獎金 6 仟元及獎狀

參加獎：醬油禮盒、專業書籍及獎狀一份

指導老師受贈感謝狀及專業書籍乙冊。

**\*獎金部分依規定先扣繳 10%稅金，本計畫所完成之計畫報告成果(含決賽作品等)之版權歸國立高雄餐旅大學與統萬公司共有。**

## 2020 第十六屆龜甲萬盃國際料理大賽—報名表【學生組】

參加組別	<input type="checkbox"/> 學生組	學校/科系年級		學校地址			
通訊地址 (資料通知處)							
指導老師 (學生組須填寫)	姓名		手機		E-mail		
	姓名		手機		E-mail		
參賽者 (1)	姓名		手機 (必填, 通訊聯絡用)		E-mail (必填, 通訊聯絡用)		
參賽者 (2)	姓名		手機 (必填, 通訊聯絡用)		E-mail (必填, 通訊聯絡用)		
備註	<p>本比賽第一階段繳交檢附文件資料如下：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.報名表</li> <li>2.菜餚表格</li> <li>3.菜餚照片表單</li> </ol> <p>※以上三表請 <a href="mailto:nkuhtcca2700@gmail.com">mail 到 nkuhtcca2700@gmail.com</a> 收</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4.學生組請於 <b>110年3月10日(星期三)午夜12點前</b>完成 email 寄送，並收到”已完成報名”的訊息，才完成報名程序。</li> <li>5.聯絡電話:0952315591 楊昭景</li> </ol>						

## 第十六屆龜甲萬盃國際料理大賽—學生組表格

菜餚一名稱（紅燒味道）：					
參賽者 1 姓名		參賽者 2 姓名		學校單位	
<p>本欄位應寫明下列幾項重點：(評選分數 15%)</p> <p>1.主材料生產履歷或溯源</p> <p>2.副材料生產履歷或溯源</p> <p>3.菜餚製作設計的想法與永續的符合度</p>					
材 料	數量／單位	材 料	數量／單位	材 料	數量／單位
調味料	數量／單位	調味料	數量／單位	調味料	數量／單位
製作過程					

## 第十六屆龜甲萬盃國際料理大賽—學生組表格

菜餚二名稱（自創魚料理）：					
參賽者 1 姓名		參賽者 2 姓名		學校單位	
<p>本欄位應寫明下列幾項重點：（評選分數 15%）</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.主材料生產履歷或溯源</li> <li>2.副材料生產履歷或溯源</li> <li>3.菜餚製作設計的想法與永續原則的符合度</li> </ol>					
材 料	數量／單位	材 料	數量／單位	材 料	數量／單位
調味料	數量／單位	調味料	數量／單位	調味料	數量／單位
製作過程					

## 第十六屆龜甲萬盃國際料理大賽—學生組照片表單

菜餚一名稱：		自創菜餚名稱：			
參賽者 1 姓名		參賽者 2 姓名		學校單位	
照片			照片		
整體照片					

◆ 所提供之照片應填滿版面並且清晰明亮，以利審查！