



2015 年 好菇道 救營養 廚神爭霸賽

比賽簡章

一、活動宗旨

日本第一菇類品牌好菇道，以新鮮、美味、好安心的優良品質著稱，自在台生產以來，好菇道的鴻喜菇與雪白菇、舞菇廣受台灣消費者的喜愛，已成為台灣消費者所喜愛的健康食材。希望藉由富含豐富營養成份及鮮甜美味的菇，與台灣在地食材做搭配，帶給台灣消費者全新的口感享受與健康生活，進而成為台灣餐桌上重點宴席佳餚。

好菇道為推廣菇類食材多元廣泛的料理運用，並成餐飲技職教育人才培育，期許藉由本料理比賽，由各大飯店餐廳業者菁英人才及餐飲相關學系學生的透過廚藝技能交流，構思以好菇道三種菇類為主的創意料理及家常料理，提升菇美味細緻鮮味層次，以菇類為特色的營養健康概念成就啟蒙菇美味料理榮景。

二、主辦單位：台灣北斗生技股份有限公司

三、執行單位：中華美食交流協會

四、辦理時間

報名日期：自即日起至 104 年 04 月 27 日(一)止。【以郵戳為憑】

入圍決賽通知日期：104 年 05 月 11 日(一)

決賽暨頒獎典禮：104 年 05 月 30 日(六)

五、參賽資格

組別	參賽資格
職業(雙人)組	現行餐飲相關行業從業人員，至少 1 人具餐飲相關執照。
學生(雙人)組	對餐飲有興趣之全國高中職及大專院校餐飲相關科系在校學生。

*經檢舉報名不實者，取消參賽及得獎資格。



六、報名方式

◇ 即日起至 104 年 04 月 27 日(一)18:00 截止。(郵寄掛號以當天郵戳為憑)

◇ 報名相關辦法及報名表請至以下網站下載

■ 台灣北斗生技股份有限公司 官網：www.hokto-kinoko.com.tw

■ 中華美食交流協會 官網：www.cgaorg.tw

◇ 書面報名

■ 需檢附文件

(1)報名表(一式三份) (2)料理食譜配方表(一式三份)

(3)參賽作品照片，需求 300DPI 以上 JPG 電子檔，請燒光碟一份

(4)肖像權及著作財產權授權同意書一份

■ 將【需檢附文件】整理完成裝入 A4 信封密封，並將繳件專用信封封面貼於信封上，於 104 年 04 月 27 日前掛號郵寄或親送報名(地址:236 新北市土城區中央路三段 4-12 號「好菇道 救營養 廚神爭霸賽」活動小組收)，逾期恕不受理並視同棄權。

■ 文件不齊或資料不全經主辦單位通知補正者，應於通知限期內補正，逾期得不予受理，並視同棄權。

■ 參賽作品無論得獎與否恕不退件。

◇ 報名諮詢專線

【學生組】02-2267-2236 蔡玉婷

【職業組】02-2267-5557 陳思穎

七、初賽書審方式

(1)於報名期限內完成書面報名(含資料不全通知補件並限期完成補件者)，符合初賽書審資格。

(2)請利用好菇道產品發揮創意，將產品獨有絕妙滋味呈現，並創造味蕾多層次感，製作符合好菇道的健康美味菇料理。





鴻喜菇

雪白菇

舞菇

- (3) 參賽者二人一組，以好菇道指定產品製作二道比賽料理，二道比賽料理使用三種菇(鴻喜菇、雪白菇、舞菇)搭配，每種菇至少出現一次。

EX. 第一道料理使用鴻喜菇及舞菇，第二道料理使用雪白菇。

請依下述說明進行創作：

【第一道】：自選「好菇道」之產品進行創意料理製作

【第二道】：自選「好菇道」之產品進行家常料理製作

☆ 菜餚照片提供，每道菜份量為一人品嚐之份量。

- (4) 初賽書面審核由主辦單位及專業評審團依據選手報名表及料理配方表進行評分，職業組及學生組各選出 12 組進入決賽。

- (5) 評分標準

項目		權重
視覺美觀		20%
創意表現	主題詮釋與應用理解	25%
	食材搭配、營養價值	15%
烹調方式與技巧		30%
作品介紹與料理概念說明		10%

八、決賽賽事細則

1. 參賽資格：經初賽評選後入圍者即可進入決賽。
2. 決賽時間：2015 年 05 月 30 日(星期六)
3. 決賽地點：台北育達高職（台北市松山區寧安街 12 號 捷運小巨蛋站旁）
4. 競賽內容：時間內需完成二道料理，料理方式不拘，需與初賽報名食譜內容一致，每道菜餚須製作三人份(位上)，二份供評審委員品嚐，一份為展示菜餚。

5. 比賽規則：(職業組及學生組亦同)

☆ 入圍決賽組數為各 12 組，於決賽當日現場烹飪製作參賽料理。

☆ 比賽時間為 60 分鐘，須完成二道自選料理烹調製作，包含成品製作、出菜、展示、環境清潔復原，二道料理所使用之主輔料、烹飪方式及味感均不能相同。

☆ 除主辦單位提供之好菇道產品及基本調味料外，可依創意料理需求



- 自備食材、調味料，需與報名表上所載相同，不得攜帶半成品進場，也不可事先切割、烹飪或醃製，經查獲發現將扣總平均 5 分。
- ✧ 主辦單位提供之基本調味料：沙拉油、鹽、糖、白胡椒、太白粉、麵粉、香油。
 - ✧ 參賽者需自備比賽擺盤餐盤，共計製作三人份，二份給評審試吃，一份展示(需個人份上菜)。
 - ✧ 參賽者除主辦單位提供之設備外，可自備烹調用具，為考慮使用安全，電器用品需於報名時提出與主辦單位申請，未申請之器具無法攜帶至比賽會場使用。
 - ✧ 參賽者須於報到時間完成報到，核對個人資料，進行賽前準備及比賽材料檢查，並參加賽前說明會，遲到隊伍將由總平均分數扣 3 分。
 - ✧ 第一聲哨聲，由評審長宣布比賽開始，並開始計時。各組比賽時間剩 20 分鐘，現場通知提醒，如已完成作品者，即可出菜供評審評分，比賽剩 10 分鐘及 5 分鐘皆現場通知提醒，比賽時間終了，哨聲二聲，完成比賽隊伍應馬上清理比賽現場，撤出選手自備用品，尚未完成比賽隊伍需於 10 分鐘內將作品完成並送交評審室及展示台，逾期將不計分。
 - ✧ 出菜時間：比賽開始後 40 分鐘可出菜。
 - ✧ 自備整套廚師服，不得有個人、餐廳 LOGO、學校 LOGO 或圖像露出，含上衣、圍裙、帽、口罩、工作鞋，服裝不符規定者不得進場比賽。
 - ✧ 參賽隊伍可依據創作料理之主題，自行準備海報、桌布及佈置等，餐具、桌面佈置物等由參賽者自備，比賽盛器不限制呈現方式，展台佈置不列入評分，但供現場媒體朋友拍攝宣傳用。
 - ✧ 展台佈置(尺寸:60CM*90CM)可於比賽前先行佈置完成，菜卡需自備(尺寸規格不限)。
 - ✧ 進入決賽隊伍，將補助比賽食材費 NT\$2,000 元，請協助提供對等金額之發票於比賽報到處申請食材補助費用。
(發票抬頭:中華美食交流協會 統一編號:76601833)
 - ✧ 比賽作品嚴禁使用違禁調味品(須符合食品安全且可食用，不可使用人工色素或化學添加物，如消泡劑、乳化劑和人工香料)及保育類動物，凡經查證以棄權論。



- ◇ 逾時未完成作品，逾時 10 分鐘內，扣總平均 1-3 分，逾時超過 10 分鐘，一律不予計分，參賽隊伍應依規定立即停止動作。
- ◇ 未經申報夾帶調味料、醬料、成品或半成品、食材、違規器材進入會場者。
- ◇ 逾時未完成作品一律不予計分，參賽隊伍應依規定立即停止動作。

6. 場地設備：

◎各組提供之設備及器具數量(職業組及學生組清單皆同)

項目	數量	項目	數量
快速爐	2	工作臺	1
水槽自來水	1	蒸鍋	1 組
炒鍋(附蓋)	2 個	電鍋(附內鍋)	1 個
砧板	2 塊	刮鱗刀	1 把
剪刀	1 把	夾盤器	1 支
打蛋器	1 支	炸筷(木製)	1 雙
量杯	1 個	量匙	1 組
削皮刀	1 把	馬口碗	6 個
配菜盤	6 個	疏籬(漏盆)	1 個
攪拌盆	3 個	大漏杓	1 把
鍋鏟	1 把	炒杓	1 把
鋼刷	1 個	菜瓜布	1 塊
洗碗精	1 罐	抹布	2 條
垃圾桶	1 個	廚餘桶	1 個

◎若需自備器具，需事前與主辦單位申請。

7. 評分標準：

項目		權重
視覺美觀與主題呈現		20%
賞味可口	好菇道產品滋味掌握與理解	25%
	食材搭配、料理調味與口感	20%
烹調方式與技巧		30%
烹調衛生、安全		5%

◎本屆比賽視覺美觀評分以擺盤為主，展台佈置不列入評分



九、獎勵方式

職業組

冠軍一名：獎金 NT\$50,000 元、獎盃一座、獎牌二只、獎狀二紙

亞軍一名：獎金 NT\$30,000 元、獎盃一座、獎牌二只、獎狀二紙

季軍一名：獎金 NT\$20,000 元、獎盃一座、獎牌二只、獎狀二紙

優勝二名：獎狀二紙

◎另提供得獎隊伍之服務單位感謝狀一紙

入圍決賽隊伍，提供入圍證書做為獎勵。

學生組

冠軍一名：獎金 NT\$30,000 元、獎盃一座、獎牌二只、獎狀二紙

亞軍一名：獎金 NT\$20,000 元、獎盃一座、獎牌二只、獎狀二紙

季軍一名：獎金 NT\$10,000 元、獎盃一座、獎牌二只、獎狀二紙

優勝二名：獎狀二紙

◎另提供得獎隊伍之指導老師感謝狀一紙

入圍決賽隊伍，提供入圍證書做為獎勵。

十、注意事項

1. 進入決賽之隊伍，選手陣容必需與報名表相同，未經允許不可更換。
2. 參賽隊伍需遵守主辦單位一切安排，如有違反者，主辦單位有權取消參賽資格及其所獲得獎項。
3. 比賽作品須符合未曾出版、發表或獲獎，切勿一稿多投；若有抄襲、模仿、譯自外文或冒用他人名義之侵犯他人著作權等情事者，經查屬實者，將取消資格、追回獎勵，並由作者自負一切相關的法律責任。
4. 參賽隊伍應簽署【肖像權及著作財產權授權同意書】，有關參賽作品涉及著作財產權，悉依該授權同意書及著作權法規定辦理。
5. 主辦單位在必要情況下保留所有修改比賽規則之權利，但須於賽前由總裁判長向參賽隊伍說明。
6. 活動過程中全程錄影及開放媒體採訪，但以不妨礙選手為前提。



7. 依中華民國稅法規定，獎品價值超過新台幣1,000元者，需繳交身分證影本，開立扣繳憑單。
8. 獎品價值超過新台幣20,000元者，將由主辦單位代扣10%中獎所得稅(外籍人士須扣繳20%)，中獎者應先繳納稅款後，始可領獎。
9. 參賽隊伍請詳細閱讀本簡章相關規定，凡報名參加者，即明示同意本簡章的各項內容及規定。
9. 本簡章若有未盡事宜，主辦單位有權修改公告之，並擁有對本次大賽規則的最終解釋權。

十一、 聯絡資訊

-中華美食交流協會-

【學生組】

聯絡人(一)：蔡玉婷 秘書

聯絡電話:02-2267-2236 / 02-2267-5557

E-Mail:cgaorg@hotmail.com

聯絡地址：236 新北市土城區中央路三段 4-12 號

【職業組】

聯絡人(二)：陳思穎 秘書

聯絡電話:02-2267-2236 / 0980-021-586

E-Mail:cgaorg@gmail.com

聯絡地址：236 新北市土城區中央路三段 4-12 號

聯絡人(三)：許凌毓 專案經理

聯絡電話：02-2267-5557 / 0982-283-708

E-Mail:chiwanfood@gmail.com

聯絡地址：236 新北市土城區中央路三段 4-12 號