7th / The Seventh Kimlan Sauce Expert Creativity Competition

第七屆金蘭盃
「就醬做料理」廚藝競賽
活動簡章



KIM LAN
金蘭盃
醬味台灣

就醬做料理——
餐餐不忘的甘醇滋味，念念不忘的好手藝

KIMLAN 小城故事

金蘭 Since 1936

目錄

壹、 競賽宗旨 ---------- 03
貳、 金蘭盃競賽沿革 ---------- 04
參、 合作單位 ---------- 05
肆、 比賽主題「醬味台灣-小城故事」---------- 06
伍、 競賽內容 ---------- 07
陸、 南北區選拔賽參賽資格 ---------- 08
柒、 南北區選拔賽競賽須知 ---------- 10
捌、 總決賽比賽方式 ---------- 16
玖、 獎勵方式 ---------- 21
壹拾、 聯絡資訊 ---------- 22
壹拾壹、 權利歸屬 ---------- 22
壹拾貳、 金蘭產品列表 ----------23
壹拾參、 附件資料 ---------- 30

第七屆金蘭盃「就醬做料理」廚藝競賽

一、 競賽宗旨

一道料理中，「醬」是最簡單的元素，是美味料理的關鍵，醬更是所有菜餚的靈魂。金蘭以「醬」而生，研發各式美味醬料，給與創造菜餚的各式風采。一道料理中，「醬」是最簡單的元素，卻也是美味料理的關鍵；「醬的運用」是廚師最基本的功夫，卻也是最困難的步驟，從最簡單的元素、最基本的功夫中，如何創造出最美好的滋味呢？本屆金蘭盃我們除了推廣台灣好食材，探討食材與醬料間烹調應用技巧外，更期許帶大家一起懷念屬於我們的台灣味。

第七屆的金蘭盃，一如往常秉持在地好食材與在地好醬料相輔相成的原則，但對「國產」與「在地」的重要性有極大值般的強化。八十歲的金蘭，在「國產」與「在地」的落實一直是全國指標，而且在健康與安心的品質更是品牌保證，例如將純釀醬油全面升格為非基因改造黃豆醬油，推出全台第一支非基因改造黃豆、小麥、食鹽與水4種釀造基礎原料的「無添加醬油」，在2016年底又以領頭羊之姿推出「100%台灣在地原料國產有機醬油」，顯示金蘭對本地食材的擇善固執，本次我們又深入思考到食材與原料源遠流長的人文串連。各地文化、食材運用以及人文思維的不同，都有各自相異的烹煮方式與調味技巧，也讓看似類似的料理，有著無窮無盡的變化，這些地方料理，絕非僅是專屬在地的風味，因此，第七屆金蘭盃「醬味台灣」- 小城故事，推廣的不只是廚藝競賽、不只是用醬技巧，而是為大家展現「可以吃的城市故事」，從中發掘更多國產好食材，更藉此讓台第一瓶「100%台灣在地原料國產有機醬油」引領社會大眾對「國產」的支持，由食品業、農業、餐飲業，甚至到百業，均能展現最好的MIT深度，以期日後在國際上成為台灣的驕傲。延續醬味台灣主題，今年更讓他的面向更廣並觸及更多面向。



金蘭盃競賽沿革:

2011 第一屆金蘭盃醬料達人創意大賽

金蘭盃初試啼聲的首場競賽，指定以「媽媽」為競賽主旨，藉由料理創意傳承親情的溫暖，傳達媽媽呵護孩子的溫情寫照，強調醬料的獨特風味，而非調味料的味道。

2012 第二屆金蘭盃醬料達人創意大賽

食物精緻化的年代，很多人習慣華麗擺盤、精工調味，久而久之忘記食物的原味，指定學子以「單純的美味」發揮，呈現可貴的原汁原味，不但報名更踴躍，評審更表示學生整體素質優於第一屆，看出學子對比賽相當重視，

2013 第三屆金蘭盃-蘭代廚神新秀挑戰大賽

第三屆封優勝學生為「蘭代廚神」，主旨傳達「就醬做料理-感動的家傳美味」，讓傳承至今的金蘭好味道成為提升食材美味的關鍵，以家傳最初感動出發，呈現極簡的健康美味，讓食材回歸到最初的感動，本屆也是首次運用黑盒子的方式進行決賽，提升比賽挑戰性，更嚴格考驗學子廚藝內涵。

2014 第四屆金蘭盃「就醬做料理 - 金蘭味飄香台灣」

參賽者廣及北中南及外島三十多個學校，延續高難度「黑盒子」模式，對學子進行考驗，因金蘭堅持推廣台灣好食材，獲眾多優質食材商支持及協力推廣，共同提供新鮮美味的食材給學子，結合金蘭產品迸發出更多料理的新創意。

2015 第五屆金蘭盃「就醬做料理」

本屆指定以「家庭健康餐」為主題請設計 1 道主菜及 3 道配菜、4 菜 1 湯的圓桌料理，宣導「幸福就是回家吃飯」理念，讓傳統醬料當消費者健康守護神，也藉料理進一步彰顯華人家庭和美的底蘊，以健康升級美食格局，也突顯金蘭食品自創業以來對品質與食安的堅持。

2016 第六屆金蘭盃 -「醬味台灣」

第六屆金蘭盃以「醬味台灣」為主題，是本賽事開辦以來最大的規模，甚至開放職業組報名，而且免書審直接現場比技藝 ，為提升賽事的國際化格局，更是首度辦理台、日、港、韓廚藝交流與菜色展示，本屆競賽實屬全方位突破的辦理模式。

2017 第七屆金蘭盃 -「醬味台灣」 - 小城故事

第七屆的金蘭盃，延續「在地好食材×在地好醬料」一貫原則，投注全心全力強化「國產」與「在地」的重要性，第七屆金蘭盃「醬味台灣」 - 小城故事，推廣的不只是廚藝競賽、不只是用醬技巧，而是向台灣人傾訴「可以吃的城市故事」，從中發掘更多國產好食材，更藉此介紹 2017 年全台第一瓶「100%台灣在地原料國產有機醬油」引領社會大眾對「國產」的支持，由食品業、農業、餐飲業，甚至到百業，均能展現最好的 MIT 深度，以期日後在國際上成為台灣的驕傲。

合作單位

主辦單位：金蘭食品股份有限公司

協辦單位：中華美食交流協會、TJCA 台灣國際年輕廚師協會、臺北市牛肉麵交流發展協會、中華技藝推廣協會

場地協辦：崑山科技大學、經國管理暨健康學院

※其他合作單位確認後將另行公告於活動官網

二、 比賽主題：「醬味台灣-小城故事」

思及家鄉，腦海中直覺浮現哪些代表家鄉的料理？以國外為例，葡萄牙里斯本有葡式蛋塔、法國巴黎有可頌麵包、捷克布拉格有香腸、英國 Grasmere 有薑餅、德國柏林有豬腳 、義大利米蘭有 Pizzeria Spontini．．．族繁不及備載，彷彿，到以上這些城市，沒有吃到這些羅列出的美食，就如同旅途一隅的缺憾，現在，將鏡頭焦點轉向寶島台灣，踏入你的家鄉，有什麼料理是最能代表原鄉人文的美味？那些非吃不可的美食，非聽不可的故事，還有傳承不墜的民情底蘊，都誠心誠意交融在這盤料理中，一口咬下的不只是食物，而是整座城市的文化故事。

美食寶島台灣，坐落著 368 個鄉鎮，每個城市，都有深具代表性的地方料理，這些料理源自於各城市文化、食材運用以及人文思維的不同，衍生出獨到的烹煮方式與調味技巧，但這些銜生出來的地方料理，絕非從此一成不變，它會伴著在地人的生活日常、風土習俗、每個成長階段的酸甜苦辣，在世代傳承、時光遞嬗中，再度產生微妙的演化，但是不變的是那份「味蕾記憶」的初心本質。

一個城市一個故事，在你心目中，伴隨你長大的城市代表料理是什麼？請你用這道菜，為我們拼湊記憶，訴說你家鄉的「小城故事」，烹調出你心目中最典型的家鄉料理，讓品嚐者用舌尖「讀你」。來吧！將料理與金蘭在台灣歷經80年的精萃風味結合吧！讓金蘭醬料成為你廚藝巧思的最佳伴侶吧！讓醬的運用跳脫刻板印象吧！藉由你的創意，讓大家「愛不釋口」，回甘回甘再回甘，喚起離鄉背景者爆笑又感人的「兒時記趣」、勾起初次造訪者對你故鄉的好奇心。

一府二鹿三艋舺所蘊含的悠遠歷史淵源，讓世界看見台灣美食的三百年風華，舉凡台灣道地的酒家菜、古早味庶民小吃、地方特色餅食．．．．等，我們也從中看到，台灣的代表性美食，樣樣經典。各位菁英小廚師們，「醬味台灣-小城故事」，是我們今年的主題，如果要讓大家藉由你做出的菜認識你的家鄉，以及你家鄉最獨到、最令人難忘的經典特色，你會怎麼做呢？前人大力讚揚「一府二鹿三艋舺」，在你心目中，是否有四、五、六？或者更多？請你用這些食材與醬料，把你家鄉的小城故事，說給我們聽，我們希望，你所創作的美食，是我們了解你家鄉故事的最佳通道。





五、 競賽內容：

5-1、比賽期程：

項目	日期	內容
網路登記	2/20~4/29	採網路進行基本資料登記，索取報名序號。
資料繳交	2/20～5/5	採郵寄、親送或網路報名方式。
書面審查	5 月 16 日	完成報名者可進行書面審查。
公佈入圍選拔賽名單	5 月 17 日	公佈書審入圍名單，並以郵件方式寄發入圍通知。
北區選拔賽	6/3(六)	凡完成報名者，皆可參加北區，由現場評審選出前 10 名參加總決賽，並於賽後公佈晉級名單。
南區選拔賽	6/10(六)	凡完成報名者，皆可參加南區海選，由現場評審選出前 10 名參加總決賽，並於賽後公佈晉級名單。
決賽入圍公佈	6/13(二)	公佈南北區入圍總決賽名單網站。
總決賽	6/17(六)	北南區初賽出各組前 20 名於活動現場進行總決賽。

5-2、比賽組別：

5-2-1 學生組(限2人一組)：

南區 / 北區選拔賽

總決賽

5-2-2 職業組(限2人一組)：

南區 / 北區選拔賽

總決賽

5-3、比賽地點：

5-3-1 北區選拔賽：經國管理暨健康學院

5-3-2 南區選拔賽：崑山科技大學

5-3-3 總決賽：經國管理暨健康學院

六、 南北區選拔賽參賽資格 (每人限參加一組)

6 - 1 所有參賽選手須年滿16歲以上(於西元2001年04月29日)

6 - 2 學生組：2人為一組，每校不限參賽隊伍組數。

◆獲選拔賽參賽資格頒發入圍選拔賽證書（每人一張）

◆25歲以下國內外國高中職、大專院校餐飲相關科系學生(含應屆畢業生)。

◆熱烈歡迎海內外、餐飲專業學校踴躍組隊參加。

6 - 3 職業組：2人為一組，所有參賽選手須在職，同一服務單位為隊名為原則。如非屬同一服務單位須另訂隊名參賽。

◆獲選拔賽參賽資格頒發入圍選拔賽證書（每人一張）

◆需有餐飲相關單位在職證明。如無在職證明者需美食餐飲公協會推薦函。

6 - 4 各競賽組別報名截止日為2017年5月5日(五)下午5時前，以送達金蘭盃活動小組之時間為準。

6 - 5 各組參賽選手必須與報名時相同不得更換，有重大情事者，需於賽前7日提出相關證明。

6 - 6 報名方式：

◆參賽隊伍請依大會規定之制式表格製作，於2017年5月5日前郵寄(以郵戳為憑)或親送至報名地點，且一律電郵至本會，便主辦單位後續作業。逾期者比照評分標準違規項目下規定辦理。

◆參賽選手資料【附件1-1、附件1-2、附件1-3】-需附照片，請詳填電子郵件信箱、聯絡電話與行動電話。

◆料理配方表【附件1-4】-請用word文書作業系統輸入。

◆著作財產權授權同意書【附件1-5】

◆書面審查表【附件1-6】

◆報名相關辦法請至以下網站下載：

- 金蘭盃網路報名專區 http://so006.so-buy.com
- 金蘭食品網站 www.kimlan.com
- 金蘭小醬 https://www.facebook.com/KimlanFoods

◆參賽者如欲修改菜餚名稱，須於比賽日期前20天(5/15前)向活動小組申請修改，並附修改後之菜餚配方及製作說明，

不接電話及傳真申請修改，逾期者依比賽辦法扣分。

➢ 報名辦理及郵寄地點：

收件者：「第七屆金蘭盃國際廚藝競賽」活動小組

中文地址：10450臺北市中山區中山北路二段45巷11號4樓

English address：：4F., No.11, Ln. 45, Sec. 2, Zhongshan N. Rd., Zhongshan Dist., Taipei City 104, Taiwan (R.O.C.)

電話TEL：+886-2-2562-6001#314、#308

傳真FAX：+886-2-2562-6011

E-MAIL：kimlansince1936@gmail.com

➢ 報名程序及步驟:

步驟一：4/29(六)晚上 24:00 前至金蘭盃網路報名專區進行基本資料登錄，獲得報名序號。

步驟二：5/5 前使用網路序號完成「網路報名」或「書面報名」，填寫完整資料並繳交 1000 元保證金才視報名完成。(保證金於當天結束至服務台退還，無故缺席者保證金恕不退還；保證金採匯款或親臨繳費，郵寄遺失主辦單位概不負責。)

匯款帳號:合作金庫(006)雙連分行 0925-717-110939 戶名：凱格蘭創意策略顧問有限公司

報名方式		需檢附資料	備註
網路報名	填寫網路報名資料、上傳食譜、照片等完成報名。	1. 報名資料 2. 料理配方表 3. 著作財產權授權書 4. 書面審查表	已完成網路報名填寫詳細資料者，即算報名成功，不需再使用書面報名。 ※網路報名開放至 5/5(五)當天 17:00。
書面報名	掛號郵寄或親送報名 (收件地址：10450 臺北市中山區中山北路二段 45 巷 11 號 4 樓【第七屆金蘭盃】活動小組)	1.報名表 2.料理配方表 3.著作財產權授權書 4.書面審查表 5.專用信封封面 6.電子檔光碟 1 份(需含以上 1.2 兩項表單 word 檔及成品照每張檔案大小 1MB 以上 jpg 檔)	1.資料文件需裝入牛皮紙袋，並將「專用信封封面」張貼於牛皮紙袋封面。 2.請於光碟上註明參賽隊名及作品名稱以便識別。 3.掛號郵寄以郵戳為憑；親自送件以 5/5(五)為截止收件期限，如委託轉交未在期限內送至金蘭盃活動小組辦公室內，屬未完成報名，欲參賽者不得提出異議。

步驟三：5/16 前由主辦單位進行資格審查，並公布南北區選拔賽流程。如資格不符合規定者，主辦單位有權取消參賽資格並退還保證金。

報名諮詢專線：02-2562-6001 分機 314 林小姐、分機 305 廖小姐

七、 南北區選拔賽競賽須知：

7 - 1 參賽選手比賽須穿白色廚師工作服，含上衣、圍裙、帽。學校的標誌及符號於可於工作服露出、上衣、圍裙、帽。唯不得出現其他公司行號logo或標誌等。違反相關規定者不得進入競賽場所。

7 - 2 穿著規定之長褲、黑色工作皮鞋、內須著襪；不合規定者，不得進入競賽場所。

7 - 3 參賽選手自備物品：

7-3-1 刀具：含片刀、剁刀 (另可自備水果刀、果雕刀、剪刀、刮鱗器、削皮刀，但不得攜帶水花模具、槽刀、模型刀)。

7-3-2 白色廚房紙巾 1 包 (捲) 以下。

7-3-3 包裝飲用水 1~2 瓶 (礦泉水、白開水)。

7-3-4 衛生手套、乳膠手套、口罩。衛生手套參考材質種類可為乳膠手套、矽膠手套、塑膠手套 (即俗稱手扒雞手套) 等，並應予以適當包裝以保潔淨衛生，否則衛生將予以扣分。

7-3-5 可攜帶計時器，但音量應不影響他人操作者。

7-3-6 其他器具皆由大會提供.如有特殊器具及電氣皆須向大會申請通過才能使用。

7 - 3 初賽各組參賽時間，將於2017年5月17日(三)由本會通知各組參賽隊伍

- 公佈於金蘭食品網站www.kimlan.com
- 金蘭小醬https://www.facebook.com/KimlanFoods

7 - 4預定於舉辦一場記者會暨賽前說明

(預估日期，正確期程以活動官網公網為準。)

時間：2017年3月1日~3月31日(暫定)

地點：以活動官網公網為準

7 - 5 賽場進出規定

7-5-1 參賽選手需持識別背章，方能進入比賽場所。

7-5-2 非參賽選手需持識別證，方能進入比賽場所。

7-5-3 參賽選手須著大會指定之服裝，比賽時禁帶手錶、飾物及化妝塗抹指甲油；不准吸煙及嚼檳榔並不得使用行動電話。

7 - 6 出賽程序規定

7-6-1參賽者需於公告之各組競賽時間前30分鐘抵達會場，於服務台進行報到手續，遲到則取消比賽資格，進行賽前準備及比賽材料檢查。

7-6-2 當日參賽隊伍需於賽前30分鐘進入比賽場地，且需全員參加由評審長所召開之賽前說明。

7-6-3 第一聲鑼(哨)聲響，表示比賽開始。

7-6-4 各組比賽時間剩 20 分鐘，提示時間並告知，如已完成作品者即可出菜供評審評分。

7-6-5 比賽結束前 10 分鐘，提示比賽結束時間。

7-6-6 第二聲鑼(哨)聲響，表示比賽時間終了，，所有選手應停止進行製成動作，並馬上清理比賽現場，撤出選手自備用品。

7-6-7 清潔完畢後，需由大會工作人員檢查並清點器材，始可離開(大會提供之設備及器材若有遺失或損壞，需負賠償責任)。

7 - 7 材料、餐盤及成品烹飪規定

7-7-1 個人組及職業組，需自行提供依參賽題目所需之主食材。副材料及特殊調味料由參賽選手自行準備， 但不得攜帶違禁品及保育類動植物。可攜帶刀具及烹調用器具。

7-7-2 可攜帶清高湯，不得攜帶半成品進場，否則以棄權論。所有食材皆不得事前烹飪及醃製、調味、切割。

7-7-3 現場比賽成品、攜帶食材、擺盤需與報名表上所載相同，食材均

需為台灣當季食材，並需使用金蘭產品(詳見第23-29頁)。

7-7-4 參賽者工作台的環境清潔及食材使用衛生皆列為評分項分之－。若有食材丟棄垃圾桶之浪費現象將予以扣分。

7-7-5 除主辦單位提供之器材、基本調味料、金蘭產品以外，其餘物品皆需由參賽者自備。

7-7-6 所有賽程需全程現場實際操作，作品取量依各組別規定「取量展示用、取量評審用」餐盤上所呈現之菜餚及裝飾品或雕刻品皆為可食用之食材， 不可使用人工色素或化學添加物 (如人工香料、味精、消泡劑、乳化劑..... 等)

7-7-7 學生組及職業組可在賽前先行將展台擺設物品，展示時需完成準備3人份量，供大會及媒體拍攝。**選拔賽時不需要展台佈置,總決賽需佈置展台供大會及媒體拍攝，勿過度鋪張並不列入評分項目以色、香、味為首要。**

7-7-8 請參賽者任選金蘭系列產品(P23 金蘭產品列表)，料理方式不拘，創造出一道可發揮出【醬味台灣】且富有鄉鎮地方醬油特色的料理。料理食材及作法需符合報名資料內容。於45分鐘內需完成1組熱菜料理，每組分量需3人份。(每份需60克以上)

7-7-9 鼓勵選手有更多創意的發想， 並預防創意作品被抄襲。嚴禁曾經參與過比賽的作品不宜再製作陳列， 否則評審得作為扣分標準。比賽後－ 週如經檢舉或大會發現有具體事證， 主辦單位可以取消得獎資格，追回所發獎項，並由次分數之名次遞補。。

7 - 8 比賽現場廚具及器具

7-8-1 大會提供每組設備清單(個人組、職業組使用之器具)

項目	數量	項目	數量
工作台(水槽、條理台、爐台)	1 組	湯鍋(加蓋)	1
快速爐灶	2 口	砧板(生食、熟食)	2
鍋鏟	1	配菜盤	8
湯杓	1	圓盤	2
攪拌盆	1	清潔用品	1 組
馬口碗	8	反口油桶	教室內共用
漏勺	1	漏油網	教室內共用
炒鍋	2	冰箱	教室內共用
炒鍋鍋蓋	2	秤子(3KG)	教室內共用

7-8-2 大會提供之每組基本調味料如下：

編號	項目	編號	項目	編號	項目
01	鹽	02	砂糖	03	紅標米酒
04	沙拉油	05	太白粉	06	地瓜粉
07	白胡椒粉	08	黑胡椒粉	09	黑、白醋

7-8-3 大會提供：大會僅提供基本爐具、廚具、基本調味料(沙拉油、鹽、白糖、黑醋、白醋、黑胡椒粉、白胡椒粉)及金蘭產品(限第 23-29 頁產品，依參賽者配方表提供)，參賽者僅能攜帶食材、刀具及盛盤器具，其它不得攜帶入場。

7 - 9 比賽公告及其他事項

7-9-1晉級總決賽者，將於競賽後公布至「金蘭小醬」Facebook粉絲團；晉級總決賽者，除提出相關棄權證明，否則將無條件配合決賽事宜，未配合者視為自動放棄參賽資格，不得要求大會做任何補償。

7-9-2除大會提供項目外，參與比賽者之食材、交通、住宿需自行負擔，主辦單位不提供相關補助。

7 - 10 評分方式及標準：

7-10-1 由 5 位評審組成評審團，評分由 5 位評審現場試吃評分。

7-10-2 北南區選拔選時，選出每組各區前 10 名，共學生組 20 組、職業組 20 組於北部進行總決賽。

7-10-3 評審項目：

- 菜餚比賽作品需表達食物之味、美、形、潔，以美味與創意並重
- 所有主盤上的裝飾品或雕刻品，都必需是可食用的。
- 成品須以不礙食用者健康為主，不可使用人工色素或化學添加物(如味精、消泡劑、乳化劑和人工香料等)

7-10-4 評分標準：

評分項目	評分內容	比例
台灣味呈現	● 食譜設計創意度 ● 料理整體主題呈現 ● 競賽主題連結度	25%
口味及烹調技巧	● 食材挑選與處理 ● 料理烹煮之技巧 ● 料理口感、美味度	30%
食材運用	● 是否使用台灣當季特色食材 ● 食材挑選及搭配合適度 ● 料理過程是否浪費食材	10%
金蘭產品搭配與呈現	● 金蘭產品使用 ● 金蘭產品與食材是否搭配 ● 是否有呈現金蘭產品之特色、香味、口味	30%
衛生過程	● 是否有依定注意環境清潔 ● 食材使用衛生	5%

- 本屆比賽以呈現料理的原味為主，外觀評分以擺盤為主，展台佈置不列入評分，且放上盤子內皆需為可食用食材。

7-10-5 競賽食材相關規定

- 食材皆需使用當季食材，不符合規定者視同放棄比賽權利。

- 不可攜帶成品或半成品，亦不可攜帶事先人工處理過之成品入場，亦不可事先雕刻成品。
- 食材於賽前可清潔處理，但不可切割、醃製、烹煮。
- 料理中所使用基本調味料及金蘭產品份量及品名務必填寫清楚，將依報名表資料準備調味料及醬料，可提供參賽者使用。
- 初賽之清高湯可於賽前準備，其他材料則須現場切割及烹製。
- 成品須以不礙食用者健康為主，不可使用人工色素或化學添加物(如味精、消泡劑、乳化劑和人工香料等)。

八、 總決賽比賽方式：

8 - 1 參賽選手比賽須穿白色廚師工作服，含上衣、圍裙、帽。學校的標誌及符號於可於工作服露出.上衣.圍裙.帽.唯不得出現其他公司行號logo或標誌等。違反相關規定者不得進入競賽場所。

8 - 2 穿著規定之長褲、黑色工作皮鞋、內須著襪；不合規定者，不得進入競賽場所。

8 - 3 參賽選手自備物品：

8-3-1 刀具：含片刀、剁刀（另可自備水果刀、果雕刀、剪刀、刮鱗器、削皮刀，但不得攜帶水花模具、槽刀、模型刀）。

8-3-2 白色廚房紙巾 1 包（捲）以下。

8-3-3 包裝飲用水 1~2 瓶（礦泉水、白開水）。

8-3-4 衛生手套、乳膠手套、口罩。衛生手套參考材質種類可為乳膠手套、矽膠手套、塑膠手套（即俗稱手扒雞手套）等，並應予以適當包裝以保潔淨衛生，否則衛生將予以扣分。

8-3-5 可攜帶計時器，但音量應不影響他人操作者。

8-3-6 其他器具皆由大會提供.如有特殊器具及電氣皆須向大會申請通過才能使用。

8 - 3 決賽各組參賽時間，將於2017年6月13日(二)由本會通知各組參賽隊伍

- 公佈於金蘭食品網站www.kimlan.com
- 金蘭小醬https://www.facebook.com/KimlanFoods

8 - 4 賽場進出規定

8-4-1 參賽選手需持識別背章，方能進入比賽場所。

8-4-2 非參賽選手需持識別證，方能進入比賽場所。

8-4-3 參賽選手須著大會指定之服裝，比賽時禁帶手錶、飾物及化妝塗抹指甲油；不准吸煙及嚼檳榔並不得使用行動電話。

8 - 5 出賽程序規定

8-5-1參賽者需於公告之各組競賽時間前30分鐘抵達會場，於服務台進行報到手續，遲到則取消比賽資格，進行賽前準備及比賽材料檢查。

8-5-2 當日參賽隊伍需於賽前30分鐘進入比賽場地，且需全員參加由評審長所召開之賽前說明。

8-5-3 第一聲鑼(哨)聲響，表示比賽開始。

8-5-4 各組比賽時間剩 30 分鐘，提示時間並告知，如已完成作品者即可出菜供評審評分。

8-5-5 比賽結束前 10 分鐘，提示比賽結束時間。

8-5-6 第二聲鑼(哨)聲響，表示比賽時間終了，所有選手應停止進行製成動作，並馬上清理比賽現場，撤出選手自備用品。

8-5-7 清潔完畢後，需由大會工作人員檢查並清點器材，始可離開(大會提供之設備及器材若有遺失或損壞，需負賠償責任)。

8 - 6 材料、餐盤及成品烹飪規定

8-6-1 個人組及職業組，需自行提供依參賽題目所需之主食材。副材料及特殊調味料由參賽選手自行準備， 但不得攜帶違禁品及保育類動植物。可攜帶刀具及烹調用器具。

8-6-2 可攜帶清高湯，不得攜帶半成品進場，否則以棄權論。所有食材皆不得事前烹飪及醃製、調味、切割。

8-6-3 現場比賽成品、攜帶食材、擺盤需與報名表上所載相同，食材均需為台灣當季食材，並需使用金蘭產品(詳見第23-29頁)。

8-6-4 參賽者工作台的環境清潔及食材使用衛生皆列為評分項分之－。若有食材丟棄垃圾桶之浪費現象將予以扣分。

8-6-5 除主辦單位提供之器材、基本調味料、金蘭產品以外，其餘物品皆需由參賽者自備。

8-6-6 所有賽程需全程現場實際操作，餐盤上所呈現之菜餚及裝飾品或

雕刻品皆為可食用之食材， 不可使用人工色素或化學添加物（如人工香料、味精、消泡劑、乳化劑..... 等）

8-6-7 學生組及職業組可在賽前先行將展台擺設物品，展示時需完成準備1份五菜一湯(約3人份量)，供大會及媒體拍攝。**展台布置不列入評分，請勿過度鋪張，以色、香、味為首要。**

8-6-8 請參賽者任選金蘭系列產品(P23 金蘭產品列表)，料理方式不拘，創造出一道可發揮出【醬味台灣】且富有鄉鎮地方醬油特色的料理。料理食材及作法需符合報名資料內容。於150分鐘內需完成五菜一湯料理(1道主菜、1道配菜、1道涼菜、1道湯品、1道甜點)，每盤分量需3人份。(每份需60克以上)

學生組	職業組
● 參賽者使用主辦單位提供之現場食材現場開列菜單，並進行料理。指定食材須使用 70%以上，每道皆需搭配金蘭產品。 ● 食譜撰寫時間 30 分鐘。 ● 比賽時間 2.5 小時，需撰寫菜單，並製做出 3 人份量之四菜一湯台灣風味套餐，需五菜一湯料理(1 道主菜、1 道配菜、1 道涼菜、1 道湯、1 道甜點)每盤分量需 3 人份。(每份需 60 克以上) ● 冷熱不拘、料理方式不拘。 ● 時間內需完成 2 套台灣風味餐，1 套展示、1 套評審試吃。	● 參賽者使用主辦單位提供之現場食材現場開列菜單，並進行料理。指定食材須使用 70%以上，每道皆需搭配金蘭產品。 ● 食譜撰寫時間 30 分鐘。 ● 比賽時間 2.5 小時，需撰寫菜單，並製做出 3 人份量之四菜一湯台灣風味套餐，需五菜一湯料理(1 道主菜、1 道配菜、1 道涼菜、1 道湯、1 道甜點)每盤分量需 3 人份。(每份需 60 克以上) ● 冷熱不拘、料理方式不拘。 ● 時間內需完成 2 套台灣風味餐，1 套展示、1 套評審試吃。 。

(以黑盒子方式進行比賽，由主辦單位提供所有食材，現場公布現場提供之指定食材，料理需使用至少 70%以上指定食材進行料理創作。)

8-6-9 鼓勵選手有更多創意的發想， 並預防創意作品被抄襲。嚴禁曾經參與過比賽的作品不宜再製作陳列， 否則評審得作為扣分標準。比賽後一 週如經檢舉或大會發現有具體事證，主辦單位可以取消得獎資格，追回所發獎項，並由次分數之名次遞補。

8 - 7 比賽現場廚具及器具

8-7-1 大會提供每組設備清單(個人組、職業組使用之器具)

項目	數量	項目	數量
工作台(水槽、條理台、爐台)	1 組	湯鍋(加蓋)	1
快速爐灶	2 口	砧板(生食、熟食)	2
鍋鏟	1	配菜盤	8
湯杓	1	圓盤	4
攪拌盆	1	清潔用品	1 組
馬口碗	8	反口油桶	教室內共用
漏勺	1	漏油網	教室內共用
炒鍋	2	冰箱	教室內共用
炒鍋鍋蓋	2	秤子(3KG)	教室內共用

8-7-2 大會提供之每組基本調味料如下：

編號	項目	編號	項目	編號	項目
01	鹽	02	砂糖	03	紅標米酒
04	沙拉油	05	太白粉	06	地瓜粉
07	白胡椒粉	08	黑胡椒粉	09	黑、白醋

8-7-3 大會提供：大會僅提供基本爐具、廚具、基本調味料(沙拉油、鹽、 白糖、黑醋、白醋、黑胡椒粉、白胡椒粉)及金蘭產品(限第 23-29 頁產品，依參賽者配方表提供)，參賽者僅能攜帶食材、刀具及盛盤器具，其它不得攜帶入場。

8-7-4 成品盛裝之餐具不得有個人姓名、學校、代表餐廳等相關可辨別身分之記號。

8 - 8 特別事項

8-8-1 除大會提供項目外，參與比賽者之食材、交通、住宿需自行負擔，主辦單位不提供相關補助。

8-8-2 所有調味料及食材由現場提供，參賽者不得攜帶任何食材、調味進場，僅可攜帶烹煮使用之器材、刀具及盛裝展示器皿。電器用品需提出申請，未申請者不得攜帶。

8 - 9 計分方式：

組別	項目	滿分數	計分方式
學生組	主菜 1	100 分	主菜、副菜、涼菜、湯、甜點分別評分後，五道料理加總分數。
	副菜 1	100 分	
	涼菜 1	100 分	
	湯品 1	100 分	
	甜點 1	100 分	
職業組	主菜 1	100 分	主菜、副菜、涼菜、湯、甜點分別評分後，五道料理加總分數。
	副菜 1	100 分	
	涼菜 1	100 分	
	湯品 1	100 分	
	甜點 1	100 分	
分數配比: 台灣味呈現 20%、口味 30%、烹煮技巧 20%、食材運用 5%、金蘭產品搭配 20%、衛生過程 5%			

評分項目	評分內容	比例
台灣味呈現	● 食譜設計創意度 ● 料理整體主題呈現 ● 競賽主題連結度 ● 台灣古早味味道呈現	20%
口味	● 味道層次 ● 醬料搭配 ● 醬味運用	30%
烹調技巧	● 食材挑選與處理 ● 料理烹煮之技巧 ● 料理口感、美味度	20%
食材運用	● 是否使用台灣當季特色食材 ● 食材挑選及搭配合適度 ● 料理過程是否浪費食材	5%
金蘭產品搭配與呈現	● 金蘭產品使用 ● 金蘭產品與食材是否搭配 ● 是否有呈現金蘭產品之特色、香味、口味	20%
衛生過程	● 是否有依定注意環境清潔 ● 食材使用衛生	5%

- 比賽採計分方式評分，評審依評分標準給予成品分別評分。
- 每道成品評分之分數，若評審間評分差距在 10 分以上(不含 10 分)，

須於評審會議中提出說明，由評審長決定是否調整或刪除該分數。

- 總成績為每道成品的平均數值加總後得之。
- 凡遲到或未全隊參加賽前說明會者，將扣總 2 分。
- 未依出菜時間出菜，將扣總分數 3 分。

九、 獎勵方式：

學生組	職業組
冠軍一名，獎金 50,000 元及金蘭產品 提貨券 10,000 元 獎狀一紙、獎牌一個	冠軍一組，獎金 100,000 元 及金蘭產品 提貨券 10,000 元 獎狀一紙、獎牌一個
亞軍一名，獎金 30,000 元 及金蘭產品 提貨券 5,000 元 獎狀一紙、獎牌一個	亞軍一組，獎金 60,000 元 及金蘭產品 提貨券 5,000 元 獎狀一紙、獎牌一個
季軍一名，獎金 10,000 元及金蘭產品 提貨券 3,000 元 獎狀一紙、獎牌一個	季軍一組，獎金 30,000 元 及金蘭產品 提貨券 3,000 元 及獎狀一紙、獎牌一個
佳作二名 金蘭產品 提貨券 1,500 元 獎狀一紙	佳作二組 金蘭產品 提貨券 1,500 元 獎狀一紙
※另提供得獎隊伍之指導老師感謝狀一紙。	

- 以上獎項如未達評選標準，得以從缺。
- 決賽作品需授權予金蘭食品股份有限公司。
- 金蘭產品提貨券需於總決賽後一個月內兌換完畢，逾期則視同放棄得獎權利。

十、 聯絡資訊

凱格蘭公關
聯絡人：林小姐、廖小姐
電話：02-2562-6001 分機314、308
金蘭食品網站www.kimlan.com
金蘭小醬 https://www.facebook.com/KimlanFoods
金蘭盃部落格 http://blog.sina.com.tw/kimlan
金蘭盃網路報名專區 http://so006.so-buy.com

十一、 權利歸屬：

(一) 參賽者必須無條件將其著作財產權讓與金蘭食品股份有限公司，並應配合未來出版金蘭食品食譜相關書籍與文宣使用。

(二) 入圍作品嗣後如涉及著作權糾紛，損害第三人權利者，由參賽者自負法律責任；一經法院判決敗訴確定者，取消其入選資格。

-以上未盡之事宜，大會保有最終解釋與修改之權利。-

十二、 金蘭產品列表：

金蘭食品全廠採用**非基因改造黃豆**製作醬油，故醬油全系列皆為非基因改造黃豆醬油

✓ 醬油系列

<table>
<tr><td rowspan="2"></td><td>金蘭無添加原味醬油</td></tr>
<tr><td>用心採用最原始釀造的四種基礎原料：非基因改造黃豆片、小麥、食鹽與水，長時間自然發酵而成的醬油。完全沒有添加任何食品添加物，也沒有添加糖。自然散發豆麥香氣，純真原味，每口都安心。

☑ 無添加糖 ☑ 無食品添加物
☑ 無添加酒精 ☑ 無添加防腐劑
☑ 無添加調味劑 ☑ 無添加高果糖糖漿
☑ 無添加甜味劑 ☑ 無添加焦糖色素</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td>金蘭有機醬油</td></tr>
<tr><td>金蘭獨家經典釀造作工 慈心有機認證

原料特色-採用有機黃豆小麥

使用由 International Certification Services,Inc.驗證通過 自然健康的有機黃豆。由 Australian Certified Orange 認證之澳洲小麥

–獨家「金蘭釀」半年期恆溫發酵有機釀煮工法，細膩的蒸煮混合工法讓顆顆有機黃豆均勻潤熟，整顆黃豆的營養成分充分釋放，完整呈現，非一般人工攪拌蒸煮可以超越

–全程食品安全控制 FRP 高科技空氣加壓發酵桶電腦控制，完全杜絕人工汙染，有別於風吹雨打溫度混亂環境骯髒的手工釀造，打造最頂級優雅的釀造美味

–獲行政院農委會認可有機認證機構—慈心有機驗證股份有限公司 有機食品

–清真 HALAL 認證：通過台灣清真產業品質保證推廣協會 清真認證</td></tr>
</table>

	**金蘭醬油**
	金蘭經典系列醬油，用黃豆蒸煮加入焙炒過的小麥與澳洲海鹽一同恆溫發酵六個月；豆麥香氣十足，擁有特有濃郁的厚勁，蒸煮炒炸滷都很適合～是一瓶多用的廚房好幫手!
	**金蘭甘醇醬油**
	以純釀造之金蘭醬油為基礎加入天然甘草，使口味更平衡調和，滴滴甘醇，嘟好甜、嘟好鹹，嘟嘟好。
	**金蘭淡色醬油**
	採用金蘭特有之低溫發酵技術，經長時間發酵熟成而得，色澤較淡，但仍保有金蘭醬油特有的香氣及口味。
	金蘭鼓舌醬油
	金蘭鼓舌醬油以金蘭獨特「二重釀」釀造技術，全程穩定溫度、濕度，長達一年以上發酵期，醬油香氣與鮮味完美散發，真正的濃醇香。
	金蘭薏仁醬油
	薏仁、黃豆為主原料，採用金蘭獨特之釀造技術，經長時間之發酵熟成，具有醬油固有香氣及富含薏仁之特殊保健成份，為餐桌上最佳之調味料。
	金蘭陳年醬油
	陳年醬油係採用黃豆、小麥、水、食鹽等經長時間發酵熟成，具有豆麥香及特有之紅棕色，適合滷煮、快炒，香氣濃郁。

	金蘭薄鹽醬油
	二重釀純天然釀造 獨家健康減鹽技術,採天然發酵方式將鹽份降低,比一般傳統醬油鹽份低30%~40%,仍保持原有香醇醬香,製造過過程不使用氯化鉀代替食鹽,不增加腎臟負擔
	金蘭五穀醬油
	100%純天然釀造,全程以非基因改造黃豆,薏仁,蕎麥,米,高粱恆溫來釀造，非事後添加萃取液,完整保存五穀營養 獨家多穀釀造工法,多重穀類香氣渾然天成,與一般豆麥醬油口感差異大 無麩質配方,推薦給對麥類過敏的人
	金蘭甘露醬油
	呈現黃豆純釀造的古典香氣，並且保留黃豆完整的營養成分，在滴滴金蘭甘露醬油中，保障所有消費者食用的安全與安心。

✓ 風味調味類：

	金蘭油膏
	金蘭油膏以金蘭醬油純釀醬汁，添加天然糯米，香香甜甜具醬香、甘甜適中之沾醬，為國內最暢銷之沾醬產品。適合各式小菜、滷料、荷包蛋、煎蛋、廣式飲茶、燙青菜之沾醬，烤肉、炒飯之佐醬，簡單食材沾一點金蘭油膏美味立刻升級。
	香辣油膏
	金蘭香辣油膏以金蘭油膏加入以新鮮辣椒經過發酵、細磨而成的獨特金蘭辣椒調味醬，甘甜中帶有辛辣；適合喜歡辣味沾拌的各式小菜、滷料、荷包蛋、煎蛋、廣式飲茶、燙青菜之沾醬，也可加入烤肉醬、燒肉醬中，辣而不鹹，美味加倍。

	甘醇油膏 金蘭甘醇油膏以金蘭純釀造醬油為醬汁，加入天然糯米，配合現代人口味，味美甘甜，除了可以沾淋小菜、荷包蛋以外，滷肉時加點甘醇油膏更能保持肉的色澤與晶亮。更是傳統肉圓、蘿蔔糕、煎餃最佳沾拌料。
	甘露油膏 使用純釀造非基因改造黃豆生醬油，不添加防腐劑，甘甜適中具醬香，適合滷豬腳、沾荷包蛋、炒海鮮，安心的好美味。
	甘露香菇素蠔油 ★使用純釀造非基因改造黃豆生醬油調配，無添加味精和防腐劑，淬取香菇精華。★瞬間提升菜色鮮美口感，甜鹹適中無負擔。★適合炒青菜、素三鮮、葷素燉煮皆適用。
	香菇素蠔油 可比蠔油美味更香醇，金蘭香菇素蠔油「甜、香、鮮、亮」，最是美味，以金蘭獨家油膏製作技術為基底，上選台灣天然香菇精華，創作出比擬蠔油般甘甜高鮮度的沾拌逸品，並且融合了健康概念的低鹽模式，讓甘甜美味更明顯發揮，避免添加過多糖份，完整表達了香菇香氣及油膏美味的最佳組合。紅金透亮受到許多料理愛好者的喜歡，葷素皆可使用不受限制，取代昂貴的蠔油，給素食者更多美味健康與便利，多種用途可使用於葷菜、素菜、快炒、沾拌，當炒菜醬，當油膏都可以使用，居家絕不能缺少的必備醬料。

	甜辣醬 台灣獨特小吃沾醬，金蘭甜辣醬甜甜鹹鹹；帶點發酵辣椒的辛辣為喜食辣味又不喜食鹹食者，最佳的沾醬，除了吃油豆腐或肉粽可以搭配食用，金蘭甜辣醬搭配台灣小吃、黑輪、蛋餅、肉圓等也是絕配。

	烤肉醬 590ML
	金蘭烤肉醬以金蘭純釀造醬汁，添加各式綜合香辛料，可以豐富肉類口感，更除省去傳統烤肉前之繁瑣備料外，更因具有獨特之金蘭烤肉配方，使您的烤肉活動更輕鬆、更大飽口福。
	甜麵醬
	承北方正宗發酵型態製作而成，非市售調味組合醬，上選天然黃豆、高級在來米，透過完整發酵工法製成高級米麴，以金蘭純釀造醬汁調味而成，不論麵食米飯，炒肉、炒飯、抹醬，搭配餅皮類更是一絕，金蘭提麵醬保有原味正宗的京醬「厚實、濃郁、甘甜」三大原則，純粹健康釀造製法、不添加味精、無人工色素、無防腐劑，喜歡北方麵食料理，居家必備美味。
	蜜汁烤肉醬
	採用獨特之金蘭純釀造醬汁，獨家的即用式“烤肉醬”，除省去傳統烤肉前之繁瑣備料外，更因具有獨特之金蘭烤肉配方，使您的烤肉活動更輕鬆、更大飽口福。
	烤肉醬(膏狀)
	採用獨特之金蘭純釀造醬汁，獨家的即用式“烤肉醬”，除省去傳統烤肉前之繁瑣備料外，更因具有獨特之金蘭烤肉配方，使您的烤肉活動更輕鬆、更大飽口福。

✓ 方便食品類：

	香菇麵筋 ● 100%純釀造醬汁醃製 ● 嚴選台灣山區優質香菇。香氣足 ● 高級洗筋麵筋，創造獨家 Q 口感 不含防腐劑 不添加糖精 不添加人工色素
	花生麵筋 ● 100%純釀造醬汁醃製 ● 嚴選雲嘉南平原花生。顆粒飽滿 ● 高級洗筋麵筋，創造獨家 Q 口感 不含防腐劑 不添加糖精 不添加人工色素
	脆瓜 ● 100%純釀造醬汁醃製 ● 精選新鮮花瓜冰封溫控入味 ● 皮薄肉厚、脆度完美 不含防腐劑 不添加糖精 不添加人工色素
	小菜心 ● 100%純釀造醬汁醃製 ● 高級新鮮青莧苣菜心　口口清脆 不含防腐劑 不添加糖精 不添加人工色素
	筍茸 ● 100%純釀造醬汁醃製 ● 精選**台灣**幼嫩初茸麻筍，潤脆口感香醇可口 不含防腐劑 不添加糖精 不添加人工色素
	辣蘿蔔 金蘭獨家純釀造醬汁、台灣在地鮮辣椒、與手工麻油的古早味組合，一改油膩浸泡，以清爽少油湯汁釀製，甘甜微辣，嚴選最佳釀製狀態新鮮蘿蔔，完整帶皮的工藝製法，創造[頂級乾脆]的辣蘿蔔口感，無色素、無防腐劑、無味精、最健康，風味百搭最合大家的好胃口。

	剝皮辣椒
	清脆辣椒果實口感，清爽系蔬菜高湯汁，金蘭醬菜釀製技術，透過特殊溫控脫皮技術保持辣椒鮮甜甘脆，有別於其他剝皮辣椒軟爛斷裂，整株辣椒完美呈現，開罐即食不需料理，切絲剁碎加入涼拌菜中增添美味，特製純釀造「醬湯汁」，直接加水可馬上變身美味高湯，讓您變身為湯品高手，是居家不可少的醬菜料理聖品。
	拌麵拌飯醬
	正統北方炸醬濃厚口感，純素食可食用的貼心設計，金蘭頂級純釀造鼓舌醬油專屬製醬技術，創作「濃、醇、香、厚」四大京醬特性，材料紮實豐富，本地豆干、高級麵筋、山地香菇、精選豆仁、皮絲等多種內容，不加味精、無人工色素、無防腐劑，吃的好安心，直接加入麵食白飯當中，即可變成完美料理，也可當成紅燒、快炒、水煮料理的搭配料理醬，加入肉湯汁與碎肉即可調味成為滷肉飯醬汁，方便好用，料好實在，居家必備。
	香菇素瓜子肉
	彷彿瓜籽肉般豐富厚實的蒸煮口味，金蘭採用高級麵筋、新鮮脆瓜，及數種養生中藥材完美平衡比例，獨家醬菜專用純釀造醬汁調製而成，堅持無味精、無色素、無防腐劑安心製作，深受素食者喜愛，可當成早餐或拌飯素肉使用，或者烹飪中當成素食醬汁配料，以及涼拌菜的拌料使用，多種用途，最適合居家料理素食入門的不二選擇。
	雪花釀
	冬天可搭配湯圓、夏日搭配冰品、早餐燉蛋品嚐，金蘭雪花釀是一年四季保養身體最好的用品，精選臺灣圓糯米，以酒釀菌種搭配金蘭獨特之複式發酵技術，釀製而成。渾然天成的濃郁香氣與甜酒甘甜味，並且保持菌種的自然活性，科學化製作技術達到不需添加任何糖類及其他添加物即可自然熟成，並可長期保存，傳統做月子、健康養生、居家必備。

附件 1-1

第七屆金蘭盃「就醬做料理」- 報名表 (學生組)

網路登記編號：_____

<table>
<tr><td>參賽學校</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>海選參賽區</td><td colspan="3">☐北區　　☐南區</td></tr>
<tr><td>指導老師</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>通訊地址</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">連絡人</td><td rowspan="2"></td><td>連絡電話</td><td></td></tr>
<tr><td>E-mail</td><td></td></tr>
<tr><td>姓　名：</td><td colspan="2">出生日期：民國　　年　月　日</td><td>身分證字號：</td></tr>
<tr><td>選手甲
(請貼一吋照片)</td><td colspan="3">個人經歷簡介：</td></tr>
<tr><td>姓　名：</td><td colspan="2">出生日期：民國　　年　月　日</td><td>身份證字號：</td></tr>
<tr><td>選手乙
(請貼一吋照片)</td><td colspan="3">個人經歷簡介：</td></tr>
</table>

(※如表單空間不足，請自行影印使用)

附件 1-2

第七屆金蘭盃「就醬做料理」-學生組證件資料張貼表

參賽者（甲）身分證影本 **正、反面** 浮貼處 **未檢附者視同資格不符**	參賽者（甲）學生證影本 **正、反面** 浮貼處 **未檢附者視同資格不符**
參賽者（乙）身分證影本 **正、反面** 浮貼處 **未檢附者視同資格不符**	參賽者（乙）學生證影本 **正、反面** 浮貼處 **未檢附者視同資格不符**

附件 1-3

第七屆金蘭盃「就醬做料理」-報名表(職業組)

網路登記編號：_____

<table>
<tr><td>參賽單位/隊名</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>推薦單位
(如無在職證明者需填寫)</td><td colspan="3">※填寫此欄者需檢附推薦單位之公文或推薦函正本。</td></tr>
<tr><td>海選參賽區</td><td colspan="3">☐北區　　☐南區</td></tr>
<tr><td>通訊地址</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">連絡人</td><td rowspan="2"></td><td>連絡電話</td><td></td></tr>
<tr><td>E-mail</td><td></td></tr>
<tr><td>姓　名：</td><td colspan="2">出生日期：民國　　年　月　日</td><td>身分證字號：</td></tr>
<tr><td>選手甲
(請貼一吋照片)</td><td colspan="3">個人經歷簡介：</td></tr>
<tr><td>姓　名：</td><td colspan="2">出生日期：民國　　年　月　日</td><td>身份證字號：</td></tr>
<tr><td>選手乙
(請貼一吋照片)</td><td colspan="3">個人經歷簡介：</td></tr>
</table>

附件 1-4

第七屆金蘭盃「就醬做料理」- 料理配方表

☐學生組 ☐職業組　　網路登記編號:_____(由主辦單位填寫)

料理名稱		
材料及份量 (品項/用量)	調 味 料 (品項/用量)	金蘭產品 (品項/用量)
作　　法	作品創作理念	
料理故事		
料 理 照 片		
※食譜照片傳送方式： (1)燒製成光碟以掛號郵寄(每張原始影像檔案大小至少 1MB 以上)。 ※參賽者須以「金蘭產品」入菜，將比賽的菜餚拍成照片，照片中不得露出個人身分、姓名、學校等圖樣。(請於檔名上註明參賽隊名及作品名稱以便識別)		

※需完整檢附所有參賽料理菜單，且請按表格項目填寫。如表格不敷使用請自行複印。

※製作方法請詳實填寫，以利食譜編製，食譜作法、內容與寫法將列入評分。

附件 1-5

第七屆金蘭盃「就醬做料理」 著作財產權授權同意書

立契約人＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿(以下簡稱甲方)參與金蘭食品股份有限公司(以下簡稱乙方)主辦「第七屆金蘭盃-就醬做料理」活動，茲同意無償將參賽作品之著作財產權授與乙方使用，約定條件如下：

1.授權標的與範圍：

(1) 授權地域：全球

(2) 甲方於本契約有效期間，將其享有著作財產權之參賽作品(以下稱本著作)授權乙方重製、編輯，乙方並得於授權地域發行、出租、散布、展示、公開口述、公開上映、公開演出、公開播送、公開傳輸、公開發表之；並擁有得獎作品著作財產權之所有權利。

2.授權期間：自民國 106 年 4 月 10 日起，至民國 156 年 4 月 10 日止。

3.乙方應將甲方之姓名登載於本著作發行物上。

4.權利擔保：

(1) 甲方擔保其對本著作有授權之權利，並擔保本著作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。

(2) 乙方如因本契約標的，致遭第三人主張涉及侵害著作權及其他相關權利時，應於知悉後 10 個工作天內，以書面通知甲方。甲方有協助處理解決之義務。如最後經法院判決確定、或經仲裁判斷、或經甲方同意之和解、調解，致乙方對該第三人負有賠償責任，甲方應賠償乙方因此所遭受之一切損害。

(3) 乙方得將本契約或本契約第一條之標的讓與或再授權第三人。

此　致　　金蘭食品股份有限公司

立同意書人 甲：　　【親筆簽名蓋印】

身分證字號：

連絡電話：

地 址：

立同意書人 乙：　　【親筆簽名蓋印】

身分證字號：

連絡電話：

地 址：

中　華　民　國　　年　　月　　日

附件 1-6

第七屆金蘭盃「就醬做料理」 書面審查表

一、本人參加「**第七屆金蘭盃-就醬做料理**」之競賽，茲同意以下：

項次	同意事項	是	否
1	已完全閱讀本活動辦法之詳細內容		
2	報名時可先提供完整食譜供書審參考		
3	比賽現場位置由現場抽籤方式決定		
4	可自行攜帶現場沒有提供之器具		
5	初賽所攜帶之食材皆必須為生鮮食品，不得攜帶成品或半成品。		
6	接受選拔賽由 5 位評審組成評審團、總決賽由 7 位評審+1 位評審長組成評審團		
7	所得之所有獎品不得兌換為現金		
8	得獎後接受將參賽者姓名、參賽食譜公開放於活動宣傳品		
9	得獎後一年內如有新聞採訪或公開訪問、表演，願意配合接受主、承辦單位安排通告，不得任意推辭		
10	得獎後一年內需配合以本活動得獎者身份代言本公司產品，由承辦單位代為洽談安排，不得任意推辭		
11	比賽場地如有異動場地皆可配合		
12	比賽時間如有異動，願意接受協調		

註：本表為所有可能發生之情況推演，若參賽者不同意者請確實勾選，以利狀況發生時主辦單位可迅速處理協調。

二、本人欲參加「第七屆金蘭盃」之競賽，並具備以下資格（可複選）：

項次	資格	是	否
1	具備 ____餐廚師執照_____級		
2	其他_____		

註：本表為資格審查及媒體宣傳時之參考資料，請誠實填寫，如有造假之情事，將取消資格，於賽後發現者將取消獎項。

參賽者簽章：_____ 日期：.....年.....月.....日

附件 1-7

第七屆金蘭盃「就醬做料理」專用信封封面

收件日期至106年5月5日(五)17:00（以郵戳為憑）

寄件人：

電話：

寄件地址：

收件人：

10450臺北市中山區中山北路二段45巷11號4樓「第七屆金蘭盃國際廚藝競賽」活動小組 收

★為避免影響參賽權益，參賽者寄件前，請檢查下列資料是否繳交齊全並打「ˇ」後簽名確認。	注意事項
□ 報名組別： □學生組 □職業組 □ 【第七屆金蘭盃】報名表1份 □ 選拔賽料理配方表1份 □ 職業組：美食餐飲相關公協會推薦函 □ 著作財產權授權同意書1份 □ 書面審查表1份 □ 電子檔光碟(需含報名表、料理配方表之word及成品照jpg檔) □ 本人已確定資料全數繳齊及正確無誤並同意遵守比賽各項規定，若經查資料不符或未齊全，視同放棄且絕無異議。 簽名：_____ 中華民國 106年 _ _ 月 _ _ 日	1. 4/29(三)前需完成網路登記，索取參賽編號。報名資料需於5/5(五)親送、掛號郵寄或上傳網路專區至主辦單位，以郵戳為憑。 2. 本封袋請以掛號郵件寄發，若有遺失或延誤，而致無法報名，由參賽者自行負責。
上列各件請依順序，由上而下整理齊全，請勿摺疊，平放裝入封袋內。	