**四、「中餐廚藝競賽」(個人賽)：**

(一)參賽對象：

 1.16歲-24歲對國際廚藝競賽具與熱忱的高中職暨大專校院學生

(二)參賽選手材料：

 1.所有材料由參賽選手自行準備，含主材料、蔬菜、水果、香料及調味料。

 2.本次比賽為現場烹調廚藝比賽。

(三)比賽項目:

 創作風格以客家元素融入菜餚，並製作客家套餐為比賽主軸。

 1.『主食類』如澱粉類等。

2.『副菜』蔬菜、海鮮類（如魚、蝦、貝類等)或肉類（如家禽類、牛肉、豬

肉、羊肉）

3.客家食材相關代表即可融入菜色，且依照盤菜方式呈現。

(四)廚藝烹調選手甄選比賽方式(通過初賽書面資格審核通過之選手)

 1.參賽選手請自行準備材料及盛盤器皿展示成品盤等，不可攜帶半成品。

 2.採 60 分鐘內限時製作，完成一道客家套餐料理

 主食：以澱粉類融入客家元素

 副菜：肉類、海鮮、蔬菜自由搭配且融入客家元素。

（五）食材之準備,不可事先調味,其項目規定如下:

 1.澱粉類：可製作半成品，再到現場烹調。Ex:麵團可提前製備，但

 不可煮好。

 2.蔬菜、水果類：可先去皮、清洗、清潔，但不可煮好、切割，不

 可等分。

 3.魚類、海鮮、貝類、肉類：可先洗乾淨去內臟、去鱗、去骨，可先

 取肉，但不可等分。

 4.醬汁及高湯可帶入比賽會場,但不可帶入完成品或調味。

(六) 評審標準：

1.前置作業及工作區之清潔衛生

2.正確的準備及烹調過程

3.實用性及擺盤呈現/創新的表現

4.味道及菜餚溫度

5.中英文配方表

(七)標準服裝：

 廚藝選手需著裝標準廚服及廚帽(刀具由選手個人自行攜帶)、不得有學校 LOGO、圖像露出，含上衣、圍裙、帽、口罩；未穿著者不得進場比賽。

(八)依競賽結果評選優勝者頒發等值獎品予以鼓勵。

(九)注意事項:

 1.參選作品應未曾發表，不得抄襲、模仿或剽竊他人之作品，若經發

 現有上述情形者，除取消其 參賽展示資格、追繳補助經費外，法

 律責任由參賽者自負。

 2.參賽者同意作品無償授權主辦單位不限期間、不限次數之非營利性

重製、發行、公開上映、公開播送、公開傳輸、改作及行使其他著作權法上著作財產權人所享有之一切權利。

 3.凡參加本活動者，即視同遵守本簡章之各項規定，本簡章若有未盡

事宜，主辦單位有權修改。

(十)評分標準：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **項目** | **分數佔比** | **評分內容** |
| 材料準備 | 10% | 食材依照「食材之準備說明」要求，妥善處理及清楚標記自攜食材份量,正確的工作技巧工作時間的合理分配。 |
| 正確烹調技術及準備 | 20% | 正確的基本食物準備（在地食材）現代烹任廚藝及技術。應該是實用性(如可量產)、可接受的烹飪方法、及不必要食材，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。 |
| 具實用性及創意呈現 | 15% | 主食材與配料和配菜必須是和諧及相輔相成，簡潔的擺盤和獨創性的搭配乾淨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美味的。 |
| 味道及口感 | 50% | 保留食材的原味，適當的味道及調味優質的菜餚，協調的口感、味道及色彩，營養均衡 |
| 服務 | 5% | 正確的上出菜數量指定時間內完成作品，每客作品呈現的一致性，保持作品應有溫度 |