

東南科技大學第2屆百粽盃「包粽-包中」比賽計劃

一、主旨：為使我國的米食文化與台灣所產之優良稻米互輝映與傳承，以及配合五月考季結束和端午節慶的到來，本系特別於本校第3屆茶花豆宴活動中結合辦理包粽子比賽；除節慶應景傳承、推廣台灣米食之外，透過此競賽活動比賽，開發『多元異國創意粽』，以符合現代人口味多變化，並祝福每位參賽的考生們都能因包粽而包中理想中的學校。

二、主單位：生活應用學院餐旅管理系

三、比賽日期：103年5月8日(週四) 9:00~15:00

四、比賽地點：餐旅管理系(中餐實習教室、西餐創意廚房、餐旅品評室)

五、參賽資格：各高中職餐飲及觀光科三年級學生優先，二年級學生為輔。

六、報名方式：1、依報名先後秩序錄取額滿為止，每校最多推薦3組，每組2人，報名總數42組。

2、即日起至4月30日(週三)止，以郵寄或傳真方式報名。
22202 新北市深坑區北深路三段152號 東南科技大學餐旅管理系收，傳真電話(02)86625963

七、評分標準：口味30%、創意20%、粽型觀感20%、桌面整體佈置15%、衛生安全10%及時間掌控5%。

八、比賽獎項：

金粽獎一名：獎盃乙座、獎狀一紙、獎品一件。

銀粽獎一名：獎盃乙座、獎狀一紙、獎品一件。

銅粽獎一名：獎盃乙座、獎狀一紙、獎品一件。

最佳創意獎：獎盃乙座、獎狀一紙、獎品一件。

佳作五名：獎狀一紙、獎品一件。

優勝五名：獎狀一紙、獎品一件。

九、注意事項：

1、比賽時間：為120分鐘(含清潔時間)。本比賽分二場次進行全部選手統一報到後抽籤決定場次編號及教室。

2、材料準備：主辦單位僅提供基本材料及調味料：糯米600公克(會先浸泡好)、粽葉24張、豬前腿肉200公克、紅蔥頭10顆、粽繩1把、

醬油、胡椒、糖、鹽、沙拉油、百里香、迷迭香、義大利什錦香料、咖哩粉。參賽者如需使用其他特殊材料或調味料請自行準備。

- 3、餐盤餐具：主辦單位提供給評審評分及品嚐餐盤及餐具，其餘請參賽選手自己行準備餐具，包括成品區呈現的餐盤及桌面佈置物品。
- 4、製作份量：製作 10 顆粽子，其中 2 顆評分，(1 顆做為外型評分不要去粽葉，1 顆做為品嚐用去粽葉)，其餘盛放於成品佈置區。
- 5、烹調器材：主辦單位僅提供基本烹調設備及器具：蒸籠鍋一組、炒菜鍋(含蓋)一組、炒剷一支、馬口碗八個、分菜盤八個、生熟食砧板各一個、鋼盆四個、漏盆一個、湯匙三支、筷子一雙、片刀一支。參賽者如需使用特定之器具、刀具則請自行準備。
- 6、服裝儀容：參賽者除依各校規定穿著制服外，比賽時；需依技檢服裝規定穿著。
- 7、凡報名參加比賽者，須願意完全遵守本簡章所述之各項規定。當日比賽選手若有任何疑問，該場評審委員有絕對裁決權。
- 8、參賽選手之比賽作品所有權全部歸屬主辦單位。且主辦單位保有競賽規則、競賽流程修改的權利。

十、比賽流程表

時間	比賽流程	地點
09:00~09:20	完成報到、抽籤確認比賽場次	中正 1 樓中庭
09:20~09:30	師長致詞	中正 1 樓中庭
09:30~09:40	賽程講解及第一場參賽選手準備	中正 1 樓中庭
09:40~11:40	第一場比賽時間(含佈置)	中正 1 樓各比賽教室
11:40~12:00	賽程講解及第二場參賽選手準備	中正 1 樓中庭
12:00~14:00	第二場比賽時間(含佈置) 兼第一場評分時間	中正 1 樓各比賽教室
14:00~14:40	第二場評審時間、成績公佈	中正 1 樓各比賽教室 中正 1 樓中庭
14:40~15:10	頒獎	中正 1 樓中庭
15:30~	領取伴手禮、賦歸	中正 1 樓中庭

東南科技大學第2屆百粽盃「包粽-包中」比賽報名表

編號_____ (由主辦單位填寫)

學校名稱		科系年級	
指導老師			
學校地址			
學校電話：	學校傳真：	老師手機：	
參賽者 (1)	姓名	手機	E-mail
	通訊地址		
參賽者 (2)	姓名	手機	E-mail
	通訊地址		
預備選手	姓名	手機	E-mail
	通訊地址		
參賽者 (1) 1 吋照片浮貼處		參賽者 (2) 1 吋照片浮貼處	
預備選手 1 吋照片浮貼處			
推 薦 學 校 用 印			

