

## 2015 台灣美食展-廚藝大賽報名簡章

- 指導單位：交通部
- 輔導單位：交通部觀光局
- 主辦單位：財團法人台灣觀光協會
- 贊助單位：行政院農業委員會
- 廚藝大賽組別：
  1. 校園組
  2. 職業組
- 廚藝大賽舉辦方式

日期	三階段	地 點
3 月~5 月	書審	辦理各隊文件審定
	初賽	北、中、南、東分區舉行
7 月 17 日至 20 日	決賽	台北世貿一館臺灣美食展競技現場

註：

分區比賽：北、中、南、東等四區

1. 北區：新竹以北。
2. 中區：新竹以南，嘉義以北。
3. 南區：嘉義以南，屏東以北。
4. 東區：宜花東地區。

### 壹、前言

廚藝大賽為 2015 年台灣美食展的主要活動之一，為公平選出進入廚藝大賽總決賽的隊伍，將對專業廚師及學生分組進行北、中、南、東各區會前賽，另結合東森電視台跟隨職業組參賽隊伍拍攝尋找臺灣美味食材，使廚藝大賽不僅在培養新秀廚師、提升廚師地位，亦以躍升臺灣廚藝競賽與國際接軌為目標。今(2015)年舉辦廚藝大賽國內賽，選拔與培育臺灣新生代具代表性之廚師，經會前賽(書審、初賽)及總決賽選出臺灣代

表隊；參加次(2016)年台灣美食展國際賽，與世界各國的國際廚師交流，以達成美食國際化之目標。廚藝大賽未來將以一年國內賽，一年國際賽的原則，持續培育新一代廚藝人才並結合產、官、學推廣美食文化交流及實務觀摩目的。

## 貳、主題-尋找台灣好味道

- 一、尋找台灣食材、香料，展現記憶深處最難忘的一道菜
- 二、烹調記憶/感動不同時尚品味菜色類型
- 三、尊古、傳承、時尚美味，左右人生的料理
- 四、串起寶島農、漁、牧暨工藝之美，創造美好食代新商機

## 參、參賽辦法：

### 一、校園組廚藝競技賽：

(一)目的：發掘具備成本管理及世界觀的行政大廚。

(二)流程：書審(報名初審) -> 初賽(各區場地) -> 決賽(台北世貿一館)

(三)資格：以書審截止日為基準，年滿16歲、未滿24歲之在學學生皆可報名、不限任何證照或餐飲科系背景廚藝不分任何餐別。

### (四)競賽方式：

1. 特色：廚藝比賽兼校際團隊精神展現(出菜時結合學校啦啦隊呼口號展演-出菜秀，建議穿代表學校或科系之服裝)

2. 人數：一組3人(具學生身份之領隊1位、選手2位，領隊應引導選手賽事的準備與進行，並可動手參與製作。參加2015年臺灣美食展廚藝大賽初賽、決賽之領隊與選手陣容必須與會前賽相同，不可更換。)

3. 報名費：一組 3000 元(製作參加證書、本屆決賽紀念品、廚師配件、12 張 2015 台灣美食展入場券，惟經書審、初賽未達決賽資格者，僅提供 12 張 2015 臺灣美食展入場券)。

4. 書審方式：依各隊初賽所欲參賽之三道菜(依序：前菜、主菜(擇選家畜、海鮮類)、湯類)，準備烹飪前食材照片、烹飪完成之菜餚照片、配方表、菜色主題(各至少食材、菜餚三組兩張照片暨三道主題合照共 7 張，300dpi 以上)，書審資料須提供電子檔，初賽菜餚須與食材及原菜單內容相符，書審原件資料概不退還。一個學校最多推薦兩組隊伍參加書審為原則，惟曾獲本項廚藝大賽前三名學校則不在此限，菜餚遴選材料預算以不超出新台幣 3,000 元為限。

#### 5. 初賽：

(1) 預定日期及地點：(各區比賽日期及地點若有修改，將另行通知)

區域範圍界定	時間	地點
	13:30~ 16:30	
北區 (新竹以北)	2015年5月2 日(六)	臺北城市科技大學 (台北市北投區學園路2號)
中區 (新竹以南，嘉義以北)	2015年5月23 日(六)	弘光科技大學 (台中縣沙鹿鎮中棲路34號)
南區 (嘉義以南，屏東以北)	2015年5月16 日(六)	國立高雄餐旅學院 (高雄市小港區松和路1號)
東區 (宜花東地區)	2015年4月18 日(六)	臺灣觀光學院 (花蓮縣壽豐鄉中興街268號)

※選手報到時間：賽前四十分鐘持報到單報到，廚房僅作料理場域，比賽不分中、西餐組別。

- (2)自選菜餚：運用臺灣在地食材，不限烹調手法。
- (3)自備食材(預算控制於新台幣 3000 元內)和餐盤和輔助器具和菜卡兩份和菜譜兩份(格式如附報名表)。
- (4)時間：90 分鐘完成三道菜(含備料和烹飪過程)。
- (5)出菜：比賽開始 70 分鐘出菜，每隔 10 分鐘出一道菜。(依序：前菜、主菜(擇選家畜、海鮮類)、湯類)。
  - A. 自備：食材和餐盤和輔助器具(食材不可先做任何前處理)
  - B. 準備「展示」包括兩人份展示品(個別餐盤)及四人份評審用(個別餐盤)的作品，皆使用個別餐盤。
- (6)初賽流程：合計 180 分鐘、賽前說明(10 分鐘)、前置作業(10 分鐘)、競賽(90 分鐘)、菜餚介紹(每道 1 分鐘)、評審品評和菜餚介紹準備(40 分鐘)、成績計算(30 分鐘)。

## 6. 決賽：

- (1)初賽成績前四名隊伍進入決賽(以總分高低排序，總分相同者以「口味與口感」項目得分得分高者進入決賽)
- (2)指定主題、決賽原則採抽籤 PK 淘汰制，並視隊伍多寡採積分進入冠亞軍賽。
- (3)指定菜餚：依主辦單位所預備食材、調味料進行烹飪，不得攜帶任何食材。
- (4)時間：120 分鐘完成三道(含備料和烹飪過程暨書寫菜卡兩份和菜譜兩份)。
- (5)出菜：比賽開始 100 分鐘出菜，每隔 10 分鐘出菜(依序：指定 1、指定 2、指定 3)。
  - A. 自備：食材和餐盤和輔助器具(食材不可先做任何前處理，器具如涉及用電採事先申報審核制)
  - B. 準備「展示」包括兩人份展示品(個別餐盤)及四人份評審用(個別餐盤)的作品，皆使用個別餐盤。
  - C. 出菜時結合學校啦啦隊呼口號展演-出菜秀，大會可提供 6~8

位啦啦隊表演同學免費入場，惟需預先 6 月 15 日前造冊向大會申請，逾期則需購票入場。

### 7. 評分標準：

項 目	所佔百分比
口味與口感	40%
創新與創意 (含食譜設計)	25%
現代烹飪元素運用恰當 10%	
創造新時尚暨主題性 10%	
食譜設計(需中英版) 5%	
觀感造型	15%
整潔衛生	10%
說菜	10%

### 8. 獎項說明：

項目	獎項	內容
團體獎	冠軍隊 (金鼎獎)	金鼎 1 座，獎金 10 萬元，隊員每位同時獲得金牌 1 面。中英文獎狀證書
	亞軍隊 (銀鼎獎)	銀鼎 1 座，獎金 6 萬元，隊員每位同時獲得銀牌 1 面。中英文獎狀證書
	季軍隊 (銅鼎獎)	銅鼎 1 座，獎金 3 萬元，隊員每位同時獲得銅牌 1 面。中英文獎狀證書
個人獎		最佳說菜獎
學校獎		學校總精神獎
		(看啦啦隊)(看口號、服裝、舞蹈、團體精神、音樂)
備註：		
1. 參與初賽及決賽之隊伍於比賽當日每人頒給參賽證書。		
2. 獎金扣繳稅金 15%，由主辦單位依規定辦理。		

## 9. 其他：

- (1) 展示作品，由參賽選手自行在比賽時間內擺飾於展示台(展示台180X180CM由大會於決賽時規劃佈置，初賽時則不予設置)，供評審評分，並於賽後供場內觀眾參觀。
- (2) 晉入2015年臺灣國際美食展廚藝大賽決賽之隊伍，所製作之菜餚不得與初賽重複。
- (3) 比賽內容除大會指定食材之外，不限食材，但整體呈現必須傳達出與台灣食材有關聯的部分。
- (4) 會前賽參賽隊伍需自備食材及餐盤，三道菜餚需包括：
  - A. 海鮮類：以水產類食材為主材料搭配其他副材烹製。
  - B. 家禽類：以家禽類食材為主材料搭配其他副材烹製。
  - C. 蔬果類：以蔬果類食材為主材料搭配其他副材烹製。以上，主材料可賽前清潔處理，生材進場現場切割烹調。

## 二、職業組廚藝競技賽

- (一) 目的：發掘有成本、世界觀，懂食材、有食材採購經驗的地球村(國際)行政大廚(具說菜技巧)。
- (二) 流程：書審 -> 初賽(各區場地) -> 決賽(臺北世貿一館)
- (三) 比賽特色：
  1. 食材挑選：從傳統市集、大賣場、濱江市場、101超市或到其他食材產地。
  2. 媒體全程跟拍(從採買到製作作品)，跟電視結合成為知性節目。
  3. 引進「餐前酒」換成「餐前飲品」概念，讓參賽隊伍熟悉世界賽規格。
- (四) 競賽方式：
  1. 資格條件：由各縣市公協會、飯店、餐廳推薦。
  2. 競賽規模：成為各縣市一年一度廚藝競技提升、觀摩、行銷之盛事。(競賽時各店須穿縣市、餐廳之廚師服)

3. 人數：一組 5 人（具所屬餐廳執業身份之領隊 1 位、選手 3 位，領隊應引導選手賽事的準備與進行，並可動手參與製作。參加 2015 年臺灣美食展廚藝大賽初賽、決賽（準決賽、冠亞軍總決賽）之領隊與選手陣容必須與會前賽相同，不可更換。）
4. 報名費：一組 4000 元（製作參加證書、本屆決賽紀念品、廚師配件、12 張 2015 臺灣美食展入場券，惟經書審、初賽未達決賽資格者，將予以淘汰者，僅提供 12 張 2015 臺灣美食展入場券）
5. 書審方式：依各隊初賽所欲參賽之菜餚（八道），準備烹飪前食材照片、烹飪完成之菜餚照片、配方表、菜色主題（各至少食材、菜餚八組兩張照片暨八道主題合照共 17 張，300dpi 以上），書審資料須提供電子檔，初賽菜餚須與食材及原菜單內容相符，書審原件資料概不退還。

#### 6. 初賽：

(1) 日期及地點：（各區比賽日期及地點若有修改，將另行通知）

區域範圍界定	時間 09:30~12:30	地點
北區 (新竹以北)	2015年5月2日 (六)	臺北城市科技大學 (台北市北投區學園路2號)
中區 (新竹以南，嘉義以北)	2015年5月23日 (六)	弘光科技大學 (台中縣沙鹿鎮中棲路34號)
南區 (嘉義以南，屏東以北)	2015年5月16日 (六)	國立高雄餐旅學院 (高雄市小港區松和路1號)
東區 (宜花東地區)	2015年4月18日 (六)	臺灣觀光學院 (花蓮縣壽豐鄉中興街268號)

※選手報到時間：賽前四十分鐘持報到單報到。

- (2)自選菜餚：世界性料理（運用臺灣在地食材，不限烹調手法）。
- (3)自備食材(預算控制於新台幣 8000 元內)，於賽前需全部供評審檢查，比賽菜餚須與食材及原菜單內容相符。自備餐盤和輔助器具和菜卡兩份和菜譜兩份。
- (4)時間：180 分鐘完成八道菜餚（含備料和烹飪過程）。並包括兩份展示品(個別餐盤)及四人份評審用(個別餐盤)的作品。
- (5)出菜：比賽開始 110 分鐘出菜，每隔 10 分出菜。(依序：蔬果、家畜、海鮮)
- (6)初賽流程：合計 310 分鐘、賽前說明（10 分鐘）、前置作業（10 分鐘）、競賽（180 分鐘）、評審品評和菜餚介紹準備（40 分鐘）、菜餚介紹（40 分鐘，每組 5 分鐘）、成績計算（30 分鐘）。
- (7)初賽之八道菜餚需包括：

比賽八道菜餚菜單	
1. 餐前酒一道	搭配菜餚自行調製
2. 冷盤一道	每份以單盤出菜，可賽前烹滷好材料，現場切割排盤
3. 熱湯一道	清高湯可賽前準備，其他材料生材進場現場切割烹調
4. 水產類熱菜一道	以水產類食材為主材料搭配其他副材烹製。主材料可賽前清潔處理，生材進場現場切割烹調
5. 畜類熱菜一道	以畜類食材乙道為主材料搭配其他副材烹製。主材料可賽前清潔處理，生材進場現場切割烹調



6. 禽類熱菜一道	以禽類食材乙道為主材料搭配其他副材烹製。主材料可賽前清潔處理，生材進場現場切割烹調
7. 蔬菜類熱菜一道	以蔬菜類食材為主材料搭配其他副材烹製。主材料可賽前清潔處理，生材進場現場切割烹調
8. 點心一道	清麵糰或內餡可賽前準備，現場製作完成

### 7. 決賽：

- (1) 初賽成績前四名隊伍進入決賽(以總分高低排序，總分相同者以「口味與口感」項目得分得分高者進入決賽)
- (2) 主辦單位將提供 3 種神秘食材，比賽前抽出 1 種神秘食材，參賽隊伍須以此當場設計準決賽用八道菜肴作品，其出菜順序為餐前飲品、冷盤、熱湯、水產類熱菜、禽產類熱菜、畜產類熱菜、蔬菜類熱菜、點心等，其八道作品全須使用神秘食材，且其菜肴作品不得與初賽菜肴作品內容重複。
- (3) 由主辦單位於比賽前宣佈神秘黑箱食材，原則上以餐前飲品、前菜（冷熱不拘）、湯（冷熱不拘）、水產類熱菜、禽類熱菜、畜產類熱菜、蔬菜類熱菜、點心（冷熱、鹹甜不拘）各一道為原則。
- (4) 採抽籤 PK 淘汰制，並視隊伍多寡採積分進入冠亞軍賽。

### 8. 評審方式：

#### (1) 評審項目

- ◎菜餚比賽作品在於表達食物之味、美、形、潔，以美味與創意並重。
- ◎所有主盤上的裝飾品或雕刻品，都必須是可食用的。
- ◎成品必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)。

(2) 評分標準：

項 目	所佔百分比
1. 口味與口感	40%
2. 創新與創意 (含食譜設計)	25%
現代烹飪元素運用恰當 10%	
創造新時尚暨主題性 10%	
食譜設計(需中英版) 5%	
3. 觀感造型	15%
構圖 10%、色彩 5%	
4. 整潔衛生	5%
5. 說菜	5%
6. 容器	10%

(3) 評分方法：

- A. 採倒扣式評分，並詳述扣分原因。
- B. 採用全數評審的成績，總計後平均，得出比賽作品成績。
- C. 違規項目：將於評審成績完成平均後扣分，每一違規項目扣五分。
- D. 違規項目：遲到、作品使用違禁調味品或化學添加物、夾帶成品或半成品進場、未依菜單出菜...等。
- E. 逾時未完成的作品即不算分，並立即停止動作。

(4) 成績公佈：比賽全部完成後六十分鐘內，公佈於場內公佈欄。

10. 獎項說明：

項目	獎項	內容
團體獎	冠軍隊 (金鼎獎)	金鼎 1 座，獎金 20 萬元，隊員每位同時獲得金牌 1 面。中英文獎狀證書
	亞軍隊 (銀鼎獎)	銀鼎 1 座，獎金 10 萬元，隊員每位同時獲得銀牌 1 面。中英文獎狀證書

	季軍隊 (銅鼎獎)	銅鼎 1 座，獎金 5 萬元，隊員每位同時獲得 銅牌 1 面。中英文獎狀證書
個人獎	最佳說菜獎	
餐廳獎	團隊精神獎	
	(看啦啦隊、看各店服裝、團體精神、創意)	
備註：		
1. 決賽賽程：7/17-7/19 辦理決賽(準決賽、冠亞軍賽)參與決賽隊伍每人於 美食展當日發參賽證書。		
2. 冠亞軍隊須參與隔年國際賽，獎金扣繳稅金 15%，由主辦單位依規定辦理。		

#### 肆、大會提供設備(設備器材清單)

名稱	數量	名稱	數量	名稱	數量	名稱	數量
快速爐灶	二組	蒸籠(不銹鋼製二層組)	一組	片刀	一把	點心板(45x35cm)	一個
蒸烤箱- 上下火控制	一組	炒菜鍋 (直徑 45 和 60 公分)	二組	剉刀	一把	長型塑膠板	二個
水槽自來水(雙槽)	一組	炒匙(圓)小—10 兩 大—14 兩	二把	剪刀	一把	油鍋、油網	一組
工作檯	二張	鏟子(平)	一把	刮皮刀	一把	漏杓	一把
工作椅	二把	湯鍋	一組	切麵刀	一把	鋼盆(直徑 30 公分)	五個
瓦斯點火槍	一把	試味盤	十二 個	去鱗器	一把	生食鐵盤	六個
佐料檯	一張	試味碗	二個	打蛋器	一個	馬口碗	六個
作品展示檯 180 (長)X 120(寬) 公分 白色桌布、深色圍裙	一張	筷子	十雙	抹布	五條	秤子(3KG)	一個
		鐵湯匙大小	各 5 支	廚房紙巾	五包	清潔用品	一組

※餐盤請自備。 ※調味料請自備。

## 伍、相關規定

- 一、參賽對象：校園組指北、中、南、東當區之在學學生；及職業組指在職廚師組隊報名參加。
- 二、各校各單位以最多兩隊為原則，但各校各單位在其他區有分校或分店者或曾獲本項廚藝大賽前三名學校則不在此限。
- 三、選手請於時間內報到，進行賽前準備及比賽材料檢查，如涉及自帶用電器具或自備食材、調味料或其他，應於各項比賽日前1個月前提出申請報備，需經本會同意，申請項目本會有最終決定權，逾期不予受理。
- 四、賽前五分鐘選手請就比賽廚房位置，聆聽評審說明比賽注意事項，遲到隊伍將由平均分數中扣除五分。
- 五、比賽期間交通、膳宿自付；主辦單位概不保管比賽隊伍所攜帶之器材及個人之財物。
- 六、大會對比賽中所使用的烹飪方式及所拍攝或錄影的照片保留全部使用權利。
- 七、大會在必要情況下保留所有權修改比賽規則，惟須提前告知參賽隊伍及說明理由，參賽人員如需簽署與參賽相關文件亦應遵守，否則大會可解除參賽資格不許異議。
- 八、職業組：經行政院原住民委員會或行政院客家委員會所辦廚藝比賽冠軍隊伍，由前該兩機關於2015年5月31日前推薦，經本會同意者，得逕行參加決賽。

## 陸、報名費用繳交

- 一、報名費金額：校園組每組報名費為新台幣3,000元整、職業組報名費為新台幣4,000元整。
- 二、報名費須於報名截止日前完成匯款，匯款帳戶：

戶名：財團法人台灣觀光協會
銀行：台灣銀行圓山分行
帳號：124 001 008 991

## 柒、報名方法

- 一、報名截止日期：2015年3月31日(以郵戳為憑)，請報名單位填妥附件相關報名表，並附上繳款證明影本，郵寄報名資料(包括：報名表、身份證件填貼表、參賽菜名、配方表、烹飪前的食材照片至少兩張、烹飪後的菜餚照片等書審資料)至主辦單位，同時將相關電子檔E-mail至大會聯絡人，如下：

報名資料郵寄地址：104台北市中山區民權東路二段9號5樓

收件人：台灣觀光協會「台灣美食展廚藝大賽組」收

電子檔請E-mail: yasir@tva.org.tw，張仲宇先生收

大會聯絡電話：02-2594-3261 FAX: 886-2-2594-3265

聯絡人：分機58張仲宇先生，或分機16 陳映廷小姐。

## 二、廚藝大賽「校園組」、「職業組」報名表件：

組別	各組別須詳填報名表件包括
校園組	1. 2015台灣美食展-廚藝大賽「校園組」報名表 2. 2015台灣美食展-廚藝大賽「校園組」證件影本黏貼表 3. 2015台灣美食展【廚藝大賽—會前賽】參賽菜名 4. 2015台灣美食展【廚藝大賽—會前賽】配方表
職業組	1. 2015台灣美食展-廚藝大賽「職業組」報名表

	<p>2. 2015台灣美食展-廚藝大賽「職業組」證件影本黏貼表</p> <p>3. 2015 台灣美食展【廚藝大賽—會前賽】參賽菜名</p> <p>4. 2015 台灣美食展【廚藝大賽—會前賽】配方表</p>
<p>※表件如后請以A4印出填寫寄送(如有電子檔亦請一併寄送或E-mail</p> <p>※自備(攜帶)器具、調味品申請表，應於比賽前一個月提出如附表</p> <p>※比賽之菜卡如后說明</p>	

## 2015 台灣美食展-廚藝大賽「校園組」報名表

推薦學校：					
團體隊名：					
地址：					
聯絡人：		電話 Tel：		手機 H/P：	
		手機 LINE：ID		E-mail：	
照片	姓名		照片	姓名	
領隊 Leader 貼 2 吋照片處	性別		隊員 2 貼 2 吋照片	性別	
	身分證字號			身分證字號	
	出生年月日			出生年月日	
	科系級別			科系級別	
隊員 3 貼 2 吋照片	姓名		備註： 1. 所有比賽用之餐盤、工具皆自備。 2. 比賽期間交通、膳宿自付。 3. 參賽材料費全部自理。 4. 說菜人應予報名表示註記：_____		
	性別				
	身分證字號				
	出生年月日				
	科系級別				

## 2015 台灣美食展-廚藝大賽「校園組」證件影本黏貼表

學生證(正反浮貼處)

身分證(正反浮貼處)

領 ----- (反) ----- ----- (正) ----- 隊	----- (反) ----- ----- (正) -----
隊 ----- (反) ----- ----- (正) ----- 員 1	----- (反) ----- ----- (正) -----
隊 ----- (反) ----- ----- (正) ----- 員 2	----- (反) ----- ----- (正) -----



## 2015 台灣美食展-廚藝大賽「職業組」報名表

推薦學校：					
團體隊名：					
地址：					
聯絡人：		電話 Tel：		手機 H/P：	
		手機 LINE：ID		E-mail：	
照片		姓名		姓名	
		性別		性別	
領隊 Leader		身分證字號		身分證字號	
貼 2 吋照片處		出生年月日		出生年月日	
		科系級別		科系級別	
		姓名		姓名	
		性別		性別	
隊員 3		身分證字號		身分證字號	
貼 2 吋照片		出生年月日		出生年月日	
		科系級別		科系級別	
照片		姓名		姓名	
		性別		性別	
隊員 5		身分證字號		身分證字號	
貼 2 吋照片		出生年月日		出生年月日	
		科系級別		科系級別	
備註：					
1. 所有比賽用之餐盤、工具皆自備。					
2. 比賽期間交通、膳宿自付。					
3. 參賽材料費全部自理。					
4. 說菜人應予報名表示註記：_____					

## 2015 台灣美食展-廚藝大賽「職業組」證件影本黏貼表

工作證或名片(正反浮貼處)	身分證(正反浮貼處)
領 ----- (反) ----- (正) 隊	----- (反) ----- (正)
隊 ----- ----- 員 1	----- -----

工作證或名片(正反浮貼處)	身分證(正反浮貼處)
隊 ----- 員 2	----- -----
隊 ----- 員 3	----- -----
隊 ----- 員 4	----- -----

## 2015 台灣美食展【廚藝大賽—會前賽】參賽菜名

菜單 Menu

校園組  職業組

團體隊名：

1	中文 Chinese
	英文 English
2	中文 Chinese
	英文 English
3	中文 Chinese
	英文 English
4	中文 Chinese
	英文 English
5	中文 Chinese
	英文 English
6	中文 Chinese
	英文 English
7	中文 Chinese
	英文 English
8	中文 Chinese
	英文 English

## 2015 台灣美食展【廚藝大賽—會前賽】配方表

菜餚名稱 _____				<input type="checkbox"/> 校園組 <input type="checkbox"/> 職業組	
Recipe Name _____				<input type="checkbox"/> 前菜 <input type="checkbox"/> 水產類 <input type="checkbox"/> 畜禽類	
<input type="checkbox"/> 蔬菜類 <input type="checkbox"/> 熱湯 <input type="checkbox"/> 點心 No. _____					
材料 Ingredients				作法 Methods	
	中文 Chinese	英文 English	數量 Amount		
01					
02					
03					
04					
05					
06					
07					
08					
09					
10					
調味料 Seasoning				菜餚特色 Specialty	
	中文 Chinese	英文 English	數量 Amount		
01					
02					
03					
04					
05					

※此表可自行影印使用

**2015台灣美食展-廚藝大賽**  
**自備(攜帶)器具、調味品申請表**

報名組別	校園組 <input type="checkbox"/> 職業組 <input type="checkbox"/>			
聯絡人姓名			連絡電話	
			手機	
E-mail				
單位/隊伍名稱				
自備器具(模型禁止攜帶)			特殊調味料 (事先調好之調味醬料禁止攜帶)	
名稱	數量	輸出電壓功率	名稱	數量
備註：				

申請人：

評審簽核：

## 比賽之菜卡說明：

每一道菜品，需製作兩份菜卡(如下列樣式)，以供展示與評審之用；菜卡一併電郵至本會，不接受電話及傳真申請修改，逾期者依比賽規則扣分並現場自行製作菜卡(如大賽規則-10)。其製作菜卡之尺寸規格展臺用為長19 cm\*寬7 cm，要能直立於展示桌上，評審用為長13.5 cm\*寬5 cm，且菜卡之內容填寫要求如下：

長 19 cm*寬 7 cm			
<table border="1"><tr><td style="text-align: center;">展示台用大菜卡</td></tr><tr><td style="text-align: center;">中英文菜名</td></tr><tr><td style="text-align: center;">隊名</td></tr></table>	展示台用大菜卡	中英文菜名	隊名
展示台用大菜卡			
中英文菜名			
隊名			
長 13.5 cm*寬 5 cm			
<table border="1"><tr><td style="text-align: center;">評審用小菜卡</td></tr><tr><td style="text-align: center;">中英文菜名</td></tr><tr><td style="text-align: center;">隊名</td></tr></table>	評審用小菜卡	中英文菜名	隊名
評審用小菜卡			
中英文菜名			
隊名			

