**行政院農業委員會**

**「國產豬創意料理競賽」活動簡章**

1. 目的：為增進消費者對國產豬的認識，推廣健康、美味及創意之料理，邀請料理好手分組競賽，將最獨特的專業廚藝呈現，並宣導國產豬健康、高品質的特色，使消費者安心選購與食用國產豬。
2. 主辦單位：行政院農業委員會
3. 參加對象：
4. 學校組：全國各縣市高中職學生(不以同校為限，需有1位指導老師)。
5. 專業組：田媽媽班、餐飲工會、食品及營養經營事實與相關證照佐證者。
6. 業餘組：一般民眾。
7. 競賽規則及時程(分3階段進行)：
8. 第1階段(書面審查)：
9. 請於109年11月25日(星期三)下午5時前提供報名表(附件1-1、1-2)及作品食譜(附件2)，並採分區審查擇優入圍參加初賽，說明如下：
10. 報名皆採電子郵件方式報名，資料請寄至翁欣慈小姐：xinci5529@gmail.com(聯絡電話0972-355046)。
11. 本次階段依縣市別採分區審查，包括北區(基隆市、臺北市、新北市、桃園市、新竹縣市、苗栗縣、金門縣、連江縣)、中區(臺中市、彰化縣、南投縣、雲林縣)、南區(嘉義縣市、臺南市、高雄市、屏東縣、澎湖縣)及東區(宜蘭縣、花蓮縣、臺東縣)等4區。
12. 前述電子郵件報名資料收訖後，將由收件單位回覆完成報名通知，若於109年11月25日(星期三)下午5時前未獲通知，請於11月26日(星期四)中午12時前電洽確認。
13. 預計於北中南東4區各組各選出成績優良之10隊隊伍入圍參加初賽，若各區該組報名超過10隊，將進入書面審查；若未達10隊，則直接進入初賽。
14. 入圍參加初賽名單，預計於109年12月2日(星期三)前另行通知。
15. 第2階段(初賽)：
16. 各區辦理時間及地點如下：
17. 北區：109年12月9日(星期三)，桃園區農業改良場農友服務中心(桃園市新屋區後庄里7鄰東福路二段139號)。
18. 中區：109年12月9日(星期三)，臺中區農業改良場綜合大樓2樓大禮堂(彰化縣大村鄉田洋村松槐路370號)。
19. 南區：109年12月11日(星期五)，高雄區農業改良場推廣大樓B210會議室(屏東縣長治鄉德和村德和路2-6號)。
20. 東區：109年12月8日(星期二)，花蓮縣上騰工商中餐教室(花蓮縣吉安鄉吉興四街101號)。
21. 各隊須比賽指定時間前完成1道自訂國產豬料理創意擺盤(不現場烹調)。
22. 於比賽時間結束後，立即加總計分，預計於各區各組選出前3名，其中前2名進入決賽、第3名備取。
23. 第3階段(決賽)：
24. 預訂於109年12月20日(星期日)，暫定假臺北市私立育達高職(臺北市松山區寧安街12號)。
25. 各隊須於60分鐘內現場烹調完成1道自訂國產豬創意料理、擺盤及展臺布置(展臺布置不列入計分)。
26. 於比賽時間結束後，立即加總計分，選出各組前3名，並於決賽當日現場進行頒獎。
27. 注意事項：
28. 競賽將由主辦單位邀請具美食或料理專長背景之專業人士擔任評審。
29. 參賽者請於比賽開始前1小時報到完成，未報到完成者視同棄權。
30. 參賽作品請以生鮮國產豬為主要食材，「決賽」可於賽前進行清洗、去骨、切割、醃製等前處理，須於現場烹調，料理之主副食材、配料、調味品、器皿、桌面擺設檯布、菜卡、特殊加熱爐具、刀具(片刀、厚刀及雕刻刀等)、設備、鍋碗瓢盤等餐(器)具、白色廚房紙巾、衛生手套等皆由各隊參賽者自行準備。決賽參賽者不可直接以料理完成品參賽。參賽食譜採創意家常食譜為設計主軸，使國產豬融入生活。
31. 初、決賽參賽者自行準備之餐具，不可出現參賽者或單位之名稱、標誌等可辨識參賽者之文字或符號，如經發現或檢舉，將喪失評審資格。
32. 初、決賽參賽者請著工作服(建議如白色廚師工作服，藍黑色系工作褲，白色工作帽及圍裙和黑色工作鞋)，另工作服亦不可出現參賽者或單位之名稱、標誌等可辨識參賽者之文字或符號，如有需要請自行遮蓋，如經發現或檢舉，將喪失評審資格。
33. 初、決賽須依報名資料之作品食譜，完成成品一式準備6人份，其中2人份分裝成試吃品5小份，其他4人份供盛盤展示(供媒體拍攝)。另亦，無法在時間內完成或完成數量不足者，不得參加評審計算成績。
34. 參加者保證所有填寫或提出之資料均為真實且正確，且未冒用或利用任何第三人之資料。如有不實或不正確之情事，將被取消參加或得獎資格。如有損害於主辦單位或其他任何第三人時，參加者應負一切相關責任。
35. 得獎隊伍於得獎名單公布後二年內，有義務出席並協助主辦單位日後國產豬相關活動。
36. 有關本活動之相關著作財產權(重製、公開播送、改作之權等)歸行政院農業委員會所有。
37. 評分方法：
38. 書面評審

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 評分項目 | 比重 | 參考細項 |
| 料理主題設計與創意 | 40% | 國產豬入菜理念及整道烹飪料理創作概念 |
| 國產食材之運用 | 30% | 描述整道創意料理營養價值 |
| 料理整體觀感及美感 | 30% | 料理整體呈現 |

1. 初、決賽

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 評分項目 | 比重 | 參考細項 |
| 料理主題設計及創意 | 35% | 國產豬入菜理念及整道烹飪料理創作概念 |
| 國產食材之運用 | 25% | 描述整道創意料理營養價值 |
| 料理整體觀感及口感 | 25% | 外觀及口味(色、香、味) |
| 料理完整及推廣性 | 15% | 料理具創意並值得推廣、料理完整性及吸引力 |

1. 獎勵辦法：
2. 決賽第1名：獎狀/獎金10,000元及價值500元之國產豬產品。
3. 決賽第2名：獎狀/獎金8,000元及價值500元之國產豬產品。
4. 決賽第3名：獎狀/獎金6,000元及價值500元之國產豬產品。
5. 決賽佳作(5名)：獎狀/獎金2,000元及價值500元之國產豬產品。
6. 補助經費：
7. 初賽：參賽隊伍每隊補助材料費2,000元，各參賽單位須檢據核銷。
8. 決賽：參賽隊伍每隊補助材料費2,000元與交通費(實支檢據核銷)，各參賽單位須檢據核銷。

註：主辦單位保留更動活動辦法與獎勵的權利。

**附件1-1**

**「國產豬創意料理競賽」報名表（學生組）**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **編　　號** | （由收件單位填寫） | | | | | |
| **區域(北/中/南/東區)** | | | |  | | |
| **隊伍名稱** |  | | | | | |
| **聯絡電話** |  | | | | | |
| **聯絡地址** |  | | | | | |
| **指導老師**  **(領隊)** | 姓名 |  | | 身分證字號 |  | |
| 服務學校/科系： | | | | | |
| **參賽者1**  **(隊長)** | 姓名 | |  | 身分證字號 | |  |
| 學校/科系： | | | | | |
| **參賽者2** | 姓名 | |  | 身分證字號 | |  |
| 學校/科系： | | | | | |
| **參賽者3** | 姓名 | |  | 身分證字號 | |  |
| 學校/科系： | | | | | |
| 1. 以2至3人一隊方式組隊報名，報名完成後，不得更換參賽者。 2. 各組各區書面審查評選成績優良之前10名入圍參加初賽。 3. 各組各區初賽評選成績優良之前2名入圍參加決賽。 4. 本人\_\_\_\_\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_\_\_\_\_已詳閱並同意本活動辦法之內容。(參賽者及指導老師親簽) | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **指導老師身分證正反面影本** | |
|  |  |
| **參賽者學生證正反面影本** | |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**附件1-2**

**「國產豬創意料理競賽」報名表（專業組/業餘組）**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **編　　號** | （由收件單位填寫） | | | |
| **區域(北/中/南/東區)** | | |  | |
| **隊伍名稱** |  | | | |
| **服務單位** |  | | | |
| **聯絡電話** |  | | | |
| **聯絡地址** |  | | | |
| **參賽者1**  **(隊長)** | 姓名 |  | 身分證字號 |  |
| **參賽者2** | 姓名 |  | 身分證字號 |  |
| **參賽者3** | 姓名 |  | 身分證字號 |  |
| 1. 以2至3人一隊方式組隊報名，報名完成後，不得更換參賽者。 2. 各組各區書面審查評選成績優良之前10名入圍參加初賽。 3. 各組各區初賽評選成績優良之前2名入圍參加決賽。 4. 本人\_\_\_\_\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_\_\_\_\_已詳閱並同意本活動辦法之內容。(參賽者親簽) | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **參賽者身分證正反面影本** | |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**備註：如屬業餘組以「相關證照佐證者」參加，請另檢附佐證資料供審查。**

**附件2**

**「國產豬創意料理競賽」作品食譜**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **隊伍名稱** | |  | |
| **料理名稱** | |  | |
| **料理主題設計與創意** | | (國產豬入菜理念及整道烹飪料理創作概念)  (本項分數書面審查占比40%，以500字內為原則) | |
| **照片** | | (照片以2張為限) | |
| **食材介紹**  **(6人份)** | | **品項** | **數量**(註明單位) |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| **調味品介紹** | |  |  |
| **作法** |  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
| **營養價值** | (描述整道創意料理營養價值)  (本項分數書面審查占比30%，以500字內為原則) | | |

**備註：表格若不敷使用可自行增添，惟以2頁為限。**