

## 【學生組簡章】

### 台灣好滋味，競在龜甲萬！

#### 壹、計畫目的

健康、品質與美味是龜甲萬產品追求與堅持的理念，隨著世界飲食頻繁的交流，台灣料理新的思維與風貌正逐漸形成中，甚麼是「台灣菜」？甚麼是「台灣味」？龜甲萬盃品牌希望透過料理比賽讓不同的世代能從飲食的品嚐、學習和創作，了解台灣料理的脈絡，體會台灣味是匯聚了多元族群飲食風格，每段台灣歷史都深深影響著台灣料理的面貌，透過理解食材、菜餚呈現，來讓台灣料理、台灣菜這個名詞能夠深入走進每一個家庭。

本合作計畫案的目的：

- 一、持續推動龜甲萬盃烹飪比賽，建立公正權威的品牌廚藝競賽典範。
- 二、增進消費者對品牌系列產品的了解，並塑造產品良好使用之印象，進而導引消費者建立使用行為。
- 三、龜甲萬品牌為台灣餐飲文化盡一份心力，善盡企業社會責任。
- 四、塑造龜甲萬安心醍醐味的品牌形象。
- 五、協助企業開拓、建立相關行銷網絡。
- 六、提供統萬餐飲市場相關行銷策略資訊。

#### 貳、計畫內容

- (一) 2018 年第十四屆龜甲萬盃料理比賽，由參賽學生與社會人士以「台灣好滋味，競在龜甲萬」分別掌握台灣料理的脈絡，體會出台灣味是匯聚了多元族群飲食風格，並理解台灣在地食材應用在料理製作上發揚台灣菜。比賽進行分為高中職學生組和大專校院學生組（高雄餐旅大學協辦）、社會組（實踐大學協辦）。

統萬（股）公司委託國立高雄餐旅大學辦理  
「2018 年第十四屆龜甲萬盃國際料理比賽  
— 台灣好滋味、競在龜甲萬」

主旨：舉辦「2018 年第十四屆龜甲萬盃國際料理比賽」— 學生組

比賽日期：107 年 4 月 21 日（星期六）。

比賽地點：高雄餐旅大學第二實習大樓。

比賽方式：依學生身分區分為高中高職學生組或大專校院以上學生組

**第一階段：**參賽者 2 人一組(須同為高中高職身分或同為大專以上學生身分)，以知名的台灣菜餚，變化出傳統和創新的**兩款**菜色，並且能夠將龜甲萬系列醬油產品入菜，比賽的菜餚製作拍成照片，**照片中要同時呈現菜餚內所使用的龜甲萬產品**，並以 word 軟體詳細、準確地書寫菜餚材料、份量、作法、菜餚的創意想法，該內容及設計將列入評分參考，菜餚照片、說明書須於 107 年 4 月 2 日（星期一）前 E-mail 到 shli0217@mail.nkuht.edu.tw，將選出高中高職學生組 24 組，及大專以上校院學生組 12 組，由高雄餐旅大學寄出決賽通知書並電話告知選手參加決賽。

**第二階段：**4 月 21 日（星期六）上午 8：00 起在高雄餐旅大學現場比賽，產生高中高職學生組前 3 名及 6 組佳作。大專以上校院學生組前 3 名及 3 組佳作。

**評選方式：**

一、初賽評選方式：學生參賽作品依學生證件區別為高中高職組或大專以上校院學生組，由評審團依參賽者所敘寫之食譜內容及照片評選出高中高職學生組 24 組作品及大專校院學生組 12 組參加決賽。

二、決賽評選：

學生組：先於 60 分鐘內完成：**1**該組照片中兩款菜色各 3 人份，其中 1 人份的菜餚需先送至評審室評分。中場休息 10 分鐘後，再進行 70 分鐘**2**菜餚(現場發

送的材料)的製作，3 人份量，其中 1 人份送至評審室供評審評分。最後利用 30 分鐘時間將所有菜餚佈置在 90 cm × 90 cm 的餐桌上，邀約選手的師長或親友 1-2 位入席品嚐。

**注意事項：**

- 一、 **材料準備：**參賽選手須自己準備所寄 [1] 照片中菜餚之材料，生熟不拘，可攜入製成品，但必須完全符合菜單中所敘寫及照片中所呈現的材料，包括盤飾、菜餚樣式及擺放、餐盤。 [2] 菜餚的材料由大會提供。
- 二、 **餐盤餐具：**大會不提供餐盤餐具，請參賽選手自己準備比賽菜餚的所有餐具（包括評審品嚐及展台呈現的餐盤）及桌面佈置物。
- 三、 **製作份量：**每道菜均製作 3 人份，其中 1 份將給評審品嚐，2 份布置在餐桌上讓選手與親友師長享用。

**評分標準：**口味 30%、菜餚觀感(刀工、火候、外觀)30%、桌面整體佈置 10%，理念說明（含菜餚設計、材料搭配說明）20%、衛生及時間掌控 10%。

**比賽獎金：**

1. 高中高職學生組：  
第一名：獎金 4 萬元及獎狀  
第二名：獎金 3 萬元及獎狀  
第三名：獎金 2 萬元及獎狀  
佳作 6 組：獎金 4 仟元及獎狀  
參加獎：醬油禮盒、專業書籍及獎狀一份，  
指導老師受贈感謝狀及專業書籍乙冊。
2. 大專校院以上學生組：  
第一名：獎金 4 萬元及獎狀  
第二名：獎金 3 萬元及獎狀  
第三名：獎金 2 萬元及獎狀  
佳作 3 組：獎金 4 仟元及獎狀

參加獎：醬油禮盒、專業書籍及獎狀一份  
指導老師受贈感謝狀及專業書籍乙冊。

※ 前三名獎金須先扣除 10% 稅金，決賽作品之版權歸統萬公司所有。

## 2018 第十四屆龜甲萬盃國際料理大賽—報名表

參加組別	□社會組	服務單位		單位地址		
	□學生組	學校/科系年級		學校地址		
通訊地址 (資料通知處)						
指導老師 (學生組須填寫)	姓名		手機		E-mail	
	姓名		手機		E-mail	
參賽者 (1)	姓名		手機 (必填, 通訊聯絡用)		E-mail (必填, 通訊聯絡用)	
參賽者 (2)	姓名		手機 (必填, 通訊聯絡用)		E-mail (必填, 通訊聯絡用)	
備註	<p>本比賽第一階段繳交檢附文件資料如下：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>報名表</li> <li>菜餚表格 (學生組二份菜單、社會組二份菜單)</li> <li>照片表單</li> </ol> <p>※以上三表請 mail 到 <a href="mailto:shli0217@mail.nkuht.edu.tw">shli0217@mail.nkuht.edu.tw</a> 李淑華小姐收</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>學生組請於 107 年 4 月 2 日前完成 email 寄送，並收到”已完成報名”的訊息，才完成報名程序。</li> <li>社會組請於 107 年 5 月 15 日前郵寄至台北市中山區大直街 70 號實踐大學推廣教育部張瑛珺老師收。</li> </ol>					



## 2018 第十四屆龜甲萬盃國際料理大賽－菜餚創意作法

菜餚名稱：					
參加組別： <input type="checkbox"/> 社會組 <input type="checkbox"/> 學生組 學校或服務單位名稱：_____					
參賽者 1 姓名				參賽者 2 姓名	
菜餚創意理念與特色(請盡量詳實、完整 300-500 字)					
材 料	數量／單位	材 料	數量／單位	材 料	數量／單位
調味料	數量／單位	調味料	數量／單位	調味料	數量／單位
製作過程					

# 2018 第十四屆龜甲萬盃國際料理大賽—照片表單

菜餚名稱：			
參加組別： <input type="checkbox"/> 社會組 <input type="checkbox"/> 學生組 學校或服務單位名稱：_____			
參賽者 1 姓名		參賽者 2 姓名	
傳統菜色照片			
創意菜色照片			

◆ 所提供之照片應填滿版面並且清晰明亮，以利審查！



## 附件、個資蒐集告知事項

依據個人資料保護法等相關規定，以下告知事項請台端詳閱：

**※填寫、寄出本表格，即視為已閱讀並同意附件個資蒐集事項告知之內容！**

一、告知事項：

1. 蒐集個人資料單位：由統萬股份有限公司(以下簡稱本公司)，委託國立高雄餐旅大學(以下簡稱承辦單位)辦理第十二屆龜甲萬盃料理比賽學生組(以下簡稱本活動)，並由承辦單位蒐集個人資料。
2. 蒐集之目的：學術、行銷。
3. 個人資料之類別：包括個人資料中之識別類(辨識個人者中之姓名、生日、電話、電子信箱、任職/就學單位)等。
4. 個人資料利用之期間：自台端報名本活動起，至民國 105 年 12 月 31 日止。
5. 個人資料利用之地區：本公司營運範圍，僅限於台灣、金門、澎湖、馬祖等地區利用，且不會移轉至其他境外地區利用。
6. 個人資料利用之對象及方式：由本公司、承辦單位於本活動之特定目的必要範圍內，依通常作業所必要之方式利用此個人資料。
7. 依個人資料保護法第三條規定台端得行使之權利及方式：台端得向承辦單位提出申請，以查詢、閱覽、製給複製本；或補充/更正、請求停止蒐集、處理、利用或刪除個人資料內容之一部或全部。(註：參加人申請查詢、閱覽、製給複製本時，將酌收必要成本費用。)

二、台端填寫個人資料後，以任何方式遞送至本公司收執時，均視為台端已同意其所填寫之個人資料，供本公司、承辦單位於辦理本活動之特定目的必要範圍內處理及利用；此外，台端可自行決定是否填寫相關之個人資料欄位，若台端選擇不願填寫，將無法參加本次活動所提供之相關服務。

三、個人資料安全措施：本公司、承辦單位將依據相關法令之規定建構完善措施，保障台端個人資料之安全。