

# 2020寶川盃－麻辣創意健康料理大賽



## 寶之川－川味麻辣總匯

引燃您的無限創意廚魂



🕒 賽前說明會：109年11月14日  
(當天可領試用醬料)

🕒 報名日期：109年12月10日截止

🕒 簡章請詳報名系統：



🕒 競賽日期：109年12月19日星期六

🕒 四、參賽對象：  
學生組個人賽：15-24歲之校在校學生  
職業組個人賽：24歲以上餐飲專業人士

🕒 獎項：  
「金牌」：91-100分獎牌獎狀各1面。  
「銀牌」：81-90分獎牌獎狀各1面。  
「銅牌」：71-80分獎牌獎狀各1面。

🕒 指定醬料：「藤椒麻辣醬」與「豆瓣沾拌醬」



2020競賽活動影片



主辦單位：



餐飲管理系 獨家贊助：



# 2020寶川盃－麻辣創意健康料理大賽

## 競賽簡章

### 一、目的：

寶之川川味麻辣總匯，自1963年成立55年來，基於將傳統與創新之美食調味料推介於消費者，歷經長久艱辛的不斷研發改進，終將把各種川麻相關調味料，嚴格控管品質與製程，煉製出符合國內外廣大消費這所喜愛之風味，故產品除得到台灣地區北、中、南各大食品廠、加工廠及各大餐廳之認同，並暢銷於美國、加拿大、新加坡、印尼、馬來西亞、日本、韓國、沙烏地阿拉伯、科威特、香港等地區。

今有鑑於國內餐飲相關教育蓬勃發展，本公司希望透過與台北海洋科技大學餐飲管理系產學合作，把寶川知名的麻辣醬料推廣至各教學單位，讓年輕學子可以認識並且有機會使用到，名聞國內外的優質醬料，並且融入學子創意，為麻辣料理帶來全新的風貌。

二、主辦單位：台北海洋科技大學

三、贊助單位：寶之川股份有限公司獨家贊助。

四、比賽對象：

學生組：15-24歲全國之高中職與大專院校在校學生，1人一組，每校3組為限。

職業組：24歲以上餐飲專業人士1人一組，每單位3組為限。

五、主題精神：

(一)請選寶之川指定醬料入菜，菜系形式不拘。相關材料資訊請參考寶之川「川味麻辣總匯」官網->「商品介紹」網頁連結如下：<http://www.paochung.com/>

(二)食材部份請使用台灣各地鄉鎮所出產之當令食材，請選手充分發揮在地農特產與飲食特色，推廣在地美食。

(三)所使用之盤飾皆須為安全可食之素材。

(四)作品設計應以健康概念，做為烹調法與食材選用搭配之原則。

## 六、活動期程

日期	項目	備註
109年11月14日 (星期六)	賽前說明會	09:00~10:00 麻辣素材應用與特色介紹
		10:00~12:00 2019冠軍隊伍實作觀摩。
109年12月10日止	報名截止	一律採用線上報名
109年12月14日	決賽入圍名單公告	台北海大餐管系網頁
109年12月19日	決賽08:30~16:00	台北海洋科技大學餐管系 /學生餐廳
	頒獎16:00~17:00	

※活動地點：台北海洋科大士林校區中餐教室

※期程時間若有異動，依主辦單位公告為主

## 七、賽前說明會：

凡參加賽前說明會者，可免費獲得寶川公司所提供競賽指定用關醬料以利競賽作品試作，未到場者若須醬料則須自行向寶川公司購買。

## 八、競賽資訊：

(一)一律採用線上報名，請依平台欄位填寫，截止日期為109年12月10日(星期四)，請至此連結

(二)報名系統連結如下：

<https://forms.gle/6iuNRNqKoQmfV5VDA>



(三)每組請設計1盤主菜1人份，菜餚材料、調味與烹調法組合不限請適度變化，需於一小時內可製作完成。

(四)初賽評分標準：

1. 指定醬料風味展現20% (請使用「藤椒麻辣醬」與「豆瓣沾拌醬」入菜)。
2. 報名資料完整性30% (餐點特色、理念、創意、照片)。
3. 菜餚外觀40%、健康原則10%。

(五)決賽資訊：

1. 決賽入圍名單與賽程於109年12月14日公告於台北海大餐管系

網頁、line 群組、FB 粉絲頁。

2. 請選手充分準備，務必計時訓練1小時內完成逾時1分鐘扣總分1分，超過5分鐘不予計分。

3. 日期與時間：109年12月19日(星期六)，08:30~17:00。

4. 地點：台北海洋科技大學 餐飲管理系 中餐教室/西餐教室。

5. 請製作1盤主菜1人份2盤，1盤在展示區與講評使用(參賽人數眾多無須布置展台)，另1盤媒體拍照與試吃品評，決賽成品請務必與報名資料相符。

6. 當天報到請選手務必攜帶有照片之正式證件(身分證、學生證、駕照擇一均可)，以利核對身分。

7. 評分標準：

A. 風味與呈現50%

指定材料風味的和諧展現，好吃的口感與味道。

B. 正確的專業準備25%

正確的食物基本準備，包含刀工、火候、創意與健康原則、整體食材烹調法與調味搭配之協調性，浪費食材者扣本項10分。

C. 衛生安全與時間掌握10%

操作過程必須符合衛生安全工作原則。逾時者每1分鐘扣本項2分，超過5分鐘成品不予以評分。

D. 菜餚呈現與服務15%

乾淨的擺盤，擺盤的創意也要實用性(上菜時不會變形倒塌)具有審美、鑑賞的價值，優雅呈現，具現代風格。不須準備展台。

E. 滿分為100分(不給予半分的成績)。

8. 食材可事先「前處理與切配」(去除不可食部位與去骨)

以保鮮盒或配菜盤整齊分裝所需分量(嚴禁浪費食材)以利檢查，禁止使用半成品，若需長時間熬煮之高湯與麵糰不再此限。

9. 每場次結束後30分鐘請於展示區集合，聆聽講評請選手務必到場。

九、獎項：

「金牌」：91-100分，獎牌獎狀各1面。

「銀牌」：81-90分，獎牌獎狀各1面。

「銅牌」：71-80分，獎牌獎狀各1面。

以上得獎者之指導老師各頒發感謝狀。

十、注意事項：

1. 主辦單位(台北海洋科技大學)對參賽作品有攝影及展覽等出版權，並得運用參賽過程之照片、簡報檔案及說明文字等相關資料，作為展覽、宣傳及出版等用途。各參賽者應積極配合相關之宣傳及推廣活動。
2. 決賽參賽者可視個別需求自備輔助工具、餐盤或盛裝容器或其他所需廚具等。
3. 會場所提供用具與器材不得任意帶走及損壞，如有上述情事參照市價賠償。所有器具使用完畢後須清洗乾淨，物歸原位。
4. 比賽過程將錄影與拍照，主辦單位有公開播放之權利。
5. 活動過程將開放媒體採訪，但以不妨礙選手為前提。
6. 主辦單位擁有得獎作品之研究、攝影、宣傳、網頁製作、展覽、商品開發、出版以及出版品販售等權利。
7. 決賽當天參賽學生及帶隊老師1名，主辦單位備有便當。
8. 參賽者視同認同本案各項規定。
9. 若有未盡事宜，主辦單位得適時修改，並於賽前說明會統一說明。

十一、本案聯絡人：蕭志聖老師，電話(02) 28109999 分機5112。