



2017東區客家美食料理比賽  
客醬蘭陽當好食

【比賽報名簡章】

指導單位：客家委員會

主辦單位：宜蘭縣政府

協辦單位：花蓮縣政府、臺東縣政府

承辦單位：宜蘭囡仔活動企劃顧問有限公司



附件:2017 東區客家美食料理比賽簡章

## 2017 東區客家美食料理比賽

### 客醬蘭陽 當好食

### 比賽簡章

指導單位：客家委員會

主辦單位：宜蘭縣政府

協辦單位：花蓮縣政府、臺東縣政府

承辦單位：宜蘭囡仔活動企劃顧問有限公司

#### 壹、活動目的

為傳揚客家飲食文化，提升客家美食知名度，客家委員會透過與地方政府合作，以合辦方式舉辦客家美食比賽系列活動，其帶動客家美食產業發展，讓客家美食普及推廣。

#### 貳、參加組別及資格

##### 一、參賽組別及資格

組別	參賽資格
職業組	宜蘭、花蓮、臺東三縣市須為餐飲相關從業人員，報名時須提供有效之在職證明。(教職員可參與)
社會暨青年組	宜蘭、花蓮、臺東三縣市對客家料理有興趣之青年學生、親子家庭或社會大眾。(參賽者如為餐飲相關從業人員不得報名本組)

##### 二、報名人數限制

- (一) 每隊成員 2 至 4 人，並設隊長 1 人，擔任主要聯絡人。
- (二) 各隊完成報名後，不得以任何理由更換參賽組別及隊員。
- (三) 每隊以參加 1 組為限，重複報名者或與身分有異者，由主辦單位得逕行調整至符合身分之組別，不得異議。

#### 參、競賽時程及地點

報名日期	自即日起至 106 年 9 月 6 日止(郵寄者以郵戳為憑)
初賽結果公布	106 年 9 月 12 日 (於活動官方網站公告)
決賽日期及地點	106 年 9 月 23 日 羅東文化工場棚架廣場



## 肆、比賽說明

一、比賽主題：參賽隊伍需發想一套「醬」缸創意料理，以指定食材（宜蘭嚴選米）搭配客家醬缸飲食文化，設計出三道菜色，其中包含前菜、主菜與點心，讓民眾可以品嚐傳統與創意結合的客家料理。

### 二、比賽方式

比賽項目	比賽方式	備註
書面初審	各組參賽隊伍須以指定食材（宜蘭嚴選米）搭配客家醬缸飲食文化食材，設計三道菜色，並由專業評審團進行書面審查。 書面資料： 1. 報名表等各隊簡介資料 2. 菜色製作表及照片	1. 各組取 10 隊入圍決賽 2. 入圍名單於 106 年 9 月 12 日活動官方網站公告，並另以電話及電子郵件通知入圍者。
決賽實作	入圍隊伍需於比賽現場製作與初賽內容一致之菜色，時間為 120 分鐘，並完成評審區菜餚就定位及展臺布置等，由專業評審團進行評比，選出得獎隊伍。	1. 決賽菜色與初賽內容至少維持七成一致性，另三成提供參賽隊伍臨場創意發揮空間。 2. 參賽隊伍可邀集親友團到場加油打氣及熱情參與，各組於活動當日另選出最靚親友啦啦獎 1 名。

### 三、食材規定

- (一) 以指定食材（宜蘭嚴選米）搭配客家醬缸飲食文化食材，發揮創意，創造出傳統與創意結合的客家料理。
- (二) 初賽指定食材（宜蘭嚴選米）需自行準備；決賽指定食材（宜蘭嚴選米）由大會現場供應，除指定食材之外，其餘材料及所需調味料由參賽隊伍自行準備。
- (三) 每隊必須完成三道菜色，其中包含前菜、主菜與點心。成品需準備一式 4 份，1 份供展示拍照，1



份供評審品評，2份供現場民眾試吃，並需以套餐方式呈現。

#### 四、評分方式

- (一) 評審：邀請專家學者組成專業評審團。
- (二) 決賽成品、擺盤、展臺陳列及爐具鍋具清洗必須在指定時間內完成，未於時間內送達評分地點完成擺設者，酌予扣分。
- (三) 評分標準(總分為100分)

##### 1. 初賽(職業組、社會暨青年組書面審查)

項目	食材與主題 搭配性	菜色分量及烹 調技巧合理性	創意及特色	推廣實用性
比重	30%	30%	25%	15%

##### 2. 決賽

項目	菜餚				展臺及說明
	口味	食材與主 題搭配性	創意	營養衛生	整體性 呈現
比重	40%	20%	20%	10%	10%

- (四) 初賽與決賽之選手必須相同，經現場查核身分證明，如有不符者，即取消參賽資格。
- (五) 參賽作品除了指定食材(宜蘭嚴選米)，參賽隊伍必須自行準備食材及所需調味料並現場烹調，不得以市面已調理完成之成品參賽，否則該項菜餚不計分。
- (六) 決賽參賽者所準備之食材可事先清洗、去皮、漲發、醃製、熬煮高湯，但競賽前須保持食材型態之完整性，不可切割、磨碎、汆燙或油炸等前置處理，違者酌予扣分。
- (七) 盤飾須可食用。



(八) 每隊須指派 1 名隊員於決賽時，向評審說明料理特色。

(九) 另鼓勵參賽隊伍邀集親友團到場加油打氣及熱情參與，各組另於活動當日選出最靚親友啦啦獎 1 名。

#### 1. 最靚親友啦啦隊獎評分方式

評分項目	比重	說明
整體造型	30%	整體服裝搭配等造型
團隊精神	40%	團隊和諧、默契及創意精神口號並展現整體之熱情精神
人氣指數	30%	參賽團隊吸引民眾目光，與觀眾互動及共鳴程度
加分項目		說明
創意道具	最高加 10 分	融入在地特色及客家元素等，創意道具運用

#### 伍、決賽補助內容(違規經取消參賽資格者，恕無法申請或補發)

一、凡入圍決賽並到場完賽者，每隊補助交通費、食材費及住宿費，補助金額如下：

參賽縣市	補助金額
宜蘭縣	5,000 元
花蓮縣	8,000 元
臺東縣	11,000 元

備註：補助金將於活動後 30 天內以匯款方式撥付，參賽隊伍需檢附參賽隊長身分證正反面影本及匯款帳戶。

單位：新臺幣

#### 陸、獎項說明

組別	名額與獎項						
	金牌廚神獎	銀牌廚神獎	銅牌廚神獎	優選廚神獎	佳作廚神獎	創意無限獎	最靚親友啦啦獎
職業組	名額 1 隊 獎金 4 萬元整	名額 1 隊 獎金 3 萬元整	名額 1 隊 獎金 2 萬元整	名額 1 隊 獎金 1 萬元整	名額 1 隊 獎金 6,000 元	名額 1 隊 獎金 3,000 元	名額 1 隊 獎金 3,000 元



					整	整	整
社會暨青年組	名額1隊 獎金3萬元整	名額1隊 獎金2萬元整	名額1隊 獎金1萬元整	名額1隊 獎金8,000元整	名額1隊 獎金5,000元整	名額1隊 獎金3,000元整	名額1隊 獎金3,000元整

單位：新臺幣

- 創意無限獎及最靚親友啦啦獎得獎名單可與前述得獎隊伍重複；「創意無限獎」由現場民眾投票，各組依得票數選出各1隊。
- 以上得獎隊伍除「最靚親友啦啦獎」每隊僅頒獎盃1座及獎狀1張外，其餘每隊頒發獎盃1座，每隊每人獎牌1面及獎狀1張。
- 獎金依各類所得扣繳率標準第2條第7款「競技競賽機會中獎獎金或給與按給付全額扣取百分之十」規定，得獎者獎金為新臺幣2萬元（含）以下，照原獎金發放，得獎獎金超過新臺幣2萬元，須先扣10%之稅金。（如為非中華民國境內居住之個人，或在中華民國境內無固定營業場所之營利事業者，另依規定辦理。）
- 獎金將於活動後30天內以匯款方式撥付，參賽隊伍需檢附參賽隊長身分證正反面影本及匯款帳戶。

### 柒、報名方式

- 一、請先於網路完成報名，再將報名資料掛號郵寄或親送至「26059 宜蘭縣宜蘭市嵐峰路二段20號-宜蘭囡仔活動企劃顧問有限公司-2017 東區客家美食料理比賽 收」。

組別	報名截止時間	繳交資料
職業組	9月6日 (可親送或掛號郵寄)	<input type="checkbox"/> 附件1報名表1份 <input type="checkbox"/> 附件4-1至4-6各1份 (請提供3份清晰照片) <input type="checkbox"/> 以上資料光碟1份(請以WORD檔方式儲存) <input type="checkbox"/> 附件2身分證影本 <input type="checkbox"/> 參賽隊伍全隊人員在職證明文件正本1份 <input type="checkbox"/> 個資告知義務聲明1份 <input type="checkbox"/> 肖像權及著作權授權同意書1份



社會暨青年組		<input type="checkbox"/> 附件 1 報名表 1 份 <input type="checkbox"/> 附件 4-1 至 4-6 各 1 份 (請提供 3 份清晰照片) <input type="checkbox"/> 以上資料光碟 1 份 (請以 WORD 檔方式儲存) <input type="checkbox"/> 附件 3 身分證影本 <input type="checkbox"/> 個資告知義務聲明 1 份 <input type="checkbox"/> 肖像權及著作權授權同意書 1 份
--------	--	---

二、凡報名表件寄出後，不得以任何理由要求更改報名組別、組員及各式資料內容。

三、不論是否參與決賽，報名時所繳交之表件一概不予退還，各項資料若有需要請自行影印留存。

四、凡報名者，視同同意本簡章之規定。

五、報名者請於郵寄報名當天以電話聯繫本活動聯絡人 陳小姐 03-9366665 分機 225 (週一至週五 8:30~18:00)，以確認完成報名無誤。

#### 捌、其他注意事項：

一、決賽提供每隊之設備及器具：

基本設備：

品 項	數 量	備 註	品 項	數 量	備 註
雙口爐	1		工作臺、會議桌	1	各 1 張
垃圾桶	1		水桶(外燴用)	3	附水瓢
110V 電源	1		炒鍋(附鍋鏟)	2	
小蒸籠	1		備菜盤	6	
備菜碗	6		調理鍋	1	
展示臺	90cm*120cm*1		棕刷	1	
注意事項	現場其他設備依實際場地單位所提供項目為準。 如需特殊烹調器具可自行準備，但須以不影響他人參賽工作範圍為主。				

二、現場另會準備冰箱兩台，一台為比賽用冰箱，一台為參賽者存放食材用。

三、參賽者可視個別需求自備辛香料、特殊調味料、輔助工具、餐盤或盛裝容器或其他所需廚具等。

四、各參賽隊伍準備之食材應物盡其用，避免浪費。



- 五、會場所提供之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。
- 六、參賽者全員須穿著正式廚師服裝，並符合服裝儀容；社會暨青年組至少須著帽子與圍裙；上述服裝皆需自備。
- 七、參賽者製作料理過程必須注意餐飲衛生安全，避免食物中毒。
- 八、活動過程將開放媒體採訪，但以不妨礙參賽者為原則。
- 九、參賽隊伍應簽署附件之肖像權及著作財產權授權同意書，有關參賽作品涉及之著作財產權，悉依該授權同意書及著作權法規規定辦理。
- 十、決賽當天請攜帶有效身分證明文件(身分證或含照片之身分證明文件)備查。
- 十一、各項證件、資料如有偽造、假借、不實、塗改等情事，一經查明，比賽前取消比賽資格。如比賽結束始發覺者，除撤銷得獎資格外，並繳回相關獎金、獎狀及獎牌，並公告取消其得獎資格。
- 十二、以上注意事項請參賽者務必遵守，倘若有違規或導致活動無法順利進行之事宜發生，主辦單位將視情況取消其參賽資格。
- 十三、本規章如有未盡事宜，主辦單位有權修改公告之，並以主辦單位活動官網之最新公告為準。

#### 玖、聯絡窗口

宜蘭囡仔活動企劃顧問有限公司

2017 東區客家美食料理比賽

聯絡電話：03-9366665 分機 225

洽詢時間：週一至週五 8:30-12:30、14:00-18:00

電子信箱：ilan.cindy0624@gmail.com

地址：26059 宜蘭縣宜蘭市嵐峰路二段 20 號





# 2017 東區客家美食料理比賽報名表

參賽組別	<input type="checkbox"/> 職業組 <input type="checkbox"/> 社會暨青年組		參賽編號	(由主辦單位填寫)
隊伍名稱				
聯絡人		手機號碼		
E-mail				
<b>參賽者資料</b>				
項目	參賽者(隊長)	參賽者(隊員 1)	參賽者(隊員 2)	參賽者(隊員 3)
參賽者姓名				
任職單位				
職稱				
身分證字號 (外籍人士可填 居留證 ID 或護 照號碼)				
出生年月日 (民國)				
聯絡手機				
團隊介紹 (100-150 字)				
如何得知 此活動訊息	<input type="checkbox"/> 廣告 <input type="checkbox"/> 新聞 <input type="checkbox"/> 學校 <input type="checkbox"/> 網站 <input type="checkbox"/> 親朋好友 <input type="checkbox"/> 其他_____			
中 華 民 國 1 0 6 年 月 日				



### 履行個資法第 8 條告知義務聲明

宜蘭縣政府(以下簡稱主辦單位)委託(宜蘭囡仔活動企劃顧問有限公司)執行 2017 東區客家美食料理比賽，依個人資料保護法(以下簡稱個資法)第 8 條規定，告知參賽者下列事項，請參賽者於填寫報名表時詳閱：

- 1、主辦單位取得參賽者之個人資料，目的為辦理 2017 東區客家美食料理比賽相關評選作業之用，其蒐集、處理及利用參賽者之個人資料受到個人資料保護法及相關法令之規範。本次所蒐集參賽者之個人資料類別如報名表內文所列，利用方式為上網公告、報紙等媒體公布得獎名單，包括姓名、得獎作品(含作品說明表)，利用期間為永久，利用地區不限，對象為主辦單位及承辦單位。
- 2、就主辦單位所蒐集參賽者之個人資料，依個人資料保護法第 3 條規定得向主辦單位請求查詢閱覽、製給複製本、補充或更正、停止蒐集、處理或利用，必要時亦可請求刪除，惟屬主辦單位依法執行職務所必須保留者得不依參賽者請求為之。另依個人資料保護法第 14 條規定，主辦單位得酌收行政作業費用。
- 3、參賽者得自由選擇是否提供相關個人資料，惟若拒絕提供相關個人資料，主辦單位將無法受理本件報名。如參賽者請求停止蒐集、處理、利用或刪除個人資料，致影響參賽資格時，視為放棄參賽。
- 4、本人已清楚瞭解主辦單位蒐集、處理或利用本人個人資料之目的及用途。

受告知人：\_\_\_\_\_ (簽名或蓋章)

\_\_\_\_\_ (簽名或蓋章)

\_\_\_\_\_ (簽名或蓋章)

\_\_\_\_\_ (簽名或蓋章)

中華民國 1 0 6 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日



**2017 東區客家美食料理比賽  
肖像權及著作財產權授權同意書**

本人\_\_\_\_\_ 參與宜蘭縣政府(以下簡稱貴府)主辦 2017 東區客家美食料理比賽,茲同意無償將提交之參賽作品 2017 東區客家美食料理比賽料理食譜(以下簡稱本著作),就下列著作財產權及比賽相關肖像權授權予貴府利用,內容如下:

一、著作財產權之授權標的與範圍:

本人同意本著作之著作財產權非專屬授權貴府不限時間、地域、次數重製、公開口述、公開播送、公開上映、公開傳輸、公開展示、改作、編輯、散布及出版,貴府並得授權第三人利用。

二、肖像權之授權:

本人同意授權貴府及貴府指定之人於比賽時安排攝、錄影,並授權貴府得自由修飾、使用、公開展示該攝影著作及視聽著作中本人之肖像及聲音。

三、本人同意不對貴府及貴府授權之第三人行使著作人格權。貴府應秉持尊重著作人之精神適時標示本人姓名,並保證不惡意污蔑、竄改其著作,本條款不影響前述著作財產權之約定。

四、權利擔保:

(一)本人擔保授權之標的,並未侵害第三人之著作權或其他權利。貴府若因利用授權標的致涉及第三人之著作權或其他權利時,一經貴府通知,本人應依據貴府要求之方式出面協助解決,並應賠償貴府因此所遭受之任何損失,包括但不限於損害賠償金及和解金。

(二)如最後經法院判決確定、或經仲裁判斷、或經本人同意之和解、調解,致貴府對該第三人負有賠償責任,本人應賠償貴府因此所遭受之一切損害。

此 致 宜蘭縣政府

立同意書人 1: 【簽名或蓋印】 身分證字號:

連絡電話:

地 址:

立同意書人 2: 【簽名或蓋印】 身分證字號:

連絡電話:

地 址:

立同意書人 3: 【簽名或蓋印】 身分證字號:

連絡電話:

地 址:

立同意書人 4: 【簽名或蓋印】 身分證字號:

連絡電話:

地 址:

中 華 民 國 1 0 6 年 月 日



# 2017 東區客家美食料理比賽

## 職業組-證明文件

附件 2

### 1. 身分證影本

參賽者（隊長） 身分證影本正面 浮貼處	參賽者（隊長） 身分證影本反面 浮貼處
參賽者（隊員 1） 身分證影本正面 浮貼處	參賽者（隊員 1） 身分證影本反面 浮貼處
參賽者（隊員 2） 身分證影本正面 浮貼處	參賽者（隊員 2） 身分證影本反面 浮貼處
參賽者（隊員 3） 身分證影本正面 浮貼處	參賽者（隊員 3） 身分證影本反面 浮貼處

2. 工作證明：參賽隊伍全隊人員在職證明文件正本 1 份。
3. 備註：自然人者，應附國民身分證影本；如無國民身分證可附戶籍謄本，外籍人士請附相關合法居留證明如居留證、護照影本等。



# 2017 東區客家美食料理比賽

## 社會暨青年組-證明文件

附件 3

### 1. 身分證影本

<p>參賽者 (隊長) 身分證影本正面 浮貼處</p>	<p>參賽者 (隊長) 身分證影本反面 浮貼處</p>
<p>參賽者 (隊員 1) 身分證影本正面 浮貼處</p>	<p>參賽者 (隊員 1) 身分證影本反面 浮貼處</p>
<p>參賽者 (隊員 2) 身分證影本正面 浮貼處</p>	<p>參賽者 (隊員 2) 身分證影本反面 浮貼處</p>
<p>參賽者 (隊員 3) 身分證影本正面 浮貼處</p>	<p>參賽者 (隊員 3) 身分證影本反面 浮貼處</p>

2. 備註：自然人者，應附國民身分證影本；如無國民身分證可附戶籍謄本，外籍人士請附相關合法居留證明如居留證、護照影本等。



# 2017 東區客家美食料理比賽

附件 4-1

## 初審資料表-菜色製作表(前菜)

隊伍名稱		參賽 編號	(主辦單位填寫)
參加組別	<input type="checkbox"/> 職業組 <input type="checkbox"/> 社會暨青年組		
作品名稱 一			
主材料 (需附上材料名稱、材料分量)		菜色做法	
副材料 (需附上材料名稱、材料分量)			
調味料 (需附上材料名稱、材料分量)			
備註：			
創作理念			



# 2017 東區客家美食料理比賽

附件 4-2

## 初審資料表-菜色照片(前菜)

作品名稱 一

菜餚彩色照片 1 黏貼處 (4×6)

作品名稱 一

菜餚彩色照片 2 黏貼處 (4×6)



# 2017 東區客家美食料理比賽

附件 4-3

## 初審資料表-菜色製作表(主菜)

隊伍名稱		參賽 編號	(主辦單位填寫)
參加組別	<input type="checkbox"/> 職業組 <input type="checkbox"/> 社會暨青年組		
作品名稱 一			
主材料 (需附上材料名稱、材料分量)	菜色做法		
副材料 (需附上材料名稱、材料分量)			
調味料 (需附上材料名稱、材料分量)			
備註：			
創作理念			





# 2017 東區客家美食料理比賽

附件 4-4

## 初審資料表-菜色照片(主菜)

作品名稱 二

菜餚彩色照片 1 黏貼處 (4×6)

作品名稱 二

菜餚彩色照片 2 黏貼處 (4×6)



# 2017 東區客家美食料理比賽

附件 4-5

## 初審資料表-菜色製作表(點心)

隊伍名稱		參賽 編號	(主辦單位填寫)
參加組別	<input type="checkbox"/> 職業組 <input type="checkbox"/> 社會暨青年組		
作品名稱 一			
主材料 (需附上材料名稱、材料分量)	菜色做法		
副材料 (需附上材料名稱、材料分量)			
調味料 (需附上材料名稱、材料分量)			
備註：			
創作理念			



# 2017 東區客家美食料理比賽

附件 4-6

## 初審資料表-菜色照片(點心)

作品名稱 三

菜餚彩色照片 1 黏貼處 (4×6)

作品名稱 三

菜餚彩色照片 2 黏貼處 (4×6)



## 2017 東區客家美食料理比賽

附件 4-7

### 初審資料表-隊伍合照照片

本隊隊伍合照彩色照片 1 黏貼處 (4×6)

宣傳行銷用

本隊隊伍合照彩色照片 2 黏貼處 (4×6)

宣傳行銷用



# 2017 東區客家美食料理比賽

附件 4-8

## 初審資料表-菜色製作表(範例-菜色一)

隊伍名稱		參賽 編號	(主辦單位填寫)
參加組別	<input checked="" type="checkbox"/> 職業組 <input type="checkbox"/> 社會暨青年組		
作品名稱 一	老蘿蔔布袋雞湯		
主材料 (需附上材料名稱、材料分量)		菜色做法	
雞翅 10 支 豬絞肉 100g 老蘿蔔條 30g 小湯圓 30g		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 將雞翅去骨，切成兩塊川燙。</li> <li>2. 用豬油炒香蝦米和老蘿蔔條，放冷後拌入湯圓和絞肉。</li> <li>3. 將作法 2 塞入去骨雞翅中，整理成布袋型。</li> <li>4. 用雞骨、嫩薑及老蘿蔔條事先熬煮約 20 分鐘成高湯，煮滾過濾後放入雞翅、老蘿蔔條，轉小火熬 30 分鐘。</li> <li>5. 最後放入鹽、胡椒粉及韭菜花即可。</li> </ol>	
副材料 (需附上材料名稱、材料分量)			
乾蝦米 10g 嫩薑 15g 韭菜花 20g			
調味料 (需附上材料名稱、材料分量)			
鹽 15g 胡椒粉 10g 豬油 15g			
備註:			
創作理念			
營養美味的雞湯，是補身的好幫手。用雞骨熬成的湯頭富含營養，加上客家傳統陳年老蘿蔔更增添其特殊風味，亦將傳統客家菜餚蛻變為創意宴客料理。			

