



**博多**  
BODO

# 極限廚藝挑戰賽

## 2017決戰食刻

### 海鮮米食大翻玩

本著對優質海鮮食材的熱情·對健康料理的堅持及培養  
創意人才的精神,期由各界廚藝好手的創意巧思·詮釋  
博多『海鮮』優質食材·結合國人主食『米飯』·  
為兩者注入新思維·新創意·顛覆海鮮與米飯  
料理的印象·端出洋溢幸福好滋味!

報名日期 / 即日起至2017年11月15日止  
書審日期 / 2017年11月20日公佈入圍名單  
決賽日期 / 2017年12月16日景文科技大學

#### 學生組

#### 職業組

#### 參賽資格

國內外高中職、大專院校餐飲相  
關科系學生(含應屆畢業生)並  
須檢附學生證影本。

不限年齡,需有餐飲相關單位在職  
證明。如無在職證明者,須提供美  
食餐飲公會或協會之推薦函。

#### 決賽名次 獎項

冠軍 / 獎金新台幣2萬元·獎狀·獎盃  
亞軍 / 獎金新台幣1萬元·獎狀·獎盃  
季軍 / 獎金新台幣6千元·獎狀·獎盃  
佳作 / 獎金新台幣3千元·獎狀

冠軍 / 獎金新台幣3萬元·獎狀·獎盃  
亞軍 / 獎金新台幣2萬元·獎狀·獎盃  
季軍 / 獎金新台幣1萬元·獎狀·獎盃  
佳作 / 獎金新台幣6千元·獎狀

#### 報名與聯絡資訊:

本賽事統一透過網路報名<https://www.facebook.com/Bodoculinaryultimatechallenge>  
賽事資訊,統一發佈於「博多極限廚藝挑戰賽」之官方臉書粉絲專頁  
賽事詢問,統一於「博多極限廚藝挑戰賽」之官方臉書粉絲專頁私訊



主辦單位



協辦單位



## 目錄

壹、	比賽主題	p.3
貳、	比賽宗旨	p.3
參、	比賽資訊	p.4
肆、	初賽內容與規定	p.8
伍、	決賽內容與規定	p.9
陸、	比賽名次及獎項	p.14
柒、	權力歸屬	p.14
捌、	合作單位	p.15
玖、	聯絡資訊	p.15
壹拾、	交通資訊	p.16

壹、比賽主題：「海鮮米食大翻玩，營養升級更優質」

藉由比賽火花激盪設計出可量產、適口性與行銷賣點高，且具營養的創意海鮮米食餐點。

貳、比賽宗旨

本著對優質海鮮食材的熱情，對健康料理的堅持及培養創意人才的精神，激發餐飲業及餐飲科系學子創意交流並勇於研發嘗試，將『海鮮食品』和『健康米食』完美結合，藉由各界廚藝好手的創意巧思，詮釋博多『海鮮』優質食材結合國人主食『米飯』，撞擊出燦爛的火花，為海鮮與米食注入新思維、新創意、顛覆傳統海鮮與米飯料理的印象，端出洋溢幸福好滋味！蒐集具創意、簡易、美味及營養均衡之海鮮與米食戀譜。

## 參、比賽資訊

### 一、比賽組別與資格：

	學生組	職業組
參賽資格	國內外高中職、大專院校餐飲相關科系學生（含應屆畢業生）並須檢附學生證影本。	不限年齡，需有餐飲相關單位在職證明。如無在職證明者，須提供美食餐飲公會或協會之推薦函。
各校名額	各校至多可派3隊	不限名額
決賽名額	12隊	12隊
參賽人數	1名/隊	1名/隊
初賽	書面資料	
決賽	於景文科大舉辦決賽（新北市新店區安忠路99號）	
注意事項	<p>一、截止日期：2017年11月15日(三)晚上24:00時前。</p> <p>二、報名方式：至官方粉專指定之雲端下載制式表格、填表，並一律採用官方粉專寄送報名表電子檔案，於2017年11月15日（三）晚上24:00前，傳送報名資料、匯款NT\$6,000元報名費，即完成報名，以便主辦單位後續作業，逾期者則喪失報名資格。(匯款後請主動以個人臉書帳號傳送訊息至官方粉專告知匯款帳號，確認是否報名成功，報名費一律採匯款方式，若以其他方式繳交，主辦單位概不負責。)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 匯款帳號：19945611</li> <li>• 匯款銀行：中華郵政（700）</li> <li>• 郵政劃撥儲金帳戶：財團法人景文科技大學</li> <li>• 匯款備註處註明：博多極限廚藝挑戰賽_各隊隊伍名稱</li> </ul> <p>四、報名附件資料：【附件1 參賽選手資料】-需附照片，請詳填電子郵件信箱、聯絡電話【附件2-1 隊伍資料、初賽食譜】【附件2-2 初賽食譜】【附件2-3初賽菜餚照片檔案】、【附件3 著作財產權授權同意書】、【附件4 決賽廚師服對照表】，以上請一律用word文書作業系統輸入</p> <p>五、報名表格下載（可至官方粉絲專頁點入雲端連結）：<a href="https://drive.google.com/drive/folders/0BzSc6ueBLAIdbjhZSTRnXzVEOEK?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/0BzSc6ueBLAIdbjhZSTRnXzVEOEK?usp=sharing</a></p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>六、官方粉絲專頁QRcode：</p>	

二、比賽時程：

時間	項目	內容
即日起~ 11/15	初賽報名	一律採用官方粉專上傳方式，於11/15（三）晚上24:00前寄送報名資料，並匯款NT\$600元報名費至指定帳戶，即可完成報名。
11/16~11/19	初賽審查	完成報名後將進行書面審查。
11/20（一）於官方粉專「博多·極限廚藝挑戰賽」 公佈決賽入圍名單：學生組12組及職業組12組		
11/26（日）	決賽 說明會	為實體說明會，有鑑於選手對決賽所提供之選定食材陌生，主辦單位將贈予每隊決賽選手（市值\$5,000）決賽選定食材乙套作為練習、研發搭配以利決賽，並發送（Chef Works訂製廚師服乙件，市值\$1,090）之決賽廚師服，供選手於決賽當天穿著，說明會將介紹選定食材及賽事Q&A。若因故無法參加，請於11/22（三）前，傳送訊息至官方粉專提出請假原因及宅配收件地址，大會認可後將寄送食材箱至指定地址（若因寄送過程造成食材毀壞，主辦單位概不負責），無故未到視同放棄決賽資格。
11/20~12/09	最佳網路 人氣獎競賽	於11/20（一）公布決賽入圍名單後，於「博多·極限廚藝挑戰賽」官方粉專進行各隊文章網路人氣競賽，以按讚、分享數量作為評比依據，12/09（六）18:00截止計算，於總決賽當天進行頒獎。
12/16（六）	決賽	學生組12組及職業組12組，共計24組，於景文科大進行決賽。

三、決賽說明會流程（11/26 星期日）於景文科大H棟（觀餐大樓）221教室舉行

時間	活動內容
13:00-13:20	入圍選手報到
13:20-13:40	比賽規則解說
13:40-14:00	傳遞食材資訊
14:00:-14:10	賽事Q&A
14:10-14:15	全體大合照
14:15-14:25	比賽場地巡視
14:25-14:40	決賽選定食材、決賽選手服發送
賦歸	

四、決賽當日流程（12/16 星期六）於景文科大舉行

時間	活動內容	地點
08:20-09:00	選手報到	H棟2樓報到區
09:00-09:40	開幕典禮	選手休息室
09:40-10:00	學生組-賽前引導與準備	西餐教室
10:00-12:00	學生組-比賽開始	
12:00-12:40	學生組-賽後清理與評審計分	
12:40-13:00	職業組-賽前引導與準備	
13:00-14:00	職業組-比賽開始	
14:00-14:30	職業組-後清理與評審計分	
14:30-16:00	學生/職業組菜餚講評時間	
16:00-17:30	頒獎典禮	
賦歸		

## 肆、「初賽」內容與規定

## 一、初賽比賽與規定（學生/職業組選手以書面方式於報名表呈現以下3款共7個作品）

菜餚款式	第一款	第二款	第三款
指定外觀型態	三角飯糰	軍艦壽司	創意料理
內餡原創製作數量	3個	3個	1個
備註	1. 指定三角飯糰型態×3款內餡原創製作 2. 米飯量約90~100g±/個 3. 內餡量約20g±/個	1. 指定軍艦壽司型態×3款內餡原創製作 2. 米飯量約15g±/個	1. 外觀型態不限 2. 以「穀物、米飯」為主體，自由搭配內餡原創製作

- 一. 承裝器皿皆無限制，參賽選手可自行設計整體呈現方式。
- 二. 主辦單位邀請專業人士擔任評審，依公平、公正原則挑選出青年組12組，職業組12組進入決賽，入選決賽後，得以參加決賽說明會。\*為鼓勵參賽選手，凡入圍決賽，將頒發決賽資格證書乙張。
- 三. 菜單內容設計：建議以海鮮、健康、製作商品化行銷切入點及美味為設計原則。
- 四. 報名資料須將材料、份量、製作方式，調味料標示清楚與說明其作品之創作型念，如：選用之原料調味料原因概念為何、產品概念、強調的是什麼。

## 二、初賽評分標準（採計分方式，總分100分評審依評分標準給予評分）

評分項目	評分內容	給分
創意與特色	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 菜單設計創意性、原創性</li> <li>• 菜餚是否呈現簡單創意、美味、營養之特色</li> </ul>	0-20
烹調技術	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 菜餚烹調技巧</li> <li>• 食材挑選與應用</li> </ul>	0-20
口味與搭配	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 菜餚口味與搭配是否以大眾市場為設計方向</li> <li>• 主食材和配料須和諧搭配</li> </ul>	0-30
整體呈現	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 賽事主題連結度</li> <li>• 展台主題呈現（器皿挑選、菜卡設計、整體風格...）</li> <li>• 行銷包裝架構完整度（參賽動機、料理故事、隊伍介紹...）</li> </ul>	0-30

## 伍、「決賽」內容與規定

一、決賽比賽與規定（學生/職業組選手於決賽時，呈現以下3款分別為評審試吃7個/套與，展示作品7個/套，共14個/二套）

菜餚款式		第一款		第二款		第三款	
指定外觀型態		三角飯糰		軍艦壽司		創意料理	
		評審試吃	展示菜餚	評審試吃	展示菜餚	評審試吃	展示菜餚
內 餡	指定沙拉 基底	1個	1個	1個	1個	1個	1個
	原創製作 數量	2個	2個	2個	2個		
備註		1. 指定三角飯糰型態×1款指定沙拉基底內餡+2款內餡原創製作 2. 米飯量約90~100g±/個 3. 內餡量約20g±/個		1. 指定軍艦壽司型態×1款指定沙拉基底內餡+2款內餡原創製作 1. 米飯量約15g±/個		1. 外觀型態不限 2. 以「穀物、米食」為主體，自由搭配內餡原創製作	
一. 承裝器皿皆無限制，參賽選手可自行設計整體呈現方式。 二. 決賽當天只需準備展示菜餚之容器，評審試吃則由大會提供10吋白盤承裝。 三. 現場展示菜餚區，距離烹調區需搭乘電梯，請選手務必斟酌菜餚呈現方式，避免於行走時掉落或是弄翻作品，主辦單位概不負責。 四. 決賽食譜可經由決賽說明會後，利用主辦單位提供之食材箱食材做內容調整，以利決賽，參賽選手請務必於12/02（六）前繳交新式食譜至官方粉絲專頁私訊。 五. 菜單內容設計：建議以海鮮、健康、製作商品化行銷切入點及美味為設計原則。 六. 報名資料須將材料、份量、製作方式，調味料標示清楚與說明其作品之創作型念，如：選用之原料調味料原因概念為何、產品概念、強調的是什麼。							

二、決賽評分標準與規定：（採計分方式，總分100分評審依評分標準給予評分。）

評分項目	評分內容	給分
衛生安全	1. 事前準備工作 2. 操作過程是否符合衛生規定 3. 有效規劃工作區域及注意環境整潔	0-20
整體呈現	1. 選定食材使用度 2. 賽事主題連結度 3. 決賽展台主題呈現（器皿挑選、菜卡設計、整體風格...） 4. 行銷包裝架構完整度 5. 菜單設計創意性、原創性 6. 菜餚是否呈現簡單創意、美味、營養之特色	0-20
烹調技術	1. 烹調技巧 2. 食材挑選與處理應用 3. 是否依規定時間出菜 4. 烹調過程是否造成浪費 5. 妥善安排烹調順序及時間	0-30
口味與搭配	1. 菜餚口味與搭配是否以大眾市場為設計方向 2. 主食材和配料須和諧搭配 3. 是否依選定食材製作菜餚	0-30

一、衣著規定： 參賽選手須著大會提供之「決賽廚師服」，並自行準備：白圍裙、廚帽、黑色西裝褲、黑色工作皮鞋著襪；另外學校/公司標記及符號均不得於比賽中露出；比賽過程禁帶飾品及化妝塗指甲油，不准吸煙及嚼檳榔並不得使用行動電話，違反相關規定者將立即取消比賽資格。

二、自備物品：

1. 菜餚承裝器皿、廚具、刀具（中/西餐、果雕刀、剪刀、刮鱗器、削皮刀..等等）
2. 衛生手套、乳膠手套、口罩（衛生手套參考材質種類可為乳膠手套、矽膠手套、塑膠手套，俗稱手扒雞套...等，並應予以適當包裝以保潔淨衛生，否則衛生將予以扣分；可攜帶計時器，但應不影響其他操作者。

## 2017首屆「博多·極限廚藝挑戰賽」

- 三、出賽規定：
1. 參賽選手須依規定時間到達，進行報名手續及場地熟悉，遲到取消比賽資格，且須全程參加由評審委員所招開之賽前說明。此外決賽參賽選手必須與報名時相同，不得更換，有重大情事者，需於賽前14日提出相關證明。
  2. 參賽選手可於報到後佈至展示區置展台，供現場來賓/媒體進行拍攝。
  3. 參賽選手須別識別名牌，方能進入比賽場所；非參賽者不得進入。
  4. 參賽選手需於時間內完成成品製作，出菜及場地清潔。
  5. 比賽時間共120分鐘，第一哨（鑼）聲響，表示比賽開始；當比賽時間剩20分鐘，按鈴一聲提醒，如已完成作品者即可出菜供評審評分。比賽結束前10分鐘，按鈴二聲提醒，第三聲哨（鑼）聲響，表示比賽時間結束，所有選手應停止進行製作動作，並馬上清理比賽現場，撤出選手自備用品。
  6. 工作台環境清潔及食材使用衛生皆列為評分項目之一，若有食材丟棄垃圾桶及丟棄現象將予以扣分。
  7. 賽後清潔完畢後，須由大會工作人員檢查及清點器材，始可離開，大會提供之設備及器材若有遺失及損壞需照價負賠償責任。

四、超時計算： 比賽餘20分鐘時，即可開始出菜，超時每分鐘扣1分，扣10分以上將喪失比賽資格。

- 五、注意事項：
1. 副材料及特殊調味料由參賽選手自行準備，不得攜帶違禁品級保育類動植物。
  2. 不可使用人工色素或化學添加物（如人工香料、味精、消泡劑、乳化劑.....等）。
  3. 鼓勵選手有更多創意的發想，並預防創意作品被抄襲。嚴禁曾經參加過比賽的作品，否則評審得作為扣分標準；賽後若經檢舉或大會發現有具體事證，主辦單位依法有權例取消得獎資格，追回所發獎項，並由次分數之名次遞補。
  4. 自備食材須符合以下規定：
    - 5-1 蔬菜/水果可去皮，取烹調用量，但不可預先烹調與切割
    - 5-2 魚類/海鮮/貝類食材，可預先清洗，但不可預先烹調與切割
    - 5-3 禽畜肉類可去骨，取烹調用量，但不可預先烹調與切割
    - 5-4 可自備醃漬過（未熟）的肉類製品
    - 5-5 可攜帶清高湯，不得攜帶半成品進場
    - 5-6 果泥類，需於現場濃縮調味
    - 5-7 醬汁類，需於現場濃縮與調味
    - 5-8 慕斯類，可過篩後帶入，但須於現場調味
    - 5-9 成品不可使用人工色素或化學添加物

六、比賽名次 1. 依分數高低排名前3名及佳作，如有同分狀況由評審長決議，參賽者不得異議。

三、決賽現場器具及廚具：

西餐教室（每組）

序號	品項	數量	備註
1	工作台	1	
2	4口爐台	1	
3	平底鍋	1	
4	有柄湯鍋	2	
5	無柄湯鍋	1	
6	鋼盆	1	
8	評審試吃圓盤（10吋）	3	
9	砧板（紅、藍、白、綠）	4	
10	清潔用品組（菜瓜布、洗碗精）	1	
11	烤箱	1	
12	明火烤箱	6	每兩組共用一台
13	旋風式烤箱	3	如需使用請於報名表上填寫使用需求並附上所需溫度，將於決賽前一週公布，比賽平均設定溫度公選手作使用。
14	110v插座	2	
15	220v插座	1	
16	垃圾桶	選手共用	
17	廚餘桶	選手共用	
18			

• 其他設備以實際場地單位所提供項目為準，如需特殊烹調器具請自行準備，以不影響其他參賽選手為主。

## 四、選定食材提供：於「決賽說明會、決賽」個別配給選手（主物料、配料）食材乙套

主要物料-海鮮		
品名	品名	品名
螯蝦仁	鮭魚（碎肉）	蘭花蚌
無染色魚卵（橘、黃、綠色）	紅珍珠魚片	蒸魚卵
巨魷身（角狀、粒狀、片狀）	白蝦仁	蟹腳肉
巨魷翅（圓狀、片狀）	櫛孔貝肉	星鰻
干貝唇	牡蠣肉	鯖魚（原味）
海瓜子清肉	小干貝（珠貝）	
配料		
品名	品名	品名
（冷凍）秋葵片	貢菜	毛豆
（冷凍）蓮藕	木耳	彩椒（紅、黃色）
（冷凍）南瓜	蔓越梅	藜麥
（冷凍）馬鈴薯丁	葡萄乾	
（冷凍）山藥	洋蔥	
基本調味料（決賽現場提供）		
品名	品名	品名
鹽	糖	胡椒粉
金蘭醬油	番茄醬	
沙拉油	中筋麵粉	
紅、白酒	太白粉	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 指定沙拉基底：由主辦單位準備無調味沙拉醬基底，由參賽選手自行調味添加創意</li> <li>• 主要原料-米飯，將由主辦單位準備</li> </ul>		

## 陸、比賽名次及獎項

	學生組	職業組
名次與獎項	冠軍/獎金新台幣2萬元整，獎狀、獎盃 亞軍/獎金新台幣1萬元整，獎狀、獎盃 季軍/獎金新台幣6千元整，獎狀、獎盃 佳作/獎金新台幣3千元整，獎狀	冠軍/獎金新台幣3萬元整，獎狀、獎盃 亞軍/獎金新台幣2萬元整，獎狀、獎盃 季軍/獎金新台幣1萬元整，獎狀、獎盃 佳作/獎金新台幣6千元整，獎狀

- 一. 以上獎項若未達評選標準，得以從缺。
- 二. 為鼓勵參賽選手，凡入圍決賽，將頒發決賽資格證書乙張。
- 三. 依各類所得扣繳率標準條款「競技競賽及機會中獎的獎金須按給付全額扣取百分之十」如果獲獎人或中獎人是我國境內居住的個人，或在我國境內有固定營業場所的營利事業、或於一課稅年度內在台灣地區居留、停留合計滿183天之大陸地區人民及在台灣地區有固定營業場所之大陸地區法人、團體或其他機構，要按照給付金額扣繳10%
- 四. 獎金將於決賽結束，參賽隊伍檢附完整領款所需之相關資料後，於7日內以匯款方式撥付。

### 特別獎項

項目	內容	數量
最佳網路人氣獎	於11/20（一）公布決賽入圍名單後，於「博多·極限廚藝挑戰賽」官方粉專進行各隊文章網路人氣競賽，以按讚、分享數量作為評比依據，12/09（六）18:00截止計算，於決賽當天進行頒獎。	1名
行銷潛力獎	依初賽書面資料內容、決賽當天整體呈現及整體理念作為評分依據	1名

## 柒、權利歸屬

- 一、 參賽選手須無條件將其著作財產權讓與博多國際流通股份有限公司，並配合未來博多商業產品及文宣使用。
- 二、 入圍作品嗣後如涉及著作權糾紛，損害第三人權利者，由參賽選手負法律責任；一經法院判定敗訴者確定者，將取消入選資格。

—以上未盡之事宜，主辦單位保有最終解釋與修改之權利—

## 捌、合作單位

主辦單位：博多國際流通股份有限公司

協辦單位：元家國際開發股份有限公司、景文科技大學、景文國際廚藝研究社

合作廠商：聯米企業股份有限公司、金蘭食品股份有限公司、南僑集團

## 玖、聯絡資訊

- 一、統一由「博多·極限廚藝挑戰賽」之官方臉書粉專，詢問、上傳資料。
- 二、臉書官方粉絲專頁網址：<https://www.facebook.com/Bodoculinaryultimatechallenge/>

## 壹拾、交通資訊

一、捷運 新店線「新店區公所站」轉乘新店客運綠10或F701安康線直達本校。

- 二、公車
1. 請在「安康派出所站」下車，步行至「安坑國小」對面轉乘本校接駁車來校。
  2. 新店客運：綠10 (直達校門前，含加班專車)、F701、643、648、906、909、935、綠7、綠8、綠15
  3. 綠10及新北市新巴士F701安康線免費公車可直達景文科技大學校門前。
  4. 臺北客運：624、779、綠1、棕7
  5. 指南客運：897 (直達校門前，含加班專車)、202、248、905、橘1、橘9
  6. 大南客運：839

- 三、開車
1. 【國道3號31K「安坑交流道」安坑出口】靠左側車道直行上高架橋銜接安一路，繼續行駛約3分鐘，遇安忠路左轉到達本校。
  2. 【臺北市環河快速道路新店區出口直行】上中安大橋銜接中安快速道路（祥和路），繼續行駛約5分鐘，遇車子路左轉直行約300公尺，至安一路再左轉，遇安忠路右轉到達本校。
  3. 【新北市新北環快新店區出口直行】過安和路後接中安快速道路（祥和路）繼續行駛5分鐘，遇車子路左轉直行約300公尺，至安一路再左轉，遇安忠路右轉到達本校。
  4. 【中永和南勢角方向】經景新街接新店區安和路直行接安捷路，至安一路再右轉，遇安忠路左轉到達本校。
  5. 【三峽方向】經新店區安康路三段遇車子路右轉，至安一路左轉，遇安忠路右轉到達本校。

