新北市能仁家商

第一屆【能仁西餐料理達人】廚藝競賽

**壹、比賽介紹**

 一、活動說明：

　 台灣餐飲業發展迅速，人們對於飲食的期望也越來越多元，餐飲不再只是滿足基本需求層面而已，還能透過飲食進而撫慰人心，因此許多學生對餐飲懷抱熱忱及興趣。2017年由能仁餐飲科舉辦【能仁料理達人】，成為國中校際餐飲交流之盛事，比賽過程中除了可以認識餐飲教育，還能透過簡單的食材讓國中生展現出自己的創意，提供孩子多元的舞台，以及孩子透過比賽充實廚藝技能，更讓學習到團隊合作的精神。

 二、活動目的：（一）促進餐飲文化向下紮根。

 （二）培養團隊合作精神。

 （三）認識台灣在地食材，了解食材運用原則。

 （四）增加職業探索機會讓9年級學生更能了解未來志向。

 三、指導單位：新北市能仁家商。

 四、主辦單位：新北市能仁家商餐飲科。

 五、參賽資格：凡公、私立國中9年級在校生。

 六、比賽類別：創意料理大賽。

七、招募隊數：預估24組 。

八、比賽形式：現場烹調製作。

九、賽程日期：（一）報名表繳交截止日期：107年1月15日。

（二）競賽日期： 107年1月20日，當天9:00~9:30報到。

（三）107年1月15日於能仁家商網站公佈錄取名單及競賽時程。

 十、組隊方式：一組3人為限：隊伍2人以上為9年級國中生。

 十一、競賽地點： 新北市能仁家商餐飲科 西餐實習教室。

 十二、服儀規定：國中制服、長褲、包頭球鞋、皮鞋，請勿穿拖鞋及涼鞋。

創意料理大賽**比賽項目說明：**

|  |
| --- |
| **＊創意義大利麵料理＊** |

1. 內容:
2. 需使用現場提供的紅、白醬為基底進行調味(二擇一使用，可自由增加調味成為自創醬汁)。
3. 份量：每組須呈現二人份。
4. 食材皆需現場切割及烹調，如需製作高湯或麵皮可事先烹調好帶到現場，現場基本食材、盤子若不敷使用，可以另外自行準備進入比賽場地。
5. 需製作創意展台及菜卡，每盤一人份，共二盤。
6. 競賽時間:60分鐘(含清潔) 。
7. 大會提供之基本物品如下

食材：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序號 | 品名 | 數量 | 單位 |
| 1 | 熟義大利麵(直麵) | 每份150g |
| 2 | 筆尖麵(熟) | 每份150g |
| 3 | 雞胸肉 | 1/2 | 副/組 |
| 4 | 培根 | 6 | 片/組 |
| 5 | 蝦仁 | 100 | g/組 |
| 6 | 中卷 | 100 | g/組 |
| 7 | 洋蔥 | 1 | 顆/組 |
| 8 | 蒜頭 | 30 | g/組 |
| 9 | 巴西利 | 10 | g/組 |
| 10 | 紅醬 |  |
| 11 | 白醬 |  |

調味料：鹽、糖、胡椒粉、黑胡椒碎、白酒、橄欖油、百里香、迷迭香、義大利綜合香料、奶油，其餘請選手自備。

器具類:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序號 | 品名 | 數量 | 單位 |
| 1 | 西餐四口爐具 | 1 | 組 |
| 2 | 西式平底鍋 | 2 | 只 |
| 3 | 鋼盆 | 4 | 個 |
| 4 | ST圓形配菜盤(24cm) | 4 | 只 |
| 5 | ST馬口碗(16cm) | 4 | 只 |
| 6 | 木匙 | 1 | 把 |
| 7 | 夾子 | 1 | 把 |
| 8 | 煎鏟 | 2 | 把 |
| 9 | 紅色塑膠砧板 | 1 | 只 |
| 10 | 白色塑膠砧板 | 1 | 只 |
| 1 | 綠色塑膠砧板 | 1 | 只 |
| 10 | 藍色塑膠砧板 | 1 | 只 |
| 11 | 抹布(白) | 2 | 條 |
| 12 | 廚餘水桶 | 1 | 個 |
| 13 | 垃圾桶 | 1 | 個 |
| 14 | 義大利麵盤 | 4 | 個 |

評分標準: 產品展示（10％）、創意(20%)、味道(30%)、衛生（10％）、手法及技巧（25%)、團隊合作（5%)哨聲響起逾時仍繼續操作者扣總分十分。

說 明：

（1）產品展示：色澤分明及擺設、裝飾乾淨，無添加非食用裝飾，含一份自製菜卡設計(置於展示台)。

（2）味道：醬汁調味與主副食材搭配的協調性，例如：過度調味、煮過頭、沒煮熟、副食材味道蓋過主食材等。

（3）衛生：現場之製作過程及清潔。

（4）手法及技巧(含時間)：食材運用、製作過程正確及規定的時間內完成。哨聲響起逾時仍繼續操作者扣總分十分。

 （6）**參賽選手請於比賽當天攜帶學生證或附有照片之身分證件。**

**＊獎項規劃＊**

* 1. 金獎：獎狀、獎牌、廚衣、主廚雙叉匙、神秘精美大獎
	2. 銀獎：獎狀、獎牌、主廚雙叉匙
	3. 銅獎：獎狀、獎牌、主廚雙叉匙
	4. 最佳風味獎：獎狀、獎牌、主廚雙叉匙
	5. 最佳團隊獎：獎狀、獎牌、主廚雙叉匙
	6. 最佳廚藝獎：獎狀、獎牌、主廚雙叉匙
	7. 佳作（成績80分以上即入選）：獎狀、主廚雙叉匙

 **報名方式**

1. 請洽各國中家政老師辦公室或輔導室索取「比賽辦法及報名表」。
2. 報名方法如下，**擇一即可**:

方法1：妥後寄到**linlis007@gmail.com** ，可來電確認報名資訊，以

完成報名程序。

方法2：可到能仁家商下載填寫報名資料表，將報名表郵寄至本校。方法３：掃描下方QR code後，自動連接報名頁面，填妥及報名完成。



報名截止日：106年11月30日(郵寄者以郵戳為憑)。依報名先後順序額滿為止，但如報名人數過多，將以一校一隊為優先。為避免報名組數超過名額，若校方提報參賽名單超過二組時，請各校務必註明參賽優先順序，若無註。106年12月11日於能仁家商網站公佈錄取名單及競賽時程。

**參賽選手請於比賽當天攜帶學生證或附有照片之身分證件。**

1. 本校報名聯絡人及電話：

聯絡人:餐飲管理科 李虹怡老師，連絡電話:02-29182399#801

1. 地址：231新北市新店區文中路53巷10號

第一屆【能仁料理達人】廚藝競賽

創意義大利麵料理 報名表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 參賽國中 |  | 編號主辦單位填寫 |  |
| 隊伍名稱 |  |
| 指導老師 |  |
| 參賽者資料填寫 |
| 班級 | 姓名(隊長) | 請浮貼身分證正反影本 |
|  |  |
| 電話 |  |
| 班級 | 姓名 | 請浮貼身分證正反影本 |
|  |  |
| 電話 |  |
| 班級 | 姓名 | 請浮貼身分證正反影本 |
|  |  |
| 電話 |  |