

2018 第 14 屆龜甲萬盃國際烹飪大賽—學生組決賽說明

學生組決賽日期：107 年 4 月 21 日（星期六）上午 7:30~08:00 報到

報到地點：國立高雄餐旅大學第二實習大樓 1 樓綜合會議廳。

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。

攜帶資料：入圍決賽通知書及身分證

一、決賽評選：

(一)集合報到後先進行 10 分鐘比賽規則說明。

(二)進入廚房後於 60 分鐘內完成：[1]該組照片中兩道菜餚各 3 人份，其中 1 人份送至評審室評分。中場休息 10 分鐘後，再進行 70 分鐘 [2] 指定的菜餚製作。

注意事項：

1. **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] 指定菜餚的材料由大會提供。
2. **餐盤準備：**請選手自己準備三道比賽菜餚的所有餐盤。
3. **製作份量：**每道菜均製作 3 人份。
4. **餐桌布置：**大會給予一張九十公分見方的餐桌，讓選手將菜餚佈置在餐桌上，猶如家庭餐桌，每組選手可邀請老師或親朋好友 1-2 位上桌，一起品嚐菜餚。

評分標準：

- 一、口味 30%
- 二、菜餚觀感(刀工、火候、外觀)30%
- 三、桌面整體佈置 10%
- 四、理念說明（含菜餚設計、材料搭配說明）20%
- 五、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。

※ 以上獎金等依本國稅法規定須先扣除10%稅金及二代健保2%，決賽作品之版權歸統萬股份有限公司及國立高雄餐旅大學共同所有。主辦單位保留修改活動與獎項細節權利。