

# 2012 屏東石斑魚美食達人料理競賽辦法

## 一、緣由

屏東縣為全國水產養殖發展重鎮，尤其石斑魚產量、產值冠全國，其肉質細緻，味道鮮美，適合家庭及喜慶宴席。屏東縣政府為提供消費者兼具安全衛生與高品質之優質水產品，特別建立屏東優質水產品產地證明標章。為推廣屏東優質水產品標章及激發出更富創意的料理方法，特辦理本次競賽。

## 二、指導單位:行政院農業委員會漁業署

主辦單位:屏東縣政府

承辦單位:國立屏東科技大學

協辦單位: 國立東港高級海事水產職業學校

## 三、參加對象：

社會組：全國滿 18 歲對創意美食料理有興趣的民眾。

學生組：全國高中職及大專校院學生。

## 四、設計內容：

- (一)以屏東優質水產品為原料，融入健康、營養均衡、製作創意及美味為設計原則，其中石斑魚至少佔各道菜主食材 1/2 以上比例。
- (二)設計 4 人份（成人）創意石斑魚料理。
- (三)需詳述菜單材料、份量、製作方式，調味料亦須標示清楚。

## 五、競賽相關事項：

- (一)競賽辦法及表格下載處：屏東科技大學(<http://www.npust.edu.tw>)  
網站首頁。
- (二)比賽方式：參賽者至多 3 人一組，分為初選及決賽。
- (三)參賽方式：
  - 1.初賽：

(1)參賽者需製備石斑魚創意菜餚並繳交 3 道 4 人份參賽食譜照片電子檔(存入光碟)或 4x6 吋照片，且書寫菜餚之製作過程、主材料、副材料、口味呈現及創意靈感來源等之書面資料及報名表。於 **101 年 4 月 20 日**前寄至國立屏東科技大學管理學院(912 屏東縣內埔鄉學府路一號)潘建良先生收，信封請註明：「2012 屏東石斑魚美食達人料理競賽」資料。

(2)資料因郵寄遺失、郵資不足、失竊或其他非主辦單位之原因造成參選作品遺失或損壞，主辦單位不承擔任何責任。並請參加者自行備份，所繳交資料及電子檔不予退還。

(3)初賽結果於 101 年 4 月 30 日(星期一)公佈於屏東科技大學網站首頁，並電話及 e-mail 通知。

## 2.決賽：

(1)決賽日期暫定於 101 年 5 月 18 日(星期五)。地點：國立東港高級海事水產職業學校(屏東縣東港鎮豐漁街 66 號)。

(2).參賽者需製備 5 人份石斑魚創意料理套餐（含三菜一湯，每道菜餚石斑魚均需至少佔各道菜主食材 1/2 以上比例）供為評審用。

(3).參賽者需自備比賽所需之材料（含盤飾、礦泉水及餐巾紙）及碗盤。主食材石斑魚及基本調味料由承辦單位於決賽當天提供。

(4)承辦單位補助每組 1,000 元材料費(須憑合格收據或發票核銷)。

(5)參賽者至多以 3 人一組，參加決賽者選手須與初賽人員相同，不得更換。且決賽之菜餚不得與初賽相同。

(6)參賽者應著符合中餐檢定要求之工作服（需著長褲、鞋襪、白色帽子及圍裙等）。

(7)參賽者可自備相關鍋具、刀具、碗盤及其他個人用具，惟需自行考量競賽試場設備之相容性。

- (8)參賽者需在規定時間(3 小時)內完成作品決賽，逾時不予計分。
- (9)參賽者可事先熬製高湯或調製醬料，惟食材均不得事先處理，不可使用加工品或半成品及已雕刻好的盤飾等。
- (10)菜餚（含盤飾）均為可食之天然食材，不得使用人工色素及化學添加物。
- (11)參賽者需製作菜餚之標準食譜，放置於作品左側。
- (12)參賽選手於報到時間內報到，驗明身份(請備身份證或駕照)、領取參賽證，並進行賽前準備及材料檢查。
- (13)比賽前評審員將說明比賽規則及注意事項（遲到者扣 5 分）。
- (14)比賽結束前 20 分鐘由評審提示時間。
- (15)比賽結束後停止進行工作，開始善後清潔（未清潔完全扣 5 分）。
- (16)由工作人員檢查完畢後，繳回參賽證，各組領取材料補助費。
- (17)承辦單位提供決賽之器具，如下：

| 名 稱      | 數 量 | 名 稱        | 數 量   |
|----------|-----|------------|-------|
| 快速爐      | 2 口 | 長竹筷        | 1 雙   |
| 單把炒鍋     | 2 個 | 削皮刀        | 1 支   |
| 蒸籠鍋      | 1 組 | 開罐器        | 1 支   |
| 鍋鏟       | 2 支 | 漏杓         | 1 支   |
| 湯杓       | 1 支 | 抹布         | 2 條   |
| 砧板（生熟各一） | 2 塊 | 不銹鋼筷       | 5 雙   |
| 配菜盤      | 6 個 | RO 水（或蒸餾水） | 10 公升 |

- 3.主辦單位對比賽中拍攝或錄影之照片保留全部權利，且決賽得獎作品及其食譜說明得予拍攝編印石斑魚創意料理食譜、宣傳手冊或光碟等，並得公開發表、播出，以擴大推廣效果。每一作品均列入原作者姓名，惟著作財產權歸屬屏東縣政府所有，參賽者不得有異議。

## 六、評審及評分標準：

(一)由承辦單位邀請餐飲相關專家學者組成委員會，進行評審。

(二)評分標準：以衛生、創意、技巧、整體觀感等四項為評分標準：

- 1.創意及石斑魚元素之應用：40%。
- 2.技巧：含刀工、火候、調味，佔 20%。
- 3.衛生：20%
- 4.菜餚整體觀感：20%。

(三)評比結果當場公佈，並公告於屏東科技大學網站首頁。頒獎時間及地點另訂。

## 七、獎勵辦法：

分社會及學生二組競賽分別評比，獎勵方式如下：

第一名：一組，等同 10,000 元的獎品及獎狀。

第二名：一組，等同 8,000 元的獎品及獎狀。

第三名：一組，等同 5,000 元的獎品及獎狀。

佳作：二組，等同 3,000 元的獎品及獎狀。

參賽者應尊重評選委員專業評議，對評審結果不得有異議；獎項由評選會議視參賽者作品水準議定，必要時得以「從缺」或「調整名額」辦理，名額以不超過原獎勵總額為限。

## 八、決賽行程表(暫定)

| 活動主題         | 學生組/時間      | 社會組/時間      |
|--------------|-------------|-------------|
| 報到、編號、著裝     | 8:20~8:30   | 12:30~12:40 |
| 開幕典禮         | 8:30~8:40   | -           |
| 競賽規則講解       | 8:40~8:50   | 12:40~12:50 |
| 成品製作         | 8:50~11:50  | 12:50~16:00 |
| 成品評審、計算成績、拍照 | 11:50~12:20 | 16:00~16:30 |

註：決賽行程得視入圍組數做調整。

九、活動聯絡窗口：

(一)行政事務：請洽國立屏東科技大學管理學院潘建良先生，聯絡地

址：屏東縣內埔鄉學府路 1 號，電話：(08)7703202 轉 7922。

e-mail：jlpan@mail.npust.edu.tw。

(二)場地事務：請洽國立東港高級海事水產職業學校蔡雪月老師或史

淑穎主任，聯絡地址：屏東縣東港鎮豐漁街 66 號，電話：(08)

833-3131 轉 552 或 551。e-mail：y0937311973@yahoo.com.tw。

十、主辦單位保留本辦法之解釋權，未規範部分主辦單位得補充之。

## 2012 屏東石斑魚美食達人料理競賽報名表

編號： (留白勿需填寫)

| 參賽者                                | 姓 名 | 出生年月日       | 身份證字號 | 備註                  |
|------------------------------------|-----|-------------|-------|---------------------|
| 個人參賽者---                           |     | 年    月    日 |       |                     |
| 團體參賽者---<br>代表人---<br>共同作者<br>共同作者 |     | 年    月    日 |       | 除代表人外，其餘共同作者僅填姓名即可。 |
| 個人或團體參賽代表人                         |     |             |       |                     |
| 服務機關/單位或<br>就讀學校/系科                |     |             |       |                     |
| E-mail                             |     |             |       |                     |
| 聯絡電話                               | (O) | (H)         | (手機)  |                     |
| 聯絡地址                               |     |             |       |                     |

本人切結報名資料與參賽作品全部屬實，無任何抄襲、不實或侵權之情事，若有上述情事，本人願擔負相關法律責任。若蒙獲獎，同意將作品著作權讓與屏東縣政府，並訂定著作財產權讓與契約書。

參賽者或團體參賽代表人簽名：\_\_\_\_\_ 日期：101 年    月    日