

## 壹 競賽前言：

睽違數年，世界廚王爭霸賽終於在 2024 年將重現台灣。廚王爭霸賽自 2007 年開辦迄今已相隔 17 年，歷屆賽事已累積超過 12 個國家地區，2000 位以上來自世界各地的中餐界領袖及各地中餐名廚齊聚台灣，為中餐廚藝界打造一個優良的國際交流平台，讓全世界廚師可以藉此機會切磋研習提昇技藝，更藉此機會讓來自世界各地的廚界菁英對台灣美食文化的多元性及包容性有更深入的認識，進而提供國際間餐飲文化發展趨勢融合的舞台。

同時，由於廚王爭霸賽所堅持公平、公正的賽事原則，並在世界中餐名廚交流協會李耀雲會長及林振國理事長的積極協助下，先後在江蘇華西村、上海、深圳等地成功舉辦賽事，廣受好評。本賽事已逐漸成為全球中餐業矚目的廚藝交流平台。

世界廚王台北爭霸賽數年來，承蒙海內外餐飲界先進及國際間各餐飲相關團體領袖的長期支持，期待在你我共同努力下，通過此次國際美食盛會為廣大的海、內外廚師提供一個全球性的廚藝觀摩研習的良機，進而讓中餐飲食文化在全球發光發亮！

**“世界廚王”寶座等你來挑戰！**

## 貳 競賽沿革：

- 1、2007 年 6 月 台北廚王爭霸賽在台北市長郝龍斌及台北市勞工局長蘇盈貴大力支持下，於台北世界貿易展覽中心二館展開序幕，初試啼聲，人潮洶湧。
- 2、2009 年 6 月 於台北世界貿易展覽中心二館辦理第二屆，並邀請來自全球 6 個國家地區之優秀廚師進行國際邀請賽，籌劃為期四天的活動，餐飲名店、世界名廚雲集，四天活動創造 6 萬人次的參觀人潮。
- 3、2011 年 6 月 於台北花博爭艷館舉辦四天精采活動，同時邀集世界中餐名廚交流協會擔任協辦，世界中國烹飪協會楊柳會長及全球之中餐領袖逾 600 人同時參與盛會，更有來自全球 10 個國家地區之優秀廚師參賽為台灣首見最大型之國際餐飲盛會。雖開幕適逢塑化劑風暴，影響參觀人潮，但對於整體國際餐飲交流，依然建立起良好的觀摩平台，也對台灣美食在國際上的影響力發揮最大的宣傳效益。
- 4、2012 年 4 月 世界中餐名廚交流協會於江蘇華西村召開年會，同時舉辦 2013 世界廚王華西村爭霸賽，廚王爭霸賽籌委會之工作團隊連同實踐大學徐近平老師、澎湖科技大學餐旅系主任吳烈慶副教授、知名美食家束煥新老師及資深名廚張華九老師受邀協助整場賽事進行，與華西村之工作團隊密切合作，圓滿完成首次跨國合作之世界廚王爭霸賽。
- 5、2013 年 6 月 有鑑於國外來台參與之餐飲領袖及優秀廚師日益增加，同時外貿協會舉辦之台北國際食品機械包裝等有關餐飲食品展覽已辦理數十年，為讓國際及全國餐飲界，更認識台灣的食品業發展，特配合該活動展

期，辦理四天的活動。讓來台參與之海外人士深覺收穫良多，藉由靜態展覽與動態的精彩全球廚師競技，更增加世界廚王台北爭霸賽的可看性及吸引力，也讓這個國際餐飲交流的平台，成為國際廚師界躍躍欲試，極力爭取廚師最高榮譽的指標競賽。

6、2015 年 4 月 世界中餐名廚交流協會於上海召開年會並舉辦相關競賽，廚王爭霸賽之工作團隊與徐近平老師、吳烈慶副教授、張華九大師亦協助辦理比賽項目，同時本會並受理台灣區參賽選手之報名事宜。

7、2016 年 6 月 時值台北市餐飲業職業工會國家考場暨職訓中心落成，特假本會位於台北市內湖區職訓中心及辦公大樓舉辦。

8、2017 年 10 月 本會廚王工作團隊 12 人受託 2017 世界廚王深圳爭霸賽評審室工作。

9、原訂 2020 欲在台灣舉辦之世界廚王爭霸賽，逢疫情而延宕迄今，亟待再出發之全球中餐界餐飲盛事，在台北市蔣萬安市長及台北市政府勞動局高寶華局長的大力支持和實踐大學全力支援下，能更加圓滿、順利，為台灣美食發展及全球餐飲界的凝聚，再創巔峰！

### 叁 2024 世界廚王台北爭霸賽合作單位

指導單位：台北市政府

輔導單位：台北市政府勞動局、台北市政府產業發展局

台北市政府觀光傳播局、台北市政府教育局

主辦單位：台北市餐飲業職業工會

聯合主辦：實踐大學

協辦單位：世界中餐名廚聯合會

中華民國餐飲業職業工會聯合會

\*\*另將廣邀各國家、地區參與之相關餐飲職業團體，擔任大賽的支持單位。

\*\*各相關餐飲職業團體協會之重要領導幹部，大會將聘為賽事組委會。其他  
相關合作單位確認後將另行公告於活動官網。

#### 肆 競賽內容：

- 一、 比賽日期：2024 年 6 月 28 日-6 月 30 日。(預估，正確期程以活動官網公告準)
- 二、 說明會日期：2024 年 6 月 28 日-6 月 30 日。(預估，正確期程以活動官網公告準)
- 三、 活動日期：2024 年 6 月 27 日-7 月 4 日。(預估，正確期程以活動官網公告準)
- 四、 競賽組別及活動地點：

4-1.競賽組別:職業團體賽、創意料理個人賽、校園團體賽

※所有報名隊數未達 8 隊取消該組比賽。

4-2.餐飲技藝美學大賞－以靜態展示呈現，與餐飲相關之技藝(如蔬果雕、糖雕、  
鹽雕、巧克力雕等等)均可參與展示，每一展出單位(團體或個人均可)由  
大會提供新台幣伍仟元之材料成本費。開幕當日由現場觀眾投票選出十名最  
佳人氣獎，入選最佳人氣獎者，每展出單位頒發新台幣 10000 元之獎勵金。

※餐飲技藝美學大賞詳細參展辦法將另行公告於活動官網

4-3.比賽地點:實踐大學(台北市中山區大直街 70 號)

#### 伍 參賽資格：

5-1.所有參賽選手需滿 16 歲以上(於西元 2008 年 6 月 25 日前出生)。

個人賽選手須滿 25 歲以上(於西元 1999 年 6 月 25 日前出生)，從廚滿三年(並附工作證明)。

5-2.校園團體組：5 人一組，參賽選手需由指導老師 1 名及四名學生組隊報名參加。

獲獎者憑參賽隊名頒發團體獎座 1 組及個人獎牌、獎狀(每人一張，含指導老師)。

5-3.職業團體組：4 人一組，參賽選手如非屬同一單位須另訂隊名參賽，獲獎者憑參賽隊名頒發團體獎座 1 組及個人獎牌、獎狀(每人一張)。

☆選手需出具單位之合法立案證明(如營利事業登記證或工(公)協會之立案證明影本)服務單位工作證明書之推薦函。

5-4.各競賽組別報名截止日為 2024 年 3 月 25 日(星期一)下午 5 時前。以送達籌委會之時間為準。

5-5.參賽隊伍限制,因比賽場地受限,故團體賽均限制為 24 隊，個人賽限 48 隊依完成報名及繳款手續之優先順序定之。(海外隊伍可報到時再繳款，但須在 2024 年 3 月 25 日前完成完整之報名手續)

5-6.A、**參賽報名費：**(不含住宿、交通、旅遊)

創意料理個人賽每人新台幣 2,500 元(海外選手每組 USD\$80 元)

職業團體組每隊新台幣 9,000 元(海外選手每隊 USD\$300 元)

校園團體組每隊新台幣 6,000 元(海外選手每隊 USD\$200 元)

完成報名繳費程序後，由主辦單位開立繳費證明。

B、海外貴賓及選手在台期間每日收費標準(含晚餐、住宿、交通、旅遊)如下：

1.海外貴賓或觀摩團員每人每日收費 120 美元(或 800 元人民幣)

2.參賽選手每人每日收費 100 美元(或 700 元人民幣)，不含參賽報名費。

\*\*\*以上所有行程，住宿單房者，每人每晚須補房差 60 美元(或 400 元人民幣)

活動日程表，請至活動官網 <https://www.cookking.com.tw> 下載，但為初步參考行程，主辦單位得視狀況調整。

5-7.比賽獎勵標準：

(參賽隊伍 8-12 隊(含)以下) 比賽取冠軍一名、亞軍一名。

(參賽隊伍 13-24 隊) 比賽取冠軍一名、亞軍一名、季軍二名。

(參賽隊伍 25 隊(含)以上) 比賽取冠軍一名、亞軍二名、季軍三名。

團體組獲獎者憑參賽隊名頒發最高指導單位團體獎盃(只發給參賽單位一座)及個人獎牌、獎狀(獲獎隊伍每位選手 1 張及參賽單位 1 張)、獎金 (如下附表)。

個人組獲獎者頒發獎盃一座及個人獎牌、獎狀、獎金(如下附表)。

| 名次                                                  | 冠 軍         | 亞 軍         | 季 軍        |
|-----------------------------------------------------|-------------|-------------|------------|
| 創意料理個人賽(冷盤、熱菜分開計分、計名次，各依前述獎勵標準取前三名。總成績再依前述獎勵標準取前三名) | NT\$30,000  | NT\$20,000  | NT\$10,000 |
| 職業團體組                                               | NT\$150,000 | NT\$100,000 | NT\$50,000 |
| 校園團體組                                               | NT\$100,000 | NT\$60,000  | NT\$30,000 |

※未進入前三名之選手均頒發**菁英名廚獎牌**，以茲鼓勵。

5-8.各組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 7 日提出相關證明。

5-9.報名方式：

☆參賽隊伍請依大會規定之制式表格製作，於 2024 年 3 月 25 日(星期一)前一律電郵至本會電郵信箱 [cook.king@msa.hinet.net](mailto:cook.king@msa.hinet.net)，以便主辦單位後續作業。逾期者比照評分標準違規項目下規定辦理。

☆參賽選手資料[附件 1-1 及附件 1-2]－需附照片，請詳填電子郵件信箱、聯絡電話與行動電話號碼。

☆參賽同意書[附件 1-3]

☆菜餚配方及製作說明 [附件 1-4、1-5、1-6]－請用 word 文書作業系統輸入。

☆比賽之菜卡設計－每一道菜餚，需自行製作三份菜卡(如下列樣式)，供展示用之菜卡尺寸規格為長 19cm\*7cm\*1 份。供評審及拍攝用之菜卡尺寸規格為長 13.5cm\*5cm\*2 份，要能直立於展示桌上，且菜卡之內容填寫要求(創意料理個人賽、團體組皆以中文呈現為主、但如料裡中有涉及異國料理得以中文及該國料理名稱方式呈現)。



☆相關參賽表格請至活動官網 <https://www.cooking.com.tw> 下載。

☆各組參賽者如欲修改菜餚名稱，須於比賽日期前 25 天(2024 年 6 月 1 日前)向大會籌委會申請修改，並附修改後之菜餚配方及製作說明、菜卡一併電郵至大會籌委會，不接受電話及傳真申請修改，逾期者依比賽辦法扣分並現場自行製作菜卡。

☆報名辦理方式：

收件者：2024 世界廚王台北爭霸賽籌備委員會

中文地址：11494 台北市內湖區舊宗路 1 段 18 號 2 樓(三合一大樓)

English address：2F.,No.18,Sec.1,Jiuzong Rd.,Neihu Dist.

,Taipei City 11494,Taiwan (R.O.C.)

電話 TEL：+886-2-27961234#318 曹小姐 傳真 FAX：+886-2-27901266

E-cmail： [cook.king@msa.hinet.net](mailto:cook.king@msa.hinet.net)

匯款分行及帳號戶名：華南銀行(008)中華路分行

148-20-0291696 台北市餐飲業職業工會

匯款後請與承辦人何小姐(+886-2-27961234#311)確認



## 陸 競賽規則：

6-1.比賽日期為 2024 年 6 月 28 日(四)至 6 月 30 日(日)分 3 天進行。正確比賽日

期及排程，視報名隊伍多寡調整，主辦單位將另行公告。

6-2.參賽選手比賽須穿廚師制服，每名選手將會獲得大會現場贈送廚師帽、圍裙，以

便比賽及出席頒獎典禮穿戴。

6-3.各組參賽時間及比賽爐台分配，將於 2024 年 6 月 3 日(星期一)由本會通知各組參

賽隊伍並公佈於活動官網 <https://www.cooking.com.tw>。

6-4.選手說明會於每場比賽報到後一併說明。

6-5.會場及賽場進出規定

6-5-1.參賽選手需持識別證，方能進入比賽場地。

6-5-2.參賽選手須著大會指定之服裝，比賽時禁帶手錶、飾物及化妝、塗抹指甲

油；不准吸煙及嚼檳榔並不得使用行動電話。

6-6.出賽程序規定

6-6-1.選手請於報到時間內報到，進行賽前準備及比賽材料檢查。

6-6-2.當日參賽隊伍需於賽前 15 分鐘進入比賽場地，且需全員參加由評審長所召

開之賽前簡報。

6-6-3.第一聲鑼(哨)響，表示比賽開始。

6-6-4.比賽結束前 10 分鐘，提示比賽結束時間。

6-6-5.第二聲鑼(哨)響，表示比賽結束，所有進行中製作之動作必須立刻停止，

並立即清理比賽現場和撤出選手自備之所有用品。

## 6-7.材料、餐盤及成品烹調規定

6-7-1.創意料理個人賽、團體組大會將提供所有比賽所需之主、副食材及調味料。

參賽選手除自備刀具或餐盤及展台展示用品外，不得攜帶任何食材或調味品進入比賽場。

6-7-2.所有賽程需全程現場實際操作，作品取量依各組別規定「取量展示用、取量評審用」餐盤上所呈現之菜餚及裝飾品或雕刻品皆為可食用之食材，不可使用人工色素或化學添加物(如人工香料、消泡劑、乳化劑……等)。

6-7-3.創意個人賽展台擺飾空間 180\*60\*75 公分，團體賽展台擺飾空間 180\*180\*75 公分，本次競賽展台布置列入評分。)

6-7-4.大會不提供餐盤，各參賽隊伍需自行準備，自備的盛器不可有商號註明，如有商號，則必須遮蓋，大會將提供標籤予參賽者填寫中、英文姓名及國籍，選手填妥後貼在盛器底下，方便認明。比賽盛器不限制呈現方式【整盤或套餐】

6-7-5.每場賽程作品於拍攝完畢，待大會通知後，由參賽選手自行撤場，大會不負責撤場及清洗工作，未待大會通知先自行撤場者、未完成清洗工作及未完成撤場工作者，每項各扣比賽總平均分 5 分。

6-7-6.為鼓勵選手有更多創意的發想，並預防創意作品被抄襲。嚴禁曾經參與過比賽的作品不宜再製作陳列，否則評審得作為扣分標準。比賽後一週如經檢舉或大會發現有具體事證，主辦單位可以取消得獎資格，追回所發獎項，並由次分數之名次遞補。

6-8.比賽現場廚具及器具、調味料。

烘培器具明細表

| 編號 | 名稱       | 數量  | 編號 | 名稱         | 數量  |
|----|----------|-----|----|------------|-----|
| 1  | 擀麵棍(長棍)  | 1 根 | 12 | 擠花袋        | 1 個 |
| 2  | 擀麵棍(圓棍)  | 1 根 | 13 | 量杯         | 1 個 |
| 3  | 隔熱手套     | 1 雙 | 14 | 3 入電子夾     | 1 組 |
| 4  | 塑膠刮板(黃)  | 1 片 | 15 | 滾輪刀(附夾)    | 1 組 |
| 5  | 塑膠刮板(白)  | 2 片 | 16 | 麵包夾        | 1 支 |
| 6  | 橡皮刮刀-大、小 | 各 1 | 17 | 小夾         | 1 支 |
| 7  | 發酵箱      | 1 台 | 18 | 蛋糕鏟(三角)    | 1 個 |
| 8  | 麵團溫度計    | 1 支 | 19 | 蛋糕鏟(長型)    | 1 個 |
| 9  | 打蛋器      | 1 個 | 20 | 攪拌木棒       | 1 支 |
| 10 | 毛刷       | 1 支 | 21 | 量匙         | 1 組 |
| 11 | 花嘴(20 齒) | 1 個 | 22 | 活動蛋糕模(8 吋) | 1 個 |

6-8-1.大會提供每組設備清單(創意料理個人賽、團體組使用之器具)

| 名稱                 | 數量    | 名稱               | 數量    |
|--------------------|-------|------------------|-------|
| 工作檯(水槽、調理台、爐台)     | 1 組   | 攪拌盆(直徑 27cm)     | 4 個   |
| 抽油煙機               | 1 台   | 反口油桶(內徑 26cm)    | 1 個   |
| 快速爐灶               | 2 組   | 疏離(內徑 30cm 可瀝水用) | 1 個   |
| 西式爐                | 4 口   | 配菜盤(直徑 22cm)     | 14 個  |
| 炒菜鍋含蓋(直徑 37&35cm)  | 2 組   | 馬口碗(不鏽鋼製 15cm)   | 16 個  |
| 砧板(木頭及白色塑膠)30*45cm | 各 1 塊 | 筷子(不鏽鋼製)         | 1 雙   |
| 鍋鏟(平)              | 2 把   | 木長筷子             | 1 雙   |
| 炒杓直徑 12cm          | 1 把   | 蒸籠(內徑 38cm)      | 1 組   |
| 大漏杓 28-30cm        | 1 把   | 蒸籠布              | 1 塊   |
| 量杯 240c.c 或 200    | 1 個   | 麵粉篩 30-40 篩目     | 1 個   |
| 量匙 1T,1t,1/2t,1/4t | 1 組   | 漏油網 28-30cm      | 1 支   |
| 磨薑板                | 1 個   | 湯鍋(直徑 24cm)      | 1 個   |
| 打蛋器                | 1 支   | 果汁機              | 1 台   |
| 拔毛夾                | 1 支   | 清潔用品(清洗鍋具)       | 1 組   |
| 剪刀                 | 1 把   | 點火槍              | 1 支   |
| 開罐器                | 1 支   | 調味盒              | 1 組   |
| 夾盤器                | 1 支   | 保鮮盒(大、中、小)       | 各 3 個 |
| 長夾                 | 1 支   | 廚房紙巾             | 1 包   |
| 肉槌                 | 1 支   | 抹布               | 4 條   |
| 削皮刀                | 1 把   | 保鮮膜              | 1 條   |
| 去鱗器                | 1 把   | 錫箔紙              | 1 條   |
| 秤子(1 kg)           | 1 個   | 刀組               | 自備    |
| 電鍋附飯匙              | 1 組   | 餐盤               | 自備    |
| 中式湯匙不銹鋼製           | 2 支   | 壽司竹簾             | 自備    |
| 作品展示檯：白色桌布         | 1 張   | 牙籤               | 公共區   |
| 秤子(3 kg)           | 公共區   | 烤箱               | 1 台   |
| 調理機(2 台)           |       | 烤盤               | 1 個   |
| 塑膠袋(531)           | 公共區   | 烘培器具(明細請見第 13 頁) | 1 組   |

## 6-8-2.主辦單位提供之主、副食材及點心餡料

| 主食材                  | 副食材 |             |           |      | 點心   |
|----------------------|-----|-------------|-----------|------|------|
| 全雞(1.5kg)            | 香菜  | 芋頭          | 番茄        | 珊瑚藻  | 高筋麵粉 |
| 光鴨(2kg)              | 洋蔥  | 台灣山藥        | 青紅黃甜<br>椒 | 雞蛋   | 中筋麵粉 |
| 石斑(1.2kg)            | 西蘭花 | 南瓜          | 香菇        | 鹹蛋黃  | 低筋麵粉 |
| 白蝦(1 隻/2 兩)          | 蘆筍  | 荸薺          | 蔥         | 青江菜  | 奶油餡  |
| 豬里肌肉                 | 小黃瓜 | 杏鮑菇         | 薑         | 冬瓜   | 鳳梨餡  |
| 牛肉(肉眼)               | 白蘿蔔 | 鮮香菇         | 蒜頭        | 檸檬   | 豆沙餡  |
| 中卷(透抽)<br>(1 支/300g) | 龍鬚菜 | 胡蘿蔔         | 辣椒        | 家鄉肉  | 雞蛋   |
|                      | 板油  | 美白菇         | 澎湖絲瓜      | 蘿蔓生菜 | 絞肉   |
|                      | 芹菜  | 豆薯<br>(洋地瓜) | 開陽        | 四季豆  |      |
|                      | 香茅  | 九層塔         | 紅蔥頭       | 波菜   |      |
|                      | 筊白筍 | 綠竹筍         |           |      |      |

6-8-3.主辦單位提供之基本調味料如下：

| 編號 | 項目      | 編號 | 項目    | 編號 | 項目   |
|----|---------|----|-------|----|------|
| 01 | 沙拉油     | 02 | 高筋麵粉  | 03 | 乾辣椒  |
| 04 | 香油(芝麻油) | 05 | 中筋麵粉  | 06 | 花椒粒  |
| 07 | 熟豬油     | 08 | 低筋麵粉  | 09 | 花椒油  |
| 10 | 芥末油     | 11 | 太白粉   | 12 | 白醋   |
| 13 | 醬油      | 14 | 地瓜粉   | 15 | 烏醋   |
| 16 | 淡口醬油    | 17 | 澄粉    | 18 | 茶葉   |
| 19 | 醬油膏     | 20 | 泡打粉   | 21 | 當歸   |
| 22 | 蠔油      | 23 | 紅標米酒  | 24 | 枸杞   |
| 25 | 魚露      | 26 | 紹興酒   | 27 | 咖哩   |
| 28 | 鹽       | 29 | 辣椒醬   | 30 | 麥芽糖  |
| 31 | 味精      | 32 | 辣豆瓣醬  | 33 | 奶油   |
| 34 | 砂糖(赤砂)  | 35 | 番茄醬   | 36 | 快速酵母 |
| 37 | 白綿糖     | 38 | 韓式辣椒醬 | 39 | 黑胡椒粉 |
| 40 | 黑芝麻     | 41 | 酸辣醬   | 42 | 白胡椒粉 |
| 43 | 白芝麻     | 44 | 紅麴醬   | 45 | 味醂   |

## 柒 評審須知：

- 7-1.評審方式：由主辦單位依每組比賽屬性產生一名召集人，遴選評審委員(含國內、外專門師傅、美食家、媒體、管理階層)五至七名，以確保比賽之公平性。
- 7-2.每位評審應於選手報到前半小時至評審室報到，並依規定得以檢查參賽隊伍之配方表，並得於比賽中進行評審事宜。
- 7-3.每位評審需參加由評審長於賽前 15 分鐘所舉行之賽前簡報，並協助評審長進行之比賽注意事項說明。
- 7-4.每位評審基於高度責任感，評分應秉持公正、公平、透明化原則，勿與選手交談。
- 7-5.每位評審成績表上若有修改處請簽名確認。

## 捌 成績公佈：

- 8-1.各組比賽完全結束後，當日公佈於賽場內公佈欄，並公告於**活動官網**  
<https://www.cookking.com.tw>
- 8-2.頒獎：請所有得獎隊伍於頒獎典禮上台領取及所有參賽隊伍皆須於 2024 年 6 月 30 日(星期日)，參加頒獎典禮及閉幕酒會。

## 玖 其他相關事項及權利：

- 9-1.主辦單位對比賽中所使用之烹調方式、配方及所拍攝或錄影的成品照片或圖像保留全部權利，參賽選手同意無條件提供主辦單位作為廚王食譜或任何宣傳之用，並一律簽署參賽同意書[附件 1-3]，如未簽署即表示未完成報名手續，不得參賽。
- 9-2.為製作出版廚王食譜所需，展示菜餚請特別注重外觀及整體造型。(不可使用凝膠、非食用色素，以避免造成拍攝效果不彰)
- 9-3.主辦單位在必要情況下保留所有修改比賽規則之權利，但須於賽前由總評審長向

參賽隊伍說明。

9-4.主辦單位概不保管參賽隊伍所攜帶之器材及個人物品。

9-5.參賽隊伍之服裝，請選手自備。

9-6.若有未盡事宜，悉依主辦單位裁決之。



## 拾 競賽規則：

**創意料理個人賽：**比賽時間為 180 分鐘，選手製作二道菜餚。

比賽開始後 120 分鐘熱菜出菜。150 分鐘後可以出冷盤。

比賽成品(出菜順序)：熱菜一道→冷盤一道

每道菜主食材不得重複

| 比賽菜餚      | 冷盤創意料理「兩葷一素」                                                                                                                                                                                                                                                                    | 熱菜創意料理                                        |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 比賽方式      | 「兩葷」<br>以家禽、家畜、水產主食材，三選二製作兩道葷食菜餚。<br>「一素」<br>依大會提供之蔬、果製作一道素食菜餚。<br>以上三道菜餚進行多拼,整盤或位上呈現均可。(需現場<br>滷製、切割、擺盤)                                                                                                                                                                       | 以季節節氣(芒種、夏至)為題製作一道菜餚,依據大會提供之 2 種主食材搭配副食材完成作品。 |
| 主、副食材     | 1.參賽選手須依據大會統一提供之主、副食材，選取適用之材料及數量，製作菜餚(不得自行攜帶任何材料)，並事先開立菜餚配方表於報名時繳交，大會將依各隊申請之配方表所示之品項、數量，事先準備材料，於報到後交與各隊<br>2.所有成品需於現場製作完成。                                                                                                                                                      |                                               |
| 調味品及特殊調味料 | 由大會統一提供。(如 6-8-5)<br>不可攜帶任何特殊調味料、高湯、滷汁、醬汁入場。                                                                                                                                                                                                                                    |                                               |
| 特殊器具      | 不可攜帶任何器具及模具(只能攜帶刀具及餐盤)                                                                                                                                                                                                                                                          |                                               |
| 菜餚成品      | 製作十人份，包含展示用 6 人份及評審用 2 人份、攝影用 2 人份。<br>(試吃份量每份需 150 公克以上)。                                                                                                                                                                                                                      |                                               |
| 菜餚呈現      | 以套餐或整盤呈現皆可。(展台尺寸 180*60*75)                                                                                                                                                                                                                                                     |                                               |
| 比賽成品要求    | 1.口味以呈現原有之色、香、味為主，講究衛生，主、副材料配搭合理均衡，盤飾造型自由發揮。<br>2.考量成本及實用性：建請參賽者酌量考慮實用性及成本利潤。<br>3.所有餐盤上的裝飾品或雕刻品，都必須是可食用的。<br>4.成品必須以不違反食品安全、食用健康為主，不可使用人工色素或化學添加物(如消泡劑、乳化劑和人工香料…等)。<br>5.食材運用：材料安排有條理、工作技巧運用恰當、正確安排工作時間<br>6.衛生安全：工作場所及服裝清潔，製作食品時應注意衛生與食品安全<br>7.整體造型創意：配料和配菜必須協調，配搭恰當、簡單、意念創新 |                                               |
| 注意事項      | ※醬汁及滷汁部分：現場烹煮、調製。                                                                                                                                                                                                                                                               |                                               |
| 評分標準      | 評分標準：<br>1.比賽成品評分，每道菜以 100 分為滿分。<br>2.每道成品之總分係由所有評審所評分之加總後，再除以評審人數所得之平均數值，小數點後保留 3 位數。<br>3.各參賽選手之總成績分數，係由其所參賽之每道成品的平均數值加總後                                                                                                                                                     |                                               |

得之。

4. 評分標準及項目如下：

| 冷盤創意料理    |    | 很差 | 差  | 稍差 | 及格 | 尚好 | 好  | 很好 |
|-----------|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 口感(味)     | 30 | 13 | 15 | 17 | 19 | 21 | 23 | 25 |
| 刀工/火候     | 10 | 3  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  |
| 創意/實用性    | 20 | 8  | 10 | 12 | 13 | 15 | 17 | 19 |
| 食材運用      | 10 | 3  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  |
| 菜餚擺飾+展台布置 | 20 | 8  | 10 | 12 | 13 | 15 | 17 | 19 |
| 菜單完整性     | 10 | 3  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  |
| 熱菜創意料理    |    | 很差 | 差  | 稍差 | 及格 | 尚好 | 好  | 很好 |
| 口感(味)     | 30 | 13 | 15 | 17 | 19 | 21 | 23 | 25 |
| 刀工        | 10 | 3  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  |
| 火候        | 20 | 8  | 10 | 12 | 13 | 15 | 17 | 19 |
| 食材運用      | 10 | 3  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  |
| 菜餚擺飾+展台布置 | 20 | 8  | 10 | 12 | 13 | 15 | 17 | 19 |
| 菜單完整性     | 10 | 3  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  |

5. 冷盤及熱菜分兩組評審依菜餚分別評分，計名次。再加總兩道菜餚之總成績，產出創意料理個人組之總冠軍及總成績亞軍、季軍。

6. 評審應依評分內容與標準給予每道成品分別評分，並應詳列扣分原因。

7. 每道成品於製作過程中，由評審紀錄是否有違規處，將於評審成績完成總平均後扣分，扣分標準如下：

違規項目 1. 未依規定報到時間報到、作品使用違禁調味品或化學添加物、夾帶成品或半成品進場、未依規定時間繳交菜單…，以上每一項違規各扣總平均分 5 分。

2. 未依規定出菜時間出菜，每道菜扣總平均分 2 分。

3. 先自行撤場者及未完成撤場工作者，每項各扣總平均分 5 分。

8. 比賽時間結束，須立即停止動作，未完成之該道作品即不算分。

9. 每道成品評分中若評審間之評分差距在 10 分以上【不含 10 分】，則需於評審會議中提出說明，並由評審長決定是否予以調整或刪除該分數。

10. 凡其他未盡事宜，悉依評審會議裁決之。

**職業團體組：**比賽時間為 3 小時(180 分鐘)，製作四道菜餚。

出菜順序：前菜一道→熱菜二道→點心

比賽開始後，第 90 分鐘出第一道菜，其後每隔 15 分鐘依序出菜，必須在第 135 分鐘完成點心出菜。

| 比賽菜餚      | 前菜料理                                                                                                                                                         | 魚熱菜一                             | 蔬食熱菜二                  | 點心 鹹甜冷熱皆可                   |    |    |    |    |    |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------|-----------------------------|----|----|----|----|----|
| 比賽方式      | 三項(2 葷 1 素)材料進行多拼,需現場切割擺盤                                                                                                                                    | 大會提供之石斑需保留魚頭、尾、骨頭、魚鰭，且要有整尾魚之造型設計 | 3 種蔬菜及 2 種水果自行搭配，冷熱皆可。 | 點心之清麵糰或內餡可於賽前準備，成品需於現場製作完成。 |    |    |    |    |    |
| 主副材料      | 參賽選手須依據大會統一提供之主、副食材，選取適用之材料及數量，製作菜餚(不得自行攜帶任何材料)，並事先開立菜餚配方表於報名時繳交，大會將依各隊申請之配方表所示之品項、數量，事先準備材料，於報到後交與各隊。<br>2.所有成品需於現場製作完成。                                    |                                  |                        |                             |    |    |    |    |    |
| 調味品、特殊調味料 | 由大會統一提供。(如 6-8-5)<br>不可攜帶任何特殊調味料、高湯、滷汁、醬汁入場。                                                                                                                 |                                  |                        |                             |    |    |    |    |    |
| 注意事項      | ※醬汁及滷汁部分：現場烹煮、調製。                                                                                                                                            |                                  |                        |                             |    |    |    |    |    |
| 菜餚成品      | 製作十人份，包含展示用 6 人份及評審用 2 人份、攝影用 2 人份。(試吃份量每份需 150 公克以上)                                                                                                        |                                  |                        |                             |    |    |    |    |    |
| 菜餚呈現      | 以套餐或整盤呈現皆可。(展台尺寸 180*180*75)                                                                                                                                 |                                  |                        |                             |    |    |    |    |    |
| 比賽成品要求    | 1.口味以呈現原有之色、香、味為主，講究衛生，主次材料配搭合理均衡，盤飾造型自由發揮。<br>2.所有餐盤上的裝飾品或雕刻品，都必須是可食用的。<br>3.成品必須以不違反食品安全、食用健康為主，不可使用人工色素或化學添加物(如消泡劑、乳化劑和人工香料…等)。<br>4.比賽菜餚與評審評分菜餚須同一鍋烹調製作。 |                                  |                        |                             |    |    |    |    |    |
| 評分標準      | 評分標準：<br>1.比賽成品評分，每道菜以 100 分為滿分。<br>2.每道成品之總分係由所有評審所評分之加總後，再除以評審人數所得之平均數值，小數點後保留 3 位數。<br>3.各隊參賽之總成績分數，係由其所參賽之每道成品的平均數值加總後得之。<br>4.評分標準及項目如下：                |                                  |                        |                             |    |    |    |    |    |
|           | 前菜                                                                                                                                                           |                                  | 很差                     | 差                           | 稍差 | 及格 | 尚好 | 好  | 很好 |
|           | 口感(味)                                                                                                                                                        | 30                               | 13                     | 15                          | 17 | 19 | 21 | 23 | 25 |
|           | 刀工                                                                                                                                                           | 20                               | 8                      | 10                          | 12 | 13 | 15 | 17 | 19 |
|           | 食材運用                                                                                                                                                         | 20                               | 8                      | 10                          | 12 | 13 | 15 | 17 | 19 |
|           | 菜餚擺飾+展台布置                                                                                                                                                    | 20                               | 8                      | 10                          | 12 | 13 | 15 | 17 | 19 |
|           | 菜單完整性                                                                                                                                                        | 10                               | 3                      | 3                           | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  |

| 熱菜 1.2    |    | 很差 | 差  | 稍差 | 及格 | 尚好 | 好  | 很好 |
|-----------|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 口感(味)     | 20 | 8  | 10 | 12 | 13 | 15 | 17 | 19 |
| 刀工        | 20 | 8  | 10 | 12 | 13 | 15 | 17 | 19 |
| 火候        | 10 | 3  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  |
| 食材運用      | 20 | 8  | 10 | 12 | 13 | 15 | 17 | 19 |
| 菜餚擺飾+展台布置 | 20 | 8  | 10 | 12 | 13 | 15 | 17 | 19 |
| 菜單完整性     | 10 | 3  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  |

| 點心        |    | 很差 | 差  | 稍差 | 及格 | 尚好 | 好  | 很好 |
|-----------|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 口感(味)     | 30 | 13 | 15 | 17 | 19 | 21 | 23 | 25 |
| 造型        | 30 | 13 | 15 | 17 | 19 | 21 | 23 | 25 |
| 刀工/火候     | 20 | 8  | 10 | 12 | 13 | 15 | 17 | 19 |
| 擺盤裝飾+展台布置 | 10 | 3  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  |
| 菜單完整性     | 10 | 3  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  |

5.評審應依評分內容與標準給予每道成品分別評分。

6.每道成品於製作過程中，由評審紀錄是否有違規處，將於評審成績完成平均後扣分，扣分標準如下：

違規項目 1.未依規定報到時間報到、作品使用違禁調味品或化學添加物、夾帶成品或半成品進場、未依規定時間繳交菜單…，以上每一項違規各扣總平均分 5 分。

2.未依規定出菜時間出菜，每道菜扣總平均分 2 分。

3.先自行撤場者及未完成撤場工作者，每項各扣總平均分 5 分。

7.比賽時間結束未完成之該道作品即不算分，並立即停止動作。

8.每道成品評分中若評審間之評分差距在 10 分以上【不含 10 分】，則需於評審會議中提出說明，並由評審長決定是否予以調整或刪除該分數。

9.凡其他未盡事宜，悉依評審會議裁決之。

**校園團體組：**比賽時間為 3 小時(180 分鐘)，製作四道菜餚。

出菜順序：前菜一道→熱菜二道→點心

比賽開始後，第 90 分鐘出第一道菜，其後每隔 15 分鐘依序出菜，必須在第 135 分鐘完成點心出菜。

| 比賽菜餚      | 前菜料理                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 家畜熱菜一     | 家禽熱菜二     | 點心(鹹甜冷熱皆可)                  |    |    |    |    |    |    |    |   |    |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |      |    |   |    |    |    |    |    |    |           |    |   |    |    |    |    |    |    |       |    |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------------------------|----|----|----|----|----|----|----|---|----|-------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---|----|----|----|----|----|----|------|----|---|----|----|----|----|----|----|-----------|----|---|----|----|----|----|----|----|-------|----|---|---|---|---|---|---|---|
| 比賽方式      | 三項材料進行多拼, 需現場切割擺盤                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 大會提供之 主食材 | 大會提供之 主食材 | 點心之清麵糰或內餡可於賽前準備，成品需於現場製作完成。 |    |    |    |    |    |    |    |   |    |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |      |    |   |    |    |    |    |    |    |           |    |   |    |    |    |    |    |    |       |    |   |   |   |   |   |   |   |
| 主副材料      | 1.參賽選手須依據大會統一提供之主、副食材，選取適用之材料及數量，製作菜餚(不得自行攜帶任何材料)，並事先開立菜餚配方表於報名時繳交，大會將依各隊申請之配方表所示之品項、數量，事先準備材料，於報到後交與各隊<br>2.所有成品需於現場製作完成。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |           |                             |    |    |    |    |    |    |    |   |    |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |      |    |   |    |    |    |    |    |    |           |    |   |    |    |    |    |    |    |       |    |   |   |   |   |   |   |   |
| 調味品、特殊調味料 | 由大會統一提供。(如 6-8-5)<br>不可攜帶任何特殊調味料、高湯、滷汁、醬汁入場。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |           |                             |    |    |    |    |    |    |    |   |    |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |      |    |   |    |    |    |    |    |    |           |    |   |    |    |    |    |    |    |       |    |   |   |   |   |   |   |   |
| 注意事項      | ※醬汁及滷汁部分：現場烹煮、調製。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |           |                             |    |    |    |    |    |    |    |   |    |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |      |    |   |    |    |    |    |    |    |           |    |   |    |    |    |    |    |    |       |    |   |   |   |   |   |   |   |
| 菜餚成品      | 製作十人份，包含展示用 6 人份及評審用 2 人份、攝影用 2 人份。(試吃份量每份需 150 公克以上)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |           |                             |    |    |    |    |    |    |    |   |    |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |      |    |   |    |    |    |    |    |    |           |    |   |    |    |    |    |    |    |       |    |   |   |   |   |   |   |   |
| 菜餚呈現      | 以套餐或整盤呈現皆可。(展台尺寸 180*180*75)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |           |                             |    |    |    |    |    |    |    |   |    |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |      |    |   |    |    |    |    |    |    |           |    |   |    |    |    |    |    |    |       |    |   |   |   |   |   |   |   |
| 比賽成品要求    | 1.口味以呈現原有之色、香、味為主，講究衛生，主次材料配搭合理均衡，盤飾造型自由發揮。<br>2.所有餐盤上的裝飾品或雕刻品，都必須是可食用的。<br>3.成品必須以不違反食品安全、食用健康為主，不可使用人工色素或化學添加物(如消泡劑、乳化劑和人工香料…等)。<br>4.比賽菜餚與評審評分菜餚須同一鍋烹調製作。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |           |                             |    |    |    |    |    |    |    |   |    |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |      |    |   |    |    |    |    |    |    |           |    |   |    |    |    |    |    |    |       |    |   |   |   |   |   |   |   |
| 評分標準      | <p>評分標準：</p> <p>1.比賽成品評分，每道菜以 100 分為滿分。</p> <p>2.每道成品之總分係由所有評審所評分之加總後，再除以評審人數所得之平均數值，小數點後保留 3 位數。</p> <p>3.各隊參賽之總成績分數，係由其所參賽之每道成品的平均數值加總後得之。</p> <p>4.評分標準及項目如下：</p> <table><tr><th colspan="2">前菜</th><th>很差</th><th>差</th><th>稍差</th><th>及格</th><th>尚好</th><th>好</th><th>很好</th></tr><tr><td>□感(味)</td><td>30</td><td>13</td><td>15</td><td>17</td><td>19</td><td>21</td><td>23</td><td>25</td></tr><tr><td>刀工</td><td>20</td><td>8</td><td>10</td><td>12</td><td>13</td><td>15</td><td>17</td><td>19</td></tr><tr><td>食材運用</td><td>20</td><td>8</td><td>10</td><td>12</td><td>13</td><td>15</td><td>17</td><td>19</td></tr><tr><td>菜餚擺飾+展台布置</td><td>20</td><td>8</td><td>10</td><td>12</td><td>13</td><td>15</td><td>17</td><td>19</td></tr><tr><td>菜單完整性</td><td>10</td><td>3</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td></tr></table> |           |           |                             | 前菜 |    | 很差 | 差  | 稍差 | 及格 | 尚好 | 好 | 很好 | □感(味) | 30 | 13 | 15 | 17 | 19 | 21 | 23 | 25 | 刀工 | 20 | 8 | 10 | 12 | 13 | 15 | 17 | 19 | 食材運用 | 20 | 8 | 10 | 12 | 13 | 15 | 17 | 19 | 菜餚擺飾+展台布置 | 20 | 8 | 10 | 12 | 13 | 15 | 17 | 19 | 菜單完整性 | 10 | 3 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 前菜        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 很差        | 差         | 稍差                          | 及格 | 尚好 | 好  | 很好 |    |    |    |   |    |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |      |    |   |    |    |    |    |    |    |           |    |   |    |    |    |    |    |    |       |    |   |   |   |   |   |   |   |
| □感(味)     | 30                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 13        | 15        | 17                          | 19 | 21 | 23 | 25 |    |    |    |   |    |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |      |    |   |    |    |    |    |    |    |           |    |   |    |    |    |    |    |    |       |    |   |   |   |   |   |   |   |
| 刀工        | 20                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 8         | 10        | 12                          | 13 | 15 | 17 | 19 |    |    |    |   |    |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |      |    |   |    |    |    |    |    |    |           |    |   |    |    |    |    |    |    |       |    |   |   |   |   |   |   |   |
| 食材運用      | 20                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 8         | 10        | 12                          | 13 | 15 | 17 | 19 |    |    |    |   |    |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |      |    |   |    |    |    |    |    |    |           |    |   |    |    |    |    |    |    |       |    |   |   |   |   |   |   |   |
| 菜餚擺飾+展台布置 | 20                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 8         | 10        | 12                          | 13 | 15 | 17 | 19 |    |    |    |   |    |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |      |    |   |    |    |    |    |    |    |           |    |   |    |    |    |    |    |    |       |    |   |   |   |   |   |   |   |
| 菜單完整性     | 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 3         | 3         | 4                           | 5  | 6  | 7  | 8  |    |    |    |   |    |       |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |      |    |   |    |    |    |    |    |    |           |    |   |    |    |    |    |    |    |       |    |   |   |   |   |   |   |   |

| 熱菜 1.2    |    | 很差 | 差  | 稍差 | 及格 | 尚好 | 好  | 很好 |
|-----------|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 口感(味)     | 20 | 8  | 10 | 12 | 13 | 15 | 17 | 19 |
| 刀工        | 20 | 8  | 10 | 12 | 13 | 15 | 17 | 19 |
| 火候        | 10 | 3  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  |
| 食材運用      | 20 | 8  | 10 | 12 | 13 | 15 | 17 | 19 |
| 菜餚擺飾+展台布置 | 20 | 8  | 10 | 12 | 13 | 15 | 17 | 19 |
| 菜單完整性     | 10 | 3  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  |

| 點心        |    | 很差 | 差  | 稍差 | 及格 | 尚好 | 好  | 很好 |
|-----------|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 口感(味)     | 30 | 13 | 15 | 17 | 19 | 21 | 23 | 25 |
| 造型        | 30 | 13 | 15 | 17 | 19 | 21 | 23 | 25 |
| 刀工/火候     | 20 | 8  | 10 | 12 | 13 | 15 | 17 | 19 |
| 擺盤裝飾+展台布置 | 10 | 3  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  |
| 菜單完整性     | 10 | 3  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  |

5.評審應依評分內容與標準給予每道成品分別評分。

6.每道成品於製作過程中，由評審紀錄是否有違規處，將於評審成績完成平均後扣分，扣分標準如下：

違規項目 1.未依規定報到時間報到、作品使用違禁調味品或化學添加物、夾帶成品或半成品進場、未依規定時間繳交菜單…，以上每一項違規各扣總平均分 5 分。

2.未依規定出菜時間出菜，每道菜扣總平均分 2 分。

3.先自行撤場者及未完成撤場工作者，每項各扣總平均分 5 分。

7.比賽時間結束未完成之該道作品即不算分，並立即停止動作。

8.每道成品評分中若評審間之評分差距在 10 分以上【不含 10 分】，則需於評審會議中提出說明，並由評審長決定是否予以調整或刪除該分數。

9.凡其他未盡事宜，悉依評審會議裁決之。

**[附件 1-1]** \*表格請自行至活動官網 <https://www.cooking.com.tw> 下載

## 2024 世界廚王台北爭霸賽參賽報名表(一)

|                   |                                                                                                                                                           |   |      |    |   |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|----|---|
| 報名組別              | 個人組 <input type="checkbox"/> 餐飲技藝美學大賞<br><input type="checkbox"/> 創意料理個人賽<br>團體組 <input type="checkbox"/> 職業團體賽 <input type="checkbox"/> 校園團體賽(國內及海外混合競賽) |   |      |    |   |
| 通訊地址              | □□□—□□                                                                                                                                                    |   |      |    |   |
| 聯絡人姓名             |                                                                                                                                                           |   | 連絡電話 |    |   |
|                   |                                                                                                                                                           |   | 行動電話 |    |   |
| E-mail(必填)        |                                                                                                                                                           |   |      | 國別 |   |
| 單位/隊伍名稱           | (職業團體組填寫單位名稱,校園組請以學校名稱為單位)                                                                                                                                |   |      |    |   |
| 參賽者資料(以下欄位務必完全填寫) |                                                                                                                                                           |   |      |    |   |
|                   | 1                                                                                                                                                         | 2 | 3    | 4  | 5 |
| 姓名(中)             |                                                                                                                                                           |   |      |    |   |
| 姓名(英)             |                                                                                                                                                           |   |      |    |   |
| 出生日期              |                                                                                                                                                           |   |      |    |   |
| 連絡電話              |                                                                                                                                                           |   |      |    |   |
| 行動電話              |                                                                                                                                                           |   |      |    |   |
| 職稱                |                                                                                                                                                           |   |      |    |   |



**[附件 1-2]** \*表格請自行至活動官網 <https://www.cookking.com.tw> 下載

## 2024 世界廚王台北爭霸賽報名表(二)

\*照片檔：請以附加檔案方式 E-mail 至活動小組電子郵件信箱 [cook.king@msa.hinet.net](mailto:cook.king@msa.hinet.net) (照片電子檔勿小於 500K)，檔名命名請以組別及參賽選手姓名作為標準(例：創意料理個人組 XXX)

\*所有內容版權皆屬大會所有,亦將作為廚王出版刊物內容,敬請將其詳細填妥,以便資訊傳達完整。

參賽組別：

(必填)參賽隊名：

(必填)

| 參賽者            | 1                                                                                                 | 2 | 3 | 4 |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|
| 姓名             |                                                                                                   |   |   |   |
| 照片             |                                                                                                   |   |   |   |
| 在職(服務、工作、在校)證明 | ★黏貼完成後請以掃描檔傳送至本會郵件信箱 <a href="mailto:cook.king@msa.hinet.net">cook.king@msa.hinet.net</a><br>★黏貼處 |   |   |   |



[附件 1-3] \*表格請自行至活動官網 <https://www.cookking.com.tw> 下載

## 2024 世界廚王台北爭霸賽參賽同意書

立同意人參加 2024 世界廚王台北爭霸賽同意遵守下列條款：

本比賽活動所有攝、錄影之圖、影像及參賽者相關創意內容,均為[台北廚王爭霸賽]主辦單位所有。

本比賽活動之智慧財產權屬[台北廚王爭霸賽]主辦單位所有,任何轉載、複製等利用,請先取得大會同意。

台北廚王爭霸賽已由主辦單位取得商標專用權,除特別授權外,任何人士不得未經台北廚王爭霸賽主辦單位的書面同意,以任何方式抄襲、更改、複印、出版、上載、傳送及發放本活動資訊及材料。

主辦單位視實際需要,保留修改比賽規則之權利。

為維持本活動高度品質並保障所有參賽選手之權利,未經大會同意,不得擅自接受媒體訪問。

本同意書所有未盡事宜,應由雙方本於平等互惠原則共同協議之,協議不成,則雙方同意以台灣士林地方法院為第一審管轄法院。

|                   |                                                                                                                       |   |      |   |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|---|
| 報名組別              | 個人組 <input type="checkbox"/> 餐飲技藝美學大賞<br>個人組 <input type="checkbox"/> 創意個人賽<br>團體組 <input type="checkbox"/> (校園及職業均可) |   |      |   |
| 聯絡人姓名             |                                                                                                                       |   | 連絡電話 |   |
|                   |                                                                                                                       |   | 行動電話 |   |
| E-mail(必填)        |                                                                                                                       |   | 國別   |   |
| 單位/隊伍名稱           | (職業團體組填寫單位名稱,校園組請以學校名稱)                                                                                               |   |      |   |
| 參賽者資料(以下欄位務必完全填寫) |                                                                                                                       |   |      |   |
|                   | 1                                                                                                                     | 2 | 3    | 4 |
| 姓名                |                                                                                                                       |   |      |   |
| 身分證字號<br>或護照號碼    |                                                                                                                       |   |      |   |
| 簽名蓋章欄             |                                                                                                                       |   |      |   |

\*參賽同意書簽署完成請於 2024 年 3 月 25 日(一)下午五點前以掃描檔傳送至本會郵件信箱 [cook.king@msa.hinet.net](mailto:cook.king@msa.hinet.net)

\*所有參賽選手均須親自簽名&身分證號,未親自簽名或蓋章者,視為未完成報名。

[附件 1-4] \*表格請自行至活動官網 <https://www.cooking.com.tw> 下載

## 2024 世界廚王台北爭霸賽菜餚配方及製作說明

|             |                                  |    |      |    |      |               |      |    |    |
|-------------|----------------------------------|----|------|----|------|---------------|------|----|----|
| 報名組別        | <input type="checkbox"/> 創意料理個人組 |    |      |    | 出菜順序 | 熱菜創意料理→冷盤創意料理 |      |    | 台數 |
| 參賽隊伍/隊名     |                                  |    |      |    |      |               |      |    |    |
| 菜餚名稱        | (熱菜)                             |    |      |    | (冷盤) |               |      |    |    |
|             | 中文名稱                             | 數量 | 中文名稱 | 數量 | 中文名稱 | 數量            | 中文名稱 | 數量 |    |
| 主食材         |                                  |    |      |    |      |               |      |    |    |
|             |                                  |    |      |    |      |               |      |    |    |
|             |                                  |    |      |    |      |               |      |    |    |
| 副食材<br>配料   |                                  |    |      |    |      |               |      |    |    |
|             |                                  |    |      |    |      |               |      |    |    |
|             |                                  |    |      |    |      |               |      |    |    |
|             |                                  |    |      |    |      |               |      |    |    |
|             |                                  |    |      |    |      |               |      |    |    |
|             |                                  |    |      |    |      |               |      |    |    |
| 調味料         |                                  |    |      |    |      |               |      |    |    |
|             |                                  |    |      |    |      |               |      |    |    |
|             |                                  |    |      |    |      |               |      |    |    |
|             |                                  |    |      |    |      |               |      |    |    |
|             |                                  |    |      |    |      |               |      |    |    |
| 作法/<br>特色說明 |                                  |    |      |    |      |               |      |    |    |

所有配方內容版權皆屬大會所有，亦將作為廚王出版刊物內容，敬請將其詳細填妥，以便資訊傳達完整。

[附件 1-5] \*表格請自行至活動官網 <https://www.cookking.com.tw> 下載

## 2024 世界廚王台北爭霸賽菜餚配方及製作說明

|             |                              |    |        |    |                 |    |  |         |  |
|-------------|------------------------------|----|--------|----|-----------------|----|--|---------|--|
| 報名組別        | <input type="checkbox"/> 團體組 |    | 出菜順序   |    | 前菜→熱菜 1→熱菜 2→點心 |    |  | 台<br>數  |  |
| 參賽隊伍/<br>隊名 |                              |    |        |    |                 |    |  |         |  |
| 菜餚名稱        | 主食材                          |    | 副食材/配料 |    | 調味料             |    |  | 作法/特色說明 |  |
|             | 中文名稱                         | 數量 | 中文名稱   | 數量 | 中文名稱            | 數量 |  |         |  |
| (前菜)        |                              |    |        |    |                 |    |  |         |  |
|             |                              |    |        |    |                 |    |  |         |  |
|             |                              |    |        |    |                 |    |  |         |  |
|             |                              |    |        |    |                 |    |  |         |  |
|             |                              |    |        |    |                 |    |  |         |  |
| (熱菜 1)      |                              |    |        |    |                 |    |  |         |  |
|             |                              |    |        |    |                 |    |  |         |  |
|             |                              |    |        |    |                 |    |  |         |  |
|             |                              |    |        |    |                 |    |  |         |  |
| (熱菜 2)      |                              |    |        |    |                 |    |  |         |  |
|             |                              |    |        |    |                 |    |  |         |  |
|             |                              |    |        |    |                 |    |  |         |  |
|             |                              |    |        |    |                 |    |  |         |  |
|             |                              |    |        |    |                 |    |  |         |  |
| (點心)        |                              |    |        |    |                 |    |  |         |  |
|             |                              |    |        |    |                 |    |  |         |  |
|             |                              |    |        |    |                 |    |  |         |  |
|             |                              |    |        |    |                 |    |  |         |  |
|             |                              |    |        |    |                 |    |  |         |  |

所有配方內容版權皆屬大會所有，亦將作為廚王出版刊物內容，敬請將其詳細填妥，以便資訊傳達完整。

**[附件 1-6]** \*表格請自行至活動官網 <https://www.cookking.com.tw> 下載

主題情境文案:

作品名稱及涵義情境和創作設計理念文字敘述,請選手自行製作,規格以 A4 西卡紙製作護貝(顏色不拘)文字以桌卡方式立置作品右側,文案得出現作者或是公司名稱

## 2024 世界廚王台北爭霸賽 餐飲技藝美學大賞 主題設計理念說明單

|          |   |    |        |
|----------|---|----|--------|
| 作品<br>名稱 | 中 |    |        |
|          | 英 |    |        |
| 作品<br>規格 | 長 | 寬  | 高 (cm) |
| 材料       |   |    |        |
| 01       |   | 05 |        |
| 02       |   | 06 |        |
| 03       |   | 07 |        |
| 04       |   | 08 |        |
| 理念說明單    |   |    | 選手照片   |
|          |   |    |        |

所有配方內容版權皆屬大會所有，亦將作為廚王出版刊物內容，敬請將其詳細填妥，以便資訊傳達完整。