

1. 대회 전언

2024 년 세계 요리왕 선발전이 타이완에서 다시 한 번 개최됩니다. 2007 년 시작된 요리왕 선발전은 17 년 넘게 12 개국 이상의 다양한 나라에서 열렸습니다. 중화 요리계의 원활한 국제 교류 플랫폼 형성을 위해 세계 각지의 중화 요리계 인사 및 중화 요리사 2,000 분 이상이 타이완으로 모입니다. 이번 계기를 통해 세계의 요리사분들이 자신의 실력을 더 높이길 바라며, 아울러 세계 각지의 요식업 종사자분들이 타이완 미식 문화의 다양성과 포용성을 알아 주셨으면 합니다. 국제 음식 문화 발전 추세를 파악하고 서로 융합할 수 있는 무대의 장을 제공할 것입니다.

요리왕 선발전은 공평하고 공정한 대회 규정에 따라 진행됩니다. 세계 중화 명(名)요리사 교류 협회 리야오윈(李耀雲) 회장 및 린전궈(林振國) 이사의 적극적인 지원에 힘입어 중국 장쑤(江蘇) 화시(華西) 마을, 상하이(上海), 선전(深圳) 등지에서 성공적으로 대회를 마치고 널리 호평 받았습니다. 본 대회는 점차 세계 중화 요리 업계의 주목 받는 요리 교류 플랫폼으로 거듭나고 있습니다.

세계 요리왕 타이베이 선발전은 오랜 기간 동안 타이완 및 해외 요식 업계와 각국의 여러 요식 관련 단체장의 지지를 받고 있습니다. 모두의 노력으로 많은 타이완 및 해외 요리사들이 이번 국제 미식 대회에서 글로벌한 요리를 연구할 수 있기를, 나아가 중화 음식 문화가 세계에서 빛나길 바랍니다. "세계 요리왕"의 자리에 도전해 보세요!

2. 대회 연혁:

1. 2007 년 6 월 타이베이 요리왕 선발전은 하오룽빈(郝龍斌) 타이베이 시장 및 쑤잉구이(蘇盈貴) 타이베이 노동국장의 적극적인 지지로 타이베이 세계 무역 전시 센터 2 관에서 성공적으로 진행하였습니다.
2. 2009 년 6 월 타이베이 세계 무역 전시 센터 2 관에서 제 2 회를 개최해, 세계 6 개국의 우수한 요리사들이 4 일간 대회를 치렀습니다. 유명 식당과 세계 유명 요리사가 모였으며, 6 만 명이 참관했습니다.
3. 2011 년 6 월 타이베이 꽃 박람회 정옌(爭艷)관에서 4 일간 행사를 개최했습니다. 세계 중화 명요리사 교류 협회 주관으로 양류(楊柳) 세계 중국 요리 협회장 및 세계 중화 요리 인사 600 명이 대회를 참관하였으며, 10 개국의 우수한 요리사들이 대회에 참가해 타이완 최대 규모의 국제 음식 대회가 진행되었습니다. 개최 당시 타이완 전역에 식품 안전 문제가 불거져 참관 인원엔 영향을 미쳤지만 국제 음식 교류는 변함없이 양호하게 진행되었고, 이때 타이완의 맛있는 음식들이 국제 무대에서 크게 주목 받아 많은 영향력을 떨쳤습니다.
4. 2012 년 4 월 세계 중화 요리 명요리사 교류 협회는 장쑤(江蘇) 화시(華西) 마을에서 연례 회의를 거쳐 2013 년 세계 요리왕 화시 마을 선발전을 개최했습니다. 요리왕 선발전 준비 위원회 팀은 쉰진핑(徐近平) 실천 대학 선생님, 평후 과학 기술 대학 호텔 경영학과 주임을 맡고 있는 우례칭(吳烈慶) 부교수, 유명 미식가이신 슈환신(束煥新) 선생님 및 조예 깊은 명요리사 장화주(張華九) 선생님의 도움을 받아 대회를 준비하였으며, 원활한 협업으로 세계 요리왕 선발전을 원만히 마쳤습니다.

5. 2013 년 6 월 타이완을 방문해 참여한 해외 요식 기업가 및 우수 요리사들이 날로 급증했습니다. 아울러 대외 무역 협회에서 국제 및 타이완 전역의 요식 업계를 위해 타이베이 국제 식품 기계 포장 등 요식 관련 박람회를 10 년간 개최하며 행사가 진행되는 4 일 동안 타이완 식품 발전을 알렸습니다. 세계 요리왕 타이베이 선발전에서는 타이완을 찾은 해외 인사들이 정적인 박람회와 동적인 세계 요리사 대회를 통해 많은 것을 얻을 수 있도록 볼거리와 매력을 가미했습니다. 본 국제 음식 교류의 플랫폼은 많은 국제 요리사계 인사들이 참가하고 싶어하며 많은 요리사들이 명예롭게 여기는 대회의 지표가 되었습니다.
6. 2015 년 4 월 세계 중화 명요리사 교류 협회는 상하이에서 연례 회의를 열고 관련 대회를 개최했습니다. 요리왕 선발전 준비팀은 쉬진핑(徐近平) 선생님, 우례칭(吳烈慶) 교수, 장화지우(張華九) 대가를 모셔 협회를 도와 대회 프로그램을 구성했습니다. 아울러 타이완 각지의 참가자들이 본 대회에 접수할 수 있도록 수속을 도왔습니다.
7. 2016 년 6 월 타이베이시 요식업 노조는 타이완 국가 시험과 직업 훈련 센터를 준공하여 본 대회를 타이베이시 네이후구(內湖區) 직업 훈련 센터 및 비즈니스 빌딩에서 개최했습니다.
8. 2017 년 10 월 본 대회는 요리왕 준비 팀 12 명은 2017 세계 요리왕 선전 선발전 심사위원실에서 활동하고 있습니다.
9. 2020 년에도 타이완에서 세계 요리왕 선발전을 개최하려 했으나 감염병으로 오늘날까지 미뤄졌습니다. 세계 중화 요리계가 다시 날개를 펼칠 수 있도록 타이베이시의 차이완안 시장 및 타이베이시정부 노동국 가오바오화 국장의 지지와 실천대학교의 지원으로 더

원만하고 순조롭게 대회 준비를 할 수 있었습니다. 타이완의 미식 발전 및 전 세계
요식업계의 단합을 위해 다시 한번 최고의 대회를 만들어 보겠습니다!

3. 2024 세계 요리왕 타이베이 선발전 협력 부서

지도 부서: 타이베이 시정부

조력 부서: 타이베이 시정부 노동국, 타이베이 시정부 산업발전국, 타이베이 시정부
관광홍보국, 타이베이 시정부 교육국

주관 부서: 타이베이시 요식업 직업공회

연합 주관: 실천대학교

협력 부서: 세계 중화요리 명요리사 연합회

중화민국 요식업 직업공회 연합회

****이밖에 많은 국가와 지역의 요식 업계 단체에서 본 대회를 응원해 주셨습니다.**

****각 관련 요식 업계 단체 협회의 주요 인사 분들을 본 대회의 조직위원회로 모실 예정입니다.**

기타 관련 협력 부서는 별도 공고 또는 행사 홈페이지에서 확인 하실 수 있습니다.

4. 대회 내용

대회 기간: 2024 년 6 월 28 일-6 월 30 일. (예정일이며, 정확한 기간은 행사 홈페이지 공고를
기준으로 합니다.)

설명회 날짜: 2024 년 6 월 28 일-6 월 30 일. (예정일이며, 정확한 기간은 행사 홈페이지 공고를
기준으로 합니다.)

행사 기간: 2024 년 6 월 27 일-7 월 4 일. (예정일이며, 정확한 기간은 행사 홈페이지 공고를

기준으로 합니다.)

대회 그룹 및 대회 장소

4-1.대회 그룹: 직장인 단체전, 창작 요리 개인전, 학교 단체전

※ 신청 팀이 8 팀 이하일 경우 팀 대회는 취소됩니다.

4-2.요리 기예 미학 대상 – 정적인 전시로 요리와 관련된 기예(ex. 채소 및 과일 카빙, 설탕

공예, 소금 공예, 초콜릿 공예 등)는 모두 전시에 참여할 수 있으며, 전시는 팀(단체 또는

개인)별로 대회에서 재료비 NT\$5,000 를 제공합니다. 개막 당일 현장 관중 투표로 베스트

인기상 10 명을 선정하며 수상 팀에는 NT\$10,000 의 장려금을 수여합니다.

※요리 기예 미학 대항과 관련한 자세한 참여 방법은 행사 공식 홈페이지에 별도 공지.

4-3.대회 장소: 실천대학교 (타이베이시 중산구 다즈가 70 호)

5. 참가 자격:

5-1.개인 참가자는 25 세 이상(1999 년 6 월 25 일 이후 출생)으로, 주방 경력 3 년 이상이어야

합니다. (관련 증명서 첨부 요망)

5-2.학교 단체팀: 5 명이 한 팀이어야 합니다. 지도 교사 1 명 및 4 명의 학생이 팀을 이뤄 참가

신청을 할 수 있습니다. 수상 시 참가 팀 이름으로 단체상 하나, 개인 매달, 개인 상장이

지급됩니다. (한 사람당 하나씩, 지도 교사 포함)

5-3.직장인 단체팀: 4 명이 한 팀이어야 합니다. 만약 팀원끼리 동일 기관이 아닐 경우 별도의

팀명을 정해서 참가해야 하며 수상 시 참가 팀 이름으로 단체상 하나, 개인 매달, 개인 상장이

지급됩니다. (한 사람당 하나씩)

☆ 참가자는 기관의 합법 입안 증명서(영리 사업 등기서, 공공 협회의 입안 증명 사본 등),

서비스 기관의 직업 증명서, 추천서를 제출해 주셔야 합니다.

5-4.신청 기한은 2024 년 3 월 25 일(월요일) 오후 5 시 전까지 입니다. 준비 위원회에 교부되는 시간을 기준으로 합니다.

5-5.대회 장소가 제한적인 만큼 선착순으로 마감합니다. 과거 단체전은 평균 24 팀, 개인전은 48 팀으로 마감했으며 참가비 납부 및 수속 절차를 먼저 마친 팀을 우선으로 합니다. (해외 팀의 경우 도착 후 참가비를 납부하실 수 있습니다. 단 2024 년 3 월 25 이전에 신청 수속을 마쳐야 합니다.)

5-6. A. 참가 비용: (숙박, 교통, 여행 비용 미포함)

창작 요리 개인전 인당 NT\$2,500(해외 참가자는 팀당 USD80)

직장인 단체팀 팀당 NT\$9,000(해외 참가자는 팀당 USD300)

학교 단체팀 팀당 NT\$6,000(해외 참가자는 팀당 USD200)

참가비를 납부한 후 주최 측에서 발행하는 납부 증명서를 받으셔야 합니다.

B. 해외 귀빈 및 참가자의 타이완 체류 기간 중 1 일 표준 비용(저녁식사, 숙박, 교통, 여행 포함)은 다음과 같습니다.

1. 해외 귀빈 또는 참관 단원은 1 인당 하루 USD120(또는 RMB800)..

2. 참가자는 1 인당 하루 USD100(또는 RMB700). 참가비는 포함되지 않습니다.

***상기 모든 일정에서 개인 숙박실에 묵을 경우 1 박당 USD60(또는 RMB400)을 추가 납부하셔야 합니다.

행사 일정표는 행사 홈페이지 <https://www.cookking.com.tw> 에서 다운로드 하세요. 단 아직 확정되지 않은 일정으로 주관 부서의 상황에 따라 달라질 수 있습니다.

5-7.대회 수상 기준:

(참가 팀이 8-12 팀 이하일 경우) 1 등 한 팀, 2 등 한 팀.

(참가 팀이 13-24 팀일 경우) 1 등 한 팀, 2 등 한 팀, 3 등 두 팀

(참가 팀이 25 팀 이상일 경우) 1 등 한 팀, 2 등 두 팀, 3 등 세 팀

단체팀 수상은 팀명으로 나가며 최우수 지도 기관 단체 우승 컵(기관 당 하나) 및 개인 메달,

상장(수상 팀 모든 참가자에게 1 장씩, 참가 기관 1 장), 상금(하단 표 참고)을 드립니다.

개인전 수상자는 트로피와 메달, 상장, 상금(하단 표 참고)을 드립니다.

명칭	1 등	2 등	3 등
창작 요리 개인전 (차가운 음식과 따뜻한 음식을 별도로 책정하며 점수와 순위로 분류해 수상 기준의 부합하는 상위 세 명에게 수여)	NT\$30,000	NT\$20,000	NT\$10,000
직장인 단체팀	NT\$150,000	NT\$100,000	NT\$50,000
학교 단체팀	NT\$100,000	NT\$60,000	NT\$30,000

※ 3 등 안에 들지 않은 참가자들에게겐 격려 차원의 엘리트 명요리사 메달을 드립니다.

5-8.각 팀 참가자는 반드시 참가 신청 시 제출한 서류와 정보가 일치해야 하며, 불가피한 일로

변경해야 한다면 7 일 전에 관련 자료를 제출하여 증명해야 합니다.

5-9.신청 방식:

☆참가 팀은 대회 측에서 제공하는 양식 표에 맞게 기재하시어 2024 년 3 월 25 일(월요일) 전에

우편이나 본 대회 이메일 cook.king@msa.hinet.net 로 보내시면 주최 기관에서 일 처리를

진행합니다. 기한을 넘기신 분은 평가 기준 위반 항목 규정에 따라 대조 후 처리합니다.

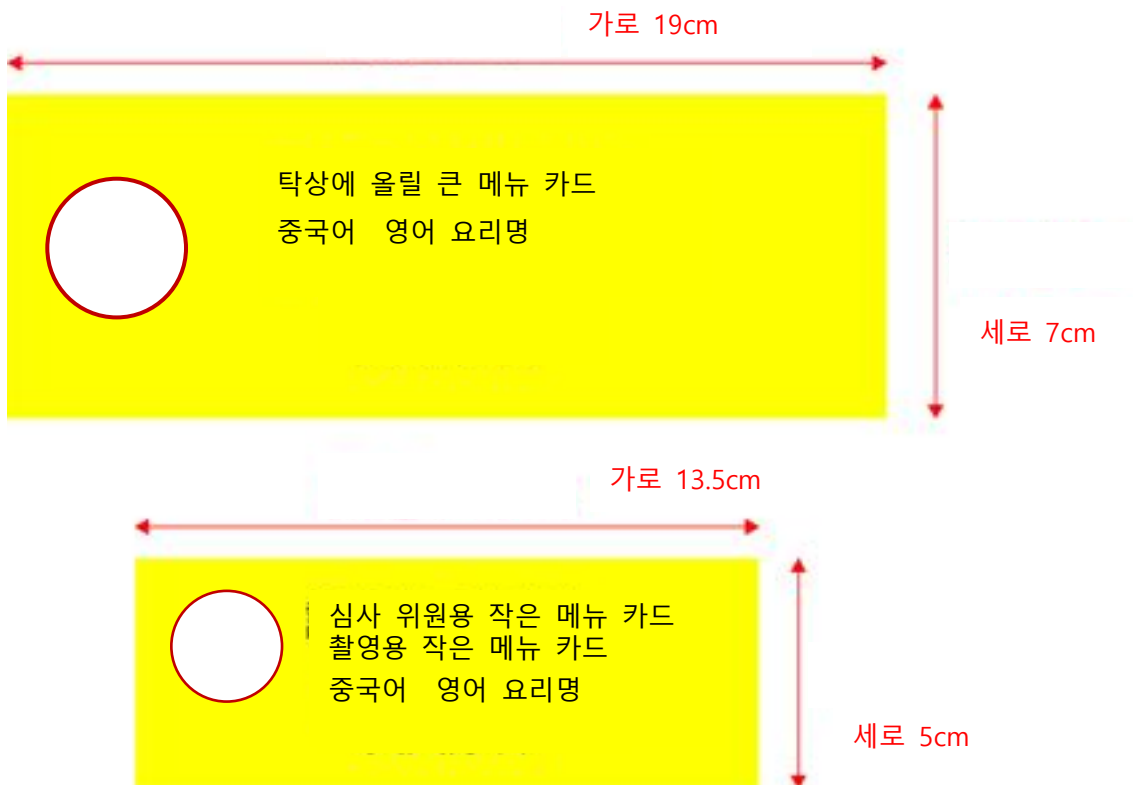
☆참가자 자료[첨부 파일 1-1 및 첨부 파일 1-2] - 사진 첨부 필수, 이메일 주소, 전화, 휴대

전화 번호를 자세히 기재해 주십시오.

☆참가 동의서[첨부 파일 1-3]

☆레시피와 조리법 설명 [첨부 파일 1-4, 1-5, 1-6] - word 프로그램을 이용하여 문서를 작성해 주십시오.

☆대회 메뉴 카드 디자인- 각 요리에 해당하는 카드 3 장을 직접 만드셔야 하며(양식 하단 참고) 카드 규격은 19cm*7cm*1 장입니다. 평가 및 촬영 용 메뉴 카드 규격은 13.5cm*5cm*2 장입니다. 탁상 위에 설 수 있어야 하며 요청 내용이 모두 들어가야 합니다. (창작 개인전, 단체팀 모두 중국어로 쓰는 것을 원칙으로 합니다. 보편적인 해외 요리는 중국어로 써 주시되 각 나라의 요리 명칭을 병기해 주십시오.)



☆ 관련 참가표는 행사 공식 사이트 <http://www.chrda.org.tw> 에서 다운로드 받으세요.

☆ 각 팀 참가자는 음식명을 변경해야 할 경우 대회 기간 25 일 전에(2024 년 6 월 1 일 전) 대회 준비 위원회에 변경 신청을 요청해야 합니다. 또한 변경 후의 음식명, 레시피, 카드를 첨부하시어 대회 준비 위원회의 이메일로 보내십시오. 전화 또는 팩스로 변경 신청을 받지 않습니다. 기한을 넘기고 변경 요청을 할 경우엔 대회 규정에 따라 감점하며 현장에서 직접

메뉴 카드를 만드셔야 합니다.

☆신청 처리 방식:

수신자: 2024 세계 요리왕 타이베이 선발전 대회 준비 위원회

English address : 2F.,No.18,Sec.1,Jiuzong Rd.,Neihu Dist., Taipei City 11494,Taiwan (R.O.C.)

중국어 주소: 11494 台北市內湖區舊宗路 1 段 18 號 2 樓(三合一商業大樓)

TEL : +886-2-27961234#318 담당자: 차오 씨(曹小姐) FAX : +886-2-27901266

E-mail : cook.king@msa.hinet.net

입금 은행 및 계좌 번호, 예금주: 화남은행(華南銀行)(008) 중화로 분점

中華路分行 148-20-0291696

타이베이시 요식업 직업 공회(台北市餐飲業職業工會)

입금 후 담당자 허 씨(何小姐)와 확인 부탁드립니다. (TEL: +886-2-27961234#311)

6. 대회 규칙:

6-1.대회 기간은 2024 년 6 월 28 일(목)부터 6 월 30 일(일)이며, 총 3 일간 진행합니다. 정확한 경기 일정 및 일정은 신청 팀 수에 맞게 조정할 예정이며 주최 기관의 별도 공고를 참고 부탁드립니다.

6-2.대회 참가자는 참가 규정에 맞는 복장을 갖추어야 하며, 모든 참가자는 대회 측에서 현장 제공하는 요리 모자, 앞치마를 시합 및 시상식 때 착용해야 합니다.

6-3.각팀 대회 참가 시간 및 조리대 배정은 2024 년 6 월 3 일(월요일) 본 대회에 참가하는 팀에게 통지 및 행사 공식 사이트 <https://www.cookking.com.tw> 에 게재할 예정입니다.

6-4.해외 참가자 설명회는 매 대회 도착 보고 후 함께 진행됩니다.

6-5.대회장과 시합장 출입 규정

6-5-1.대회 참가자들은 신분증을 지참하여야 출입이 가능합니다.

6-5-2.대회 참가자들은 대회 규정 복장을 갖춰 입어야 하며, 손목 시계, 장신구, 화장품, 매니큐어를 지참할 수 없습니다. 흡연 또는 빈랑을 씹을 수 없고 휴대폰 사용도 하실 수 없습니다.

6-6.대회 출전 순서 규정

6-6-1.참가자는 시간 내에 도착하여 시합 준비 및 재료 검사를 진행해야 합니다.

6-6-2.당일 참가팀은 대회 시간 15 분 전에 회장에 도착해야 합니다. 또한 전원이 심사위원장의 대회 시작 선언 전에 도착 보고를 해야 합니다.

6-6-3.첫 번째 징(호루라기) 소리는 대회 시작을 알립니다.

6-6-4.대회 종료 10 분 전에 대회 종료 임박을 알려드립니다.

6-6-5.두 번째 징(호루라기) 소리는 대회 종료를 알립니다. 반드시 모든 동작을 즉각 멈추어야 하며, 바로 현장 정리 및 개인 용품을 챙겨 나가야 합니다

6-7.재료, 접시 및 완성 규정

6-7-1.창작 요리 개인전, 단체 팀에 대회에 필요한 모든 주, 부재료 및 조미료를 제공합니다. 참가자는 직접 준비한 칼, 접시, 세팅 용품 외에 식재료 및 조미료를 회장 안으로 반입할 수 없습니다.

6-7-2.모든 대회 순서는 현장 기준으로 진행됩니다. 음식량은 각 팀별로 '전시용'과 '심사용'이 규정되어 있습니다. 접시 위에 올라갈 메뉴 및 플레이팅 또는 조각품 모두 먹을 수 있는 음식이어야 하며 인공 색소 또는 화학 첨가물(예, 인공 향료, 화학 조미료, 소포제, 유화제 등)

사용을 금합니다.

6-7-3.창작 개인전에서 탁자에 음식을 놓을 수 있는 공간은 180*60*75cm 이며, 단체전에서 탁자에 음식을 놓을 수 있는 공간은 180*180*75cm 입니다. 이번 대회에선 배치도 점수에 포함됩니다.

6-7-4.대회에서 접시를 제공하지 않습니다. 각 참가팀은 각자 준비하시길 바랍니다. 준비한 용기에는 상표가 명시되어선 안 되며 표시되어 있을 경우 반드시 가려야 합니다. 대회는 참가자에게 중국어 또는 영어 이름, 국가가 적힌 스티커를 제공합니다. 용기 구분을 위해 참가자는 하단에 스티커를 붙여야 합니다. 대회 용기는 제한이 없습니다.[한 접시 또는 세트]

6-7-5.각 대회 순서는 작품 촬영을 끝으로 마무리합니다. 대회 측 통지를 기다리신 후 각자 퇴장하시면 됩니다. 대회 측에서는 철거 및 청소 작업을 하지 않으므로 통지 전에 퇴장 또는 청소를 하지 않거나 마무리 하지 않은 참가자는 평가 시 총점에서 5점 감점됩니다.

6-7-6.참가자의 창의적 발상을 응원하는 차원에서 창작 작품 모방을 예방하고 있습니다. 이전 참가자의 작품을 다시 만들거나 진열하는 것을 엄금하며 이를 지키지 않을 시 심사 점수의 감점 요인이 됩니다. 대회 후 일주일 안에 적발되거나 대회 측에서 구체적 물증을 확보할 경우 주최 기관 측에서 수상 자격을 박탈할 수 있으며 배부된 상을 회수하고 해당 상은 다음 순위자에게 지급됩니다.

6-8.대회 현장 조리 도구, 용구, 조미료

제빵 도구 명세표

번호	명칭	수량	번호	명칭	수량
1	밀대(긴 것)	1 개	12	짤 주머니	1 개
2	밀대(짧은 것)	1 개	13	계량컵	1 개
3	주방 장갑	1 쌍	14	전자 핀셋 3 개	1 세트
4	플라스틱 도마(황색)	1 개	15	파이 칼(보조 집게)	1 세트
5	플라스틱 도마(백색)	1 개	16	빵 집게	1 개
6	실리콘 주걱-대, 소	1 개	17	작은 집게	1 개
7	발효 상자	1 개	18	케이크 서버(삼각형 모양)	1 개
8	밀가루 반죽 온도계	1 개	19	케이크 서버(긴 모양)	1 個 1 개
9	거품기	1 개	20	반죽용 나무 막대	1 개
10	술	1 개	21	계량 스푼	1 세트
11	꽃 모양 깎지(20 날)	1 개	22	케이크 틀(8 인치)	1 개

6-8-1.각 팀에 제공되는 설비 목록(창작 개인전, 단체팀이 사용할 도구)

名稱 명칭	수량	명칭	수량
작업대(개수대, 조리대, 가열대)	1 세트	믹싱볼(직경 27cm)	4 개
환풍기	1 대	기름 통(안쪽 지름 26cm)	1 개
급속 간택기	2 세트	분리기(안쪽 지름 30cm 물에서 사용 가능)	1 개
간택기	4 구	재료 배분 접시(직경 22cm)	14 개
볶음팬(직경 37&35cm)	2 세트	오목 접시(스테인리스 제질 15cm)	16 개
나무 도마 (나무 및 흰색 플라스틱)30*45cm	각 1 개	젓가락(스테인리스)	1 雙 1 쌍
뒤집개(평면형)	2 개	나무 젓가락	1 雙 1 쌍
까오기 직경 12cm	1 개	대나무 찜기(안쪽 지름 38cm)	1 組 1 세트
건지개 28-30cm	1 개	면보자기	1 塊 1 장
계량컵 240c.c 또는 200	1 개	밀가루 체망 30-40 체판	1 個 1 개
계량 스푼 1T,1t,1/2t,1/4t	1 세트	기름 체망 28-30cm	1 支 1 개
강판	1 개	냄비(직경 24cm)	1 個 1 개
거품기	1 개	믹서기	1 台 1 대
쿠킹 핀셋	1 개	청소 도구(설거지 용품)	1 組 1 세트
가위	1 개	토치	1 支 1 개
캔따개	1 개	조미통	1 組 1 세트
접시 집게	1 개	보관 용기(대, 중, 소)	各 3 個 各 3 개
긴 집게	1 개	키친 타올	1 包 1 롤
고기 망치	1 개	행주	4 條 4 개
채칼	1 개	커팅 랍	1 條 1 개
비늘치기	1 개	쿠킹 호일	1 條 1 개
저울(1kg)	1 개	칼 세트	개별 준비
압력 밥솥 및 주걱	1 세트	음식 접시	개별 준비
스테인리스 재질 중식 숟가락	2 개	대나무 김발	개별 준비
작품 전시대: 흰색 테이블보	1 장	이쑤시개	공용
저울(3kg)	공공	오븐 오븐 트레이	1 대
푸드 프로세서(2 대)	장소		1 개
비닐 봉지(531)	공공 장소	제빵 기구 (상세 내용은 13 페이지 참고)	1 세트

6-8-2.주최 기관에서 제공하는 주재료, 부재료 및 디저트 속재료

주재료	부재료				디저트
닭(1.5kg)	고수	토란	토마토	산호조	강력분
오리(2kg)	양파	타이완산 산마	녹색, 빨간색, 노란색 파프리카	달걀	중력분
석반어(1.2kg)	브로콜리	호박	버섯	달걀 노른자	박력분
흰 새우(1 마리/2 쪽)	비짜루	올방개	파	청경채	크림 소
돼지 안심	오이	새송이 버섯	생강	동과	파인애플 소
소고기(꽃등심)	흰 무	표고 버섯	마늘	레몬	팔소
오징어(한치)(1 마리/300g)	아스파라거스	당근	고추	절인 돼지 고기	달걀
	기름	만가닥 버섯	평후 수세미	어린 배추	다진 고기
	샐러리	히까마	개양	강낭콩	
	레몬그라스	바질	샬롯	시금치	
	교백순(줄)	녹죽순			

6-8-3.주최 기관에서 제공하는 기본 조미료

번호	항목	번호	항목	번호	항목
01	샐러드유	02	강력분	03	건고추
04	향유(침기름)	05	중력분	06	산초 열매
07	돼지 기름	08	박력분	09	산초 기름
10	겨자 기름	11	녹말가루	12	식초
13	간장	14	고구마 가루	15	검은 식초
16	쯔유	17	밀전분	18	찾잎
19	간장 소스	20	베이킹파우더	21	당귀
22	굴소스	23	요리술	24	구기자
25	어간장	26	소흥주	27	커리
28	소금	29	중화 고추장	30	맥아당
31	맛술	32	매운 두반장	33	크림
34	설탕(황설탕)	35	케첩	36	효모
37	백설탕	38	한국식 고추장	39	통후추
40	검은깨	41	썬라장(시고 매움)	42	후추
43	깨	44	홍국장	45	맛술

7. 평가 숙지 사항

7-1.평가 방법: 주최 기관은 공평성을 위해 각 팀의 속성에 맞는 인사 (타이완 및 해외 요식 전문가, 미식가, 매체, 매니저) 5 명에서 7 명을 심사 위원으로 선발합니다.

7-2.모든 심사 위원은 참가자들이 도착하기 30 분 전에 심사 위원실에 도착하여 규정과 참가팀의 레시피를 살피고, 대회 중 진행 과정을 지켜보며 평가해야 합니다.

7-3.모든 심사 위원은 대회 15 분 전 심사 위원장에게 도착 보고를 해야 합니다. 또한 심사 위원장을 도와 심사 시 주의해야 할 점에 대해 숙지해야 합니다.

7-4.모든 심사 위원은 높은 책임감을 갖고 공정, 공평, 투명을 원칙으로 평가해야 합니다. 아울러 대회 참가자와 이야기할 수 없습니다.

7-5.모든 심사 위원은 평가 성적을 바꿀 경우 확인 서명을 해야 합니다.

8. 성적 공개

8-1.각 팀의 대회가 모두 끝나면 당일 회장 공고란에 게재하며, 행사 공식 홈페이지에도 공고할 예정입니다.<https://www.cookking.com.tw>

8-2.시상: 수상 팀은 2024 년 6 월 30 일(일요일) 시상식에서 상을 받아야 하며, 시상식 및 폐막 연회에 참석해야 합니다.

9. 기타 관련 항목 및 권리

9-1.주최 기관은 대회 중 모든 조리 방식, 배합에 관해 촬영 또는 녹음할 수 있으며 보관 권한을 갖습니다. 참가자는 주최 기관이 요리왕 메뉴를 홍보를 위한 자료 사용한다는 것에 무조건 동의해야 합니다. 아울러 이와 관련해 대회 동의서에 서명해야 합니다. [첨부 파일 1-3]

만일 서명하지 않을 경우 신청 수속을 마치지 않은 것으로 간주하여 대회에 참가할 수 없습니다.

9-2.요리왕 메뉴의 출판 제작을 위해 작품 외관이나 전체 모양에 신경 써 주십시오. (사진 촬영을 위해 젤라틴 사용 금지, 비식용 색소 금지입니다.)

9-3.주최 기관은 필요할 경우 모든 대회 규정 및 권한을 보류하거나 개정할 수 있습니다.
하지만 대회 전 심사 위원과 참가자들에게 설명해야 합니다.

9-4.주최 기관은 참가팀의 모든 휴대 조리 기구와 개인용품을 보관할 의무가 없습니다.

9-5.참가팀의 복장은 직접 가져오셔야 합니다.

9-6.상기 내용을 지키지 않을 경우 주최 기관 측에서 일방적 결정에 따라야 합니다.

10. 대회 규칙:

창작 요리 개인전: 대회 시간 180 분, 참가자는 2 가지 요리를 만들어야 합니다.

대회 시작 후 120 분 뒤 따뜻한 음식이 나와야 하며, 150 분 뒤 차가운 음식이 나와야 합니다.

대회 완성품 (서빙 순서): 따뜻한 음식 1→차가운 음식 1

각 요리의 주재료가 중복되어선 안 됩니다.

대회 음식	차가운 음식 창작 요리 ‘두 가지 육류 요리, 한 가지 채소 요리’	따뜻한 음식 창작 요리
대회 방식	육류 요리 가금류, 가축류, 수산물을 주요 식재료로 해 세 가지 중 두 가지 육류 요리를 만들어야 합니다. 채소 요리 대회에서 제공하는 채소, 과일로 채소 요리 한 가지를 만들어야 합니다. 세 가지 요리를 만들어 접시나 지정 위치에 올려 두면 됩니다. (현장에서 절임, 커팅, 플레이팅 필요)	절기(망종, 하지)에 맞는 주제로 음식을 만들어야 합니다. 대회에서 제공하는 2 가지 주재료와 부재료로 요리를 완성하시면 됩니다.
주, 부재료	1.참가자는 대회에서 동일하게 규정 및 제공하는 주재료, 부재료를 참고하여 재료와 수량을 적절하게 골라 요리해야 합니다. (어떠한 재료도 개인적으로 휴대할 수 없습니다.) 또한 신청 시 요리 레시피를 제출해야 합니다. 대회 측에서 신청한 레시피를 기준으로 재료 및 수량을 준비하며, 대회 도착 후 각 팀에 전달합니다. 2.모든 완성품은 현장에서 직접 만들어 완성한 음식이어야 합니다.	
조미품 및 특수 조미료	대회 측에서 일괄 제공합니다. (예 6-8-5) 어떠한 특수 조미료, 농축액, 간수, 소스를 들고 입장하실 수 없습니다.	
특수 도구	어떠한 용구나 모형도 휴대하실 수 없습니다. (칼과 접시만 가능합니다.)	
음식 완성	10 인분을 만들어야 합니다. 6 인분은 전시, 2 인분은 심사, 2 인분은 촬영에 사용됩니다. (1 인분은 150g 이상이어야 합니다.)	
음식 표현	세트 또는 한 접시 음식 모두 가능합니다. (전시대 규격: 180*60*75)	
대회 완성품 요구 사항	1.맛 표현은 색, 향, 맛을 기준으로 하며, 위생에 철저해야 합니다. 주재료와 부재료의 조화가 균형 있게 어우러져야 합니다. 플레이팅은 자유롭게 할 수 있습니다. 2.원가 및 실용성을 고려해야 합니다. 참가자들이 실용성과 원가에 얼마나 신경 썼는지도 고려합니다. 3.완성품에 올라가는 플레이팅이나 조각품은 모두 먹을 수 있는 것이어야 합니다. 4.완성품은 식품 안전에 위반해선 안 되며, 건강을 우선적으로 고려해야 합니다. 따라서 어떠한 인공 색소나 화학 첨가물은 사용할 수 없습니다. (예, 소포제, 유화제, 인공 향료 등) 5.식재료 운용: 재료는 순서에 맞게 조리되어야 하며, 조리 기술이 알맞게 적용되어야 합니다. 또한 조리 시간을 준수해야 합니다. 6.위생 안전: 조리 공간 및 복장이 청결해야 하며 요리할 때 위생 및 식품 안전에 주의해야 합니다. 7.전반적인 창의력 표현: 곁들여 먹은 요리가 조화롭고 적절하며 깔끔해야 합니다. 또한 창작 이념이 들어가야 합니다.	
주의 사항	※소스 및 간수 부분: 현장에서 끓이거나 제조해야 합니다.	
평가 기준	평가 기준: 1.대회 작품 점수는 100 점 만점입니다. 2.각 완성품의 총점은 심사 위원의 점수를 합산한 후 심사위원 수로 나눈 평균 수치에서 소수점 3 자리까지입니다. 3.각 참가자의 총점은 참가자가 선보인 각 완성품의 평균 점수에 최종 평가를 합산하여	

정합니다.

4.평가 기준 및 항목은 다음과 같습니다.

차가운 음식 창작 요리		최악	나쁨	미흡	합격	흡족	좋음	최고
식감(맛)	30	13	15	17	19	21	23	25
칼 솜씨/불 조절	10	3	3	4	5	6	7	8
창의성/실용성	20	8	10	12	13	15	17	19
식재료 운용	10	3	3	4	5	6	7	8
플레이팅+ 음식 배치	20	8	10	12	13	15	17	19
메뉴 완성도	10	3	3	4	5	6	7	8
따뜻한 음식 창작 요리		최악	나쁨	미흡	합격	흡족	좋음	최고
식감(맛)	30	13	15	17	19	21	23	25
칼 솜씨	10	3	3	4	5	6	7	8
불 조절	20	8	10	12	13	15	17	19
식재료 운용	10	3	3	4	5	6	7	8
플레이팅+ 음식 배치	20	8	10	12	13	15	17	19
메뉴 완성도	10	3	3	4	5	6	7	8

5.차가운 음식 및 따뜻한 음식은 두 그룹으로 나뉘어 요리에 따라 점수를 매기고 순위를 정합니다. 추가로 두 가지 요리의 총 점수를 합산해 창작 개인팀의 1 위, 2 위, 3 위를 정합니다.

6.심사 위원은 평가 내용 및 기준에 맞게 각 완성품을 따로 평가하여 점수를 매기며, 감점에 대한 상세한 내용을 적습니다.

7.각 완성품 조리 과정 중 심사 위원이 규정 위반을 기록했을 경우 심사 위원 평균 점수에서 감점 처리합니다. 감점 기준은 다음과 같습니다.

규정 위반 항목:

- 1.규정 시간 내에 도착 보고 하지 않은 경우, 조리 중 조미품 또는 화학 첨가물을 사용했을 경우, 완성품이나 절반 정도 완성한 음식을 들고 오는 경우, 규정 시간 내에 레시피를 제출하지 않은 경우. 항목당 총 평균 점수 에서 5 점 감점합니다.
- 2.시간 내에 음식이 나오지 않은 경우, 각 음식당 총 평균 점수에서 2 점 감점합니다.
- 3.먼저 회장을 퇴장하는 경우 또는 작품을 완성하지 않고 퇴장하는 경우, 항목당 총 평균 점수에서 5 점 감점합니다.
- 8.대회 시간이 지났는데도 작품을 완성하지 못한 경우, 동작을 멈추셔야 합니다. 미완성 요리는 점수에 포함되지 않습니다.
- 9.각 완성품 점수와 심사 점수가 10 점 이상 차이가 날 경우(10 점은 불포함) 심사 위원 회의에서 설명을 해야 합니다. 그러면 심사 위원장이 해당 점수를 넣을지 말지 결정합니다.
- 10.모든 일 처리는 심사 위원 회의를 통해 결정합니다.

직장인 단체팀: 대회 시간은 3 시간(180 분) 이며, 4 가지 요리를 만들어야 합니다.

서빙 순서: 전채요리 1→따뜻한 음식 2→디저트

대회 시작 후 90 분경에 첫 번째 요리가 나와야 하며 이후 매 15 분 동안 순서에 맞게 요리가 나와야 합니다. 반드시 135 분 내로 모든 요리가 나와야 합니다.

대회 음식	전채요리	따뜻한 생선 음식 1	따뜻한 채소 음식 2	디저트 (짠 것, 단 것, 차가운 것, 따뜻한 것 모두 가능)
대회 방식	3 가지(육류 2, 채소 1) 재료로 만들어야 하며 현장에서 커팅 및 플레이팅합니다.	대회에서 석반어를 제공합니다. 생선의 머리, 꼬리, 뼈, 지느러미를 잘라내선 안 되며 생선의 모든 부분을 살려 플레이팅하세요.	3 가지 채소 및 2 가지 과일로 만들며 따뜻한 것, 차가운 것 모두 가능합니다.	반죽 또는 소는 대회 전에 준비해 완성 가능하나 최종 완성은 현장에서 이뤄져야 합니다.
주재료 및 부재료	1. 참가자는 대회에서 동일하게 규정 및 제공하는 주재료, 부재료를 참고하여 재료와 수량을 적절하게 골라 요리해야 합니다. (어떠한 재료도 개인적으로 휴대할 수 없습니다.) 또한 신청 시 요리 레시피를 제출해야 합니다. 대회 측에서 신청한 레시피를 기준으로 재료 및 수량을 준비하며, 대회 도착 후 각 팀에 전달합니다. 2. 모든 완성품은 현장에서 직접 만들어 완성한 음식이어야 합니다.			
조미품 및 특수 조미료	대회 측에서 일괄 제공합니다. (ex. 6-8-5) 어떠한 특수 조미료, 농축액, 간수, 소스를 들고 입장하실 수 없습니다.			
주의 사항	※소스 및 간수 부분: 현장에서 끓이거나 제조해야 합니다.			
음식 완성	10 인분을 만들어야 합니다. 6 인분은 전시, 2 인분은 심사. 2 인분은 촬영에 사용됩니다. (1 인분은 150g 이상이어야 합니다.)			
음식 표현	세트 또는 한 접시 음식 모두 가능합니다. (전시대 규격: 180*180*75)			
대회 완성품 요구 사항	1.맛 표현은 색, 향, 맛을 기준으로 하며, 위생에 철저해야 합니다. 주재료와 부재료의 조화가 균형 있게 어우러져야 합니다. 플레이팅은 자유롭게 할 수 있습니다. 2.완성품에 올라가는 플레이팅이나 조각품은 모두 먹을 수 있는 것이어야 합니다. 3.완성품은 식품 안전에 위반해선 안 되며, 건강을 우선적으로 고려해야 합니다. 따라서 어떠한 인공 색소나 화학 첨가물은 사용할 수 없습니다. (예, 소포제, 유화제, 인공 향료 등) 4.대회 메뉴와 심사 메뉴는 동일한 조리 과정을 거쳐야 합니다.			
평가 기준	평가 기준: 1.대회 작품 점수는 100 점 만점입니다. 2.각 완성품의 총점은 심사 위원의 점수를 합산한 후 심사 위원 수로 나눈 평균 수치에서 소수점 3 자리까지입니다. 3.각 참가자의 총점은 참가자가 선보인 각 완성품의 평균 점수에 최종 평가를 합산하여 정합니다.			

4. 평가 기준 및 항목은 다음과 같습니다.

전채 요리		최악	나쁨	미흡	합격	흡족	중음	최고
식감(맛)	30	13	15	17	19	21	23	25
칼 솜씨	20	8	10	12	13	15	17	19
식재료 운용	20	8	10	12	13	15	17	19
플레이팅+ 음식 배치	20	8	10	12	13	15	17	19
메뉴 완성도	10	3	3	4	5	6	7	8

따뜻한 음식 1.2		최악	나쁨	미흡	합격	흡족	중음	최고
식감(맛)	20	8	10	12	13	15	17	19
칼 솜씨	20	8	10	12	13	15	17	19
불 조절	10	3	3	4	5	6	7	8
식재료 운용	20	8	10	12	13	15	17	19
플레이팅+ 음식 배치	20	8	10	12	13	15	17	19
메뉴 완성도	10	3	3	4	5	6	7	8

디저트		최악	나쁨	미흡	합격	흡족	중음	최고
식감(맛)	30	13	15	17	19	21	23	25
모양	30	13	15	17	19	21	23	25
칼 솜씨/불 조절	20	8	10	12	13	15	17	19
플레이팅+ 음식 배치	10	3	3	4	5	6	7	8
메뉴 완성도	10	3	3	4	5	6	7	8

5. 심사 위원은 평가 내용 및 기준에 맞게 각 완성품을 따로 평가하여 점수를 매깁니다.

6. 각 완성품 조리 과정 중 심사 위원이 규정 위반을 기록했을 경우 심사 위원 평균 점수에서 감점 처리합니다. 감점 기준은 다음과 같습니다.

규정 위반 항목:

1. 규정 시간 내에 도착 보고 하지 않은 경우, 조리 중 조미품 또는 화학 첨가물을 사용했을 경우, 완성품이나 절반 정도 완성한 음식을 들고 오는 경우, 규정 시간 내에 레시피를 제출하지 않은 경우. 항목당 총 평균 점수 에서 5 점 감점합니다.
2. 시간 내에 음식이 나오지 않은 경우, 각 음식당 총 평균 점수에서 2 점 감점합니다.
3. 먼저 회장을 퇴장하는 경우 또는 작품을 완성하지 않고 퇴장하는 경우. 항목당 총 평균 점수에서 5 점 감점합니다.

7. 대회 시간이 지났는데도 작품을 완성하지 못한 경우 점수에 포함되지 않으므로, 곧장 동작을 멈추셔야 합니다.

8. 각 완성품 점수와 심사 점수가 10 점 이상 차이가 날 경우(10 점은 불포함) 심사 위원 회의에서 설명을 해야 합니다. 그러면 심사 위원장이 해당 점수를 넣을지 말지 결정합니다.

9. 모든 일 처리는 심사 위원 회의를 통해 결정합니다.

학교 단체팀: 대회 시간은 3 시간(180 분) 이며, 4 가지 요리를 만들어야 합니다.

서빙 순서: 전채요리 1→따뜻한 음식 2→디저트

대회 시작 후 90 분경에 첫 번째 요리가 나와야 하며 이후 매 15 분 동안 순서에 맞게 요리가 나와야 합니다. 반드시 135 분 내로 모든 요리가 나와야 합니다.

대회 음식	전채요리	따뜻한 가축 음식 1	따뜻한 가금류 음식 2	디저트 (짠 것, 단 것, 차가운 것, 따뜻한 것 모두 가능)
대회 방식	3 가지(육류 2, 채소 1) 재료로 만들어야 하며 현장에서 커팅 및 플레이팅합니다.	대회에서 주요 식자재를 제공합니다.	대회에서 주요 식자재를 제공합니다.	반죽 또는 소는 대회 전에 준비해 완성 가능하나 최종 완성은 현장에서 이뤄져야 합니다.
주재료 및 부재료	1.참가자는 대회에서 동일하게 규정 및 제공하는 주재료, 부재료를 참고하여 재료와 수량을 적절하게 골라 요리해야 합니다.(어떠한 재료도 개인적으로 휴대할 수 없습니다.) 또한 신청 시 요리 레시피를 제출해야 합니다. 대회 측에서 신청한 레시피를 기준으로 재료 및 수량을 준비하며, 대회 도착 후 각 팀에 전달합니다. 2.모든 완성품은 현장에서 직접 만들어 완성한 음식이어야 합니다.			
조미품 및 특수 조미료	대회 측에서 일괄 제공합니다. (ex. 6-8-5) 어떠한 특수 조미료, 농축액, 간수, 소스를 들고 입장하실 수 없습니다.			
주의 사항	※소스 및 간수 부분: 현장에서 끓이거나 제조해야 합니다.			
음식 완성	10 인분을 만들어야 합니다. 6 인분은 전시, 2 인분은 심사. 2 인분은 촬영에 사용됩니다. (1 인분은 150g 이상이어야 합니다.)			
음식 표현	세트 또는 한 접시 음식 모두 가능합니다. (전시대 규격: 180*180*75)			
대회 완성품 요구 사항	1.맛 표현은 색, 향, 맛을 기준으로 하며, 위생에 철저해야 합니다. 주재료와 부재료의 조화가 균형 있게 어우러져야 합니다. 플레이팅은 자유롭게 할 수 있습니다. 2.완성품에 올라가는 플레이팅이나 조각품은 모두 먹을 수 있는 것이어야 합니다. 3.완성품은 식품 안전에 위반해선 안 되며, 건강을 우선적으로 고려해야 합니다. 따라서 어떠한 인공 색소나 화학 첨가물은 사용할 수 없습니다. (예, 소포제, 유화제, 인공 향료 등) 4.대회 메뉴와 심사 메뉴는 동일한 조리 과정을 거쳐야 합니다.			
평가 기준	평가 기준: 1.대회 작품 점수는 100 점 만점입니다. 2.각 완성품의 총점은 심사 위원의 점수를 합산한 후 심사 위원 수로 나눈 평균 수치에서 소수점 3 자리까지입니다. 3.각 참가자의 총점은 참가자가 선보인 각 완성품의 평균 점수에 최종 평가를 합산하여 정합니다. 4.평가 기준 및 항목은 다음과 같습니다.			

전채 요리		최악	나쁨	미흡	합격	흡족	좋음	최고
식감(맛)	30	13	15	17	19	21	23	25
칼 솜씨	20	8	10	12	13	15	17	19
식재료 운용	20	8	10	12	13	15	17	19
플레이팅+ 음식 배치	20	8	10	12	13	15	17	19
메뉴 완성도	10	3	3	4	5	6	7	8

따뜻한 음식 1.2		최악	나쁨	미흡	합격	흡족	좋음	최고
口感(味) 식감(맛)	20	8	10	12	13	15	17	19
刀工 칼 솜씨	20	8	10	12	13	15	17	19
火候 불 조절	10	3	3	4	5	6	7	8
食材運用 식재료 운용	20	8	10	12	13	15	17	19
菜餚擺飾+展台布置 플레이팅+ 음식 배치	20	8	10	12	13	15	17	19
菜單完整性 메뉴 완성도	10	3	3	4	5	6	7	8

디저트		최악	나쁨	미흡	합격	흡족	좋음	최고
식감(맛)	30	13	15	17	19	21	23	25
모양	30	13	15	17	19	21	23	25
칼 솜씨/불 조절	20	8	10	12	13	15	17	19
플레이팅+ 음식 배치	10	3	3	4	5	6	7	8
메뉴 완성도	10	3	3	4	5	6	7	8

5.심사 위원은 평가 내용 및 기준에 맞게 각 완성품을 따로 평가하여 점수를 매깁니다.

6.각 완성품 조리 과정 중 심사 위원이 규정 위반을 기록했을 경우 심사 위원 평균 점수에서 감점 처리합니다. 감점 기준은 다음과 같습니다.

규정 위반 항목:

1. 규정 시간 내에 도착 보고 하지 않은 경우, 조리 중 조미품 또는 화학 첨가물을 사용했을 경우, 완성품이나 절반 정도 완성한 음식을 들고 오는 경우, 규정 시간 내에 레시피를 제출하지 않은 경우. 항목당 총 평균 점수 에서 5 점 감점합니다.
2. 시간 내에 음식이 나오지 않은 경우, 각 음식당 총 평균 점수에서 2 점 감점합니다.
3. 먼저 회장을 퇴장하는 경우 또는 작품을 완성하지 않고 퇴장하는 경우. 항목당 총 평균 점수에서 5 점 감점합니다.

7.대회 시간이 지났는데도 작품을 완성하지 못한 경우 점수에 포함되지 않으므로, 곧장 동작을 멈추셔야 합니다.

8.각 완성품 점수와 심사 점수가 10 점 이상 차이가 날 경우(10 점은 불포함) 심사 위원 회의에서

	설명을 해야 합니다. 그러면 심사 위원장이 해당 점수를 넣을지 말지 결정합니다. 9.모든 일 처리는 심사 위원 회의를 통해 결정합니다.
--	--

[첨부 파일 1-1]*표는 행사 공식 홈페이지 <https://www.cookking.com.tw> 에서 직접 다운로드

받으세요.

2024 세계 요리왕 타이베이 선발전 참가 신청서 표(1)

신청 구분	개인팀 ☐ 음식 기예 미학 대상 ☐ 창작 요리 개인전 단체팀 ☐ 직장인 단체전 ☐ 학생 단체전(타이완 및 해외 혼합 대회)				
주소	□□□-□□				
연락자 이름			전화 번호		
			휴대폰 번호		
이메일(필수)				국적	
기관/팀명	(직장인 단체팀의 경우 기관 명칭을 기입해 주시고 학생 단체팀의 경우 학교 이름과 부서를 기입하십시오.)				
참가자 정보(하단 필수 기재 사항입니다.)					
	1	2	3	4	5
이름(중국어)					
이름(영어)					
생년월일					
전화 번호					
휴대폰 번호					
직함					

[첨부 파일 1-2]*표는 행사 공식 홈페이지 <https://www.cookking.com.tw> 에서 직접 다운로드 받으세요.

2024 세계 요리왕 타이베이 선발전 참가 신청서 표(2)

*사진란: 첨부 파일 방식으로 행사 이메일 cook.king@msa.hinet.net 을 통해 보내 주십시오.
(사진은 500K 보다 작으면 안 됩니다.) 파일명은 팀명 및 참가자 이름을 기준으로 합니다. (예, 창작 요리 페어팀 XXX)

*모든 내용에 대한 권한은 대회 측에 있으며 요리왕 간행물에 들어갈 예정입니다. 정보 전달을 위해 자세하게 기재 부탁드립니다.

대회 구분:

(필수 기재) 참가 팀명:

(필수 기재)

참가자	1	2	3	4
이름				
사진				

재직(서비스업,
사무직,
교내)증명서

★붙여서 스캔 한 뒤 대회 이메일로 보내주십시오 cook.king@msa.hinet.net

★붙이는 곳

[첨부 파일 1-3]*표는 행사 공식 홈페이지 <https://www.cookking.com.tw> 에서 직접 다운로드 받으세요.

2024 세계 요리왕 타이베이 선발전 동의서

본인은 2024 세계 요리왕 타이베이 선발전 참가를 위해 다음 사항에 동의합니다.

1. 본 대회 행사의 촬영, 녹음한 사진, 영상 및 참가자 관련 창작 내용은 모두 [타이베이 요리왕 선발전] 주최 기관에 그 권한이 있습니다.
2. 본 대회 행사의 지적 재산권은 [타이베이 요리왕 선발전] 주최 기관에 그 권한이 있으며, 사용 및 복제 등을 통해 이용할 경우 대회의 동의를 먼저 구할 것입니다.
3. 타이베이 요리왕 선발전은 주최 기관이 상표권을 소지하고 있으며, 특별 권한 없이는 어떠한 사람도 타이베이 요리왕 선발전 주최 기관의 서면 동의서 없이 본 행사와 관련된 정보 및 자료를 표절, 변경, 복제, 출판, 게재, 전달, 발부할 수 없습니다.
4. 주최 기관은 상황에 따라 대회 규정을 보류하거나 개정할 수 있는 권한이 있습니다.
5. 본 행사의 높은 품질 및 참가자들의 권리 유지를 위해 대회의 동의 없이 어떠한 매체의 인터뷰도 받지 않을 것입니다.
6. 본 동의서는 일이 마무리될 때까지 평등 호혜 원칙에 따라 공동 협의에 의해 지켜질 것이며, 그렇지 않을 경우 쌍방은 타이완 스린(士林) 지방 법원을 제 1 관할 법원으로 지정하는 것에 동의합니다.

신청 구분	개인팀 ☐ 음식 기예 미학 대상 ☐ 창작 개인전 단체팀 ☐ (학교 및 직장인 모두 가능)		
연락자 이름		전화 번호	
		휴대폰 번호	

이메일(필수)				국적	
기관/팀명	(직장인 단체팀의 경우 기관 명칭을 기입해 주시고 학생 단체팀의 경우 학교 이름과 부서를 기입하십시오.)				
참가자 정보(하단 필수 기재 사항입니다.)					
	1	2	3	4	
이름					
신분증 번호 또는 여권 번호					
서명 도장란					

*참가 동의서는 서명 후 2024 년 3 월 25 일(목) 오후 5 시 이전까지 스캔하여 대회 이메일 cook.king@msa.hinet.net 로 보내 주십시오.

*모든 참가자는 모두 자필 서명 및 신분증 번호를 기재해야 하며 서명 또는 도장을 찍지 않을 경우 신청 수속을 마칠 수 없습니다.

[첨부 파일 1-4]*표는 행사 공식 홈페이지 <https://www.cookking.com.tw> 에서 직접 다운로드 받으세요.

2024 세계 요리왕 타이베이 선발전 음식 레시피 및 조리 과정 설명

신청 구분	□창작 요리 개인팀		서빙 순서	따뜻한 창작 요리→차가운 창작 요리		테이블 번호		
참가팀/팀명								
요리 명	따뜻한 요리				차가운 요리			
	중국어 이름	수량	중국어 이름	수량	중국어 이름	수량	중국어 이름	수량
주재료								
부재료 첨가제								
조미료								
조리 방법/특색 설명								

모든 배합 내용에 관한 권한은 대회 측에 있으며 요리왕 간행물에 들어갈 예정입니다. 정보 전달을 위해 자세하게 기재 부탁드립니다.

[첨부 파일 1-5]*표는 행사 공식 홈페이지 <https://www.cookking.com.tw> 에서 직접 다운로드

받으세요.

2024 세계 요리왕 타이베이 선발전 레시피 및 조리 과정 설명

신청 구분	□단체팀		서빙 순서		전채요리→따뜻한 요리 1→ 따뜻한 요리 2→ 디저트			테이 블 번호	
참가팀/팀 명									
요리 명	주재료		부재료/첨가제		조미료			조리 방법/특색 설명	
	중국어 이름	수량	중국어 이름	수량	중국어 이름	수량			
전채요리									
따뜻한 요리 1									
따뜻한 요리 2									
디저트									

모든 배합 내용에 관한 권한은 대회 측에 있으며 요리왕 간행물에 들어갈 예정입니다. 정보 전달을 위해 자세하게 기재 부탁드립니다.

[첨부 파일 1-6]*표는 행사 공식 홈페이지 <https://www.cookking.com.tw> 에서 직접 다운로드 받으세요.

주제 설명 안내 작품명 및 내포한 상황 설명과 창작 디자인 이념을 문자로 서술해 주십시오.
참가자가 직접 써야 합니다. 규격은 A4 용지 색지(색상 제한 없음)를 코팅하여 탁자에 설 수 있도록 만들어야 합니다. 해당 카드는 작품의 오른쪽에 놓일 예정입니다. 내용에는 참가자 이름이나 회사명을 적어선 안 됩니다.

2024 세계 요리왕 타이베이 선발전 음식 기예 미학 대상 주제 디자인 이념 설명서

작품 이름	중국어		
	영어		
작품 규격	길이	넓이	높이 (cm)
재료			
01		05	
02		06	
03		07	
04		08	
이념 설명란			참가자 사진

--	--

모든 배합 내용에 관한 권한은 대회 측에 있으며 요리왕 간행물에 들어갈 예정입니다. 정보 전달을 위해 자세하게 기재 부탁드립니다.