

2025 崑山盃廚藝挑戰賽簡章

一、比賽宗旨

為提升高中職學生對餐飲廚藝之興趣與實作能力，激發創意與專業精神，特舉辦本競賽，提供學生展示廚藝才華的平台，培養臨場應變能力。

同時，本競賽響應全球永續發展與環保趨勢，鼓勵選手於比賽過程中實踐「綠色廚藝」理念，減少一次性塑料用品使用，建立友善環境的廚藝習慣。

二、主辦單位

崑山科技大學 餐飲管理及廚藝系

三、贊助廠商

星航企業、台南市餐旅教育協會

四、參加對象

全國高中職對餐飲廚藝有興趣之學生皆可報名參加。

五、活動日期與說明

- 活動日期：2025 年 10 月 31 日（星期五）08：00 至 12：00
- 報到地點：崑山科技大學 智慧生活二館 5 樓多功能教室
- 比賽地點：崑山科技大學 智慧生活二館 3 樓西餐教室

六、比賽項目與人數限制

項目編號	比賽內容	人數上限
A1	現烹雞肉料理	12 人
A2	現烹海鮮料理	12 人

七、報名方式

- 報名網址：<https://forms.gle/stR91R5J7Fs2PA79A>
- 每位選手限報名一項比賽項目。

3. 每項報名費新台幣 800 元。
4. 完成報名及匯款後若因故無法參賽，恕不退費，請審慎報名。
5. 競賽當日須出示國民身分證、學生證或居留證正本，驗證參賽資格。
6. 主辦單位保有活動最終解釋與修改之權利。

八、比賽規則說明（A1、A2 通用）

1. 參賽者需於規定時間至現場完成報到檢錄，逾時即喪失競賽資格，競賽過程需著整齊廚師服、圍裙、帽子及工作鞋進行比賽。服裝不得露出參賽者大名及可辨別身份之記號，以示公正。
2. 競賽料理不限中式或西式烹調方式。
3. 盤中所有食材皆須可食用。
4. 時間限制 50 分鐘內完成一道主菜（每道 2 盤，一盤供評審品嚐，一盤供展示）。
5. 料理需現場完成（烹調前置準備）：
 - 所有食材可事先清洗及切割食材但必須是生的。
 - 所有食材不可事先加熱、舒肥、熟成或調味。
 - 可攜帶無調味之高湯及醬汁。
 - 魚類- 可以先去內臟、去鱗、取菲力及分割，但必須是生的。
 - 貝殼類/甲殼類- 可事先清洗、去殼及切割，但必須是生的。
 - 雞肉- 可事先清洗去骨，分割、修剪，但必須是生的。
 - 不得使用重組肉及亞硝酸鹽。
 - 義大利麵或其他麵團，可以先調味並揉壓成片狀，但不能先分割或烹煮。
 - 所有食材、器具、餐具皆須自備。
6. 參賽者須攜帶並提供食譜 2 份（格式不限），供評審參考。若未提供則不予評分。

7. 參賽者於創作過程中可自由選擇使用所需食材與醬料，但其使用與處理須全面符合《食品安全衛生管理法》之相關規定。參賽作品不得冒名頂替或以他人名義報名參賽，若經查證違反上述規定，主辦單位將直接取消其參賽資格，恕不另行通知。
8. 競賽現場由主辦單位提供每位參賽者料理台 300x80cm 1 式、西式四口爐附烤箱 1 式、清洗用水槽 1 式及共用萬用蒸烤箱 3 式(主辦單位提供之設備器具若有遺失或損壞需負賠償責任)；如設備不敷使用，請自行攜帶，現場僅提供 110v15 安培插座 1 式，不開放使用明火爐具炊具，不得使用延長線，如因個人攜帶設備造成現場電力跳電影響競賽，即取消參賽資格。
9. 成品裝盛用餐盤待評審試吃及拍攝完成後，將由主辦單位統一放置定點並通知參賽者自行撤場，主辦單位不負保管責任。
10. 競賽所產生之廚餘和垃圾，請選手自行整理後放置於大會指定之回收點，不得造成競賽會場之環境髒亂。
11. 本賽事響應永續發展與環保行動，鼓勵選手減塑減廢，建構綠色廚藝環境，訂定塑料使用規範：
 - 塑料袋：除非必要需裝盛食物，否則請避免使用，應考慮其他替代方案。
 - 真空袋：僅限用於真空低溫烹調或延長保鮮儲存，不可用於運送物品或盛裝液體等用途。
 - 塑料容器：僅可用於物品運輸及儲存，需可重複使用並妥善清洗，不得一次性丟棄。
12. 所有活動競賽相關時間如有更改，以大會最終公佈為準。

九、烹飪競賽評分標準（總分 100 分）

1. 味道與口感（50 分）
 - 味道與調味適當，保留食材原有風味
 - 料理須具備良好的品質、色澤與營養價值
 - 口感層次分明、協調，整體風味平衡
2. 正確與專業的料理技巧（15 分）
 - 食材基礎處理正確，符合現代烹飪標準

- 使用實用且可接受的調理方法，避免過度加工與浪費
 - 對所有食材（含澱粉、蔬菜等）皆使用適當烹飪技術
 - 操作流程合理、衛生習慣良好
 - 有效控管廚餘與多餘食材
 - 評分亦考量工作分配與完成所需時間
3. 材料準備與前置作業（5 分）
- 攜帶食材數量正確、排列整齊有序
 - 工作站佈置清楚，準備時間運用得當
 - 展現穩定的基本操作技巧
4. 衛生與廚餘控制（10 分）
- 全程保持清潔衛生的工作習慣
 - 食材妥善儲存，符合溫控要求（熱食與冷食）
 - 工作檯面整潔無雜亂
 - 有效控制廚餘與剩料
 - 積極減少塑膠廢棄物使用（如塑膠袋、真空袋、一次性容器）
5. 創意與創新表現（5 分）
- 展現新技術或對料理有獨特創意與改良
 - 具有「WOW」驚艷效果者可加分
 - 民族或傳統料理表現優異者，可由評審主席視情況給予滿分
6. 擺盤設計與視覺呈現（10 分）
- 主食與配菜搭配和諧，整體視覺協調
 - 擺盤整潔、無人工裝飾與複雜擺設
 - 簡約大方且具創意，能提升食慾與觀感
7. 出餐與服務（5 分）
- 出餐準時，延誤將酌情扣分
 - 呈盤數量正確、整齊劃一
 - 餐點具實用性，方便實際運送與享用

九、獎項設置

- 各項目最高分獲頒：獎金新台幣 3,000 元整(共 2 名)
- 評分標準如下：

分數區間	獎項名稱
100 - 90 分	金牌與獎狀
89 - 80 分	銀牌與獎狀
79 - 70 分	銅牌與獎狀
60 - 69 分	佳作獎狀

- 所有參賽者皆可獲得「參賽證明」。

2025 崑山盃廚藝挑戰賽日程表

時間	活動內容
08：00 - 08：30	A1 及 A2 報到
08：30 - 08：50	競賽說明
09：00 - 09：50	A1 現烹雞肉料理比賽
10：00 - 10：50	A2 現烹海鮮料理比賽
11：30 - 12：00	頒獎典禮