

馬祖特色食材競賽活動簡章

為了促進馬祖觀光產業的轉型升級並提升地方特色，將計畫舉辦一場馬祖特色食材競賽及成果發表活動。這個活動旨在彰顯馬祖地區豐富多樣的食材資源，並激發創意料理的靈感。

本場賽事將指定選用馬祖獨特的食材「淡菜」，創作出令人驚艷的料理作品。比賽的評審團將包括專業的料理界人士、美食評論家，以確保公正和多元的評選標準。

1. 報名及活動時間

- (1) 報名時間：即日起至 10 月 20 日止(額滿則提前結束)。
- (2) 比賽日期：112 年 11 月 3 日(五)；現場開放報名(額滿則提前結束)。

2. 活動辦法

- (1) 廣邀各界對美食料理有興趣的達人組團參加，一組不得超過 3 人，並設 1 人擔任主要聯絡人，將開放線上報名及現場報名兩種方式。
- (2) 參賽資格:不限國籍、滿 18 歲皆可參加。
- (3) 參賽團隊應以評審公告之馬祖當地特色食材為主題設計創意料理，本次競賽預計以馬祖特色「淡菜」為創意發想項目。
- (4) 比賽地點：福澳碼頭 85 度 C 廣場。
- (5) 活動需全程參與至頒獎，如頒獎時得獎者不在現場，則視同放棄得獎資格。

3. 評選流程及標準

- (1) 評選流程：

由主辦單位籌組評審團進行評選，分為冠軍、亞軍、季軍、參加獎等獎項。

(2) 評選標準：

● 料理競賽評分標準：

書面審查階段		
評分項目	說明	比重(%)
菜餚口味/口感/質感	<ul style="list-style-type: none"> ● 食物的典型味道是否保存 ● 適當的味道和調味 ● 品質、風味及色澤是否符合現代人的營養價值標準 ● 有無非人工食品添加物(如色素) 	35%
注入馬祖元素	<ul style="list-style-type: none"> ● 是否有馬祖在地特色 	20%
創新/技術	<ul style="list-style-type: none"> ● 是否具有原創性 ● 食物的切割、烹飪方式與技巧 ● 擺盤後的獨創性搭配 	20%
實用	<ul style="list-style-type: none"> ● 實用性(可量產)、可接受的烹飪方式 ● 成品的市場性 	20%
外觀/衛生	<ul style="list-style-type: none"> ● 食材顏色搭配 ● 整體型態配置是否平衡 ● 擺設及桌面、器具整體乾淨度 	5%
總計		100%

4. 活動流程

時間	料理競賽	市集活動
7:00- 7:30	參賽隊伍報到 受理現場報名(7:00-7:30)	海趣手作 DIY 現場報名
7:30- 8:00	長官致詞、梁老師介紹淡菜及飲食文化 參賽隊伍就定位及規則說明	
8:00- 9:00	第一輪 4 組競賽，參賽隊伍需於限時內完成料理、場地整潔，並將料理成品準備一式二份，供評審試吃評分(4 人份)及展示使用	海味小市集/ 海趣手作 DIY
9:00- 10:00	第二輪 4 組競賽，參賽隊伍需於限時內完成料理、場地整潔，並將料理成品準備一式二份，供評審試吃評分(4 人份)及展示使用	海味小市集/ 海趣手作 DIY
10:00- 11:00	第三輪 4 組競賽，參賽隊伍需於限時內完成料理、場地整潔，並將料理成品準備一式二份，供評審試吃評分(4 人份)及展示使用	海味小市集/ 海趣手作 DIY
11:00- 12:00	第四輪 3 組競賽，參賽隊伍需於限時內完成料理、場地整潔，並將料理成品準備一式二份，供評審試吃評分(4 人份)及展示使用	海味小市集/ 海趣手作 DIY
12:00- 12:15	評審評分	海味小市集
12:15- 12:30	評審講評	
12:30- 13:00	頒獎	
13:00- 14:00	場復	

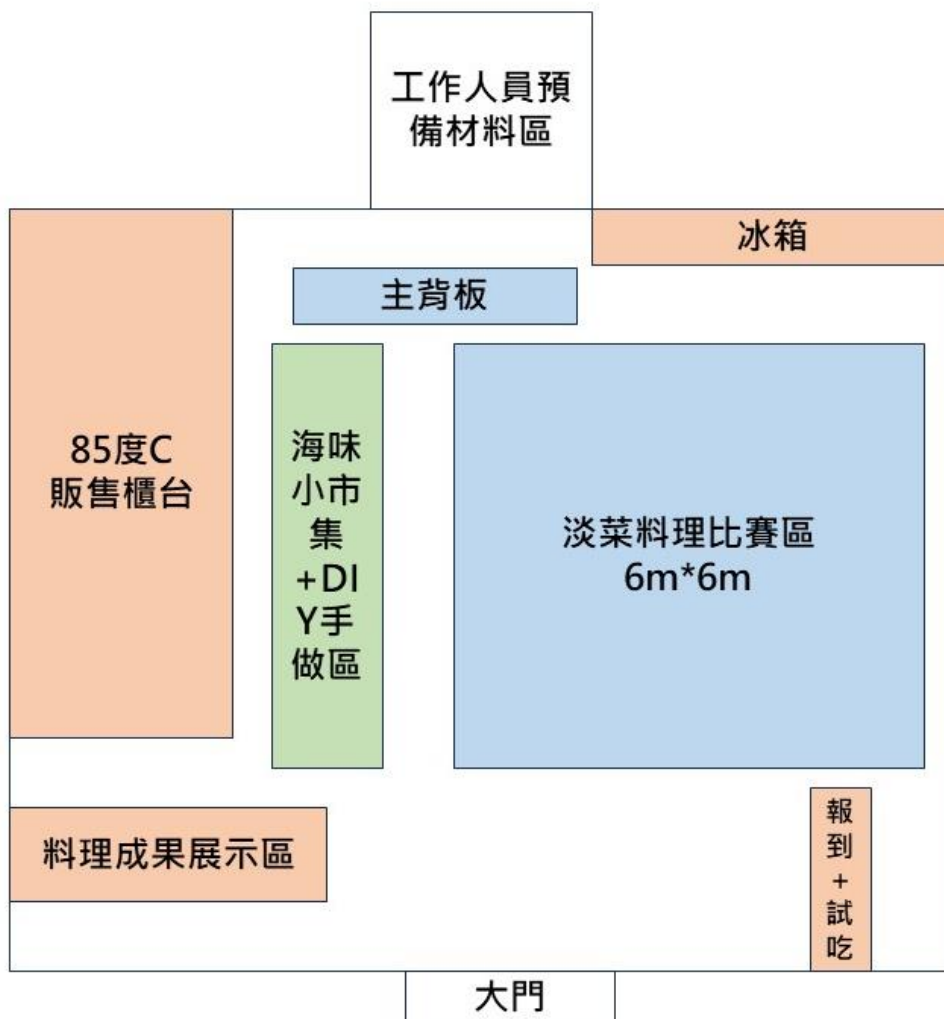
5. 頒獎及場地說明

- (1) 獎項：選出前 3 名得獎人，並獲頒獲選獎金及獎狀；參加組別皆可獲得參加獎。

得獎獎別	獎項說明
第一名	獎金新台幣 30,000 元整、獎座、參加獎
第二名	獎金新台幣 20,000 元整、獎座、參加獎
第三名	獎金新台幣 10,000 元整、獎座、參加獎
參加獎	1 公斤淡菜(或淡菜相關伴手禮)+馬祖特產 (總價值共新台幣約 800 元整)

品 項	示 意 圖	備 註
生鮮淡菜(1 公斤)		參賽者可 二選一
淡菜丁角*2 包 (暫定)		
馬祖特產 高粱酸白菜+老酒麻油麵 線*4		

(2) 比賽場地：福澳碼頭 85 度 C 店內廣場



6. 預計邀約評審名單及簡介

(1) 評審長 1 名及評審 3 名

姓名	簡介
<p data-bbox="363 454 477 495">林中超</p> 	<ul data-bbox="619 600 1129 689" style="list-style-type: none">● 連江縣商業會理事長● 馬祖餐飲業交流協會理事長
<p data-bbox="363 880 477 920">陳宗佑</p> 	<ul data-bbox="619 958 1334 1261" style="list-style-type: none">● 御饌臻品 餐飲總監/行政主廚● 中華料理職人餐旅交流協會理事長● 2023 外交部駐奧克蘭辦事處辦理奧克蘭台灣美食節國宴晚會 表演主廚● 2023 高雄市政府勞工局/第 26 屆高雄易牙美食節-評審
<p data-bbox="384 1361 456 1402">高玫</p> 	<ul data-bbox="619 1417 1185 1776" style="list-style-type: none">● 紫金堂股份有限公司 總監● 全酉股份有限公司 總監● 職訓中心 銀髮族養生餐講師● 台中市米食職業工會 訓練講師● 美國稻米協會 專聘講師● 世界青年盃烹飪廚藝大賽 金牌● 第十屆國際美食養生大賽 金獎

李怡君



- 國立高雄餐旅大學教授
- 台灣美食展廚藝競賽評審組召集人
- 「府城十大拌手禮」活動評審
- 中乙、中丙術科測試人員

7. 實作比賽作業規定

- (1) 食材提供：每隊提供基本食材-淡菜 20 顆。
- (2) 作業時間：參賽者需於 45 分鐘內完成料理，逾時予以扣分。

扣分標準：

逾時未達 1 分鐘-扣減總分 5 分。

逾時 1 分鐘以上未達 2 分鐘-扣減總分 8 分。

逾時 2 分鐘以上未達 5 分鐘-扣減總分 12 分。

逾時 5 分鐘以上-取消決賽受評資格，不予計算總分。

- (3) 會場提供設施：將提供電磁爐一個、砧板、小盤三個、扣碗一個、托盤、粗網、細網、鍋鏟、勺子、漏勺各一支、鋼盆兩個、配菜盤六個、洗碗精、保鮮膜各一式。(暫定)
- (4) 會場基本調味(公用區)提供：鹽、味精、太白粉、中筋麵粉、醬油、糖、黑醋、白醋、蕃茄醬、胡椒粉，若有不足或特定調味料，各隊伍請依需求自行準備。(暫定)
- (5) 所有原物料進場前，須經執行單位檢查驗證，並不得危害人體健康。比賽食材嚴禁攜帶半成品及複方醬料進入比賽場地，桌面展示擺盤裝飾品則不在此限。

- (6) 競賽前十分鐘選手請就比賽烹飪位置，聆聽評審說明比賽注意事項。如比賽開始時，仍未依規定就位者，遲到未滿 3 分鐘由總平均分數中扣 5 分，遲到 3 分鐘以上者取消參賽資格。
- (7) 當日參賽選手若有任何疑問，評審委員有絕對裁決權。
- (8) 主辦單位概不負責保管比賽隊伍所攜帶之器具與個人之財物。
- (9) 主辦單位保留活動更改及變動之權利。本活動簡章未盡之事宜，由主辦單位依實際需求調整或於活動現場補充說明，不再另行通知，如參賽者違反法律規定造成主辦單位損失，主辦單位得追回獎金及相關獎項。