

檔 號：

保存年限：

國立高雄餐旅大學 函

地址：812301高雄市小港區松和路1號
傳 真：07-8032535
聯 絡 人：潘柏蓁 (07)806-0505#22201
電子郵件：tristapan@mail.nkuht.edu.tw

受文者：高雄醫學大學

發文日期：中華民國111年2月21日

發文字號：高餐大中廚字第1115000025號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：17屆比賽簡章.pdf (111022100023_111EZ00052_1_21104840032.pdf)

主旨：有關本校廚藝學院中餐廚藝系辦理「第十七屆龜甲萬盃國際料理比賽—學生組」，請貴單位惠予公告，鼓勵所屬相關科系師生報名參加，並提醒於111年3月10日前線上送繳第一階段檢附文件，請查照。

說明：

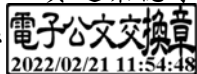
- 一、檢附文件(詳附件)填寫後以電子檔寄送信箱 40713012@stu.nkuht.edu.tw並收到”已完成報名”的訊息，才完成報名程序，聯絡電話：0921-425981謝先生。
- 二、即日起網路報名，須填具詳細資料，截止日為111年3月10日，將選出高中高職學生組24組，及大專以上校院學生組12組，由本校寄出決賽通知書並簡訊告知選手參加決賽。3月26日(星期六)上午8時整起在本校現場比賽。

正本：各國立高級職業學校、各私立高級職業學校、各公私立高級中學、國立陽明交通大學、國立清華大學、國立彰化師範大學、國立中正大學、國立中興大學、國立臺南護理專科學校、國立臺東專科學校、國立體育大學、國立雲林科技大學、國立高雄科技大學、國立臺灣科技大學、東吳大學、中原大學、中國文化大學、長庚大學、中華大學學校財團法人中華大學、義守大學、世新大學、銘傳大學、大同大學、臺北醫學大學、龍華科技大學、弘光科技大學、中國醫藥大學、高苑科技大學、遠東科技大學、嘉藥學校財團法人嘉南藥理大學、萬能學校財團法人萬能科技大學、城市學校財團法人臺北城市科技大學、耕莘健康管理專科學校、育英醫護管理專科學校、聖母醫護管理專科學校、崇仁醫護管理專科學校、亞東學校財團法人亞東科技大學、修平學校財團法人修平科技大學、環球學校財團法人環球

收文文號：1110001607

科技大學、東方學校財團法人東方設計大學、僑光科技大學、吳鳳學校財團法人吳鳳科技大學、稻江科技暨管理學院、蘭陽技術學院、南榮學校財團法人南榮科技大學、崇右學校財團法人崇右影藝科技大學、華夏學校財團法人華夏科技大學、景文科技大學、法鼓學校財團法人法鼓文理學院、明道學校財團法人明道大學、台北海洋學校財團法人台北海洋科技大學、東南科技大學、南開科技大學、明志科技大學、國立勤益科技大學、國立臺中教育大學、國立臺東大學、國立虎尾科技大學、國立臺灣藝術大學、國立臺北藝術大學、馬偕學校財團法人馬偕醫學院、國立臺灣大學、國立政治大學、國立成功大學、國立中山大學、國立臺灣師範大學、國立中央大學、國立高雄師範大學、國立東華大學、國立臺灣海洋大學、國立空中大學、國立高雄大學、東海大學、輔仁大學學校財團法人輔仁大學、淡江大學學校財團法人淡江大學、逢甲大學、靜宜大學、元智大學、大葉大學、華梵大學、實踐大學、朝陽科技大學、南臺學校財團法人南臺科技大學、高雄醫學大學、南華大學、真理大學、中山醫學大學、慈濟學校財團法人慈濟大學、輔英科技大學、樹德科技大學、明新學校財團法人明新科技大學、長榮大學、國立嘉義大學、國立臺中科技大學、國立臺北大學、國立臺北護理健康大學、國立暨南國際大學、國立屏東科技大學、國立臺北科技大學、中華學校財團法人中華科技大學、廣亞學校財團法人育達科技大學、中華醫事科技大學、德明財經科技大學、醒吾學校財團法人醒吾科技大學、長庚學校財團法人長庚科技大學、中信學校財團法人中信金融管理學院、黎明技術學院、經國管理暨健康學院、美和學校財團法人美和科技大學、大同技術學院、正修學校財團法人正修科技大學、中國科技大學、大仁科技大學、嶺東科技大學、亞洲大學、開南大學、光宇學校財團法人元培醫事科技大學、佛光大學、台南家專學校財團法人台南應用科技大學、大華學校財團法人敏實科技大學、崑山科技大學、玄奘大學、文藻學校財團法人文藻外語大學、大漢學校財團法人大漢技術學院、健行學校財團法人健行科技大學、建國科技大學、仁德醫護管理專科學校、馬偕學校財團法人馬偕醫護管理專科學校、樹人醫護管理專科學校、慈惠醫護管理專科學校、敏惠醫護管理專科學校、新生醫護管理專科學校、中臺科技大學、宏國學校財團法人宏國德霖科技大學、和春技術學院、南亞科技學校財團法人南亞技術學院、中州學校財團法人中州科技大學、國立屏東大學、國立臺灣戲曲學院、國立臺南藝術大學、國立臺北教育大學、國立澎湖科技大學、國立聯合大學、國立宜蘭大學、國立臺北商業大學、高雄市立空中大學、國立臺南大學、聖約翰科技大學、台灣首府學校財團法人台灣首府大學、國立金門大學、學校財團法人中華浸信會基督教台灣浸會神學院、國立臺灣體育運動大學、臺北基督學院、臺北市立大學、財團法人一貫道天皇基金會一貫道天皇學院、康寧學校財團法人康寧大學、致理學校財團法人致理科技大學、慈濟學校財團法人慈濟科技大學、台神學校財團法人台灣神學研究學院、一貫道崇德學院

副本：本校廚藝學院中餐廚藝系



受文者：如行文單位

主旨：有關本校廚藝學院中餐廚藝系辦理「第十七屆龜甲萬盃國際料理比賽—學生組」，請貴單位惠予公告，鼓勵所屬相關科系師生報名參加，並提醒於 111 年 3 月 10 日前線上送繳第一階段檢附文件，請查照。

說明：

一、檢附文件(詳附件)填寫後以電子檔寄送信箱

40713012@stu.nkuht.edu.tw 並收到”已完成報名”的訊息，才完成報名程序，聯絡電話：0921425981 謝先生。

二、即日起網路報名，須填具詳細資料，截止日為 110 年 3 月 10 日，將選出高中高職學生組 24 組，及大專以上校院學生組 12 組，由本校寄出決賽通知書並簡訊告知選手參加決賽。3 月 26 日（星期六）上午 8 時整起在本校現場比賽。

三、詳細資訊可至本校中餐廚藝系網頁查詢。

正本：全國具餐飲相關科系之大專及高中職校院

副本：本校秘書室、主計室、總務處、廚藝學院

附件：2022 年第十七屆龜甲萬盃國際料理比賽—學生組 簡章

附件

2022 年綠色飲食文化有限公司委託
國立高雄餐旅大學推廣計畫案
第十七屆龜甲萬盃國際料理比賽
(學生組)

比 賽 簡 章

計畫主持人：謝旭初

共同主持人：林致信

主持單位：國立高雄餐旅大學中餐廚藝系

委託單位：綠色飲食文化有限公司

執行日期：中華民國 111 年 1 月至 111 年 6 月

料理比賽宗旨

2022 年第十七屆龜甲萬盃學生組料理比賽，以『永續新時尚・傳承好滋味』為主題，運用龜甲萬相關產品：甘醇薄鹽醬油、料亭和露(昆布香菇)、料亭和露(鰹魚)調味，發想設計符合永續概念的兩道菜色參賽，實踐在地永續綠色食育，學生組將在國立高雄餐旅大學舉辦。

【學生組簡章】

2022 年第十七屆龜甲萬盃國際料理比賽—學生組

一、比賽主題：永續新時尚・傳承好滋味

(需運用龜甲萬甘醇薄鹽醬油、料亭和露(昆布香菇)、料亭和露(鰹魚)三種產品進行菜餚製作)

二、比賽地點：國立高雄餐旅大學中餐廚房

三、比賽方式和日期：2 人一組，分為高中高職學生組及大專校院以上學生組。

第一階段：參賽者使用料亭和露(昆布香菇)、料亭和露(鰹魚)二種產品發想設計符合永續新時尚・傳承好滋味主題的兩道菜色，將菜餚製作拍成照片，照片中要同時呈現菜餚內所使用的龜甲萬產品，詳細、準確地書寫菜餚材料、作法(參照附件表格)，於 111 年 3 月 10 日(星期四)前 E-mail 到 40713012@stu.nkuht.edu.tw，將選出高中高職學生組 24 組，及大專以上校院學生組 12 組，由高雄餐旅大學寄出決賽通知書並簡訊告知選手參加決賽。

第二階段：3 月 26 日(星期六)上午 8:00 起在高雄餐旅大學現場比賽，產生高中高職學生組前 3 名及 6 組佳作。大專以上校院學生組前 3 名及 3 組佳作。

四、進行過程：

1. 先於 60 分鐘內完成照片中菜餚各 2 人份，參賽選手須自己準備所寄照片中菜餚之材料，生熟不拘，可攜入製成品，必須完全符合菜單中所敘寫及照片中所呈現的材料，包括盤飾、菜餚樣式及擺放、餐盤。
2. 中場休息 10 分鐘。
3. 再進行 70 分鐘以現場發送的材料製作的菜餚(由主辦單位宣布)，

2 人份量。

4. 最後將菜餚其中 1 人份量送至評審室供評審評分。另外 1 人份送至安排好的展示桌上供外界參觀交流。(選手不需特別準備展台用品, 只需將製作的菜餚放在展桌上即可)
5. 為落實善後衛生, 善後工作將於比賽後進行, 若有未能配合統一善後工作者將會取消得獎資格。
6. 本活動強制依防疫規範進行! 全程戴口罩, 飲食時保持室內 1.5 公尺社交距離, 隨時備用酒精消毒。

五、現場比賽注意事項：

1. 材料準備：參賽選手須自己準備所寄 [1] 照片中菜餚之材料, 生熟不拘, 可攜入製成品, 但必須完全符合菜單中所敘寫及照片中所呈現的材料, 包括盤飾、菜餚樣式及擺放、餐盤。[2] 第二階餚的材料由大會提供。
2. 餐盤餐具：大會不提供餐盤餐具, 請參賽選手自己準備比賽菜餚的所有餐具 (包括評審品嚐及展台呈現的餐盤)。
3. 製作份量：每道菜均製作 2 人份, 其中 1 份將給評審品嚐, 1 份布置在餐桌上供外界或選手交流參觀。

六、評分標準：口味 40%、菜餚觀感(刀工、火候與餐盤設計搭配)40%、符合永續飲食的程度 15%、製作過程衛生及時間掌控 5%。

七、比賽獎金：

1. 高中高職學生組：第一名：獎金 4 萬元及獎狀
第二名：獎金 3 萬元及獎狀
第三名：獎金 2 萬元及獎狀
佳作 6 組：獎金 6 仟元及獎狀
入選獎：醬油禮盒及獎狀一份
指導老師受贈感謝狀及醬油禮盒
2. 大專校院以上學生組：第一名：獎金 4 萬元及獎狀
第二名：獎金 3 萬元及獎狀
第三名：獎金 2 萬元及獎狀

佳作 3 組：獎金 6 仟元及獎狀

入選獎：醬油禮盒及獎狀一份

指導老師受贈感謝狀及醬油禮盒

八、本次比賽建議參考產品

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| 龜甲萬甘醇薄鹽醬油 | 料亭和露(昆布香菇) | 料亭和露(鰹魚) |

附註：建議請參加學校辦理學生參賽相關保險。

*獎金部分依規定先扣繳 10% 稅金，本計畫所完成之計畫報告成果(含決賽作品等)之版權歸統萬股份有限公司所有。

2022 第十七屆龜甲萬盃國際料理大賽—報名表

【學生組】

| | | | | | | | |
|------------------|------------------------------|---|------|----------------------------------|--|--------------------------------------|--|
| 參加組別 | <input type="checkbox"/> 學生組 | 學校/科系年級 | 學校地址 | | | | |
| | | | | | | | |
| 通訊地址 (資料通知處) | | | | | | | |
| 指導老師 (學生組須填寫) | | 姓名 | | 手機 | | E-mail | |
| | | 姓名 | | 手機 | | E-mail | |
| 參賽者 (1) | | 姓名 | | 手機 <small>(必填, 通訊聯絡用)</small> | | E-mail <small>(必填, 通訊聯絡用)</small> | |
| | | | | | | | |
| 參賽者 (2) | | 姓名 | | 手機 <small>(必填, 通訊聯絡用)</small> | | E-mail <small>(必填, 通訊聯絡用)</small> | |
| | | | | | | | |
| 備註 | | <p>本比賽第一階段繳交檢附文件資料如下：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.報名表 2.菜餚表格 (學生組二份菜單) 3.照片表單 <p>※以上三表請 mail 到 40713012@stu.nkuht.edu.tw 顏同學收</p> <p>4.學生組請於 111 年 3 月 10 日(星期四)前完成 email 寄送，並收到“已完成報名”的訊息，才完成報名程序。</p> <p>5.比賽諮詢電話：0921425981 謝先生。</p> <p style="text-align: center;"><small>附註：建議請參加學校辦理學生參賽相關保險。</small></p> | | | | | |

2022 第十七屆龜甲萬盃國際料理大賽—學生組表格

「永續新食尚・傳承好滋味」

| | | | | | |
|------------------------------|-------|----------|-------|------|-------|
| 第一道菜餚名稱： | | | | | |
| 參賽者 1 姓名 | | 參賽者 2 姓名 | | 學校單位 | |
| 菜餚設計特色(200-300 字請注意永續的飲食的說明) | | | | | |
| | | | | | |
| 材 料 | 數量／單位 | 材 料 | 數量／單位 | 材 料 | 數量／單位 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 調味料 | 數量／單位 | 調味料 | 數量／單位 | 調味料 | 數量／單位 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 製作過程 | | | | | |
| | | | | | |

2022 第十七屆龜甲萬盃國際料理大賽—學生組表格

「永續新食尚・傳承好滋味」

| | | | | | |
|-----------------------------|-------|----------|-------|------|-------|
| 第二道菜餚名稱： | | | | | |
| 參賽者 1 姓名 | | 參賽者 2 姓名 | | 學校單位 | |
| 菜餚設計特色(200-300 字請注意永續飲食的說明) | | | | | |
| | | | | | |
| 材 料 | 數量／單位 | 材 料 | 數量／單位 | 材 料 | 數量／單位 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 調味料 | 數量／單位 | 調味料 | 數量／單位 | 調味料 | 數量／單位 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 製作過程 | | | | | |
| | | | | | |

2022 第十七屆龜甲萬盃國際料理大賽—學生組照片表單
「永續新食尚・傳承好滋味」

| | | | | | |
|----------|--|----------|-----|------|--|
| 第一道菜餚名稱： | | 第二道菜餚名稱： | | | |
| 參賽者 1 姓名 | | 參賽者 2 姓名 | | 學校單位 | |
| 照片一 | | | 照片二 | | |
| 整體照片 | | | | | |

◆ 所提供之照片應填滿版面並且清晰明亮，以利審查！

附件、個資蒐集告知事項

依據個人資料保護法等相關規定，以下告知事項請台端詳閱：

※填寫、寄出本表格，即視為已閱讀並同意附件個資蒐集事項告知之內容！

一、告知事項：

1. 蒐集個人資料單位：由綠色飲食文化有限公司(以下簡稱本公司)，委託國立高雄餐旅大學(以下簡稱承辦單位)辦理龜甲萬盃料理比賽(以下簡稱本活動)，並由承辦單位蒐集個人資料。
2. 蒐集之目的：學術、行銷。
3. 個人資料之類別：包括個人資料中之識別類(辨識個人者中之姓名、生日、電話、電子信箱、任職/就學單位)等。
4. 個人資料利用之期間：自台端報名本活動起，至活動使用完畢後六個月內銷毀。
5. 個人資料利用之地區：本公司營運範圍，僅限於台灣、金門、澎湖、馬祖等地區利用，且不會移轉至其他境外地區利用。
6. 個人資料利用之對象及方式：由本公司、承辦單位於本活動之特定目的必要範圍內，依通常作業所必要之方式利用此個人資料。
7. 依個人資料保護法第三條規定台端得行使之權利及方式：台端得向承辦單位提出申請，以查詢、閱覽、製給複製本；或補充/更正、請求停止蒐集、處理、利用或刪除個人資料內容之一部或全部。(註：參加人申請查詢、閱覽、製給複製本時，將酌收必要成本費用。)

二、台端填寫個人資料後，以任何方式遞送至本公司收執時，均視為台端已同意其所填寫之個人資料，供本公司、承辦單位於辦理本活動之特定目的必要範圍內處理及利用；此外，台端可自行決定是否填寫相關之個人資料欄位，若台端選擇不願填寫，將無法參加本次活動所提供之相關服務。

三、個人資料安全措施：本公司、承辦單位將依據相關法令之規定建構完善措施，保障台端個人資料之安全。

決行層級：

意見及簽章

承辦單位

擬：

一、國立高雄餐旅大學辦理「第十七屆龜甲萬盃國際料理比賽-學生組」，請惠予公告周知。

二、轉貼學務處首頁校外訊息處周知。

三、陳閱後存查。

承辦人：

組長：

課外活動組
計畫人員 **陳政伶** 0221
1525

學生事務處
課外活動組
組長 **陳昭彥** 0221
1734

會辦單位

決行

學務長：

學生事務處
汪霽滯 學務長(印) 0222
0820

分層負責授權
學務處專用章 0222
0820