

醒吾學校財團法人醒吾科技大學 函

地址：新北市林口區粉寮路1段101號
聯絡人：徐若庭
電子信箱：106241@mail.hwu.edu.tw
聯絡電話：02-2601-5310轉2480
傳真電話：26010349

受文者：國立嘉義大學

發文日期：中華民國112年8月21日
發文字號：醒大系字第1120006842號
速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：第二屆「養生鹿茸。膳食新秀」國產鹿茸食補創作大賞海報、活動辦法
(1121200524_1_ATTCH1.pdf、1121200524_2_ATTCH2.pdf)

主旨：敬邀全國高職、大專院校師生參加2023年第二屆「養生鹿茸。膳食新秀」國產鹿茸食補創作大賞，請踴躍報名參加，請查照。

說明：

- 一、本校餐旅系與中華民國養鹿協會共同舉辦2023年第二屆「養生鹿茸。膳食新秀」國產鹿茸食補創作大賞，中華民國養鹿協會是由全國鹿農組成的人民團體，為協助鹿農推動國產鹿茸銷售及食農教育，特舉辦本養生料理比賽活動，希冀能藉由選手的精湛廚藝與料理的創意，賦予鹿茸養生食補多元運用的料理食譜，孕育出多元的國產鹿茸食用風氣，歡迎師生踴躍報名參加。
- 二、參加對象：18歲(含)以上，餐飲烘焙相關行業工作者、全國餐飲相關科系之學生及對餐飲烘焙有興趣者。
- 三、競賽日期：預賽2023年9月24日，決賽2023年10月15日。
- 四、競賽地點：醒吾科技大學
- 五、報名辦法：即日起至9月10日止，請上網<https://reurl.cc>

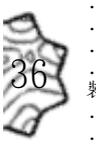
/b9bEa6報名。

六、簡章詳情：請至中華民國養鹿協會官網<https://deardeer.org.tw/>或臉書粉專https://www.facebook.com/deerfarmers/?locale=zh_TW查詢

七、活動海報及活動辦法詳見附件一、二。

正本：各公私立大專校院、各公私立高級職業學校

副本：



訂
線

學生事務處課外活動指導組 簡簽

承辦人：李君翎

電話：05-2717066

電子信箱：jungling@mail.ncyu.edu.tw

擬辦：

- 一、本案為醒吾學校財團法人醒吾科技大學辦理2023年第二屆「養生鹿茸。膳食新秀」國產鹿茸食補創作大賞1案。
- 二、擬上網公告並副知民雄學務組，文陳閱後存查。

會辦單位：

決行層級：第二層決行

——批核軌跡及意見——

1. 學生事務處 課外活動指導組 專案組員 李君翎 112/08/21
16:12:49(承辦)：

2. 學生事務處 課外活動指導組 輔導員 張紀宜 代 組長 陳宣汶
112/08/22 06:04:40(核示)：

3. 學生事務處 秘書 陳中元 [學務長 唐榮昌(乙)] 112/08/22
08:13:29(決行)：

如擬(代為決行)

裝

訂

線



2023 年 第二屆【養生鹿茸。膳食新秀】

國產鹿茸膳食創作大賞 活動辦法與規章

一、活動主旨

中華民國養鹿協會是由全國鹿農組成的人民團體，為協助鹿農推動國產鹿茸銷售及食農教育，特舉辦本養生料理比賽活動，希冀能藉由選手的精湛廚藝與料理的創意，賦予鹿茸養生食補多元運用的料理食譜，孕育出多元的國產鹿茸食用風氣。

二、辦理單位

指導單位：農業部

主辦單位：中華民國養鹿協會

協辦單位：醒吾科技大學

承辦單位：天喜整合行銷事業有限公司 / 活動專線 (02) 2598-8519

三、活動主題

作品設計搭配「國產鹿茸系列食材」為創意概念的菜餚或甜品：

(一) 採取現場烹調方式。

(二) 為激發選手烹調出多元創意料理或甜品，承辦單位提供：

鹿茸片、鹿茸酒、鹿茸粉、鹿茸大棗飲、龜鹿茸益飲、鹿茸機能性果凍，讓選手在比賽之前烹調試作及比賽現場烹調用。

以上份量請詳【附註一】

鹿茸製品資訊 https://deardeer.org.tw/produce_list.php?mlmenuid=4

四、參賽資格與組隊人數

(一)18 歲(含)以上，餐飲烘焙相關行業工作者、全國餐飲相關科系之學生及對餐飲烘焙有興趣者 (限居住於台澎金馬地區之中華民國國民)

(二)每組參賽隊伍含指導老師以 3 人為限，同一人不可跨組參賽。

五、活動場地、日期 (若有更動，承辦單位將另行通知)

場地：醒吾科技大學 新北市林口區粉寮路一段 101 號

(一)預賽 2023 年 9 月 24 日 (星期日) 下午 13:00~16:15。

(二)決賽 2023 年 10 月 15 日 (星期日) 下午 13:00~17:00。

六、報名與遴選方式

(一) 即日起至 9 月 10 日止，請上網 <https://reurl.cc/b9bEa6> 報名。

簡章詳情請至 中華民國養鹿協會官網 <https://deardeer.org.tw/>

或 臉書粉專 https://www.facebook.com/deerfarmers/?locale=zh_TW

(二) **【早鳥好禮】8 月 31 日前報名前 30 隊伍，每隊可獲得**

市值 \$2000【鹿茸養生品】+【國宴主廚美饌】組合禮。

(三) 遴選方式：

1. 由承辦單位依參賽者填寫報名資料及相關內容之完整度，進行資格審查，符合資格審查之 10 組參賽隊進入預賽。
2. 通過資格審查者，由承辦單位於 112 年 9 月 11 日以簡訊、電子郵件等方式通知參賽隊。

七、 活動流程

【預賽】 9 月 24 日 (星期日)

時間	時長	流程
13:00~13:30	30 分鐘	選手報到與抽籤
13:30~13:40	10 分鐘	主辦單位開場與規則說明
13:40~14:40	60 分鐘	選手烹調與善後清理
14:40~15:40	60 分鐘	評審試吃評分
15:40~16:15	35 分鐘	評分結果公布、頒獎、活動圓滿結束

【決賽】 10 月 15 日 (星期日)

時間	時長	流程
13:00~13:20	20 分鐘	選手報到、檢查器具
13:20~13:30	10 分鐘	主辦單位開場與規則說明
13:30~14:00	30 分鐘	國宴主廚示範鹿茸料理
14:00~15:30	90 分鐘	選手烹調與善後清理
15:30~16:30	60 分鐘	評審試吃評分
16:30~17:00	30 分鐘	評分結果公布、頒獎、活動圓滿結束

八、 活動說明

(一) 評審委員

由餐飲專業人士『國宴主廚』溫國智、吳亞凡中醫師、美食評論家沈軒毅(前《蘋果日報》美食組長及食譜作家)、農業部及產業代表。

(二) 參賽隊伍每一組食材及車馬補助費\$1,500。

(三) 進行方式

1. 烹飪料理可以「菜餚」或「甜品」方式呈現。
2. 料理份數：預賽時烹調一道菜、決賽時烹調一道菜和一湯。
3. 每道菜份量 6 人份，現場分出 2 盤，一盤展示，一盤評審試吃。
4. 參賽隊伍現場領取搭配作品的食材：鹿茸片、鹿茸酒、鹿茸粉、

鹿茸大棗飲、龜鹿茸益飲、鹿茸機能性果凍。

5. 參賽隊伍需為創作料理命名，並說明其創意。食譜請詳列出使用的食材、烹飪方式、創作動機。

(四)鹿茸料理參考作品資訊： 2022 年獲獎作品（附註二）、
中華民國養鹿協會臉書：

https://www.facebook.com/deerfarmers/?locale=zh_TW

九、 評分標準：

項目	口味	烹調技巧	擺盤與創意	主題切合與料理解說	食譜
佔比	40%	20%	20%	15%	5%

十、 決賽獎項：

名次	名額	獎勵
第一名	1 組	獎金 30,000 元、獎盃、獎狀
第二名	1 組	獎金 20,000 元、獎盃、獎狀
第三名	1 組	獎金 10,000 元、獎盃、獎狀
最佳人氣獎	2 組	獎金 5,000 元、獎狀

十一、活動注意事項

1. 參賽隊伍參與本活動，即同意接受本活動之辦法與注意事項規範，如違反者主辦單位得取消其參賽或得獎資格，並就因此所產生之損害，得向參賽者請求損害賠償。
2. 各組完成報名後，除了不可抗力的因素，恕不受理更換參賽組別及隊員之申請。
3. 每位參賽選手請依據個人資料保護法等相關規定，詳閱個資蒐集及告知事項；入圍決賽作品之智慧財產權由參賽者與主辦單位共同擁有，主辦單位可用於進行國產鹿茸相關宣傳及參賽作品商品化之用。
4. 經檢舉報名不實者，主辦單位有權取消參賽及得獎資格。
5. 參賽隊伍必須於活動當日報到時間前抵達，進行賽前準備與材料檢查程序，遲到者視同棄權，恕無法進場參賽。
6. 非主食材（國產鹿茸系列製品）之其他菜餚，及擺盤展示佈置物由參賽隊伍自行準備。
7. 參賽所使用廚房設備及操作器具清單請參照【第 25 點】，若有其它器具需求請選手自備。

8. 參賽選手需自備廚師服、圍裙、口罩，不得有個人、學校、公司學校 logo、標示圖像等足以辨識符號露出。
9. 參賽選手完成之創意料理，無論是給予評審或展示用之創作，盤內所有陳列皆需可以食用（包含主菜、裝飾及配料等）。
10. 活動當日在必要情況下主辦單位有權修改比賽相關規則，並由主評審向參賽隊伍說明。
11. 評審委員對當日參賽隊伍所提出之疑義有絕對裁決權。
12. 主辦單位對於參賽隊伍所攜帶之器具與個人財務不負保管之責任。
13. 主辦單位於活動當日具有錄影與拍照權利。
14. 因應後新型冠狀病毒肺炎疫情解封相關規定，若決賽日期尚遇中央疾管局發布停止集會及活動等相關活動訊息，將由承辦單位另行通知時間。
15. 本活動參加者請自行確認所填寫或登錄之資料均為正確，若因資料不全、不實、錯誤或其他非可歸責於主辦單位或承辦單位之事由，致無法通知活動相關訊息導致無法參賽者，主辦單位或承辦單位恕不負責。
16. 獲獎者若放棄領獎，不可向主辦單位要求轉讓、折讓、退換現金及其它獎項，或請求任何調整事項。
17. 主辦單位就本活動參賽者之資格，保有審查權利。參加本活動者，若以明顯違反活動公平性之方式，惡意影響其他參賽者，或經查核有不符本活動規定之參賽資格者，一經主辦單位發現或經第三人檢舉證實後，主辦單位有權立即取消參賽者之參賽或得獎資格，並得追回本活動獎金獎品，且得對於任何破壞本活動之行為人訴追一切法律責任。
18. 參賽者如在參加活動過程中，發生不當言詞或行為，導致主辦單位或其他任何第三人權益遭受損害時，參賽者應負一切民刑事責任，主辦單位亦將取消其參賽或得獎資格。
19. 本活動如有任何因參賽者，產生不可歸責於活動主辦單位之事由，而使其參賽發生無法參賽或是完賽之情況，主辦單位不負任何法律責任，參賽者或得獎者亦不得因此異議。
20. 參賽者須保證所有填寫或提出之資料均為真實正確，且未冒用任何第三人之資料。如有不實之情事，將被取消參加或中獎資格，主辦單位不負任何責任，且如有致損害於主辦單位或其他任何第三人，由參賽者負一切相關責任。
21. 依中華民國稅法規定，獎項金額超過新台幣 1,000 元(不含)，得獎人於年度報稅時須計入個人所得，故於中獎獎項提供後、所得稅徵收前將收到主辦單位發出之扣繳憑單。中獎金額超過新台幣 20,000 元，須先繳交 10%

機會中獎稅額。

22. 本活動若有未盡事宜，主辦單位保留擴大、修改、取消、終止本活動、活動獎品、本活動截止日期之權利，並將不另作解釋或通知。

23. 個資蒐集告知事項

※填寫、寄出本表格，即視為參賽者已閱讀並同意以下各項告知之內容。

- 蒐集個人資料單位：由中華民國養鹿協會(以下簡稱:主辦單位)，委託天喜整合行銷事業有限公司(以下簡稱:承辦單位)辦理料理比賽 (以下簡稱本活動)，並由承辦單位蒐集個人資料。
- 蒐集之目的：學術、行銷。
- 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。
- 個人資料利用之期間：自報名本活動起至活動使用完畢後六個月內銷毀。
- 個人資料利用之地區：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。
- 個人資料利用之對象及方式：由主辦單位、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。
- 依個人資料保護法第三條規定參賽者得行使之權利及方式：參賽者得向承辦單位提出申請，以查詢、閱覽、製作複製本；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：參賽者申請查詢、閱覽、製作複製本時，將酌收必要成本費用。)
- 參賽者填寫個人資料後，以任何方式遞送至承辦單位收執時，均視為已同意其所填寫之個人資料，供主辦單位、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，參賽者填寫相關之個人資料欄位，若選擇不願填寫，將無法參加本次活動。
- 個人資料安全措施：主辦單位、承辦單位將依據相關法令之規定建構完善措施，保障參賽者個人資料之安全。

24. 參賽暨授權同意告知事項

※填寫、寄出本表格，即視為參賽者已閱讀並同意以下各項告知之內容。

參賽者同意遵守以下約定，並就提交之參賽作品 (以下簡稱本著作)，同意無償授權下列著作財產權及比賽相關肖像權予主辦單位、承辦單位利用，內容如下：

- 同意遵守主辦單位所制定活動辦法之相關規定，並願配合人員之指揮及接受評審團之結果。
- 著作財產權之授權標的與範圍：

同意本著作之著作財產權專屬授權主辦單位、承辦單位得不限時間、地域、次數、重製、公開口述、公開播送、公開上映、公開傳輸、公開展示、改作、編輯、散布及出版，主辦單位並得授權第三人利用。

- 肖像權之授權：參賽者同意授權主辦單位及主辦單位指定之人於比賽時安排攝、錄影，並授權主辦單位得隨時自由修飾、使用、公開展示該攝影著作及視聽著作中立書同意人之肖像及聲音。
- 參賽者同意不對主辦單位及主辦單位授權之第三人行使著作人格權。
- 權利擔保：參賽者擔保授權之標的，並未侵害第三人之著作權或其他相關權利。主辦單位若因利用授權標的致涉及第三人之著作權或其他權利時，一經主辦單位通知，參賽者應依據主辦單位要求之方式出面協助解決，並應賠償主辦單位因此所遭受之一切損失，包括但不限於損害賠償金及和解金。

25. 活動場地提供廚具清單

NO.	品項	數量	NO.	品項	數量
1.	瓦斯爐	4 個	22.	湯勺	1 個
2.	工作台	1 個	23.	肉垂	1 個
3.	水槽	1 個	24.	量匙	1 個
4.	烤箱	1 個	25.	魚鱗刨	1 個
5.	白鐵湯鍋	3 個	26.	削皮刀	1 個
6.	白鐵平底鍋	2 個	27.	(瓷器) 雙耳湯碗	2 個
7.	黑鐵鍋	2 個	28.	(瓷器) 湯碗底座	2 個
8.	大湯鍋	1 個	29.	大圓瓷盤	2 個
9.	圓烤盤	1 個	30.	小圓瓷盤	2 個
10.	疏離	1 個	31.	(瓷器) 湯盤	2 個
11.	鋼盆	2 個	32.	馬口碗	10 個
12.	塑膠量杯	1 個	33.	配菜盤	5 個
13.	小量杯	1 個	34.	夾子	2 個
14.	紅砧板	1 個	35.	剪刀	1 個
15.	白砧板	1 個	36.	牛排叉	1 個
16.	綠砧板	1 個	37.	平底剷	1 個

17.	黃砧板	1 個	38.	木匙	1 個
18.	藍砧板	1 個	39.	鐵碗	6 個
19.	濾網	1 個	40.	筷子	4 雙
20.	打蛋器	1 個	41.	湯匙	4 個
21.	三角濾網	1 個	42.	叉子	1 個

【附註一】承辦單位提供參賽隊伍「國產鹿茸系列食材」

- 用途：賽前試作、預賽及決賽
- 每一組入菜份量表

(1)鹿茸片：2~3 片	(2)百補鹿茸藥酒：300cc	(3)鹿茸粉：2 g
(4)鹿茸大棗飲：45 ml	(5)龜鹿茸益飲：60 ml	(6)鹿茸機能性果凍：45 g

【附註二】2022 年獲獎作品

第一名 【蒼海一聲笑套餐】 誰勝誰負不重要!



【養生鹿茸系列 1】 諸事茸益湯

豬排骨提供人體生理活動必需的優質蛋白質、脂肪，含有大量磷酸鈣、骨膠原、骨粘蛋白等，可為幼童和老人提供鈣質。豐富的肌氨酸，可以讓家人增強體力，學生精力充沛，重點是高貴又不貴，也是家庭主婦容易取得的食材。

【養生鹿茸系列 2】 高枕無憂-高麗菜滷

秋天養生著重「養肺」，對抗秋燥，建議吃一些「白色食物」，例如水梨、白蘿蔔等，而高麗菜營養豐富為優質性高的食材，富含膳食纖維、維生素 C 及膳食纖維，能促進排便。世界癌症研究基金會已將膳食纖維，列為預防「大腸癌」的重要飲食成分。

【養生鹿茸系列 3】 仕女靚采海燕窩

石花菜能在腸道中吸收水分，使腸內容物膨脹，增加大便量，刺激腸壁，引起便意。所以經常便秘的人可以適當食用一些石花菜。石花菜較為寒涼藻類食品，所以加入鹿茸粉、鹿茸片既成溫性食品。

第二名 【米淇林鹿茸養身餐】



【龍虎石斑鹿茸蒸】

石斑魚因疫情及其他各種因素，無法進出口，為了能創造不一樣的料理及商機，也能幫助漁民解決危機，並突破不一樣的創意料理，結合更多的營養價值逾石斑一身。

【鹿茸養生炊飯】

以鹿茸食材調味高湯，結合不同的日式炊飯將鹿茸高湯中的營養成分與米粒結合，創作不同以往的米飯烹調方式。

【鹿茸玉米雞湯】

深海的嬌客，吃著玉米長大的傲嬌雞，體色偏黃，油脂含量高，肉質Q嫩，皮薄不油，鮮甜無腥味，結合鹿茸及中藥材，更能使得鹿茸玉米雞湯精粹之所在。

第三名作品【健康鹿茸鮮拼盤】



中藥，養身一直以來對於我們年輕人，都普遍抗拒，而喜愛料理的我們，找到師父跟師父討論想要比這一場賽，一開始我們沒有任何頭緒，透過不斷討論，修正，以我們覺得適合的味道，希望可以讓更多年輕的人愛上鹿茸相關產品。



2023年第二屆 養生鹿茸·膳食新秀 國產鹿茸膳食創作大賞

中華民國養鹿協會是由全國鹿農組成的人民團體，為協助鹿農推動國產鹿茸銷售及食農教育，特舉辦本養生料理比賽活動，希冀能藉由選手的精湛廚藝與料理的創意，賦予鹿茸養生食補多元運用的料理食譜，孕育出多元的國產鹿茸食用風氣。

- 【參加對象】** 18歲(含)以上，餐飲烘焙相關行業工作者、全國餐飲相關科系之學生及對餐飲烘焙有興趣者。
(限居住於台澎金馬地區之中華民國國民)
- 【時間】** ·預賽 2023年9月24日(星期日)下午13:00~16:15
·決賽 2023年10月15日(星期日)下午13:00~17:00
- 【地點】** 醒吾科技大學(新北市林口區粉寮路一段101號)
- 【報名辦法】** ·即日起至9月10日止，請上網報名<https://reurl.cc/eD7ojM>報名簡章及相關詳情參閱中華民國養鹿協會官網
<https://deardeer.org.tw/>或臉書粉專https://www.facebook.com/deerfarmers/?locale=zh_TW
·經書審獲選參加預賽的10組隊伍，承辦單位將於9月11日以Email及簡訊通知。
·參賽隊伍每一組食材及車馬補助費\$1,500。
·活動資訊洽詢：(02) 2598 - 8519
- 【早鳥好禮】** 8月31日前報名TOP 30組隊伍，每隊可獲得市值\$2000【鹿茸養生品】+【國宴主廚美饌】組合大禮包一組
- 【決賽獎項】** 經預賽後，精選TOP 5進決賽：
·第一名：共1組，獎金30,000元、獎盃乙座、獎狀乙紙
·第二名：共1組，獎金20,000元、獎盃乙座、獎狀乙紙
·第三名：共1組，獎金10,000元、獎盃乙座、獎狀乙紙
·最佳人氣獎：共2組，獎金5,000元、獎狀乙紙

指導單位/



主辦單位/



協辦單位/



承辦單位/



注意事項：本活動因故無法進行時，主辦單位保有隨時修正、暫停或終止之權利。同時有權對本活動事宜作出解釋與裁決權。

報名連結

