

2024 南投縣客庄特色產業節—國姓鄉鹿神祭

第 2 屆鹿茸創意料理競賽活動簡章

一、競賽日期：113 年 3 月 16 日(星期六) 上午 8 時至下午 13 時。

二、競賽地點：國姓鄉南港村褒雄宮(南投縣國姓鄉南港路 78-1 號)

三、主辦單位：南投縣國姓鄉公所

指導單位：客家委員會、南投縣政府

協辦單位：南港社區發展協會、港源社區發展協會、國姓鄉南港村褒雄宮

四、競賽規則

(一)報名時間：即日起至 113 年 3 月 1 日止。

(二)報名資格：

1. 個人報名：戶籍設於南投縣且年滿 18(含)歲以上(參賽組員其中 1 人符合即可)。

2. 學校推薦報名：年滿 18(含)歲以上且為南投縣境內之高中(職)或大專院校餐飲相關科系之在籍學生，每校最多可報名推薦 3 組為限，超過報名之組數列入備取。

(三)報名方式：

1. 請至本所活動網站下載簡章，並填寫：

(1)附件一報名表(有區分個人及學校)

(2)附件二競賽作品說明表

需依表格格式完整填寫，附件有區分個人及學校，請依報名類別下載使用及繳交。

2. 繳交競賽資料

(1)掛號郵寄：於報名受理時間內以掛號方式郵寄，以郵戳日期為憑，郵寄地址：南投縣國姓鄉國姓路 433-1 號(客家暨觀光所)-

「第2屆鹿茸創意料理競賽活動」收。

(2)親送：截止時間113年3月1日(星期五)16:30前送達國姓鄉公所客觀所繳交承辦人。

(3)網路報名：請至國姓鄉公所網頁下載報名表，填寫完成後將電子檔 E-mail 至指定信箱 gsk003@guoshing.gov.tw，信件主旨：報名「第2屆鹿茸創意料理競賽活動」。

3. 上述報名者，請務必於報名送件次日2日內，主動以電話聯絡本所活動小組，確認報名已收件無誤，若報名資料不符規定者，活動小組將以 E-mail 及電話通知於期限內補件，若逾期未補齊，即視為自行棄權，本活動小組聯絡電話 049-2724218#11 莊小姐。

(四)報名名額

1. 報名組數：2人一組，正取20組，另取5組為備取，競賽前2日將以電話聯繫，若有無法參賽者將依序由備取名單遞補。
2. 報名完成後不得更換隊員，若有重大情事者，需於賽前7日內提出相關證明給主辦單位。

(五)競賽名單公布

參賽報名收件截止後，經資格審核通過後，參賽名單預訂於113年3月8日(星期五)於公所網站公告。

五、競賽資訊

(一)競賽主題：研發烹煮美食佳餚3道，以福菜炒牧草筍、客家小炒及與鹿茸養生湯為主題，由專業評審委員評分，進行評選績優選手，頒發獎金及獎牌。

(二)競賽流程

鹿茸餐競賽 (褒雄宮)	08:20~08:40	競賽者報到
	08:40~08:50	評審介紹及規則說明

	08:50~09:00	現場抽籤位置
	09:00~11:00	競賽時間(料理及煮及清潔)
	11:00~11:30	競賽評比
	11:40	公布成績
	11:40~12:00	出餐秀(現場長官及來賓)

六、競賽內容

(一)競賽料理主題：指定菜三道，烹煮 2 菜 1 湯，10 人份一盤

1. 福菜炒牧草筍
2. 客家小炒
3. 創意鹿茸養生湯（以鹿茸藥渣為主自行搭配肉品或食材烹煮）

(二)烹飪規定

1. 參加者應穿著整齊之工作衣帽，競賽時間終止前，應完成出菜及清潔，清潔完畢及進行場地復原，由主辦單位工作人員檢查確認後始可離開。
2. 蔬果：可先洗滌、去皮，不可先行醃製。
3. 現場烹調組合至成品呈現，除了因料理主題所需特殊食材，如鹿茸液、鹿茸藥渣及福菜等食材外，均不可使用半成品，不可事先烹煮。
4. 呈現餐盤上菜餚、裝飾品皆須可現場食用之食材。
5. 醬油及油及調味料及特殊食材等均須自備。

(三)廚具及物品規定

1. 主辦單位所提供廚具及物品

NO.	品項	數量
1	快速爐及瓦斯	各隊 1 式
2	長桌(180*60*75cm)	各隊 2 張
3	水源供應	

2. 競賽料理所有食材及配料均由參賽者自行準備。
3. 競賽現場不提供電源，主辦單位只提供快速爐及瓦斯與長桌，在烹

調過程中所需器材，從洗菜、切菜、烹煮、盛盤及清潔等，例如卡式爐、鍋子、炒匙、鍋盤、刀具、砧板、抹布等，皆須由各參賽者自備進場。

(四) 競賽展示區呈現

1. 競賽展示區之出菜及裝飾擺盤等全部事宜，由參賽者自行負責。
2. 主辦單位提供 1 展示檯(長 60 cm x 寬 75cm)，展示檯鋪有檯巾，供參賽者料理作品擺設，展示檯其他整體造型及布置可由選手自備。
3. 餐盤器具不拘，但盤上不得有個人姓名或學校等可辨別身分之記號。

(五) 評分方式

評審團為 3 人，由承辦單位邀集餐飲業界 2 人及學界 1 人組成任專業評審團進行評分。

(六) 評分標準

評分項目	配分	內容
料理風味與烹調技巧	50%	● 具有客家傳統風味 ● 整體料理口感、美味度及營養價值 ● 食材挑選及前處理 ● 料理烹煮之技巧
料理創意與搭配	25%	● 使用當地特殊食材且融合自身創意性，突顯料理創意附加價值 ● 料理過程無過多食材浪費及保留食材原味 ● 作品可商業化及量化製作，可延伸創意經濟價值，提振地方產業。
成品擺盤及說菜	15%	● 料理作品與客家文化及地方之連結性 ● 盤裝美感及敘述食材特性與製作理念 ● 說菜是否有以客語進行(加分項目)
食安衛生及分工	10%	● 食材使用衛生 ● 是否有注意工作環境清潔

(七) 其他

1. 參賽選手於活動當日上午 8 點 20 分至 8 點 40 分要完成進場報到及位置抽籤，9 點競賽開始，限時 2 小時，包含全面清潔。
2. 當天 11 點競賽結束，開始評比由每組進行 2 分鐘之料理解說，預計於 11 點 40 分公布評選結果，並於次日 3 月 17 日(星期日)於鹿神祭主場活動中頒獎。
3. 作品(含擺盤)供媒體拍攝及展示。

七、競賽補助及獎項

(一)材料費補助

每組參賽隊伍提供新臺幣 2,000 元材料補助費，競賽料理所有食材及配料均由參賽者自行準備，競賽當日報到時，由參賽具領人現場填寫個人領據，補助費將於競賽結束後支付。

(二) 獎項

名 次	獎勵內容
冠軍(一名)	獎金 10,000 元及獎座乙式
亞軍(一名)	獎金 8,000 元及獎座乙式
季軍(一名)	獎金 6,000 元及獎座乙式
佳作(三名)	獎金 4,000 元

八、其他行政事項

1. 參賽選手應發揮創意精神，融合當地特有文化，創作獨特作品，以傳承地方傳統美食。
- 2 主辦單位有權將本比賽之現場錄影、照片紀錄及作品等資料，於主辦單位之網站及刊物宣傳，參賽者須同意肖像運用於活動宣傳活動，相關版權由主辦單位所有。
3. 參賽隊伍請詳細閱讀本簡章相關規定，凡報名參加者，即表示同意本簡

章的各項內容規定。

4. 本簡章若有未盡事宜，主辦單位將有權修改，並以主辦單位官方網站之最新公告為準。

九、聯絡資訊

主辦單位：國姓鄉公所（客家暨觀光所）

電話：049-2724218 #11 莊小姐

地址：南投縣國姓鄉國姓路 433-1 號（客家暨觀光所）