



2019
宏國德霖盃
TOPCHEF 全國高中職
極限廚師挑戰賽



2019 宏國德霖盃 Top Chef 全國高中職極限廚師挑戰賽

競賽簡章

指導單位：宏國德霖科技大學 餐飲廚藝系

承辦單位：宏國德霖科技大學 餐旅學院、餐飲廚藝系

協辦單位：台北凱撒大飯店、板橋凱撒大飯店、台北凱達大飯店

墾丁凱撒大飯店、希爾頓大飯店、台北趣淘漫旅、台南趣淘漫旅

阿樹國際旅店、內湖凱旋酒店

競賽日期：108 年 12 月 12 日

競賽地點：宏國德霖科技大學(23654 新北市土城區青雲路 380 巷 1 號)

罕見樓中餐、西餐、烘焙教室

聯絡專線：02-22733567 分機 266 、260、269

中餐競賽規則詢問老師：陳木樹 老師 分機 269 Email:mushu185600@gmail.com

西餐競賽規則詢問老師：張彬益 老師 分機 260 Email:benpinyih@yahoo.com.tw

烘焙競賽規則詢問老師：郭士弘 老師 分機 266 Email:teran916@hotmail.com

2019 宏國德霖盃 Top Chef

全國高中職極限廚師挑戰賽

一、活動主旨：

本次活動為提升高中職學生發揮創意並發掘食品材料烹調的無限創作空間；烹飪藝術及技巧提升，並累積學生參賽經驗。

二、活動目的：

本次的活動為全國高中職校際交流比賽包含中餐、西餐、烘焙三組之競賽，可增加本校的知名度，增加與高職老師間交流，同時讓學生在廚藝技能上有所提升、也提升整體業界專業度，特別聘請業界專家有凱撒飯店連鎖集團主廚、各五星大飯店主廚為這次比賽做最專業的評審。

三、參加對象：

全國高中職學校觀光餐飲相關科系之在校學生對廚藝有熱忱者，每組成員 3 名。

四、競賽日期及地點：

1. 報名及參賽作品繳交日期：即日起至 108 年 12 月 2 日（一）17:00 前截止

收件，以郵戳為憑。寄至：新北市土城區青雲路 380 巷 1 號 餐飲廚藝系 張彬益老師

2. 書面審核日期：108 年 12 月 4 日（三）

3. 決賽入圍名單公佈日期：108 年 12 月 6 日（五）

4. 競賽地點：宏國德霖科技大學 罕見樓中餐、西餐、烘焙教室

5. 決賽日期：108 年 12 月 12 日（四）

五、 決賽當日流程：

時間	流程	地點	備註
08：30-09：00	參賽選手報到	罕見樓3樓廚藝示範教室	報到、編號、著裝
09：00-09：20	開幕式 (長官致詞)	罕見樓3樓廚藝示範教室	
09：30-09：40	競賽說明	中餐(罕見樓9樓) 烘焙(罕見9樓) 西餐(罕見8樓)	
09：40-11：40	競賽開始	中餐(罕見9樓) 烘焙(罕見9樓) 西餐(罕見8樓)	
11：40	競賽結束	中餐(罕見9樓) 烘焙(罕見9樓) 西餐(罕見8樓)	
11：40-12：30	評審評分時間	中餐(罕見9樓) 烘焙(罕見9樓) 西餐(罕見8樓)	
12：00-13：30	午餐時間	罕見樓1F	
13：30~15:00	評審公布成績與頒獎	罕見樓3樓廚藝示範教室	

六、 評審團隊：

凱撒飯店連鎖集團 廚房主管

五星大飯店廚房主管

七、 承辦單位：



宏國德霖科技大學

Hungkuo Delin University of Technology

餐 旅 學 院



餐 飲 廚 藝 系

協辦單位：



CÆSAR PARK

TAIPEI

台北凱撒大飯店



CÆSAR PARK

HOTEL BANQIAO

凱撒大飯店 板橋



CÆSAR PARK KENTING

墾丁凱撒大飯店



Hilton



HOTEL CHAM CHAM

趣海漫旅



CAESAR METRO

凱達大飯店·台北



JUST PALACE

凱旋酒店



阿樹
ARTREE HOTEL

八、報名方式：

參賽請依報名組別，郵寄報名表及附件資料至 2019 宏國德霖盃全國高中職學生極限廚師挑戰賽競賽活動小組收(新北市土城區青雲路 380 巷 1 號 餐飲廚藝系張彬益老師)。報名繳交文件如下：

1. 參賽報名表 (如附件 1-2)
2. 學生證影本
3. 每隊需設隊長 1 人，擔任主要聯絡人。
4. 各隊完成報名後，不得以任何理由更換參賽組別。
5. 每隊以參加 1 組為限，重複報名者，主辦單位得逕行指定其參加之組別，不得異議。

九、其他注意事項：

書審、決賽之選手必須相同，經現場查核身分證明，如有不符者，即取消參賽資格。參賽者所製作之菜餚內容，須與報名之食譜相同，如有不同酌予扣分。

備註：

1. 主辦單位保留修改比賽相關規則權利。
2. 當日比賽選手若有任何疑問該場評審委員有絕對裁決權。
3. 主辦單位有權保有比賽中所使用的烹飪方式及錄影、拍照及活動訊息發佈之權利。
4. 主辦單位保留修改資格。

十、獎項規劃與競賽評審辦法：

1. 金牌獎：100~90 分 獎盃、獎牌、獎狀
2. 銀牌獎：90~80 分 獎盃、獎牌、獎狀
3. 銅牌獎：80~70 分 獎盃、獎牌、獎狀
4. 優勝獎：70~60 分 獎牌、獎狀
5. 以不公開參賽者名字之方式進行試吃，評審依據評分標準加總平均計算給與獎項。
6. 採用全數評審員的成績加總平均得分，計算出比賽作品成績。
7. 依頒獎評分標準給予獎盃、獎牌、獎狀

書面審查：

1. 分數權重配比如下(總分為 100 分)：

項目	比重
食譜編寫完整性	30%
菜餚創意與觀感	25%
特色	20%
菜色擺盤美感	15%
團隊多元性及故事性	10%

2. 依評審總分高低排序，每組取前 12 隊入圍決賽

決賽：

1. 分數權重配比如下(總分為 100 分)：

項目	比重
現場操作(個人烹調技巧及場地衛生)	20%
菜餚品質(色、香、味、刀工、觀感)	25%
食材與主題之搭配性	25%
展台佈置	10%
創意及特色	20%
1. 扣分事項：遲到早退、比賽現場高聲喧嘩、使用違禁調味品、超時未完成、未穿戴口罩、未著廚師帽、圍裙…等，最高可扣總分 10 分。	
2. 加分事項：使用北區在地食材、擺盤及穿著服帽優美等，最高可加總分 5 分。	

2. 依評審總分之高低排序，進行評選；如有同分之情況則再由評審第二輪投票表決，參賽者不得異議。

九、 競賽規則及評分比例：

(一)、中餐廚藝組

比賽主題與規範：

參賽者須製作前菜、主菜各一份供評審審閱。其中前菜以海鮮為主、主菜以肉類(家禽、家畜)為主，鼓勵青年學子，秀出才藝，創意繽紛。配合當令食材，主要之配菜食材須依以國產為主。設計建議深具傳統與現代結合的料理，並須著重菜色之營養健康概念。每份料理需烹調 2 份，1 份進行展示，1 份供評審評分。菜餚可使用大會提供之直徑 20.5 公分白瓷圓盤(前菜)與直徑 31 公分白瓷圓盤(熱菜)或自行攜帶前菜盤及主菜盤。

比賽採二階段進行，競賽規則及評分方式如下：

組別	競賽規則	評分方式
中餐廚藝組	書面審查： 各隊繳交報名資料(如附件 1-2)。	食譜編寫完整性 30% 菜餚創意與觀感 25% 特色 20% 菜色擺盤美感 15% 團隊多元性及故事性 10%
	決賽： 1. 依報名表提報 2 道決賽菜餚項目製作，進行 120 分鐘製作(含清潔、擺盤)。 2. 報到時間於公告決賽入圍隊伍後通知。 3. 比賽開始 100 分鐘後才可出菜。 料理成品(1 盤前菜 1 盤熱菜)各須準備 2 盤，一盤提供評審團試吃評分，1 盤置於指定地點之展示供拍照與攝影使用。(展示台 90*60cm 須備妥並佈置美觀)。	現場操作(個人烹調技巧及場地衛生) 20% 菜餚品質(色、香、味、刀工、觀感) 25% 食材與主題之搭配性 25% 展台佈置 10% 創意及特色 20%

注意事項：

1. 參賽隊伍需於時間內完成製作及擺盤並送達指定區域。
2. 比賽現場僅提供基本調味(沙拉油、鹽、糖、醬油)及烹煮器具，參賽隊伍若有個別需求，得自行攜帶所需之食材、佐料、盤飾、碗盆。
3. 食材可事先清洗、去皮、漲發、醃製、熬煮高湯(不可調味)、醬汁不可濃縮調味需現場製作，但比賽前須保持食材型態之完整性，不可切割、磨碎、汆燙或油炸等前置處理。違者酌予扣分。
4. 成品須於現場料理烹調，不得使用市面已調理完成之成品參賽。違者該料理以零分計算。
5. 主辦單位僅提供基本廚具設備(附件 3)，參賽者所需之特定料理器材由參賽者自行準備，參賽者所需刀具亦請參賽者自行準備
6. 中餐競賽規章與內容有問題可撥打 02-22733567 分機 269 陳木樹 老師 Email:mushu185600@gmail.com

(二)、西餐廚藝組

比賽主題與規範：

參賽者須製作前菜、主菜各一份供評審審閱。其中前菜以海鮮為主、主菜以肉類(家禽、家畜)為主，鼓勵青年學子，秀出才藝，創意繽紛。配合當令食材，主要之配菜食材須依以國產為主。設計建議深具傳統與現代結合的料理，並須著重菜色之營養健康概念。每份料理需烹調2份，1份進行展示，1份供評審評分。菜餚可使用大會提供之直徑20.5公分白瓷圓盤(前菜)與直徑31公分白瓷圓盤(熱菜)或自行攜帶前菜盤及主菜盤。

比賽採二階段進行，競賽規則及評分方式如下：

組別	競賽規則	評分方式
西餐廚藝組	書面審查： 各隊繳交報名資料(如附件1-2)。	食譜編寫完整性 30% 菜餚創意與觀感 25% 特色 20% 菜色擺盤美感 15% 團隊多元性及故事性 10%
	決賽： 1. 依報名表提報2道決賽菜餚項目製作，進行120分鐘製作(含清潔、擺盤)。 2. 報到時間於公告決賽入圍隊伍後通知。 3. 比賽開始100分鐘後才可出菜。 4. 料理成品(1盤前菜 1盤主菜)各須準備2盤 ，一盤提供評審團試吃評分，1盤置於指定地點之展示供拍照與攝影使用。(展示台90*60cm須備妥並佈置美觀)。	現場操作(個人烹調技巧及場地衛生) 20% 菜餚品質(色、香、味、刀工、觀感) 25% 食材與主題之搭配性 25% 展台佈置 10% 創意及特色 20%

注意事項：

1. 參賽隊伍需於時間內完成製作及擺盤並送達指定區域。
2. 比賽現場僅提供基本調味(月桂葉、鹽、糖、白胡椒、黑胡椒)及烹煮器具，參賽隊伍若有個別需求，得自行攜帶所需之食材、佐料、盤飾、碗盆。
3. 食材可事先清洗、去皮、漲發、醃製、熬煮高湯(不可調味)、醬汁不可濃縮調味需現場製作，但比賽前須保持食材型態之完整性，不可切割、磨碎、汆燙或油炸等前置處理。違者酌予扣分。
4. 成品須於現場料理烹調，不得使用市面已調理完成之成品參賽。違者該料理以零分計算。
5. 主辦單位僅提供基本廚具設備(附件4)，參賽者所需之特定料理器材由參賽者自行準備，參賽者所需刀具亦請參賽者自行準備。
6. 西餐競賽規章與內容有問題可撥打 02-22733567 分機 260 張彬益 老師 Email:benpinyih@yahoo.com.tw

(三)、烘焙廚藝組

比賽主題與規範：

參賽者須製作出以聖誕節為主題之**2款精緻盤飾甜點**供評審審閱。其中**1款甜點需加入任一種水果**。鼓勵青年學子，秀出才藝，創意繽紛。配合當令食材，主要食材需以台灣農產品為主。設計建議深具傳統與現代化結合的甜點，每款甜點需製作2份，1份進行展示，1份供評審評分。**甜點盤請參賽選手自行準備。**

比賽採二階段進行，競賽規則及評分方式如下：

組別	競賽規則	評分方式
烘焙廚藝組	書面審查： 各隊繳交報名資料(如附件1-2)。	食譜編寫完整性 30% 菜餚創意與觀感 25% 特色 20% 菜色擺盤美感 15% 團隊多元性及故事性 10%
	決賽： 1. 依報名表提報2款決賽甜點項目，進行120分鐘製作(含清潔、擺盤)。 2. 報到時間於公告決賽入圍隊伍後通知。 3. 比賽開始100分鐘後才可出菜。 甜點作品每款各需準備2份 ，1份提供評審團試吃評分，1份置於指定地點之展示供拍照與攝影使用。(展示台90*60cm須備妥並佈置美觀)。	現場操作(個人烹調技巧及場地衛生) 20% 菜餚品質(色、香、味、刀工、觀感) 25% 食材與主題之搭配性 25% 展台佈置 10% 創意及特色 20%

注意事項：

1. 所有餐盤上的材料或裝飾品，都必須是可吃或可生吃的。
2. 參賽隊伍需於時間內完成製作及擺盤並送達指定區域。
3. 參賽者所需食材請自行準備，主辦單位不提供任何食材。
4. 競賽當天主辦單位將檢查食材，只可攜入未加工材料，不可使用已加工或調製妥當的半成品，如有發現相關材料一律禁止使用。
5. 使用杏仁膏或塑糖裝飾蛋糕，僅可事先調色，不可成型。
6. 主辦單位僅提供基本廚具設備(附件5)，參賽者所需之特定料理器材由參賽者自行準備，參賽者所需刀具亦請參賽者自行準備。
7. 烘焙競賽規章與內容有問題可撥打 02-22733567 分機 266 郭士弘 老師 Email:teran916@hotmail.com

參賽隊伍編號

附件 1

報名表

本欄由主辦單位填寫

基本資料			
單位名稱		團體隊名	
組別	<input type="checkbox"/> 中餐組	<input type="checkbox"/> 西餐組	<input type="checkbox"/> 烘焙組
聯絡地址			
選手代表姓名		手機	(必填)
電話		傳真	
E-mail	(必填)	Line	(必填)
指導老師	(必填)		
選手資料			
選手 1 姓名		選手 2 姓名	
性別		性別	
出生年月日		出生年月日	
身分證字號		身分證字號	
選手 3 姓名	決賽菜餚(共計 2 道)		
性別		前菜：	
出生年月日		熱菜：	
身分證字號			
參賽隊伍介紹(愈詳細、生動，則分數愈高)			
參賽動機(愈詳細、生動，則分數愈高)			

選手證件影本黏貼頁：請將學生證(正反面影本時貼於下面表格中)

參賽者學生證黏貼頁

學生證正面
(實貼)

學生證反面
(實貼)

參賽者學生證黏貼頁

學生證正面
(實貼)

學生證反面
(實貼)

參賽者學生證黏貼頁

學生證正面
(實貼)

學生證反面
(實貼)

「料理比賽」料理食譜

- 中餐組
- 西餐組
- 烘焙組

- 前菜
- 前菜
- 一款

- 主菜
- 主菜
- 二款(水果)

隊名		
料理名稱		
食材名稱	材料分量	作法
料理故事及菜餚特色(愈詳盡、生動，則分數愈高)		
料理照片		
<p>※料理照片傳傳送方式：</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 沖洗或列印料理照片黏貼於本處後。沖洗或列印規格：4 X 6 相紙。 ◆ 需製成光碟以掛號郵寄(每張原始影像畫素至少 300psi 以上)，或寄送電子檔。 ◆ 參賽者所製作之料理須與報名時相同，如有不同酌予扣分。 		

※需完整檢附 2 道料理菜單，如表格不敷使用請上活動網站下載或影印。

中餐廚藝競賽

每組的設備、器具與材料

設備器具/材料	數量	備註	設備器具/材料	數量	備註
工作台連單水槽	1 式				
中式快速爐	2 口		鋼筷	1 雙	
疏離	1 個		26cm 主菜盤	3 個	
雙耳中式炒鍋	2 個		橢圓前菜盤	1 個	
110V 電源	2		蒸籠	1 組	
冷凍冰箱	1 台	每組一層	鍋蓋	1 個	
冷藏冰箱	1 台	每組一層	水盤	2 個	
抹布	2 條		湯碗(大)	1 個	
保鮮膜		公共材料	開罐器	1 個	共用
鋁箔紙		公共材料			
半斤塑膠袋		公共材料			
配菜盤	12 個		調味料:		
配菜碗	12 個		地瓜粉	足量	
炒瓢	1 支		太白粉	足量	
鋼盆	4 個		沙拉油	足量	
白鐵量杯	1 個		香油	足量	
量匙	1 把		醬油	足量	
煎鏟	1 支		米酒	足量	
魚鱗刀	1 支		鹽	足量	
去皮刀	1 支		白胡椒粉	足量	
剪刀	1 把		味精	足量	

西餐廚藝競賽

每組的設備、器具與材料

設備器具/材料	數量	備註	設備器具/材料	數量	備註
西式四口爐	4 口		240cc 量杯	1 個	
下烤箱	1		肉槌	1 支	
工作台連單水槽	1 式		魚鱗刀	1 支	
四色砧板	1 組		去皮刀	1 支	
單手沙司鍋(小)	1 個				
單手燴煮鍋加蓋	1 組		蒸烤箱	4 台	共用
單手沙司鍋(中)	1 個		開罐器	1 個	共用
平底煎鍋(中)	1 個		110V 電源	1 個	
平底煎鍋(小)	1 個		31cm 主菜盤	2 個	
漏盆	1 個		20.5cm 前菜盤	2 個	
鋼盆	4 個		冷藏冰箱	1 台	每組一層
			冷凍冰箱	1 台	每組一層
配菜盤	10 個		明火烤箱	1 台	兩組一台
配菜碗	10 個		抹布	2 條	
三角漏網	1 個		保鮮膜		公共材料
西式煎鏟	1 支		鋁箔紙		公共材料
木匙	1 支				
橡皮刮刀	1 支				
夾子	1 支		調味料:		
湯杓	1 支		鹽	足量	
1000cc 量杯	1 個		白胡椒粉	足量	
剪刀	1 把		月桂葉	足量	
打蛋器	1 支		沙拉油	足量	
沙司盅	2 個				

交通資訊/停車與報到入口處



坐車

- 台北客運231、245、656、657路及262路至宏國德霖科技大學站。
- 台北客運275、台汽客運往三峡、建安線、捷運接駁藍41在清水站下車轉搭231、245、656、657路及262路。
- 捷運南港展覽館—頂埔線至海山站由3號出口，再轉乘公車656路可直達學校。

開車

由北二高土城交流道右轉金城路，直行至新北地方法院附近再右轉青雲路，或由北二高中和交流道左轉連城路，往土城方向，直行至新北地方法院附近再左轉青雲路。

