

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：林佳蓉
電子信箱：114158@mail.hwu.edu.tw
聯絡電話：02-2601-5310分機2481
傳真電話：(02)26022870

受文者：國立嘉義大學

發文日期：中華民國114年8月20日
發文字號：醒大系字第1140006991號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：美食創意家鄉菜 × 青春廚神報名簡章一份 (1141200450_1_ATTCH1.pdf)

主旨：敬邀 貴校學生報名參加2025年第一屆『美食創意家鄉菜
× 青春廚神』高中暨大專院校廚藝創新料理比賽，請 查
照。

說明：

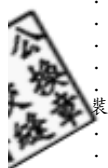
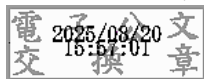
- 一、由「台灣國際美食創新交流協會」主辦之2025年第一屆
「美食創意家鄉菜 × 青春廚神」料理比賽，主題為「傳
承與創新」。鼓勵學生以家鄉料理為基礎，結合文化故事
與現代烹調技術，創作兼具懷舊情感與現代風格的創新料
理，培養餐飲創新能力與實作經驗。
- 二、參加對象：全國各縣市餐飲相關科系高中職、大專院校在
學學生均可組隊報名參賽，每校最多以2組為上限(相關細
節請詳參附件)。
- 三、競賽相關日期：
初賽(書審)114年10月10日、
入圍名單公告：114年10月17日、
總決賽將於114年10月25日(六)12時假醒吾科技大學觀光餐旅

學院T106(西餐教室)舉行(地址：244新北市林口區粉寮路一段101號)。

四、比賽相關問題諮詢請洽：溫國智師傅(0927-980747)。

正本：各公私立大專校院、各公私立高級職業學校

副本：



2025 年台灣國際美食創新交流協會

第一屆
美食創意家鄉菜 × 青春廚神
料理比賽

比 賽 簡 章

主辦單位：台灣國際美食創新交流協會
協辦單位：醒吾學校財團法人醒吾科技大學

一、比賽宗旨

2025 年第一屆『美食創意家鄉菜 × 青春廚神』高中暨大專院校廚藝創新料理比賽，乃為激發學生對廚藝的熱情與創意，培養未來餐飲人才之創新能力與實作經驗。本比賽本次競賽以「傳承與創新」為主軸，鼓勵參賽者從台灣各地的家鄉味出發，深入傳承傳統料理背後的文化故事，並融合現代烹調技術、傳統與創意思維，重新詮釋家鄉菜，打造出兼具懷舊情感與現代風格的創新料理。透過競賽形式，傳承飲食文化，並激發新一代對在地美食的熱情與創意，引導學生深化對食材運用的理解，從地方走向國際，讓料理成為展現青年創意的舞台。本次比賽將於 114 年 10 月 25 日在醒吾科技大學舉辦總決賽。

二、比賽簡章

2025 年第一屆『美食創意家鄉菜 × 青春廚神』高中暨大專院校 廚藝創新料理比賽

一、 比賽主題：美食創意家鄉菜

二、 參賽資格：全國各縣市餐飲相關科系高中職、大專院校在學學生均可組隊報名參賽，每校最多以 2 組為上限。

三、 比賽作業時程：

1、 初賽報名截止日：114 年 10 月 10 日(星期五) (以郵戳或是 E-MAIL 收到日期為憑)

2、 入圍名單公告：114 年 10 月 17 日(星期五)下午 5 時公告於醒吾科技大學網頁

3、 決賽時間及地點：

時間：114 年 10 月 25 日 (星期六)下午 12:00

地點：醒吾科技大學 觀光餐旅學院-西餐教室

地址：244 新北市林口區粉寮路一段 101 號

四、 比賽方式：參賽者學生 2 人一組

1. 第一階段-初賽(書審)：

運用在地食材-肉類/海鮮/蔬菜；每組須提交二菜一湯的參賽料理，其中一道必須融合「傳統家鄉料理元素」與「創新手法」為主題；

並將料理成品拍攝照片，同時清楚載明比賽成品內所使用詳細材料、作法（參照附件表格）及創作理念說明（含傳統元素來源與創新手法），並於 114 年 10 月 10 日(星期五)前寄到：

穎嘉餐飲顧問有限公司

/ 新北市蘆洲區永安南路 2 段 104 號 7 樓或 e-MAIL 到 smallpig1031@yahoo.com.tw，並由醒吾科技大學寄出決賽通知書並簡訊告知選手參加決賽。

2. 第二階段-決賽：

10 月 25 日（星期六）下午 13：00 起在醒吾科技大學觀光餐旅學院-西餐教室 現場比賽，選出：

第一名 1 組；獎金新台幣 50,000

第二名 1 組；獎金新台幣 30,000

第三名 1 組；獎金新台幣 20,000

佳作五組；獎金各新台幣 3,000

3、決賽進行方式：

1. 先於 60 分鐘內完成第一階段書審菜餚各 2 份，參賽選手須自己準備所寄照片中菜餚之材料(包含調味品)，生熟不拘，可攜入製成品，但必須完全符合照片及食譜中所敘寫及呈現的材料，包括盤飾、菜餚樣式及擺放、餐盤等所有狀態。參賽選手並須列印出食譜(彩色)提供參閱。1 份送至評審室供評審試吃評分。另 1 份送至展示桌上供外界參觀交流。
2. 中場休息 15 分鐘。
3. 第二場進行 70 分鐘以現場發送黑盒子材料製作的菜餚（由主辦單位宣布），2 人份量。
4. 完成後將其中 1 份量送至評審室供評審評分。另外 1 份送至安排好的展示桌上供外界參觀交流。（選手可以自行準備展台用品, 或只需將製作的菜餚放在展桌上即可）
5. 場地善後工作將於比賽後統一進行；若有未能配合之參賽組別，舉辦單位將有權取消該隊伍得獎資格。

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（總分 100 分）

- 傳統文化呈現（20 分）
- 創意與創新表現（30 分）
- 味道與口感（30 分）
- 擺盤與視覺美感（10 分）
- 說菜與表達能力（10 分）

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)之版權歸台灣國際美食創新交流協會所有。

七. 當天賽程時間表：

時間 項目	程序	作業內容	備註
12:00-12:30	報到與抽籤	隊伍於 08:30 前完成報到手續，以及各隊代表抽籤決定比賽桌次順序。	
12:30-13:00	活動開場	由主持人開場	
13:00-14:00	第一階段比賽時間	每組需完成 3 項料理初賽入圍作品含說明書製作且以完整作品(含擺盤)為最終評分作品。	
14:00~14:15	休息	黑盒子食材抽籤	
14:15-15:25	第二階段黑盒子比賽	每組需完成 1 道黑盒子料理作品並需完成說明書且以完整作品(含擺盤)為最終評分作品。	
15:25-15:50	評分時間	各隊伍派員於展台前說菜	
15:50-16:20	頒獎	評審獎評、頒獎	
16:20	活動結束		

2025 年第一屆『美食創意家鄉菜 × 青春廚神』高中暨 大專院校廚藝創新料理比賽－報名表

參加組別	學校/科系年級			學校地址		
通訊地址 (資料通知處)						
指導老師	姓名		手機		E-mail	
參賽者 (1)	姓名		手機 (必填, 通訊聯絡用)		E-mail (必填, 通訊聯絡用)	
參賽者 (2)	姓名		手機 (必填, 通訊聯絡用)		E-mail (必填, 通訊聯絡用)	
備註	本比賽第一階段繳交檢附文件資料如下： 1.報名表 2.菜餚表格 (學生組四份菜單) 3.照片表單 4.以上三項文件請於報名截止日期郵寄或 E-MAIL 到以下地址: 郵寄地址: 穎嘉餐飲顧問有限公司/新北市蘆洲區永安南路 2 段 104 號 7 樓 E-MAIL : smallpig1031@yahoo.com.tw 5.於 114 年 10 月 10 日(星期五)前完成 email 或寄送，並收到”已完成報名”的訊息，才完成報名程序。 6.比賽相關問題諮詢: 聯絡人姓名：溫國智/0927-980747 附註：※※建議請參加學校辦理學生參賽相關保險。					

2025 年第一屆『美食創意家鄉菜 × 青春廚神』

高中暨大專院校廚藝創新料理比賽食譜表格

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(100-200 字請撰寫創意理念的說明)					
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					

2025 年第一屆『美食創意家鄉菜 × 青春廚神』 高中暨大專院校廚藝創新料理比賽食譜表格

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(100-200 字請撰寫創意理念的說明)					
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					

2025 年第一屆『美食創意家鄉菜 × 青春廚神』 高中暨大專院校廚藝創新料理比賽食譜表格

第三道菜餚名稱：					
參賽者 1 姓名		參賽者 2 姓名		學校單位	
菜餚設計特色(100-200 字請撰寫創意理念的說明)					
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					

2025 年第一屆『美食創意家鄉菜 × 青春廚神』 高中暨大專院校廚藝創新料理比賽食譜表格

第一道菜餚名稱：			第二道菜餚名稱：		
第三道菜餚名稱：					
參賽者 1 姓名		參賽者 2 姓名		學校單位	
照片一			照片二		
照片三					

◆ 所提供之照片應填滿版面並且清晰明亮，以利審查！

比賽場地所提供器材明細表	
1. 板架+砧板(白/紅 藍 黃 綠) 1 組	21. 主菜盤*2
2. 打蛋器*1	22. 湯瓢*1
3. 小量杯 (鐵) 1	23. 除末漏勺*1
4. 削皮刀*1	24. 剪刀*1
5. 拍肉器*1	25. 木匙*1
6. 量匙*1	26. 夾子*2
6. 去鱗器*1	27. 煎鏟*1
8. 細濾網*1	28. 肉叉*1
9. 果汁濾網*1	29. 餐具 (碗 4 湯匙 4 叉子 1 筷子 8 支)
10. 黑鐵單柄平底鍋 1 大 1 小	30. 烤盤*1
11. 白鐵單柄平底鍋 1 大 1 小	31. 疏離*1
12. 酒精瓶 (兩組共用 1 瓶)	32. 雙耳湯鍋*1+湯蓋*1
13. 馬口碗*10 個	33. 三角漏斗*1
14. 配菜盤*5 個	34. 1000cc 塑膠量杯*1
15. 防燙手套*1 對	35. 鋼盆*2
16. 醬料盅*1	36. 單柄鍋*3
17. 湯底盤*2	37. 油鍋*1
18. 湯碗*2	38. 西式四口爐灶*1
19. 湯盤*2	39. 爐下烤箱*1 台
20. 前菜盤*2	40. 電能上火烤箱 (明火烤箱) (兩組共用 1 個)

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：由台灣國際美食創新交流協會(以下簡稱本公司)，委託醒吾科技大學(以下簡稱承辦單位)辦理第一屆美食創意家鄉菜 x 青春廚神料理比賽 (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。