

台北海洋學校財團法人台北海洋科技大學 函

地址：25172新北市淡水區濱海路3段150號

聯絡人：蕭志聖

電子信箱：eawing@mail.tumt.edu.tw

聯絡電話：02-28109999#5112

傳真電話：02-28106688

受文者：國立嘉義大學

發文日期：中華民國114年10月7日

發文字號：海教字第1140009345號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：附件1競賽簡章（1141200811_1_2025寶川盃簡章0905.pdf）

主旨：檢送本校餐飲管理系舉辦「2025寶之川-麻辣創意健康料理大賽」，報名簡章及相關資料如附件，敬請惠予協助公告並鼓勵貴校師生踴躍報名參加，請查照。

說明：

一、今年採線上競賽細則請詳競賽簡章附件1，活動海報如附件2。

二、報名資料請統一於線上報名系統填報。

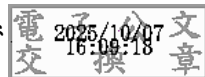
三、線上賽前說明會：114年11月1日(星期六)上午9時至12時，

凡參與者可免費獲贈本次競賽指定醬料。報名網址：

<https://pse.is/8488kz>。

正本：全國高級中等學校、各公私立大專校院、各國立高級職業學校

副本：本校餐飲管理系





寶川
(P.C. Mala Specialist Crew)
寶之川股份有限公司

10th

2025寶川盃麻辣創意健康料理大賽

👍指定醬料「豆酥」與「沙嗲醬」



報名連結

賽前說明會：114年11月1日(星期六)

👉參加說明會可獲贈醬料

👍報名截止日：114年11月22日(星期五)

👍簡章請詳報名系統

👍票選大使日期：114年11月23日-12月19日

👍決賽日期：114年12月20日

👍參賽對象：

任何有受訓之廚師(含學生)、烹飪專業人士
或美食製作愛好者均可參加本競賽。

👍競賽主題：1.西式家畜料理 2.西式家禽料理
3.西式蔬食料理

👍獎項：

「金牌」：90-100分獎牌獎狀各1面。

「銀牌」：80-89分獎牌獎狀各1面。

「銅牌」：70-79分獎牌獎狀各1面。

「清真美食推廣大使獎」

👍主辦單位：台北海洋科技大學
餐飲管理系



粉絲頁



歷年作品



2025 寶川盃 10th—麻辣創意健康料理大賽 競賽簡章

寶之川股份有限公司，自 1963 年創立至今已屆 61 週年，始終秉持「無添加・安心選」理念，致力推動安全、健康的川麻調味文化。多年來憑藉嚴謹製程與獨特風味，產品不僅深獲國內外加工廠與餐廳青睞，亦熱銷至歐美、中東與亞洲各地。近年更通過「A.A. 無添加協會」、「FSSC22000」、「台灣清真品質保證協會」等多項食品安全認證，落實原料溯源與抽檢機制，成為台灣清真料理領域的健康領銜者。為因應寶川公司近年拓展歐美銷售業務，特別與台北海洋科技大學餐飲管理系共同策劃「2025 年第十屆寶川盃健康料理競賽」，主打以寶川公司生產之「沙嗲醬」與「豆酥」入菜，鼓勵青年廚師設計具商品價值的西式家禽、家畜與蔬食料理。透過名廚展演、實作教學與創意挑戰，讓參賽者在料理美學中感受中西文化與永續的融合，也讓世界看見台灣美食的新世代創意。

一、主辦單位：台北海洋科技大學			
二、贊助單位：寶之川股份有限公司獨家贊助			
			
寶川官網	寶川盃粉絲頁	寶川盃報名系統	2024 作品彙整網站
三、參賽對象			
任何有受訓之廚師（含學生）、烹飪專業人士或美食製作愛好者均可參加本競賽。			
四、競賽主題			
(一) 作品必須以寶川「沙嗲醬」與「豆酥球」此二項指定醬料入菜，可自由搭配或創新使用方式（醬汁、醃料、配料或調味等）產品介紹請詳寶川			

官網 <http://www.paochung.com/>

(二)寶川長期以來致力於研發推廣無添加之安全健康產品，所使用之盤飾皆須為安全可食之素材。作品設計應健康安全均衡之概念，做為烹調法與食材選用搭配之原則，以新鮮食材入菜為主，注意餐點製作之衛生流程。

(三)現烹料理競賽主題為**西式現烹熱菜**（歐美等西方國家之料理技法，並以**熱食形式現場烹調**呈現之主菜作品。不得使用涼拌、沙拉或冷盤類型料理）。

- 1.「家畜料理」組：主材料部份需以常見家畜各部位。
- 2.「家禽料理」組：主材料部份需以常見家禽各部位。
- 3.「蔬食料理」組：可使用蔬菜、豆類、穀物為主，不使用蛋奶以外的動物性食材，亦可全素料理形式呈現。

五、競賽規則說明

(一)份量：每位參與者需要準備1人份菜餚2盤（試吃與展示各1盤），食物組成比例建議盡量為蛋白質60%、蔬菜與澱粉各10-20%，菜餚主體建議1~3品具變化性較佳，且需附有適當醬汁、澱粉及配菜。

(二)競賽時間：在60分鐘內含準備、呈現和善後。

(三)計分方式：

1.材料準備與服務(0-10分)：依照衛生程序安排材料在工作檯上的配置，以確保可流暢工作和服務。正確掌握時間準時完成出菜。並且於60分鐘內完成清潔善後工作，逾時每分鐘扣總分一分。

2.正確與專業性(0-30分)：食材可事先去除不可食部位，並完成基礎切割前處理，高湯不可調味，需長時間發酵或鬆弛之麵糰可事先準備，所有食材應用適當的烹飪技術，包括澱粉和蔬菜應有適當的處理與調味。工作排程與動線須有乾淨流利的佈置。主食材與配料、配菜必須是和諧及相輔相成以確保成品外觀與風味良好，不同菜餚主體之食材成分、形狀、顏色以及烹調法不應重複。

3.衛生和食物浪費(0-10分)

衛生流程務必遵循餐飲專業之衛生規；食材裝呈請盡量以環保材質或可重複使用之容器裝盛，請攜帶剛好配量之食材，切勿浪費食材。

4.味道(0-50)

寶川指定醬料運用與風味展現，呈現食物的典型味道，具有歐美西式飲食風格為佳，且須有適當的調味和風味，菜餚應符合當今的營養價值標準與和諧感。

*滿分為100分(不給予半分的成績)

六、活動期程		
日期	項目	備註
➤ 114 年 11 月 1 日(星期六)	➤ 寶川盃賽前說明會 報名網址： https://reurl.cc/ZNM8Ra	➤ 09：00~10：00 2024 冠軍隊伍實作觀摩
		➤ 10：00~12：00 ➤ 知名料理大師示範經典麻料理
➤ 114 年 11 月 22 日(星期五)止	➤ 初賽 ➤ 21:00 報名收件截止	➤ 一律採用線上報名，網址： https://forms.gle/J4PauoKXqmCyJNz96
➤ 114 年 11 月 23 日~114 年 12 月 19 日 17:00 止	➤ 複賽 ➤ 清真美食推廣大使按讚比賽	✓ 寶川盃粉絲團與台北海大餐管系網頁 ✓ 小編將於 11/23 在粉絲團公告入圍組別食譜資料，請各位選手廣邀親友按讚加分享作品。 ✓ 推廣大使票選結果於 12/19 18:00 後於粉絲團公告
➤ 114 年 12 月 20 日(星期六)	➤ 決賽（現烹熱菜） 08：30~13：30 ➤ 頒獎 15:00	➤ 每場次出菜完皆有評審講評，請選手注意現場訊息。頒獎時間以當天實際狀況公告。 ➤ 15:00 以前公告專業評審評分結果與評語。 ➤ 地點：台北海洋科技大學士林校區中餐教室/學生餐廳
※期程時間若有異動，依主辦單位公告為主		
六、賽前說明會		
凡參加賽前說明會者，可免費獲得寶川公司所提供競賽指定用關醬料以利競賽作品試作，凡有全程參加賽前說明者，大會將以回饋單填寫結果寄送指定醬料，若未參加賽前說明會者可自行向寶川公司訂購。 http://www.paochung.com/		
七、評分標準		
1. 初賽：以報名資料完整程度與是否符合競賽規定為入圍標準，菜單設計必須符合競賽主題之規範。 2. 複賽：複賽為「清真美食推廣大使」競賽，額外頒發前三名獎項與獎金，不列入決賽菜餚成績以按讚數計分；請各組選手親友透過轉貼分享與按讚方式獲得按讚數，不允許任何個人買讚行為，若經查證屬實，按讚數將歸零。 3. 決賽：計分細則如競賽規則說明。		

八、獎項

現烹料理：

「金牌」：90-100 分，獎牌獎狀各 1 面。

「銀牌」：80-89 分，獎牌獎狀各 1 面。

「銅牌」：70-79 分，獎牌獎狀各 1 面。

清真美食推廣大使：

「第一名」：獎金 5000NT\$，獎牌獎狀各 1 面。

「第二名」：獎金 3000NT\$，獎牌獎狀各 1 面。

「第三名」：獎金 1000NT\$，獎牌獎狀各 1 面。

「優勝」：獎牌獎狀各 1 面。

九、注意事項

1. 主辦單位(台北海洋科技大學與寶之川股份有限公司)對參賽作品有攝影及展覽等出版權，並得運用參賽過程之照片、簡報檔案及說明文字等相關資料，作為展覽、宣傳及出版等用途。各參賽者應積極配合相關之宣傳及推廣活動。
2. 比賽過程將錄影與拍照，主辦單位有公開播放之權利。
3. 活動過程將開放媒體採訪，但以不妨礙選手為前提。
4. 主辦單位擁有得獎作品之研究、攝影、宣傳、網頁製作、展覽、商品開發、出版以及出版品販售等權利，授權書下載網址。<https://reurl.cc/gGg394>
5. 參賽者視同認同本案各項規定。
6. 若有未盡事宜，主辦單位得適時修改，並於賽前說明會統一說明
7. 本競賽聯絡人：蕭志聖老師，電話（02）28111999 分機 5112。
8. 清真認證肉品商建議入下表（資料來源：台灣清真產業品質保證推廣協會）
9. 本屆為第 10 屆寶川盃凡參加決賽每位選手即贈送紀念牛仔圍裙 1 件。