

第六屆金蘭盃「就醬做料理」國際廚藝競賽

簡章辦法

一、宗旨

一道料理中，「醬」是最簡單的元素，是美味料理的關鍵，醬更是所有菜餚的靈魂。金蘭以「醬」而生，研發各式美味醬料，給與創造菜餚的各式風采。一道料理中，「醬」是最簡單的元素，卻也是美味料理的關鍵；「醬的運用」是廚師最基本的功夫，卻也是最困難的步驟，從最簡單的元素、最基本的功夫中，如何創造出最美好的滋味呢？本屆金蘭盃我們除了推廣台灣好食材，探討食材與醬料間烹調應用技巧外，更期許帶大家一起懷念屬於我們的台灣味。

二、比賽主題：「醬味台灣」

最美味的寶島料理，背後的靈魂正是充滿台灣味的醬料。從小時候的餐桌回憶，到街頭巷尾的美味小吃，飄香寶島 80 年的金蘭，是陪伴台灣人成長的好味道。隨著歲月愈陳愈香的記憶，金蘭用一顆「台灣心」調製，運用專業釀造工法，推出數十款品質安心、甘醇合味的台灣風味醬料，讓每一位使用金蘭的掌廚者，都能做出最有家鄉味的料理。「第六屆金蘭盃-就醬做料理」，讓我們用台灣人的金蘭醬油，探討屬於我們共同回憶中，最深刻的台灣味！



三、參賽資格 (每人限參加一組)

(一)學生組(限2人)：

25歲以下國內外高中職、大專院校餐飲相關科系學生(含應屆畢業生)。

(二)職業組(限2人)：

需有餐飲相關單位在職證明。如無在職證明者需美食餐飲公協會推薦函。

※每人限報名一組，不得重複參賽。報名時務必填寫參賽區域，未填者由主辦單位分配。

四、報名期限：即日起至104年05月12日(四) 24:00截止。(以網路報名系統登錄時間為準，郵寄掛號則需以當天郵戳為憑)

(一) 網路報名

- 金蘭盃網路報名專區

<http://so006.so-buy.com>

(二) 報名相關辦法請至以下網站下載：

- 金蘭食品網站 www.kimlan.com

- 金蘭小醬 <https://www.facebook.com/KimlanFoods>

五、報名流程：

步驟一：4/29 晚上 24:00 前至金蘭盃網路報名專區進行基本資料登錄，獲得報名序號。

步驟二：5/12 前使用網路序號完成「網路報名」或「書面報名」，填寫完整資料並繳交 1000 元保證金才視報名完成。(保證金於海選當天結束至服務台退還，無故缺席海選者保證金恕不退還；保證金採匯款或親臨繳費，郵寄遺失主辦單位概不負責。)

匯款帳號:合作金庫(006)雙連分行 0925-717-102219 戶名：凱格蘭創意策略顧問有限公司

報名方式		需檢附資料	備註
網 路 報 名	填寫網路報名資料、上傳食譜、照片等完成報名。	1. 報名資料 2. 料理配方表 3. 著作財產權授權書 4. 書面審查表	已完成網路報名填寫詳細資料者，即算報名成功，不需再使用書面報名。 ※網路報名開放至 5/12(一)當天 24:00。

書 面 報 名	掛號郵寄或親送報名 (收件地址：10461 臺北市中山區中山北路三段25號9樓之5【第六屆金蘭盃】活動小組)	1.報名表 2.料理配方表 3.著作財產權授權書 4.書面審查表 5.專用信封封面 6.電子檔光碟 1 份(需含以上1.2兩項表單 word 檔及成品照每張檔案大小1MB 以上 jpg 檔)	1.資料文件需裝入牛皮紙袋，並將「專用信封封面」張貼於牛皮紙袋封面。 2.請於光碟上註明參賽隊名及作品名稱以便識別。 3.掛號郵寄以郵戳為憑；親自送件以5/12(一)為截止收件期限，如委託轉交未在期限內送至金蘭盃活動小組辦公室內，屬未完成報名，欲參賽者不得提出異議。
------------------	-----------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

步驟三：5/16 前由主辦單位進行資格審查，並公布海選流程。如資格不符合規定者，主辦單位有權取消參賽資格並退還保證金。

報名諮詢專線：02-2599-2875 分機 226 蔡小姐、分機 217 劉小姐

六、比賽期程

項目	日期	內容
網路登記	4/15~4/29	採網路進行基本資料登記，索取報名序號。
資料繳交	4/15~5/12	採郵寄、親送或網路報名方式。
北區海選	5/21(六)	凡完成報名者，皆可參加北區海選，由現場評審選出前 10 名參加總決賽，並於賽後公佈晉級名單。
南區海選	5/22(日)	凡完成報名者，皆可參加南區海選，由現場評審選出前 10 名參加總決賽，並於賽後公佈晉級名單。
總決賽	5/28(六)-5/29(日)	北南區海選出各組前 20 名於活動現場進行總決賽。

七、北南區海選競賽方式：

1. 參賽資格：完成報名手續，並符合參賽資格者即可參加海選。

2. 海選地點：

-北區：經國管理暨健康學院 (203 基隆市中山區復興路 336 號)

-南區：嘉南藥理大學 (717 台南市仁德區二仁路一段 60 號)

3. 海選競賽內容：45 分鐘內需完成 1 盤熱菜料理，每盤分量需 5 人份。目前金蘭全系列醬油皆採用非基因改造黃豆製造，請參賽者任選一款甚至多款金蘭非基改黃豆醬油，料理方式不拘，創造出一道可發揮出醬油特色的料理。料理食材及作法需符合報名資料內容。

(一)晉級總決賽者，將於競賽後公布至「金蘭小醬」Facebook 粉絲團；晉級總決賽者，除提出相關棄權證明，否則將無條件配合初賽、決賽事宜，未配合者視為自動放棄參賽資格，不得要求大會做任何補償。

(二)除大會提供項目外，參與比賽者之食材、交通、住宿需自行負擔，主辦單位不提供相關補助。

4. 規定事項：

(1) 比賽時間為 45 分鐘，參賽者請準備一道熱菜，展現此次競賽主題。料理方式不拘。現場比賽成品、攜帶食材、擺盤需與報名表上所載相同，食材均需為台灣當季食材，並需使用金蘭產品(詳見第 6 頁)，可攜帶清高湯，不得攜帶半成品進場，否則以棄權論。所有食材皆不得事前烹飪及醃製、調味。

(2) 參賽者工作台的环境清潔及食材使用衛生皆列為評分項分之一。若有食材丟棄垃圾桶之浪費現象將予以扣分。

(3) 除主辦單位提供之器材、基本調味料、金蘭產品以外，其餘物品皆需由參賽者自備。

(4) 參賽者需於公告之各組競賽時間前 30 分鐘抵達會場，於服務台進行報到手續，遲到則取消比賽資格。

(5) 參賽選手需於時間內完成成品製做、出菜及場地清潔，比賽時間終了，按鈴三聲，所有選手應停止進行製成動作，撤出選手自備用品。

(6) 出菜時間：比賽開始 45 鐘內，完成者皆可直接出菜。

5. 大會提供：大會僅提供基本爐具、廚具、基本調味料(沙拉油、鹽、白糖、

黑醋、白醋、黑胡椒粉、白胡椒粉)及金蘭產品(限第 5 頁產品，依參賽者配方表提供)，參賽者僅能攜帶食材、刀具及盛盤器具，其它不得攜帶入場。

6. 海選提供之設備器具一覽表：(暫定，以 5/16 公告為主)

(1) 大會提供每組設備器材之清單(個人組、團體組皆同)

項目	數量	項目	數量
快速爐灶	2 口	炒鍋	1
水槽自來水	1 組	炒鍋鍋蓋	1
鍋鏟	1	湯鍋(加蓋)	1
湯杓	1	砧板	2
攪拌盆	1	配菜盤	3
馬口碗	4	圓盤	2
漏勺	1	冰箱	教室內共用







(2) 成品盛裝之餐具不得有個人姓名、學校、代表餐廳等相關可辨別身分之記號。

7. 金蘭產品列表：



金蘭食品全廠採用非基因改造黃豆製作醬油，故醬油全系列皆為非基因改造黃豆醬油

✓ 醬油系列




	<p>金蘭無添加原味醬油</p> <p>用心採用最原始釀造的四種基礎原料：非基因改造黃豆片、小麥、食鹽與水，長時間自然發酵而成的醬油。完全沒有添加任何食品添加物，也沒有添加糖。自然散發豆麥香氣，純真原味，每口都安心。</p> <table border="0"> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> 無添加糖</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> 無食品添加物</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> 無添加酒精</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> 無添加防腐劑</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> 無添加調味劑</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> 無添加高果糖糖漿</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> 無添加甜味劑</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> 無添加焦糖色素</td> </tr> </table>	<input checked="" type="checkbox"/> 無添加糖	<input checked="" type="checkbox"/> 無食品添加物	<input checked="" type="checkbox"/> 無添加酒精	<input checked="" type="checkbox"/> 無添加防腐劑	<input checked="" type="checkbox"/> 無添加調味劑	<input checked="" type="checkbox"/> 無添加高果糖糖漿	<input checked="" type="checkbox"/> 無添加甜味劑	<input checked="" type="checkbox"/> 無添加焦糖色素
<input checked="" type="checkbox"/> 無添加糖	<input checked="" type="checkbox"/> 無食品添加物								
<input checked="" type="checkbox"/> 無添加酒精	<input checked="" type="checkbox"/> 無添加防腐劑								
<input checked="" type="checkbox"/> 無添加調味劑	<input checked="" type="checkbox"/> 無添加高果糖糖漿								
<input checked="" type="checkbox"/> 無添加甜味劑	<input checked="" type="checkbox"/> 無添加焦糖色素								
	<p>金蘭有機醬油</p> <p>金蘭獨家經典釀造作工 通過中華有機驗證有機食品</p> <p>黃豆：嚴選由 International Certification Services, Inc. 驗證通過自然健康的有機黃豆。小麥：嚴選由 Australian Certified Orange 認證之澳洲小麥 潔淨、乾燥、潔白 嚴選高品質原料並採用[金蘭釀]獨家細膩的蒸煮混合工法，讓顆顆非基因黃豆均勻潤熟，整顆黃豆的營養成分充分釋放，打造最頂級優雅的釀造美味。</p>								
	<p>金蘭醬油</p> <p>金蘭經典系列醬油，用黃豆蒸煮加入焙炒過的小麥與澳洲海鹽一同恆溫發酵六個月；豆麥香氣十足，擁有特有濃郁的厚勁，蒸煮炒炸滷都很適合～是一瓶多用的廚房好幫手!</p>								


	<p>金蘭甘醇醬油</p>
	<p>以純釀造之金蘭醬油為基礎加入天然甘草，使口味更平衡調和，滴滴甘醇，啱好甜、啱好鹹，啱啱好。</p>
	<p>金蘭淡色醬油</p>
	<p>採用金蘭特有之低溫發酵技術，經長時間發酵熟成而得，色澤較淡，但仍保有金蘭醬油特有的香氣及口味。</p>
	<p>金蘭鼓舌醬油</p>
	<p>金蘭鼓舌醬油以金蘭獨特「二重釀」釀造技術，全程穩定溫度、濕度，長達一年以上發酵期，醬油香氣與鮮味完美散發，真正的濃醇香。</p>
	<p>金蘭薏仁醬油</p>
	<p>薏仁、黃豆為主原料，採用金蘭獨特之釀造技術，經長時間之發酵熟成，具有醬油固有香氣及富含薏仁之特殊保健成份，為餐桌上最佳之調味料。</p>
	<p>金蘭陳年醬油</p>
	<p>陳年醬油係採用黃豆、小麥、水、食鹽等經長時間發酵熟成，具有豆麥香及特有之紅棕色，適合滷煮、快炒，香氣濃郁。</p>
	<p>金蘭薄鹽醬油</p>
	<p>二重釀純天然釀造</p>
	<p>獨家健康減鹽技術，採天然發酵方式將鹽份降低，比一般傳統醬油鹽份低30%~40%，仍保持原有香醇醬香，製造過程不使用氯化鉀代替食鹽，不增加腎臟負擔</p>






	<p>金蘭五穀醬油</p> <p>100%純天然釀造,全程以非基因改造黃豆,薏仁,蕎麥,米,高粱恆溫來釀造,非事後添加萃取液,完整保存五穀營養</p> <p>獨家多穀釀造工法,多重穀類香氣渾然天成,與一般豆麥醬油口感差異大無麩質配方,推薦給對麥類過敏的人</p>
	<p>金蘭甘露醬油</p> <p>呈現黃豆純釀造的古典香氣,並且保留黃豆完整的營養成分,在滴滴金蘭甘露醬油中,保障所有消費者食用的安全與安心。</p>

✓ 風味調味類：

	<p>金蘭油膏</p> <p>金蘭油膏以金蘭醬油純釀醬汁,添加天然糯米,香香甜甜具醬香、甘甜適中之沾醬,為國內最暢銷之沾醬產品。適合各式小菜、滷料、荷包蛋、煎蛋、廣式飲茶、燙青菜之沾醬,烤肉、炒飯之佐醬,簡單食材沾一點金蘭油膏美味立刻升級。</p>
	<p>香辣油膏</p> <p>金蘭香辣油膏以金蘭油膏加入以新鮮辣椒經過發酵、細磨而成的獨特金蘭辣椒調味醬,甘甜中帶有辛辣;適合喜歡辣味沾拌的各式小菜、滷料、荷包蛋、煎蛋、廣式飲茶、燙青菜之沾醬,也可加入烤肉醬、燒肉醬中,辣而不鹹,美味加倍。</p>
	<p>甘醇油膏</p> <p>金蘭甘醇油膏以金蘭純釀造醬油為醬汁,加入天然糯米,配合現代人口味,味美甘甜,除了可以沾淋小菜、荷包蛋以外,滷肉時加點甘醇油膏更能保持肉的色澤與晶亮。更是傳統肉圓、蘿蔔糕、煎餃最佳沾拌料。</p>



	<p>甘露油膏</p> <p>使用純釀造非基因改造黃豆生醬油，不添加防腐劑，甘甜適中具醬香，適合滷豬腳、沾荷包蛋、炒海鮮，安心的好美味。</p>
	<p>甘露香菇素蠔油</p> <p>★使用純釀造非基因改造黃豆生醬油調配，無添加味精和防腐劑，淬取香菇精華。★瞬間提升菜色鮮美口感，甜鹹適中無負擔。★適合炒青菜、素三鮮、葷素燉煮皆適用。</p>
	<p>香菇素蠔油</p> <p>可比蠔油美味更香醇，金蘭香菇素蠔油「甜、香、鮮、亮」，最是美味，以金蘭獨家油膏製作技術為基底，保有天然糯米香氣，同時上選台灣天然香菇精華，創作出比擬蠔油般甘甜高鮮度的沾拌逸品，並且融合了健康概念的低鹽模式，讓甘甜美味更明顯發揮，避免添加過多糖份，完整表達了香菇香氣及油膏美味的最佳組合。紅金透亮受到許多料理愛好者的喜歡，葷素皆可使用不受限制，取代昂貴的蠔油，給素食者更多美味健康與便利，多種用途可使用於葷菜、素菜、快炒、沾拌，當炒菜醬，當油膏都可以使用，居家絕不能缺少的必備醬料。</p>
	<p>甜辣醬</p> <p>台灣獨特小吃沾醬，金蘭甜辣醬甜甜鹹鹹；帶點發酵辣椒的辛辣為喜食辣味又不喜食鹹食者，最佳的沾醬，除了吃油豆腐或肉粽可以搭配食用，金蘭甜辣醬搭配台灣小吃、黑輪、蛋餅、肉圓等也是絕配。</p>
	<p>烤肉醬 590ML</p> <p>金蘭烤肉醬以金蘭純釀造醬汁，添加各式綜合香辛料，可以豐富肉類口感，更除省去傳統烤肉前之繁瑣備料外，更因具有獨特之金蘭烤肉配方，使您的烤肉活動更輕鬆、更大飽口福。</p>
	<p>甜麵醬</p> <p>承北方正宗發酵型態製作而成，非市售調味組合醬，上選天然黃豆、高級在來米，透過完整發酵工法製成高級米麴，以金蘭純釀造醬汁調味而成，不論麵食米飯，炒肉、炒飯、抹醬，搭配餅皮類更是一絕，</p>

	<p>金蘭提麵醬保有原味正宗的京醬「厚實、濃郁、甘甜」三大原則，純粹健康釀造製法、不添加味精、無人工色素、無防腐劑，喜歡北方麵食料理，居家必備美味。</p>
	<p>蜜汁烤肉醬</p> <p>採用獨特之金蘭純釀造醬汁，獨家的即用式“烤肉醬”，除省去傳統烤肉前之繁瑣備料外，更因具有獨特之金蘭烤肉配方，使您的烤肉活動更輕鬆、更大飽口福。</p>
	<p>烤肉醬(膏狀)</p> <p>採用獨特之金蘭純釀造醬汁，獨家的即用式“烤肉醬”，除省去傳統烤肉前之繁瑣備料外，更因具有獨特之金蘭烤肉配方，使您的烤肉活動更輕鬆、更大飽口福。</p>

✓ 方便食品類：

	<p>香菇麵筋</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 100%純釀造醬汁醃製 ● 嚴選台灣山區優質香菇。香氣足 ● 高級洗筋麵筋，創造獨家 Q 口感 <p>不含防腐劑 不添加糖精 不添加人工色素</p>
	<p>花生麵筋</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 100%純釀造醬汁醃製 ● 嚴選雲嘉南平原花生。顆粒飽滿 ● 高級洗筋麵筋，創造獨家 Q 口感 <p>不含防腐劑 不添加糖精 不添加人工色素</p>
	<p>脆瓜</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 100%純釀造醬汁醃製 ● 精選新鮮花瓜冰封溫控入味 ● 皮薄肉厚、脆度完美 <p>不含防腐劑 不添加糖精 不添加人工色素</p>

	<p>小菜心</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 100%純釀造醬汁醃製 ● 高級新鮮青莴苣菜心 口口清脆 <p>不含防腐劑 不添加糖精 不添加人工色素</p>
	<p>筍茸</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 100%純釀造醬汁醃製 ● 精選台灣幼嫩初茸麻筍，潤脆口感香醇可口 <p>不含防腐劑 不添加糖精 不添加人工色素</p>
	<p>辣蘿蔔</p> <p>金蘭獨家純釀造醬汁、台灣在地鮮辣椒、與手工麻油的古早味組合，一改油膩浸泡，以清爽少油湯汁釀製，甘甜微辣，嚴選最佳釀製狀態新鮮蘿蔔，完整帶皮的工藝製法，創造[頂級乾脆]的辣蘿蔔口感，無色素、無防腐劑、無味精、最健康，風味百搭最合大家的好胃口。</p>
	<p>剝皮辣椒</p> <p>清脆辣椒果實口感，清爽系蔬菜高湯汁，金蘭醬菜釀製技術，透過特殊溫控脫皮技術保持辣椒鮮甜甘脆，有別於其他剝皮辣椒軟爛斷裂，整株辣椒完美呈現，開罐即食不需料理，切絲剝碎加入涼拌菜中增添美味，特製純釀造「醬湯汁」，直接加水可馬上變身美味高湯，讓您變身為湯品高手，是居家不可少的醬菜料理聖品。</p>
	<p>拌麵拌飯醬</p> <p>正統北方炸醬濃厚口感，純素食可食用的貼心設計，金蘭頂級純釀造鼓舌醬油專屬製醬技術，創作「濃、醇、香、厚」四大京醬特性，材料紮實豐富，本地豆干、高級麵筋、山地香菇、精選豆仁、皮絲等多種內容，不加味精、無人工色素、無防腐劑，吃的好安心，直接加入麵食白飯當中，即可變成完美料理，也可當成紅燒、快炒、水煮料理的搭配料理醬，加入肉湯汁與碎肉即可調味成為滷肉飯醬汁，方便好用，料好實在，居家必備。</p>

	<p>香菇素瓜子肉</p> <p>彷彿瓜籽肉般豐富厚實的蒸煮口味，金蘭採用高級麵筋、新鮮脆瓜，及數種養生中藥材完美平衡比例，獨家醬菜專用純釀造醬汁調製而成，素食料理口感紮實擬真，考慮健康美味設計富含大量植物性蛋白質，堅持無味精、無色素、無防腐劑安心製作，深受素食者喜愛，可當成早餐或拌飯素肉使用，或者烹飪中當成素食醬汁配料，以及涼拌菜的拌料使用，多種用途，最適合居家料理素食入門的不二選擇。</p>
	<p>雪花釀</p> <p>冬天可搭配湯圓、夏日搭配冰品、早餐燉蛋品嚐，金蘭雪花釀是一年四季保養身體最好的用品，精選臺灣圓糯米，以酒釀菌種搭配金蘭獨特之複式發酵技術，釀製而成。渾然天成的濃郁香氣與甜酒甘甜味，並且保持菌種的自然活性，科學化製作技術達到不需添加任何糖類及其他添加物即可自然熟成，並可長期保存，傳統做月子、健康養生、居家必備。</p>

8. 清潔完畢後，需由大會工作人員檢查並清點器材，始可離開(大會提供之設備及器材若有遺失或損壞，需負賠償責任)。

9. 評分方式及標準：

(1) 由 5 位評審組成評審團，評分由 5 位評審現場試吃評分。

(2) 北南海選時，選出每組各區前 10 名，共學生組 20 組、職業組 20 組於北部進行總決賽。

10. 評審項目：

(1) 菜餚比賽作品需表達食物之味、美、形、潔，以美味與創意並重

(2) 所有主盤上的裝飾品或雕刻品，都必需是可食用的。

(3) 成品須以不礙食用者健康為主，不可使用人工色素或化學添加物(如味精、消泡劑、乳化劑和人工香料等)

(4) 評分標準：

評分項目	評分內容	比例
台灣味呈現	<ul style="list-style-type: none"> ● 食譜設計創意度 ● 料理整體主題呈現 ● 競賽主題連結度 	25%
口味及烹調技巧	<ul style="list-style-type: none"> ● 食材挑選與處理 ● 料理烹煮之技巧 ● 料理口感、美味度 	35%
食材運用	<ul style="list-style-type: none"> ● 是否使用台灣當季特色食材 ● 食材挑選及搭配合適度 ● 料理過程是否浪費食材 	10%
金蘭產品搭配與呈現	<ul style="list-style-type: none"> ● 金蘭產品使用 ● 金蘭產品與食材是否搭配 ● 是否有呈現金蘭產品之特色、香味、口味 	30%

- 本屆比賽以呈現料理的原味為主，外觀評分以擺盤為主，展台佈置不列入評分，且放上盤子內皆需為可食用食材。

11. 北南海選競賽食材相關規定

- (1) 食材皆需使用當季食材，不符合規定者視同放棄比賽權利。
- (2) 不可攜帶成品或半成品，亦不可攜帶事先人工處理過之成品入場，亦不可事先雕刻成品。
- (3) 食材於賽前可清潔處理，但不可切割、醃製、烹煮。
- (4) 料理中所使用基本調味料及金蘭產品份量及品名務必填寫清楚，將依報名表資料準備調味料及醬料，可提供參賽者使用。
- (5) 初賽之清高湯可於賽前準備，其他材料則須現場切割及烹製。
- (6) 成品須以不礙食用者健康為主，不可使用人工色素或化學添加物(如味精、消泡劑、乳化劑和人工香料等)。

八、總決賽比賽方式：

1. 決賽地點：5/16 公告總決賽場地

2. 第一階段競賽：

(1) 參賽資格：經初賽評選後入圍者即可進入決賽第一階段。

(2) 競賽時間：105/5/28(六)

(3) 競賽方式

(以黑盒子方式進行比賽，由主辦單位提供所有食材，現場公布現場提供之指定食材，料理需使用至少 70%以上指定食材進行料理創作。由各組選出前 10 名晉級第二階段)

學生組	職業組
<ul style="list-style-type: none"> ● 參賽者需使用主辦單位提供之現場食材呈現經典台灣味料理，需完成 3 道料理(含 1 道主食、1 道熱菜、1 道湯)，使用食材需台灣當季食材，每道菜皆需搭配金蘭產品。 ● 比賽時間 3 小時，需撰寫菜單，並製做出成品。 ● 時間內需完成前菜、主食、熱菜各 2 盤(一盤展示、一盤評審試吃)，且每盤需為 3 人份量。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 參賽者需使用主辦單位提供之現場食材呈現經典台灣味料理，需完成 4 道料理(含 1 道主食、1 道熱菜、1 道湯、1 道點心)，使用食材需為台灣當季食材，且每道菜皆需搭配金蘭產品。 ● 比賽時間 3 小時，需撰寫菜單，並製做出成品。 ● 時間內需完成前菜、主食、熱菜各 2 盤(一盤展示、一盤評審試吃)，且每盤需為 3 人份量。

※所有調味料及食材由現場提供，參賽者不得攜帶任何食材、調味品進場，僅可攜帶烹煮使用之器材、刀具及盛裝展示器皿。電器用品需提出申請，未申請者不得攜帶。

3. 第二階段競賽：

(1) 參賽資格：各組於第一階段晉級之 10 組選手。

(2) 競賽時間：105/5/29(日)

(3) 競賽方式：

(以黑盒子方式進行比賽，由主辦單位提供所有食材，總決賽現場公布現場提供之指定食材，料理需使用至少 70%以上指定食材進行料理創作)

學生組	職業組
<ul style="list-style-type: none"> ● 參賽者使用主辦單位提供之現場食材現場開列菜單，並進行料理。指定食材須使用 70%以上，每道皆需搭配金蘭產品。 ● 比賽時間 4 小時，需撰寫菜單，並製做出 1 人份量之台灣風味套餐，需含 1 道指定料理、2 道配菜 1 道湯。冷熱不拘、料理方式不拘。 ● 時間內需完成 3 套台灣風味餐，1 套展示、2 套評審試吃。(需注意料理需複熱後味道不變) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 參賽者使用主辦單位提供之食材現場開列菜單，並進行料理。指定食材須使用 70%以上，每道皆需搭配金蘭產品。 ● 比賽時間 4 小時，需撰寫菜單，並製做出 1 人份量之台灣風味套餐，需含 1 道指定料理、2 道配菜 1 道湯。冷熱不拘、料理方式不拘。 ● 時間內需完成 3 套台灣風味餐，1 套展示、2 套評審試吃。(需注意料理需複熱後味道不變)

※所有調味料及食材由現場提供，參賽者不得攜帶任何食材、調味品進場，僅可攜帶烹煮使用之器材、刀具及盛裝展示器皿。電器用品需提出申請，未申請者不得攜帶。

4. 規定事項：

- (1) 參賽者需於賽前參加賽前說明會，遲到之參賽者(或隊伍)將由平均分數中扣除 5 分。
- (2) 第一聲鑼(哨)聲，表示比賽開始。各組比賽時間剩 30 分鐘，按鈴一聲提醒，如已完成作品者即可出菜供評審評分；比賽剩 10 分鐘，按鈴二聲提醒；比賽時間終了，按鈴三聲，所有選手應停止進行製成動作，並馬上清理比賽現場，撤出選手自備用品。
- (3) 出菜時間：各組比賽時間剩餘 30 分鐘時，完成者可出菜；需全組料理完成後才可一同上菜。
- (4) 於比賽時間內，需完成成品製作、出菜、展示、環境清潔復原等。

5. 大會提供設備：大會僅提供基本爐具，參賽者僅能需使用的器材、刀具、展示用品，食材、調味料皆不可攜帶進場。電器用品需向主辦單位申請通過方可使用。

6. 清潔完畢後，需由大會工作人員檢查並清點器材，始可離開(大會提供之設備及器材若有遺失或損壞，需負賠償責任)。

7. 評分方式及標準：

- (1) 由各組 7 位評審及 1 名評審長 (不評分) 組成評審團試吃評分。
- (2) 菜餚比賽作品需表達食物之味、美、形、潔，以美味與創意並重。
- (3) 所有主盤上的裝飾品或雕刻品，都必須是可食用的。
- (4) 成品須以不礙食用者健康為主，不可使用人工色素或化學添加物(如味精、消泡劑、乳化劑和人工香料等)
- (5) 計分方式：

第一階段			
台灣味 15%、口味 30%、烹煮技巧 25%、食材運用 10%、金蘭產品搭配 20%			
組別	項目	滿分數	計分方式
學生組	主食	100 分	主食、熱菜、湯分別評分後，三道料理加總分數最高前 10 組晉級第二階段。
	熱菜	100 分	
	湯	100 分	
職業組	主食	100 分	主食、熱菜、湯、點心分別評分後，四道料理加總分數最高前 10 組晉級第二階段。
	熱菜	100 分	
	湯	100 分	
	點心	100 分	
第二階段			
台灣味呈現 10%、口味及烹煮技巧 30%、食材運用 10%、金蘭產品運用 30%、套餐整體搭配 20%。			
組別	項目	滿分數	計分方式
學生組	指定料理	30 分	(第一階段總分÷3)×0.3+(第二階段總分)×0.7 為各組最終分數，前三高分者為學生組冠亞季軍。
	台灣風味餐整體評分	70 分	
職業組	指定料理	30 分	(第一階段總分÷4)×0.3+(第二階段總分)×0.7 為各組最終分數，前三高分者為職業組冠亞季軍。
	台灣風味餐整體評分	70 分	

- 比賽採計分方式評分，評審依評分標準給予成品分別評分。
- 每道成品評分之分數，若評審間評分差距在 10 分以上(不含 10 分)，須於評審會議中提出說明，由評審長決定是否調整或刪除該分數。
- 總成績為每道成品的平均數值加總後得之。
- 凡遲到或未全隊參加賽前說明會者，將扣總 2 分。
- 未依出菜時間出菜，將扣總分數 3 分。

九、參賽者須自備工(用)具

1. 自備競賽所需之器材、瓦斯點火槍及餐盤(海選需自備食材)，食材部分需遵守比賽材料準備規定。
2. 北南區海選時，選手需穿著專業廚房工作服。晉級決賽後由金蘭提供比賽廚衣，需統一穿著金蘭廚衣。
3. 白色廚房紙巾 2 捲(包)以下。
4. 包裝飲用水(礦泉水、白開水)。
5. 衛生手套、乳膠手套。衛生手套參考材質種類可為乳膠手套、矽膠手套、塑膠手套(即俗稱手扒雞手套)等，並應予以適當包裝以保潔淨衛生，可攜帶計時器，但音量以不影響他人操作者。

十、獎勵方式：總決賽採積分制度，各組第一階段及第二階段總計分數最高之前三名可獲得冠亞季軍獎勵。另依積分頒發獎牌獎勵。

	學生組	職業組
各組兩階段積分前三名	冠軍一名，獎金 50,000 元 每人獎狀一紙、每組獎盃一個	冠軍一名，獎金 100,000 元 每人獎狀一紙、每組獎盃一個
	亞軍一名，獎金 30,000 元 每人獎狀一紙、每組獎盃一個	亞軍一名，獎金 60,000 元 每人獎狀一紙、每組獎盃一個
	季軍一名，獎金 10,000 元 每人獎狀一紙、每組獎盃一個	季軍一名，獎金 30,000 元 每人獎狀一紙、每組獎盃一個
分組積分獎勵	兩階段積分最終分數給予各組獎牌獎勵： 90~99 分-金牌、80-89 分-銀牌、70-79 分-銅牌	
特別獎	總決賽第二階段指定料理獲得素人評審團最高分者，可獲得獎牌、獎狀及金蘭產品 5000 元抵用券。	
※另提供得獎隊伍之指導老師感謝狀一紙。		

- 以上獎項如未達評選標準，得以從缺。
- 決賽作品需授權予金蘭食品股份有限公司。
- 入圍決賽者，主辦單位提供入圍證書做為獎勵。並可獲得金蘭專業廚衣一件。
- 金蘭產品提貨券需於總決賽後一個月內兌換完畢，逾期則視同放棄得獎權利。

十一、聯絡資訊

凱格蘭公關

聯絡人：蔡小姐

電話：02-2599-2875 分機226

金蘭食品網站www.kimlan.com

金蘭小醬 <https://www.facebook.com/KimlanFoods>

金蘭盃部落格 <http://blog.sina.com.tw/kimlan>

金蘭盃網路報名專區 <http://so006.so-buy.com>

十二、權利歸屬：

- (一) 參賽者必須無條件將其著作財產權讓與金蘭食品股份有限公司，並應配合未來出版金蘭食品食譜相關書籍與文宣使用。
- (二) 入圍作品嗣後如涉及著作權糾紛，損害第三人權利者，由參賽者自負法律責任；一經法院判決敗訴確定者，取消其入選資格。

-以上未盡之事宜，大會保有最終解釋與修改之權利。-

<p>第一屆金蘭盃 第一屆金蘭盃 第一屆金蘭盃 第一屆金蘭盃</p>	<p>第二屆金蘭盃 第二屆金蘭盃 第二屆金蘭盃 第二屆金蘭盃</p>	<p>第三屆金蘭盃 第三屆金蘭盃 第三屆金蘭盃 第三屆金蘭盃</p>
<p>第四屆金蘭盃 第四屆金蘭盃 第四屆金蘭盃 第四屆金蘭盃</p>	<p>第五屆金蘭盃 第五屆金蘭盃 第五屆金蘭盃 第五屆金蘭盃</p>	<p>第六屆金蘭盃 第六屆金蘭盃 第六屆金蘭盃 第六屆金蘭盃</p>
<p>第七屆金蘭盃 第七屆金蘭盃 第七屆金蘭盃 第七屆金蘭盃</p>	<p>第八屆金蘭盃 第八屆金蘭盃 第八屆金蘭盃 第八屆金蘭盃</p>	<p>第九屆金蘭盃 第九屆金蘭盃 第九屆金蘭盃 第九屆金蘭盃</p>
<p>第十屆金蘭盃 第十屆金蘭盃 第十屆金蘭盃 第十屆金蘭盃</p>	<p>第十一屆金蘭盃 第十一屆金蘭盃 第十一屆金蘭盃 第十一屆金蘭盃</p>	<p>第十二屆金蘭盃 第十二屆金蘭盃 第十二屆金蘭盃 第十二屆金蘭盃</p>

附件

第六屆金蘭盃「就醬做料理」- 報名表 (學生組)

網路登記編號： _____

參賽學校			
海選參賽區	<input type="checkbox"/> 北區	<input type="checkbox"/> 南區	
指導老師			
通訊地址			
連絡人	連絡電話		
	E-mail		
姓 名：	出生日期：民國	年 月 日	身分證字號：
選手甲 (請貼一吋照片)	個人經歷簡介：		
姓 名：	出生日期：民國	年 月 日	身份證字號：
選手乙 (請貼一吋照片)	個人經歷簡介：		

(※如表單空間不足，請自行影印使用)



第六屆金蘭盃「就醬做料理」-學生組證件資料張貼表

(請主理) 齊各詳 - 「就醬做料理」盃蘭金國六第

<p>參賽者 (甲) 身分證影本 正、反面 浮貼處</p> <p>未檢附者視同資格不符</p>	<p>參賽者 (甲) 學生證影本 正、反面 浮貼處</p> <p>未檢附者視同資格不符</p>
<p>參賽者 (乙) 身分證影本 正、反面 浮貼處</p> <p>未檢附者視同資格不符</p>	<p>參賽者 (乙) 學生證影本 正、反面 浮貼處</p> <p>未檢附者視同資格不符</p>

(用份份樣行自備，與不問查屬秀必※)

第六屆金蘭盃「就醬做料理」-報名表(職業組)

網路登記編號：_____

參賽單位	<input type="checkbox"/> 職業組 <input type="checkbox"/> 學生組		
推薦單位 (如無在職證明者需填寫)	※填寫此欄者需檢附推薦單位之公文或推薦函正本。		
海選參賽區	<input type="checkbox"/> 北區 <input type="checkbox"/> 南區		
通訊地址			
連絡人	連絡電話		
	E-mail		
姓名：	出生日期：民國 年 月 日	身分證字號：	
選手甲 (請貼一吋照片)	個人經歷簡介：		
姓名：	出生日期：民國 年 月 日	身分證字號：	
選手乙 (請貼一吋照片)	個人經歷簡介：		

第六屆金蘭盃「就醬做料理」- 料理配方表

學生組 職業組

網路登記編號：_____ (由主辦單位填寫)

料理名稱			
材料及份量 (品項/用量)	調味料 (品項/用量)	金蘭產品 (品項/用量)	
作 法	作品創作理念		
料理照片			
<p>※食譜照片傳送方式：</p> <p>(1)燒製成光碟以掛號郵寄(每張原始影像檔案大小至少 1MB 以上)。</p> <p>※參賽者須以「金蘭產品」入菜，將比賽的菜餚拍成照片，照片中不得露出個人身分、姓名、學校等圖樣。(請於檔名上註明參賽隊名及作品名稱以便識別)</p>			

※需完整檢附所有參賽料理菜單，且請按表格項目填寫。如表格不敷使用請自行複印。

※製作方法請詳實填寫，以利食譜編製，食譜作法、內容與寫法將列入評分。

第六屆金蘭盃「就醬做料理」著作財產權授權同意書

立契約人_____ (以下簡稱甲方)參與金蘭食品股份有限公司 (以下簡稱乙方)主辦「第六屆金蘭盃-就醬做料理」活動，茲同意無償將參賽作品之著作財產權授與乙方使用，約定條件如下：

1.授權標的與範圍：

(1) 授權地域：全球

(2) 甲方於本契約有效期間，將其享有著作財產權之參賽作品 (以下稱本著作)授權乙方重製、編輯，乙方並得於授權地域發行、出租、散布、展示、公開口述、公開上映、公開演出、公開播送、公開傳輸、公開發表之；並擁有得獎作品著作財產權之所有權利。

2.授權期間：自民國 105 年 4 月 12 日起，至民國 155 年 4 月 12 日止。

3.乙方應將甲方之姓名登載於本著作發行者上。

4.權利擔保：

(1) 甲方擔保其對本著作有授權之權利，並擔保本著作之內容無不法侵害他人權利或著作權、著作財產權或其他權利之情事。

(2) 乙方如因本契約標的，致遭第三人主張涉及侵害著作權及其他相關權利時，應於知悉後 10 個工作天內，以書面通知甲方。甲方有協助處理解決之義務。如最後經法院判決確定、或經仲裁判斷、或經甲方同意之和解、調解，致乙方對該第三人負有賠償責任，甲方應賠償乙方因此所遭受之一切損害。

(3) 乙方得將本契約或本契約第一條之標的讓與或再授權第三人。

此 致 金蘭食品股份有限公司

立同意書人 甲：

【親筆簽名蓋印】

身分證字號：

連絡電話：

地 址：

立同意書人 乙：

【親筆簽名蓋印】

身分證字號：

連絡電話：

地 址：

中 華 民 國 年 月 日

第六屆金蘭盃「就醬做料理」書面審查表

一、本人參加「第六屆金蘭盃-就醬做料理」之競賽，茲同意以下：

項次	同 意 事 項	是	否
1	已完全閱讀本活動辦法之詳細內容		
2	報名時可先提供完整食譜供書審參考		
3	比賽現場位置由現場抽籤方式決定		
4	可自行攜帶現場沒有提供之器具		
5	初賽所攜帶之食材皆必須為生鮮食品，不得攜帶成品或半成品。		
6	接受海選由 5 位評審組成評審團、總決賽由 7 位評審+1 位評審長組成評審團		
7	所得之所有獎品不得兌換為現金		
8	得獎後接受將參賽者姓名、參賽食譜公開放於活動宣傳品		
9	得獎後一年內如有新聞採訪或公開訪問、表演，願意配合接受主、承辦單位安排通告，不得任意推辭		
10	得獎後一年內需配合以本活動得獎者身份代言本公司產品，由承辦單位代為洽談安排，不得任意推辭		
11	比賽場地如有異動場地皆可配合		
12	比賽時間如有異動，願意接受協調		

註：本表為所有可能發生之情況推演，若參賽者不同意者請確實勾選，以利狀況發生時主辦單位可迅速處理協調。

二、本人欲參加「金蘭盃」之競賽，並具備以下資格（可複選）：

項次	資 格	是	否
1	具備 ___ 餐廚師執照_____級		
2	其他_____		

註：本表為資格審查及媒體宣傳時之參考資料，請誠實填寫，如有造假之情事，將取消資格，於賽後發現者將取消獎項。

參賽者簽章：_____ 日期：_____年_____月_____日

第六屆金蘭盃「就醬做料理」專用信封封面

收件日期至105年5月12日17:00 (以郵戳為憑)

寄件人：

電話：

寄件地址：

收件人：

10461臺北市中山北路三段25號9樓之5

「第六屆金蘭盃國際廚藝競賽」活動小組 收

★為避免影響參賽權益，參賽者寄件前，請檢查下列資料是否繳交齊全並打「✓」後簽名確認。	注意事項
<p><input type="checkbox"/> 報名組別： <input type="checkbox"/> 學生組 <input type="checkbox"/> 職業組</p> <p><input type="checkbox"/> 【第六屆金蘭盃】報名表1份</p> <p><input type="checkbox"/> 海選自選菜料理配方表1份 (每道菜需附1張)</p> <p><input type="checkbox"/> 職業組：美食餐飲相關公協會推薦函</p> <p><input type="checkbox"/> 著作財產權授權同意書1份</p> <p><input type="checkbox"/> 書面審查表1份</p> <p><input type="checkbox"/> 電子檔光碟(需含報名表、料理配方表之word及成品照jpg檔)</p> <p><input type="checkbox"/> 本人已確定資料全數繳齊及正確無誤並同意遵守比賽各項規定，若經查資料不符或未齊全，視同放棄且絕無異議。</p> <p>簽名：_____</p> <p>中華民國 105年__月__日</p>	<p>1. 4/18前需完成網路登記，索取參賽編號。報名資料需於5/02親送、掛號郵寄或上傳網路專區至主辦單位，以郵戳為憑。</p> <p>2. 本封袋請以掛號郵件寄發，若有遺失或延誤，而致無法報名，由參賽者自行負責。</p>
<p>上列各件請依順序，由上而下整理齊全，請勿摺疊，平放裝入封袋內。</p>	

