

2016 南區客家美食料理比賽
「料理職人遇到粄條三兄弟」料理比賽
簡章

壹、活動目的

客家委員會劉前主委慶中在「客家美食論壇」中提出推廣客家美食上的策略為在尊重不同飲食文化的前提下，讓客家元素自然地融入不同的料理中；客家粄條、閩南粿仔、新住民河粉是不同族群對米食之詮釋，前端米麵條製程類似，後端配料及烹調方式則有不同族群文化的特色。因此本次活動以不同族群米食－客家粄條、閩南粿仔、新住民河粉構成「粄條三兄弟」為活動主題，創造高品質、多元差異化之客家美食藍海新市場。

貳、辦理單位

主辦單位：客家委員會、屏東縣政府

承辦單位：屏東縣政府客家事務處

協辦單位：雲林縣政府、嘉義縣政府、嘉義市政府、臺南市政府、高雄市政府

執行單位：美利達整合行銷有限公司

參、比賽組別

一、職業組：設籍登記合格店家於南部六縣市（高雄市、臺南市、雲林縣、嘉義縣/市、屏東縣），且為餐飲、小吃，2人為1隊。

二、業餘組：設籍於南部六縣市（高雄市、臺南市、雲林縣、嘉義縣/市、屏東縣），年滿16歲以上對客家料理有興趣之民眾，3人為1隊。

肆、比賽說明

一、比賽主題

初賽主題

（一）選用粄條（整片面帕粄）、粿仔（條狀）或河粉三種主食，以上三種主食其中一種主食，選用客家特色食材及結合南部六縣市在地特色食材完成一道料理。

決賽主題

（二）選用粄條（整片面帕粄）、粿仔（條狀）及河粉三種主食，以上三種主食各自完成一道料理，選用客家特色食材及結合南部六縣市在地特色食材完成一道料理。

※客家常用食材參考：福菜、梅干菜、客家酸菜（水鹹菜）、金桔醬、樹子（破布子）、醬冬瓜、乾豇豆（長豆乾）、豆豉、米醬、蘿蔔乾、蘿蔔錢、高麗菜乾、香蔥、艾草、筍乾、仙草乾、紫蘇、瓠瓜乾、紅糟、老豆腐、白豆干、豆皮、

芋莖、豆腐乳、豬膽肝、豬血、粉腸等。

二、初賽說明

(一) 比賽方式

1. 參賽隊伍須於 105 年 9 月 28 日(三)前，繳交報名文件、身份證、營業登記證、料理圖文說明、履行個資法第 8 條告知義務聲明、肖像權及著作財產權授權同意書(參見本簡章：陸、報名方式)。
2. 經專業評審團書面審查後，兩組分別取前八隊進入決賽另各備取三隊。
3. 入圍名單訂於 105 年 10 月 3 日於活動網站及屏東縣政府客家事務處網站公告(另以電話及電子郵件通知入圍隊伍)。
4. 入圍隊伍收到通知後須在 5 日內繳交參賽保證金一隊為新台幣 1000 元，於決賽當天賽事完畢後退還，如在五日內未繳納參賽資格將取消，入圍隊伍將由備取隊伍遞補。

(二) 評分配比

評分項目	權重	評分內容說明
地方特色食材	35%	1. 特色食材是否來自於當地與其代表性。 2. 食材的製作方式是否營養健康。 3. 主食材與配料的搭配性
推廣實用性	20%	1. 是否具有推廣性。 2. 產品價格合理性
創意及特色	30%	1. 設計理念、視覺、色彩搭配全體協調性。 2. 整體創意表現 3. 客家食材的運用特色
整體組合	15%	1. 報名表內容是否有依規定填寫 2. 食譜編寫是否詳細 3. 成品照片拍攝

三、決賽說明

(一) 時間：105 年 10 月 23 日(日)

(二) 地點：六堆客家文化園區(屏東縣內埔鄉信義路 588 號)

(三) 比賽方式：

1. 入圍隊伍須於比賽現場，職業組及業餘組於 120 分鐘內製作三道料理，其中一道須與初賽內容一致之菜色，並完成展示臺布置。

2. 比賽以公開觀賞方式。
3. 板條料理(整片面帕板)：選用具客家特色食材及結合南部六縣市在地特色食材完成一道料理，並提供相同份量給五位評審品評及一份展示。
4. 粿仔料理(條狀)：選用具客家特色食材及結合南部六縣市在地特色食材完成一道料理，並提供相同份量給五位評審品評及一份展示。
5. 河粉料理：選用具客家特色食材及結合南部六縣市在地特色食材完成一道料理，並提供相同份量給五位評審品評及一份展示。
6. 展示臺空間：每隊面寬 90 公分、90 公分，請參加隊伍自理擺設方式。
7. 經專業評審團評分後，當天公布優勝隊伍，進行現場頒獎。

(四) 評分配比

評分項目	權重	評分內容說明
口感及味道	30%	1. 客家食材的搭配及製作方式是否營養健康。 2. 食材與配料的搭配性口感。 3. 氣味與口味是否能引發食慾感。
食材搭配	20%	1. 是否具有推廣性。 2. 產品價格合理性
創意及特色	25%	1. 設計理念、視覺、色彩搭配全體協調性。 2. 整體創意表現 3. 客家食材的運用特色
衛生及新鮮	15%	1. 食材處理過程是否得當。 2. 烹飪技巧及食材安全衛生條件。
展示臺呈現	10%	1. 成品及展示臺布置。

1. 報到時間如超過 15 分鐘取消參賽資格。
2. 參賽作品必須以自行購買之食材，經現場料理烹調，不得以市面已調理完成之半成品及成品參賽，否則該項料理以零分計算，並取消參賽資格。
3. 參賽作品之食材必須於賽前放置桌面供評審查驗，不得中途採用未經評審查驗之食材，如經發現取消參賽資格。

4. 參賽者所準備之食材可事先清洗、去皮、漲發、醃製、熬煮高湯，但競賽前不可汆燙、滷製或油炸等前置處理，違者酌予扣分。
5. 如有違反規定與涉嫌抄襲者一律以取消參賽資格處理。

(五) 參賽隊伍補助內容(違規經取消參賽資格者，恕無法申請或補發)

1. 交通補助：依高鐵、台鐵、捷運、公共汽車費率及參與隊數(人)檢據核實支給，但有最高額限制，自行開車前往，依10月22日、23日兩日油費，並開立統編：54200080及車牌號碼，檢據核實支給。

高鐵、台鐵、捷運、公共汽車費率：

地區	每隊補助最高金額	附註
雲林縣	7,200 元	須提供交通票據憑證。
嘉義縣、嘉義縣市	5,000 元	
臺南市、高雄市	3,000 元	
屏東縣	1,000 元	

自行開車：

地區	每隊補助最高金額	附註
雲林縣	2,000 元	須提供交通票據憑證。
嘉義縣、嘉義縣市	1,500 元	
臺南市、高雄市	1,000 元	
屏東縣	500 元	

2. 食材補助：每隊補助食材費新臺幣 5,000 元整，由隊長簽領。

(六) 注意事項

1. 決賽提供每隊 3*3(公尺)帳棚空間及以下設備：

品 項	數 量	備 註
卡式瓦斯爐	1 式	
展示臺	1 區	長 90*寬 90 公分
110V 電源	1 組	
椅子		視人數分發
工作桌	2 張	長 180*寬 60 公分

2. 參賽者可視個別需求自備調味料、辛香料、輔助工具、餐盤、盛裝容器或其他所需廚具等，須於比賽前放置桌面供評審查驗。
3. 不可使用人工食品添加物，所有食材須使用天然食材及調味材料。
4. 各參賽隊伍準備之食材應物盡其用，避免浪費。

5. 會場所提供之用具與器材不得任意帶走及損壞，如有上述情事則參照市價賠償。所有器具使用完畢後須清洗乾淨，物歸原位。
6. 參賽者須穿著正式廚師服裝或客家特色服裝。
7. 參賽者製作料理過程必須注意餐飲衛生安全，避免食物中毒。
8. 活動過程將開放媒體採訪，但以不妨礙參賽者為原則。
9. 決賽當天請攜帶有效身分證明文件（身分證或含照片之身分證明文件）報到及備查。
10. 初賽與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。
11. 以上注意事項請參賽者務必遵守，倘若有違規或導致活動無法順利進行之事宜發生，承辦單位將視情況取消其參賽資格。

伍、獎項說明

一、獎項與獎金

(一)職業組

- 冠軍 1 隊：獎金新臺幣 6 萬元整、每人獎狀、獎牌乙面。
- 最佳客家特色 1 隊：獎金新臺幣 2 萬元整、每人獎狀、獎牌乙面。
- 最佳賣相 1 隊：獎金新臺幣 2 萬元整、每人獎狀、獎牌乙面。
- 最佳潛力 1 隊：獎金新臺幣 2 萬元整、每人獎狀、獎牌乙面。
- 佳作 4 隊：獎金新臺幣 1 萬元整、每人獎狀、獎牌乙面。

(二)業餘組

- 冠軍 1 隊：獎金新臺幣 2 萬元整、每人獎狀、獎牌乙面。
- 最佳客家特色 1 隊：獎金新臺幣 6 千元整、每人獎狀、獎牌乙面。
- 最佳賣相 1 隊：獎金新臺幣 6 千元整、每人獎狀、獎牌乙面。
- 最佳潛力 1 隊：獎金新臺幣 6 千元整、每人獎狀、獎牌乙面。
- 佳作 4 隊：獎金新臺幣 3 千元整、每人獎狀、獎牌乙面。

- 二、獎金依各類所得扣繳率標準第 2 條第 7 款「競技競賽機會中獎獎金或給與按給付全額扣取百分之十」規定，得獎者獎金為新臺幣 2 萬元(含)以下，照原獎金發放，得獎獎金超過新臺幣 2 萬元，須先扣 10%之稅金。(如為非中華民國境內居住之個人，或在中華民國境內無固定營業場所之營利事業者，另依規定辦理。)

陸、報名方式

- (一)報名方式於 105 年 9 月 28 日(三)前完成報名程序。(郵寄以郵戳為憑)
- (二)工作證明：可提供在職證明、勞保投保明細或服務名片等。

報名方式	繳交資料
網路報名	<input type="checkbox"/> 請至活動網站下載簡章並填寫參賽隊伍報名資料或 E-mail 至 m25015888@gmail.com 提供報名表 WORD 檔 <input type="checkbox"/> 附件 1-2 履行個資法第 8 條告知義務聲明、附件 1-3

	<p>肖像權及著作財產權授權同意書，請印出簽名後掃描成 JPG 檔</p> <p><input type="checkbox"/>附件 2 身份證及職業組須提供營業登記證提供 WORD 檔或 JPG 檔</p> <p><input type="checkbox"/>附件 3 圖文說明填寫完整後提供 WORD 檔</p> <p>以上附件請 E-mail 至 m25015888@gmail.com</p> <p>網路報名信件寄出後請致電 07-554-2077 確認是否收件</p>
<p>郵寄報名(電子檔案及紙本資料)</p> <p>請郵寄至「804 高雄市鼓山區明誠三路 689 號 4 樓 2016 南區客家美食料理比賽「料理職人遇到叛條三兄弟」活動小組 收。</p>	<p>電子檔案</p> <p><input type="checkbox"/>附件 1-1 報名表 1 份(WORD 檔)</p> <p><input type="checkbox"/>附件 3 圖文說明 1 份(WORD 檔，照片須為彩色)</p> <p><input type="checkbox"/>以上請燒錄成資料光碟 1 份(或 E-mail 至 m25015888@gmail.com)</p> <p>紙本文件</p> <p><input type="checkbox"/>附件 1-2 個資告知義務聲明 1 份</p> <p><input type="checkbox"/>附件 1-3 肖像權及著作權授權同意書 1 份</p> <p><input type="checkbox"/>附件 2 身分證影本 1 份</p> <p><input type="checkbox"/>職業組須附營業登記證影本 1 份</p> <p><input type="checkbox"/>附件 3 圖文說明 1 份(照片須為彩色)</p> <p>郵寄報名寄出後請致電 07-554-2077 確認是否收件</p>

- 一、 凡是透過網路報名或郵寄報名，報名表件一旦寄出後，不得以任何理由要求更改組員及各式資料內容。
- 二、 不論是否參與決賽，報名時所繳交之表件一概不予退還，各項資料若有需要請自行影印留存。
- 三、 各項證件、資料如有偽造、假借、不實、塗改等情事，一經查明，比賽前取消比賽資格。如比賽結束始發覺者，除撤銷得獎資格外，並繳銷相關獎金、獎狀及獎牌，並公告取消其得獎資格。
- 四、 參賽隊伍應簽署之肖像權及著作財產權授權同意書，有關參賽作品涉及之著作財產權，悉依該授權同意書及著作權法規規定辦理。
- 五、 凡報名者，視同同意本簡章之規定。
- 六、 本規章如有未盡事宜，承辦單位有權修改公告之，並以承辦單位活動官網之最新公告為準。

柒、聯絡窗口

2016 南區客家美食料理比賽「料理職人遇到叛條三兄弟」活動小組
美利達整合行銷有限公司

聯絡電話：07-554-2077 廖小姐

洽詢時間：週一至週五 9：00-12：00、13：30-18：00

電子信箱：m25015888@gmail.com

地址：804 高雄市鼓山區明誠三路 689 號 4 樓

2016 南區客家美食料理比賽「料理職人遇到板條三兄弟」活動小組
報名專用信封

<p style="text-align: center;">限時掛號</p> <p>電話： 地址： 寄件人：</p>	<p style="text-align: center;">活動小組收</p> <p style="text-align: center;">2016 南區客家美食料理比賽「料理職人遇到板條三兄弟」</p>	<p style="text-align: center;">804 高雄市鼓山區明誠三路 689 號 4 樓</p> <p style="text-align: center;">美利達整合行銷有限公司</p>
---	--	--

請檢核報名資料

電子檔案

- 附件 1-1 報名表 1 份(WORD 檔)
- 附件 3 圖文說明 1 份(WORD 檔，照片須為彩色)
- 以上請燒錄成資料光碟 1 份(或 E-mail 至 m25015888@gmail.com)

紙本文件

- 附件 1-2 個資告知義務聲明 1 份
- 附件 1-3 肖像權及著作權授權同意書 1 份
- 附件 2 身分證影本 1 份
- 職業組須附營業登記證影本 1 份
- 附件 3 圖文說明 1 份(照片須為彩色)

※請黏貼於 A4 信封上，並將報名資料依序放入。

**2016 南區客家美食料理比賽「料理職人遇到板條三兄弟」料理比賽
報名表**

參賽隊名		參賽編號	(由主辦單位填寫)		
組別	<input type="checkbox"/> 職業組(2人) <input type="checkbox"/> 業餘組(3人)				
隊伍名稱		作品名稱			
聯絡人		電話(日)			
手機號碼		E-mail			
參賽者資料					
參賽資訊	參賽者姓名	任職單位/職稱	出生年月日 (民國)	身分證號碼	聯絡手機
參賽者(隊長)					
參賽者(隊員1)					
參賽者(隊員2)					
注意事項	<p>一、凡是透過網路報名或郵寄報名，報名表件一旦寄出後，不得以任何理由要求更改組員及各式資料內容。</p> <p>二、不論是否參與決賽，報名時所繳交之表件一概不予退還，各項資料若有需要請自行影印留存。</p> <p>三、各項證件、資料如有偽造、假借、不實、塗改等情事，一經查明，比賽前取消比賽資格。如比賽結束始發覺者，除撤銷得獎資格外，並繳銷相關獎金、獎狀及獎牌，並公告取消其得獎資格。</p> <p>四、參賽隊伍應簽署之肖像權及著作財產權授權同意書，有關參賽作品涉及之著作財產權，悉依該授權同意書及著作權法規規定辦理。</p> <p>五、凡報名者，視同同意本簡章之規定。</p> <p>六、本規章如有未盡事宜，承辦單位有權修改公告之，並以承辦單位活動官網之最新公告為準。</p>				
中 華 民 國 1 0 5 年 月 日					

2016 南區客家美食料理比賽「料理職人遇到叛條三兄弟」

履行個資法第 8 條告知義務聲明

屏東縣政府客家事務處(以下簡稱承辦單位)委託美利達整合行銷有限公司執行 2016 南區客家美食料理比賽「料理職人遇到叛條三兄弟」，依個人資料保護法(以下簡稱個資法)第 8 條規定，告知參賽者下列事項，請參賽者於填寫報名表時詳閱：

- 1、承辦單位取得參賽者之個人資料，目的為辦理 2016 南區客家美食料理比賽「料理職人遇到叛條三兄弟」相關評選作業之用，其蒐集、處理及利用參賽者之個人資料受到個人資料保護法及相關法令之規範。本次所蒐集參賽者之個人資料類別如報名表內文所列，利用方式為上網公告、報紙等媒體公布得獎名單，包括姓名、得獎作品(含作品說明表)，利用期間為永久，利用地區不限，對象為承辦單位及承辦單位。
- 2、就承辦單位所蒐集參賽者之個人資料，依個人資料保護法第 3 條規定得向承辦單位請求查詢閱覽、製給複製本、補充或更正、停止蒐集、處理或利用，必要時亦可請求刪除，惟屬承辦單位依法執行職務所必須保留者得不依參賽者請求為之。另依個人資料保護法第 14 條規定，承辦單位得酌收行政作業費用。
- 3、參賽者得自由選擇是否提供相關個人資料，惟若拒絕提供相關個人資料，承辦單位將無法受理本件報名。如參賽者請求停止蒐集、處理、利用或刪除個人資料，致影響參賽資格時，視為放棄參賽。
- 4、本人已清楚瞭解承辦單位蒐集、處理或利用本人個人資料之目的及用途。

受告知人(所有參賽人員均需簽名或蓋章): _____ (簽名或蓋章)
 _____ (簽名或蓋章)
 _____ (簽名或蓋章)

中 華 民 國 1 0 5 年 月 日

2016 南區客家美食料理比賽「料理職人遇到板條三兄弟」
證明文件(所有參賽人員均須檢附)

1. 身分證影本

參賽者 (隊長) 身分證影本正面 浮貼處	參賽者 (隊長) 身分證影本反面 浮貼處
參賽者 (隊員 1) 身分證影本正面 浮貼處	參賽者 (隊員 1) 身分證影本反面 浮貼處
參賽者 (隊員 2) 身分證影本正面 浮貼處	參賽者 (隊員 2) 身分證影本反面 浮貼處

2. 營業登記證：職業組參賽隊伍營業登記證影本 1 份。

店家負責人同意參賽人員使用營業登記證參賽

負責人簽名：_____

浮貼處

2016 南區客家美食料理比賽「料理職人遇到粵條三兄弟」

初賽資料表圖文說明

隊伍名稱		參賽 編號	(由主辦單位填寫)
作品名稱			
主食材	<input type="checkbox"/> 粵條(整片面帕粵) <input type="checkbox"/> 粿仔(條狀) <input type="checkbox"/> 河粉		
組別	<input type="checkbox"/> 職業組(2人) <input type="checkbox"/> 業餘組(3人)		
食材/調味料名稱	材料分量/單位	食材/調味料名稱	材料分量/單位
調配過程/烹製方法			
1.	9.		
2.	10.		
3.	11.		
4.	12.		
5.	13.		
6.	14.		
7.	15.		
8.	16.		
作品故事創作理念(100-150字)			

2016 南區客家美食料理比賽「料理職人遇到板條三兄弟」

初賽資料表圖文說明

調味料及原食材照片

未加工前食材及調味料照片

彩色照片黏貼處

成品照片

成品料理

彩色照片黏貼處

2016 南區客家美食料理比賽「料理職人遇到粿條三兄弟」

決賽作品資料表圖文說明

隊伍名稱		參賽 編號	(由主辦單位填寫)
作品名稱			
主食材	<input type="checkbox"/> 粿條(整片面帕粿) <input type="checkbox"/> 粿仔(條狀) <input type="checkbox"/> 河粉		
組別	<input type="checkbox"/> 職業組(2人) <input type="checkbox"/> 業餘組(3人)		
食材/調味料名稱	材料分量/單位	食材/調味料名稱	材料分量/單位
調配過程/烹製方法			
1.		9.	
2.		10.	
3.		11.	
4.		12.	
5.		13.	
6.		14.	
7.		15.	
8.		16.	
作品故事創作理念(100-150字)			

2016 南區客家美食料理比賽「料理職人遇到板條三兄弟」

決賽作品資料表圖文說明

調味料及原食材照片

未加工前食材及調味料照片

彩色照片黏貼處

成品照片

成品料理

彩色照片黏貼處

2016 南區客家美食料理比賽「料理職人遇到粿條三兄弟」

決賽作品資料表圖文說明

隊伍名稱		參賽 編號	(由主辦單位填寫)
作品名稱			
主食材	<input type="checkbox"/> 粿條(整片面帕粿) <input type="checkbox"/> 粿仔(條狀) <input type="checkbox"/> 河粉		
組別	<input type="checkbox"/> 職業組(2人) <input type="checkbox"/> 業餘組(3人)		
食材/調味料名稱	材料分量/單位	食材/調味料名稱	材料分量/單位
調配過程/烹製方法			
1.		9.	
2.		10.	
3.		11.	
4.		12.	
5.		13.	
6.		14.	
7.		15.	
8.		16.	
作品故事創作理念(100-150字)			

2016 南區客家美食料理比賽「料理職人遇到板條三兄弟」

決賽作品資料表圖文說明

調味料及原食材照片

未加工前食材及調味料照片

彩色照片黏貼處

成品照片

成品料理

彩色照片黏貼處

2016 南區客家美食料理比賽「料理職人遇到粿條三兄弟」

決賽作品資料表圖文說明

隊伍名稱		參賽 編號	(由主辦單位填寫)
作品名稱			
主食材	<input type="checkbox"/> 粿條(整片面帕粿) <input type="checkbox"/> 粿仔(條狀) <input type="checkbox"/> 河粉		
組別	<input type="checkbox"/> 職業組(2人) <input type="checkbox"/> 業餘組(3人)		
食材/調味料名稱	材料分量/單位	食材/調味料名稱	材料分量/單位
調配過程/烹製方法			
1.		9.	
2.		10.	
3.		11.	
4.		12.	
5.		13.	
6.		14.	
7.		15.	
8.		16.	
作品故事創作理念(100-150字)			

2016 南區客家美食料理比賽「料理職人遇到板條三兄弟」

決賽作品資料表圖文說明

調味料及原食材照片

未加工前食材及調味料照片

彩色照片黏貼處

成品照片

成品料理

彩色照片黏貼處