

附件一：

第18屆全國美食文化大展活動分為靜態「創意套餐」、「食雕」、「彩繪蛋糕裝飾」；動態「名廚水花達人賽」、「磨刀達人賽」、「烘焙達人賽」、「冷盤前菜達人賽」及「孝親楷模小廚師」、「模範小廚師」、「廚光之夜」表揚優良教師及學生之頒獎晚宴，報名資格規定如下：

- 1、凡就讀各縣市高中職及大專院校餐飲、觀光相關科系之學生均可參加。
- 2、參加「孝親楷模小廚師」、「模範小廚師」每校每項均可各推薦一名，由指導老師慎重推薦參加；參與動態「名廚水花達人賽」、「磨刀達人賽」、「烘焙達人賽」、「冷盤前菜達人賽」、「廚光之夜、技藝傳承」頒獎晚宴之學生不限名額。
- 3、參加選手每人須繳交 1200 元報名費，參加第二項繳交 1700 元，以此類推「包括贈送紀念 T 恤一件及參與 8 月 12 日廚光之夜、頒獎晚宴接受頒獎；讓參與的師生們受到全國廚師嘉獎及肯定；每校一位帶隊老師由本會尊師吸收」，若已報名而未參加競賽或頒獎晚宴者，將不予發放獎狀，敬請配合。
- 4、選手須依本會規定詳填報名表（字跡要黑要端正，以利配合製作高雄市政府獎狀）。
- 5、報名表格如下，可影印使用，也可上網 facebook【高雄市易牙廚藝學會】粉絲團查詢下載，報名表與報名費請至郵局購買匯票或現金袋寄至「高雄市前鎮區廣西路 397 號 1 樓；高雄市易牙廚藝學會收」，請填寫正確名稱【高雄市易牙廚藝學會】或匯款：華南銀行 前鎮分行帳號：705100054852 戶名【高雄市易牙廚藝學會】請記得來電確認是否收到及填妥資料，若寄出後 7 天內本會沒電話確認，請你再撥電話聯繫。
- 6、本活動是全國性的美食文化活動，2010 年 4 月受到「葡萄牙世界文化襲（遺）產會議」初審通過，認定為「華人世界唯一文化（遺）襲產」，請參加選手務必用心製作，參加者將得到高雄市政府獎狀（以供推甄使用；請帶足夠名片與各選手交流）。
- 7、易牙廟是全球唯一一座廚神廟，由全國廚師、師生共同發心建造，請各位選手維護文化資產，讓臺灣美食文化響徹國際。
- 8、參賽者請詳細閱讀本簡章相關規定，凡報名參加者所有作品、製作所有版權皆屬於高雄市易牙廚藝學會擁有，比賽結果均由評審團決定，不得異議，如有未及規定事宜由大會作決定。
- 9、參與此次活動的學校，本會將納入「2015 高雄-易牙美食節第十八屆全國美食文化大展」協辦單位；因作業的關係，本活動前七天與後三天請勿與學會聯絡。
- 10、如遇颱風等天災，依照高雄市政府宣佈停止上班為主，否則活動照常舉行，本簡章若有未盡事宜，主辦單位有權修改公告，並擁有對本次大賽規則的最終解釋權；因活動前置費用已支出，故不予退還報名費。
- 11、為加速作業，得獎選手獎牌大會先予以頒發照相留念，再由大會統一收回，於活動結束後，統一寄給各校帶隊老師予以頒發，敬請配合。
- 12、若有不明瞭之處，請上網 <https://www.facebook.com/yiya0628?ref=hl> 高雄市易牙廚藝學會-臉書粉絲團或來電詢問，電話：07-3366258-9 李敏惠、章啟東報名表可至易牙廚藝學會電子信箱：yih.ya@msa.hinet.net 索取(索取時請註明學校、姓名)。



附件二：

第2頁

【金鼎獎】創意套餐展示-靜態競賽規定如下：

- 1、凡參賽作品以十吋餐盤(餐盤形狀不受限制)，個人份之創意套餐組(開胃菜、主菜、點心各一道)為基準，食材不受限制，材料請自選自備，選手須自行在學校或家裡將菜餚作品及菜餚命名卡製作好，再帶至現場展示競賽(因搭棚戶外活動，請注意當天氣候變化，以防作品變質)，為增加作品美感與持久性，大會允許在作品上加上一層果膠，請自行以電腦打字標示作品主題名稱(菜餚命名卡不得書寫學校與姓名)，製作好後請帶至會場與菜餚並列展示競賽。
- 2、成品帶至會場後，請先完成報到手續，領取有關資料及參賽號碼牌，進入會場尋找與自己參賽號碼相同的桌子(展示桌為直徑 136 公分的外燴圓桌；1 桌供 2 位選手展示使用，展台布請自行準備)，放置好作品及菜餚命名卡，並請站在自己作品前方，由評審老師進場評分；請禮貌性的向評審老師問好(禮儀將納入評分)。
- 3、參加選手每人須繳交 1200 元報名費，參加第二項繳交 1700 元，以此類推「包括贈送紀念 T 恤一件及參與 8 月 12 日廚光之夜、頒獎晚宴接受頒獎；讓參與的師生們受到全國廚師嘉獎及肯定；每校一位帶隊老師由本會尊師吸收」，若已報名而未參加競賽或頒獎晚宴者，將不予發放獎狀，敬請配合。
- 4、進入會場競賽時一律穿著廚衣、廚師船型帽、圍裙及工作鞋，(評分完後除外)，並服從評審專業評定。服裝不整大會衛生規範扣除整體成績 20% 分數；請自製名片與選手交流，以利往後職場互相協助。
- 5、本活動是全國性的美食文化活動，2010 年 4 月受到「葡萄牙世界文化襲(遺)產會議」初審通過，認定為「華人世界唯一文化(遺)襲產」，請參加選手務必用心製作，參加者將得到高雄市政府獎狀(以供推甄使用；請帶足夠名片與各選手交流)。
- 6、創意套餐靜態評分標準如下：
創意 30%、整體觀感 20%、刀工 20%、微笑禮儀 20%、命名卡 10% 等項目。
- 7、獎勵方式數名：金鼎獎高級獎牌、獎狀各一份。(當天下午 4 點上台頒獎)。
- 8、展示競賽日期：8 月 12 日【星期三】早上 9 點進場(請提早 30 分鐘前報到)至下午 3 點 30 分退場(請準時退場、餐具遺失本會一概不負責※請於盤底用標籤紙貼上學校名稱及本人姓名，以防遺失)。
- 9、報名截止日期：即日起至 6 月 14 日【星期日】止。
- 10、比賽地點：高雄市易牙廟(高雄市前鎮區衙華街 19 號)。電話：07-822-2831
- 11、廚光之夜頒獎(晚宴)時間：8 月 12 日【星期三】晚間 18 點準時開桌。
(因全國參與廚師人數眾多，請提早 30 分鐘就座)
- 12、若有不明瞭之處，請上網 <https://www.facebook.com/yiya0628?ref=hl>
高雄市易牙廚藝學會-臉書粉絲團或來電詢問，電話：07-3366258-9 李敏惠、章啟東
報名表可至易牙廚藝學會電子信箱：yih.ya@msa.hinet.net 索取(索取時請註明學校、姓名)。

二、【金砧獎】食雕靜態展示-靜態競賽規定如下：

- 1、凡參賽作品均以長度六十公分內、寬度六十公分內、高度不限為原則，材料請自選自備，選手須自行在學校或家裡將蔬果雕刻好，再帶至現場展示競賽（因搭棚戶外活動，注意當天氣候變化，以防作品變質）為增加作品美感與持久性，大會允許在作品上加上一層果膠，請自行以電腦打字製作命名卡，標示作品主題名稱(命名卡上不得書寫學校與姓名)，製作好後請帶至會場與食雕並列展示競賽。
- 2、成品帶至會場後，請先完成報到手續，領取有關資料及參賽號碼牌，進入會場尋找與自己參賽號碼相同的桌子（展示桌為直徑 136 公分的外燴圓桌；1 桌供 2 位選手展示使用，展台布請自行準備），放置好作品與命名卡，並請站在自己作品前方，由評審老師進場評分；請禮貌性的向評審老師問好（禮儀將納入評分）。
- 3、參加選手每人須繳交 1200 元報名費，參加第二項繳交 1700 元，以此類推「包括贈送紀念 T 恤一件及參與 8 月 12 日廚光之夜、頒獎晚宴接受頒獎；讓參與的師生們受到全國廚師嘉獎及肯定；每校一位帶隊老師由本會尊師吸收」，若已報名而未參加競賽或頒獎晚宴者，將不予發放獎狀，敬請配合。
- 4、進入會場競賽時一律穿著廚衣、廚師船型帽、圍裙及工作鞋，(評分完後除外)，並服從評審專業評定。服裝不整大會衛生規範扣除整體成績 20% 分數。
- 5、本活動是全國性的美食文化活動，2010 年 4 月受到「葡萄牙世界文化襲（遺）產會議」初審通過，認定為「華人世界唯一文化（遺）襲產」，請參加選手務必用心製作，參加者將得到高雄市政府獎狀（以供推甄使用；請帶足夠名片與各選手交流）。
- 6、食雕靜態評分標準如下：
刀工 30%、創意 20%、整體觀感 20%、微笑禮儀 20%、命名卡 10% 等項目。
- 7、獎勵方式數名：金砧獎高級獎牌、獎狀各一份（當天下午 4 點上台頒獎）。
- 8、展示競賽日期：8 月 12 日【星期三】早上 9 點進場（請提早 30 分鐘前報到）至下午 3 點 30 分退場（請準時退場、餐具遺失本會一概不負責※請於盤底用標籤紙貼上學校名稱及本人姓名，以防遺失）。
- 9、報名截止日期：即日起至 6 月 14 日【星期日】止。
- 10、比賽地點：高雄市易牙廟（高雄市前鎮區衙華街 19 號）。電話：07-822-2831
- 11、廚光之夜頒獎（晚宴）時間：8 月 12 日【星期三】晚間 18 點準時開桌。
（因全國參與廚師人數眾多，請提早 30 分鐘就座）
- 12、若有不明瞭之處，請上網 <https://www.facebook.com/yiya0628?ref=hl>
高雄市易牙廚藝學會-臉書粉絲團或來電詢問，電話：07-3366258-9 李敏惠、章啟東
報名表可至易牙廚藝學會電子信箱：yih.ya@msa.hinet.net 索取(索取時請註明學校、姓名)。

三、【金牌獎】彩繪蛋糕裝飾展示-靜態競賽規定如下：

- 1、凡參賽作品均以八吋蛋糕為內部主體，評審會依規定探測內部(需可食性)，外層需以杏仁膏或糖衣披覆、表面擺設需以杏仁膏或糖衣為主體所呈獻出的動物、人物、花草、線條等與自己設定主體相關之捏塑作品，材料請自選自備(請勿以非可食性或慕斯、鮮奶油、果凍等其他類型蛋糕呈現，未依規定者，不予計分)。選手須自行在學校或家裡製作好成品彩繪蛋糕，再帶至現場展示競賽，(因搭棚戶外活動，注意當天氣候變化，以防作品變質)，請自行以電腦打字製作命名卡，標示作品主題名稱(命名卡上不得書寫學校與姓名)，製作好後請帶至會場與彩繪蛋糕並列展示競賽。
- 2、成品帶至會場後，請先完成報到手續，領取有關資料及參賽號碼牌，進入會場尋找與自己參賽號碼相同的桌子(展示桌為直徑 136 公分的外燴圓桌；1 桌供 4 位選手展示使用，展台布請自行準備)，放置好作品與命名卡，並請站在自己作品前方，由評審老師進場評分；請禮貌性的向評審老師問好(禮儀將納入評分)。
- 3、參加選手每人須繳交 1200 元報名費，參加第二項繳交 1700 元，以此類推「包括贈送紀念 T 恤一件及參與 8 月 12 日廚光之夜、頒獎晚宴接受頒獎；讓參與的師生們受到全國廚師嘉獎及肯定；每校一位帶隊老師由本會尊師吸收」，若已報名而未參加競賽或頒獎晚宴者，將不予發放獎狀，敬請配合。
- 4、進入會場競賽時一律穿著廚衣、廚師船型帽、圍裙及工作鞋，(評分完後除外)，並服從評審專業評定。服裝不整大會衛生規範扣除整體成績 20% 分數。
- 5、本活動是全國性的美食文化活動，2010 年 4 月受到「葡萄牙世界文化襲(遺)產會議」初審通過，認定為「華人世界唯一文化(遺)襲產」，請參加選手務必用心製作，參加者將得到高雄市政府獎狀(以供推甄使用；請帶足夠名片與各選手交流)。
- 6、彩繪蛋糕裝飾靜態評分標準如下：
創意 40%、整體觀感 20%、微笑禮儀 20%、衛生 10%、命名卡 10% 等項目。
- 7、獎勵方式數名：金牌獎高級獎牌、獎狀各一份(當天下午 4 點上台頒獎)。
- 8、展示競賽日期：8 月 12 日【星期三】早上 9 點進場(請提早 30 分鐘前報到)至下午 3 點 30 分退場(請準時退場、餐具遺失本會一概不負責※請於盤底用標籤紙貼上學校名稱及本人姓名，以防遺失)。
- 9、報名截止日期：即日起至 6 月 14 日【星期日】止。
- 10、比賽地點：高雄市易牙廟(高雄市前鎮區衙華街 19 號)。電話：07-822-2831
- 11、廚光之夜頒獎(晚宴)時間：8 月 12 日【星期三】晚間 18 點準時開桌。
- 12、若有不明瞭之處，請上網 <https://www.facebook.com/yiya0628?ref=hl>
高雄市易牙廚藝學會-臉書粉絲團或來電詢問，電話：07-3366258-9 李敏惠、章啟東
報名表可至易牙廚藝學會電子信箱：yih.ya@msa.hinet.net 索取(索取時請註明學校、姓名)。

四、【金砧獎】名廚水花達人賽-動態規定如下：

- 1、為提昇整體菜餚美觀，特舉辦「名廚水花片達人賽」，以胡蘿蔔食材為創作元素，發揮構圖造型創意，不限形式。
- 2、大會提供：工作枱、大鋼盆、砧板各1組、圓盤1個(盤子顏色形狀不限，若不符合使用請自行攜帶)，抹布2塊，塑膠袋、垃圾桶各1份，其餘請選手請自行攜帶。
- 3、報名人數不限(額滿為止)，以10人為一場，採現場切割，主材料以紅蘿蔔為主，(競賽以圓形、三角形、四邊形、菱形、半月形、長方形六款，每款各切雕不同形狀水花片6片，請依大會指定每片厚度0.3cm，放置於盤內)，為安全起見，紅蘿蔔可先事前川燙在帶至現場(不得使用切割半成品，違規立即淘汰)，所有食材由選手自備，作品完成時間為30分鐘(包括清潔動作)，並請站在自己作品前方，由評審老師進場評分；請選手微笑並禮貌性的向評審老師問好(微笑禮儀將納入評分重點)。
- 4、因應比賽公平與實務性，每梯次比賽請提前20分鐘集合細聽評審老師講解比賽規則。
- 5、參加選手每人須繳交1200元報名費，參加第二項繳交1700元，以此類推「包括贈送紀念T恤一件及參與8月12日廚光之夜、頒獎晚宴接受頒獎；讓參與的師生們受到全國廚師嘉獎及肯定；每校一位帶隊老師由本會尊師吸收」，若已報名而未參加競賽或頒獎晚宴者，將不予發放獎狀，敬請配合。
- 6、進入會場競賽時一律穿著廚衣、廚師船型帽、圍裙及工作鞋，(評分完後除外)，並服從評審專業評定。服裝不整大會衛生規範扣除整體成績20%分數；請自製名片與選手交流，以利往後職場互相協助。
- 7、水花片評分標準如下：刀工構圖30%、整體觀感20%、創意30%、微笑禮儀20%、等個項目。(選手必須於指定時間內完成作品才能進入評分，沒完成的立即淘汰。)
- 8、水花達人賽獎勵方式每場取5名：
金砧獎、銀砧獎、銅砧獎各1名：高級獎牌、獎狀各一份，
優等獎2名：高級獎牌、獎狀各一張(當天下午4點上台頒獎)。
- 9、競賽日期：8月11日【星期二】早上8點30分鐘準時報到(抽籤決定場次)，下午4點退場。(請準時退場、餐具遺失本會一概不負責※請於盤底貼上姓名，以防遺失)。
- 10、報名截止日期：即日起至6月14日【星期日】止。
- 11、比賽地點：高雄市易牙廟(高雄市前鎮區衙華街19號)。電話：07-822-2831
- 12、廚光之夜頒獎(晚宴)時間：8月12日【星期三】晚間18點準時開桌。
(因全國參與廚師人數眾多，請提早30分鐘就座)
- 13、若有不明瞭之處，請上網 <https://www.facebook.com/yiya0628?ref=hl>
高雄市易牙廚藝學會-臉書粉絲團或來電詢問，電話：07-3366258-9 李敏惠、章啟東
報名表可至易牙廚藝學會電子信箱：yih.ya@msa.hinet.net 索取(索取時請註明學校、姓名)。

五、【金庖獎】磨刀達人賽-利刀切絲競賽-動態規定如下：

1、工欲善其事必先利其器，唯有手中持有一把利刀才得以切雕出良好工整的食材，本活動為培訓人才小廚師，特舉辦「磨刀達人賽」，報名人數不限（額滿為止），以10人為一場，由大會準備一把中餐鈍刀(極致提供)及一條紅蘿蔔給選手，每場由10位選手上場競賽，鈍刀磨成利刀切絲後，並請站在自己作品前方，由評審老師進場評分；請選手微笑

並禮貌性的向評審老師問好（微笑禮儀將納入評分重點）。

2、選手們須通過以下項測試做為競賽評分依據：

一.鈍度測試:選手們必須在20秒內以中餐鈍刀銷紙。

二.精確測試:選手們20秒內展現個人磨刀方式及流暢度。

三.速度測試:選手們5分鐘內須將中餐鈍刀磨完成利刀。

四.利度測試:

(1)選手30秒內以中餐利刀銷紙。

(2)選手5分鐘內以利刀快切速度將一條紅蘿蔔切成長5公分、寬0.2公分絲為基準。

3、大會提供：工作枱一組、中餐鈍刀一隻、砧板一塊、紅蘿蔔一條、抹布二塊、白報紙1張、水桶、塑膠袋【磨刀石請選手自行攜帶】。

4、因應比賽公平與實務性，每梯次比賽請提前20分鐘集合細聽評審老師講解比賽規則。

5、參加選手每人須繳交1200元報名費，參加第二項繳交1700元，以此類推「包括贈送紀念T恤一件及參與8月12日廚光之夜、頒獎晚宴接受頒獎；讓參與的師生們受到全國廚師嘉獎及肯定；每校一位帶隊老師由本會尊師吸收」，若已報名而未參加競賽或頒獎晚宴者，將不予發放獎狀，敬請配合。

6、進入會場競賽時一律穿著廚衣、廚師船型帽、圍裙及工作鞋，(評分完後除外)，並服從評審專業評定，服裝不整大會依衛生規範扣除整體成績20%分數。

7、磨刀達人賽評分標準如下：磨刀技巧30%、清潔20%、刀具整體觀感10%、微笑禮儀20%、刀工技巧與掌控20%等項目。

(選手必須於指定時間內完成作品才能進入評分，沒完成的立即淘汰。)

8、磨刀達人賽獎勵方式每場取5名：

金庖丁獎、銀庖丁獎、銅庖丁獎、利度庖丁、刀工庖丁：

高級獎牌、獎狀各一面(當天下午4點上台頒獎)。

9、競賽日期：8月11日【星期二】早上8點30分鐘準時報到，下午4點退場。

10、報名截止日期：即日起至6月14日【星期日】止。

11、比賽地點：高雄市易牙廟(高雄市前鎮區衙華街19號)。電話：07-822-2831

12、廚光之夜頒獎(晚宴)時間：8月12日【星期三】晚間18點準時開桌。

(因全國參與廚師人數眾多，請提早30分鐘就座)

13、若有不明瞭之處，請上網<https://www.facebook.com/yiya0628?ref=hl>

高雄市易牙廚藝學會-臉書粉絲團或來電詢問，電話：07-3366258-9 李敏惠、章啟東

報名表可至易牙廚藝學會電子信箱：yih.ya@msa.hinet.net 索取(索取時請註明學校、

姓名)。

六、【金牌獎】烘焙達人賽-鮮奶油擠花裝飾蛋糕競賽-動態規定如下： 第7頁

- 1、現場製作蛋糕體裝飾，以鮮奶油抹面批覆，貼黏圍邊表花，擺設捏塑成品，主題修飾呈現(蛋糕上擺設捏塑成品及圍邊裱花花飾可先自備)，報名人數不限(額滿為止)，以10人為一場，場地選手採現場抽籤分梯、共同競賽制，每位選手25分鐘(依大會規定場次排定)，競賽時一律穿著廚衣、廚師船型帽、圍裙及工作鞋，服裝不整依大會衛生規範扣除整體成績20%分數(請帶足夠名片與各選手交流)。
- 2、打發鮮奶油必須自行攜帶，全部必須使用可食用的材料來裝飾蛋糕；8吋蛋糕體與厚板底紙(均由選手自行準備)需整模、不得賽前裁切或分片，高度自由，直徑21cm以內(評審時會在比賽開始前探測蛋糕)。
- 3、現場使用鮮奶油抹面覆蓋。裝飾以杏仁膏、巧克力、拉糖修飾可先行準備、(圍邊裱花花飾可用巧克力或馬卡龍等可食性物品)。蛋糕上裝飾除了可以用巧克力、拉糖、糖粉、酒、玉米粉來調節杏仁膏的軟硬度外,不可添加其他素材。
- 4、蛋糕體裝飾後以直徑23cm*高不限(8吋蛋糕體為主)，請自行以電腦打字設計標示作品主題名稱及說明(菜卡上不得書寫學校與姓名)，製作好後，請將作品與菜卡陳列於評審桌，並請站在自己作品前方，由評審老師進場評分，未準備主題名稱及說明者扣除主題美觀呈現所佔的總分30%；請選手微笑並禮貌性的向評審老師問好(微笑禮儀將納入評分重點)。
- 5、大會提供：工作枱一組、白報紙兩張(請自備蛋糕轉檯及個人所使用之食材與工具)。
- 6、因應比賽公平與實務性，每梯次比賽請提前20分鐘集合細聽評審老師講解比賽規則。比賽作品經評審評比後，作品全歸大會所有(作品全數捐贈弱勢團體)。
- 7、每梯次比賽前10分鐘才能入場準備前置作業，比賽開始後3分鐘禁止再入場競賽。
- 8、參加選手每人須繳交1200元報名費，參加第二項繳交1700元，以此類推「包括贈送紀念T恤一件及參與8月12日廚光之夜、頒獎晚宴接受頒獎；讓參與的師生們受到全國廚師嘉獎及肯定；每校一位帶隊老師由本會尊師吸收」，若已報名而未參加競賽或頒獎晚宴者，將不予發放獎狀，敬請配合。
- 9、烘焙達人賽評分標準如下：
鮮奶油抹面批覆技巧30%、主題美觀呈現30%、蛋糕體上裝飾20%、微笑禮儀20%
- 10、烘焙達人賽獎勵方式每場取5名：
金牌獎、銀牌獎、銅牌獎、裝飾優勝、美觀優勝：
高級獎牌、獎狀各一面(當天下午4點上台頒獎)。
- 11、競賽日期：8月11日【星期二】早上8點30分鐘準時報到(抽籤決定場次)，下午4點退場。(請準時退場、餐具遺失本會一概不負責※請於盤底貼上姓名)。
- 12、報名截止日期：即日起至6月14日【星期日】止。
- 13、比賽地點：高雄市易牙廟(高雄市前鎮區衙華街19號)。電話：07-822-2831
- 14、廚光之夜頒獎(晚宴)時間：8月12日【星期三】晚間18點準時開桌。
(因全國參與廚師人數眾多，請提早30分鐘就座)
- 15、若有不明瞭之處，請上網 <https://www.facebook.com/yiya0628?ref=hl>
高雄市易牙廚藝學會-臉書粉絲團或來電詢問，電話：07-3366258-9 李敏惠、章啟東
報名表可至易牙廚藝學會電子信箱：yih.ya@msa.hinet.net 索取(索取時請註明學校、姓名)。

七、【金牌獎】冷盤前菜達人賽-創新冷盤競賽-動態規定如下：

- 1、提昇菜餚美觀，鼓勵學生愉悅做菜，特舉辦「冷盤前菜達人賽-創新冷盤競賽」，競賽以本土雞、鴨、豬及海鮮四樣主材料任選其一，搭配蔬果為創作元素，擺盤時並發揮構圖創意，不限型式。
- 2、大會將提供以下器具：工作枱 1 張、中餐刀 1 把(極致提供)、砧板、大鋼盆 1 個、10 吋圓盤(約 25.4 公分)1 個 (參賽者也可自行攜帶餐盤)、馬口碗 5 個、夾子 1 支、洗碗精 1 瓶、菜瓜布 1 塊、廚房紙巾 1 卷、抹布 2 塊、塑膠袋 2 個、垃圾桶 1 個、廚餘桶 1 個、展示桌 1 張(長 90 公分*寬 60 公分)展示，其餘未列入之器具請選手請自行攜帶。
- 3、此項目為個人競賽，以 10 人為一場次進行比賽，競賽前請先完成展台佈置，展示桌為長 180 公分，寬 60 公分的會議桌；1 桌供 3 位選手使用，展台布請自行準備；參賽作品須準備 4 人份之菜餚，選手作品完成時間以 15 分鐘內完成(含清潔，逾時不予計分。)
- 4、競賽時採現場切割擺設(材料可事前醃漬調味處理好，再至現場自由發揮、切雕擺盤)，主材料以本土雞、鴨、豬及海鮮佔 70%，副材料以蔬果佔 30%，所有食材由選手自行攜帶(所有食材需現場切割，不可事先處理，違者以棄權論)。
- 5、因應比賽公平與實務性，每梯次比賽請提前 20 分鐘集合細聽評審老師講解比賽規則。
- 6、選手必須自行以電腦打字製作菜餚命名卡，命名卡上不得有個人姓名或學校行號圖案標章，違者喪失參賽資格並不予計分，命名卡請攜帶至會場與菜餚並列競賽(未繳交者視同放棄比賽資格)，評分時請站在自己作品前方(菜餚完成後請放置展示桌上，並站在展示桌後方等待評審評分講評)，請選手微笑並禮貌性的向評審老師問好(微笑禮儀將納入評分重點)。
- 7、參加選手每人須繳交 1200 元報名費，參加第二項繳交 1700 元，以此類推「包括贈送紀念 T 恤一件及參與 8 月 12 日廚光之夜、頒獎晚宴接受頒獎；讓參與的師生們受到全國廚師嘉獎及肯定；每校一位帶隊老師由本會尊師吸收」，若已報名而未參加競賽或頒獎晚宴者，將不予發放獎狀，敬請配合。
- 8、進入會場競賽時一律穿著廚衣、廚師船型帽、圍裙及工作鞋，(評分完後除外)，並服從評審專業評定，服裝不整大會依衛生規範扣除整體成績 20% 分數。
- 9、冷盤前菜達人賽評分標準如下：
刀工 30%、調味 20%、整體觀感(構圖)20%、微笑禮儀 20%、菜餚命名卡 10% 等個項目。(選手必須於指定時間內完成作品才能進入評分，沒完成的立即淘汰)。
- 10、獎勵方式每場取 5 名：
金牌獎、銀牌獎、銅牌獎各 1 名：高級獎牌、獎狀各一份
擺盤美味獎 2 名：高級獎牌、獎狀各一份(當天下午 4 點上台頒獎)。
- 11、競賽日期：8 月 11 日【星期二】早上 8 點 30 分鐘準時報到，並抽籤決定場次，下午 4 點退場。(※請於盤底貼上姓名，以防遺失，本會不負保管責任)。
- 12、報名截止日期：即日起至 6 月 14 日【星期日】止。
- 13、比賽地點：高雄市易牙廟(高雄市前鎮區衙華街 19 號)。電話：07-822-2831
- 14、若有不明瞭之處，請上網 <https://www.facebook.com/yiya0628?ref=hl>
高雄市易牙廚藝學會-臉書粉絲團或來電詢問，電話：07-3366258-9 李敏惠、章啟東
- 15、報名表可至易牙廚藝學會電子信箱：yih.ya@msa.hinet.net 索取。

八、「孝親楷模小廚師」、「模範小廚師」與「廚光之夜」頒獎晚宴規定如下：第9頁

- 1、為推行廚師優質倫理道德，激勵大眾要有「百善孝為先」之楷模，培養地方學子「尊師重道、熱心公益」之觀念，煩請貴校老師各推選一位優秀「孝親楷模小廚師」及「模範小廚師」，由本會聘請產、官、學界重量級人物授予榮耀、執行嘉勉，表揚孝行與品學兼優之學生，使其能更精進帶動鼓舞同學互相學習，朝品行端正、積極行孝及向學的目標邁進。
- 2、被老師推選出的「孝親楷模小廚師」及「模範小廚師」，8月12日活動當天需在會場當任一天禮儀志工，協助本會擔任各項公關活動，並由大會來評鑑是否「尊師重道、熱心公益」(請帶學生證備查，不得冒名頂替，違者取消資格)。
- 3、凡各校推選出的「孝親楷模小廚師」及「模範小廚師」需在這次「君臣宴文化展覽區」展示君臣宴菜餚中其中一道仿古菜餚(報名結束後，各校小廚師所要製作的菜餚名稱，本會將一一公佈於高雄市易牙廚藝學會-臉書粉絲團。
- 4、凡製作君臣宴菜餚均以十六吋圓盤，十人份餐點為基準，成品帶至會場後，請先完成報到手續，領取有關資料，進入會場放置好君臣宴菜餚作品，請既刻至「模範小廚師」義工報到處報到。
- ※「君臣宴祀宴文化展」是2010年4月初受到「葡萄牙世界文化襲產會議」初審通過，認定為「華人世界唯一文化襲(遺)產」之主場活動，也是各大新聞媒體採訪的重要議題，因為是主題會場，請各校小廚師製作菜餚時務必以衛生、新鮮、整體觀感為要、禮儀為首要。
- 5、參加選手每人須繳交1200元報名費，參加第二項繳交1700元，以此類推「包括贈送紀念T恤一件及參與8月12日廚光之夜、頒獎晚宴接受頒獎；讓參與的師生們受到全國廚師嘉獎及肯定；每校一位帶隊老師由本會尊師吸收」，若已報名而未參加競賽或頒獎晚宴者，將不予發放獎狀，敬請配合。
- 6、鼓勵方式：孝親、模範證書一張、高級獎牌一只(廚光之夜上台頒獎)。
- 7、報名截止日期：即日起至6月14日【星期日】止。
- 8、君臣宴展示日期：8月12日【星期三】早上9點進場(請提早30分鐘前報到)
- 9、展示地點：高雄市易牙廟(高雄市前鎮區衙華街19號)。電話：07-822-2831
- 10、廚光之夜頒獎(晚宴)時間：8月12日【星期四】晚間18點準時開桌。
(因全國參與廚師人數眾多，請提早30分鐘就座)
- 11、若有不明瞭之處，請上網 <https://www.facebook.com/yiya0628?ref=hl>
高雄市易牙廚藝學會-臉書粉絲團或來電詢問，電話：07-3366258-9 李敏惠、章啟東
報名表可至易牙廚藝學會電子信箱：yih.ya@msa.hinet.net 索取(索取時請註明學校、姓名)。

備註：

*8月12日所有參賽作品，請統一於下午3點30分退場，敬請配合。

附件三：2015 高雄-易牙美食節-報名表

請注意：報名截止日期：104 年 6 月 14 日（星期日）止

第 10 頁

學校名稱				學校電話：					
				科系分機：					
指導老師				聯絡電話					
				行動電話					
指導老師 電子信箱									
學生姓名				聯絡電話					
				行動電話					
學生電子信箱 大小寫請正確									
通訊地址 必填									
臉書名字 必填									
靜態項目	8/12 創意套餐展示競賽			8/12 食雕展示競賽			8/12 彩繪蛋糕展示競賽		
請打√									
動態項目	8/11 名廚水花達人賽			8/11 磨刀達人賽			8/11 烘焙達人賽		
請打√									
動態項目	8/11 冷盤前菜達人賽								
請打√									
學生 T 恤尺寸	5L	3L	2L	XL	L	M	S	廚光之夜	
請打√								√	

- 壹、本活動是全國性的美食文化活動，請選手依規定詳填各項活動（字跡要黑要端正，以利配合製作高雄市政府獎狀，以供學生推甄使用）。
- 貳、參加選手每人須繳交 1200 元報名費，參加第二項繳交 1700 元，以此類推（孝親楷模小廚師及模範小廚師亦同），敬請配合。
- 參、為加速作業，得獎選手獎牌大會先予以頒發照相留念，再由大會統一收回，於活動結束後，統一寄給各校帶隊老師予以頒發，敬請配合。
- 肆、報名費與報名表請至郵局購買匯票或現金袋，寄至「806 高雄市前鎮區廣西路 397 號 1 樓；【高雄市易牙廚藝學會收】」即可；或匯款：華南銀行 前鎮分行 帳號：705100054852 戶名【高雄市易牙廚藝學會】請記得來電確認是否收到報名費與報名表，若寄出後 7 天內本會沒電話確認，請再撥電話聯繫。
- 伍、報名表可至易牙廚藝學會電子信箱：yih.ya@msa.hinet.net 索取。
- 陸、若有不明瞭之處，請上網 <https://www.facebook.com/yiya0628?ref=hl>
高雄市易牙廚藝學會-臉書粉絲團或來電詢問，電話：07-3366258-9 李敏惠、章啟東

附件四：2015 易牙美食節-孝親楷模小廚師及模範小廚師報名表

請注意：報名截止日期：104 年 6 月 14 日（星期日）止

第 11 頁

學校名稱			學校電話：					
			科系分機：					
帶隊老師			帶隊老師 行動電話					
帶隊老師 電子信箱			帶隊老師 衣服尺寸					
孝親小廚師姓名			聯絡電話 行動電話					
模範小廚師姓名								
電子信箱 大小寫請正確								
通訊地址 必填								
臉書名字 必填								
請老師以簡短字句形容貴校小廚師：								
小廚師 T 恤尺寸	5L	3L	2L	XL	L	M	S	廚光之夜
請打√								√

- 壹、一間學校只可推薦一位「孝親楷模小廚師」及一位「模範小廚師」，推選出的小廚師，活動當天須在會場當任一天禮儀志工，由大會來評鑑是否「尊師重道、熱心公益」並於此次主要展場「君臣宴祀宴文化展」展示君臣宴菜餚中其中一道菜餚，模範生與菜餚名稱，本會將公佈於高雄市易牙廚藝學會-臉書。
- 貳、參加選手每人須繳交 1200 元報名費，參加第二項繳交 1700 元，以此類推(孝親楷模小廚師及模範小廚師亦同)，敬請配合。
- 參、為加速作業，得獎選手獎牌大會先予以頒發照相留念，再由大會統一收回，於活動結束後，統一寄給各校帶隊老師予以頒發，敬請配合。
- 肆、報名費與報名表請至郵局購買匯票或現金袋，寄至「806 高雄市前鎮區廣西路 397 號 1 樓；【高雄市易牙廚藝學會收】」即可；或匯款：華南銀行 前鎮分行 帳號：705100054852 戶名【高雄市易牙廚藝學會】請記得來電確認是否收到報名費與報名表，若寄出後 7 天內本會沒電話確認，請再撥電話聯繫。
- 伍、若有不明瞭之處，請上網 <https://www.facebook.com/yiya0628?ref=hl>
高雄市易牙廚藝學會-臉書粉絲團或來電詢問，電話：07-3366258-9 李敏惠、章啟東

2015 高雄-易牙美食節「第十八屆全國美食文化大展」活動內容：

- 一、君臣宴文化展覽區/8月12日：這是一套仿照古代皇帝賜宴狀元之佳餚，有如太平盛事帝王宴請文武百官之盛況，現場將分送仙桃給予民眾。
- 二、創意套餐展示區/8月12日：以廚師和餐飲科學生為首，藉由競賽展示美味料理，互相較勁創意，讓參賽者達到學以致用之成果。
- 三、食雕展示區/8月12日：讓喜歡蔬果雕刻的廚師及學生，藉由競賽切磋技藝，並表現出臺風與膽量，使觀眾感受藝術與人文。
- 四、蛋糕展示區/8月12日：邀請烘焙學生彩繪藝術蛋糕並展示競賽，使現場更活潑且具美術效果，充分表現蛋糕彩繪的藝術之美。
- 五、以廚會友擂台區/8月11-12日：邀請全國各餐飲科系頂級選手相互進行一場友誼趣味PK擂台賽，勝出者得以榮譽獎品。
- 六、美食教學區/8月2日-8月12日：開設數場由名廚現場教授好吃美食。
- 七、創意圍裙繪畫區/8月11日：展示數百條創意圍裙並邀請畫家與學生，將繪畫藝術與餐飲圍裙相互結合。
- 八、名廚水花達人賽/8月11日：蔬果的菜餚盤飾造景皆來自廚師的一雙巧手，以廚師和餐飲科學生為主，是吸引外來觀光客的一大賣點。
- 九、磨刀達人賽/8月11日：現場競技磨刀比賽，將刀具呈現出力與美。
- 十、烘焙達人賽/8月11日：參賽者現場彩繪精美蛋糕花樣。
- 十一、冷盤前菜達人賽/8月11日：參賽者現場將以輕鬆愉悅及熟練的烹調手法，展現新一代年輕人的創新烹飪。
- 十二、庖廚認證區/8月11日：現場以五關認證展現專業手法、競技闖關。
- 十三、廚光之夜/8月12日：邀請全國廚師參與此次的總舖師聯誼大會，並推選出優良小廚師加以肯定，授予獎章；並聘請正統頂級辦桌廚師，製作出象徵臺灣的精緻美食。
- 十四、美食消費食品區/8月11-12日：現場展示販賣地方特產、各地風味小吃。

感恩 Y !

感謝全國各縣市廚師、外燴、中餐、西餐、小吃、烹飪、爐具、社團（工、公、協）會及高中職、大專院校餐飲、觀光相關科系之學校，易牙美食節自民國 86 年創辦至今承蒙各位的支持與愛戴，感恩諸位長官大德十幾年來共同護持。

高雄市易牙廟乃全球唯一一間奉祀廚神 易牙祖師的廟宇，全國廚師皆有責任延續台灣飲食文化；歷年來的文化活動皆受諸位長官大德認同推展，整體活動內容皆十分具有教育、文化與觀光特色，為鼓勵優秀人才參與創意美食設計，活動不斷推陳出新，普遍深受各界長官及參與者的好評與讚賞；易牙美食節保有著傳統「敬天祀祖、尊師重道」的優質文化，肩負著傳承台灣唯一「君臣宴」祀宴文化的使命，在海內外餐飲界已成為獨具特色之文化節慶活動，除了對社會教育產生正面的效益以外，十幾年來的廚藝競賽也陸續吸引了全國 82 所餐飲科系學校及絡繹不絕的民眾共同參與，更成為全國各地廚師與學子共聚的盛會，期盼諸位長官大德能再繼續支持。

高雄市易牙廚藝學會敬上

君 臣 宴 (狀元菜) 典故

君臣宴為古代皇帝宴請狀元、榜眼、探花的宴席；正確年代已無從考據，保留至今卻不容易，相傳為古代文人學子歷經鄉試、省試、殿試三試後，皇帝冊封為新科狀元、榜眼、探花，下旨吩咐御廚『殿前賜宴』，稱為【君臣宴】。

君臣宴八大菜餚都有它真正涵意存在：

- 第一道菜餚：君（筋）-【君王的意思】食品材料為豬筋。
- 第二道菜餚：臣（心）-【臣子的意思】食品材料為豬心。
- 第三道菜餚：宴（燕）-【宴請的意思】食品材料為燕窩。
- 第四道菜餚：封（大封）-【冊封的意思】食品材料為五花肉。
- 第五道菜餚：官（肝）-【當官的意思】食品材料為豬肝。
- 第六道菜餚：路（肚）-【開路的意思】食品材料為豬肚。
- 第七道菜餚：街（雞）-【狀元遊街的意思】食品材料為全雞。
- 第八道菜餚：戲（魚）-【回鄉祭祖演大戲】食品材料為全魚。

八大菜餚皆以閩南話發音，菜名由皇帝欽賜，以菜名與食材相互搭配文字諧音，流傳下來之後，由民間廟宇敬天祀神，祈求上蒼保佑，風調雨順，國泰民安，所演變的一種祭祀文化，稱之君臣宴。