

2023 臺灣在地水果永續新煮意全國競賽活動決賽通知

致選手們：

恭喜你們成功晉級決賽隊伍，此文件為晉級後需準備的資料，請詳細閱讀後，填寫完成並寄送完整的電子檔至指定電子信箱。

在進行決賽之前，**晉級隊伍需完成以下事項**。

一、 確認決賽資訊：

壹、決賽期程

1. 晉級公布：112 年 04 月 10 日(一)
2. 決賽日期：112 年 04 月 15 日(六)

貳、決賽辦法

(一) 比賽資訊：

1. 比賽日期：112 年 04 月 15 日 10：00~16：00
2. 比賽地點：E103、E106、E107、E108、D104（附件五）
3. 比賽場次：一場次(菜餚 8 組、糕點 8 組，共 16 組)
4. 比賽隊伍：高中職生每組 1-2 名（同年級或混搭不同年級）為一隊。
5. 112 年 4 月 10 日(一)確定決賽隊伍後，會另行通知比賽隊伍繳交 1000 元保證金，**逾期 112 年 4 月 12 日(三)中午 12：00 前未繳交保證金，將取消比賽資格**，由候補隊伍替補，參賽後完成清潔善後，退還保證金。
6. 學校交通方式及平面圖（附件六）

(二) 比賽規則：

1. 主題：以本土當季易受災且產銷失衡水果為入饌創作，分兩項競賽活動同時進行，需以香蕉、番石榴、木瓜、番荔枝（鳳梨釋迦）擇一或混搭為創作競賽入菜食材。

佳餚組 — 新鮮水果 Fun 佳餚 1 人份，完成兩份*(一份展示/一份試吃)

*** 比賽時間 11：00~13：00，共 2 小時 (含展台布置)**

*** 開胃小品、主菜各 1 道**

糕點組 — 新鮮水果 Fun 糕點 2 款，完成兩份*(一份展示/一份試吃)。

*** 比賽時間 11：00~13：30，共 2.5 小時 (含展台布置)**

*** 2 款糕點 (甜鹹口味及中西式皆不設限)**

2. 比賽流程：

流程	佳餚組	糕點組
一、報到準備	10:00~10:30 報到地點：	10:00~10:30 報到地點：

	E108。 材料放置 E106 工作檯面準備	E107。 材料放置 E103 工作檯面準備
二、檢查食材	10:31~10:50 工作人員 檢查食材及核對 是否攜帶半成品	
三、比賽開始 (超時扣分)	11:01~13:00 ，計時 2 小時 完成成品及展台布置	11:01~13:30 ，計時 2.5 小時 完成成品及展台布置
四、成品評分及 選手用餐	13:05~13:35 評審評分 供應選手盒餐	13:35~14:05 評審評分 供應選手盒餐
五、每組成品介 紹 2~3 分 鐘	14:10~14:40 設計理念、食材 選用、成品特色、菜卡說明等	14:20~14:50 設計理念、食材 選用、成品特色、菜卡說明等
六、計分及清潔 善後	15:00~15:30 計算決賽成績及名次 善後檢查、清洗擺盤容器自行取回、退回保證金	
七、頒獎	15:31~16:00 評審講評、填寫獎金領據	

3. 食材準備：自行準備、不得使用半成品、請填寫自備材料清單（附件一）

4. 器具準備：

- 請自備刀具，如有不便，請隊長寄信通知。
- 如需自行準備其他器具設備，請於報名時列出（附件二）
- 可善用現場器具（附件三）
- 擺盤容器需自行準備及攜帶到場

5. 作品呈現：

- 評審試吃盛裝器具由主辦單位準備，另外成品需展示出一份完整菜餚或糕點
- 準備口頭說明(作品設計理念、食材選用、成品特色……等)
- 菜卡展示
- 展台布置（附件四）

(三) 評分標準：

項次	評分項目	比重
1	口味口感	30%
2	創作概念	20%
3	食材選用	20%
4	展台布置(含說明)	15%

5	衛生清潔	15%
合計		100%

二、 繳交比賽保證金

2023 臺灣在地水果永續新煮意全國競賽決賽隊伍於 4/10(一)獲得通知後，需繳交**新台幣 1000 元整**保證金的確認單，**逾期末繳交隊伍將取消比賽資格**，由候補組別替補，參賽後完成清潔善後，以**現金方式**退還保證金。

請先填寫 Google 表單再於填表當日進行匯款保證金至指定帳戶，收到保證金後，將有專人於 24 小時內傳送確認信至參賽隊伍的隊長 E-mail，請務必確認是否收到回信。

匯款日期：4/10(一)~4/12(三) 中午 12:00 截止

保證金金額：新台幣 1000 元整

Google 表單連結：<https://forms.gle/gsqcmTB98cHuuzFy9>



Google 表單 QR code

三、 填寫決賽當日材料清單（附件一）

請選手填寫完成後，**連同附件二於 4/12(三) 中午 12:00 截止**寄送電子檔至指定信箱：tinachen020621@gmail.com

四、 填寫決賽當日自備器具清單（附件二）

請選手填寫完成後，**連同附件一於 4/12(三) 中午 12:00 截止**寄送電子檔至指定信箱：tinachen020621@gmail.com

附件一：自備材料清單

2023 臺灣在地水果永續新煮意全國競賽自備材料清單

	名稱	重量/容量	規格
範例	木瓜	450g	未削皮、去籽
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

◎參賽者必須完成書面資料填入，如表格篇幅不足，請自行增頁。

附件二：自備器具清單

2023 臺灣在地水果永續新煮意全國競賽自備器具清單

	名稱	數量	規格
範例	不鏽鋼盤	2	直徑 20 公分
1	中西廚刀	1	
2	小彎刀	1	
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

◎參賽者必須完成書面資料填入，如表格篇幅不足，請自行增頁。

2023 臺灣在地水果永續新煮意全國競賽現場器具清單

E103 教室			
A 櫃	序號	項目	數量
	1	木鏟	1
	2	湯匙	2
	3	湯杓	2
	4	打蛋器	2
	5	梅花夾	1
	6	削皮刀	1
	7	料理剪刀	1
	8	橡皮刮刀	2
	9	不鏽鋼切麵刀	1
	10	半圓形塑膠刮板	1
	11	200CC 量杯	1
	12	1000CC 量杯	1
	13	2000CC 量杯	1
	14	紅柄濾網 (小)	1
	15	紅柄濾網 (中)	1
	16	紅柄濾網 (大)	1
B 櫃	序號	項目	數量
	1	漏盆	1
	2	鋼盆	5
	3	鋼盤	5
	4	鋼碗	5
C 櫃	序號	項目	數量
	1	篩網	1
D 櫃	序號	項目	數量
	1	蛋糕轉台	1
E 櫃	序號	項目	數量
	1	小攪拌鋼	1
	2	攪拌器 (勾狀)	1
	3	攪拌器 (槳狀)	1

	4	攪拌器 (球狀)	1
	5	大攪拌鋼	1
	6	攪拌器 (勾狀)	1
	7	攪拌器 (槳狀)	1
	8	攪拌器 (球狀)	1

F 櫃	序號	項目	數量
	1	湯鍋	1
	2	矮深汁鍋	1
	3	高深汁鍋	1
	4	不沾平底鍋	1
	5	平底鍋 (小)	1
	6	平底鍋 (大)	1

G 櫃	序號	項目	數量
	1	塑膠脫水器	1

H 櫃	序號	項目	數量
	1	包餡匙	1
	2	直型刮平刀	1
	3	彎型刮平刀	1
	4	雕刻刀	1
	5	麵包刀	1
	6	西餐刀	1
	7	車輪刀	1
	8	60 公分鐵尺	1
	9	60 公分木棍	1

設備清單

項目	E103 教室圖片	數量																		
電磁爐		一組 2~4 台																		
烤箱		一組一層																		
急凍箱	 <table><tr><th>型 號</th><td>GS-20A</td></tr><tr><td>外部尺寸(mm)</td><td>845*800*880</td></tr><tr><td>使用方式</td><td>插盤式*5盤 網架式*2層</td></tr><tr><td>庫內溫度</td><td>-32℃~-40℃</td></tr><tr><td>空庫到達-40℃ 所需時間</td><td>35分鐘內</td></tr><tr><td>產品處理量(kg) (90℃~-18℃)</td><td>16kg (180分鐘)</td></tr><tr><td>壓縮機馬力</td><td>1HP</td></tr><tr><td>鋼板材質</td><td>內外皆為不鏽鋼板</td></tr><tr><td>保溫厚度(mm)</td><td>90</td></tr></table>	型 號	GS-20A	外部尺寸(mm)	845*800*880	使用方式	插盤式*5盤 網架式*2層	庫內溫度	-32℃~-40℃	空庫到達-40℃ 所需時間	35分鐘內	產品處理量(kg) (90℃~-18℃)	16kg (180分鐘)	壓縮機馬力	1HP	鋼板材質	內外皆為不鏽鋼板	保溫厚度(mm)	90	共用 溫度範圍 -32℃~-45℃
型 號	GS-20A																			
外部尺寸(mm)	845*800*880																			
使用方式	插盤式*5盤 網架式*2層																			
庫內溫度	-32℃~-40℃																			
空庫到達-40℃ 所需時間	35分鐘內																			
產品處理量(kg) (90℃~-18℃)	16kg (180分鐘)																			
壓縮機馬力	1HP																			
鋼板材質	內外皆為不鏽鋼板																			
保溫厚度(mm)	90																			

發酵箱		一組 1 格(2 盤)
凍藏/發酵箱		共用 溫度範圍 0℃～40℃

2023 臺灣在地水果永續新煮意全國競賽現場器具清單

E106 教室			
器具櫃	序號	項目	數量
	1	大炒勺	1
	2	大湯勺	1
	3	菜鏟	2
	4	長筷	1
	5	量匙 (串)	1
	6	湯匙	4
	7	打蛋器	2
	8	料理剪刀	1
	9	Y 型削皮刀	1
	10	直型削皮刀	1
	11	不鏽鋼切麵刀	1
	12	直式濾網	1
	13	紅柄濾網	1
	14	短柄大漏勺	1
	15	不鏽鋼瀝水網	1
	16	240CC 量杯	1
	17	500CC 量杯	1
	18	漏盆	2
	19	鋼盆	8
	20	鋼盤	12
	21	鋼碗	10

爐台下方	序號	項目	數量
	1	蒸籠鍋+蓋	1
	2	蒸籠	2
	3	中式炒鍋	2
	4	雙耳湯鍋+蓋	1
	5	爐架(2 銀+1 黑)	3

設備清單

項目	E106 教室圖片	數量
瓦斯爐	  	一組 2 大 1 小
烤箱		一組一層

發酵箱



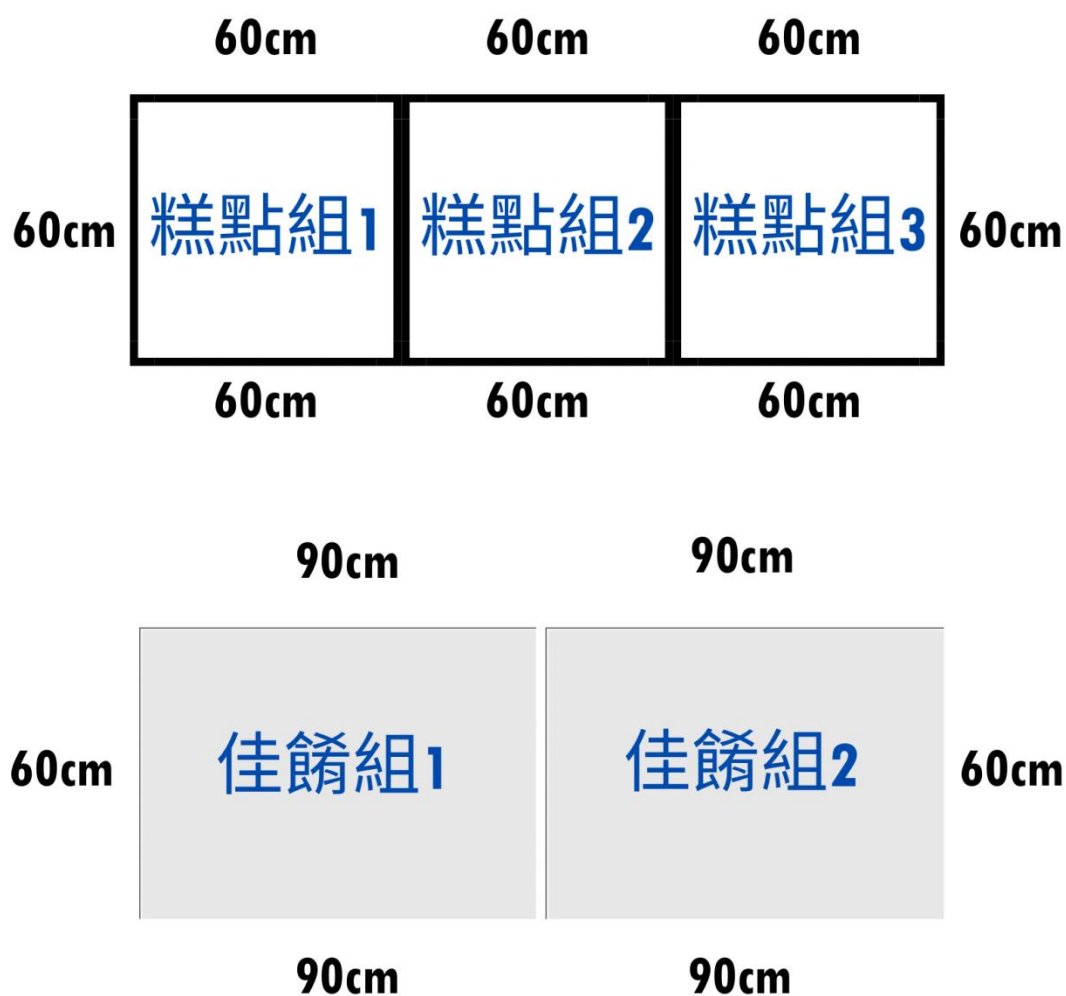
一組 1 格(2
盤)

2023 臺灣在地水果永續新煮意全國競賽展台規格

*比賽提供展台為 IBM 桌子，一張桌子長為 180 公分×寬為 60 公分

- 糕點組：3 組共用一張桌子
- 佳餚組：2 組共用一張桌子

示意圖如下：





附件六：學校交通方式及平面圖



一、搭乘大眾運輸工具

1. 捷運文湖線：大直站 1 號出口右轉大直街步行約 5 分鐘。
詳細資訊請參考台北捷運公司網站 <https://www.metro.taipei/Default.aspx>
2. 公車距離本校較近之站牌，可選擇「大直高中」、「大直國小」、「捷運大直站」、「大直站」或「自強 隧道」站下。詳細公車班次及路線可上網查詢 <https://ebus.gov.taipei/>
3. 高鐵/台鐵
 - a. 於台北車站搭乘捷運板南線至忠孝復興站，轉乘捷運文湖線至大直站。
 - b. 於台北車站南 1 出口至忠孝西路台北凱撒大飯店前「臺北車站(忠孝)向東」公車站轉乘至北安路「捷運大直站」。詳細公車班次及路線可上網查詢 <https://ebus.gov.taipei/>

二、自行駕車

1. 臺北地區
- a. 行經建國高架道路（北上方向）→往基隆方向中山高速公路匝道→濱江街交流道→大直橋→下橋 直行崇實路→右轉大直街62巷本校正門口
- b. 行經新生高架道路（北上方向）→圓山匝道靠右往大直方向→北安路→左轉崇實路→右轉大直街 62 巷本校正門口
2. 外縣市地區
- a. 北上方向：中山高速公路→濱江街交流道→大直橋→下橋直行崇實路→右轉大直街 62 巷本校正門口
- b. 南下方向：中山高→堤頂交流道(往大直內湖方向)→堤頂大道→內湖路一段→北安路→右轉大直街→右轉大直街62巷本校正門口



實踐大學臺北校區校園平面圖

【臺北市中山區大直街70號】

