

# 2021 海峽兩岸美食競賽

## 一、大賽宗旨：

加強海峽兩岸院校食品加工類專業技術技能及文化的交流與融通，深化相互瞭解與合作，增進兩岸學生在各自專業領域的探討和交流，增進彼此的文化認同和情感融合。

## 二、主辦單位：江蘇食品藥品職業技術學院

臺灣元培醫事科技大學

承辦單位：江蘇食品藥品職業技術學院食品學院

江蘇食品藥品職業技術學院酒店學院

臺灣元培醫事科技大學餐飲管理系

## 三、比賽主題與方式：

此次大賽分設兩項賽事：烘焙創意大賽和廚藝創意大賽。烘焙創意大賽以“荷”為主要元素，廚藝創意大賽以“茶”為主題，將“荷”和“茶”元素分別融入烘焙和廚藝中。本次比賽提供學生展現無限創意的舞臺，推展健康烘焙和健康廚藝，來自各地的選手將使用代表其地區特色的荷葉和茶葉作為原材料製作成參賽作品，本次比賽不只是廚藝和烘焙技術的學習與交流，也將是一場廚藝和烘焙藝術的分享會。

### (一) 烘焙組：

- (1) 此次競賽以“荷”為主要元素，每隊須製作至少兩款不同類型的常溫西式糕點，產品類型必須為常溫西式糕點，常溫下保質期至少三天，具體產品類別可以是西式蛋糕、蛋糕、泡芙、餅乾等，至少兩款產品，數量根據主題擺台自定。
- (2) 產品大小、數量和尺寸自定，輔材料不限，但必須均可直接食用。產品做好後，按一定造型設計進行擺盤和擺台。

### (二) 廚藝組：

- (1) 以茶膳為主題，將茶葉的元素融入廚藝中，製作出富有創意的產品，使產品具有健康價值。
- (2) 參賽選手自備主要有：魚1條（約1750克）、雞脯肉（2塊）、牛肉（600克）、豬里脊肉（600克）、基圍蝦（500克）、茶葉（150克）及特殊調味品熱品設計、準備完成等，並製作2道熱菜、1道冷菜、1道湯羹，將按照6人餐標，烹飪技法不限。每道美食必須將茶葉送入其中。請自行設計作品主題、介紹菜牌或背板。

## 四、決賽競賽相關規定：

- (一) 入圍決賽團隊請著正式服裝，於發表當天準備作品進行實體展示。
- (二) 比賽當日在必要情況下主辦單位有權修改比賽相關規則，並由裁判長向參賽隊伍說明。
- (三) 評審委員對當日比賽選手若所提出之疑義有絕對裁決權。
- (四) 主辦單位對於參賽選手所攜帶之器具與個人財務不負保管之責任。
- (五) 主辦單位於比賽當日具有之錄影與拍照權利。
- (六) 凡報名參賽，即視同意認本競賽的各項內容及規定，若有未盡事宜，得由主辦單位競賽隨時公布之。

## 五、決賽評分方式：

- (一) 比賽採用線上、線下結合，分設大陸賽區和臺灣賽區，大陸賽區地點設在江蘇食品藥品職業技術學院，臺灣賽區地點設在元培醫事科技大學，每項比賽兩大賽區各有 4 支隊伍參與(即烘焙創意大賽共 8 隊，廚藝創意大賽共 8 隊)，各參賽隊限 2 名成員，成員及比賽作品須與初賽相同。
- (二) 決賽當日分兩組同時進行評審，由大陸與臺灣各推派兩名評審進行評審(即烘焙創意大賽評審共 4 名、廚藝創意大賽評審共 4 名)，決賽每隊評比時間不超過 15 分鐘，屆時採用線上視訊平台 ZOOM 進行，各組評比順序將當日公告。

評比時間	評比流程
3-5 分鐘	播放備餐過程影片
5 分鐘	展現成品，並以 PPT 說明
5 分鐘	評審與學生之 Q&A 時間

## 六、2021 年 12 月 3 日(星期五)決賽活動流程：

時間	活動內容	場地	ZOOM
8:00-9:10	工作人員設備測試	參賽隊伍 ● 光曜樓茶創中心(烘焙組) ● 光瀚樓多功能教室(廚藝組)	主會場 ● 會議室號碼： 987-453-6768 ● 會議室密碼： 123456
	成品展示佈置		
9:10-9:30	參賽隊伍前往光恩國際會議廳	光恩國際會議廳	
9:30-10:00	兩校校長致詞、評審介紹		
10:00-12:30	決賽隊伍評比	評審 ● 光恩樓 N401(烘焙組) ● 光恩樓 N402(廚藝組)  參賽隊伍 ● 光曜樓茶創中心(烘焙組) ● 光瀚樓多功能教室(廚藝組)	烘焙組 ● 會議室號碼： 670-126-9726 ● 會議室密碼： 441924  廚藝組 ● 會議室號碼： 469-304-2236 ● 會議室密碼： 918763
12:30-13:30	評審討論、及各隊伍休息時間		
13:30	公告得獎名單	光恩國際會議廳	主會場 ● 會議室號碼： 987-453-6768 ● 會議室密碼： 123456
13:30-14:00	頒獎開場舞、公佈廚藝獎項、中場舞蹈表演、公佈烘焙獎項		
14:00-14:30	閉幕典禮、舞蹈表演		

※當日提供評審、工作人員、參賽選手及指導老師午餐。

※賽程暫訂，主辦單位可視競賽當日情狀調整。

七、決賽評分標準：

序號	分值	烘焙組		廚藝組	
		評分項目	評分細則	評分項目	評分細則
1	35	創意、商品價值	產品立意新穎、具有原創性，產品日後推廣的可行性強、符合經濟效益和市場需求。	烹飪技能技法運用	烹調方法選用恰當，主輔料配比合理，烹調技法多樣化，調味得當，突出“茶膳”主題，製作工藝富有創新性。
2	30	外觀、擺台展示	份量大小合適，外觀造型符合美學要求，產品擺台後能巧當體現主題立意。	創意與實用性	菜品設計合理，技藝新穎，創意突出，適合推廣，實用性強。
3	15	滋味與口感	原輔材料的運用能很好地展現符合主題的滋味及口感。	營養與衛生	營養搭配合理，操作和裝盤過程符合食品安全與衛生規範，裝盤及飲食方式體現疫情防控要求。
4	20	衛生安全	製作過程的衛生及用料符合食品安全。	成品形態與色澤搭配	裝盤自然，色彩搭配合理，造型美觀，盛裝器皿選用恰當，菜品裝飾得體、突出菜品主體，不喧賓奪主。
5	30	視頻演示	視頻完整，清晰度高，能體現 4 道菜品製作的關鍵過程，能體現職業素養，能客觀體現菜品全貌（俯視、正面、側面），視頻時間控制在 3-5 分鐘。	視頻演示	視頻完整，清晰度高，能體現 4 道菜品製作的關鍵過程，能體現職業素養，能客觀體現菜品全貌（俯視、正面、側面），視頻時間控制在 3-5 分鐘。
6	40	PPT 講解	能熟練操作 PPT 演示；講解內容包括參賽隊名稱、作品名稱、設計理念、主輔料介紹、主輔料加工過程、烹調方法、呈現效果、營養價值、創新點等；注重著裝禮儀，語言表述清晰，端莊自然。	PPT 講解	能熟練操作 PPT 演示；講解內容包括參賽隊名稱、作品名稱、設計理念、主輔料介紹、主輔料加工過程、烹調方法、呈現效果、營養價值、創新點等；注重著裝禮儀，語言表述清晰，端莊自然。
7	30	答辯	能正確回答評委提出的問題，答辯流暢，體現團隊協作與互動。	答辯	能正確回答評委提出的問題，答辯流暢，體現團隊協作與互動。
合計	200				

八、決賽參賽隊伍：

<b>大陸賽區</b>	<b>臺灣賽區</b>
<b>烘焙創意大賽</b>	
參賽隊：4 隊	參賽隊：4 隊
<b>廚藝創意大賽</b>	
參賽隊：4 隊	參賽隊：4 隊

九、獎項設置：

組別	獎項	名額	獎勵(獎金皆為實發金額)
烘焙組	最佳團隊獎	1 組	獎金人民幣 2000、獎杯乙座、獎狀乙紙
	養生滋補獎	2 組	獎金人民幣 1000、獎杯乙座、獎狀乙紙
	創意無限獎	3 組	獎金人民幣 1000、獎杯乙座、獎狀乙紙
	魅力顏值獎	2 組	獎金人民幣 1000、獎杯乙座、獎狀乙紙
廚藝組	最佳團隊獎	1 組	獎金人民幣 2000、獎杯乙座、獎狀乙紙
	養生滋補獎	2 組	獎金人民幣 1000、獎杯乙座、獎狀乙紙
	創意無限獎	3 組	獎金人民幣 1000、獎杯乙座、獎狀乙紙
	魅力顏值獎	2 組	獎金人民幣 1000、獎杯乙座、獎狀乙紙