



第 23 屆開平餐飲主廚盃
『「牛」轉乾坤』
比賽辦法



開平餐飲學校
KAI PING CULINARY SCHOOL



RECOGNITION
OF QUALITY
CULINARY EDUCATION
WORLD ASSOCIATION
OF CHEFS SOCIETIES



壹、 背景說明

一、活動說明：

台灣餐飲業蓬勃發展，並在媒體的推波助瀾下，讓許多學生對餐飲懷抱著興趣。開平餐飲學校長年致力於推展餐飲專業教育，啟蒙對餐飲有興趣的學生，提昇餐飲技術及飲食興趣，讓餐飲文化能向下紮根。西元 2000 年起由開平餐飲師生共同舉辦「主廚盃廚藝競賽」，已成為國中校際餐飲交流年度盛事，賽程中除了可讓學生接觸認識開平餐飲教育，我們更藉由簡單、易做的烹飪主題，提供國中生多元展現的舞台，讓孩子進入廚房以充實生活能力，並從中增進家庭親子互動樂趣。

『「牛」轉乾坤』 - 2021 年是受到疫情衝擊的一年，每個人的生活或多或少都有了改變，在此波疫情下，對餐飲業的影響更是嚴重，開平餐飲學校不僅是頂尖廚師的搖籃，更是全台灣唯一得到世界廚師聯盟 Worldchefs 認證高中，當仁不讓站在第一線挺餐飲，培育莘莘學子們，在接近 2021 年尾辦的這一場比賽，主題訂為『「牛」轉乾坤』，讓每個喜愛餐飲的參賽學生，用改變自身及環境的方式，以及期許更好的 2022 的心情，做出讓人充滿祝福及希望的料理，讓大家拋開 2021 的陰霾，「牛」轉低迷的氛圍，迎向嶄新的未來！

二、活動目的：(一) 讓餐飲教育往下紮根。

(二) 開啟親子互助合作平台，增進家庭親子關係。

(三) 認識餐飲教育，提供職涯探索。

三、指導單位：臺北市政府教育局

四、主辦單位：臺北市開平餐飲學校

五、參賽資格：凡公、私立國中在校生及其親屬（詳見第十項「組隊方式」）

六、比賽類別：(中)炒飯、(西)義大利麵、(烘)蛋糕裝飾

七、招募隊數：(中) 炒飯：32 組、(西) 義大利麵：32 組、(烘)：蛋糕裝飾 24 組

八、比賽形式：公開賽（現場製作）

九、賽程日期：

(一) 報名截止日期：

即日起至 110 年 10 月 31 日（星期日）24:00 時截止收件。

報名成功後以簡訊通知繳費，11 月 03 日繳費截止。



(二) 入圍名單公佈日期：

110年11月05日(星期五)下午17:00時於本校網頁-主廚盃專區公佈。

(三) 示範說明會影片公告時間：

110年11月05日(星期五)下午17:00於開平餐飲學校官網公告影片連結，請各選手與指導老師線上觀賞。

(四) 決賽日期：110年11月13日(星期六)

十、組隊方式(可重複報名)：

(一) 校園雙人組：兩人皆須為國中生。

(二) 親子雙人組：國中生1名，可搭配其師長、父母、兄弟姊妹等1名。(朋友除外)

十一、決賽地點：臺北市開平餐飲學校(臺北市大安區復興南路二段148巷24號)

十二、服儀規定：當天請著長褲、包鞋、口罩及大會提供之圍裙與紙帽，以維護選手安全。

(凡不符合服儀規定者，不得參加競賽。)

十三、報名辦法

(一) 網路報名：

至開平餐飲學校網站「開平餐飲主廚盃」公告專區

(<http://網址後補>)，

參閱「比賽辦法」，填妥「線上報名表」，完成報名費轉帳後提交。(參加「(中)炒飯、(西)義大利麵」組)選手，需一併下載「菜單」。)

線上報名表：<https://reurl.cc/43X7AK>

報名 QR code:



(二) 報名費用：

1. 報名費新台幣 200 元 / 場次，匯款或 ATM 轉帳繳交。
2. 若曾參加本校「國中技藝班」報名主廚盃之國中生，報名費新台幣 100 元 / 場次，報名時繳交全額，於比賽當日報到時現場退費。

匯款資料：

戶名：財團法人臺北市私立開平餐飲職業學校

銀行：第一銀行信義分行 代碼：007

帳號：16230057899

3. 一經報名成功，11/05 前接受取消，退費僅匯一指定帳戶，並由參賽者自行負擔匯款手續費，逾期恕不受理。

(四) 報名截止：

即日起至 110 年 10 月 26 日 (星期二) 24:00 時止，依報名先後順序額滿為止。

報名人數限制：一校每個報名項目(中、西、烘)，最多提報 3 組參賽名單。

(五) 完成報名手續：

1. 完成上列報名手續後，可來電查詢是否已報名完成。
2. 入選名單將於 110 年 11 月 05 日 (星期五) 下午 17:00 時於本校網頁公佈。
3. 入選參賽隊伍如欲更換參賽人員，請於 110 年 11 月 02 日 (星期二) 下午 14:00 時前，以 E-mail 至 chefcup@kpvs.tp.edu.tw 方式更換，逾時依評分標準扣分。
4. 參賽選手請於比賽當天攜帶學生證或附有照片之身分證件。

十四、獎項規劃：

- (一) 冠軍：每場每組獎狀 2 紙、每人開平入學獎學金卷 10,000 元
- (二) 亞軍：每場每組獎狀 2 紙、每人開平入學獎學金卷 10,000 元
- (三) 季軍：每場每組獎狀 2 紙、每人開平入學獎學金卷 10,000 元



(四) 優勝 (成績 80 分以上即入選)：獎狀 2 紙

* 本次比賽最多為二個場次。

* 各場次參加組數若未達 15 組以上獎項得從缺。

* 公布獎項名單時，凡受獎人員於當日頒獎時未領取獎項者，視同放棄領取獎狀及獎金之權利，惟獎狀另外函寄。

十五、防疫措施：

(一) 配合政府公告之防疫措施，本次比賽參賽者及陪同人員須全程佩戴口罩，並於報到時測量體溫，若體溫超過 37.5 度者無法參與活動。

(二) 為降低群聚人數，每組參賽者當日除帶隊老師外，僅限一位家長陪同。

(三) 健康聲明書將隨賽務資料袋寄發給參賽者，所有參賽者含隨隊人員需於比賽當日填妥繳回。

(四) 本校將視中央流行疫情指揮中心公布之即時疫情，及局端發文之活動規範指示，隨時調整因應措施及公告於本校官網。

十六、賽務聯絡方式：

聯絡人：趙瑞鳳老師

電話：(02) 2755-6939 分機 211

傳真：(02) 2754-1970

地址：106 臺北市大安區復興南路二段 148 巷 24 號

臺北市開平餐飲學校主廚盃籌備委員會

主廚盃電子信箱：Chefcup@kpvs.tp.edu.tw

牛轉乾坤



貳、(中)炒飯比賽內容說明

本次競賽主題【“牛”轉乾坤】，旨在期待大家揮別陰霾，扭轉希望迎向嶄新的一年，請參賽者將“牛”轉乾坤的意義，以食材、料理顏色、或造型表現出來!主食材為「牛」，大家可盡情發揮創意!

一、份量：(一) 請準備兩份(每份1人份，每份重量180~260g)，一份供展示用，另一份供評審評分用。

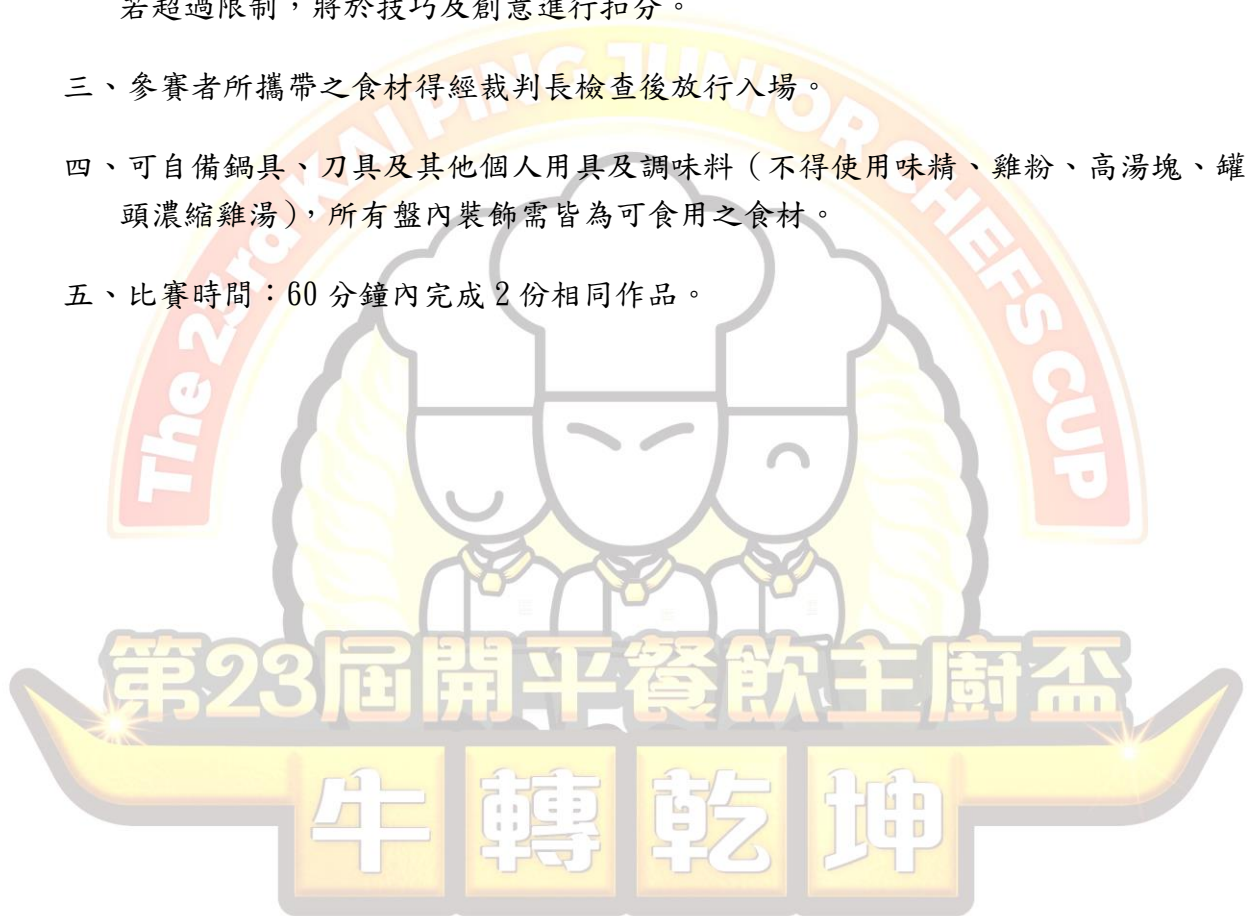
(二) 食譜：1張(內容請參照本文後附件)，置放於評審桌。

二、成品之成本(不含大會提供之基本調味料)金額不得超過新台幣300元。食材費用若超過限制，將於技巧及創意進行扣分。

三、參賽者所攜帶之食材得經裁判長檢查後放行入場。

四、可自備鍋具、刀具及其他個人用具及調味料(不得使用味精、雞粉、高湯塊、罐頭濃縮雞湯)，所有盤內裝飾需皆為可食用之食材。

五、比賽時間：60分鐘內完成2份相同作品。





六、大會提供物品表（每組），若需本表未列出之食材、器具，請選手自行準備。

| 類別 | 項次 | 品名 | 數量 | 單位 |
|------|----|---------|----|----|
| 基本食材 | 1 | 白飯 300g | 1 | 包 |
| | | | | |
| 調味料 | 1 | 鹽 | 1 | 罐 |
| | 2 | 糖 | 1 | 罐 |
| | 3 | 胡椒粉 | 1 | 罐 |
| | 4 | 醬油 | 1 | 罐 |
| | 5 | 沙拉油 | 1 | 罐 |
| 服裝 | 1 | 圍裙 | 2 | 件 |
| | 2 | 紙帽 | 2 | 件 |
| 爐具 | 1 | 中式炒爐 | 1 | 組 |
| 器具 | 1 | 中式炒鍋 | 2 | 個 |
| | 2 | 配菜盤 | 10 | 個 |
| | 3 | 馬口碗 | 10 | 個 |
| | 4 | 炒鏟 | 1 | 個 |
| | 5 | 炒杓 | 1 | 個 |
| | 6 | 紅色砧板 | 1 | 個 |
| | 7 | 綠色砧板 | 1 | 個 |
| | 8 | 片刀 | 1 | 個 |
| | 9 | 剉刀 | 1 | 個 |
| | 10 | 刮鱗刀 | 1 | 個 |
| | 11 | 疏離 | 1 | 個 |
| | 12 | 削皮刀 | 1 | 個 |
| | 13 | 剪刀 | 1 | 個 |
| | 14 | 漏杓 | 1 | 個 |
| 清潔器具 | 1 | 抹布 | 2 | 條 |
| | 2 | 海綿菜瓜布 | 1 | 個 |
| | 3 | 沙拉脫 | 1 | 罐 |



七、評分標準：

選手成績及得獎名次，係依各評審評出的成績加總，再予評比。

評審評分標準如下表，評分細節詳情將在示範說明會中予以說明：

(一) 評分標準表

| 項次 | 評分項目 | 百分比 | 評分標準 |
|----|-------|-----|--|
| 1 | 味道 | 50% | 菜餚成品味道的調味鹹淡精準度及醬汁的搭配是否得宜。(保留主食材該有的味道)。 |
| 2 | 衛生與安全 | 10% | 製作過程之衛生安全習慣及現場器具之善後清潔工作。 |
| 3 | 手法及技巧 | 20% | 食材運用、製作過程及時間掌握。 比賽結束哨聲響起仍繼續操作者，本計分項目零分計算。 |
| 4 | 創意 | 20% | 菜餚構思及擺設富有創意並切合創作主題。 |

(二) 製作過程的中若有導致危險情況，如失火、操作過程中嬉鬧或衝突、成品未熟等危害安全之舉動，將扣總分10分。





第二十三屆 開平餐飲主廚盃 食譜

組別編號：

參賽者姓名：_____；_____

競賽組別： 校園組 親子組

作品名稱（菜名）：

| 序 | 食材名稱 | 數量 | 單位 | 調味料 | 數量 | 單位 |
|----|------|----|----|-----|----|----|
| 1 | | | | | | |
| 2 | | | | | | |
| 3 | | | | | | |
| 4 | | | | | | |
| 5 | | | | | | |
| 6 | | | | | | |
| 7 | | | | | | |
| 8 | | | | | | |
| 9 | | | | | | |
| 10 | | | | | | |

製作方法

- 說明：
1. 請清楚填寫參賽者姓名並確實勾選所參加之組別目，須與報名資料相同。
 2. 作品名稱：菜名呈現出作者創意巧思並說明創作理念。
 3. 食材名稱：請填寫您作品裡所有的食材及數量。
 4. 調味料：請填入您所有的醬料、鹽、糖…等，單位可用公克、毫升或茶匙。
 5. 組別編號：此編號請見賽前將寄送之資料。



參、(西) 義大利麵比賽內容說明

義大利麵雖然源自於義大利，但這些年來在更是深受台灣老中青三代的喜愛，豐富多彩的義大利麵發展出上百種不同類型及料理口味作法，內含豐富蛋白質具有飽足感。今年度主廚盃比賽以「“牛”轉乾坤」為主題，結合色香味，滿足愛麵食者的胃口。

一、份量：(一) 請準備兩份(每份 1 人份，每份重量 300~400g)，一份供展示用，另一份供評審評分用。

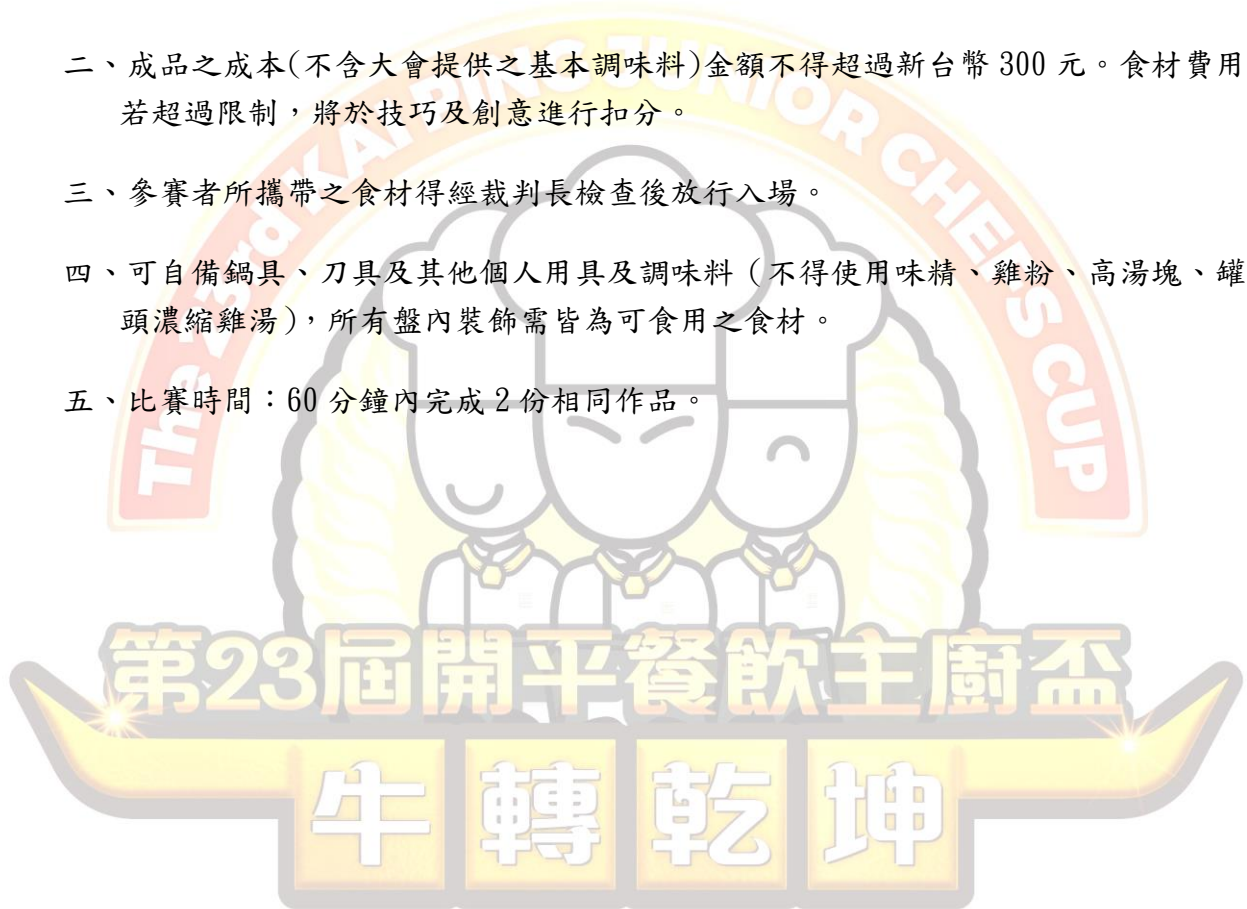
(二) 食譜：1 張 (內容請參照本文後附件)，置放於評審桌。

二、成品之成本(不含大會提供之基本調味料)金額不得超過新台幣 300 元。食材費用若超過限制，將於技巧及創意進行扣分。

三、參賽者所攜帶之食材得經裁判長檢查後放行入場。

四、可自備鍋具、刀具及其他個人用具及調味料(不得使用味精、雞粉、高湯塊、罐頭濃縮雞湯)，所有盤內裝飾需皆為可食用之食材。

五、比賽時間：60 分鐘內完成 2 份相同作品。





六、大會提供物品表（每組），若需本表未列出之食材、器具，請選手自行準備。

| 類別 | 項次 | 品名 | 數量 | 單位 |
|------|----|--------------------|----|------|
| 基本食材 | 1 | 義大利麵條 500 | 1 | 包 |
| 調味料 | 1 | 鹽 | 1 | 公共食材 |
| | 2 | 胡椒粉 | 1 | |
| | 3 | 起士粉 | 1 | |
| | 4 | 番茄醬 | 1 | |
| | 5 | TABSCO | 1 | 罐 |
| 服裝 | 1 | 圍裙 | 2 | 件 |
| | 2 | 紙帽 | 2 | 件 |
| 爐具 | 1 | 西式四口爐附烤箱 | 1 | 組 |
| | 2 | 中式炒爐 | 1 | 組 |
| 器具 | 1 | 馬口碗(16cm) | 3 | 個 |
| | 2 | 圓型配菜盤(24cm) | 3 | 個 |
| | 3 | 平底鍋(不鏽鋼 24cm) | 1 | 個 |
| | 4 | SAUCE 鍋(不鏽鋼 30cm) | 1 | 個 |
| | 5 | SAUCE 鍋(不鏽鋼 25cm) | 1 | 個 |
| | 6 | SAUCE 鍋(不鏽鋼 20cm) | 2 | 個 |
| | 7 | 鑄鐵平底鍋(25cm) | 1 | 個 |
| | 8 | 鑄鐵平底鍋(20cm) | 1 | 個 |
| | 9 | 鋼盆(30cm) | 3 | 個 |
| | 10 | 強力夾 Tong | 1 | 支 |
| | 11 | 木鏟(37cm) | 1 | 支 |
| | 12 | 漏杓(不鏽鋼) | 1 | 支 |
| | 13 | 平鏟(不鏽鋼) | 1 | 支 |
| | 14 | 沙拉油 | 1 | 罐 |
| | 15 | 錐形漏斗 | 1 | 支 |
| | 16 | 長柄不鏽鋼湯杓(33cm) | 1 | 支 |
| 清潔器具 | 1 | 抹布 | 2 | 條 |
| | 2 | 海綿菜瓜布 | 1 | 個 |
| | 3 | 沙拉脫 | 1 | 罐 |



七、評分標準：

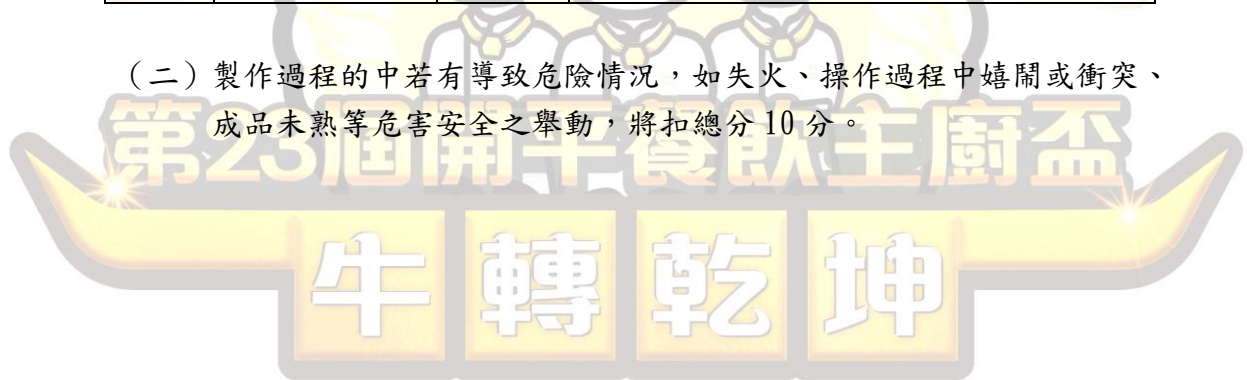
選手成績及得獎名次，係依各評審評出的成績加總，再予評比。

評審評分標準如下表，評分細節詳情將在示範說明會中予以說明：

(一) 評分標準表

| 項次 | 評分項目 | 百分比 | 評分標準 |
|----|-------|-----|--|
| 1 | 味道 | 50% | 菜餚成品味道的調味鹹淡精準度及醬汁的搭配是否得宜。(保留主食材該有的味道)。 |
| 2 | 衛生與安全 | 10% | 製作過程之衛生安全習慣及現場器具之善後清潔工作。 |
| 3 | 手法及技巧 | 20% | 食材運用、製作過程及時間掌握。 比賽結束哨聲響起仍繼續操作者，本計分項目零分計算。 |
| 4 | 創意 | 20% | 菜餚構思及擺設富有創意並切合創作主題。 |

(二) 製作過程的中若有導致危險情況，如失火、操作過程中嬉鬧或衝突、成品未熟等危害安全之舉動，將扣總分10分。





第二十三屆 開平餐飲主廚盃 食譜 組別 編號：

參賽者姓名：_____；_____

競賽組別： 校園組 親子組

作品名稱（菜名）：

| 序 | 食材名稱 | 數量 | 單位 | 調味料 | 數量 | 單位 |
|----|------|----|----|-----|----|----|
| 1 | | | | | | |
| 2 | | | | | | |
| 3 | | | | | | |
| 4 | | | | | | |
| 5 | | | | | | |
| 6 | | | | | | |
| 7 | | | | | | |
| 8 | | | | | | |
| 9 | | | | | | |
| 10 | | | | | | |

製作方法

- 說明：
1. 請清楚填寫參賽者姓名並確實勾選所參加之組別目，須與報名資料相同。
 2. 作品名稱：菜名呈現出作者創意巧思並說明創作理念。
 3. 食材名稱：請填寫您作品裡所有的食材及數量。
 4. 調味料：請填入您所有的醬料、鹽、糖…等，單位可用公克、毫升或茶匙。
 5. 組別編號：此編號請見賽前將寄送之資料。



肆、(烘)蛋糕裝飾比賽內容說明

台灣日治時期，日本人把蛋糕傳進台灣，經過每個時期的在地化，改良至今成符合台灣人的口味，「蛋糕」是最具代表性的烘培甜點。今年度主廚盃比賽以「“牛”轉乾坤」為主題，結合「蛋糕」來裝飾成參賽者心目中的「祝福蛋糕」。

一、份量：一個 8 吋蛋糕裝飾作品，為評審及展示用。

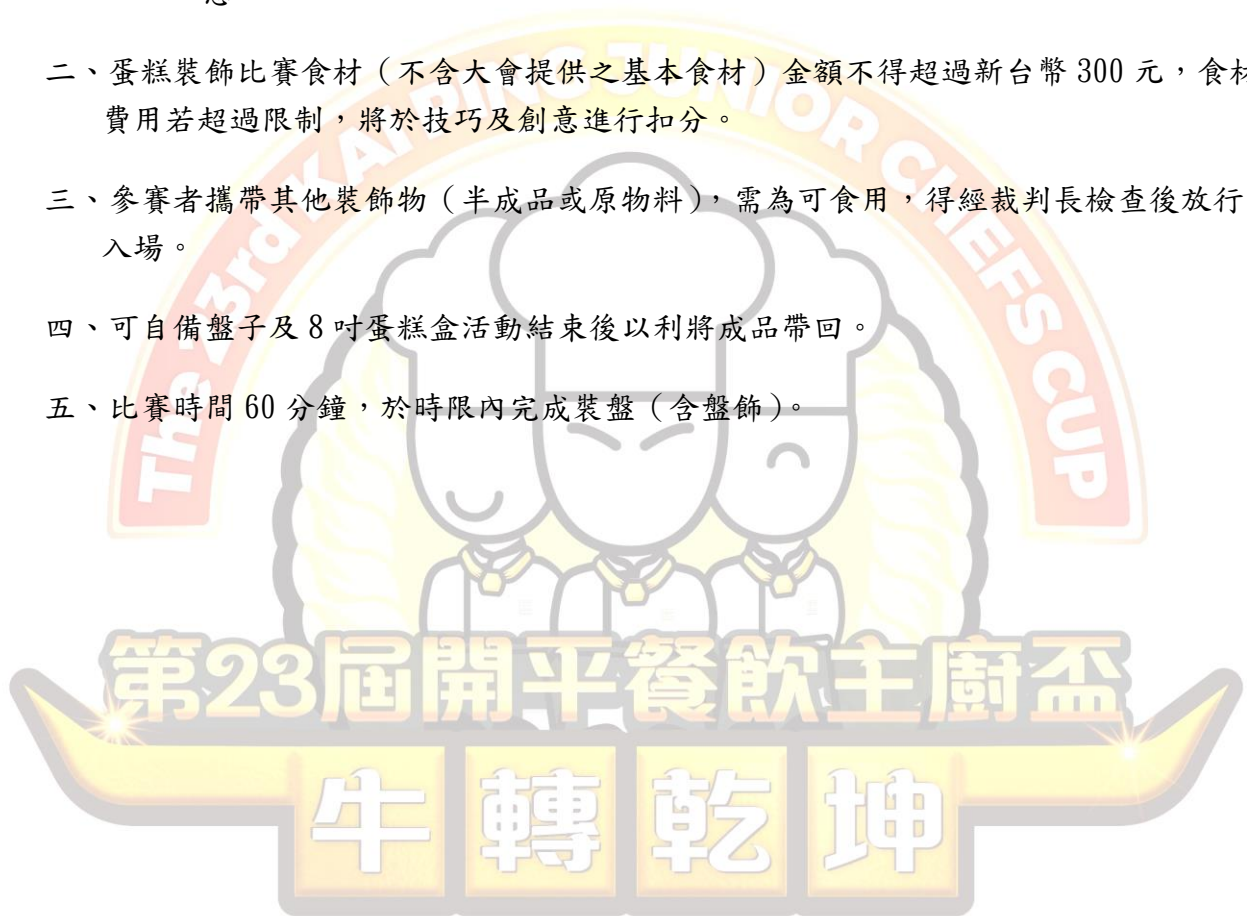
一張菜卡（置於展示桌），大小不得超過 A4 尺寸，內容需能清楚說明創作理念。

二、蛋糕裝飾比賽食材（不含大會提供之基本食材）金額不得超過新台幣 300 元，食材費用若超過限制，將於技巧及創意進行扣分。

三、參賽者攜帶其他裝飾物（半成品或原物料），需為可食用，得經裁判長檢查後放行入場。

四、可自備盤子及 8 吋蛋糕盒活動結束後以利將成品帶回。

五、比賽時間 60 分鐘，於時限內完成裝盤（含盤飾）。





六、大會提供物品表（每組）若需本表未列出之食材、器具，請選手自行準備。

| 類別 | 項次 | 品名 | 數量 | 單位 |
|------|----|--------------------|---------|----|
| 食材 | 1 | 8 吋金黃色海綿蛋糕體 | 1 | 個 |
| | 2 | 奶油霜 | 放置物料桌共用 | |
| | 3 | 色素（黃、橙、紅、綠、藍、咖啡色） | 放置物料桌共用 | |
| 服裝 | 1 | 圍裙 | 2 | 件 |
| | 2 | 紙帽 | 2 | 件 |
| 操作器具 | 1 | 蛋糕轉台 | 1 | 個 |
| | 2 | 花嘴 | 每桌 1 組 | |
| | 3 | 梯形刮板 | 1 | 把 |
| | 4 | 長柄刮刀 | 1 | 把 |
| | 5 | 抹刀 | 1 | 把 |
| | 6 | 剪刀 | 1 | 把 |
| | 7 | 砧板 | 放置物料桌共用 | |
| | 8 | 無粉乳膠手套 | | |
| | 9 | 擠花袋 | | |
| | 10 | 水果刀 | 放置物料桌共用 | |
| | 11 | 鋸齒刀 | | |
| | 12 | 金色 8 吋蛋糕底板（擺放成品之用） | | |
| | 13 | 圓形配菜盤（24 公分） | 2 | 個 |
| | 14 | 鋼盆 | 2 | 個 |
| | 15 | 馬口碗（16 公分） | 2 | 個 |
| 清潔器具 | 1 | 抹布 | 1 | 條 |
| | 2 | 擦手紙 | 放置物料桌共用 | |



七、評分標準：選手成績及得獎名次，係依各評審評出的成績加總，再予評比。評審評分標準如下表，評分細節詳情將在示範說明會中予以說明：

(一) 評分標準表

| 項次 | 評分項目 | 百分比 | 評分標準 |
|----|-------|-----|--|
| 1 | 創意 | 30% | 整體構思、造型、擺設與菜卡，能充份切合本次主題。 |
| 2 | 技巧 | 25% | 抹工、畫工、及寫字等技巧的純熟。 |
| 3 | 衛生與安全 | 20% | 製作過程之衛生安全習慣及現場器具之清潔工作。 |
| 4 | 色彩搭配 | 15% | 作品上用色的協調性 |
| 5 | 時間 | 10% | 是否在規定時間內完成；若在規定時間內完成者給予10分，每延長一分鐘則扣減1分，另逾10分鐘（含）以上者，則不列入名次 |

(二) 製作過程的中若有導致危險情況，如失火、操作過程中嬉鬧或衝突等危害安全之舉動，將扣總分10分。

牛轉乾坤