



Pan Pacific International Culinary Contest

環太平洋國際廚藝比賽

第一屆

環太平洋國際廚藝邀請賽

報名簡章

指導單位：花蓮縣政府

主辦單位：中華海峽兩岸餐飲連鎖經營協會、台灣觀光學院、國立花蓮高級農業職業學校

協辦單位：中華美食交流協會、中華民國烹飪協會、台灣年輕廚師協會

贊助單位：四川洪雅县幺麻子食品有限公司、台灣可果美股份有限公司、台灣味之素股份公司、高慶泉食品股份有限公司、金福華食品貿易有限公司、金蘭醬油股份有限公司、李錦記(香港)食品有限公司(欣臨代理)、立川漁場、台灣雀巢股份有限公司、浦森國際行銷有限公司、森寶國際生技有限公司、亞泰餐具公司、聯合利華飲食策劃



幺麻子



亞泰餐具

壹、 賽事宗旨：

太平洋的寬闊與豐富的文化、意寓著一個廚師，必須擁有「海納百川、有容乃大」的底蘊與思維！

環太平洋國際廚藝邀請賽的最主要目的，是希望透過這個公評公正，將蘊含國際視野的烹調手法，融于中華料理，但不失「萬變不離其宗」的原則，藉以提升「中國菜」在世界的影響力。這個賽事規格，爾後每年舉辦一次，將會是環太平洋未來最具影響力的比賽。

所有參賽選手，將在會後，由大會安排，針對賽事主題，邀請專家作專業性、前瞻技術性的專業講評。

本賽事，將組織最有專業術養的裁判群成立評審委員會。並藉由這個委員會的賽後講評，作為提昇引導參賽選手爾後對「中國菜」的核心價值認知。

【嚴謹評判】

本賽事特別聘請「李漢中大律師」為此次大賽法律顧問，杜絕任何關說、舞弊。

貳、 賽事地點：

- 一、 社會組預賽--國立花蓮高級農業職業學校或台灣觀光學院中餐考場
(視報名人數另行通知)
- 二、 學生組—台灣觀光學院中餐考場
- 三、 社會組決賽—花蓮福容飯店(地址：97448花蓮縣花蓮市民生路51號)

參、 賽事時程

- 一、 社會組—初賽計分制、評分後選出四隊進入決賽
 1. 預賽時間：4月9日 上午 8:30-下午16:30
 2. 決賽時間：4月10日 下午 12:30-15:30
- 二、 學生組—4月9日 上午 8:30-下午16:30

肆、 獎項規劃：

- 一、 社會組獎項
 1. 特金獎一名：獎金三萬元、特金獎牌及獎狀各一只
 2. 金牌獎三名：獎金一萬元、金牌獎牌及獎狀各一只
 3. 銀牌獎十名：銀牌獎牌及獎狀各一只
- 二、 學生團體組獎項（三人一組、選手必須由一名以上老師帶隊參加）
 1. 特金獎一隊：獎金二萬元、獎牌、獎狀
 2. 金牌獎二隊：獎金一萬元、獎牌、獎狀

3. 銀牌獎四隊：獎金五千元、獎牌、獎狀
4. 銅牌獎名額不限：獎牌、獎狀
(銅牌參賽選手達標者、由評委會決定得獎名單。)

伍、 賽事流程

日期	時間	事項	內容	地點
社會組預賽、學生組比賽				
108 / 04 / 09	0830-0900	報到	選手報到	國立花蓮高級農業 職業學校 & 台灣觀光學院
	0900-1630	比賽	每場次製作時間70分鐘、清理換場15分鐘	
	1630-1700	講評	評審講評 社會組公佈晉級決賽者、學生組公佈獲獎者	
	1700-1730	頒獎	學生組全體頒獎	
	1730-1800	結束	展示結束與清潔整理	
社會組決賽				
108 / 04 / 10	1230-1330	報到	選手集中選手室、領取黑箱食材。製作食譜	花蓮福容大飯店
	1330-1530	比賽	備製時間120分鐘	
	1530-1600	評分	評審委員審查試吃	
	1600-1620	講評	評審講評	花蓮福容大飯店 宴會廳
	論壇晚宴	頒獎	頒發特金、金獎、銀獎	

註：1. 以上時間會依報名人數於賽前一週通知選手 2. 場次依賽前通知為準

陸、 賽事形式及規定

一、社會組預賽、學生組比賽

1. 選手需現場備製操作(可備高湯, 醬汁, 分切)。
2. 以**貴妃魚**(600-800公克/條、大會提供)、**雞肉**(自行準備、部位不限)、搭配花蓮本地時蔬為主體(指定食材及建議食材調味料請見附件一所示)
花蓮縣政府農業處提供13種在地食材, 如附件一
3. 製作菜餚兩道、冷熱不拘。
4. 每道菜以四~六人中式菜餚呈現(位上或盛大盤不拘)展示, 另提供一人份評審試吃。
5. 展示桌尺寸60*90cm, 桌上檯布、菜卡、裝飾品需自行準備。
6. 評分標準：

*本比賽評分以口味、火候為重要依據，

口感	60%	食材處理與烹調得當與入味，香味與口味並重
創意呈現	15%	盤內皆需可食，視覺所及皆需美觀並富有創意
廚師儀態	15%	本次大賽首創「廚師儀態」評分。

		其目的，期盼中華廚師，能重視儀態、服裝、配飾等的呈現。 *本會會長梁幼祥博士常說： 廚師的外表，是服務行業給人的第一印象，如果自己都不會打扮好自己，如何會把菜餚及餐廳打扮好。 所以這次大賽首創國際賽事中的唯一，針對「廚師儀態」做重要評審，藉以提升所有廚師對自己儀態的重視。
衛生營養	10%	1. 兼顧營養均衡與營養價值 2. 工作場地與食材善後處理之清潔

二、社會組決賽

1. 採黑箱神秘食材(相關規定後續公布)
2. 開賽前一小時選手集中選手室、各自領取黑箱食材。開始製作食譜。40分鐘內，需繳交食譜及菜名，以便工作人員協助製作菜卡，及食譜製作提供裁判審閱。(禁帶手機及其他電子用品)
3. 選手各出三道菜：前菜1道、主菜1道、湯或甜品1道
4. 每道菜以六人中式菜餚呈現(位上或盛大盤不拘)展示，另提供一人份評審試吃。
5. 評分標準

口感	40%	比賽成品在食用後展現出來的「香氣」與「適口」
食材搭配合理	20%	食材與調味、相互在火候控制之下搭配的合理性，並在製作過程後產生的廚藝性分數及創意分數
盤飾美學	20%	表現食材色彩調和的美學與器皿整合出的視覺效果。
食譜寫作	10%	重要考驗廚師製作書寫，表達食譜的撰寫能力
營養衛生	10%	兼顧營養均衡與營養價值、以及工作場地與食材善後處理之清潔

三、其他規定

1. 參加者應穿著整齊之廚師工作服、安全鞋、圍裙及廚師帽
2. 參賽過程中，應將手機關靜音且不得使用手機，違者將扣分計算。
3. 社會組預賽及學生組比賽於70分鐘內完成作品，社會組決賽於120分鐘內完成作品，含工作區域清潔整理。
4. 參賽者不得與評審團或大會負責人進行遊說活動。
5. 報到後至選手休息區放置個人相關物品與食材，依指定場次開始前15分鐘於

比賽區外預備，再依號碼牌至指定號碼之區域製作烹調。

6. 比賽結束後應立即清除乾淨，如需銷毀之食材，務必做好垃圾分類。
7. 食材費：自理、指定食材與建議食材醬料等由大會贊助商於現場提供（明細如附件一所示、食材相關問題可於賽前與各廠商窗口聯繫）
8. 交通食宿費：自理(優惠包套費用如附件二、附件三所示；社會組行程包含參加2019第九屆兩岸美食文化論壇活動，活動流程見附件四所示)。

柒、報名資訊

一、截止日期：即日起至3月15日下午17:00止

二、報名方式：

- i. 以電子報名表(附件五、附件六)送達大賽籌委會秘書處電子郵箱為準(gkra.tw@gmail.com) 額滿為止，不接受當天報名)
- ii. 填寫紙本報名表傳真至 (02) 8219-2073 電話(02) 8219-2035
- iii. 線上報名連結 <https://goo.gl/1wgpKu>

三、報名資格

1. 社會組(個人)：

- ① 需任廚師三年以上經歷者（需繳交服務單位證明）或需任職於有烹飪科系的老師三年以上經歷者（需繳交在職證明）。
- ② 若無前述經歷者，需提供知名大賽獲獎證明或所屬餐飲協會會長推薦書
- ③ 參賽者可攜帶一名助手（可帶可不帶、助手不可參與烹煮、可獲得頒助手感謝狀）

2. 學生組(團體)：

- ① 需24歲內在校生（簡附學生證影本：全國各高中職校及大專院校餐飲相關科系之學生。）
- ② 一名老師帶3名學生

四、報名費用(含4月9日午餐)

1. 社會組個人組：\$1,500台幣
2. 學生團體組：\$2,000台幣

五、特別注意事項：

1. 報名之隊伍填寫報名資料後、需完成繳款手續，並主動出示繳款證明，始完成報名手續。
2. 選手必須保留繳費正本，以利相關作業進行。
3. 報名資料電郵後一週後以電話洽詢秘書處、以確認後後續行政工作之進行，如於報名截止後一週內未收到電話通知者、請逕行與秘書處聯絡。

4. 請所有選手，報名表請填寫LINE:ID，將建立群組以利方便佈達比賽事宜。
5. 報名名額採先報先入取之順序額滿為止。如發生報名人數超出上限；將以報名先後順序為依據排定之，若報名人數超出之預定報名人數、將後續辦理退費、造成不便敬請見諒。

捌、 匯款及聯絡人

1. 匯款帳號

戶名：中華海峽兩岸餐飲連鎖經營協會

銀行：國泰世華銀行(代號)013 北新分行

帳號：226-03-500489-9

2. 電話洽詢：02-82192035 陳小姐(會計/匯款洽詢)

秘書處：蔡羽惠 0939-113-107 (報名資料洽詢)

承辦人：張克勤 0925-369-603 (簡章細節/場地洽詢)

余璋昇 0926-331-240(花蓮行程相關)

戴倩雯 0972-607-514(學生組花蓮行程相關)

玖、 權利歸屬與爭議處理：

- 一、 於不違背本活動之賽事宗旨下，主辦單位對參賽作品之照片、影片享有無償使用、發行、公開展覽、宣傳、攝影出版、發表等使用權利，選手本人則保有著作人格權。
- 二、 如有未盡事宜，主辦單位保留最終解釋、更改及變動之權利。

【附件一】廠商提供之食材及調味料一欄表

廠商名稱	品牌	產品	廠商業務聯絡人
比賽指定食材			
立川漁場	立川漁場	貴妃魚（600-800 公克）	胡峰榮 0988-379-513
比賽建議食材			
花蓮縣農業處	箭竹筍		
	龍鬚菜（有機）		
	山蘇		
	剝皮辣椒		
	鮮百合（有機）		
	芋頭（檳榔心芋）		
四川洪雅县么麻子食品有限公司	么麻子	藤椒油、木姜油，菜籽油	蔡名雄 0932-205-141
台灣可果美	可果美	蕃茄醬、蕃茄上湯、 日式豬排香醋	廖雅惠 營業企劃副理 0912-927-011
台灣味之素	味之素	鰹魚粉、雞粉	李彥鋒 副課長 0921-301-404
金福華	金福華	沙茶醬/泰式酸甜醬	
高慶泉股份有限公司	高慶泉	甘味苦瓜/甘味樹子/ 一品甲等醬油	張晉愷 業務主任 0977-000-663
金蘭食品	金蘭食品	松露醬油、松露油膏	另行通知
欣臨企業	李錦記	蠔油（其他待補）	黃惠璿 業務主任 0930488880
浦森國際行銷有限公司	珍湯花膠	花膠 100 公克/袋（發好）	陳玉梅 0955-059-543
台灣雀巢	美極、三花	美極鮮味露/三花調製奶水	葉世煌 業務副理 0932-800-868
聯合利華	康寶	雞粉、鮮雞汁	盧世英 Simon 0926-163-196
花蓮縣農業處提供食材			
包心白菜、白頭韭菜、玉米（甜硬殼）、有機香蕉、有機小松菜、有機菠菜、有機白蘿蔔、有機彩色甜椒、芋頭（檳榔心芋）、箭竹筍、龍鬚菜（有機）、山蘇、剝皮辣椒、鮮百合（有機）、芋頭（檳榔心芋）			
現場提供設備器具	以中餐考場基本配備為主、其他另行通知		

【附件二】第一屆環太平洋國際廚藝大賽 社會組參賽選手行程安排

【社會組】費用 \$4,500/人(兩人一間、單人房加\$2,500)			
日期	行程概要(四天)		住宿
4/8(一)	下午	自行抵達花蓮、準備比賽所需當地農特產品 晚上21:00前自行到達飯店Check In	花蓮市區飯店
4/9(二)	全日	社會組預賽	花蓮市區飯店
	晚餐	※中餐由大會安排於比賽地點用餐 東大門國際觀光夜市，自費享用美食小吃	
4/10(三)	上午	參加美食論壇開幕式與論壇餐飲名人演講(福容飯店)	花蓮市區飯店
	午餐	論壇午餐(福容飯店自助餐)	
	下午	社會組決賽	
		評審講評	
	晚餐	論壇晚宴、頒獎(福容飯店)	
4/11(四)	上午	自行賦歸(11:00前check out)	甜蜜的家
1. 行程中的各種個人消費、臺灣飯店內房費以外之額外消費(如床頭小費、行李小費等)、計畫外行程之費用等一切未提及之費用，因人力不可抗拒因素所產生的行程之外的費用。【颱風、地震、天災、戰爭、罷工等…】、花蓮當地交通自理。 2. 單男單女及單人房差，每人須另加收\$2,500，欲住宿單人房者，請及早通知以利安排。 3. 如臨時取消出團所產生的相關損失費用。 4. 餐桌酒水費用另計。			

問題洽詢：余璋昇 0926-331-240

(若不參加團體行程者、可洽詢團體訂房事宜)

【附件三】第一屆環太平洋國際廚藝大賽
學生組參賽選手特製行程套裝安排

【學生組】		費用 \$4,000/人(四人一間、雙人房加\$700)		
日期	行程概要(三天)		住宿	
4/8(一)	下午	1300台北火車站集合出發	花蓮市區飯店	
		宜蘭火車站		
		經蘇花公路前往花蓮(清水斷崖)		
		抵達花蓮、準備比賽所需當地農特產品		
	晚餐	享用當地美食		
4/9(二)	全日	專車接往台灣觀光學院參加比賽	花蓮市區飯店	
		美食烹飪比賽		
		※中餐由大會安排餐食		
		比賽結束後由專車接回花蓮市區		
	晚餐	東大門國際觀光夜市，自費享用美食小吃		
4/10(三)	上午	美食論壇開幕式(福容飯店)	甜蜜的家	
		餐飲名人演講(見附件四)		
	午餐	花蓮風味餐		
	下午	預計167公里約4小時(含中途休息)		
		返回台北火車站		
1. 行程中的各種個人消費、臺灣飯店內房費以外之額外消費(如床頭小費、行李小費等)、計畫外行程之費用等一切未提及之費用，因人力不可抗拒因素所產生的行程之外的費用。【颱風、地震、天災、戰爭、罷工等…】 2. 雙人房每人須另加收\$700 欲住宿單人房者，請及早通知以利安排。 3. 如臨時取消出團所產生的相關損失費用。 4. 餐桌酒水費用另計。				

問題洽詢：戴倩雯 0972-607-514

【附件四】第九屆海峽兩岸美食文化高峰論壇活動內容

時 間：2019年4月10日

地 點：花蓮福容大飯店

日期	時間	活動內容	
4/10 (三)	上午	9:00-9:30	【第九屆美食論壇暨食博會開幕式】
		9:30-9:40	【兩岸十大金獎頒獎典禮(二)】
			餐飲名人演講
		9:40-10:00	《跨界時代的來臨～成功的案例分享》 主講人：林慧懿老師 美國洛杉磯華人中餐會主席
		10:00-10:20	《中國餐飲對包容二字的省思》 主講人：兩岸知名美食評論家 梁幼祥老師
		10:20-10:40	《印度洋的風吹向中國》 主講人：江振誠 (洽談中) 國際名廚
		10:40-11:00	【兩岸十大金獎頒獎典禮(三)】
		11:00-11:20	《頤宮--米其林三星夢》 主講人：盛治仁博士 雲朗國際董事長
		11:20-11:40	《美食在餐飲行銷應運中的策略運用》 主講人：唐玉書博士 花蓮縣觀光處處長
		11:40-12:00	《愛與包容成就了麼麻子的今天》 主講人：蔡名雄 花椒文化專家
	午餐	12:00-13:30	會議午餐
	下午		第九屆兩岸美食文化高峰論壇
			《主題一、餐飲風險管理的處理與應變》
		13:30-14:30	與談人 北京旺順閣董事長、張雅青女士 寧波飯店協會會長、郭海浩先生 蘭州烹飪協會會長、趙長安先生 臺灣連鎖加盟協會、李日東會長
			《主題二、餐飲社團如何提供培訓服務》
		14:40-15:30	與談人 武漢商學院、王京章院長 三亞烹飪協會、王國驊會長 四川省飯店協會、吳韻琴副會長 天津烹協餐飲企業家委員會、趙立波主席 海峽兩岸餐飲經營協會、胡涵婕秘書長
		15:30-15:50	【兩岸十大金獎頒獎典禮(四)】
		15:50-16:20	環太平洋國際廚藝大賽（現場出餐評比）
		16:20-17:00	評審現場講評
			評審長 梁幼祥
			評審 ★林慧懿 李安導演美食首席顧問、洛杉磯餐飲協會理事主席 ★黎柱權 Hyatt Hotels Corporation 集團亞洲總主廚 ★Jackson.g.g 法國藍帶廚藝學院 ★張志騰 國際金牌烹飪大師杜拜國際美食藝術大師 ★趙長安中國飯店協會名廚委員會
		17:00	【環太平洋國際廚藝大賽決賽—評審長公佈名次、頒獎】
	晚餐		【論壇晚宴】

*活動洽詢 胡涵婕 Stella 0920-199-121

【附件五】

第一屆環太平洋國際廚藝大賽社會組 參賽報名表

選手姓名		出生年月日	
任職單位		職稱	
電子郵箱		LINE :ID	
		連絡電話	
助手姓名		出生年月日	
繳交資料	以下電子檔請email至 gcra.tw@gmail.com 以完成報名手續 一、 本份報名表電子檔 二、 選手身份證正反面影本電子檔 三、 任職(教)單位在職證明、知名廚藝比賽獲獎證書、或協會理事長推薦函影本(擇一)電子檔 四、 繳交比賽報名費證明單影本電子檔(\$1,500)		
四天行程 含美食論壇 見附件二	☐參加、並連同比賽報名費用一同繳交匯款 ☐1 人\$4,500 ☐2 人\$9,000 ☐兩人房加\$700 共匯款\$_____ ☐不參加		
備註說明			
繳交本報名表時、同意以下請打☒ ☐本人保證已確實了解活動簡章和公告之規定，並同意遵守各項規定、並且上述各項資料正確無誤。 ☐本人同意參賽作品之照片與影片等相關資料，無償提供主辦單位用於未來製作活動成果報告書、展示及未來集結成冊出版之使用。			

問題洽詢：蔡羽惠 Mini 0939-113-107

【附件六】

第一屆環太平洋國際廚藝大賽學生組 參賽報名表

學校名稱		科系/年級	
選手1姓名		出生年月日	
選手2姓名		出生年月日	
選手3姓名		出生年月日	
指導老師		LINE: ID	
		聯絡電話	
電子郵箱			
繳交資料	以下電子檔請email至 gcra.tw@gmail.com 以完成報名手續 1. 本份報名表電子檔 2. 三位選手身份證正反面影本電子檔 3. 三位選手學生證正反面影本電子檔 4. 繳交比賽報名費證明單影本電子檔(\$2,000)		
三天行程	☐ 參加、並連同比賽報名費用一同繳交匯款 ☐ 3人\$12,000 ☐ 4人\$16,000 ☐ 四人房 ☐ 雙人房每人加\$700 共匯款\$_____		
備註說明			
繳交本報名表時、同意以下請打 ☒ ☐ 本人保證已確實了解活動簡章和公告之規定，並同意遵守各項規定、並且上述各項資料正確無誤。 ☐ 本人同意參賽作品之照片與影片等相關資料，無償提供主辦單位用於未來製作活動成果報告書、展示及未來集結成冊出版之使用。			

問題洽詢：蔡羽惠 Mini 0939-113-107