

康寶〈頂尖新秀主廚〉廚藝競賽

一、宗旨

「頂尖新秀主廚」為聯合利華飲食策劃旗下品牌「康寶」所規劃之年輕廚師廚藝比賽活動。康寶在亞洲已有 60 年以上之歷史，提供專業廚師專用之各項料理調味用品，每年亦規劃各種廚藝相關活動，協助台灣餐飲業界彼此交流、精進廚藝、獲得料理靈感。而本次「頂尖新秀主廚」活動，正是透過比賽方式，激發出年輕廚師的熱情與創意，在展現精彩廚藝的同時，更藉此獲得學習的機會；希望藉由本次的活動，讓傳統菜餚在保持經典好味道的同時，更注入新的創新與手法。讓中餐在新世代展現美好的篇章。

二、主辦單位及協辦單位

「頂尖新秀主廚」由聯合利華股份有限公司-飲食策劃(下簡稱：聯合利華飲食策劃)主辦，宏國德霖科技大學餐飲廚藝系協辦。比賽盛況將會在 4 月 27 日後上傳至聯合利華飲食策劃的 YouTube 影音頻道及 Facebook 粉絲團中。

三、參賽細則

- 1) 比賽項目：本次比賽以中式料理為主，分為初審、複賽、決賽等三個關卡，透過初審自薦影片、複賽自定菜色、決賽隨機抽選「命運菜色」及模擬大師「指定菜色」等，評鑑勝負。在保留傳統經典味道下，並加入自身創意，如使用康寶餐飲通路專用調味品、採用特殊當地食材、嶄新創意擺盤方式等，均可為比賽作品加分。
- 2) 參賽資格：
年滿 20-35 歲 / (專業廚師、廚藝學校學生及對中餐廚藝有極大熱情與興趣者皆可參加)。
具中華民國國籍或持有中華民國之居留證者。
- 3) 參賽報名費：免報名費。

四、賽程說明

- 1) 初審：主辦單位將按參賽者提供的報名影片連結進行初步評選。
 1. 收件期間：自即日起至民國(下同)107 年 3 月 26 日

2. 入圍通知：107 年 3 月 30 日~4 月 3 日 (採 email 與連絡電話同步通知)
3. 初審進行方式：報名比賽者須自行拍攝總長 3~10 鐘內短片，上傳至個人 YouTube 或是 Facebook 頁面，並於本次活動報名網頁中填寫報名相關資料及上傳影片連結網址，以完成報名動作。影片內容應包含兩個主要部份：
 - A. 基本自我介紹，包含姓名、年齡、工作或學校、報名此次活動的原因，用簡單幾句話形容自己對料理的熱情。
 - B. 拿手菜色的料理過程，影片中之料理過程、料理方式、刀工、手法、料理常識、擺盤等，將會是評審評斷是否入圍的主要依據，請勿手下留情，應盡全力表現。

C. 報名表頁面 QR CODE：



2) 複賽：

1. 複賽地點：宏國德霖科技大學 罕見樓 901 中餐教室 (位置圖詳見附件一)
2. 複賽時間：107 年 4 月 20 日
3. 複賽進行細則：入圍複賽八人現場烹飪，烹調時間 90 分鐘，複賽題目為自選菜色，由選手自行決定複賽比賽菜色。為因應比賽之公平性，食材費用由主辦單位負擔，費用須控制在新台幣 1,500 元以內，食材費用請檢附單據於賽事當日向主辦單位請款。參賽選手自備料理食材，並可攜帶主辦單位無提供之調味料，但需事前經過申請。現場由評審員檢視是否合乎預算內規定
4. 評分標準：比賽於指定時間內，完成個人自選菜色料理之創作。時間結束後，由評審依現場操作(20 分)、菜餚品質(60 分)、創新度(20 分)，進行評分，以四位成績最高選手進入決賽，並且公布決賽「命運菜色」。

3) 決賽：

1. 決賽地點：宏國德霖科技大學 罕見樓 901 中餐教室 (位置圖詳見附件一)
2. 決賽時間：107 年 4 月 27 日
3. 決賽進行細則：入圍決賽四人現場烹飪二道菜色(不採計複賽分數)，烹調時間 90 分鐘，「命運菜色」由四位進入決賽者從主辦單位提供的 6 道菜色中個別抽出一道料理；「指定菜色」由中國川菜王正金大師現場示範神秘菜色後，由選手進行烹飪。
4. 評分標準：同上複賽評分標準。

4) 頒獎：當日賽程結束後舉行頒獎儀式。

- 5) 比賽地點和日期如有變動，請參見聯合利華飲食策劃台灣臉書官方粉絲團。
- 6) 諮詢資訊：
- I. 電子信箱：saolor@iprefer.com.tw
 - II. 電話：02-8768-1680, 分機：218
 - III. 手機：0936-377-140 (楊先生)

五、報到與要求

- 1) 比賽程序：
1. 檢錄：領取參賽證，並以抽籤的辦法確定操作檯位，持參賽證進入賽場。
 2. 賽場：參賽選手進入賽場，對號定位，認定所需物品、用具，經裁判長驗料。比賽開始後，即開始計時。
 3. 比賽結束：結束鈴聲響後，評審團開始評分並進行講評。
- 2) 賽場提供物品：廚具設備及調味料表請詳附件二，如需使用附件二以外的物品，需向主辦單位申請通過後，由選手自備。
- 3) 比賽具體要求：
1. 參賽菜品必須能夠表現參賽者的技法、經典口味與創新度。
 2. 比賽包含備料(刀工形成、醬汁)、烹調(熟成、調味)、呈送評審、及衛生清潔等全過程，皆需在比賽時間內現場製作完成。不可夾帶半成品(如已切割呈現丁、條、碎等手法)，但可先清洗處理外皮。亦若烹調原料如需漲發、醃製、預熱，需於比賽前8天(4月10日前)告知主辦單位該比賽菜品須進行場外預製，經主辦方核定後，使可於賽前場外準備。
 3. 大賽將嚴格執行規定時間的限制，規定時間內不能完成的菜品將做扣分處理。
 4. 所有原料進場前須經裁判員檢查驗證，違反者將酌情扣分，直至取消參賽資格。
 5. 參賽選手必須注意烹飪過程的衛生，比如：生熟分開，手套的使用及工具的使用等等。
 6. 每道熱菜只限製作一次，其菜量以3-4人份為準。
 7. 本賽事為個人比賽，除選手及現場工作人員以外，其餘人等不可進場。

六、評審辦法

- 1) 評審陣容包含聯合利華飲食策劃廚藝顧問、五星級飯店中餐廚藝總監、台灣知名中餐廚藝達人、

中國川菜頂級名廚，與美食家藝人。

- 2) 按每位選手每一個菜品進行評分，滿分為 100 分，其中現場操作占 20 分，菜餚品質占 60 分，創新度占 20 分。具體如下：
 1. 現場操作(20 分)：製備材料，生熟分開，工具用品衛生，個人衛生，成品衛生，專業技術製作，個人儀表等。
 2. 創新度(20 分)：經典口味融合自身創意，如採用康寶餐飲通路專用調味品、特殊當地食材、嶄新創意擺盤方式等，均可為比賽作品加分。
 3. 菜餚品質(60 分)：按照色、香、味、刀功四個方面評分。
 - 觀感：看菜餚份量、造型、色澤、湯汁等。應做到裝盤美觀、自然，主輔料配比合理，刀工均勻，份量規範，汁水適度，原料和湯汁自然色彩相互襯托，明快悅目，餐具與菜餚協調。
 - 味感：符合該菜餚的口味風格，調味適當，口味純正，主料和香味突出，無失味現象。
 - 質感：用料精細，火候得當，質感鮮明，符合該菜餚應有的嫩、軟、脆、酥、滑等特點。
- 3) 現場操作評分方法：採用全數評審的成績，總計後平均，得出比賽作品成績。
- 4) 違規項目，將於評審成績完成平均後扣分。違規項目計有：
 - 比賽現場高聲喧嘩，嚴重者將失去比賽資格；
 - 參賽者應統一著本賽事發放之廚師服，未穿戴者將扣分；
 - 遲到，超過 10 分鐘，不得進場；
 - 使用非經主管機關核准之食品添加物、調味料與相關製作等；
 - 夾帶成品和半成品進場等；
 - 生熟不分、工具不齊、亂扔剩餘食材、不注意個人和場地衛生等；
 - 未經所有人同意使用他人原料、湯汁者；
 - 提前動刀成形者；
 - 超時者一律視為未完成，不予評分；
 - 現場操作過失及違反規定，由現場裁判員負責記錄，由評審團予以扣分；

七、 獎項設置

本次大賽共評出金、銀、銅獎，及入圍獎各一名：

1) 金秀獎：

1. 獎金新台幣 50,000 元，金牌一面及證書一紙。
2. 由聯合利華飲食策劃「康寶」贊助至中國廚藝訓練中心受訓 1 週，包含來回機票、住宿費用、參觀數間中國時下最熱門餐廳、品味時下熱門中式料理，並與一線頂尖主廚親身接觸學習。

2) 銀秀獎：

1. 獎金新台幣 20,000 元，銀牌一面及證書一紙。
2. 由聯合利華飲食策劃「康寶」贊助至中國廚藝訓練中心受訓 1 週，包含來回機票、住宿費用、參觀數間中國時下最熱門餐廳、品味時下熱門中式料理，並與一線頂尖主廚親身接觸學習。

3) 銅秀獎：獎金新台幣 10,000 元，銅牌一面及證書一紙。

4) 入圍獎：獎金新台幣 5,000 元，證書一紙。

八、其他

- 1) 參賽者一旦報名，即同意遵守本賽事所有規則、規定、注意事項及特別聲明(包含但不限於上傳照片及著作權說明)、聯合利華隱私保護原則(詳細內容請參照 http://www.unileverprivacypolicy.com/traditional_chinese/policy.aspx)之規範。如有違反前述任一內容之情事，聯合利華將取消其得獎資格。
- 2) 參賽者保證所有提供之個人資料均為真實且正確，如有不實或不正確之情事，將被取消得獎資格，且如有致生損害於聯合利華或其他任何第三人，應負一切民刑事責任。聯合利華對於任何不實或不正確之資料不負任何法律責任。
- 3) 參賽者須遵守主辦單位的一切安排。如有違反者，主辦單位有權取消其參賽資格及其所獲獎項。
- 4) 所有獲獎選手必須參加頒獎典禮。除特殊原因外，不在頒獎現場的獲獎選手將以自動放棄獎項處理。
- 5) 參賽作品須為自行創作，且無發生侵害第三人著作權利之情事；如有抄襲侵權、或其他違反法令等情形發生，除取消入選資格、追回獎項外，參賽者應負一切相關法律責任。
- 6) 本賽事活動主辦單位將全程錄影，所有相關彩排及比賽的過程，在參賽者簽署「著作財產權及肖像權授權同意書」後，將有可能被運用在主辦單位製作多媒體相關宣傳文宣，參賽者不得異議。
- 7) 參賽者同意，主辦單位對參賽者及其作品得為拍照、錄影。參賽之食譜、參賽者個人簡介與個人照/廚師照，亦同意授權主辦單位使用(包括製作平面刊物、拍攝影像、新聞稿及網站刊登等)。
- 8) 依中華民國稅法規定，獎項價值為新台幣 20,010 元以上者，得獎之本國人及本年度居留、停留滿 183 天之外國人或大陸人士依法需自付 10%機會中獎稅額；得獎之本年度居留、停留未滿 183 天之外國人或大陸人士，不論獎項價值多寡，均需繳交 20%機會中獎稅額，主辦單位將開立扣繳憑單

給得獎者。獎項價值為新台幣 1,001 元以上、未滿新台幣 20,010 元者，主辦單位將開立免扣繳憑單給得獎之本國人及本年度居留、停留滿 183 天之外國人或大陸人士。

- 9) 如果參賽選手的烹飪技法和水平無法達到本賽事的要求，獎項可以空缺。
- 10) 主辦單位的決定視為最終決定，恕不接受任何申訴。
- 11) 主辦單位擁有對本賽事規則的最終解釋權，並有權修正、更改或刪除賽事相關規定之權利。如有未盡事宜，悉以聯合利華飲食策劃台灣之臉書官方粉絲團之公告為準。

九、特別聲明-履行個人資料保護法告知事項

依據個人資料保護法（以下稱個資法）第八條第一項規定，向參與「千禧廚藝新秀賽」（以下簡稱「本比賽」）之參賽者告知下列事項，請參與本活動之參賽者於報名參賽前務必詳閱。

- 1) 蒐集個人資料公司：聯合利華股份有限公司(以下簡稱本公司)。
- 2) 蒐集之目的：本比賽之廣告、宣傳、錄製影片及贈獎流程之進行及統計等目的。
- 3) 個人資料之類別：包括姓名、年齡、連絡電話、電子信箱、公司/學校名稱、職稱/系所年級及其他因參加本比賽過程中依法所應提供之必要個人識別類資料。
- 4) 個人資料利用之期間、地區、對象及方式：
期間：個人資料蒐集之特定目的存續期間、依相關法令或契約約定之保存期限，或本公司因執行業務所必須之保存期間。
地區：本國、未受中央目的事業主管機關限制之國際傳輸個人資料之接收者所在地。
對象：本公司、本公司委託機關及執行本活動時之必要相關人員、全球聯合利華集團內的關聯公司，渠等可能位於中華民國以外之第三國/地區。
方式：以自動化機器或其他非自動化之利用方式。
- 5) 依據個資法第三條規定，參賽者了解，就其所提供之個人資料得行使下列權利：
 - (1) 得向本公司查詢或請求閱覽、請求製給複製本，惟本公司依法得酌收必要成本費用。
 - (2) 得向本公司請求補充或更正，惟依法參賽者應為適當之釋明。
 - (3) 得向本公司請求停止蒐集、處理或利用以及請求刪除，惟依法本公司因執行職務所必須者，得不依參賽者請求為之。
- 6) 不提供個人資料所致權益之影響：
參賽者可自由選擇是否提供本公司其個人資料，若拒絕提供相關個人資料，經本公司發現不足以確認參賽者的身分真實性或其他個人資料冒用、盜用、資料不實等情形，致本公司無法進行必要之確認作業，恕本公司無法提供該參賽者本比賽之相關服務，若有不便之處敬請見諒。

附件一：康寶<頂尖新秀主廚>競賽_複賽/決賽場地位置圖

電話：02 2273 3567

複賽場地：罕見樓 901 中餐教室

宏國德霖科技大學校區圖



附件二：康寶<頂尖新秀主廚>競賽_設備廚具與調味料表

廚具設備	廚具設備	調味料
快速爐頭及爐灶 2 組	刮鱗器 1 支	食用沙拉油 1 瓶
鐵鍋 2 個	長竹筷 1 雙	普通醬油 1 瓶
鍋蓋 1 個	大湯匙 1 支	白醋 1 瓶
炒瓢 1 支	分菜夾 1 支	香油 1 瓶
煎鏟 1 支	打蛋器 1 把	食鹽 1 盒
剪刀 1 把	長方盆 2 個	白糖 1 盒
量匙 1 組	白砧板 1 個	太白粉 1 盒
鋼筷 1 副	紅砧板 1 個	麵粉 1 盒
碼碗 1 2 個	濾油網 1 個	康寶雞粉 1 罐
剝刀 1 把	大水盤 1 個	康寶濃縮鮮雞汁 1 瓶
鋼盆 4 個	大瓷盤 6 個	康寶火腿汁 1 瓶
疏離 1 個	圓湯盤 1 個	康寶瑤柱高湯 1 瓶
夾盤器 1 把	橢圓盤 1 個	康寶精緻蠔油 1 瓶
蒸籠組 1 組	大瓷碗 1 個	康寶辣鮮露 1 瓶
削皮刀 1 個		康寶鮮麻辣鮮露 1 瓶
		康寶海龍皇爆炒醬 1 瓶
		康寶鯉魚粉 1 包
		康寶濃縮番茄 1 罐
		康寶美玉白汁 1 盒

如需使用上列表格以外的物品，需向主辦單位申請通過後，由選手自備。使用完畢，請洗淨並擦拭乾淨。