烏度尼岸~德瑪汶跨部落美食比賽
競賽簡章

壹、活動緣起：

「utux nian」是泰雅族共食團體，族人共同聚集一起吃飯的意思，傳統泰雅族的共食團體會一起狩獵、一起吃飯，在生活中互助分享，是泰雅族傳統社會組織中最具凝聚力的組織團體。各族群的飲食生活背後都有美麗的故事，但在凡事講求便利和快速的時代下，吃飯的文化已慢慢被多元的外食習慣取代。期待透過美食交流，讓各族群都能好好認識自己的家鄉菜以及飲食文化；搭配春夏時節臺中市山城地區所產的梅子與桂竹筍，希冀集結選手們的創意發揮出食材的特色。

貳、活動單位：

主辦單位：社團法人原住民深耕德瑪汶協會(大安溪德瑪汶部落廚房)
(址：臺中市和平區達觀里東崎路一段 46-5 號)
合作單位：玉山高級中學
協辦單位：醒吾科技大學、財團法人至善社會福利基金會

參、競賽時間：110 年 5 月 1 日(六)8:00-16:00

肆、競賽地點：臺中市私立玉山高級中學
(址：臺中市東勢區東崎路四段 399 號)

伍、競賽期程：報名日期自 110 年 4 月 1 日(五)至 4 月 21 日(三)止，4 月 21 日 17:00 前須送達原住民深耕德瑪汶協會(郵寄仍須於 4/21 送達)；110 年 4 月 22 日(四)將進行初審，4 月 23 日(五)於德瑪汶協會官網公布參賽名單。

陸、報名方式：採紙本報名，可至德瑪汶協會官網下載或至德瑪汶協會及玉山高中索取資料。

步驟一
4/1~4/21
取得文件

方式 1
德瑪汶協會官網下載

方式 2
至德瑪汶協會
或玉山高中
取得紙本資料

步驟二
4/21 五點前
送達文件

1. 親送或郵寄→德瑪汶協會(部落廚房)
2. 傳真 04-25912097

步驟三
4/23
參賽公告

德瑪汶官網公布
參賽名單及賽程。

請至德瑪汶協會官網
www.daanriver.org.tw/
下載報名文件及閱覽參賽公告

柒、獎勵辦法：

社會組	學生組	小廚神組
第一名獎金 8000 元 第二名獎金 3000 元 第三名獎金 2000 元 佳作(取三隊)	第一名獎金 8000 元 第二名獎金 3000 元 第三名獎金 2000 元 佳作(取三隊)	第一名獎金 5000 元 第二名獎金 2000 元 第三名獎金 1000 元 優勝(取三隊) 佳作(取三隊)

＊以上得獎隊伍除獎金(品)外，可獲頒獎狀一張。

捌、參賽資格：

組別	社會組	學生組	小廚神組
身分認定	1. 身分為**大安溪、大甲溪沿線**或**臺中市山城區**、19 歲以上居民。 2. 各縣市非營利組織工作者。	1. 全國高中職、大專院校餐飲相關科系之學生。	1. 設籍臺中市、南投縣及苗栗縣之國二、國三學生。 2. 國中技藝班學生(年齡 14 及 15 歲)。
組隊人數	每隊 2~3 人（需分配主廚、副廚、解說），**招募 14 隊**。	每隊 2~3 人（需分配主廚、副廚、解說），**招募 14 隊**。	每隊 2~3 人（需分配主廚、副廚、解說），**招募 14 隊**。

玖、競賽規則

一、 社會組、學生組賽制

競賽方式	**採現場烹飪製作競賽（請勿攜帶半成品，飯類不限）**
競賽料理	◎共製作出三道菜，第一、二道需個別加入指定材料，第三道不限定食材，但須依參賽隊伍選定之族群，融入該族群特色製作成創意料理。 ◎指定食材：梅子、桂竹筍 ◎製餐份數為兩盤，一盤為展台展示；另一盤為評審人員試吃評分用(一盤為 2~3 人份)。
競賽準備	◎參賽隊伍請自行準備食材及調味料。 ◎決賽當天提供青梅半斤、桂竹筍(熟)半斤(若需使用梅子加工品 如：脆梅、Q 梅、紫蘇梅…等，請自行攜帶，並於製作報告表填寫詳細。 ◎大會提供每隊材料費 500 元。
競賽時間	90 分鐘(包含善後清潔、展台布置)，70 分鐘後方可出菜。
注意事項	1. 參賽隊伍需於時間內完成製作及擺盤並送達指定區域。 2. 主辦單位僅提供基本器具，其他各項所需之食材、相關器具（特殊餐盤等）及個人用具、刀具等由選手自行準備。 3. 參賽隊伍須依個別需求自行攜帶所需之食材、調味料。 4. 食材可事先清洗、去皮、漲發、醃製、熬煮高湯，但比賽前須保持食材型態之完整性於決賽現場加工烹調即可，不可切割、磨碎、汆燙或油炸等前置處

	理。違者酌予扣分。情形嚴重者視情況取消參賽資格。非比賽料理之盤飾及展示臺使用之食雕裝飾品等不受前述限制。 5. 學生組與社會組選手須穿戴廚師服(或圍裙)和帽子。 6.展台布置列入評分，需附上詳細料理食譜。

二、 小廚神組賽制

競賽方式	採現場烹飪製作競賽（請勿攜帶半成品，飯類不限）
競賽料理	◎共製作出兩道菜，第一道需加入指定食材，第二道則不限。 ◎指定食材：梅子 ◎製餐份數為兩盤，一盤為展台展示；另一盤為評審人員試吃評分用(一盤為 2~3 人份)
競賽準備	◎參賽隊伍請自行準備食材及調味料。 ◎決賽當天提供青梅半斤（若需使用梅子加工品 如：脆梅、Q 梅、紫蘇梅…等，請自行攜帶，並於製作報告表填寫詳細。 ◎大會提供每隊材料費 500 元。
競賽時間	90 分鐘(包含善後清潔、展台布置)，70 分鐘後方可出菜。
注意事項	1. 參賽隊伍需於時間內完成製作及擺盤並送達指定區域。 2. 主辦單位僅提供基本器具，其他各項所需之食材、相關器具（特殊餐盤等）及個人用具、刀具等由選手自行準備。 3. 參賽隊伍須依個別需求自行攜帶所需之食材、調味料。 4. 食材可事先清洗、去皮、漲發、醃製、熬煮高湯，但比賽前須保持食材型態之完整性於決賽現場加工烹調即可，不可切割、磨碎、汆燙或油炸等前置處理。違者酌予扣分。情形嚴重者視情況取消參賽資格。非比賽料理之盤飾及展示臺使用之食雕裝飾品等不受前述限制。 5.小廚神參賽選手須穿著圍裙、帽子。 6.展台布置列入評分，需附上詳細料理食譜。

壹拾、 競賽評分方式

一、初賽

(一)評審：由餐飲專業人士組成評審團

(二)評分：採書面審查

項目	比重
食譜編寫完整性與可行性	30%
食材與主題之搭配性(與主題呼應程度)	25%
創意及獨特性	25%
團隊介紹豐富性及故事性	20%

(三) 各組經初審評分選出各 14 隊進入決賽。

二、決賽

(一)評審：由餐飲專業人士組成評審團

(二)評分：採現場料理實作

項目	比重
口味及料理表現	25%
食材與主題之搭配性(與主題呼應程度)及商品價值性	20%
創意、獨特性及說菜技巧	20%
團隊默契與整體呈現（擺盤、布置及菜卡食譜）	15%
烹調技巧	10%
環境、衛生及服裝儀容	10%

壹、活動流程

時間		內容
08:00-08:30		**學生組、社會組選手報到**
08:30-08:50		介紹來賓及評審 說明比賽規則
08:50-12:00	比賽區 08:50-10:20 10:30-12:00	**場次一：學生組(14 隊)** **場次二：社會組(14 隊)**
	娛樂區 09:00-11:00	來賓動動手
12:20-12:50		評審講評(學生組、社會組) 共食分享
12:50-13:20	12:50-13:20	學生組、社會組 頒獎
	13:00	**小廚神組選手報到**
13:30-15:00		**場次三：小廚神組(10 隊)**
15:20-15:50		評審講評(小廚神組)
15:50-16:05		小廚神組 頒獎
16:10		賦歸

壹拾壹、　競賽提供之設備：(參賽隊伍所需之特殊材料敬請自備)

編號	品項	數量	備註	編號	品項	數量	備註
1.	不鏽鋼工作臺	1張		2.	夾子	1支	不鏽鋼
3.	快速爐	1座		4.	長竹筷	1雙	木頭
5.	卡式爐	1座		6.			
7.	炒菜鍋	2個	不含鍋蓋	8.	擀麵棍	1支	木頭
9.	流理臺	1座		10.	量杯	1個	240c.c
11.	湯鍋	1個	含湯蓋	12.	削皮刀	1個	
13.	蒸籠鍋	1個	含鍋蓋及1層蒸盤	14.	剪刀	1把	
15.	砧板	2個	生食*1、熟食*1	16.	漏勺	1支	
17.	馬口碗	4個		18.	過濾網	1支	
19.	配菜盤	4個		20.	湯匙	2支	
21.	鋼盆	3個		22.	垃圾桶	兩個	垃圾、廚餘
23.	鍋鏟	2支		24.	盤具	1式	圓盤*4、湯碗*1
25.	木匙	1支		26.	其他	1式	抹布、洗碗精、菜瓜布
27.	打蛋器	1支		28.			

壹拾貳、　參賽報名

1. 參賽報名含基本資料及參賽食譜，請詳備各組所需之資料，缺件之隊伍概不錄取；表格若不敷使用，可自行增加頁面補充。
2. 參賽資料請傳真 04-25912097 或親送/郵寄德瑪汶協會(424008 台中市和平區達觀里東崎路一段 46-5 號)。
3. 報名期限為 110 年 4 月 21 日下午 5 點截止收件，也請注意您的郵寄信件避免逾時喔!
4. 110 年 4 月 22 日(四)進行初審，4 月 23 日(五)於德瑪汶協會官網公布參賽名單。

烏度尼岸~德瑪汶跨部落美食比賽

報名表

<table>
<tr><td colspan="5">基本資料</td></tr>
<tr><td>報名組別</td><td colspan="2">□社會組
□身分為大安溪、大甲溪沿線或臺中市山城區，19 歲以上居民。
■需檢附身分證影本
□各縣市非營利組織工作者。
單位名稱：_____</td><td>□學生組
□全國高中職、大專院校餐飲相關科系之學生。
■需檢附學生證影本</td><td>□小廚神組
□設籍臺中市、苗栗縣之國二、國三學生(年齡 14 及 15 歲)。
■需檢附學生證影本</td></tr>
<tr><td>隊伍名稱</td><td colspan="2"></td><td>聯絡人姓名</td><td></td></tr>
<tr><td>通訊地址</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>聯絡電話</td><td colspan="4">手機　　市話</td></tr>
<tr><td>E-mail</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td colspan="5">*入圍之隊伍將於 4/23 於德瑪汶協會官網公布。</td></tr>
<tr><td colspan="4">參賽者資料(以下欄位請務必完全填寫)</td><td rowspan="2">參賽菜餚名稱
社會組、學生組共 3 道
小廚神組共 2 道</td></tr>
<tr><td>團隊成員</td><td>1(隊長)</td><td>2 (隊員)</td><td>3(隊員)</td></tr>
<tr><td>姓名</td><td></td><td></td><td></td><td rowspan="4">1.
2.
3.</td></tr>
<tr><td>出生年月日</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>身分證字號</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>連絡電話</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

參賽隊伍介紹	
社會組參賽者**身分證**影本 學生組與小廚神組之**學生證**影本 1(隊長)	社會組參賽者**身分證**影本 學生組與小廚神組之**學生證**影本 1(隊長)
(正面)	(背面)
社會組參賽者**身分證**影本 學生組與小廚神組之**學生證**影本 2 (隊員)	社會組參賽者**身分證**影本 學生組與小廚神組之**學生證**影本 2 (隊員)
(正面)	(背面)
社會組參賽者**身分證**影本 學生組與小廚神組之**學生證**影本 3 (隊員)	社會組參賽者**身分證**影本 學生組與小廚神組之**學生證**影本 3 (隊員)
(正面)	(背面)

烏度尼岸~德瑪汶跨部落美食比賽

料理食譜

隊伍名稱	
料理名稱	[社會組、學生組、小廚神組指定食材-梅子]

食材名稱及份量(公克)	調味料及份量(公克)
作法	料理故事及菜餚特色
料理照片	
沖洗或列印料理照片黏貼於本處，如為沖洗照片，請於相紙背面註明參賽隊名及料理名稱以便識別。(沖洗或列印規格：4X6相紙)	

*需完整檢附3道菜之料理菜單、彩色照片。此表格可自行影印或上網站下載。

烏度尼岸~德瑪汶跨部落美食比賽

料理食譜

隊伍名稱	
料理名稱	[社會組、學生組指定食材-桂竹筍]

食材名稱及份量(公克)	調味料及份量(公克)
作法	料理故事及菜餚特色
料理照片	
沖洗或列印料理照片黏貼於本處，如為沖洗照片，請於相紙背面註明參賽隊名及料理名稱以便識別。(沖洗或列印規格：4X6相紙)	

*需完整檢附3道菜之料理菜單、彩色照片。此表格可自行影印或上網站下載。

烏度尼岸~德瑪汶跨部落美食比賽

料理食譜

隊伍名稱	
料理名稱	[無限定食材，社會組及學生組須融入族群特色；小廚神組不限]

食材名稱及份量(公克)	調味料及份量(公克)
作法	特色此菜餚對族群的特殊意義 或文化意涵說明(100 字)
料理照片	
沖洗或列印料理照片黏貼於本處，如為沖洗照片，請於相紙背面註明參賽隊名及料理名稱以便識別。(沖洗或列印規格：4X6 相紙)	

*需完整檢附 3 道菜之料理菜單、彩色照片。此表格可自行影印或上網站下載。