

2015 年台灣 . 廚藝美食 . 挑戰賽
2015 TCAC - Taiwan Culinary Art Challenge



主辦單位: 社團法人台灣連鎖加盟促進協會
台灣廚藝美食協會
支持單位: 世界廚師協會聯合會(WACS)

活動場次: 2015 年第 14 屆台灣創業加盟大展-台中展
活動日期: 2015 年 5 月 22-25



比賽日期: 2015 年 5 月 22-25
比賽地點: 台中世貿中心(台中世貿二館)
地址: 台中市 407 西屯區天保街 60 號

B 類別冷展示/ Cold Display Category

冷展示-1 小時完成擺示 Cold Jelly Work Display – 1 hour

4 種不同的 Tapas/手指小食/開胃小品,每種 6 件共 24 件

4 varieties of Tapas /Finger Food with each 6 pieces(24 pieces total)

- 1、四種不同風味的開胃小品,2 冷 2 熱。
 - 2、所有食材必須可食用。
 - 3、需上吉利丁，除了脆片和麵包以外。
 - 4、一口可食用，3.8 公分*3.8 公分(為指標性尺寸),每件重量約 10-20 公克。
 - 5、每種呈現 6 件，共 24 件。
 - 6、建議呈現品項如下：肉類(如：牛肉、羊肉或野味，海鮮、家禽、蔬菜、素食、創意)
 - 7、展示桌面為 90*90 公分
 - 8、需提供菜卡、菜譜(中、英文版) 不可出現任何單位 LOGO
 - 9、一位選手只限一位助手進場協助
- To display a variety of 4 different kinds of finger food, to competitors choice 2 are to be hot displayed cold and 2 cold displayed cold.
 - 6 portions of each type of finger food (24 pieces total)
 - Each portion of finger food should weigh 10-20gm
 - Can be on one plate or individually plated
 - All food items must be glazed with aspic, with the exception of crisps or baked dough
 - A brief description of the displayed items must be made available for judges' reference
 - Table space allotted: 90cmW x 90cmD
 - One competitor with one helper only
 - Suggestion Presentation : Meat, Game Meat, Poultry, Seafood and Vegetarian

4 盤不同口味的開胃菜/ 前菜冷展

4 varieties of plated Appetizers

- 1、四種不同口味前菜，兩冷、兩熱，冷展示。
 - 2、每盤呈現一人份。
 - 3、適合餐廳單點使用。
 - 4、需上吉利丁除了脆片和麵包以外。
 - 5、建議呈現品項如下：肉類(如：牛肉、羊肉或野味)、海鮮、家禽、蔬菜、素食、創意)
 - 6、需提供菜卡、菜譜(中、英文版) 不可出現任何單位 LOGO
 - 7、一位選手只限一位助手進場協助
 - 8、展示桌面為 90*90 公分。
- Four (4) different appetizers (starters) 2 are to be hot displayed cold and 2 cold displayed cold.
 - All food items must be glazed with aspic, with the exception of crisps or baked dough
 - Suitable for a la carte service
 - One plate presenting one portion servings.
 - A brief description of the displayed items must be made available for Judges' reference
 - Table space allotted: 90cmW x 90 cmD
 - One competitor with one helper only
 - Suggestion Presentation :Meat, Game Meat, Poultry, Seafood and Vegetarian

4盤不同的主菜 冷展

4 varieties of plated Main Course

- 1、呈現四盤不同口味主菜，冷展示，每盤一人份。
- 2、每盤呈現一人份,需搭配配菜及澱粉類,主菜盤尺寸約 28-30 公分。
- 3、需上吉利丁，除了脆片和麵包以外。
- 4、需提供菜卡、菜譜(中、英文版) 不可出現任何單位 LOGO
- 5、建議呈現品項如下：肉類(如：牛肉、羊肉或野味)、海鮮、家禽、蔬菜、素食、創意)
- 6、一位選手只限一位助手進場協助
- 7、展示桌面為 90*90 公分。

- To display a variety of 4 different main dishes, to competitors choice, prepared in advance and displayed cold.
- Each main course should be individually plated and completed with its respective garnishes , suggestion Plates size 28-30 cm
- All food items must be glazed with aspic, with the exception of crisps or baked dough
- A brief description of the displayed items must be made available for judges' reference
- Table space allotted: 90cmW x 90 cmD
- One competitor with one helper only
- Suggestion Presentation : Meat, Game Meat, Poultry, Seafood and Vegetarian

展示組評分標準 Display Challenge Judging Criteria

呈列/創新	25分
包括開胃，有品位，優雅呈現，現代風格	
組成	25分
顏色和味道統一的，實用的，易消化	
正確的專業準備	25分
正確的基本食物的準備，應符合現代化糕點	
安排/服務	25分
乾淨的擺盤，擺盤的創意也要實用性,服務的便利	
* 滿分為100分(不給予半分的成績)	

JUDGING CRITERIA

<u>Presentation / Innovation</u>	25 points
Comprise an appetizing, tasteful, elegant presentation, modern style	
<u>Composition</u>	25 points
Harmonizing in color and flavor, practical, digestible	
<u>Correct Professional Preparation</u>	25 points
Correct basic preparation of food, corresponding to today's modern patisserie	
<u>Arrangement/Serving</u>	25 points
Clean arrangement, exemplary plating, in order to make a practical serving possible	

* Total possible points: 100 (no half points will be given)

冷展示注意事項:

- 開放給飯店業、餐廳、廚藝學院、航空業及餐飲業者參與
- 沒有年齡限制
- 比賽前30分鐘要完成報到
- 選手需自備所有食材,器皿、器具、盤子及小型工具
- 大會不會負擔任何物品遺失之責任
- 可以佈置展台,但沒有分數
- 展示桌由大會提供
- 1小時完成
- 比賽時只能穿全白的廚衣上場比賽,不可出現任何單位LOGO
- 比賽結束裁判講評完成,才可將單位LOGO秀出
- 遲到一分鐘扣一分,遲到十分鐘取消比賽資格
- 因為開放給民眾參觀,作品需擺放至下午16:00方才可取走
- 16:30必須要取走,如果參賽者無取走,大會不會負擔任何作品損壞之責任

NOTES :

- Competitors must provide their own choice of serving china ware (without logo)
- Competitors are invited to set up an attractive display, however this will not be judged
- Aspic should be used to glaze all entries with the exception of crisps and baked dough
- Name cards or logos of the working place of the competitor may be placed in proper manner after judging has been completed
- Information regarding the setup time will be announced at a later stage, after registering
- The Organiser will not be responsible for any loss or damage to any utensils
- Due to limited space, competitors' pieces will be displayed until 4:00pm on the competition day
- Organiser may dispose of any uncollected exhibits after 4:30pm on that day. (Exact display and disposal time shall be further notified)

獎牌及獎狀 Points table for the medals

金 100 – 90 points Gold medal with certificate

銀 89 – 80 points Silver medal with certificate

銅 79 – 70 points Bronze medal with certificate

佳作69 – 60 points Diploma with certificate只有獎狀

All participants will receive a certificate of participation

所有選手都會有一張參賽證書 All participants will receive a certificate of participation

C 類別烘焙藝術類(1)Pastry Art Category(1)

現場蛋糕裝飾

Dress The Cake” (Practical)

- 1、海綿蛋糕體可由選手自行帶入。
- 2、兩小時內完成蛋糕裝飾。
- 3、所有裝飾食材必須要可以食用及現場製作。
- 4、拉糖可是先煮好，但不可帶完成品入場。
- 5、糖水是可允許帶入的。
- 6、巧克力及蛋白糖霜可事先準備，但不可壓模、整形。
- 7、作品無高度限制。
- 8、海綿蛋糕可帶入有餡料及無餡料，直徑需 40 公分或正方形 40*40 公分。
- 9、只需製作一座兩層蛋糕。所有器具設備及食材必須選手自行準備。
- 10、展示作品需展示到活動最後一天下午 4：30 須由選手自行領回。
- 11、大會只提供一張桌子及兩個插座，不會提供冰箱。
- 12、所有食材及器具禁止放置於地板上。

評分標準

事前準備工作、工作檯整潔度 20%

作品外觀呈現及食材使用度 30%

作品技術性、困難度 50%

展示 1 小時完成擺示

3 層結婚蛋糕展示

3-Tier Wedding Cake Display

- 1、至少要有三層蛋糕，高度不可超過 150 公分。
- 2、每層蛋糕必須呈現出結婚慶典風格。
- 3、每層蛋糕必須純手工製作裝飾。
- 4、所有裝飾品必須可食用，除了蛋糕撐架以外。
- 5、必須使用蛋白糖霜。
- 6、其中一層蛋糕必須可食用及提供裁判試吃，需切一塊提供裁判檢查。
- 7、須提供菜單卡。
- 8、展示台桌面為 90*90 公分。
- 9、展示作品需展示到活動最後一天下午 4：30 須由選手自行領回。
 - Competitors are required to display a themed based 3-tier wedding cake
 - All tiers must incorporate a wedding design with the lower tier being edible.
 - The cake must be entirely decorated by hand.
 - All decoration (except tier supporting pillar & Florist Flowers) must be edible Royal Icing, passtillage and / or appropriated materials may be used.
 - A section of the cake must be cut for judges tasting
 - No wires or metal frames are permitted for the support of the cake with exception of pillars and Florist Flowers. Points will be deducted for non compliance
 - The dimension of the wedding cake including base stand should not exceed 90 cm with and not one meter in height.
 - Table space allocation: 90cm 90 cm.

評分標準

作品呈現度 20%

作品外觀呈現及食材使用度、實用性 30%

作品技術性、困難度 50%

四盤不同口味甜點展示

4 Different Plated Dessert

- 4 盤不同的甜點
- 適合單點菜單使用
- 所有食材必須可食用。
- 裁判會切割檢查。
- 呈現四種不同性質的甜點由選手自行決定，每盤甜點為一人份。
- 展台可以呈現烘焙工藝品，但不予計分。
- 展示桌面為 90*90 公分。
-
- To display 4 different desserts, each for one portion of an A la Carte service
- All desserts are to be presented cold.
- All ingredient must be eatable
- Judges will cut open to check
- Four (4) different individual plated desserts for one (1) person
- Competitors are invited to set up an attractive display, however this will not be judged
- Table space allotted: 90 cm x 90 cm
-

評分標準

擺盤組合 10%

作品困難度及創意 10%

正確烹調手法 30%

實用性 20%

整體呈現度 30%

花色小蛋糕/法式精制小點

(Petit Four) Petits Fours / Pralines

- 一個platter盤呈現餅乾、巧克力、小點或各種小型糖果，涼果等適合使用在Petits Fours或甜點。
- 6人份,四種產品、每種6件共呈現24件
- 每件作品約在6-14公克
- 所有食材必須可食用。每種需放一個在小盤上供裁判試食
- 1 platter with sweet biscuits, chocolates, petits fours or friandises
- for 6 persons x 4 different types = 24 pieces
- Weighting between 6-14 g/each
- one (1) plated with one (1) of each for examination

英式下午茶

British Afternoon Tea

- 8種不同口味的甜、鹹點
- 需呈現二組下午茶，每組為一人份，一組展示，一組供裁判試食
- 所有食材必須可食用。
- 呈現方式味覺清淡到濃厚 (從鹹開始，以至越來越甜)
- 內容如下：
- 司康 (Scone) 英式圓型鬆餅/搭配果醬或奶油
- 鹹點
- 杯物小點
- 三明治
- 小蛋糕或水果塔或餅乾
- 巧克力小品
- 2種自創小品
- 需提供菜卡、菜譜(中、英文版) 不可出現任何單位 LOGO
- 選手需自備所有食材,器皿、器具、盤子及小型工具
- 大會不會負擔任何物品遺失之責任
- 可以佈置展台,但沒有分數
- 展示桌由大會提供
- 1小時完成
- A variety of 8 items reflecting the overall savory and sweet component aspect
- Has to Display 2 High Tea Sets for TWO persons (One set for Display and one set for Judging) which consists of 8 different items in each set within 1 hour
- Scone wit condiments
- Savory
- Dessert in Glass
- 2 different type Free style
- Sandwiches-1 types
- Dry Cake-1 type
- Chocolate
- Each competitor must submit the Afternoon Tea Set menu in English NOTES
- Recipes must be submitted
- Plates will not be provided in this competition, competitors can choose to prepare a presentation tray or background for presenting the theme (for display of all the pastry items, however, no logo is allowed on the plate or tray
- The Organizer will not be responsible for any loss or damage to any utensils

法式精制小點英式下午茶

展示組評分標準 Display Challenge Judging Criteria

呈列/創新 25分

包括開胃，有品位，優雅呈現，現代風格

組成 25分

顏色和味道統一的，實用的，易消化

正確的專業準備 25分

正確的基本食物的準備，應符合現代化糕點

安排/服務 25分

乾淨的擺盤，擺盤的創意也要實用性,服務的便利

Presentation / Innovation 25 points

Comprise an appetizing, tasteful, elegant presentation, modern style

Composition 25 points

Harmonizing in color and flavor, practical, digestible

Correct Professional Preparation 25 points

Correct basic preparation of food, corresponding to today's modern patisserie

Arrangement/Serving 25 points

Clean arrangement, exemplary plating, in order to make a practical serving possible

烘焙藝術類注意事項:

-開放給飯店業、餐廳、廚藝學院、航空業及餐飲業者參與

-沒有年齡限制

-比賽前30分鐘要完成報到

-選手需自備所有食材,器皿、器具、盤子及小型工具

-大會不會負擔任何物品遺失之責任

-可以佈置展台,但沒有分數

-展示桌由大會提供

-1小時完成

-比賽時只能穿全白的廚衣上場比賽,不可出現任何單位LOGO

-比賽結束裁判講評完成,才可將單位LOGO秀出

-遲到一分鐘扣一分,遲到十分鐘取消比賽資格

-因為開放給民眾參觀,作品需擺放至下午16:00方才可取走

-16:30必須要取走,如果參賽者無取走,大會不會負擔任何作品損壞之責任

NOTES :

- Competitors must provide their own choice of serving china ware (without logo)
- Competitors are invited to set up an attractive display, however this will not be judged
- Aspic should be used to glaze all entries with the exception of crisps and baked dough
- Name cards or logos of the working place of the competitor may be placed in proper manner after judging has been completed
- Information regarding the setup time will be announced at a later stage, after registering
- The Organizer will not be responsible for any loss or damage to any utensils
- Due to limited space, competitors' pieces will be displayed until 4:00pm on the competition day
- Organizer may dispose of any uncollected exhibits after 4:30pm on that day. (Exact display and disposal time shall be further notified)

獎牌及獎狀 Points table for the medals

金 100 – 90 points Gold medal with certificate

銀 89 – 80 points Silver medal with certificate

銅 79 – 70 points Bronze medal with certificate

佳作 69 – 60 points Diploma with certificate 只有獎狀

All participants will receive a certificate of participation

所有選手都會有一張參賽證書 All participants will receive a certificate of participation

C 類別烘焙/藝術類(2)Artistic Display Category(2)

擇一類別:

拉糖 **Sugar Art** 藝術技能包括：拉、定模和吹塑 artistic skills include: pulled, molded and blown

杏仁膏 **Marzipan**

塑型翻糖 **Pastillage**

巧克力 **Chocolate**; 藝術技巧包括定模，打造，噴色及雕刻 artistic skills include molded, crafted, sprayed and carved

麵團 **Dough**; 藝術技巧包括成型，精雕細琢 artistic skills include molded, crafted, carved

至少要有60公分高,不可露出任何支撐架

最高限制 150 公分

總高度不可以包含底座

底座限制為 80 公分(長)x 80 公分(寬)x 12 公分(高).

所有作品必須是使用可食用材料制作

Competitors are required to display a showpiece consisting of whole piece of: (One of the followings)

A/ Sugar Art Creation

B/ Marzipan Art Creation

C/ Pastillage Creation

D/ Chocolate Creation

E/ Dough Creation

The entry must be minimum 60cm or maximum 150cm in Height, not including base height.

Base maximum is 80cm x 80cm x 12cmH.

Table space allotted: 120cm x 90cm

• Art Creation must be edible

藝術類評分標準 Display Challenge Judging Criteria

困難度的程度

25分

判斷主要是在藝術作品基礎上，對作品困難度及對作品所付出努力的程度

藝術作品成果

30分

平衡，尺度，比例和適宜性

作品的涉及

25分

呈現作品能力和作品展覽的執行與分配專業

整體精細詳細呈現

20分

判斷是基於最大到最小的細節與作品品質和執行技巧

根據所使用的材料，成品展品必須出示基於審美和道德原則的好印象

* 滿分為100分(不給予半分的成績)

JUDGING CRITERIA

Technique and degree of difficulty

0-25 points

Technique, degree of difficulty and effort. Presentation and general impression

0-30 points

The finished exhibit should provide a good impression based on balanced proportions and aesthetically pleasing principles.

Correct professional preparation

0-25 points

Correct basic culinary preparation corresponding to today's modern patisserie.

Artistic impression

0-20points

Balance, scale, proportion and suitability as a food display exhibit.

* Total possible points:

100 (no half points will be given)

櫥窗藝術麵包麵包展示

Bread Window Display:

必須呈現 5 種不同品種的麵包/麵團元素/ Must include a total of 8 varieties of bread / dough elements including

- 1、呈現一座麵包藝術品。
 - 2、適合在宴會、櫥窗中呈現。
 - 3、要呈現五種不同類型的麵包。
 - 4、五種類型、麵包必須使用不同類別的麵團。
 - 4 件法國牛角麵包/Croissant; total 4 pieces
 - 4 件法國長棍麵包 French Baguette Flute; total 4 pieces
 - 4 條多穀物土司/Multi Grain Bread; total 4 Loafs
 - 4 件餐包/Hard Rolls; total 4 pieces
 - 4 件自創口味/Own Creation; total 4 pieces
 - 5、所有食材必須可食用。
 - 6、裁判將會切片檢查。
 - 7、展示台為 90*90 公分。
 - 8、整體作品不可超過 150 公分。
- 展示作品需展示到活動最後一天下午 4：30 須由選手自行領回。

※評分標準

作品呈現度 20%

作品外觀呈現及食材使用度、實用性 30%

作品技術性、困難度 50%

蔬果雕展示

Fruit and Vegetable Carving(display)

2人團隊蔬果雕展示(120分鐘)

- 帶入一座準備好的蔬果雕主體,水果或蔬菜的雕刻作品,不可露出任何用肉眼可看到支撐架
- 120分鐘,完成組裝和雕刻
- 至少要使用4種以上不同水果與蔬菜
- 適合大型宴會使用,可以是自助餐台上的主體擺示,或婚禮,廟會上使用之作品
- 沒有主題設定,自由創作設定主題

Fruit and/or Vegetable Carving Challenge(Team of 2) –120 minutes

- To bring in already prepared one display of fruit and/or vegetable carving, no visible supports are permitted
- Time given to set up the entire Fruit and Vegetable carving
- Theme Free Style

個人蔬果雕展示(60分鐘)

- 60分鐘完成展示,至少要使用4種不同水果與蔬菜 或 蔬菜的雕刻作品
- 沒有主題設定,自由創作設定主題

Fruit and/or Vegetable Carving Display

- To carve minimum of 4 fruits and / or Vegetables carving with time given of 60 minutes
- Theme Free Style

藝術類評分標準 Display Challenge Judging Criteria

困難度的程度	20分
判斷主要是在藝術作品基礎上,對作品困難度及對作品所付出努力的程度	
藝術作品成果	40分
平衡,尺度,比例和適宜性	
作品的涉及	20分
呈現作品能力和作品展覽的執行與分配專業	
精細詳細雕刻整體乾淨的表現	20分
判斷是基於最大到最小的細節與作品品質和執行技巧	
根據所使用的材料,成品展品必須出示基於審美和道德原則的好印象	

JUDGING CRITERIA

Design and composition	0-20 points
Attention to details, finished appearance, proportion & symmetry.	
Technical Skills and Degree of Difficulty	0-40 points
Structural techniques, utilization and craftsmanship.	
Creativity and Originality	0-20 points
First impression, artistic impression.	
Mise en place and Hygiene	0-20 points

D 類別現場熱菜類 Hot Cooking Category

個人現場熱菜類 45 分鐘 2 盤 Individual Category/ 45 mins 2 plate

- *這幾個比賽項目,都非常熱門,在比賽報名日期結束前都會出現額滿的情況,所以就算是你的報名表在時間內送件,也是會發生沒有名額的情況!
- *所有選手必需在比賽前45分鐘到比賽廚房報到,選手如果沒有在比賽規定時間內出現,將取消資格
- *所有選手必需使用大會提供之主食材
- *現場熱菜每天比賽時間從早上9:00開始到晚上5:00,除了最後一天,下午3:00比賽結束
- *比賽時,廚衣不可出現任何名字或 LOGO,需等到裁判評分完畢,才可秀出
- *所有選手的廚房設備都是一樣的,每個廚房都有4口爐(電),水槽、共用冰箱,如有增加設備會另行通知
- *選手需自行準備盤子,裁判試吃後可在裁判室外找回自己的盤子
- *選手需自備任何其它廚房用品,例如攪拌器
- *選手自己的設備遺失或損壞大會不會負任何責任
- *選手要備2份Recipe食材及作法表在比賽廚房
- *這是一場與時間賽跑的比賽,但是在比賽過程中選手要展現出烹調技巧及本領,選手們不應該在比賽時間內10分鐘完成
- *裁判會將你比賽的廚房環境列入考量
- *所有出現在盤子上的東西,都必需是可食用的

注意選手可帶入現場熱菜比賽現場的半成品

- *沙拉可先清洗,但不可分等分 • Salad can be cleaned and washed but not portioned
- *蔬菜/水果可先去皮,但不可煮好帶入 • Vegetables/ Fruits can be peeled, cut but not cooked
- *麵皮及麵團可先備好,但不可煮好帶入 • Pasta & Dough can be prepared but not cooked
- *魚類/海鮮/甲殼類可先清洗、去皮、去骨但不可分等分及不可煮好帶入 • Fish/Seafood/Shellfish can be cleaned, filleted but not portioned or cooked
- *羊肉/牛肉/雞肉/豬肉可分等分但不可煮好帶入 • Lamb/Beef/Chicken/Pork can be portioned but not cooked
- *慕斯類的東西需在比賽現場製作,但絞肉的產品可帶入 • Mousses need to be made in the competition but minced items are allowed
- *醬汁可事先收汁,但不可將完成調味的醬汁帶入 • Sauces can be reduced but not finished or seasoned
- *高湯可帶入 • Stocks can be bring into competition
- *調味醬汁、沙拉醬汁需現場完成 • Dressings are to be made in competition
- *果醬、果泥、肉泥(Purée)可帶入,但需現場完成調味 • Coulis – Puree can be brought in but needs to be finished in competition
- *海棉蛋糕類可預先制作帶入,但不可分等分或塑型 • Sponges can be pre-made but not cut or shaped

General Guidelines for Category D: Live cooking

Competitors will fabricate and prepare 2 portions, if not otherwise stipulated in the category regulation, of a finished product based on the following categories.
Competitors have 45mins to fabricate cook and plate the dishes

- Salad greens may be picked, cleaned and washed, but not portioned
- Vegetables and fruits may be washed, but not peeled and pre-cut but not cooked
- Pasta & Dough can be prepared but not cooked
- Fish or Seafood or Shellfish can be cleaned, filleted but not portioned or cooked
- Lamb or Beef or Chicken can be portioned but not cooked
- Any farces/mousses must be prepared during the competition, but minced items are allowed to be brought in
- Sauces, coulis and purees must be produced during the competition but Stocks may be brought into the competition, but must be unseasoned and unreduced
- Any dressings are to be prepared during the competition
- Sponges can be pre-made but not cut or shaped
- No supplementary equipment except as specified under Equipment Live Cooking
- Kitchens will be available; all competitors have to prepare their own cooking utensils and ingredients for the competition
- Competitors must leave the work station in a neat and tidy condition; this is part of the judging criteria.
- The Organizer will not be responsible for any loss or breakage of utensils

個人現場熱菜類 45 分鐘 2 盤(每盤為一人份)

Individual Category/ 45 mins 2 plate

中式熱菜西式擺盤

- **T9 帶骨雞腿肉** 2 只(總重約 650-700 公克)
Chicken(Chinese cooking competition) 2 xChicken Leg T9(Total Weight Around 650-700g)
 - **豬肉-(戰斧豬排、豬丁骨豬排、里肌大排)** 2 只(總重約 400-450 公克)
Pork(Chinese Cooking Competition) 2 x pork loin with born(Total Weight Around 400-450g)
*最後的成品必需要將丁骨一起呈現
1. 在 45 分鐘完成 2 人份主菜, 中式口味、
 2. 中式烹調, 西式擺盤
 3. 完成品需呈現在 2 個獨自的盤子上
 4. 每個主菜盤都要有配菜及澱粉類

西式熱菜西式擺盤

- **牛(牛小排)**(總重約 500 公克)
Beef Short Rib (Total Weight Around 500g)
 - **鴨胸**(總重約 600 公克)
Cherry Duck Breast (Total Weight Around 600g)
 - **鮭魚**(總重約 500 公克)
Salmon Fillet Fish(Total Weight Around 500g)
1. 在 45 分鐘完成 2 人份主菜, 西式口味、
 2. 西式烹調, 西式擺盤
 3. 完成品需呈現在 2 個獨自的盤子上
 4. 每個主菜盤都要有配菜及澱粉類

評分標準 Hot Culinary Challenge Judging Criteria

材料準備/ mise en place

10分

材料明確整齊、及依照規定
清潔的作業場所，正確的工作動線
清潔的廚衣
正確的技巧
正確使用時間及控制

Material brought / mise en place 10 points

Clear arrangement of materials
Clean working place, proper working position
Clean work clothes
Proper working technique
Correct utilization of working time

正確的烹調技術 及準備

30分

正確的基本食物的準備，對應到現代烹飪廚藝及技術
應該是實用性(如可量產)、可接受的烹飪方法、及排除不必要的食材,減少浪費
適當的烹調技術必須適用於所有食材，包括澱粉和蔬菜

Corrects Professional Preparation 30 points

Correct basic preparation of food, corresponding to today's modern culinary art
Preparation should be by practical, acceptable methods that exclude unnecessary ingredients
Appropriate cooking techniques must be applied for all ingredients, including starches and vegetables

呈列/創新

10分

主食材與配料和配菜必須是和諧及相輔相成
分數被授予優秀的組合，簡潔的擺盤和獨創性的搭配(記住擺盤的創意也要實用性,服務的便利)
乾淨的的安排，沒有任何非人工食品添加物(如色素),配菜不耗費時間擺盤
整體的擺盤外觀看起來必需要是開胃的!

Presentation/Innovation 10 points

Ingredients and side dishes must be in harmony
Points are granted for excellent combination, simplicity and originality in composition
Clean arrangement, with no artificial garnishes and no time consuming arrangements
Exemplary plating to ensure an appetizing appearance is required

味道口感和質感

50分

食物的典型味道應該保留
它必須有適當的味道和調味
在品質，風味和色澤，這道菜應符合現代人的營養價值標準

Taste & Texture 50 points

The typical taste of the food should be preserved
It must have appropriate taste and seasoning
In quality, flavor and color, the dish should conform to today's standards of nutritional values

* Total possible points: 100 (no half points will be given)

台灣風味台灣情

Flavors of Taiwan

台灣便當 Taiwan Lunch Box- 1 hour

- 1 種肉品
 - 1 種米飯類(可預煮好帶入)
 - 3 種蔬菜
 - 1 種醃菜(可醃好帶入)
 - 每份 1 人份便當,需制作 10 份
 - 1 小時賽事雙人組
 - 便當盒需自備
 - 每個便當食材成本(不含盒子)不可超過台幣\$60 元
 - 需提供菜卡、菜譜及成本表(中、英文版) 不可出現任何單位 LOGO
 - 選手需自備所有食材,器皿、器具、盤子及小型工具
 - 大會不會負擔任何物品遺失之責任
-
- 1 type of Protein
 - 1 type of Rice(can precooked)
 - 3 types of Vegetables in Season
 - 1 type of pickled Condiment(can be pre marinated and bring in)
 - 1 Rice Box Per Person/ Per Serving
 - 10 Rice Box in Total
 - 1 hour Competition Time
 - 2 People in the Team
 - Must bring own lunch box
 - Per Rice Box Cost Price no over NT\$60(including Rice Box)
 - Recipes must be submitted with Food Cost

台灣創意-頭盤 Taiwan Banquet Style- Creative Appetizer Platter- 1 hour

- 5 人份台灣創意-頭盤呈現 2 盤共 10 人份
 - 1 盤展示、1 盤裁判試吃
 - 5 種不同類別
 - 建議呈現品項如下：肉類(如：牛肉、羊肉或野味)、海鮮、家禽、蔬菜、素食、創意)
 - 需提供菜卡、菜譜(中、英文版) 不可出現任何單位 LOGO
 - 1 小時賽事
 - 雙人組
 - 必需包含主題裝飾(如果雕)
 - 所有出現在盤子上的東西,都必需是可食用的
-
- 2 Platter of 5 people Banquet Style- Creative Appetizer Total 10 people Serving
 - 1 for display table, 1 for Judging Room
 - 5 varieties
 - Suggestion Presentation :Meat, Game Meat, Poultry, Seafood and Vegetarian
 - 1 hour Competition Time 2 People in the Team
 - With Decoration
 - Recipes must be submitted
 - All items on the Platter must be eatable

獎金挑戰賽

Prize Challenge Competition

黑盒子獎金挑戰賽 Black Box Prize Challenge

現場西式熱菜-雙人組挑戰賽 (4 人份前菜及主菜)

開放來自飯店、餐廳、美食機構、航空公司、學校或餐飲組織團隊
在 1 個小時內完成 4 人份前菜及主菜,各 4 盤,總共 8 盤

- 此項目為獎金挑戰賽,享有項目最高分獎金 3 萬元
- 4 盤 1 人份冷、或熱西式前菜
- 4 盤 1 人份西式主菜
- 雙人組
- 1 小時賽事
- 每個主菜盤都要有配菜及澱粉類
- 結合指定使用贊助商產品(現場公佈)
- 因現場公告食材及材料,將會開放 30 分鐘現場寫菜譜單 (中文版)

- This is the Prize Challenge Competition, the highest Score will be reward with the top Prize Cash \$NT30,000
- 4 People 2 course Set Menu
- 4 plate of Cold or Warm Starter/ Appetizer
- 4 Plate of Main Course ,each main course should be individually plated and completed with its respective garnishes
- 1 hour Competition Time
- 2 People in the Team
- Specify use of combination product sponsor (on site published)
- Due to on-site bulletin ingredients and materials, will be open 30 minutes windows for the team to write the recipes (Chinese version)

台式早午餐 Taiwanese Style Brunch

個人現場早午餐, 45 分鐘 2 盤(每盤為一人份)Individual Category; 45mins, Plating for 2 Person

- 此項目為獎金挑戰賽,享有項目最高分獎金 1 萬元
- 結合傳統及西式風味
- 指定使用贊助商產品
- 1 小時賽事
- 個人賽

- This is Prize Challenge Competition, the highest Score will be reward with Top Prize Cash \$NT10,000
- Combination of traditional and Western-style
- Specify the use of sponsor products
- 45 mins Competition
- Individual competition

獎牌及獎狀 Points table for the medals

金 100 – 90 points Gold medal with certificate

銀 89 – 80 points Silver medal with certificate

銅 79 – 70 points Bronze medal with certificate

佳作 69 – 60 points Diploma with certificate 只有獎狀

All participants will receive a certificate of participation

所有選手都會有一張參賽證書 All participants will receive a certificate of participation

報名截止日期為:2015 年 4 月 30 日

2015 年台灣廚藝美食挑戰賽
2015 TCAC - Taiwan Culinary Art Challenge

報名申請表格 Application Form

報名方式:

1/E-mail: a@formosacooking.com.tw(主旨: 2015 年台灣廚藝美食挑戰賽 “報名申請”)

2/傳真: 04-2425-4187

3/郵寄: 台灣廚藝美食協會(2015 年台灣廚藝美食挑戰賽 “報名申請”)

台中市西屯區中清路二段 1308 號

秘書處收

參賽者資料 Competitor Information			
Name of Competitor 參賽者姓名(中)			
Name of Competitor 參賽者姓名(英)			
<input type="checkbox"/> 職業組 Professional Chef (in employment) / <input type="checkbox"/> 青年組 Student Chef			
Name of Restaurant/ Company Name of Institution 學校名稱/餐廳/公司名稱		Position 職位	
隊長/個人資料 Date of Birth 出生日期	身份證號碼 ID Number		
Contact Number 聯絡電話 (手機)	Contact Email 聯絡電郵		
Contact Address 聯絡地址			
Name of Competitor 參賽者姓名(中)			
Name of Competitor 參賽者姓名(英)			
隊員/個人資料 Date of Birth 出生日期	身份證號碼 ID Number		
Contact Number 聯絡電話 (手機)	Contact Email 聯絡電郵		
Contact Address 聯絡地址			

比賽項目類別 Competition Categories 每項目報名費 新台幣 \$ 800 元整

B 類別冷展示 / Cold Display Category

- 4 種不同的手指小食,每種 6 件共 24 件/4 varieties of Tapas / Finger Food with each 6 pieces
- 4 盤不同的開胃菜冷展/4 varieties of plated Appetizers
- 4 盤不同的主菜冷展/4 varieties of plated Main Course

C 類別烘焙藝術類(1)Pastry Art Category(1)

- 現場蛋糕裝飾 Dress The Cake” (Practical)
- 3 層結婚蛋糕展示 3-Tier Wedding Cake Display- 1 hour
- 四盤不同口味甜點展示 Eatable Plated Dessert- 1 hour
- 花色小蛋糕/法式精制小點(Petit Four) Selection of Petit Fours
- 英式下午茶 British Afternoon Tea

C 類別烘焙/藝術類(2)Artistic Display Category(2)

- 拉糖 Sugar Art
- 杏仁膏 Marzipan
- 塑型翻糖 Pastillage
- 巧克力 Chocolate
- 麵團 Dough
- 櫥窗麵包展示 Bread Window Display:
- 果雕個人 Fruit and Vegetable Carving
- 果雕團隊 Team of 2Fruit and Vegetable Carving

D 類別現場熱菜類 Hot Cooking Category

- 中式熱菜西式擺盤
- 雞 Chicken Legs
 - 豬 Pork

西式熱菜西式擺盤

- 鴨 Duck
- 牛 Beef
- 鮭魚 Salmon

台灣風味台灣情 Flavors of Taiwan

- 台灣便當 Taiwan Lunch Box
- 台灣創意-頭盤 Taiwan Banquet Style- Creative Appetizer Platter

獎金挑戰賽 Prize Challenge Competition

- 黑盒子獎金挑戰賽 Black Box Prize Challenge
- 台式早午餐 Taiwanese Style Brunch

Signature 簽署

Date 日期

Terms & Declaration 條款及聲明

1. 申請者應諮詢學校管理人員或教職員以申請休假。
2. 未滿 18 歲的申請人，必須獲得其父母或法定監護人同意。
3. 就申請者提交的食譜、照片及在現場拍攝，台灣廚藝美食協會（TCA）保留所有權利。
4. 並保留刪除，修改或添加任何比賽條款，及持有最終解釋權。
5. 比賽規範完全依照世界廚師協會競賽標準規章之規定。
6. 報名名額採先報先入取之順序,額滿為止。
7. 評審團成員包括世界廚師協會裁判團隊、專業廚師及台灣廚藝美食協會（TCA）(WACS 批准評審)。
8. 報名手續需完成報名費匯款，才算報名成功。
9. 報名費匯款帳戶資料:

戶名: 台灣廚藝美食協會

銀行: 聯邦銀行(803)北屯分行

帳號: 065-10-0012231

完成匯款後，請通知秘書處您的帳號後五碼

TEL: 04-2426-1248

Fax: 04-2425-4187

E-mail: a@formosacooking.com.tw

10. 活動負責窗口: 台灣廚藝美食協會秘書處 李秘書