

南開科技大學 函

地址：542021南投縣草屯鎮中正路568號
聯絡人：王馨儀
聯絡電話：0492563489轉1711
電子信箱：muriel@nkut.edu.tw

受文者：國立嘉義大學

發文日期：中華民國114年10月13日

發文字號：南開科大永字第1140009265號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：報名簡章（2025、南投百香果入菜創意涼拌廚藝競賽簡章009265.pdf、2025、南投百香果入菜創意涼拌廚藝競賽報名表009265.odt）

主旨：檢送本校辦理「2025 南投縣農特產「百香果入菜」創意廚藝競賽」資訊，請惠予公告並鼓勵相關人員踴躍參加，請查照。

說明：

一、活動說明：

- (一)活動名稱：2025 南投縣農特產「百香果入菜」創意廚藝競賽。
- (二)指導單位：南投縣政府農業處。
- (三)主辦單位：南開科技大學「坪頂人家永續生態農業發展」大學社會責任實踐計畫。
- (四)協辦單位：南開科技大學餐飲管理系。
- (五)比賽地點：南開科技大學 中餐廚藝教室(南園二樓)。
- (六)報名截止：2025年10月31日(五)
- (七)公布決賽名單：2025年11月07日(星期五)17:00後公告於本校餐飲管理系系網。
- (八)決賽競賽時間：2025年11月26日(星期三)。

二、參賽資格：

(一)社會組(專業廚師、對餐飲有興趣的社區民眾)，3人/組。

(二)青少組(含高中、大專)，3人/組。

註：參賽隊伍中須有1位選手，設籍為南投縣或就讀南投縣內學

三、報名方式：

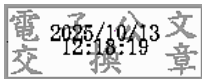
(一)採郵寄報名：報名資料及附件1~4，掛號郵寄至542021南投縣草屯鎮中正路568號-南開科技大學餐飲管理系-2025南投縣農特產「百香果入菜」創意廚藝競賽組收。

(二)連絡電話：(049)2563489#2921 許志滄主任

四、隨函檢附報名簡章、報名表，敬邀貴單位踴躍報名參加。

正本：公私立大專校院

副本：永續發展推動中心(含附件)



2025 南投農特產「百香果入菜」創意涼拌廚藝競賽

報名簡章

壹、活動說明：

- 一、活動名稱：2025 南投縣農特產「百香果入菜」創意廚藝競賽
- 二、指導單位：南投縣政府農業處
- 三、主辦單位：南開科技大學大學社會責任「坪頂人家永續生態農業發展」
- 四、協辦單位：南開科技大學餐飲管理系
- 五、比賽地點：南開科技大學 中餐廚藝教室(南園二樓)
- 六、報名截止：2025 年 10 月 31 日(五)
- 七、公布決賽名單：2025 年 11 月 07 日(五)17:00 後公告於餐飲管理系系網
- 八、決賽競賽時間：2025 年 11 月 26 日(三)

貳、參賽資格：

- 一、社會組(專業廚師、對餐飲有興趣的社區民眾)，3 人/組
 - 二、青少組(含高中、大專)，3 人/組
- 註：參賽隊伍中須有 1 位選手，設籍為南投縣或就讀南投縣內學校，入圍名額為社會組 6 組、青少組 6 組

參、報名方式：

採郵寄報名：報名資料及附件 1~4，掛號郵寄至 542021 南投縣草屯鎮中正路 568 號-南開科技大學餐飲管理系-2025 南投縣農特產「百香果入菜」創意廚藝競賽組收。

連絡電話：(049)2563489#2921 許志滄主任

肆、評分標準：總分為 100 分

食材應用與在地性	創意與口味	食農教育意涵表達	擺盤與美感呈現
30%	30%	20%	20%

伍、獲獎資格：

金獎 1 名、銀獎 1 名、銅獎 1 名、佳作 3 名，以上每人皆頒發獎狀以茲鼓勵

陸、比賽細則及注意事項：

一、規則：

1. 必須使用南投百香果作為主要風味元素
2. 以百香果至少搭配兩種南投農特產品(選手可自備)
3. 料理形式以百香果涼拌菜，強調清爽、營養、健康，可自行搭配肉類、海鮮、蔬食入菜
4. 需附上料理故事簡述(含食材來源、料理理念、教育意義，約 300 字內)(附件 3)
5. 食譜需敘述完整成分表(附件 2)

(食譜、故事簡述需 1 式 3 份，1 份報到時繳交，1 份設置於展台，1 份繳交於評審室)

二、競賽時間：1 小時(包含善後清潔)

三、數量：以 3~4 人份呈現(展示位上或一盤上均可)，另備 2 人份供評審試吃， 需自備展台、菜卡及食譜

(肉類、海鮮、蔬菜可去皮、清洗、不可切割，不可使用半成品及調製好的醬汁，可帶高湯但不可調味，可先製作清麵團，不可塑形、烘焙)

注意事項：

- (1) 競賽賽程由主辦單位統一分配競賽場次，不得更動，除特殊狀況，並經由各大會裁判長同意始可更動出賽順序。
- (2) 競賽之展台尺寸為 90cm X 90cm。
- (3) 參賽人員應於比賽前詳閱本規範相關內容，以避免違規或操作錯誤之情事發生；注意安全，預防意外事故發生。
- (4) 參賽人員不可穿著短褲、拖鞋(如有專業廚師服可著廚師服參賽)。
- (5) 報到時請出示相關證件以便核對選手資格。
- (6) 報到完畢後，由裁判長宣布注意事項，宣布比賽開始。
- (7) 比賽中不得更換選手，需與初賽報名選手資料相符。
- (8) 離場時，需請工作人員確認器具清點後方可離場。
- (9) 未詳盡之事項，依大會裁判組裁決辦理。
- (10) 準備內容物：

現場器具提供：炒鍋 2 個、蒸籠 1 組(底層+2 層蒸籠架)、炒菜勺 1 支、鍋鏟 2 支、量杯 1 個、量尺 1 組、粗細油網各 1 個、削皮刀 1 把、剪刀 1 把、配菜盤 5 個、馬口碗 5 個、砧板 2 塊(紅白各一)，現場不提供刀具，請參賽者自備

現場提供食材：每組提供數量如下(數量不夠請參賽者自備)

食材	數量	食材	數量
高麗菜	1/2 顆	綠櫛瓜	1 條
紅蘿蔔	1 條	紅辣椒	1 條
紅甜椒	1 顆	茭白筍	2 支
黃甜椒	1 顆	杏鮑菇	2 條
乾香菇	3 朵	雙色鴻喜菇	1 盒
牛番茄	1 粒	小黃瓜	2 條
百香果	2 粒	帶皮蒜頭	5 粒

調味料：鹽巴、砂糖、味精、醬油、油膏、香油、沙拉油、胡椒粉、麵粉、太白粉，其餘特殊調味料皆由選手自備。

- (11) 選手出菜之餐盤、湯碗需自行準備，現場不提供。

2025 南投農特產「百香果入菜」創意涼拌廚藝競賽 日程表

時間	事項	地點
08:30~09:00	報到	南園二樓檢錄處
09:00~09:30	開幕儀式暨評審介紹講解	中餐教室
09:30~10:30	競賽時間	中餐教室
10:30~11:30	評審評分	養生教室
11:30~12:00	評審講評	養生教室
12:00~13:00	午餐	中餐教室
13:00~14:00	頒獎	暫定中餐教室
14:00~14:30	交流分享	中餐教室
14:30~15:00	賦歸	

2025 南投縣農特產「百香果入菜」創意廚藝競賽報名表

(學校名稱) (隊伍名稱)			
組 別		指導老師	
參賽者 1		參賽者 2	
身分證字號		身分證字號	
出生年月日		出生年月日	
聯絡電話		聯絡電話	
聯絡地址		聯絡地址	
e-mail		e-mail	
(身分證黏貼處、學生證 正面)		(身分證黏貼處、學生證 反面)	
(身分證黏貼處、學生證 正面)		(身分證黏貼處、學生證 反面)	

2025 南投縣農特產「百香果入菜」創意廚藝競賽報名表

(學校名稱) (隊伍名稱)	
組 別	
參賽者 3	
身份證字號	
出生年月日	
聯絡電話	
聯絡地址	
e-mail	
(身分證黏貼處、學生證 正面)	
(身分證黏貼處、學生證 正面)	

2025 南投農特產「百香果入菜」創意涼拌廚藝競賽

參賽切結書

本人_____報名參加南開科技大學主辦之 2025 南投縣農特產創意「百香果入菜」廚藝競賽，保證已確實瞭解比賽規則及願遵守主辦單位評選之各項規定並承諾：

1. 參賽者應尊重評審委員的專業評審決議，對評審結果不得有異議。
2. 所有參賽料理作品及相關資料恕不退件。
3. 所有作品均需於報名時提供電子檔案及書面資料和照片。
4. 擔保其料理之內容無不法侵害他人權利或著作權、著作財產權或其他權利之情事。
5. 所有料理作品著作財產權歸主辦單位所有，參賽者同意南開科技大學重製、編輯，並得以發行、散布、展示、公開口述、公開上映、公開演出、公開播送、公開發表之。
6. 所有參選料理作品於初審結果之前，請勿參與其他公開場合之料理比賽活動，日後若經查明「立書人」等之作品確係一稿多投時，立書人等將喪失參賽與得獎資格，不得異議。

謹此聲明

此致

南開科技大學

參賽選手 1 簽名及蓋章：_____ 日期：_____

身分證字號：_____ 聯絡電話：_____

地址：_____

法定代理人 簽名及蓋章：_____ 日期：_____

(參賽者未滿 20 歲需請法定代理人簽名)

參賽選手 2 簽名及蓋章：_____ 日期：_____

身分證字號：_____ 聯絡電話：_____

地址：_____

法定代理人 簽名及蓋章：_____ 日期：_____

(參賽者未滿 20 歲需請法定代理人簽名)

參賽選手 3 簽名及蓋章：_____ 日期：_____

身分證字號：_____ 聯絡電話：_____

地址：_____

法定代理人 簽名及蓋章：_____ 日期：_____

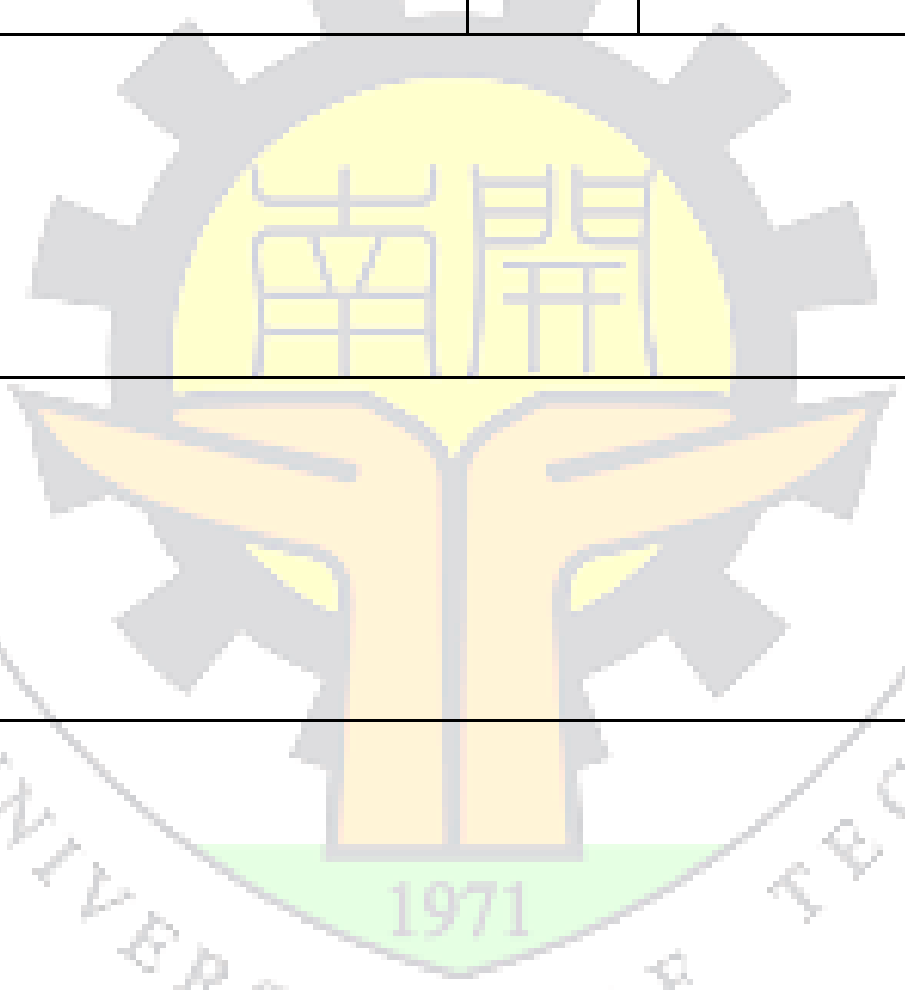
(參賽者未滿 20 歲需請法定代理人簽名)

料理製作表

(一人份)

學校名稱 (隊名)			
指導老師			
參賽者 1	南開科技大學	參賽者 2	
名稱		參賽者 3	
使用食材	使用量	單位(g)	照片
			作法
注意事項： 1、請正確料理資料，若有無法辨識或與事實不符者，將取消參賽資格。 2、食材順序請按照作法順序排列，且食材統一以公克(g)呈現。 3、如有個別醬料請按照範例方式分開，清楚填寫。 4、本表不敷使用，請自行增加用紙或調整表格。			

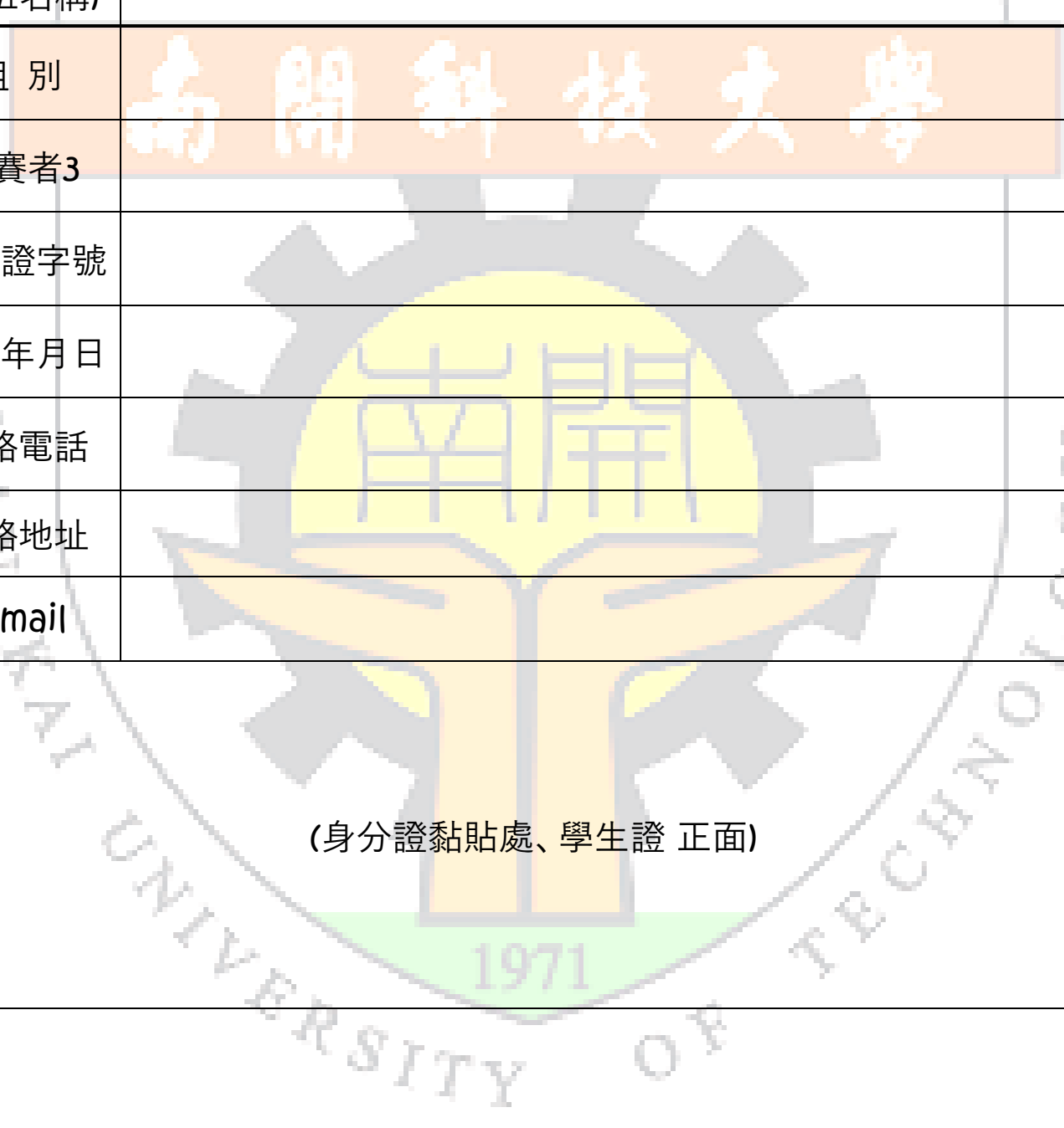
料理故事簡述表

學校名稱 (隊名)			
指導老師			
參賽者 1	南開科	參賽者 2	大學
名稱		參賽者 3	
食材來源			
料理理念			
教育意義			
注意事項：請正確料理資料，若有無法辨識或與事實不符者，將取消參賽資格。			

2025 南投縣農特產「百香果入菜」創意廚藝競賽報名表

(學校名稱)			
(隊伍名稱)			
組 別		指導老師	
參賽者1		參賽者2	
身分證字號		身分證字號	
出生年月日		出生年月日	
聯絡電話		聯絡電話	
聯絡地址		聯絡地址	
e-mail		e-mail	
(身分證黏貼處、學生證 正面)		(身分證黏貼處、學生證 反面)	
(身分證黏貼處、學生證 正面)		(身分證黏貼處、學生證 反面)	

2025 南投縣農特產「百香果入菜」創意廚藝競賽報名表

(學校名稱)	
(隊伍名稱)	
組 別	南開科技大學
參賽者3	
身分證字號	
出生年月日	
聯絡電話	
聯絡地址	
e-mail	
 (身分證黏貼處、學生證 正面)	
(身分證黏貼處、學生證 正面)	

2025 南投農特產「百香果入菜」創意涼拌廚藝競賽

參賽切結書

本人_____報名參加南開科技大學主辦之2025 南投縣農特產創意「百香果入菜」廚藝競賽，保證已確實瞭解比賽規則及願遵守主辦單位評選之各項規定並承諾：

- 1.參賽者應尊重評審委員的專業評審決議，對評審結果不得有異議。
- 2.所有參賽料理作品及相關資料恕不退件。
- 3.所有作品均需於報名時提供電子檔案及書面資料和照片。
- 4.擔保其料理之內容無不法侵害他人權利或著作權、著作財產權或其他權利之情事。
- 5.所有料理作品著作財產權歸主辦單位所有，參賽者同意南開科技大學重製、編輯，並得以發行、散布、展示、公開口述、公開上映、公開演出、公開播送、公開發表之。
- 6.所有參選料理作品於初審結果之前，請勿參與其他公開場合之料理比賽活動，日後若經查明「立書

人」等之作品確係一稿多投時，立書人等將喪失參賽與得獎資格，不得異議。

謹此聲明

南開科技大學

此致

南開科技大學

參賽選手1 簽名及蓋章：_____ 日期：_____

身分證字號：_____ 聯絡電話：_____

地址：_____

法定代理人 簽名及蓋章：_____ 日期：_____

(參賽者未滿20 歲需請法定代理人簽名)

參賽選手2 簽名及蓋章：_____ 日期：_____

身分證字號：_____ 聯絡電話：_____

地址：_____

法定代理人 簽名及蓋章：_____ 日期：_____

(參賽者未滿20 歲需請法定代理人簽名)

參賽選手3 簽名及蓋章：_____ 日期：_____

身分證字號：_____ 聯絡電話：_____

地址：_____

法定代理人 簽名及蓋章：_____ 日期：_____

(參賽者未滿20 歲需請法定代理人簽名)

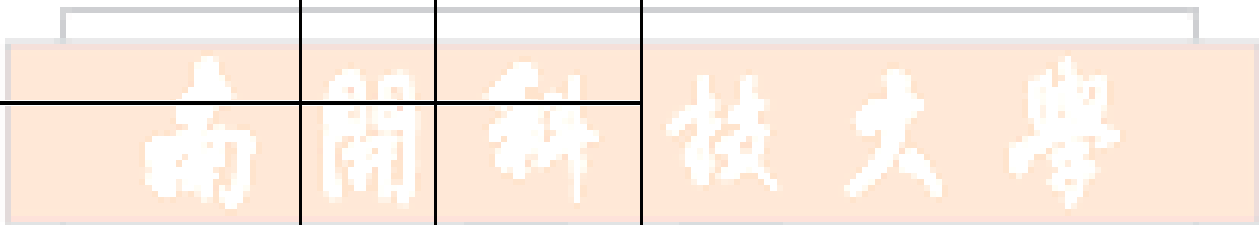


南開科技大學

料理製作表

(一人份)

學校名稱 (隊名)			
指導老師			
參賽者1	參賽者2		
名稱	參賽者3		
使用食材	使用量	單位(g)	照片

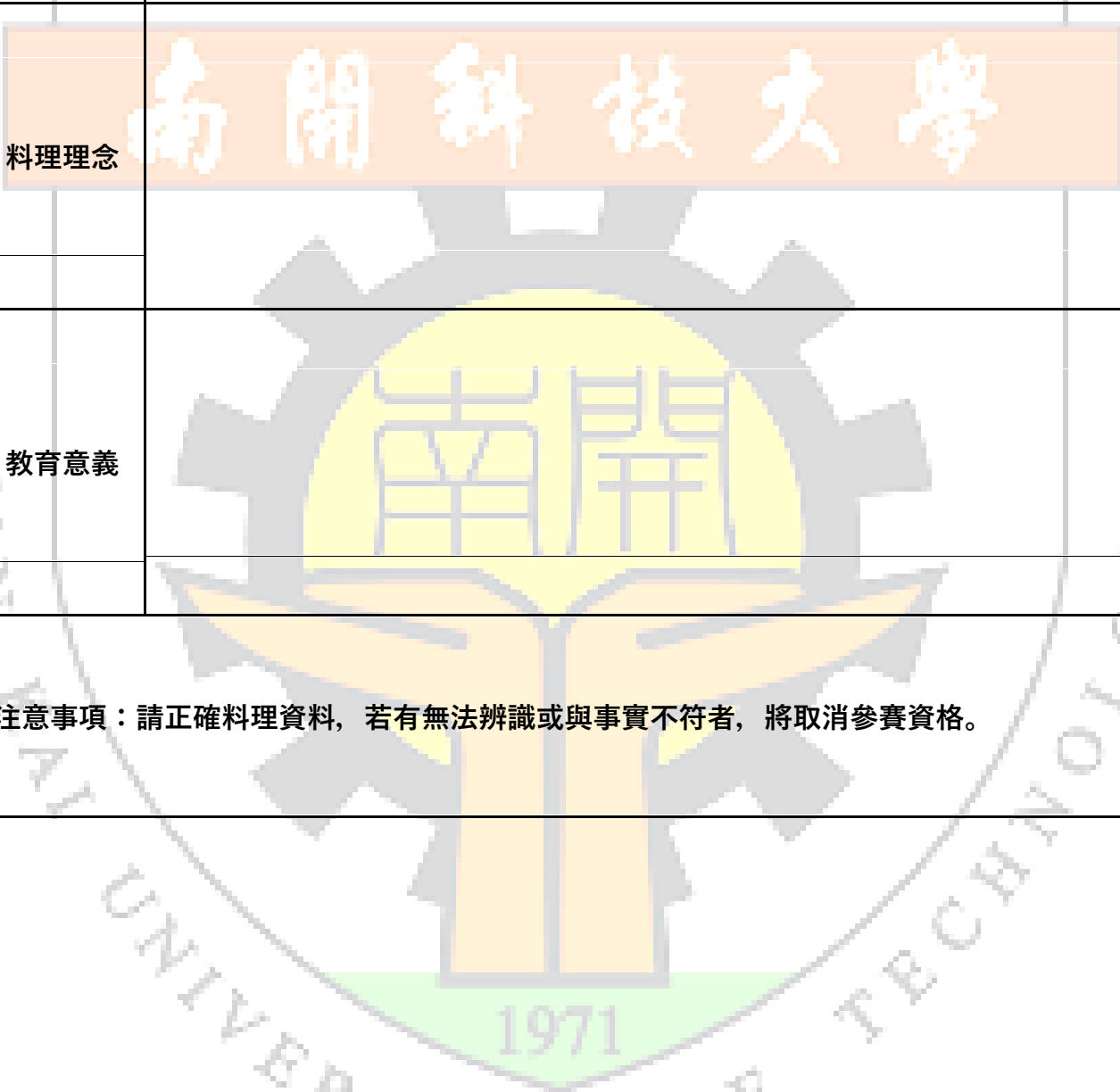


南開科技大學			
注意事項： 1、請正確料理資料，若有無法辨識或與事實不符者，將取消參賽資格。 2、食材順序請按照作法順序排列，且食材統一以公克(g)呈現。 3、如有個別醬料請按照範例方式分開，清楚填寫。 4、本表不敷使用，請自行增加用紙或調整表格。			

南開科技大學

料理故事簡述表

學校名稱 (隊名)			
指導老師			
參賽者1	參賽者2		
名稱	參賽者3		

食材來源	
料理理念	 The logo of Nankai University is centered in the background. It features a large gear with a yellow sun-like circle in the center containing the Chinese characters '南開'. Below the gear is a stylized orange and yellow emblem. The entire logo is encircled by the text 'NANKAI UNIVERSITY OF TECHNOLOGY' and the year '1971' at the bottom.
教育意義	
注意事項：請正確料理資料，若有無法辨識或與事實不符者，將取消參賽資格。	