

2023 寶川盃－麻辣創意健康料理大賽 競賽簡章

寶之川股份有限公司，自 1963 年成立 55 年來，基於將傳統與創新之美食調味料推介於消費者，歷經長久艱辛的不斷研發改進，終將把各種川麻相關調味料，嚴格控管品質與製程，煉製出符合國內外廣大消費這所喜愛之風味，故產品除得到台灣地區北、中、南各大食品廠、加工廠及各大餐廳之認同，並暢銷於美國、加拿大、新加坡、印尼、馬來西亞、日本、韓國、沙烏地阿拉伯、科威特、香港等地區，近年來更通過嚴格的「A.A. 無添加協會」、「FSSC22000」與「台灣清真產業品質保證推廣協會」多重食品安全健康認證。本公司希望透過與台北海洋科技大學餐飲管理系產學合作，把寶之川股份有限公司安全健康的美食原料推廣至各教學單位，讓年輕學子可以認識並且有機會使用到，名聞國內外的優質醬料，透過青年廚師的創意，創作出台灣獨特的美食潮流。

一、主辦單位：台北海洋科技大學			
二、贊助單位：寶之川股份有限公司獨家贊助			
			
寶川官網	寶川盃粉絲頁	寶川盃報名系統	2022 作品彙整網站
三、參賽對象			
任何有受訓之廚師（含學生）、烹飪專業人士或美食製作愛好者均可參加本競賽。			
四、競賽主題			
(一)請以寶川「豆酥」與「 <u>藤椒麻辣醬</u> 」此二項指定材料入菜，產品介紹請詳寶川官網 http://www.paochung.com/			

(二)寶川長期以來致力於研發推廣無添加之安全健康產品，所使用之盤飾皆須為安全可食之素材。作品設計應以符合清真飲食規範之健康概念，做為烹調法與食材選用搭配之原則，因此食材與配料不可含有豬肉、死物、血液、酒精、猛禽、猛獸等成分，以新鮮食材入菜為主。

(三)現烹料理競賽主題如下：

➤ 「清真雞胸肉料理」：需使用清真認證之雞胸肉為主材料，決賽當天大會僅提供清真認證雞胸肉一付（約 500 克帶皮），若自備雞胸肉應保留外包裝以利查驗。

➤ 「清真蔬食料理」：可使用五辛蛋奶食材，亦可全素料理形式呈現。

五、競賽規則說明

(一)份量：每位參與者需要準備 1 人份菜餚 2 盤（試吃與展示各 1 盤），食物組成比例建議盡量為蛋白質 60%、蔬菜與澱粉各 20%。

(二)競賽時間：在 60 分鐘內含準備、呈現和善後。

(三)計分方式：

1. 材料準備與服務(0 - 10 分)：依照衛生程序安排材料在工作檯上的配置，以確保可流暢工作和服務。正確掌握時間準時完成出菜。並且於 60 分鐘內完成清潔善後工作，逾時每分鐘扣總分一分。

2. 正確與專業性(0 - 30 分)：食材可事先去除不可食部位，並完成基礎切割前處理，高湯不可調味，需長時間發酵或鬆弛之麵糰可事先準備，所有食材應用適當的烹飪技術，包括澱粉和蔬菜應有適當的處理與調味。工作排成與動線須有乾淨流利的佈置。主食材與配料、配菜必須是和諧及相輔相成以確保成品外觀與風味良好，不同菜餚主體之食材成分、形狀、顏色以及烹調法不應重複。

3. 衛生和食物浪費(0-10 分)

衛生流程務必遵循餐飲專業之衛生規；食材裝呈請盡量以環保材質或可重複使用之容器裝盛，請攜帶剛好配量之食材，切勿浪費食材。

4. 味道(0 - 50)

寶川指定醬料運用與風味展現，呈現食物的典型味道，具有穆斯林飲食風格為佳，且須有適當的調味和風味，菜餚應符合當今的營養價值標準與和諧感。

*滿分為 100 分(不給予半分的成績)

六、活動期程

日期	項目	備註
➤ 112 年 11 月 4 日(星期六)	➤ 寶川盃賽前說明會 報名網址： https://forms.gle/NJosGZ6gLSYKXw958	➤ 09：00~10：00 ➤ 麻辣素材應用與特色介紹
	➤ 視訊通話連結：	➤ 10：00~12：00 ➤ 2022 冠軍隊伍實作觀

	https://meet.google.com/xtz-anft-qoe	摩。
➤ 112 年 11 月 24 日(星期五)止	➤ 21:00 報名收件截止	➤ 一律採用線上報名
➤ 112 年 11 月 25 日~112 年 12 月 29 日 17:00 止	➤ 複賽臉書按讚	➤ 寶川盃粉絲團與台北海大餐管系網頁
➤ 112 年 12 月 30 日	決賽 08:30~15:30 頒獎 17:00	➤ 每場次出菜完皆有評審講評，請選手注意現場訊息。頒獎時間以當天實際狀況公告。

※期程時間若有異動，依主辦單位公告為主

六、賽前說明會

凡參加賽前說明會者，可免費獲得寶川公司所提供競賽指定用關醬料以利競賽作品試作，凡有全程參加賽前說明者，大會將以回饋單填寫結果寄送指定醬料，若未參加賽前說明會者可自行向寶川公司訂購。

<http://www.paochung.com/>

七、競賽資訊

(一)皆 採用線上報名	請依平台欄位填寫，截止日期為 112 年 11 月 24 日(星期五)，請至此連結 https://forms.gle/N9PYvtzbDLPLCRbd8		
(二)作品說明	每組請設計 2 盤一樣之 1 人份主菜，菜餚材料、調味與烹調法組合建議 1~3 品較佳。		
(三)競賽流程	賽程	日期時間	注意事項
	初賽	112 年 11 月 24(星期五)止	✓ 18:00 以前完成 google1 表單上傳報名資料 ✓ 小編將於 11/25 18:00 前 將入圍組別影片資料張貼於粉絲團，請各位選手廣邀親友按讚加分享作品。
	複賽	112 年 11 月 25 日~112 年 12 月 29 日	✓ 18:00 以前公告粉絲團按讚數成績
	決賽	112 年 12 月 30 日	✓ 17:00 以前公告專業評審評分結果與評語。 ✓ 地點：台北海洋科技大學士林校區中餐教室/學生餐廳

八、評分標準

1. 初賽：以報名資料完整程度與是否符合競賽規定為入圍標準，菜單設計必須符合競賽主題之規範。
2. 複賽：複賽為「清真美食推廣大使」競賽，額外頒發前三名獎項與獎金，不列入決賽菜餚成績以按讚數計分；請各組選手親友透過轉貼分享與按讚方式獲得按讚數，不允許任何個人買讚行為，若經查證屬實，按讚數將歸零。
3. 決賽：計分細則如競賽規則說明。

九、獎項

現烹料理：

「金牌」：90-100 分，獎牌獎狀各 1 面。

「銀牌」：80-89 分，獎牌獎狀各 1 面。

「銅牌」：70-79 分，獎牌獎狀各 1 面。

清真美食推廣大使：

「金牌」：獎金 5000 NT\$，獎牌獎狀各 1 面。

「銀牌」：獎金 3000 NT\$，獎牌獎狀各 1 面。

「銅牌」：獎金 1000 NT\$，獎牌獎狀各 1 面。

十、注意事項

1. 主辦單位(台北海洋科技大學與寶之川股份有限公司)對參賽作品有攝影及展覽等出版權，並得運用參賽過程之照片、簡報檔案及說明文字等相關資料，作為展覽、宣傳及出版等用途。各參賽者應積極配合相關之宣傳及推廣活動。
2. 比賽過程將錄影與拍照，主辦單位有公開播放之權利。
3. 活動過程將開放媒體採訪，但以不妨礙選手為前提。
4. 主辦單位擁有得獎作品之研究、攝影、宣傳、網頁製作、展覽、商品開發、出版以及出版品販售等權利，授權書下載網址。
<https://reurl.cc/mDalGM>
5. 參賽者視同認同本案各項規定。
6. 若有未盡事宜，主辦單位得適時修改，並於賽前說明會統一說明
7. 本競賽聯絡人：蕭志聖老師，電話 (02) 28111999 分機 5112。
8. 清真認證肉品商建議入下表（資料來源：台灣清真產業品質保證推廣協會）

和鑫食品國際有限公司	02-2998-1275	新北市新莊區中榮街56巷13弄12號1樓
阿昌雞肉 有限公司	02-22555383 0915-191-161	新北市板橋區民治街42巷1號3樓
湯瑪仕肉舖	02-2932-3807	臺北市文山區羅斯福路五段176巷17號 1樓
黎凡特國際企業行	02-2506-0038	新北市三重區重陽路一段65號4樓
臺灣清真食品有限公司	02-2517-1738	臺北市中山區龍江路370巷1號1樓 新竹縣竹北市復興二路229號4-1樓
豪揚企業股份有限公司	07-7433-876	高雄市鼓山區力行路203號 高雄市鳳山區力行路203號
鮮享股份有限公司	02-8692-1885 0979-791-979	新北市汐止區大同路一段276-1號10樓