

客家委員會

「2022 客家小炒全國爭霸賽」報名簡章

壹、活動目的

為振興客庄產業，推廣客家美食文化，2022年廣續以「客家小炒」為主題舉辦競賽活動，並結合社區周邊市集資源就地取材，演繹客庄在地食材創意料理，吸引民眾持續關注客家美食，並帶動客庄觀光人潮；因疫情關係，本活動延後至2022年7月進行初賽、8月進行準(總)決賽。

貳、活動單位

- 一、主辦單位：客家委員會（以下簡稱本會）
- 二、執行單位：凱格蘭創意策略顧問有限公司

參、參賽資格

一、參賽對象：

以位於客家文化重點發展區（分北區、中區、南區及東區如附件一）或其他客家聚落（經本會專案認定符合資格者），且具稅籍之合法營業餐廳，餐廳內有販售客家小炒菜式者為主要參賽對象；原已報名且資料完備之餐廳，無須重新報名，可直接進入初賽審查。

二、報名名額

- （一）除店家自行報名外，並邀請客家文化重點發展區之 11 縣市政府推薦所轄餐廳報名參賽；北中南東四區報名，各區數量以 30 隊參賽為原則。
- （二）連鎖及分店皆可報名，惟廚師應不同，每家餐廳最多報名 1 隊為限。
- （三）以餐廳廚師組隊參賽，每隊 2-3 位（其中一人須具備廚師丙級以上證照，並須配合參賽），擇 1 位為隊長並擔任主要聯絡人。
- （四）報名後不得更換隊員，參賽選手資格不得轉讓，有重大情事者，需於賽前 7 日內提出相關證明。

肆、競賽資訊

一、競賽主題：客家小炒

二、活動期程：

項目	日期	內容
徵件期間	自即日起至 111 年 5 月 27 日（五）止	比賽報名資料採網路或郵寄或親送報名方式（三擇一）。
資格審查	111 年 6 月 6 日（一）止	報名期間活動小組即會同步審查報名隊伍提交之各項資格證明資料，如有資格證明資料缺漏需補件者，可於 6 月 6 日下午 5 點前補件。
初賽審查	111 年 6 月 13 日（一） 至 6 月 17 日（五）間 擇日完成初賽審查	
公布初賽名單	111 年 6 月 20 日（一） 至 6 月 24 日（五）間 擇日公布初賽名單	於客家委員會網站公告，並寄發參賽通知
繳交保證金	111 年 6 月 27 日（一） 至 7 月 1 日（五）間 繳交保證金	於時間內繳交新臺幣（以下同）1000 元保證金（於初賽當天退回）
初賽	東區 111 年 7 月 9 日（六）	◎ 競賽地點：花蓮縣吉安好客藝術村 （花蓮縣吉安鄉中山路三段 477 號） ◎ 食材採購：花蓮縣慶豐市場
	北區 111 年 7 月 16 日（六）	◎ 競賽地點：新竹縣北埔鄉公所前中山路 （新竹縣北埔鄉中山路 20 號） ◎ 食材採購：新竹北埔公有零售市場
	中區 111 年 7 月 17 日（日）	◎ 競賽地點：苗栗市公有停四停車場 （苗栗縣苗栗市中華路 45 號） ◎ 食材採購：苗栗北苗公有零售市場
	南區 111 年 7 月 23 日（六）	◎ 競賽地點：高雄市美濃區公所前廣場 （高雄市美濃區美中路 260 號） ◎ 食材採購：由美濃區農會協助配送食材箱至競賽地點
準決賽 （節目播出 1 集）	111 年 8 月 14 日（日）錄影	競賽地點：電視台攝影棚（地點另行通知）
總決賽 （節目播出 1 集）		
※競賽地點如有異動將另行通知；實際辦理時間及地點以大會官網公告為主		

三、競賽補助及獎勵（違規經取消參賽資格者，恕無法申請或補發）

項目	初賽	準決賽	總決賽
競賽組別	由專業評審團經書面審查選出四區各至少 30 隊進行 初賽： 中區：30 隊/南區：30 隊 東區：30 隊/北區：30 隊	每區初賽以 2 隊 晉級準決賽為原則。	準決賽選出四隊 晉級總決賽
補助	1、每隊材料費：2,500 元	1、每隊材料費： 2,500 元 2、住宿交通費： 8,000 元	1、每隊材料費：2,500 元
	※材料費及住宿交通費採覈實支付：依參賽隊伍提供憑證金額給付金額，實報實銷。 ※支付方式：執行單位收齊參賽隊伍之作業費領據、材料費收據或發票後，補助金額於比賽結束後 14 日內（不含假日）匯款至報名表上指定之存摺帳戶。 ※注意：收據或發票必須開立執行單位抬頭或統編： 抬頭：凱格蘭創意策略顧問有限公司；統編：80202990		
獎項	各區頒發獎項： 【區域冠軍】： 獎金 5 萬元整、獎座乙式、紅布條及選手個人獎牌。 【區域亞軍】： 獎金 3 萬元整、獎座乙式、紅布條及選手個人獎牌。 【區域季軍】： 獎金 2 萬元整、獎座乙式、紅布條及選手個人獎牌。 【佳作二名】： 獎金各 5,000 元整、獎狀各乙式、紅布條及選手個人獎牌。		

四、其他競賽規範須知

- (一) 選手提交本競賽報名表即被視為已清楚明白並同意簡章所有條款及規則。
- (二) 比賽場地及時間如有異動，願意配合且接受主辦單位協調。
- (三) 各區域初賽冠軍、亞軍晉級準決賽隊伍，必須強制參加準決賽及總決賽，若無參加上述賽事(含節目錄影)，則取消區域賽得獎資格、獎狀、獎盃等獲獎證明，並須追討回獎金。
- (四) 競賽料理事後如涉及著作權糾紛，損害第三人權利者，由參賽選手自負法律責任，一經法院判決敗訴確定者，大會得以取消其參賽之任何資格，包含入選、得獎…等，並有權力收回得獎之獎勵。
- (五) 主辦單位有權將此項比賽之現場錄影、相片紀錄、電視節目錄影等全期賽事參與過程，於國內外之傳播媒介播放、展出或登載於主辦單位之網站及刊物等，參賽者必須同意肖像運用於活動相關之宣傳活動上，而相關版權由主辦單位所有。
- (六) 競賽期間前、中、後期，必須配合以本活動得獎者身分參與相關行銷活動，**包含店家聯合行銷推廣**，且如有新聞採訪或公開訪問、表演，皆願意配合接受主、執行單位代為洽談安排，不得任意推辭。
- (七) 依各類所得扣繳率標準第 2 條第 7 款「競技競賽機會中獎獎金或給與按給付全額扣取百分之十」。得獎者獎金為 2 萬元（含）以下，照原獎金發放；超過 2 萬元，須先扣 10%之稅金。（如為非中華民國境內居住之個人，或在中華民國境內無固定營業場所之營利事業者，另依規定辦理。）
- (八) 本規程內容依大會解釋為準，大會保留最終修改、解釋、終止本活動及審核參加者參加活動資格之權利。若活動期間有任何異議，依大會決議為主，參加者不得有異議。
- (九) 活動期間須遵循中央流行疫情指揮中心之最新防疫管理措施。

【請詳閱本競賽規範，如有未盡之事宜，得由大會修正後公佈之】

伍、報名方式

步驟	內容
步驟一 填寫報名資料	1、請於報名網站(www.2022-hakka-stir-fry.com.tw)先填寫參賽聯絡人基本資料 2、請下載簡章、附件報名表(共兩份)，資料必須依大會規定之制式表格完整填寫資料。除簽名需親筆簽名外，所有資料皆須以 word 文書作業系統輸入，並提供可編輯之電子檔。)
步驟二 繳交比賽資料	一、報名截止日：111 年 5 月 27 日（五）止。 二、繳件方式：「網路報名」、「掛號郵寄」、「親送」擇一方式報名 （一）網路報名 1、於報名受理時間內，請至活動官網連結點選「我要報名」，並上傳相關報名資料。 2、報名資料繳交：請於報名網站下載報名表，並依大會規定之制式表格完整填寫資料，除簽名需親筆簽名外，所有資料皆須以 word 文書作業系統輸入後印出繳交或上傳至指定位置。 （二）郵寄 1、請於報名受理時間內，以掛號方式郵寄，以郵戳日期為憑。 2、郵寄地址：10450 臺北市中山區中山北路二段 45 巷 11 號 4 樓，「2022 客家小炒全國爭霸賽 活動小組」收。 3、特別注意：資料文件請以「掛號」寄送，且需裝入牛皮紙袋，並將「專用信封封面」黏貼於牛皮紙袋封面。內附光碟上須註明參賽隊伍名稱以便識別。 （三）親送 1、截止時間：111 年 5 月 27 日（五）17：00 前送達活動小組。 2、送達地址：10450 臺北市中山區中山北路二段 45 巷 11 號 4 樓，「2022 客家小炒全國爭霸賽活動小組」收。 3、特別注意：資料文件裝入牛皮紙袋，並將「專用信封封面」黏貼於牛皮紙袋封面。內附光碟上須註明參賽隊伍名稱以便識別。 三、注意事項： （一）上述報名者，請於報名後次日起 2 日內主動以電話聯繫本活動小組，確認完成報名無誤。若報名資料不符規定者，活動小組將以 E-mail 及電話通知 1 日內進行「補件」，若逾期未補齊，即視為自行棄權。 （二）報名提送資料須包含菜色照片，或至少需提供翻拍菜單照片，以提供評審委員書面審查評選使用。

步驟三 初賽名單公布	111 年 5 月 27 日（五）前完成以上步驟及報名完成，資格審核通過，直接由評審團召開書面評審會。初賽名單將於 111 年 6 月 20 日（一）至 6 月 24 日（五）間擇日於客家委員會官網 www.hakka.gov.tw 中最新消息公告（另以電話及電子郵件通知）。通過初賽隊伍，須事前繳交保證金。
---------------	--

陸、書面審查

一、評審團：

經由活動小組審查凡符合簡章規範之競賽資格，且報名資料檢附完整，無缺漏、準備齊全者，皆可進入書面審查。

二、書審規則：

(一) 書審目標：由北中南東區四大區域，各評選出 30 家進行初賽。

(二) 評分標準

評分項目	權重	說明
參賽原因	10%	參賽之動機或故事等原因
店家特色及選手經歷	30%	店家簡介及特色 本次參賽主廚及選手之背景經歷等
比賽料理特色	50%	「在地傳統風味」及「創意料理」之料理特色、關鍵材料運用、擺盤特色美觀等
競賽資料準備完整度	10%	視報名表填寫內容與完整度

三、書審結果：參加初賽名單於競賽期程指定時間，將公布至客家委員會官網 www.hakka.gov.tw。

四、繳交保證金：

(一) 於書面審查通過後，活動小組將以電子郵件通知匯款 1,000 元，保證金採匯款或親臨繳費，匯款後請來電確認是否匯款成功，勿以郵寄方式寄出，遺失主辦單位概不負責。

(二) 保證金僅於初賽當日退還，無故缺席者，恕不退還。

(三) 匯款資訊

1. 匯款銀行：合作金庫（006）雙連分行
2. 匯款帳號：0925-717-110939
3. 匯款戶名：凱格蘭創意策略顧問有限公司
4. 親臨繳費：臺北市中山區中山北路二段 45 巷 11 號 4 樓

合作金庫銀行
TAIWAN COOPERATIVE BANK

存款存摺

雙連分行 TEL: (02)25577151

本行總機構 代號為006	分行別 0925	項目 717	存戶帳號 110939
-----------------	-------------	-----------	----------------

E3 A 4590080

凱格蘭創意策略顧問有限公司

戶名 _____

柒、初賽

一、競賽內容：

若有任何因疫情或其他狀況而改變競賽方式，最後競賽方式依「賽前通知」為準。

項目	說明									
選手報到	(一) 選手須於公告之報到時間前 30 分鐘抵達會場，於服務臺進行報到手續，選手遲到導致未抽到籤者則取消參賽資格，特殊情事者依大會裁決。 (二) 選手皆須於現場進行比賽號碼及位置抽籤，抽籤結果選手不得有異議，並參加由評審委員於賽前所召開之賽前說明會。									
競賽料理	以「客家小炒」為主題，結合周邊市場資源就地取材，展現各餐廳演繹客家菜「油、鹹、香」的在地傳統風味及創意料理各一道。									
競賽項目、材料及烹飪規定	競賽項目	專業評選獎(冠亞季軍及佳作)								
	評比料理	在地傳統風味客家小炒 1 道 創意風格客家小炒 1 道								
	食材	◎ 客家小炒基本食材必須結合週邊市場資源就地取材，「比賽當日」由客家小炒基本食材必須結合週邊市場資源就地取材，「比賽當日」至指定市場購買 ※乾魷魚（須完整，可事先泡軟） ※特殊食材可自備								
	醬油/油等調味料	可於市場採購或自備，但皆須呈現完整包裝。 ※南區初賽需使用竹田鄉或內埔鄉客庄品牌醬油，不限品牌								
	評選重點	由專家學者組成專業評審團，進行評分。								
	評分比重	專業評審團：100%								
	份量	<table border="1"> <tr> <th>上菜區域 評比料理</th><th>評審品評區</th><th>展示區</th></tr> <tr> <td>在地傳統風味客家小炒</td><td>1 盤 (8 人份)</td><td>1 盤 (8 人份)</td></tr> <tr> <td>創意風格客家小炒</td><td>1 盤 (8 人份)</td><td>1 盤 (8 人份)</td></tr> </table>	上菜區域 評比料理	評審品評區	展示區	在地傳統風味客家小炒	1 盤 (8 人份)	1 盤 (8 人份)	創意風格客家小炒	1 盤 (8 人份)
上菜區域 評比料理	評審品評區	展示區								
在地傳統風味客家小炒	1 盤 (8 人份)	1 盤 (8 人份)								
創意風格客家小炒	1 盤 (8 人份)	1 盤 (8 人份)								

競賽時間	(一)競賽流程									
	順序	時	流程	說明						
	1	60 分鐘	採買食材	1. 隊伍至指定市場採買食材 (索取購買憑證) 2. 採買食材直接放競賽區 3. 可提前撰寫食譜						
	2	20 分鐘	食譜撰寫	1. 在地傳統風味 2. 創意料理						
	3	50 分鐘	比賽開始	1. 隊伍開始料理準備、烹飪						
	4	10 分鐘	出菜 【在地傳統風味】	1. 將指定客家小炒送至下列區域 <table><tr><th>區域</th><th>份數</th></tr><tr><td>評審品評區</td><td>1 盤(8 人份)</td></tr><tr><td>展示區 (不評分)</td><td>1 盤(8 人份)</td></tr></table>	區域	份數	評審品評區	1 盤(8 人份)	展示區 (不評分)	1 盤(8 人份)
	區域	份數								
	評審品評區	1 盤(8 人份)								
	展示區 (不評分)	1 盤(8 人份)								
	5	10 分鐘	繼續料理準備							
6	10 分鐘	出菜 【創意料理】	1. 將指定客家小炒送至下列區域 <table><tr><th>區域</th><th>份數</th></tr><tr><td>評審品評區</td><td>1 盤(8 人份)</td></tr><tr><td>展示區(不評分)</td><td>1 盤(8 人份)</td></tr></table>	區域	份數	評審品評區	1 盤(8 人份)	展示區(不評分)	1 盤(8 人份)	
區域	份數									
評審品評區	1 盤(8 人份)									
展示區(不評分)	1 盤(8 人份)									
7	10 分鐘	清潔	清潔結束經工作人員確認後即可離場休息，等待頒獎。							
(二)比賽終止前，選手應完成出菜及清潔。										
(三)每道菜出菜時間結束後，延遲 1 分鐘扣總平均 1 分、遲 2 分鐘扣總平均 2 分，以此類推…超過 5 分鐘者即該道料理不予評分。										
(四)比賽終止 5 分鐘後，所有選手應停止進行製成動作，並馬上清理比賽現場，撤出選手自備用品。										
(五)清潔完畢後，須由大會工作人員檢查並清點器材，始可離開（大會提供之設備及器材若有遺失或毀壞，須負賠償責任）。										
(六)比賽當天若無收回相關物品，恕不負保管責任。										
(七)初賽當日評選出 2 隊晉級總決賽。										
展示區	(一)展臺尺寸：長 90cm*寬 60cm（供展示在地傳統風味、創意料理各 1 盤） (二)隊伍可在報到後或比賽前先將展臺佈置物品放置於展示區旁預備，但大會不負保管責任。 (三)競賽結束後，也可進行展示區布置，提供現場媒體、民眾拍攝。 (四)展臺布置不列入評分，僅提供現場媒體拍攝，以各參賽隊伍自家宣傳為主。									

廚具物品 規定	(一)大會提供之廚具及物品：		
	No.	項目	數量
	1.	雙口爐	各隊 1 式
	2.	工作臺	各隊 1 式
	3.	流理臺	各隊 1 式
	4.	長桌(長 180*寬 60*高 75cm)	各隊 1 式
	5.	水源供應	各隊 1 式
	6.	瓦斯供應(桶裝瓦斯)	各隊 1 式
	7.	110V 電源(不得延伸插座)	各隊 1 式
	8.	超深試吃盛盤(素人品評用)	各隊 1 式
	9.	白飯(每份約 70g)、紙盒(素人品評用)	各隊 50 份
	10.	洗碗精、菜瓜布	各隊 1 式
	11.	垃圾桶(一般垃圾、回收垃圾、廚餘、廢油)	共用 1 式
	12.	冰箱(僅供豬肉、豆乾、魷魚等需冷藏之生鮮食材) 等	共用 1 式
	(二)從洗菜、切菜、食材盛裝、烹飪、盛盤、清潔... 等流程所需物品，除大會提供之器材外，其餘皆須由選手自備。		
其他規定	(三)現場不提供抹布。		
	(四)電子器材僅可攜帶：電鍋、料理棒、調理機、果汁機、烤箱（僅准攜帶家庭用 10 公升內（含）以下之烤箱），其他皆不開放攜帶，如有特殊需求須事前申請，並須獲評審委員同意方可帶入，如無申請即不得帶入場內。（競賽場地以安全為重，用電量過大之電器產品，或有其他安全疑慮之器具，須經現場評審決定是否可使用。		
	(五)需自備盛盤器具，且不得有個人姓名、代表餐廳等相關可辨別身分之記號。（素人評審之盛盤器具由大會提供）		
	(六)塑膠手套、乳膠手套（手套不可帶有顏色）、口罩。		
	(七)團隊服裝須整齊。		
	(八)可攜帶計時器，但音量應不影響他人操作者。		
	(一) 比賽時禁止使用手機及任何通訊器材。		
	(二) 比賽時不得吸菸或嚼食檳榔。		
	(三) 所有食材不得進行任何切割、削皮。		
	(四) 不得攜帶違禁品及保育類動植物		
	(五) 所有食材皆不得事前烹飪、醃製、調味。		
	(六) 所有賽程須全程現場實際操作，餐盤上所呈現之菜餚、裝飾品及雕刻品皆須為可食用之食材，不可使用人工色素或化學添加物（如人工香精、味精、消泡劑、乳化劑、烹大師…等加工品）。		

二、評分方式：採用全數評審的成績，總計後計算平均分數，得出比賽作品成績。參賽者須尊重評審團之評定結果，不得異議。

三、評分標準：

(一)專業評選獎(冠、亞、季軍及佳作)

由【在地傳統風味客家小炒】與【創意風格客家小炒】兩項成績加總後之平均成績，為每一隊伍之成績，依成績排序選出冠軍、亞軍、季軍及佳作。

1、【在地傳統風味客家小炒】評分標準

項目	配分	內容
客家小炒傳統風味、 品味與烹調技巧	80%	◎ 具有客家菜「油、鹹、香」之傳統風味 ◎ 食材挑選與前處理 ◎ 料理烹煮之技巧 ◎ 整體料理口感、美味度
在地食材運用與搭配	10%	◎ 食材挑選及搭配合適度 ◎ 料理過程是否浪費食材
成品擺盤	5%	◎ 主輔料搭配協調，裝盤美感。（所有裝飾需可食用）
食安衛生與團隊分工	5%	◎ 是否有注意環境清潔 ◎ 食材使用衛生

2、【創意風格客家小炒】評分標準

項目	配分	內容
客家小炒創意呈現、 品味與烹調技巧	80%	◎ 具有客家小炒風味，且融合自身創意。例如，使用特殊當地食材、料理擺盤具有創意性突破等方式，均可為比賽作品加分。 ◎ 食材挑選與前處理 ◎ 料理烹煮之技巧 ◎ 整體料理口感、美味度
在地食材運用與搭配	10%	◎ 食材挑選及搭配合適度 ◎ 料理過程是否浪費食材
成品擺盤	5%	◎ 主輔料搭配協調，裝盤美感。（所有裝飾需可食用）
食安衛生與團隊分工	5%	◎ 是否有注意環境清潔 ◎ 食材使用衛生

捌、 準決賽（電視一集節目播出）

一、準決賽和總決賽的舉辦地點於電視台攝影棚進行。

二、競賽內容

項目	說明	
選手報到	(一) 選手須於公告之報到時間前 60 分鐘抵達會場，於服務臺進行報到手續，選手遲到導致未抽到籤者則取消參賽資格，特殊情事者依大會裁決。 (二) 選手皆須參加由主辦單位於賽前召開之說明會，並於現場進行比賽號碼及位置抽籤，抽籤結果選手不得有異議。	
競賽料理	以「客家小炒」為主題，展現各餐廳演繹客家菜「油、鹹、香」的自家風味料理一道。以及加入指定創新食材或烹調方式創意風格客家小炒料理一道。	
競賽項目、材料及烹飪規定	競賽項目	專業評選- 八搶四爭奪戰
	競賽料理	在地傳統風味客家小炒 1 道 創意風格客家小炒 1 道
	食材	1. 食材皆需自備，例如客家小炒的豬肉、豆干、乾魷魚（須完整，可事先泡軟）。 2. 大會將提供基本米麵作為搭配主食，若有其他特殊食材需求，可自備。 3. 創意風格客家小炒需加入指定創新食材或烹調方式。
	醬油/油等調味料	可自備、必須呈現完整包裝。
	評選重點	由專業評審團進行評分。
	評分比重	專業評審團：100%
	份量	評審品評區：1 盤 5~8 人份 展示區：暫訂 1 盤 2~3 人份（或依參賽隊伍比賽菜色為準）

其他規定	(一) 比賽時禁止使用手機及任何通訊器材。 (二) 比賽時不得吸菸或嚼食檳榔。 (三) 因錄影時間有限，比賽開始前，參賽隊伍得至指定區域進行食材削皮、切塊等準備動作。 (四) 不得攜帶違禁品及保育類動植物 (五) 所有食材皆不得事前烹飪、醃製、調味。 (六) 所有賽程須全程現場實際操作，餐盤上所呈現之菜餚、裝飾品及雕刻品皆須為可食用之食材，不可使用人工色素或化學添加物（如人工香精、味精、消泡劑、乳化劑、烹大師...等加工品）。 (七) 選手依每場比賽主題，自備食材和基礎用具，如鍋具、刀、砧板等和個人因特殊料理形式所需用具，如分子料理用機器。大會將協助提供食材冷藏、烤箱、微波爐、瓦斯爐等大型廚房電器。 (八) 主辦單位保留比賽前更改規則之權利。																
競賽時間	(一) 競賽流程 <table><tr><th>順序</th><th>時長</th><th>流程</th><th>說明</th></tr><tr><td>1</td><td>4 小時</td><td>首錄彩排、 食譜撰寫、 選手備料</td><td>1. 隊伍在拍攝現場對鏡位、 烹飪設備確認 2. 撰寫自家風味和創意風格 客家小炒食譜 3. 隊伍到選手備料區備料</td></tr><tr><td>2</td><td>90 分鐘</td><td>正式錄影： 八搶四準決賽 東、南、西、北區 每區 2 隊，共計 8 隊</td><td>1. 主持人開場 2. 主持人介紹 8 組隊伍 （隊伍在台上並排站）， 8 組同時進行比賽 3. 隊伍開始烹飪，60 分鐘內 須完成自家風味和創意風格 客家小炒料理各一道 4. 將在地傳統風味客家小炒和 創意風格客家小炒料理送至 評審品評區（各 1 盤 5~8 人份） 和展示區（各 1 盤 2 人份） 5. 評審試吃並給予評語 6. 隊伍清潔料理台</td></tr><tr><td>3</td><td>30 分鐘</td><td>正式錄影結尾</td><td>1. 5~8 位評審各自評分 2. 主持人公布分數和前四強</td></tr></table>	順序	時長	流程	說明	1	4 小時	首錄彩排、 食譜撰寫、 選手備料	1. 隊伍在拍攝現場對鏡位、 烹飪設備確認 2. 撰寫自家風味和創意風格 客家小炒食譜 3. 隊伍到選手備料區備料	2	90 分鐘	正式錄影： 八搶四準決賽 東、南、西、北區 每區 2 隊，共計 8 隊	1. 主持人開場 2. 主持人介紹 8 組隊伍 （隊伍在台上並排站）， 8 組同時進行比賽 3. 隊伍開始烹飪，60 分鐘內 須完成自家風味和創意風格 客家小炒料理各一道 4. 將在地傳統風味客家小炒和 創意風格客家小炒料理送至 評審品評區（各 1 盤 5~8 人份） 和展示區（各 1 盤 2 人份） 5. 評審試吃並給予評語 6. 隊伍清潔料理台	3	30 分鐘	正式錄影結尾	1. 5~8 位評審各自評分 2. 主持人公布分數和前四強
順序	時長	流程	說明														
1	4 小時	首錄彩排、 食譜撰寫、 選手備料	1. 隊伍在拍攝現場對鏡位、 烹飪設備確認 2. 撰寫自家風味和創意風格 客家小炒食譜 3. 隊伍到選手備料區備料														
2	90 分鐘	正式錄影： 八搶四準決賽 東、南、西、北區 每區 2 隊，共計 8 隊	1. 主持人開場 2. 主持人介紹 8 組隊伍 （隊伍在台上並排站）， 8 組同時進行比賽 3. 隊伍開始烹飪，60 分鐘內 須完成自家風味和創意風格 客家小炒料理各一道 4. 將在地傳統風味客家小炒和 創意風格客家小炒料理送至 評審品評區（各 1 盤 5~8 人份） 和展示區（各 1 盤 2 人份） 5. 評審試吃並給予評語 6. 隊伍清潔料理台														
3	30 分鐘	正式錄影結尾	1. 5~8 位評審各自評分 2. 主持人公布分數和前四強														

	8 組隊伍在舞台並列的陳設以及舞台布景參考： (二) 依主持人宣布 60 分鐘倒數計時，響鈴一長聲，表示比賽開始。 (三) 主持人公布比賽環節結束後，參賽隊伍應停下動作，依工作人員指引開始出菜供評審試吃評分。 (四) 比賽終止後，若有隊伍繼續製程動作，經主持人提醒後未調整者，扣總平均 2 分，超過 3 分鐘未出菜者即不予評分。 (五) 完成評審品評區和展示區出菜後，參賽隊伍應站在舞台前，待主持人引導輪番說明菜色理念和聆聽評審講評。 (六) 評審講評後，參賽隊伍應馬上清理比賽現場，撤出選手自備用品。 (七) 清潔完畢後，須由大會工作人員檢查並清點器材，始可離開到休息區（大會提供之設備及器材若有遺失或毀壞，須負賠償責任）。 (八) 比賽當天若無收回相關物品，恕不負保管責任。
展示盛盤	(一) 每隊須於比賽時間內完成兩式競賽料理： 1、在地傳統風味客家小炒：1 道 2 盤，評審品評區 1 盤 5~8 人份，展示區 1 盤 2~3 人份（或依參賽隊伍菜色為準），供攝影機拍攝。 2、創意風格客家小炒：1 道 2 盤，同上。 (二) 展示區展臺尺寸：長 90cm*寬 60cm（供展示自家風味及創意風格客家小炒料理各 1 盤）。 (三) 參賽選手可在每輪比賽前將展臺擺設物品放置於展示區旁，大會不負保管責任。 (四) 競賽結束後，參賽隊伍也可進行展示區布置，提供節目攝影機拍攝。 (五) 展臺布置不列入評分。

廚具物品
規定

(一) 大會提供之廚具及物品

No.	項目	數量
13.	雙口爐	各隊 1 式
14.	流理臺	各隊 1 式
15.	水源供應	各隊 1 式
16.	瓦斯供應(桶裝瓦斯)	各隊 1 式
17.	110V 電源(不得延伸插座)	各隊 1 式
18.	展示臺(寬 90cm*高 60cm)	共用 2 式
19.	四門冰箱(僅供豬肉、豆乾、魷魚等需冷藏之生鮮食材)	共用 2 式
20.	微波爐、烤箱	共用 2 式
21.	白飯(每份約 70g)、麵條	各隊 10 份
22.	洗碗精、菜瓜布	各隊 1 式
23.	垃圾桶(一般垃圾、回收垃圾、廚餘、廢油)	共用 1 式

(二) 除大會提供之器材外，其餘皆須由選手自備。

(三) 不得延伸插座，現場不提供抹布。

(四) 電子器材可攜帶：調理機、果汁機等，**唯須事前申請**，並獲評審委員同意方可帶入，如無申請即不得帶入場內。(競賽場地以安全為重，用電量過大之電器產品，或有其他安全疑慮之器具，須經大會評估可否使用。)

(五) 需自備盛盤器具，且不得有個人姓名、代表餐廳等相關可辨別身分之記號。

(六) 可自備塑膠手套、乳膠手套（手套不可帶有顏色）、口罩。

(七) 團隊服裝須整齊。

(八) 可攜帶計時器，但音量應不影響他人操作者。

三、評分方式：採用全數評審的成績，總計後計算平均分數，得出比賽作品成績。參賽者須尊重評審團之評定結果，不得異議。

四、評分標準：專業評選- 八搶四爭奪戰

由【自家風味客家小炒】與【創意風格客家小炒】兩項成績加總後之平均成績，為每一隊伍之成績，依成績排序選出前四強。

1、【在地傳統風味客家小炒】評分標準

項目	配分	內容
客家小炒傳統風味、品味與烹調技巧	80%	◎ 具有客家菜「油、鹹、香」之傳統風味 ◎ 食材挑選與前處理 ◎ 料理烹煮之技巧 ◎ 料理口感、美味度
食材運用及搭配	10%	◎ 食材挑選及搭配合適度 ◎ 料理過程是否浪費食材
成品擺盤	5%	◎ 主輔料搭配協調，裝盤美感(所有裝飾需可食用)
食安衛生與團隊分工	5%	◎ 是否有依定注意環境清潔 ◎ 食材使用衛生
◎ 評審依上述標準進行評分		
◎ 參賽者須尊重評審團之評定結果，不得異議。		

2、【創意風格客家小炒】評分標準

項目	配分	內容
客家小炒創意呈現、品味與烹調技巧	80%	◎ 符合主題，且融合自身創意 ◎ 料理特色、關鍵材料運用說明 ◎ 食材挑選與前處理 ◎ 料理烹煮之技巧與創新技法 ◎ 料理口感、美味度
食材運用及搭配	10%	◎ 食材挑選及搭配合適度 ◎ 料理過程是否浪費食材
成品擺盤	5%	◎ 主輔料搭配協調，裝盤美感 ◎ 整體布置與創意(所有裝飾需可食用)
食安衛生與團隊分工	5%	◎ 是否有依定注意環境清潔 ◎ 食材使用衛生
◎ 評審依上述標準進行評分		
◎ 參賽者須尊重評審團之評定結果，不得異議。		

玖、總決賽(電視一集節目播出)

一、競賽內容

項目	說明	
選手報到	(一) 選手須於公告之報到時間前 60 分鐘抵達會場，於服務臺進行報到手續，選手遲到導致未抽到籤者則取消參賽資格，特殊情事者依大會裁決。 (二) 選手皆須參加由主辦單位於賽前所召開之說明會，並於現場進行比賽號碼及位置抽籤，抽籤結果選手不得有異議。	
競賽料理	製作在地傳統風味客家小炒一道，並以客家精神「勤儉惜物，物盡其用」為主題，製作創意風格客家小炒料理一道。	
評選項目、材料及烹飪規定	競賽項目	專業評選- 王者爭霸戰
	競賽料理	在地傳統風味客家小炒 1 道 創意風格客家小炒 1 道
	食材	1. 食材皆需自備，例如客家小炒的豬肉、豆干、乾魷魚(須完整，可事先泡軟)。 2. 大會將提供基本米麵作為搭配主食，若有其他特殊食材需求，可自備。
	醬油/油等調味料	可自備、必須呈現完整包裝。
	評選重點	由專業評審團進行評分。
	份量	評審品評區：1 盤 5~8 人份 展示區：暫訂 1 盤 2~3 人份(或依參賽隊伍比賽菜色為準)
其他規定	(一) 比賽時禁止使用手機及任何通訊器材。 (二) 比賽時不得吸菸或嚼食檳榔。 (三) 因錄影時間有限，比賽開始前 40 分鐘，參賽隊伍得至指定區域進行食材削皮、切塊等準備動作。 (四) 不得攜帶違禁品及保育類動植物 (五) 所有食材皆不得事前烹飪、醃製、調味。 (六) 所有賽程須全程現場實際操作，餐盤上所呈現之菜餚、裝飾品及雕刻品皆須為可食用之食材，不可使用人工色素或化學添加物(如人工香精、味精、消泡劑、乳化劑、烹大師...等加工品)。 (七) 選手依每場比賽主題，自備食材和基礎用具，如刀、砧板等和個人因特殊料理形式所需用具，如分子料理用機器。大會將協助提供食材冷藏、烤箱、微波爐、瓦斯爐等大型廚房電器。 (八) 主辦單位保留比賽前更改規則之權利。	

料理時間	(一) 競賽流程			
	順序	時長	流程	說明
	1	40 分鐘	選手備料	1. 烹飪設備確認、隊伍到選手備料區備料
	2	60 分鐘	正式錄影： 總決賽 客家料理之王 王者爭霸戰 4 隊	1. 主持人開場 2. 主持人介紹 4 強 （隊伍在台上並排站） 3. 隊伍開始烹飪，30 分鐘內須完成在地傳統風味和創意風格客家小炒料理各一道 4. 將兩種客家小炒料理送至評審品評區（各 1 盤 5~8 人份）和展示區（各 1 盤 2 人份） 5. 評審試吃並給予評語並評分 6. 隊伍清潔料理台，經工作人員確認後換場
	3	60 分鐘	正式錄影結尾	主持人公布總決賽名次
(二) 依主持人宣布 30 分鐘倒數計時，響鈴一長聲，表示比賽開始。 (三) 主持人公布比賽環節結束後，參賽隊伍應停下動作，依工作人員指引開始出菜供評審試吃評分。 (四) 比賽終止後，若有隊伍繼續製程動作，經主持人提醒後未調整者，扣總平均 2 分，超過 3 分鐘未出菜者即不予評分。 (五) 完成評審品評區和展示區出菜後，參賽隊伍應站在舞台前，待主持人引導輪番說明菜色理念和聆聽評審講評。 (六) 評審講評後，參賽隊伍應馬上清理比賽現場，撤出選手自備用品。 (七) 清潔完畢後，須由大會工作人員檢查並清點器材，始可離開到休息區（大會提供之設備及器材若有遺失或毀壞，須負賠償責任）。 (八) 比賽當天若無收回相關物品，恕不負保管責任。				
展示盛盤	(一) 每隊須於比賽時間內完成兩式競賽料理： 1. 在地風味客家小炒：1 道 2 盤，評審品評區 1 盤 5~8 人份，展示區 1 盤 2~3 人份（或依參賽隊伍比賽菜色為準），供攝影機拍攝。 2. 創意風格客家小炒：1 道 2 盤，同上。			

	(二) 展示區展臺尺寸：長 90cm*寬 60cm (三) 參賽選手可在每輪比賽前將展臺擺設物品放置於展示區旁，大會不負保管責任。 (四) 競賽結束後，參賽隊伍也可進行展示區布置，提供節目攝影機拍攝。 (五) 展臺布置不列入評分。																																				
廚具物品 規定	(一) 大會提供之廚具及物品 <table><tr><th>No.</th><th>項目</th><th>數量</th></tr><tr><td>1.</td><td>雙口爐</td><td>各隊 1 式</td></tr><tr><td>2.</td><td>流理臺</td><td>各隊 1 式</td></tr><tr><td>3.</td><td>水源供應</td><td>各隊 1 式</td></tr><tr><td>4.</td><td>瓦斯供應(桶裝瓦斯)</td><td>各隊 1 式</td></tr><tr><td>5.</td><td>110V 電源(不得延伸插座)</td><td>各隊 1 式</td></tr><tr><td>6.</td><td>展示臺(寬 90cm*高 60cm)</td><td>共用 2 式</td></tr><tr><td>7.</td><td>四門冰箱(僅供豬肉、豆乾、魷魚等需冷藏之生鮮食材)</td><td>共用 2 式</td></tr><tr><td>8.</td><td>微波爐、烤箱</td><td>共用 2 式</td></tr><tr><td>9.</td><td>白飯(每份約 70g)、麵條</td><td>各隊 10 份</td></tr><tr><td>10.</td><td>洗碗精、菜瓜布</td><td>各隊 1 式</td></tr><tr><td>11.</td><td>垃圾桶(一般垃圾、回收垃圾、廚餘、廢油)</td><td>共用 1 式</td></tr></table>	No.	項目	數量	1.	雙口爐	各隊 1 式	2.	流理臺	各隊 1 式	3.	水源供應	各隊 1 式	4.	瓦斯供應(桶裝瓦斯)	各隊 1 式	5.	110V 電源(不得延伸插座)	各隊 1 式	6.	展示臺(寬 90cm*高 60cm)	共用 2 式	7.	四門冰箱(僅供豬肉、豆乾、魷魚等需冷藏之生鮮食材)	共用 2 式	8.	微波爐、烤箱	共用 2 式	9.	白飯(每份約 70g)、麵條	各隊 10 份	10.	洗碗精、菜瓜布	各隊 1 式	11.	垃圾桶(一般垃圾、回收垃圾、廚餘、廢油)	共用 1 式
	No.	項目	數量																																		
	1.	雙口爐	各隊 1 式																																		
	2.	流理臺	各隊 1 式																																		
	3.	水源供應	各隊 1 式																																		
	4.	瓦斯供應(桶裝瓦斯)	各隊 1 式																																		
	5.	110V 電源(不得延伸插座)	各隊 1 式																																		
	6.	展示臺(寬 90cm*高 60cm)	共用 2 式																																		
	7.	四門冰箱(僅供豬肉、豆乾、魷魚等需冷藏之生鮮食材)	共用 2 式																																		
	8.	微波爐、烤箱	共用 2 式																																		
	9.	白飯(每份約 70g)、麵條	各隊 10 份																																		
	10.	洗碗精、菜瓜布	各隊 1 式																																		
	11.	垃圾桶(一般垃圾、回收垃圾、廚餘、廢油)	共用 1 式																																		
(二) 除大會提供之器材外，其餘皆須由選手自備。 (三) 不得延伸插座，現場不提供抹布。 (四) 電子器材可攜帶：調理機、果汁機等，唯須事前申請，並獲評審委員同意方可帶入，如無申請即不得帶入場內。(競賽場地以安全為重，用電量過大之電器產品，或有其他安全疑慮之器具，須經大會評估可否使用。) (五) 需自備盛盤器具，且不得有個人姓名、代表餐廳等相關可辨別身分之記號。 (六) 可自備塑膠手套、乳膠手套（手套不可帶有顏色）、口罩。 (七) 團隊服裝須整齊。 (八) 可攜帶計時器，但音量應不影響他人操作者。																																					

一、評分方式：採用全數評審的成績，總計後計算平均分數，得出比賽作品成績。參賽者須尊重評審團之評定結果，不得異議。

二、 評分標準：專業評選獎

由【在地風味客家小炒】與【創意風格客家小炒料理】兩項成績加總後之平均成績，為每一隊伍之成績，依成績排序選出冠、亞、季、殿軍。

1、【在地傳統風味客家小炒】評分標準

項目	配分	內容
客家小炒傳統風味、品味與烹調技巧	80%	◎ 具有客家菜「油、鹹、香」之傳統風味 ◎ 食材挑選與前處理 ◎ 料理烹煮之技巧 ◎ 料理口感、美味度
食材運用及搭配	10%	◎ 食材挑選及搭配合適度 ◎ 料理過程是否浪費食材
成品擺盤	5%	◎ 主輔料搭配協調，裝盤美感(所有裝飾需可食用)
食安衛生與團隊分工	5%	◎ 是否有依定注意環境清潔 ◎ 食材使用衛生
◎ 評審依上述標準進行評分		
◎ 參賽者須尊重評審團之評定結果，不得異議。		

2、【創意風格客家小炒】評分標準

項目	配分	內容
客家小炒創意呈現、品味與烹調技巧	80%	◎ 符合主題，且融合自身創意 ◎ 料理特色、關鍵材料運用說明 ◎ 食材挑選與前處理 ◎ 料理烹煮之技巧與創新技法 ◎ 料理口感、美味度
食材運用及搭配	10%	◎ 食材挑選及搭配合適度 ◎ 料理過程是否浪費食材
成品擺盤	5%	◎ 主輔料搭配協調，裝盤美感 ◎ 整體布置與創意(所有裝飾需可食用)
食安衛生與團隊分工	5%	◎ 是否有依定注意環境清潔 ◎ 食材使用衛生
◎ 評審依上述標準進行評分		
◎ 參賽者須尊重評審團之評定結果，不得異議。		

壹拾、 聯絡資訊

執行單位：凱格蘭創意策略顧問有限公司(凱格蘭公關)

聯絡地址：10450 臺北市中山區中山北路二段 45 巷 11 號 4 樓

項目	競賽報名	保證金繳交確認
聯絡窗口	聯絡人：陳先生 電 話：02-2562-6001 分機 325 e-mail： herbert@kglpr.com.tw	聯絡人：張小組 電 話：02-2562-6001 分機 319

附件一：

客家文化重點發展區鄉（鎮、市、區）一覽表			參賽隊伍
縣市	鄉（鎮、市、區）	小計	小計
▼北區			
桃園市	中壢區、楊梅區、龍潭區、平鎮區、 新屋區、觀音區 大園區、大溪區	8	共 30 隊
新竹縣	竹北市、竹東鎮、新埔鎮、關西鎮、 湖口鄉、新豐鄉 芎林鄉、橫山鄉、 北埔鄉、寶山鄉、峨眉鄉	11	
新竹市	東區、香山區	2	
▼中區			
苗栗縣	苗栗市、竹南鎮、頭份市、卓蘭鎮、 大湖鄉、公館鄉 銅鑼鄉、南庄鄉、 頭屋鄉、三義鄉、西湖鄉、造橋鄉、 三灣鄉、獅潭鄉、泰安鄉、通霄鎮、 苑裡鎮、後龍鎮	18	共 30 隊
臺中市	東勢區、新社區、石岡區、和平區、 豐原區	5	
南投縣	國姓鄉、水里鄉	2	
雲林縣	崙背鄉	1	
▼南區			
高雄市	美濃區、六龜區、杉林區、甲仙區	4	共 30 隊
屏東縣	長治鄉、麟洛鄉、高樹鄉、萬巒鄉、 內埔鄉、竹田鄉 新埤鄉、佳冬鄉	8	
▼東區			
花蓮縣	鳳林鎮、玉里鎮、吉安鄉、瑞穗鄉、 富里鄉、壽豐鄉 花蓮市、光復鄉	8	共 30 隊
臺東縣	關山鎮、鹿野鄉、池上鄉	3	