

「SDGs 國產大豆創意美食競賽」

簡章及報名表

壹、競賽宗旨

東南科技大學與新北市深坑商圈觀光發展協會攜手，因應現今全球化的潮流，各地獨特文化和食材成為吸引人的特色。台灣從北到南最讓人念念不忘的就是在地特色小吃，近年來全球推動 SDGs 環境永續發展目標，而我國推動在地食材應用，與現今小旅行、微旅行等多元化的旅遊模式，將在地文化、餐飲、觀光及休閒等特色串聯起來，發展深度旅行、特色旅行等，未來更朝向 SDGs 環境永續的旅遊型態為主。面對未來時代的潮流，我們如何將 SDGs 環境永續概念融入美食之中？邀請您挑戰融入在地特產、在地文化特色及 SDGs 環境永續概念，製作出色、香、味的美味創意小吃！

深坑古稱簪纓、深坑仔，因地理位置四面環山，形似坑底而得名，過去深坑是台北往返宜蘭必經之路，再加上附近地區茶葉與染料以此為集散地，成為今日深坑老街的由來。最有名的是豆腐美食，因為清澈的水質以及特殊鹽滷製法所製作的豆腐，其炭味口感吸引了許多饕客，成為一般人熟知的「豆腐故鄉」，老街中有各種豆腐料理：紅燒豆腐、黑豆腐、碳烤臭豆腐等，令人垂涎三尺。

邀請全國的高中職餐飲科學子，靜態展方式呈現，主要食材是國產大豆，設計出符合深坑老街的創意小吃，需結合深坑文化並融入 SDGs 環境永續概念，將深坑四寶豆腐、茶葉、綠竹筍及黑豬肉元素融入菜餚中。增添獨

特的風味和口感，讓旅客走訪深坑老街時，能品嚐獨特具創意的美味小吃。希望學生在這次的競賽中，不僅能夠提升自己的飲食美學和創意料理的技巧，更能深入地認識 SDGs 環境永續概念和品嚐台灣大豆及深坑四寶的獨特風味，並發揚出我國在地小吃美食文化。

貳、競賽目的

本次競賽主題：『深坑老街 SDGs 國產大豆創意美食』，指定使用『國產大豆 30%以上』，期待選手將『深坑文化』與『深坑四寶』特產「豆腐」、「茶葉」、「竹筍」及「黑毛豬肉」融入於菜餚之中！並具有能在深坑老街販售的美味小吃、菜餚料理，讓美食來述說深坑的故事吧！

此外，我們期盼透過這次活動，可以打破傳統與創新的界限，讓匠心的技藝和青春的熱情碰撞出更多的火花。同時東南科技大學與新北市深坑商圈觀光發展協會希望能促進在地產業、政府機關和高中職及大專學術之間的交流與產學合作。

參、活動日期

(一)、 **報名截止**：112年11月13日(星期一)

(二)、 **決賽日期**：112年12月01日(星期五)

肆、辦理單位

(一)、 **指導單位**：東北角及宜蘭海岸國家風景區管理處

(二)、 **主辦單位**：新北市深坑商圈觀光發展協會、東南科技大學 - 餐旅管理系

(三)、 協辦單位：新北市深坑區公所、新北市深坑商圈業者

伍、活動對象

全國大專與高中職之餐飲相關科系學生報名參賽。

陸、報名方式及入選公告

(一)、 活動報名：

即日起至 112 年 11 月 13 日(星期一)下午 16:00 止。

比賽簡章、報名表，請至本校餐旅管理系網頁下載

<http://hm.tnu.edu.tw/>。

報名表請寄至 e-mail：frankliang183@mail.tnu.edu.tw

電子郵件標題請註明『SDGs 國產大豆創意美食競賽報名』

(二)、 決賽公告：

於 112 年 11 月 17 日(星期五)公告於：東南科技大學餐旅

管理系 <http://hm.tnu.edu.tw/>

柒、競賽聯絡窗口

聯絡人	電話	手機
梁才發 (老師)	02-8662-5935#302	0930-865-743
江世宇 (老師)	02-8662-0000	0935-717-632
陳鼎儒 (老師)	02-8662-5935	0975-266-379

捌、競賽內容

(一)、 初賽書面評選：

1. 製作一道 2 人份的 SDGs 國產大豆創意美食 (國產大豆 30%以上) ，
由評審團依參賽者的創意理念及食譜內容與照片，選出前 12 組參加決賽，決賽名單將由主辦單位於東南科技大學餐旅管理系網頁公告，並以書面、電話連絡通知參賽選手。
2. 評分標準：創意理念(深坑老街文化及 SDGs 論述)60%、指定食材(國產大豆及深坑四寶) 比例 25%、菜單食譜內容 15%。
3. 初賽所有書面作品及現場製作之成品著作，著作版權一律歸為主辦單位所有(須寫切結書)。

(二)、 決賽現場比賽：

1. 日期：112 年 12 月 01 日(星期五)上午 08:30 報到。
2. 時間：60 分鐘。
3. 料理規定：一道 2 人份 SDGs 國產大豆創意美食(國產大豆 30%以上) ，
共二盤，其中 1 人份將給評審試吃，1 人份做為菜餚展示用 (展台 90cm
×90cm) 。
4. 創意理念介紹：每組 7 分鐘，介紹與深坑在地文化及 SDGs 環境永續等連結。
5. 評分標準：創意理念介紹 30%、口味 30%、符合小吃概念 25%、展台佈置 15%。評審應依評分內容與標準給予成品評分。

(三)、 決賽現場注意事項：

1. 參賽比賽選手須穿著廚師制服，比賽時禁帶手錶、飾物及化妝、塗抹指甲油，不准吸煙及嚼檳榔且不得使用行動電話。
2. 材料準備：須自己準備所寄照片中菜餚之材料。比賽食材皆可先行前置備，允許賽前準備半成品例如(內餡、肉、魚漿、或醬汁)，比賽現場需進行加熱且滅菌之烹調行為，如果是冷食小吃須在食譜中載明如何滅菌及如何保存預防變質，現場需完整包裝且以衛生手法處理。
3. 餐盤餐具：請選手自己準備比賽菜餚裝盤所需之餐具（包括評審品嚐及說菜展台呈現的餐盤）及桌面佈置物。
4. 製作份量：製作一道 2 人份菜餚，其中 1 人份將給評審品嚐，1 人份做為菜餚展示用。
5. 賽程於拍攝及觀摩完畢，待大會通知後，由參賽選手自行撤場，大會不負責撤場及清洗工作，擅行撤場者及未完成撤場工作者，大會酌予扣分。
6. 所有材料由選手自行準備，包含基本調味料。
7. 特殊需求，需事前提出，依主辦單位能力所及提供服務，可能無法全部依需求提供。
8. 各校領隊、指導老師及其他人員，不得在競賽試場外逗留窺探。
9. 本大會保有最終裁決之權利。
10. 本大會提供中餐乙級丙檢定考場給參賽人員，烹調器具與調味料由選手自行準備。

玖、獎勵

獎項	獎金	牌數	頒發
金獎牌	5000元	1	獎狀及指導老師感謝狀
銀獎牌	3000元	2	
銅獎牌	2000元	3	
優勝獎牌	1000元	6	

壹拾、競賽流程

決 賽 現 場 比 賽 流 程		
112 年 12 月 01 日(星期五)		
內容	時間	地點
報到	08:30-08:40	東南科技大學 餐旅管理系 RATA 餐廳
競賽流程及評分說明	08:40-08:50	
場地介紹	08:50-09:00	
比賽開始	09:00-10:00	東南科技大學 餐旅管理系 中餐教室
創意理念介紹	10:00-11:30	
評審評分/午餐 (便當)	11:30-12:00	
長官來賓致詞 公佈成績及頒獎 (合照)	12:00-12:30	東南科技大學 餐旅管理系 品評室

附表一、SDGs國產大豆創意美食競賽報名表3-1

參 賽 者 基 本 資 料				
學校/科系		/ 科(系)		
帶隊老師/行動電話		/		
選 手 一	姓 名			
	出生日期	西元____年____月____日		
	性 別	☐ 男 ☐ 女		
	聯絡電話(含手機)	市話：	手機：	
選 手 二	姓 名			
	出生日期	西元____年____月____日		
	性 別	☐ 男 ☐ 女		
	聯絡電話(含手機)	市話：	手機：	
SDGs 國產大豆創意美食		作品照片		
菜名：_____				
每份食材成本（不含包材）				
成本：_____				
每份售價				
售價：_____				

參賽編號 _____ (請勿填寫，由主辦單位負責填寫)

附表一、SDGs國產大豆創意美食競賽報名表3-3

SDGs 國產大豆創意美食配方表(一人份) (國產大豆需使用 30%以上)			SDGs 國產大豆創意美食作法 (可附照片)
食材名稱	重量 (g)	成本 (元)	
成 本 合 計			

參賽編號 _____ (請勿填寫，由主辦單位負責填寫)

參賽同意授權書

參賽者_____同意授權以下內容：

- 一、參賽者應尊重所有評審委員之評判結果，對評審內容不得有異議。
- 二、所有參賽者作品之智慧財產權、著作權以及專利所有權等，同意授與本主辦單位優先所有權。
- 三、主辦單位對於所有參賽者作品保有公開發表使用、重製以及保有修改之權利。
- 四、所有參賽者作品以及相關文件資料恕不另退還。
- 五、所有參賽作品請勿抄襲或已於相關公開場合之活動發表，若日後經查明立書人等之相關作品確實抄襲或一稿多投時，立書人等將喪失參賽與得獎資格，不得異議。
- 六、本次競賽大會主辦單位保有終有最終評判權與解釋權，參賽選手不得異議。

此致

SDGs 國產大豆創意美食競賽

親筆簽名及蓋章：

112 年 月 日

參賽同意授權書

參賽者_____同意授權以下內容：

- 一、參賽者應尊重所有評審委員之評判結果，對評審內容不得有異議。
- 二、所有參賽者作品之智慧財產權、著作權以及專利所有權等，同意授與本主辦單位優先所有權。
- 三、主辦單位對於所有參賽者作品保有公開發表使用、重製以及保有修改之權利。
- 四、所有參賽者作品以及相關文件資料恕不另退還。
- 五、所有參賽作品請勿抄襲或已於相關公開場合之活動發表，若日後經查明立書人等之相關作品確實抄襲或一稿多投時，立書人等將喪失參賽與得獎資格，不得異議。
- 六、本次競賽大會主辦單位保有終有最終評判權與解釋權，參賽選手不得異議。

此致

SDGs 國產大豆創意美食競賽

親筆簽名及蓋章：

112 年 月 日