



第二屆和光蝦盃 創意料理包競賽
溫室蝦時代來襲 健康蝦料理SO EASY
規則手冊

和光蝦

報名網址連結：<https://forms.gle/Q2z1Et9pUCrXtwfi7>



一、目的

向陽集團於嘉義縣義竹鄉建置全國最大漁電共生案場，並全心投入溫室AI科技養殖「和光蝦」有成，研究數年，終突破台灣養蝦困境，設計專利的溫室防疫型設施以SPF 無病原菌、無毒規格養殖，不但預防高溫、寒害、暴雨等，不受外在氣候因素影響，且堅持無添加化學藥劑，由種蝦、育苗、飼料、檢驗、冷鏈倉儲一條龍系統，產地到餐桌嚴格把關，四季皆可輕鬆享用台灣在地Q、甜、無毒綠能蝦。

第二屆和光蝦盃創意料理包競賽，期望推廣台灣在地健康無毒蝦品做為餐桌主食，同時推廣消費者選用台灣健康好食材的綠色飲食生活。高營養價值的蝦品主食提供低熱量、高蛋白且富含鈣、鐵等多種營養成分，打破高膽固醇的既定印象，且經過疫情居家的長時間洗禮，方便、快速、多元性的健康生鮮即食調理包，更為符合現代人的飲食趨勢，針對研發出美味並兼顧永續概念的健康「和光蝦」料理，搭配其它新鮮在地材料，減少碳足跡，友善愛地球，不管是餐飲學子或是專業廚師，參賽者將發揮創意研發精神，將和光蝦所富含的營養及美味，搖身變成一份可即時上桌的美味佳餚。

特定以此為主題舉辦競賽，以和光蝦產品為主角來創意發想製作，並期望能透過競賽即食料理包的呈現方式將優質無毒白蝦的獨有價值、吸引力包裝行銷，提高消費者對和光蝦之認識與食用，以料理美食翻轉即時料理包的印象，健康蝦料理SO EASY。

☆當季在地食材、原味食材烹調。

★綠色飲食、永續食材、節能減碳、珍惜食材不浪費。

☆健康取向、創意烹調美食面貌

二、主辦單位

向陽農業生技股份有限公司



三、執行單位

高雄餐旅大學餐飲管理系



F&B Young chef club 餐管青年廚師社



四、參賽資格與活動對象

1.初賽書審(即日起~2023/10/31)

台灣及國際餐飲業者、高中職大專院校和對廚藝有興趣之民眾及廠商，不分任何餐飲形式。

單人一組。

2.現場烹調(2023/12/5)

進入決賽之入選隊伍。

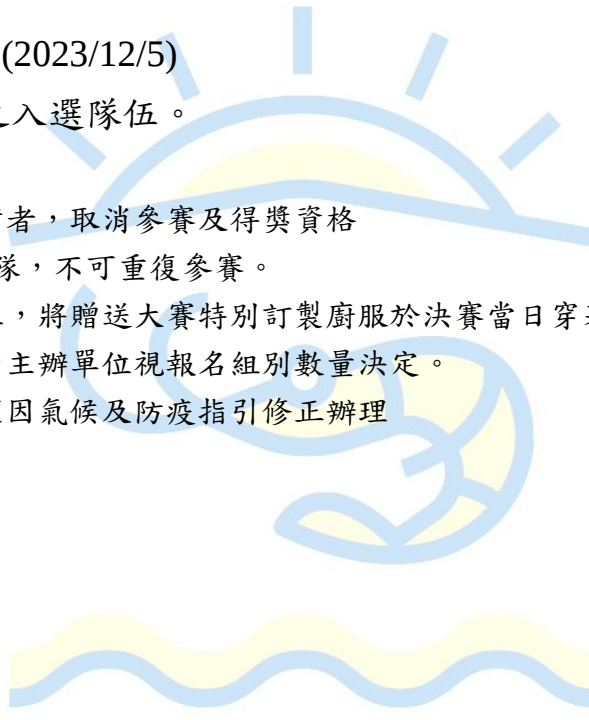
★經檢舉報名不實者，取消參賽及得獎資格

★參賽者限報名1隊，不可重複參賽。

★進入決賽之隊伍，將贈送大賽特別訂製廚服於決賽當日穿著比賽。

★名額決策權，由主辦單位視報名組別數量決定。

備註：主辦方有權因氣候及防疫指引修正辦理



和光蝦
Sunny Shrimp

五、活動日期

1.初賽書審(即日起~2023/10/31)

2.現場烹調(2023/12/5)

(現場烹調時程表)

時間	流程內容
08:00~08:20	報到【地點：第一實習大樓7樓Formosa實習餐廳】
08:20~08:40	開幕式
08:50~08:55	第一場選手報到
09:00~09:50	競賽一：前製審查與競賽暨講評
09:50~10:05	賽後講評、第二場選手報到。
10:10~11:00	競賽二：前製審查與競賽暨講評
11:00~11:10	賽後講評、競賽成品
11:10~12:00	競賽三：前製審查與競賽暨講評 (大合照)
12:00~14:00	競賽總講評暨頒獎 (午餐供應和光蝦精緻自助餐點及和光蝦產學合作成果發表展示)
14:00	賦歸
詳細流程依主辦單位核定	

和光蝦
Sunny Shrimp

六、活動地點

國立高雄餐旅大學

廚藝競賽：第二實習大樓7F 實習廚房、實習餐廳(Bravo)、
(Formosa)

七、比賽項目

1. 開背蝦
2. 去殼蝦仁
3. 拉長蝦(天婦羅蝦)

以製作可供應產量販售的即食料理包，須以主辦單位之規定比賽項目(如：開背蝦、去殼蝦仁、拉長蝦)擇一為主題，且主題之蝦產品須佔總食材60%為主。

產品內容物至少一人份重量約150公克重，並且須詳細計算食材成本(以利未來商品化)。

食材之準備，不可事先調味，其項目規定如下：

1. 沙拉、蔬菜、水果可先去皮、清洗、清潔、切割,沙拉不可分份。
2. 麵糰及義大利麵類可事先準備製作,但不可煮好
3. 肉類食材可去骨、去內臟、但不可分割。
4. 魚類/海鮮/貝類:可先洗乾淨去除內臟、去鱗,可先取肉但不可分份或煮熟,貝類可先清洗、清潔,但須留在殼中,不可事先取出。
5. 慕斯及 Dressings 調味汁須在比賽現場製作
6. 醃製類蛋白質、海綿蛋糕體、餅乾、蛋白糖霜可以帶入,但不可分份
7. 醬汁及高湯可帶入比賽會場,但不可帶入完成品或調味。
8. 果泥原汁可帶入,但須於比賽場內加工,不可直接使用呈現。

八、競賽規則說明

1.參賽選手自備材料

- a.所有材料自行自備，包含副食材、蔬菜、水果、香料及調味品(現場烹調指定食材「和光蝦」由主辦單位提供)
- b.料理包、成品包裝設計(事先製作完成並帶來比賽現場)

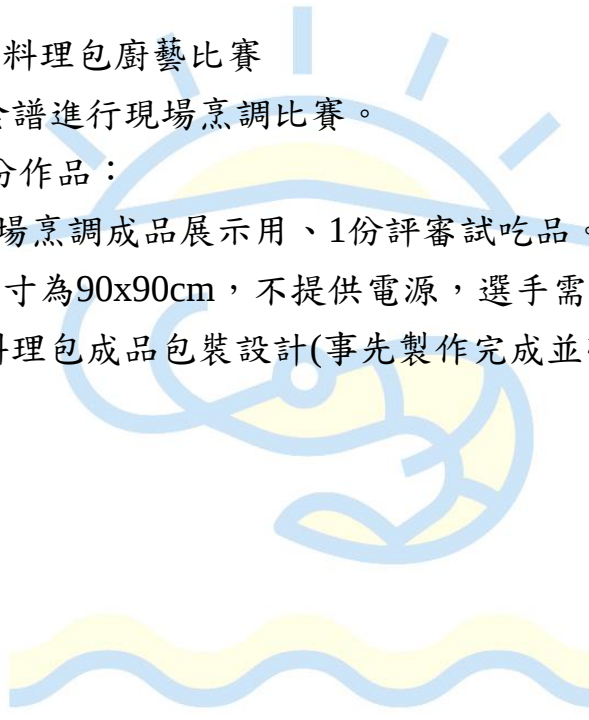
2.現場烹調料理包廚藝比賽

以入選之食譜進行現場烹調比賽。

a.須完成2份作品：

包含1份現場烹調成品展示用、1份評審試吃品。

- b.展示檯尺寸為90x90cm，不提供電源，選手需自行準備展檯佈置及展示料理包成品包裝設計(事先製作完成並帶來比賽現場)



和光蝦
Sunny Shrimp

九、初賽時程及評選辦法

(即日起~2023/10/31) 將會有五位評審進行初賽書面資料審查及挑選三項比賽項目優秀作品各10組至現場烹調比賽。

參賽者需以比賽項目任選其中一項為主食材原料，搭配葷素不拘的副食材構想，製作出美味可口亦可以供應產量販售之料理包，拍成 5*7 照片，並以文字詳細敘述，且準確寫上菜餚材料、成本、份量、作法、及創意發想，並符合比賽主軸。

報名者需繳交下列資料：

- 1、參賽報名表一份。
- 2、比賽相關切結書一份。
- 3、產品製作食譜一份(含成本估算)。
- 4、產品製作照片資料一份。

初賽書審以網路報名，報名表資料如附件 1、2、3、4。

網路報名網址為：<https://forms.gle/rAAXxdQQwJ7RMHKB9>

第一階段為書面審查，由評審委員以參賽者所提供繳交之資料進行書面審查，各項主題以錄取分數較高之前10位參賽者晉級參與現場決賽。書面審查時間為112年11月1日(三)至11月7日(三)

書面審查評分標準如下：

評審項目	說明	分數佔比
視覺擺盤	料理呈現、多樣性及包裝展示	45%
商品化呈現	成本計算、口味及商品化可行性	35%
主題創意	產品主題創意、賣相、名稱	15%
食譜配方	食材配方搭配完整度	10%

十、優勝獎勵

三項比賽項目各取冠、亞、季軍及三名佳作

1. 冠軍：將金150,000元及獎座。
2. 亞軍：獎金70,000元及獎座。
3. 季軍：獎金30,000元及獎座。
4. 佳作：三名，頒發獎狀表揚。

以下為優勝獎勵須知：

★製★★參賽者同意作品無償授權主辦單位不限期間、不限次數之重
★權、發、行、公、開、映、公、播、送、公、開、傳、輸、改、作、及、行、使、其、他、著、作、權

利人體專三業。、第企任權生關責標發相償商若及賠、，團關權令集相作法陽與著反向任人違致責他未導律害亦，法侵，形有無利情所譜權令擔食等法承賽權反願參像違人保肖或賽擔、利參人權權，賽譽關害參名相損★、張有★權主受

★為推廣台灣在地優質食材「和光蝦」及健康永續飲食概
★★念，獲獎人可獲獎與食譜調整或製作之料理。(社群媒體宣
傳)按並且需依獲獎

★★凡參加本活動者，即視同遵守本簡章之各項規定，本簡章若有未盡事宜，主辦單位有權修改。

十一、活動資訊聯繫窗口

1. 初賽書審以網路報名，報名表如附件 1、2、3、4。
2. 收件截止日期：112/10/31(二)23:59 分止。
3. 網路報名網址：<https://forms.gle/rAAXxdQQwJ7RMHKB9>
4. 報名表經承辦單位審核後，資料不齊全或不合格者，不予受理，亦不予退件。報名所繳交資料，由主辦單位留存備查。
5. 通過初賽審查之選手組別，承辦單位統一於 112/11/20(一)前公告至本系系網(<https://fb.nkuht.edu.tw/>)也會一併發至所有報名比賽選手之信箱。
6. 活動聯絡人：許小姐 聯絡電話：(07)8060505 轉 20305。
7. Line社群 競賽討論區：<https://line.me/ti/g/Ogc6K9BI9Y>



十二、個資蒐集資料告知

依據個人資料保護法等相關規定，以下告知事項請台端詳閱：

※填寫、寄出本表格，即視為已閱讀並同意附件個資蒐集事項告知之內容！

告知事項：

- (1.)蒐集個人資料單位：由向陽農業生技股份有限公司(以下簡稱本公司)，委託國立高雄餐旅大學(以下簡稱承辦單位)辦理第二屆和光蝦創意主廚料理競賽比賽(以下簡稱本活動)，並由承辦單位蒐集個人資料。
- (2.)蒐集之目的：學術、行銷。
- (3.)個人資料之類別：包括個人資料中之識別類（辨識個人者中之姓名、生日、電話、電子信箱、任職/就學單位）等。
- (4.)個人資料利用之期間：自台端報名本活動起，至活動使用完畢後六個月內銷毀。
- (5.)個人資料利用之地區：本公司營運範圍，僅限於台灣、金門、澎湖、馬祖等地區利用，且不會移轉至其他境外地區利用。
- (6.)個人資料利用之對象及方式：由本公司、承辦單位於本活動之特定目的必要範圍內，依通常作業所必要之方式利用此個人資料。
- (7.)依個人資料保護法第三條規定台端得行使之權利及方式：台端得向承辦單位提出申請，以查詢、閱覽、製給複製本或補充／更正、請求停止蒐集、處理、利用或刪除個人資料內容之一部或全部。**（註：參加人申請查詢、閱覽、製給複製本時，將酌收必要成本費用。）**

台端填寫個人資料後，以任何方式遞送至本公司收執時，均視為台端已同意其所填寫之個人資料，供本公司、承辦單位於辦理本活動之特定目的必要範圍內處理及利用；此外，台端可自行決定是否填寫相關之個人資料欄位，若台端选择不願填寫，將無法參加本次活動所提供之相關服務。

個人資料安全措施：本公司、承辦單位將依據相關法令之規定建構完善措施，保障台端個人資料之安全

報名切結書

台端填寫個人資料後，以任何方式遞送至本公司收執時，均視為台端已同意其所填寫之個人資料，供本公司、承辦單位於辦理本活動之特定目的必要範圍內處理及利用 個人資料安全措施：本公司、承辦單位將依據相關法令之規定建構完善措施，保障台端個人資料之安全，並同意以下條款：

1、參賽者同意作品無償授權主辦單位不限期間、不限次數之重製、發行、公開上映、公開播送、公開傳輸、改作及行使其他著作權法上著作財產權人 所享有之一切權利。

2、參賽人擔保參賽食譜無侵害他人著作權、商標權、專利權、名譽權、肖像權等權利，亦未違反法令，若發生第三人主張相關權利或違反法令情形，導致向陽集團及相關企業體受有損害，參賽人願承擔所有法律責任與相關賠償責任。

3、為推廣台灣在地優質食材「和光蝦」及健康永續飲食概念，獲獎人可獲得與其合作品牌產品開發、行銷(社群媒體宣傳)按並且需依獲獎食譜調整或製作之料理。

4。凡參加本活動者，即視同遵守本簡章之各項規定，本簡章若有未盡事宜，主辦單位有權修改。

和光蝦
Sunny Shrimp

立書人：_____

第二屆和光蝦盃 創意料理包競賽 報名表

報名項目： ☐ 開背蝦 ☐ 拉長蝦 ☐ 去殼蝦仁	服務單位/學校		單位地址	
通訊地址 (資料寄送處)				
參賽隊伍名稱				
參賽者	姓名	手機號碼	電子信箱	
如何得知 比賽資訊	☐ 1、比賽活動發佈網站 ☐ 2、社群媒體 ☐ 3、校園講座/系所推薦 ☐ 4、電子郵件 ☐ 5、海報 ☐ 6、其它：_____			

比賽第一階段繳交檢附文件資料如下：1.切結書2.報名表2.菜餚表格3.照片表單

聯絡人：許雁貞 小姐 電話07-806-0505轉20305

聯絡信箱：nkuhtfbm00@gmail.com

國立高雄餐旅大學

【2023 第二屆和光蝦盃創意料理包競賽】食譜

菜名：

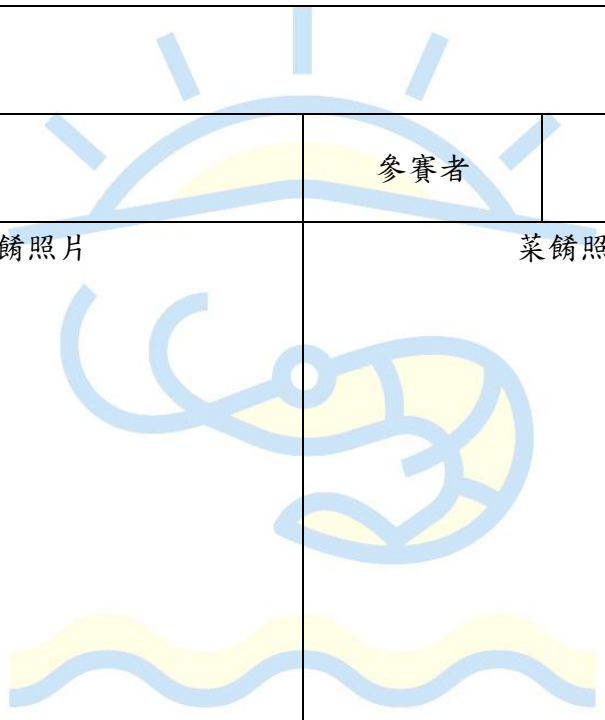
INGREDIENTS材料	QTY數量	UNIT單位	COST成本
METHOD方法:	DESIGN IDEA設計理念:		

本表不夠使用請自行列印

2023第二屆和光蝦盃

創意料理包競賽

照片表單

參賽隊伍名稱			
菜餚名稱			
服務單位 學校名稱		參賽者	
菜餚照片	菜餚照片		
			
整體呈現照片 和光蝦 Sunny Shrimp			

所提供之照片應填滿版面並且清晰明亮，以利審查

現場決賽衣服尺寸表(進入決賽選手):

男女廚師服								
尺寸/吋	2S	S	M	L	XL	2L	3L	4L
肩寬	16.5	17.5	18	18.5	19	19.5	20	20.5
衣長	27	28	28.5	29	29.5	30	30.5	30.5
袖長	24	25.5	26	26.5	26.5	26.5	27	27
胸圍	38	34+6	36+6	38+6	40+6	42+6	44+6	46+6
腰圍	38	31+9	33+9	35+9	37+9	39+9	41+9	43+9
臀圍	39	36+5	38+5	40+5	42+5	44+5	46+5	48+5


 喜貿服裝設計
 H. Mao Fashion Design Co., Ltd.

