附件一：

第24屆易牙全國美食文化大展活動分為〔學生組〕及〔社會組〕-靜態「創意套餐」、「翻糖擺飾」、「老麵種麵包」、「藝術果凍花」、「鮮奶油蛋糕」、「糖霜餅乾」、「翻糖蛋糕」、「冷盤前菜」、「切雕盤飾」、「開味小菜」、「畫盤美學」、「水花片擺盤」競賽；動態「茗茶調飲」及「台灣料理廚藝論壇」「孝親楷模、模範小廚師」、「廚光之夜」表揚教師.學生及優良廚師之頒獎晚宴，報名資格規定如下：

1、凡就讀各縣市高中職及大專院校餐飲、觀光相關科系之學生及具有中華民國餐飲相關證照之社會優秀廚師均可參加。

2、參加「孝親楷模小廚師」、「模範小廚師」每校每項均可各推薦一名，由指導老師慎重推薦參加；參與靜態競賽之選手不限名額。

3、參加〔學生組〕學生須繳交1500元工本費「包括贈送紀念T恤一件.精緻禮品一份.易牙遺意現代篇第二冊食譜1本及參與8月6日廚光晚宴接受頒獎」，敬請配合。

4、參加君臣宴的「孝親楷模小廚師」及「模範小廚師」須繳交1500元報名費「包括贈送紀念T恤一件.精緻禮品一份.易牙遺意現代篇第二冊食譜1本及參加8月6日廚光頒獎晚宴接受頒獎；讓參與的學生受到全國廚師的肯定」；廚光晚宴每校一位帶隊老師由本會尊師贈與易牙紀念品.感謝狀.易牙遺意現代篇第二冊食譜1本及晚宴，敬請配合。

5、參加〔社會組〕社會人士須繳交2000元工本費「包括贈送紀念T恤一件.精緻禮品一份.易牙遺意現代篇第二冊食譜1本.易牙花繡紀念圍裙1件及參與8月6日廚光頒獎晚宴」，敬請配合。

6、進入會場競賽時一律穿著廚師正式服裝(廚衣、廚帽、圍裙及工作鞋；評分完後除外)，頭髮不過肩，並服從評審專業評定.服裝不整大會衛生規範扣除整體成績20%分數。

7、報名表格如下，可影印使用，也可上網facebook【高雄市易牙廚藝學會】粉絲團查詢下載，報名表與報名費請至郵局購買匯票或現金袋寄至「高雄市前鎮區廣西路397號1樓；高雄市易牙廚藝學會收」，請填寫正確名稱【高雄市易牙廚藝學會】或匯款：華南銀行 前鎮分行-帳號：705100054852戶名【高雄市易牙廚藝學會】；匯款存根請記得影印，連同報名表一起寄出，請記得來電確認是否收到及填妥資料，若寄出後7天內本會沒電話確認，請你再撥電話聯繫；若用ATM 轉帳，也請將交易帳號後5碼告知，方便查詢，謝謝。

8、本活動是全國性的美食文化活動，2010年4月受到「葡萄牙世界文化襲(遺)產會議」初審通過，認定為「華人世界唯一文化(遺)襲產」，參賽選手須依本會規定詳填報名表(字跡要黑要端正，以利配合製作高雄市政府獎狀，以供推甄使用。)。

9、參賽選手請詳細閱讀本簡章相關規定，凡報名參加者所有作品、製作所有版權皆屬於高雄市易牙廚藝學會擁有，比賽結果均由現場評審團公告講解，(簡章未看清楚者，本會一概不負責)選手不得異議，如有未及規定事宜由大會作決定。

10、參與此次活動的學校，本會將納入「2021高雄-易牙美食節第24屆全國美食文化大展」協辦單位；因作業的關係，本活動前七天與後三天請勿與學會聯絡。

11、如遇颱風.疫情等天災，依照高雄市政府宣佈停止上班為主，否則活動照常舉行，本簡章若有未盡事宜，主辦單位有權修改公告，並擁有對本次大賽規則的最終解釋權；因活動前置費用已支出，故不予退還報名費。

12、台灣料理廚藝論壇時間：7月28日【星期三】下午1點30分準時進場，逾時不後。
論壇地點：草衙圖書館(前鎮區新衙路17號)

13、易牙主要競賽日期：8月6日【星期五】早上9點進場（請提早30分鐘前報到）至下午2點30分準時退場（請準時退場，餐具遺失本會一概不負責；廚餘請放進大會準備的廚餘桶， 餐盤請回家清洗）。

14、報名截止日期：即日起至6月28日【星期一】止。

15、君臣宴獎勵方式：孝親、模範證書一張、高級獎牌一只（廚光之夜上台頒獎）。

16、君臣宴展示日期：8月6日【星期五】早上9點進場（請提早30分鐘前報到）。

17、比賽地點：高雄市易牙廟（高雄市前鎮區衙華街19號）。電話：07-822-2831

18、廚光之夜頒獎（晚宴）：8月6日【星期五】晚間18點準時開桌，21點前結束。
（因全國參與廚師人數眾多，請提早30分鐘就座）

19、為加速作業，得獎選手獎牌大會先予以頒發照相留念，再由大會統一收回，於活動結束後，統一寄給各校帶隊老師予以頒發，敬請配合。

20、配合政府防疫措施如下：
一、本活動入口處將安排專人量測體溫及手部酒精消毒，敬請安心參與。
二、活動中請自備口罩佩戴；晚上6點晚宴不需佩帶口罩。

21、若有不明瞭之處，請上臉書-高雄市易牙廚藝學會臉書粉絲團
或詢問電話：07-3366258 李敏惠、章啟東
報名表可至易牙廚藝學會電子信箱：yih.ya@msa.hinet.net 註明學校、姓名索取。
（索取時請註明學校、姓名）。

備註：
8月6日所有參賽.參展作品，請統一於下午14點30分準時退場，敬請配合。

附件二：

一、【金牌獎】創意套餐競賽-〔學生組.社會組〕靜態展示賽規定如下：

1、凡參賽作品建議以 10 吋餐盤（直徑約 25.4 公分，餐盤形狀不受限制），個人份之創意套餐組（主菜、點心各一道）為基準，包括澱粉和蔬菜，食材不受限制（因搭棚戶外活動，請注意當天氣候變化，以防作品變質），為增加作品美感與持久性，大會允許在作品上加一層果膠，請自行以電腦打字標示作品主題名稱(菜餚命名卡不得寫學校與姓名)，製作好後請帶至會場與菜餚並列展示競賽。

2、主題及材料請自選自備，成品帶至會場後，請先完成報到手續，領取資料及參賽號碼牌，進入會場尋找與自己號碼相同的桌子（展示桌為直徑 136 公分的圓桌，以現場實際所提供規格為準；每桌供 2 位選手展示使用，展台布請自行準備），放置好作品並請站在自己作品前方，由評審老師進場評分，評審可詢問作品相關內容；請禮貌性向評審老師問好（禮儀將納入評分）。

3、創意套餐靜態評分標準如下：
創意 30% 、整體觀感 20% 、刀工 20% 、禮儀及命名卡 30% 等項目。

4、獎勵方式數名：(視參賽人數作品優劣，增減獎牌數量)
超金金牌獎 1 名；金、銀、銅數名；獎牌、獎狀各一份（預定當天下午 1 點頒獎）。

二、【金牌獎】翻糖美學擺飾競賽-〔學生組.社會組〕靜態展示賽規定如下：

1、翻糖美學擺飾主要仿做台灣酒家料理點綴主要菜餚，以捏麵擺飾做襯托與蔬果盤飾有異曲同工之妙，選手需發揮想像創造力，以主菜為主，翻糖為輔，翻糖作品以輔助主體菜餚呈獻美感為創作元素，以達到整體菜餚美輪美奐之擺飾意境及創意，材料請自選自備，製作好後請帶至會場與菜餚並列展示競賽。

2、選手翻糖作品建議以 10 吋餐盤個人份菜餚作品為主，自行制定主題，盤面翻糖作品最少 5 種顏色以上，翻糖須占盤面十分之三，十分之七則放置乾式熟食主菜為準(請自行製作乾式熟食作品一份，因天氣炎熱，請保持作品新鮮度)。並自行以電腦打字標示製作菜卡（菜餚命名卡不得寫學校與姓名），製作好後請帶至會場與菜餚並列競賽。

3、成品帶至會場後，請先完成報到手續，領取資料及參賽號碼牌，進入會場尋找與自己號碼相同的桌子（展示桌為直徑 136 公分的圓桌，以現場實際所提供規格為準；每桌供 4 位選手展示使用，展台布及展台佈置等請自行準備），放置好作品並請站在自己作品前方，由評審老師進場評分，評審可詢問作品相關內容；請禮貌性向評審老師問好（禮儀將納入評分）。

4、翻糖美學擺飾競賽評分標準如下：
翻糖搭配菜餚意境 30%、翻糖色彩及技巧 30%、創意 20、禮儀及命名卡 20% 等項目。

5、獎勵方式數名：(視參賽人數作品優劣，增減獎牌數量)
超金金鼎獎 1 名；金、銀、銅數名；獎牌、獎狀各一份
（預定當天下午 1 點頒獎；以現場大會宣佈為主）。

三、【金牌獎】老麵種麵包競賽-〔學生組.社會組〕靜態展示賽規定如下：

1、凡參賽者製作老麵種麵包2款形狀不拘，作品各3個總計6個麵包(其中各取1個麵包試吃評分)，對麵粉需添加至少30%含以上2種水果果乾(葡萄乾、蔓越莓乾、草莓乾等…)，成品重250公克誤差+-10公克。作品須以自培老麵種為主要酵母菌來製作麵包，全程不得使用商業酵母製作老麵種麵包，否則以零分計。(大會會公布示範老麵種麵包教學影片於臉書及群組Line)。

2、主題及材料請自選自備，麵包需使用可食用天然食材來源(如：可可粉、紅麴粉、抹茶粉、薑黃粉等)一律不得使用食用色素及麵包改良劑添加，否則以零分計。

3、作品帶至會場後，請先完成報到手續，領取資料及參賽號碼牌，進入會場尋找與自己號碼相同的桌子陳列展示競賽（因搭棚戶外活動，需用包材包裝比賽作品展示桌為直徑136公分的圓桌，以現場實際所提供規格為準；每桌供4位選手展示使用），請自行以電腦打字製作主題命名卡，放置好作品並請站在自己作品前方，由評審老師進場評分，評審可詢問選手作品相關內容；請禮貌性的向評審老師問好（禮儀將納入評分）。

4、老麵種麵包靜態評分標準如下：
製作技術60% 、主題佈置10%（含主題卡、配方表、佈置品）、服裝衛生20%、整體創意10% 。

5、獎勵方式數名：(視參賽人數作品優劣，增減獎牌數量)
超金金牌獎1名；金、銀、銅數名；獎牌、獎狀各一份（預定當天下午1點頒獎）。

四、【金牌獎】藝術果凍花競賽-〔學生組.社會組〕靜態展示賽規定如下：

1、2021易牙果凍花採「自由性主題之靜態展示賽」，選手需發揮想像力及創造力，參賽作品社會組8吋.學生組6吋，高度不限，口味自定，但全部必需為可食用材質。請自行以電腦打字標示作品主題名稱(菜餚命名卡不得寫學校與姓名)，製作好後請帶至會場與菜餚並列競賽。

2、主題及材料請自選自備，成品帶至會場後，請先完成報到手續，領取資料及參賽號碼牌，進入會場尋找與自己號碼相同的桌子（展示桌為直徑136公分的圓桌，以現場實際所提供規格為準；每桌供4位選手展示使用，展台布及展台佈置等請自行準備），放置好作品並請站在自己作品前方，由評審老師進場評分，評審可詢問作品相關內容；請禮貌性向評審老師問好（禮儀將納入評分）。

3、藝術果凍花競賽評分標準如下：
色彩藝術30%、技巧性20%、創意30%、禮儀及命名卡20% 等項目。

4、獎勵方式數名：(視參賽人數作品優劣，增減獎牌數量)
超金金牌獎1名；金、銀、銅數名；獎牌、獎狀各一份（預定當天下午1點頒獎）。

五、【金牌獎】鮮奶油蛋糕達人賽-〔學生組.社會組〕靜態展示賽規定如下：

1、鮮奶油蛋糕達人賽由評審長、評審團共同指定三款基本蛋糕公布於比賽辦法內(易牙廚藝學會將公布照片及示範教學影片於臉書及群組Line)，活動前7天抽題決定三款基本蛋糕中其中一款，公布在易牙廚藝學會臉書及群組Line，製作好後請帶至會場競賽。

2、蛋糕體裝飾後以直徑23cm*高6cm以上(8吋蛋糕體為主)，打發鮮奶油必須自行攜帶，8吋蛋糕體與厚板底紙(均由選手自行準備)需整模、不得賽前裁切或分片，高度6 cm以上，直徑21 cm以內(評審時會在比賽開始前探測蛋糕)。

3、材料請自選自備，成品帶至會場後，請先完成報到手續，領取資料及參賽號碼牌，進入會場尋找與自己號碼相同的桌子（展示桌為直徑136公分的圓桌，以現場實際所提供規格為準；每桌供4位選手展示使用，展台布及展台佈置等請自行準備），放置好作品並請站在自己作品前方，由評審老師進場評分，評審可詢問作品相關內容；請禮貌性向評審老師問好（禮儀將納入評分）。

4、鮮奶油蛋糕競賽評分標準如下：
抹刀技法25%、擠花技法25%、整體造型25%、禮貌衛生25%。

5、獎勵方式數名：(視參賽人數作品優劣，增減獎牌數量)
超金金牌獎1名；金、銀、銅數名；獎牌、獎狀各一份（預定當天下午1點頒獎）。

六、【金牌獎】糖霜餅乾競賽-〔學生組.社會組〕靜態展示賽規定如下：

1、2020易牙糖霜餅乾裝飾採「祝壽主題之靜態展示賽」，選手需發揮想像力及創造力，凡參賽作品建議以12吋餐盤（直徑約30.48公分，餐盤形狀不受限制），參賽餅乾體規格為大小直徑7公分±1公分，餅乾體形狀以五邊型，圓型，四角型3主款為主；每個形狀請製作出3款不同圖案的餅乾各3片(共9片不同圖案)，口味自定，但全部必需為可食用材(評審可隨機檢視，未依規定者不予計分)。請自行以電腦打字標示作品主題名稱(菜餚命名卡不得寫學校與姓名)，製作好後請帶至會場與菜餚並列競賽。

2、主題及材料請自選自備，成品帶至會場後，請先完成報到手續，領取資料及參賽號碼牌，進入會場尋找與自己號碼相同的桌子（展示桌為直徑136公分的圓桌，以現場實際所提供規格為準；每桌供4位選手展示使用，展台布及展台佈置等請自行準備），放置好作品並請站在自己作品前方，由評審老師進場評分，評審可詢問作品相關內容；請禮貌性向評審老師問好（禮儀將納入評分）。

3、糖霜餅乾競賽評分標準如下：
色彩藝術30%、技巧性20%、創意30%、禮儀及命名卡20% 等項目。

4、獎勵方式數名：(視參賽人數作品優劣，增減獎牌數量)
超金金牌獎1名；金、銀、銅數名；獎牌、獎狀各一份（預定當天下午1點頒獎）。

七、【金牌獎】翻糖工藝競賽-靜態展示賽規定如下：

1、2021 易牙翻糖工藝競賽採「自由性主題之靜態展示賽」，選手需發揮想像力及創造力，可選擇使用或不使用蛋糕體，可接受保麗龍材質結構但不得外露，須用糖衣或食用材質披覆，作品尺寸及高度不限，但長寬不得超出 30*30 公分，可使用非食用性支架，須用糖衣包覆不可外露，違者扣 50%。請自行以電腦打字標示作品主題名稱(菜餚命名卡不得寫學校與姓名，無須註明創作理念)，製作好後請帶至會場與菜餚並列競賽。

2、主題及材料請自選自備，成品帶至會場後，請先完成報到手續，領取資料及參賽號碼牌，進入會場尋找與自己號碼相同的桌子（展示桌為直徑 136 公分的圓桌，以現場實際所提供規格為準；每桌供 4 位選手展示使用，展台布及展台佈置等請自行準備），放置好作品並請站在自己作品前方，由評審老師進場評分，評審可詢問作品相關內容；請禮貌性向評審老師問好（禮儀將納入評分）。

3、翻糖工藝蛋糕競賽評分標準如下：
創意及藝術性 30%、技巧性 30%、色彩性及主題 20%、禮儀及命名卡 20% 等項目。

4、獎勵方式數名：(視參賽人數作品優劣，增減獎牌數量)
超金金牌獎 1 名；金、銀、銅數名；獎牌、獎狀各一份（預定當天下午 1 點頒獎）。

八、【金牌獎】冷盤前菜競賽-〔學生組.社會組〕靜態展示賽規定如下：

1、2020 冷盤前菜採「自由性主題之靜態展示賽」，擺盤時發揮構圖創意，不限型式，參賽作品建議以 10 吋餐盤（直徑約 25.4 公分，餐盤形狀不受限制），個人份之菜餚一道為準，食材不受限制，材料請自選自備；請自行以電腦打字標示作品主題名稱(菜餚命名卡不得寫學校與姓名)，製作好後請帶至會場與菜餚並列競賽。

2、主題及材料請自選自備，成品帶至會場後，請先完成報到手續，領取資料及參賽號碼牌，進入會場尋找與自己號碼相同的桌子（展示桌為直徑 136 公分的圓桌，以現場實際所提供規格為準；每桌供 4 位選手展示使用，展台布及展台佈置等請自行準備），放置好作品並請站在自己作品前方，由評審老師進場評分，評審可詢問作品相關內容；請禮貌性向評審老師問好（禮儀將納入評分）。

3、冷盤前菜競賽評分標準如下：
整體構圖30%、刀工30%、實用性20%、禮儀及命名卡20% 等項目。

4、獎勵方式數名：(視參賽人數作品優劣，增減獎牌數量)
超金金牌獎 1 名；金、銀、銅數名；獎牌、獎狀各一份（預定當天下午 1 點頒獎）。

九、【金牌獎】切雕盤飾競賽-〔學生組.社會組〕靜態展示賽規定如下：

1、2021 切雕盤飾採「自由性主題之靜態展示賽」，以蔬菜瓜果食材為主體創作元素，運用各種不同的刀具及刀法，將素材切雕成不同形狀的各式圖案，或以立體切雕或以平面切雕的方式排入盤內呈現美感，蔬果切雕盤飾擺盤時發揮構圖創意，參賽作品建議以(寬 12cm*高 15cm ）10 吋餐盤（直徑約 25.4 公分，餐盤形狀不受限制）大小為主，食材不受限制，材料請自選自備，(選手須注意參賽作品與盤子比例，須符合切雕盤飾題意；評審對於形狀有疑問，可請選手現場切雕)，製作好後請帶至會場展示競賽，以達到美輪美奐之構圖意境及造型創意(註:參賽選手可依立體作品需求使用三秒膠)。

2、主題及材料請自選自備，成品帶至會場後，請先完成報到手續，領取資料及參賽號碼牌，進入會場尋找與自己號碼相同的桌子（展示桌為直徑 136 公分的圓桌，以現場實際所提供規格為準；每桌供 4 位選手展示使用，展台布及展台佈置等請自行準備)，放置好作品並請站在自己作品前方，由評審老師進場評分，評審可詢問作品相關內容；請禮貌性向評審老師問好（禮儀將納入評分)。

3、切雕盤飾競賽評分如下：

整體構圖 30%、刀工細膩度 30%、技巧實用性 20%、禮儀及命名卡 20% 等項目。

4、獎勵方式數名：(視參賽人數作品優劣，增減獎牌數量)

超金金牌獎 1 名；金、銀、銅數名；獎牌、獎狀各一份（預定當天下午 1 點頒獎)。

十、【金牌獎】開味小菜競賽-〔學生組.社會組〕靜態展示賽規定如下：

1、2021 開胃小菜採「四巧碟四季主題之靜態展示賽」，參賽作品建議以 8 吋餐盤（直徑約 20.32 公分，餐盤形狀不受限制）四巧碟之創意開胃菜不同四道為基準，食材不受限制，製作好後請帶至會場與菜餚並列展示競賽（因搭棚戶外活動，請注意當天氣候變化，以防作品變質)，為增加作品美感與持久性，大會允許在作品上加一層果膠，請自行以電腦打字標示作品主題名稱(菜餚命名卡不得寫學校與姓名)，製作好後請帶至會場與菜餚並列展示競賽。

2、主題及材料請自選自備，成品帶至會場後，請先完成報到手續，領取資料及參賽號碼牌，進入會場尋找與自己號碼相同的桌子（展示桌為直徑 136 公分的圓桌，以現場實際所提供規格為準；每桌供 2 位選手展示使用，展台布及展台佈置等請自行準備)，放置好作品並請站在自己作品前方，由評審老師進場評分，評審可詢問作品相關內容；請禮貌性向評審老師問好（禮儀將納入評分)。

3、開味小菜靜態評分標準如下：

整體創意 30% 、整體觀感 30% 、刀工 20% 、禮儀及命名卡 20% 等項目。

4、獎勵方式數名：(視參賽人數作品優劣，增減獎牌數量)

超金金牌獎 1 名；金、銀、銅數名；獎牌、獎狀各一份（預定當天下午 1 點頒獎)。

十一【金牌獎】畫盤美學競賽-〔學生組.社會組〕靜態展示賽規定如下：

1、2021 畫盤美學採「自由性主題之靜態展示賽」，以輔助主體菜餚為創作元素，以達到美學之盤飾構圖意境及創意，材料請自選自備，製作好後請帶至會場與菜餚並列展示競賽。

2、選手注意事項:

(一)基本畫醬:以各種顏色為主(畫盤最少 5 種顏色以上為底，均使用可食用性果醬)。

(二)餐盤以 10 吋為主(請自行準備)，盤子顏色形狀不拘，畫盤範圍不可超過盤面 10 分之三，搭配選手所表現的東坡肉與畫盤作品相結合（請自行準備盤中可食用性熟食一份；盤中熟食請保持新鮮度)。

3、主題及材料請自選自備，成品帶至會場後，請先完成報到手續，領取資料及參賽號碼牌，進入會場尋找與自己號碼相同的桌子（展示桌為直徑 136 公分的圓桌，以現場實際所提供規格為準；每桌供 4 位選手展示使用，展台布及展台佈置等請自行準備)，放置好作品並請站在自己作品前方，由評審老師進場評分，評審可詢問作品相關內容；請禮貌性向評審老師問好（禮儀將納入評分)。

4、畫盤美學競賽評分標準如下：

構圖意境 30%、色彩技巧性 30%、創意藝術性 20%、禮儀及命名卡 20% 等項目。

5、獎勵方式數名：(視參賽人數作品優劣，增減獎牌數量)

超金金牌獎 1 名；金、銀、銅數名；獎牌、獎狀各一份（預定當天下午 1 點頒獎)。

十二、【金牌獎】水花片擺盤競賽-〔學生組.社會組〕靜態展示賽規定：

1、2021 水花片盤飾採「自由性主題之靜態展示賽」，以紅蘿蔔水花片食材為創作元素，發揮構圖創意造型來盤飾餐盤，盤中可雕刻小型蔬果雕花來點綴，以輔助主菜餚為創作元素，以達到盤飾構圖意境，材料請自選自備，製作好後請帶至會場與菜餚並列展示競賽。

2、選手注意事項:

基本配色:以水花片盤飾為主(每片厚度 0.3cm)，其他蔬果為輔(全部最少 3 種顏色蔬果)，餐盤以 10 吋為主(請自行準備)，盤子顏色形狀不拘，水花片盤飾以圓形、三角形、四邊形、菱形、半月形、長方形六款其中 1-2 款或自行研發圖形，搭配選手的作品（請自行準備盤中可食用性熟食一份；盤中熟食請保持新鮮度)。

3、主題及材料請自選自備，成品帶至會場後，請先完成報到手續，領取資料及參賽號碼牌，進入會場尋找與自己號碼相同的桌子（展示桌為直徑 136 公分的圓桌，以現場實際所提供規格為準；每桌供 4 位選手展示使用，展台布及展台佈置等請自行準備)，放置好作品並請站在自己作品前方，由評審老師進場評分，評審可詢問作品相關內容(評審對於形狀有疑問，可請選手現場切割)；請禮貌性向評審老師問好（禮儀將納入評分)。

4、水花片盤飾競賽評分標準如下：

構圖意境 30%、刀工技巧 30%、衛生 20%、禮儀及命名卡 20% 等項目。

5、獎勵方式數名：(視參賽人數作品優劣，增減獎牌數量)

超金金牌獎 1 名；金、銀、銅數名；獎牌、獎狀各一份（預定當天下午 1 點頒獎)。

十三、【金牌獎】全國茗茶創意調飲競賽-動態競賽規定如下：

1、為提昇學生正確泡製茶湯及調飲習慣，提高學生茶飲興趣並培養專業知識與技能，以高山茶為創作元素。(主辦單位有權保留變更活動內容、獎項、時程等之權利，任何更新將即時公告通知。)

2、參加〔職業組〕須繳交2000元工本費//〔大專高中職國中小組〕須繳交1500元工本費「包括贈送紀念T恤一件、精緻禮品一份、易牙遺意現代篇第二冊食譜1本及參與8月6日廚光晚宴接受獎」，敬請配合。

3、大會將提供：圓桌工作檯(每位選手1/4工作檯面)、冰塊，其餘未列入之食材與器具請選手請自行攜帶。

4、此競賽項目為個人賽，選手依規定時間準備完成後，統一由大會評審通知才可開始調製，選手競賽時間為30分鐘，需完成調製過程包括指定茶湯泡製、創意調飲調製、展台設計擺放、善後處裡等，逾時將不予計分。

5、指定產品：職業大專高中職組為祥元茗茶悅心烏龍，國中小學組為祥元茗茶高山紅茶。

6、指定茶湯：完成報名者大會將贈送一組鑑定杯組，提供學生練習及參賽使用，競賽當天報到領取大會指定用茶參賽，完成第一泡茶湯泡製後成品需放入規定區域放置，競賽擺設如圖表一呈現。

7、創意調飲：第二泡茶湯泡製後(如調製冷飲可於賽前事先冷泡備用)，需結合自創配方調製出1大杯展示用，3小杯為口感評審評分用，杯子不限，份量需均勻，總分相同者以口感成績高者勝出，口感杯擺設如圖表一呈現。

8、展台設計：需於易牙遺意中選出與個人創意作品相互搭配之詩詞文章作為背板(大會將由評審團選出三篇詩詞供選手運用，參考範例將公告於易牙粉絲)，限制為A4大小以內且需呈現贊助廠商LOGO圖示，如附件圖表二範例提供呈現之參考。

9、進入會場競賽時選手可選擇穿著餐服檢定標準服裝(襯衫、背心或西裝、領結(帶)、長褲及皮鞋亦可穿著結合相關茶文化之創意服儀，但不可裸露；評分完後除外，並服從評審專業評定，服裝不整大會將依評分規範扣除服儀衛生成績10%分數。

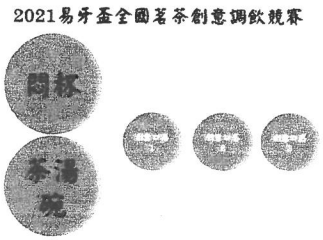
10、評分標準如下 ：

評 分 項 目	比例	內　　容
指定茶湯	30%	香氣上揚、滋味甘醇、湯色金黃蜜綠
創意口感融合	25%	茶湯特色突顯、天然健康元素、是否含有香精等其他添加物
展檯設計擺設	20%	易牙遺意詩詞之主題設定、技巧難度、祥元茗茶logo
飲品穩定性	15%	是否具備商業價值
服儀衛生	10%	作過程的衛生及選手服於禮貌態度的表現

11、獎勵方式 ：

獎項名稱	分數配置	備　　註	獎項名稱	分數配置	備　　註
金牌獎	90-100	大會獎牌、獎狀各乙份	佳　作	60-69	大會獎狀乙份
銀牌獎	80-89	大會獎牌、獎狀各乙份	金質獎	口感優異	贊助廠商獎盃、獎品各乙份
銅牌獎	70-79	大會獎牌、獎狀各乙份	金手獎	展檯優異	贊助廠商獎盃、獎品各乙份

附件 圖表 一



附件 圖表 二

十四、台灣料理廚藝論壇規定如下：

1、活動說明：俗語說「吃菓子.拜樹頭」；為慶祝廚神-易牙祖師爺聖誕千秋，提升台灣廚師文化，將在高雄市草衙圖書館舉辦一場「台灣料理廚藝論壇」，內容將深刻探討台灣料理的原由、文化背景及現代廚師該如何研發拓展台灣料理。

2、優惠報名資格：一.凡報名 2021 易牙競賽活動其中 1 項皆可免費參與「草衙圖書館-台灣料理廚藝論壇」名額限定 50 位，額滿為止。

二.若只參加比賽活動，而不參加廚藝論壇活動，請勿勾選台灣料理廚藝論壇；如果報名競賽活動，勾選-台灣料理廚藝論壇-而未參加論壇者，論壇研習證書及高雄市政府獎狀將不予發放，敬請配合。

3、論壇內容：台灣酒家菜如何誕生。

1.明.清的酒樓菜.2.日據的和漢料理.3.裕仁皇太子口中的「台灣料理」.
4.國民政府來台的八大菜系.5.近代北投的酒家菜文化.6.台灣辦桌菜.
7.現代的中餐西做料理.

4.論壇時間：7 月 28 日（三）下午 1 點 30 分報到至 4 點散會，(請準時報到)。

5.論壇地點：草衙圖書館(高雄市前鎮區新衙路 17 號）。

6.交通路線：高速公路-末端交流道（往漁港路方向）草衙一路旁即可到達。

註 1:此活動乃廚藝精英論壇，請參與者穿著廚師正式廚服，以示尊重本行業。

註 2:本大會保留變更議程、講者及相關內容之權利。

十五、「孝親楷模小廚師」、「模範小廚師」規定如下：

1、為推行廚師優質倫理道德，激勵大眾要有「百善孝為先」之楷模，培養學子「尊師重道、熱心公益」之觀念，請貴校老師各推選一位優秀「孝親楷模小廚師」及「模範小廚師」，由本會聘請臺灣國寶級廚師參與評比，產、官、學界重量級長官授予榮耀、執行嘉勉，表揚孝行與品學兼優學生，使其能更精進帶動鼓舞同學互相學習，朝品行端正、積極行孝及向學的目標邁進。

2、被老師推選出的「孝親楷模小廚師」及「模範小廚師」，8 月 6 日活動當天需在會場當任一天禮儀志工，協助本會擔任各項公關活動，並由大會來評鑑是否「尊師重道、熱心公益」(請帶學生證備查，不得冒名頂替，違者取消資格)。

3、凡各校推選出的「孝親楷模小廚師」及「模範小廚師」需在這次「君臣宴文化展覽區」展示君臣宴菜餚其中一道仿古大菜（報名結束後，各校小廚師所要製作的菜餚名稱，本會將一一公佈於高雄市易牙廚藝學會-臉書粉絲團及 Line 群組。

4、凡製作君臣宴菜餚均以 16 吋餐盤左右，十人份餐點為基準，成品帶至會場後，請先完成報到手續，領取有關資料，進入會場放置好菜餚作品，就地等候擔任祭祀生。

附件三：2021 全國茗茶創意調飲競賽-動態競賽報名表

請注意：報名截止日期：2021 年 6 月 28 日（星期一）止

選手姓名		選手編號(大會填寫)	
比賽項目	□職業組 □大專組 □高中職組 □國中小學組		
學校/單位		聯絡電話	
作品名稱		指導/負責老師	
調製方法		裝飾物 Garnish	
作品意境			

以 7 種材料為限	材料名稱	廠牌	CL	備註(自製材料請詳述作法及比例)
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				

學生 T 恤尺寸	8L	6L	5L	4L	3L	2L	XL	L	M	S	廚光之夜
請打√											√

1、此次競賽為無酒精性飲料調製為主。

2、配方一定要包含至少 1CL 的指定產品。

3、可使用自製產品需於報名表填寫作方式單杯不超過 3CL。

4、所有裝在玻璃瓶的液體噴灑飲料上都算一種成份。

5、嚴禁使用人工染色劑加熱材料以及明火。

6、可使用乳製品但單杯量不超過 6CL 禁止使用 優酪乳等酸飲品。

7、配方內容請寫單杯量，須以『Cl』為單位，容量標準最少 0.5cl（例如：芭樂汁 2.5cl，不可填寫 2.8 或 2.4 cl 等），低於 0.5 cl 則寫少許、dash…等。(1cl=10c.c)(1oz =3cl)

8、任何使用的水果藥草和蔬菜量都要寫很清楚，並明確標示。

9、報名時，請清楚標示『成份』、『廠牌』、『容量』，若配方不符大會將另行通知，直接扣分。

10、參賽作品應為未發表過之作品且之著作權、智慧財產專利所有相關事宜，主辦單位有優先協審議權。

2021 高雄-易牙美食節-「學生組」報名表

請注意：報名截止日期：2021 年 6 月 28 日（星期一）止

學校名稱		科、系主任姓名			
指導老師姓名 一位選手限定一名		聯絡電話 行動電話		指導老師 Line ID	
帶隊老師姓名 廚光晚宴每校一名帶隊老師本會尊師吸收		聯絡電話 行動電話		帶隊老師 Line ID	
學生姓名		聯絡電話 行動電話		臉書名字	
參賽選手 Line ID 必填-方便連絡					

每校限一位孝親及一位模範.請打 √		8/6 君臣宴 孝親楷模小廚師		8/6 君臣宴 模範小廚師
請在 比賽項目 空格內打√		8/6 創意套餐競賽		8/6 冷盤前菜競賽
		8/6 翻糖美學擺飾競賽		8/6 切雕盤飾競賽
		8/6 老麵種麵包競賽		8/6 開味小菜競賽
		8/6 藝術果凍花競賽		8/6 畫盤美學競賽
		8/6 鮮奶油蛋糕競賽		8/6 水花片擺盤競賽
		8/6 糖霜餅乾競賽		
		8/6 翻糖工藝蛋糕競賽		7/28 台灣料理廚藝論壇

學生 T 恤尺寸	8L	6L	5L	4L	3L	2L	XL	L	M	S	廚光之夜
請打√											√

1. 本活動是全國性的美食文化活動，請選手詳填（字跡端正，以利製作高雄市政府獎狀）。
2. 報名後為加快回應選手比賽疑問，請提供手機 Line ID，統一加入群組，方便本會連繫。
3. 〔學生組〕參加學生須繳交 1500 元工本費「包括贈送紀念 T 恤一件.精緻禮品一份.易牙遺意現代篇第二冊食譜 1 本及參與 8 月 6 日廚光晚宴接受頒獎」；工本費與報名表請至郵局購買匯票或現金袋，寄至「806 高雄市前鎮區廣西路 397 號 1 樓；【高雄市易牙廚藝學會收】」即可；或匯款：華南銀行 前鎮分行帳號：705100054852 戶名【高雄市易牙廚藝學會】請記得來電確認是否收到報名費與報名表，若寄出本會沒電話確認，請再撥電話聯繫；若用 ATM 轉帳，也請將交易帳號後 5 碼告知或拍照傳賴，方便查詢。
4. 若有不明瞭之處，請來電詢問，電話：07-3366258-9 李敏惠、章啟東

*若只參加比賽活動，而不參加廚藝論壇活動，請勿勾選台灣料理廚藝論壇，敬請配合。

附件四：2021 高雄-易牙美食節-【社會組】報名表

請注意：報名截止日期：2021 年 7 月 10 日（星期六）止

廚師姓名										
賴 Line ID 必填-方便連絡				行動電話						
臉書名字										
通訊地址										
請在 比賽項目 空格內打√		8/6 創意套餐競賽					8/6 冷盤前菜競賽			
		8/6 翻糖美學擺飾競賽					8/6 切雕盤飾競賽			
		8/6 老麵種麵包競賽					8/6 開味小菜競賽			
		8/6 藝術果凍花競賽					8/6 畫盤美學競賽			
		8/6 鮮奶油蛋糕競賽					8/6 水花片擺盤競賽			
		8/6 糖霜餅乾競賽								
		8/6 翻糖工藝蛋糕競賽					7/28 台灣料理廚藝論壇			
T恤尺寸	8L	6L	5L	3L	2L	XL	L	M	S	廚光之夜
請打√										√
丙級餐飲相關證照 正面影印粘貼頁					身份證 正面影印粘貼頁					

1. 本活動是全國性的美食文化活動，請選手依規定詳填，（字跡要端正，以利製作高雄市政府獎狀）。
2. 報名後為加快回應選手比賽疑問，請提供手機 Line ID，統一加入群組，方便本會連繫。
3. 〔社會組〕參加社會人士須繳交 2000 元工本費「包括贈送紀念 T 恤一件.精緻禮品一份.易牙遺意現代篇第二冊食譜 1 本.易牙花繡紀念圍群 1 件及參與 8 月 6 日廚光頒獎晚宴」，工本費與報名表請至郵局購買匯票或現金袋，寄至「806 高雄市前鎮區廣西路 397 號 1 樓；【高雄市易牙廚藝學會收】」即可；或匯款：華南銀行 前鎮分行帳號：705100054852 戶名【高雄市易牙廚藝學會】請記得來電確認是否收到報名費與報名表，若寄出本會沒電話確認，請再撥電話聯繫；若用 ATM 轉帳，也請將交易帳號後 5 碼告知或拍照傳賴，方便查詢。
4. 若有不明瞭之處，請來電詢問，電話：07-3366258-9 李敏惠、章啟東

*若只參加比賽活動，而不參加廚藝論壇活動，請勿勾選台灣料理廚藝論壇，敬請配合。

2021 高雄-易牙美食節

「第 24 屆全國美食文化大展」

活動日期地點：7 月 28 日草衙圖書館

主要活動:8 月 6 日高雄市易牙廟廣場

一. 君臣宴文化展覽區 8 月 6 日

二. 創意套餐競賽/8 月 6 日

三. 翻糖美學擺飾競賽/8 月 6 日

四. 老麵種麵包競賽/8 月 6 日

五. 藝術果凍花競賽/8 月 6 日

六. 鮮奶油蛋糕競賽/8 月 6 日

七. 糖霜餅乾競賽/8 月 6 日

八. 翻糖工藝蛋糕競賽/8 月 6 日

九. 冷盤前菜競賽/8 月 6 日

十. 切雕盤飾競賽/8 月 6 日

十一. 開味小菜競賽/8 月 6 日

十二. 畫盤美學競賽/8 月 6 日

十三. 台灣料理廚藝論壇/7 月 28 日

十四. 水花片擺盤競賽/8 月 6 日

十五. 全國茗茶創意調飲競賽/8 月 6 日