

2025

第六屆明新盃國際餐飲廚藝模擬賽

競賽規章



主辦學校：明新科技大學

協辦單位：民生產業學院

旅館管理與廚藝創意系 台灣廚藝美食協會
課指組廚藝研究社 大葉大學 屏東科技大學
中興商工 仰德高中

中 華 民 國 114年 10月 24日

目錄

一、宗旨：	3
二、主辦單位：	3
三、比賽日期：	3
四、比賽地點：	3
五、參賽資格：	3
六、報名日期：	3
七、報名方式：	3
八、報名諮詢專線	4
九、競賽項目：	4
十、競賽相關事務	4
十一、比賽規則	5
十二、評分標準	5
十三、提供食材之規格	6
十四、獎勵辦法	6
十五、比賽菜卡之說明	6
十六、活動流程表	7
十七、學校指引	8
附件 繳交資料	
附件一、報名參賽表	9
附件二、食譜表	10

一、 宗旨：

明新科技大學旅廚系是一個培訓旅館專業和餐飲廚藝的系所，藉由辦理競賽活動結合各地廚藝與美食相互交流機制，提升台灣菁英廚藝專業知識與技能並提升台灣廚藝菁英的專業知識與技能，使用台灣食材創新料理並以國際接軌為目標，發揚台灣在地食材。

本次明新盃國際餐飲廚藝模擬賽，除了以世廚國際廚藝競賽標準，並邀請國際世廚評審進行最公正的評分及賽後講評希望可以將台灣菁英的廚藝和專業技能進行提昇。

二、 主辦單位：明新科技大學

協辦單位：民生產業學院 旅館管理與廚藝創意系 台灣廚藝美食協會
課指組廚藝研究社 大葉大學 屏東科技大學 中興商工 仰德高中

三、 比賽日期：114 年 10 月24日

四、 比賽地點：明新科技大學立緒樓廚藝教室。

五、 參賽資格：年滿 16 歲至未滿 24 歲全國大專院校及高中職之在學學生。

六、 報名日期：即日起至 113年 10月 19日（日）截止。

七、 報名方式：

（一）本競賽需以表單填寫後寄至信箱，經主辦單位資格審查，確認競賽年齡及資格

電子郵件信箱：ellson@must.edu.tw

標題：2025明新盃+學校+姓名

（二）各組參賽者報名資料應檢附如下：

1. 現場熱烹調項目：參賽報名表（附件一）。
2. 展示和現場甜點項目：參賽報名表（附件一）。
3. 創意飲調組：參賽表名表（附件一）。

（三）本次競賽採報名表收取優先順序入選名額，現場熱烹調項目學生共40 組，甜點項目共 22 組，創意飲調組共12組額滿後則不受理報名，錄取後將公布在本系系網公告。

八、 報名諮詢專線：0926-693738王申長老師

九、 競賽項目：

- （一）現場熱烹：1. 西式主餐 2. 創意義大利麵。
- （二）展示和現場甜點：1. 盤飾甜點展示 2. 水果蛋糕裝飾。
- （三）創意飲調（無酒精）。

十、 競賽相關事務：

1. 現烹菜餚預製作**兩人份(位上)**，一份供評審委員品嚐，一份為展示菜餚，烘焙依比賽規定製作。
2. 參賽選手預自備擺盤餐盤，賽後自行取回。
3. 主辦單位僅提供(**現場熱烹調組**)一組四口爐、一水槽、一烘焙烤箱，公用冰箱，(**點心組**)提備公用急速冷凍櫃、公用冰箱，其他項所需之食材、相關器具(特殊餐盤、鍋具等)及個人用具、刀具等由選手自備(**飲調組**)提供180*60桌面、冰桶、冰鏟、冰塊其餘用品請選手自備。
4. 參賽者預於比賽時間45分前完成報到，核對個人資料，進行賽前準備及比賽材料檢查，並參加賽前說明會，遲到者將不得入場。
5. **廚藝甜點組**出餐延遲每一分鐘扣一分，逾時五分鐘者，則不予計分。
6. 比賽結束後，選手於十分鐘內進行清理，並撤出選手自備用品，未清潔完全者前置作業分數扣除5分。
7. **廚藝組**需自備廚師服、圍裙、高帽、黑色西裝褲、工作鞋，**飲調組**著正式飲調正裝服裝，不符規定者不得進場比賽。
8. **採扣分制**：評審檢視操作過程及完成後成品，予以給分。
9. 每組滿分 100 分。
10. 名次依照得分高低排列，同分以評審團討論，最後由評審長做決議，以成品口味、調味及衛生為最後標準。

十一、比賽規則

(一) 現場熱烹：

西式主餐

- 競賽時間60分鐘，需現場製作1道西式烹飪為主菜之料理(每道需製作2盤)。
- 每盤呈現皆為一人份使用，餐點需為西式烹調，並搭配適當醬汁、澱粉及蔬菜。
- 競賽現場食材只能去皮不能事先切割，高湯醬汁，蔬菜果泥可先製作但不可調味。

創意義大利麵

- 競賽時間 30 分鐘, 需現場製作 1 道麵食料理(每道需製作 2 盤)。
- 麵體型式不拘, 必須使用市售成品(乾的義大利麵)。
- 每盤呈現皆為一人份使用, 可以經典或創意的方式呈現, 並加上適當的配菜。
- 競賽現場食材只能去皮不能事先切割，高湯醬汁，蔬菜果泥可先製作但不可調味。

(二) 現場甜點：

水果蛋糕裝飾(需試吃Tasting)

- 每位參賽者須在60分鐘內準備並呈現兩個相同造型的蛋糕, 裝飾僅限於使用打發鮮奶油(可依需求調味)和水果, 參賽者可選擇戚風蛋糕或海綿蛋糕體, 兩個整模得蛋糕, 不可使用其他蛋糕體。
- 裝飾前的蛋糕體尺寸必須是直徑15公分的圓型或者15 x 15 公分的方型。
- 每位參賽者只能使用兩塊蛋糕體戚風或海綿蛋糕體。
- 蛋糕體可以是原味或任何風味。
- 比賽前不可裁切蛋糕體。
- 蛋糕體可裁切成任何造型(圓型、方型、弧型)。
- 水果可以洗淨切去果核去籽但不能烹調。
- 允許使用乾燥蔬果/粉。
- 允許使用脫水乾燥果乾果片。
- 不得使用非乳製品奶油。
- 須至少使用三種以上鮮奶油擠花技巧裝飾。
- 允許使用水果庫利、果泥, 但必須在比賽期間組裝完成。
- 不得使用二氧化鈦金屬粉或人工色素。
- 不可使用金箔或銀箔。
- 評審將裁切並且品嚐蛋糕。
- 食材浪費將導致扣分。
- 所有使用的裝飾材料必須是可食用且可立即製作, 對於成品沒有最高限制。

巧克力可以溶解並調溫完成。

- 每位參賽者必須攜帶所需食材及材料。

展示甜點

餐後甜點展示 Four Plated Dessert

- 每位選手在60分鐘內準備和展示兩道不同的甜點, 一人份, 適用單點式服務。
- 所有甜點均為冷盤展示, 需提前準備。
- 需包含一道熱甜點(如泡芙或是有使用烤箱製作之甜點樣式為主題)、一份風格自由甜點
- 不可使用金箔或銀箔。

(三) 創意飲調(無酒精):

- 配方中需含台灣在地新鮮果汁、非進口水果(果汁或果泥可事先準備)。
- 每位選手準備時間 2 分鐘, 競賽時間以 6 分鐘內為主, 須完成三杯(二杯供評審評分, 一杯展示), 冷熱飲不限, 賽後整理 1 分鐘, 換場時間 1 分鐘, 共計 10 分鐘。選手請依編號順序上場, 參賽選手須帶自己的材料器及裝飾物。每位選手一張 IBM 桌, 過程中無須花式或傳統調酒之動作表演。
- 競賽結束前 60 秒, 10 秒分別提示比賽結束時間。
- 副材料如咖啡、糖水、果汁等必須裝入沒有標籤的空瓶內。
- 杯飾僅能使用新鮮水果或蔬菜, 請勿使用染料或色素等材料, 並於比賽前自行切割完成。
- 選手需製作 A4 大小說明作品, 於決賽當天展示以利評審了解創作理念與調製方式等, 內容格式不限, 當天未展示飲品解說之選手酌量扣分。
- 成品必須以不礙食用者健康為主, 不可使用人工色素或化學添加物。

十二、評分標準：

(一) 現場熱烹：

上菜服務	準備工作和 整齊清潔	正確及專業的烹調 手法	擺設和外觀/ 創新	口味
10%	10%	20%	10%	50%

(二)：現場甜點(展示甜點技巧性40%不含口感不試吃)：

主題性	創意/獨特性	藝術性/配色協調 性	技巧性/口 感
20%	20%	20%	40%

(三)：創意飲調(無酒精)：

創意主題性/ 現場解說	衛生流程	技術性	外觀/口味
20%	20%	20%	40%

十三、提供調味料

(1)鹽 (2)細砂糖

十四、邀請賽獎勵辦法：

- (一) 總分 90~100 分為金牌獎，獲頒獎牌、獎狀各乙份。
- (二) 總分 80~89 分為銀牌獎，獲頒獎牌、獎狀各乙份。
- (三) 總分 70~79 分為銅牌獎，獲頒獎牌、獎狀各乙份。
- (四) 總分 60~69 分為佳作，獲頒獎狀乙張。

十五、比賽展卡之說明：

(一) 大小規定：

長 13.5cm 寬 7cm



參賽作品名稱:

中文

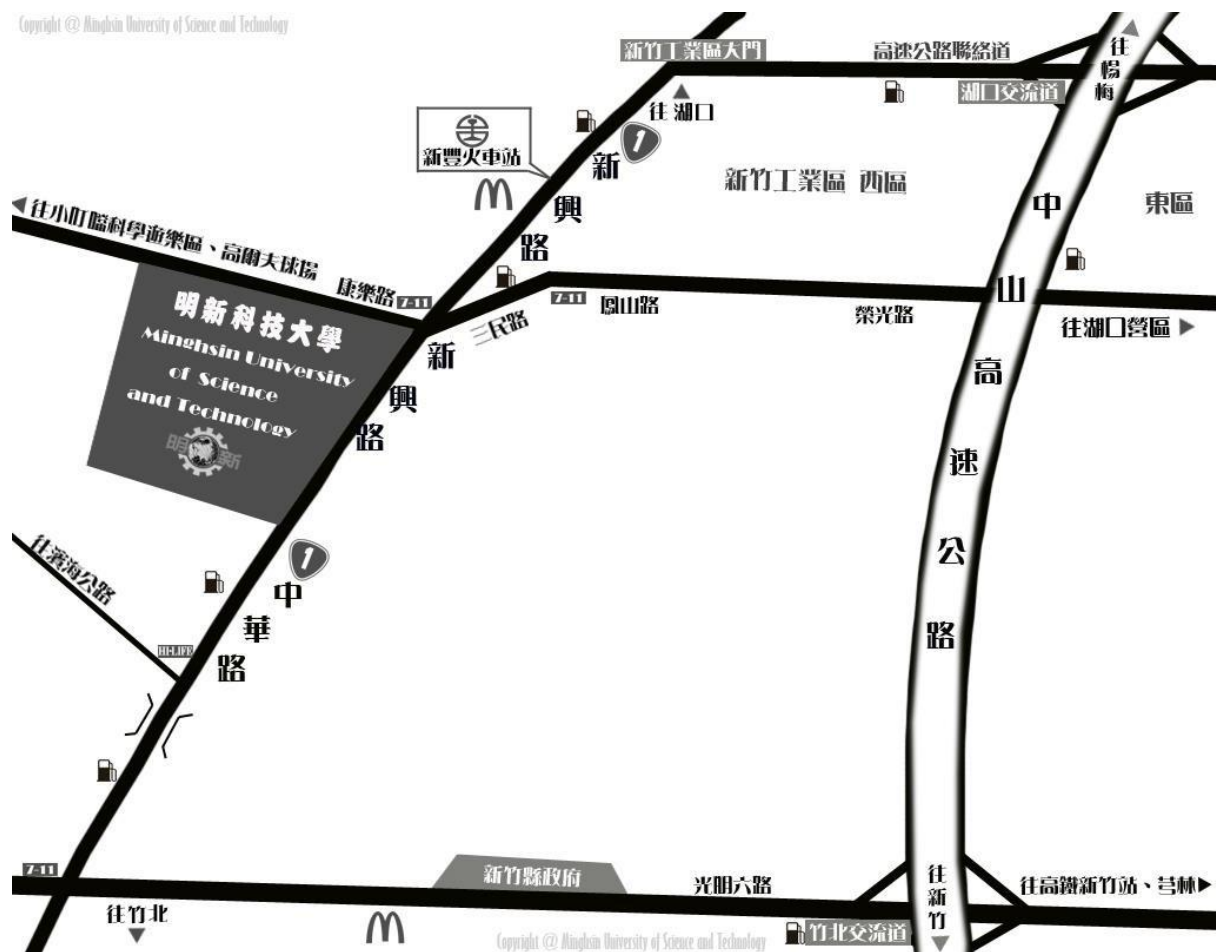
English

十六、活動流程表

活動時間	競賽項目	地點	備註
08:30~09:00	現場報到	立緒樓 1F	
09:00~09:20	開幕致詞	立緒樓1F	
09:30~12:30	創意飲調共12場	立緒樓1F頒獎台	
09:30~09:40	現烹第一場	立緒樓廚藝教室	
09:40~10:40	競賽		
10:40~10:50	結束整理轉場		
10:50~11:00	義大利麵第一場		
11:00~11:30	競賽		
11:30~11:40	結束整理轉場		
11:40~11:50	現烹第二場		
11:50~12:50	競賽		
12:50~13:00	結束整理轉場		
13:00~13:10	現烹第三場		
13:10~14:10	競賽		
14:10~14:20	結束整理		
14:20~14:30	義大利麵第二場		
14:30~15:00	競賽		
15:00~15:10	結束整理		
09:30~09:40	現場甜點第一場	立緒樓廚藝教室	
09:40~10:40	競賽		
10:40~11:50	結束整理轉場		
11:50~12:00	現場甜點第二場		
12:00~13:00	競賽		
13:00~13:10	結束整理轉場		
13:10~13:20	現場甜點第三場		
13:20~14:20	競賽		
14:20~14:30	結束整理轉場		
09:30~1140	展示盤飾甜點	立緒樓廚藝教室 外面工作櫃	
15:30~16:30	頒獎典禮	立緒樓 1F	

十七、指引：

Copyright © Minghsin University of Science and Technology



1. 中山高湖口交流道下(83.8 公里出口)，往湖口、新豐方向行駛，遇士林電機(丁字路口)右轉 400 公尺後，再左轉走新興路(省道台一線)，經新豐火車站約 900 公尺，抵達明新科技大學。

2. 中山高竹北交流道下(91.0 公里出口)，往竹北市區方向行駛，走光明六路，遇中華路(省道台一線)右轉往新豐方向，經竹北派出所後約 4 公里即可抵達明新科技大學。

大眾運輸工具：

1. 高鐵：可搭乘至新竹站後轉乘大眾運輸工具至本校。

a. 搭乘電車，路線於六家車站轉乘電車至北新竹站換車至新豐火車站，出車站大門左轉，步行約 10 分鐘即可抵達本校。

b. 搭乘高鐵接駁車轉乘電車，路線為「高鐵-竹北火車站」，可於竹北火車站上車，至新豐火車站，出車站大門左轉，步行約 10 分鐘即可抵達本校。

c. 搭乘快捷五號公車，行經校門口，可直達本校。

2. 火車

可搭電車至新豐火車站，出車站大門左轉，步行約 10 分鐘即可抵達本校。

3. 巴士：可選擇搭乘新竹客運、中壢客運至本校。

a. 搭乘新竹客運班車，路線可選擇「新竹-湖口」、「新竹-中壢(經新豐)」以及「新竹-新莊子(經新豐)」，於新竹、中壢火車站附近上車，明新科技大學下車。

b. 搭乘中壢客運班車，路線為「中壢-新竹」，可於新竹、中壢火車站附近上車，明新科技大學下車。

附件一 參賽報名表

姓名		學校	
生日	年 月 日	身分證字號	
行動電話		報名項目	
身份證件影本			
正面		反面	
學生證(若無學校之註冊章，請另附在學證明)			
正面		反面	
參賽聲明	本人參加「2025第六屆明新盃餐飲廚藝競賽」活動，本人保證已確實了解活動簡章和公告之規定並同意遵守各項規定。 1. 本人具結上述各項資料正確無誤，以及所參加比賽之作品系本人之原創著作，且不曾對外公開發表，如有不實願負全部之法律責任。 2. 本人同意上述參賽作品之相關資料，無償提供主辦單位用於未來製作活動成果報告書、展示及未來集結成冊出版之使用。 3. 本人同意本創意作品之相關內容授權主辦單位提供給相關單位(例如縣市政府)參考應用於地方發展上。 聲明人：(簽名及蓋章) 中 華 民 國 114年 月 日		

菜餚名稱: _____ 學校名稱(單位) : _____

Recipe Name: _____ NO. _____

食材 Ingredients				
	中文 Chinese	英文 English	數量 Amount	作法 Methods
01				
02				
03				
04				
05				
06				
07				
08				
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
調味料 Seasoning				菜餚特色 Specialty
01				
02				
03				
04				
05				
06				
07				
08				

明新盃創意飲調

NO.

配方表-單杯份

品名中(英)文:

配方（Recipe）	c1	廠牌（Brand Name）
裝飾物		

創作理念