

認識澳洲牛羊肉 研 習 會

一、 目的

澳洲肉類畜牧協會將於一百零一年二月二十五日舉辦台灣區第一屆 Pencil Box 比賽(學生盃黑盒子廚藝競賽)，希望藉由本研習會讓有興趣參賽的選手或想多了解澳洲牛羊肉的學生對澳洲紅肉有更多的認識。期盼有意願參賽的學生在研習後能以更好的準備來參加明年二月具國際規格、考驗創意及臨場反應之 Pencil Box 比賽，以爭取在廚藝生涯上更高的榮譽。

二、 研習內容

1. 藉由專題演講、現場示範及烹調試吃，讓學員更深入認識澳洲牛羊肉以及部位肉的切割技巧、口感和合適的烹調方式。
2. Pencil Box 比賽規則與方式介紹。

三、 對象

24 歲以下大專院校廚藝與餐飲相關科系有興趣參加 Pencil Box 比賽*或想多了解澳洲紅肉的學生。

*參加 Pencil Box 比賽同學需完成此研習課程方可參賽。

四、 每場人數

80 人 (名額有限、依報名順序錄取)

五、 日期、研習地點

北東區: 一百年十二月二十日 (二) 13:00-17:00

醒吾技術學院

台北縣林口鄉粉寮路一段 101 號

會議室:

中區: 一百年十二月十七日 (六) 13:00-17:00

弘光科技大學

台中縣沙鹿鎮中棲路 34 號

會議室:餐旅管理系 L410 教室

南區: 一百年十二月十六日 (五) 13:00-17:00
大仁科技大學
屏東縣鹽埔鄉新二村維新路 20 號
地點 : J 棟庫克大樓 1 樓 J102 哥倫布會議室

六、 研習費用
免費參加。

七、 證書
澳洲肉類畜牧協會將授予結業證書給完成課程之學生。

八、 主辦單位
澳洲肉類畜牧協會

九、 協辦單位
醒吾技術學院餐旅管理系
弘光科技大學餐旅管理系
大仁科技大學餐旅管理系

十、 議程表

時間	主題	演講者
12:30-13:00	報到	
13:00-13:15	開場及 Pencil Box 競賽說明	澳洲肉類畜牧協會台灣 代表: 曾馨慧
13:15-14:45	認識澳洲紅肉	澳洲肉類畜牧協會資深 顧問: 沈志龍、龔振華
14:45-15:00	午茶時間	
15:00-16:45	澳洲牛肉部位切割示範、烹調 與試吃	澳洲肉類畜牧協會資深 顧問: 沈志龍、龔振華
16:45-17:00	結語	澳洲肉類畜牧協會台灣 代表: 曾馨慧

十一、Pencil Box 比賽參考資訊

日期： 一百零一年二月二十五日 (六)

地點： 弘光科技大學 (台中縣沙鹿鎮中棲路 34 號)

隊伍： 24 組(個人賽)

比賽方式：

1.	上午 12 組、下午 12 組
2.	參賽者根據黑盒子內所提供食材於 3 小時內完成菜單設計並煮好牛肉及羊肉各一道主食。每一道主食份量為兩人份，並個別放置於兩個盤子裡 (一份展示、一份提供評審試吃)。
3.	1.肉品與 10 樣主要材料(Pencil Box)會在比賽開始時提供給參賽者。 2.其他各項如：廚房設備、廚房器具、餐盤、調味用品...由大會統一提供。 3.參賽者請穿著標準廚師服裝及自備個人使用刀具。
4.	評分項目： 創意 0-10 分 製備流程 0-10 分 衛生與烹飪習慣 0-10 分 烹飪技巧 0-20 分 外觀和口味 0-50 分 裁判會針對每一道菜提出評論
5.	獎勵： 第一名 獎金新台幣 30,000 及獎狀、獎牌、獎盃一座 第二名 獎金新台幣 20,000 及獎狀、獎牌、獎盃一座 第三名 獎金新台幣 10,000 及獎狀、獎牌、獎盃一座