

第六屆德麥盃台灣蔬果麵包大賽

一、活動主旨：本次比賽以台灣各地生產之蔬果產品為主題，搭配德麥公司所代理的烘焙原料酵母粉及乳製品(包括奶油、鮮奶油、奶粉及起司)舉辦麵包大賽，藉此提升大專院校及高中職學生的烘焙技巧及激發學生創意之能力，希望開發出創意新麵包，推廣台灣的在地蔬果產品進而帶動農產品價格，並藉由全國性的烘焙比賽來達到推廣之效用，讓農民能增加收益。

二、主辦單位：大仁科技大學餐旅管理系、德麥食品股份有限公司

三、日期：103 年 5 月 1 日(高中職組)；103 年 5 月 2 日(大專組)

四、時間：08：10 報到

五、地點：大仁科技大學 餐飲管理系 烘焙教室 (RB11 教室)

六、報名辦法：

- (一) 大專院校及高中職學生，皆可報名參加。
- (二) 每隊選手 2 名。

七、比賽方式：

第一階段：參賽者 2 人一組，以德麥公司所代理的酵母粉為原料製作出以台灣蔬果產品為主的兩種麵包(歐式麵包及調理麵包各一種)每種以烤盤一盤為限(數量不拘)，並將兩款麵包做整體性的作品主題命名。參賽者須將比賽之二項產品拍成 5x7 照片並詳細、準確地書寫麵包材料、蔬果產地、作法，請務必謹慎詳細撰寫(表格如附件)，麵包照片及說明書須於 103 年 4 月 23 日(三)前(以郵戳為憑)以掛號寄至『屏東縣鹽埔鄉新二村維新路 20 號 大仁科技大學餐旅管理系 陳國旋老師收』；同時以 e-mail 寄至陳國旋老師信箱 eric701210@yahoo.com.tw。主辦單位將邀請評審團評選出參加決賽大專 12 組及高中職 12 組，於 4 月 28 日早上十點公告在本校餐旅系系網 <http://q04.tajen.edu.tw/bin/home.php> 並電話告知選手參加決賽。比賽內容如有任何疑問，可電洽大仁科技大學 餐旅系 陳國旋老師 0912533663, (08)7624002~3829。

第二階段：103 年 5 月 1 日(高中職組)；103 年 5 月 2 日(大專組)上午 08：10 起在大仁科技大學現場比賽，各產生金牌、銀牌、銅牌及優勝三名、佳作三名。

八、評選方式：

- (一) 初選評選方式：由評選團依參賽者所敘寫之配方內容及照片評選出前 12 組。
- (二) 決賽評選：決賽者於 6 個小時(含競賽說明)完成二種麵包(決賽使用的酵母粉及乳製品包括奶油、鮮奶油、奶粉及起司由德麥公司提供)。

九、注意事項：

- (一) 材料準備：參賽選手須自己準備所寄初賽照片中之材料(德麥原料由主辦單位提

供)，可攜帶麵種、其餘全需於現場製作，違者以零分計算。決賽當天所呈現之麵包須完全符合配方中所敘寫及照片中所呈現的材料一樣。

- (二) 麵包設計理念說明表：需於 60 x 60 公分範圍內做展台布置，包含二款麵包、作品主題、兩款麵包名稱及設計理念說明陳列於餐展台上（需與報名之說明表內容一致），說明表的內容與設計將進行評分。

十、評分標準：

- (一) 裁判評分：佔總分的 80%
1. 主題及創意(含展台布置)40%
 2. 市場可行性 20%
 3. 品評 20%
 4. 衛生 10%
 5. 食譜資料 10%（裝飾、內容需與初審食譜一致）
- (二) 學生評分：佔總分的 20%
- 由本校餐旅系學生品評

十一、比賽相關事務：

- (一) 選手請於規定時間內報到，進行比賽前準備及比賽材料檢查。
- (二) 選手報到時請攜帶決賽通知單及學生證以便核對身份。
- (三) 賽前五分鐘選手請就會場，聆聽評審說明比賽注意事項，遲到選手將由平均分數中扣五分，遲到十五分鐘以上以自動棄權論。
- (四) 第一聲哨響，由評審宣布比賽開始，並開始進行計時。
- (五) 比賽結束前三十分鐘，提示比賽結束時間。
- (六) 第二聲哨響，由評審宣布比賽結束，所有仍在進行製作的動作皆須停止。
- (七) 停止計時後，選手於十分鐘內進行清理，並撤出選手自備用品，未清潔完全者由平均分數扣除五分。
- (八) 選手須穿著標準廚師服裝及白色廚帽並自備比賽所需之菜卡。
- (九) 主辦單位僅提供基本器具，其他各項所需之食材、相關器具（餐盤、杯具等）及個人用具、刀具等由選手自行準備。
- (十) 主辦單位提供器材清單：

名稱	數量	名稱	數量
攪拌機（1 貫）	1	剪刀	1
烤箱（一盤量）	1	量杯	1
烤盤	2	量匙	1
卡式爐	1	篩網	1
砧板	1	小鋼盆	2
打蛋器	1	大鋼盆	1
橡皮刮刀	1	塑膠碟	3
塑膠刮板	1	塑膠盆（小）	2
切麵刀	1	塑膠盤	2

十一、評審辦法：

(一) 評審項目：

- 1、比賽作品麵包在於，表達所挑選原料之特性、口味、外觀、及主題創意並重。
- 2、所有麵包上的裝飾品，都必須是可食用的。

(二) 評分方法：

- 1、總計全部評審成績，平均後得出參賽者作品成績。
- 2、違規項目：
 - (1) 夾帶成品或半成品進場等，不予計分。
 - (2) 逾時未完成作品(6小時內)含展台布置，不予計分。
 - (3) 請工作人員幫忙製作之行為，不予計分。
 - (4) 作品使用違禁調味品或化學添加物，則取消比賽資格。

十二、獎勵辦法：

- 金牌：1隊，獎金 5000 元，得獎者每名獎牌 1 面、獎狀 1 紙。
- 銀牌：1隊，獎金 3000 元，得獎者每名獎牌 1 面、獎狀 1 紙。
- 銅牌：1隊，獎金 1500 元，得獎者每名獎牌 1 面、獎狀 1 紙。
- 優勝：3隊，得獎者每名獎狀 1 紙。
- 佳作：3隊，得獎者每名獎狀 1 紙。

進入決賽每隊提供車馬補助費 3600 元。

十三、參賽有關事項

- 1、主辦單位對比賽中，所使用的製作方式及所拍攝或錄影之影像照片保留全部權利。
- 2、主辦單位概不保管比賽隊伍所攜帶之器材及客人之財物。
- 3、主辦單位在必要情況下有權修改比賽規則。
- 4、決賽當天德麥公司僅提供酵母及乳製品(包括奶油、鮮奶油、奶粉及起司)其餘材料由選手自行準備。

十四、德麥食品股份有限公司服務處

台北總公司 248	新北市五股區五權五路 31 號	電話：(02)2298-1347
宜蘭辦事處 260	宜蘭縣宜蘭市民權新路 191 號	電話：(03)931-5823
新竹辦事處 300	新竹市東南街 167 巷 53 弄 10 號	電話：(03)562-2188
台中營業所 407	台中市西屯區黎明路二段 793 號	電話：(04)2252-7703
嘉義營業所 606	嘉義市育人路 432 號	電話：(05)236-6298
高雄營業所 807	高雄市三民區銀杉街 55 號	電話：(07)397-0415

第六屆德麥盃台灣蔬果麵包大賽議程表

時間	活動項目	地點	備註
08:10 08:40	報 到	R215 廚藝示範教室	
08:40 09:00	開 幕	R215 廚藝示範教室	
09:00 09:20	競賽說明	RB11 烘焙教室	遲到 15 分鐘後 不得參與比賽
09:20 15:00	競賽開始	RB11 烘焙教室	13:00 開放選手展台佈置
15:00 16:00	環境整潔	R215 廚藝示範教室	裁判評分 學生品評
16:00 16:30	頒獎典禮	R215 廚藝示範教室	
16:30 	閉幕/賦歸		

主辦單位：大仁科技大學餐旅管理系



德麥食品股份有限公司



第六屆德麥盃台灣蔬果麵包大賽-報名表(1)

※第一階段繳交資料

學校名稱			學校地址					
			科系年級					
通訊地址 (資料通知處)								
作品主題								
參賽者(1)1吋 照片黏貼處	姓名		生日		身分證 字 號			
	電話		傳真		手機			
	E-m a i l							
參賽者(2)1吋 照片黏貼處	姓名		生日		身分證 字 號			
	電話		傳真		手機			
	E-m a i l							
參賽者(1)學生證浮貼處				參賽者(2)學生證浮貼處				
備註	一、本比賽第一階段繳交檢附文件資料如下： 1、報名表一份(1) 2、麵包說明表各四份(2)(3) 二、第二階段繳交檢附文件資料如下： 1、麵包說明表一份							

第六屆德麥盃台灣蔬果麵包大賽-說明表（2）

※第一階段繳交資料

姓 名 參賽者（1）		姓 名 參賽者（2）	
作品主題		歐式麵包 名 稱	
主 材 料	（須準確地寫出材料名稱及用量）	製 作 過 程	（需詳細地、清楚地說明製作步驟）
副 材 料	（須準確地寫出材料名稱及用量）		
口 味 呈 現		麵 包 特 色	（簡單描述）
麵包照片浮貼處 5 x 7			

第六屆德麥盃台灣蔬果麵包大賽-說明表 (3)

※第一階段繳交資料

姓 名 參賽者 (1)		姓 名 參賽者 (2)	
作品主題		調理麵包 名 稱	
主 材 料	(須準確地寫出材料名稱及用量)	製 作 過 程	(需詳細地、清楚地說明製作步驟)
副 材 料	(須準確地寫出材料名稱及用量)		
口 味 呈 現		麵 包 特 色	(簡單描述)
麵包照片浮貼處 5 x 7			