

「2017 客家美食料理比賽-府味客家～醬缸美食」 比賽簡章

壹、活動目的：

「2017 客家美食料理比賽」係在鼓勵獨特臺南味的客家料理新創意，以「醬缸美食」為主題，將臺南著名的「鳳梨、破布子、竹筍、芒果」等在地農特產，利用具有客家人生活智慧，醃、醬、曬處理保存食物的「醬缸文化」獨特方法，醃製出具有獨特風味的醃漬物，透過客家「四炆四炒」的料理工法，發揮促媒引發美味效用，將南臺灣的家魚「虱目魚」或雞肉等主要食材的美味完全釋放，讓客家飲食與時俱進，健康美味兼具，讓大眾認識客家獨特的醬缸文化精隨，達到擴大推廣客家飲食文化的目的。

貳、辦理單位：

主辦單位：客家委員會、臺南市政府

承辦單位：臺南市政府民族事務委員會

協辦單位：雲林縣政府、嘉義縣政府、嘉義市政府、高雄市政府、屏東縣政府

執行單位：鳳凰國際公關顧問有限公司

參、比賽說明：

比賽說明	
比賽資格	<p>一、職業組：</p> <p>須為經營餐飲並請有營業登記之相關業者，且能配合於比賽得獎後提供得獎作品販售之餐飲店家，2人為1隊（職業組須附營業登記證影本1份）。</p> <p>二、業餘組：</p> <p>1.學生組：對客家創意料理有興趣之高中職以上學生（包括國外旅臺或就學學生），2-5人為1隊。</p> <p>2.社會組：對客家創意料理有興趣之社會人士（18歲以上;包括國外鄉親、朋友），2人為1隊。</p>
比賽主題	<p>一、初賽及決賽主題：</p> <p>選用鳳梨、破布子、竹筍、芒果等在地農特產品，運用「醬缸」</p>

	<p>料理工法所醃製，並以客家「四炆四炒」料理方式，選用客家特色主食及臺南在地特色食材完成前菜、主菜、甜點三道料理，並以套餐方式擺盤評比。</p> <p>二、客家常用食材參考： 醬鳳梨、蔭鳳梨、福菜、梅干菜、客家酸菜(水鹹菜)、金桔醬、樹子(破布子)、醬冬瓜、乾豇豆(長豆乾)、豆豉、米醬、蘿蔔乾、蘿蔔錢、高麗菜乾、香蔥、艾草、筍乾、仙草乾、紫蘇、瓠瓜乾、紅糟、老豆腐、白豆干、豆皮、芋莖、豆腐乳、豬膽肝等。</p>
--	---

肆、初賽與決賽比賽說明：

一、初賽比賽說明

初賽比賽說明	
報名日期	即日起開始至 106 年 10 月 5 日(四)前繳交書面資料
評選方式	專業評審團於 106 年 10 月 11 日至 12 日以「書面評選」進行初審作業，經書面選擇進入決賽，需與初賽料理相同參與決賽。
比賽方式	<p>(一) 料理成品以前菜、主菜、甜點三樣的套餐方式呈現，每份價格新臺幣 150 元以內規劃比賽料理。</p> <p>(二) 選用鳳梨、破布子、竹筍、芒果等在地農特產品，運用「醬缸」料理工法所醃製，並以客家「四炆四炒」料理方式，選用客家特色食材及臺南在地特色食材完成前菜、主菜、甜點三道料理，並以套餐方式擺盤評比。</p>
注意事項	<p>(一) 參賽隊伍須於 106 年 10 月 5 日(四)前，繳交報名文件、身分證、營業登記證、料理圖文說明、履行個資法第 8 條告知義務聲明、肖像權及著作財產權授權同意書(參見本簡章：柒、報名方式)。</p> <p>(二) 經專業評審團書面審查後，職業組取前十隊(授權評審團就初賽結果彈性增額二隊以內)進入決賽；業餘組-學生組及業餘組-社會組，各取前五隊(授權評審團就初賽結果彈性各增額一隊以內)進入決賽。</p> <p>(三) 入圍名單訂於 106 年 10 月 13 日(五)於活動網站及臺南市政府民族事務委員會網站公告(另以電話及電子郵件通知入圍隊伍)。</p> <p>(四) 入圍隊伍收到通知後須在 106 年 10 月 18 日(三)前繳交參賽保證金一隊為新臺幣 1,000 元，於決賽當天賽事完畢後退還，如在規定期限內未繳納參賽資格予以取消，將由備取隊伍遞補。</p>

評分 配比	評分項目	權重	評分內容說明
	地方特色食材	35%	1.特色食材是否來自於當地與其代表性 2.食材的製作方式是否營養健康 3.主食材與配料的搭配性
	推廣實用性	20%	1.是否具有推廣性 2.產品價格合理性
	創意及特色	30%	1.整體創意表現 2.客家食材的運用特色
	整體組合	15%	1.報名表內容是否有依規定填寫 2.食譜編寫是否詳細 3.成品照片拍攝

二、決賽比賽說明

決賽比賽說明	
時間	106 年 10 月 21 日(六)
地點	臺南市安平遊憩碼頭料理比賽區
比賽 方式	<p>(一) 入圍隊伍須於比賽現場，職業組及業餘組於 120 分鐘內製作三道料理，三道料理需與初賽內容一致之菜色及材料，並完成展示臺擺盤布置。</p> <p>(二) 比賽以公開觀賞方式。</p> <p>(三) 食材注意事項： 選用鳳梨、破布子、竹筍、芒果等在地農特產品，運用「醬缸」料理工法所醃製，並以客家「四炆四炒」料理方式，選用客家特色食材及臺南在地特色食材完成前菜、主菜、甜點三道料理，並以套餐方式擺盤評比；三道料理須各準備五份成品，評審評分三份、展示臺乙份、攝影乙份，另外需在比賽中準備主菜五十份給現場名眾試吃。</p> <p>(四) 展示空間： 桌子尺寸長 180*寬 60 公分，請參加隊伍自理擺設方式及布置需求。</p> <p>(五) 經專業評審團評分後，當天下午公布優勝隊伍，進行現場頒獎典禮。</p> <p>(六) 報到時間如超過 15 分鐘取消參賽資格。</p>

- (七) 參賽作品必須以自行購買之食材，經現場料理烹調，不得以市面已調理完成之半成品及成品參賽，否則該項料理以零分計算，並取消參賽資格。
- (八) 參賽作品之食材必須於賽前放置桌面供評審查驗，不得中途採用未經評審查驗之食材，如經發現取消參賽資格。
- (九) 參賽者所準備之食材可事先清洗、去皮、漲發、醃製、熬煮高湯，但比賽前不可汆燙、滷製或油炸等前置處理，違者酌予扣分。
- (十) 如有違反規定與涉嫌抄襲者一律以取消參賽資格處理。

評比 配分	評分項目	權重	評分內容說明
	口感及味道	30%	1.客家食材的搭配及製作方式是否營養健康 2.食材與配料的搭配性口感 3.氣味與口味是否能引發食慾感
	食材搭配	20%	1.是否具有推廣性 2.產品價格合理性
	創意及特色	25%	1.設計理念、視覺、色彩搭配全體協調性 2.整體創意表現 3.客家食材的運用特色
	衛生及新鮮	15%	1.食材處理過程是否得當 2.烹飪技巧及食材安全衛生條件 3.料理結束後環境清潔
	展示臺呈現	10%	成品擺盤布置呈現完整度

補助說明 食材補助：每隊補助料理食材費 3,000 元，及提供民眾試吃食材費 3,000 元費用，共計 6,000 元整，由隊長簽領。(違規經取消參賽資格者，恕無法申請或補發)

(一) 決賽提供每隊 3*3(公尺)帳棚空間及以下設備：

品 項	數 量	備 註
紅外線卡式瓦斯爐	1 個	
快速爐	1 個	
110V 電源	1 組	
椅子		視人數分發
工作桌	3 張	長 180*寬 60 公分

飲用水	1 式	每組 5 公升
-----	-----	---------

(二) 參賽者可視個別需求自備調味料、輔助工具、餐盤、盛裝容器或其他所需廚具等，須於比賽前放置桌面供評審查驗。

(三) 不可使用人工食品添加物，所有食材須使用天然食材及調味材料。

(四) 各參賽隊伍準備之食材應物盡其用，避免浪費。

(五) 會場所提供之用具與器材不得任意帶走及損壞，如有上述情事則參照市價賠償。所有器具使用完畢後須清洗乾淨，物歸原位。

(六) 參賽者須穿著正式廚師服裝或客家特色服裝。

(七) 參賽者製作料理過程必須注意餐飲衛生安全，避免食物中毒。

(八) 活動過程將開放媒體採訪，但以不妨礙參賽者為原則。

(九) 決賽當天請攜帶有效身分證明文件（身分證或含照片之身分證明文件）報到及備查。

(十) 初賽與決賽之選手必須相同，經現場查核身分證明，如有不符者，即取消參賽資格。

(十一) 以上注意事項請參賽者務必遵守，倘若有違規或導致活動無法順利進行之事宜發生，承辦單位將視情況取消其參賽資格。

伍、各梯次流程

一、業餘組：(比賽時間 120 分鐘)

項目	時間	地點	備註
報到時間	08:30~09:00	報到處	選手報到及抽比賽位置
準備時間	09:00~09:15	比賽區	參賽選手入場準備
賽事說明	09:15~09:30	評審區	
料理時間	09:30~11:30	料理區	含食材準備
評審時間	11:30~12:30	展示區	含清潔場復
頒獎時間	12:45	舞台區	每隊須全員至現場

二、職業組：(比賽時間 120 分鐘)

項目	時間	地點	備註
報到時間	12:30~13:00	報到處	選手報到及抽比賽位置
準備時間	13:00~13:15	比賽區	參賽選手入場準備

賽事說明	13:15~13:30	評審區	
料理時間	13:30~15:30	料理區	含食材準備
評審時間	15:30~16:30	展示區	含清潔場復
頒獎時間	16:45	舞台區	每隊須全員至現場

陸、獎項說明：

一、職業組

名次	職業組	
項目	名次	獎勵規劃
1	最佳府味客家	獎金新臺幣 6 萬元整、每人獎狀、獎牌乙面。
2	最佳客家特色	獎金新臺幣 2 萬元整、每人獎狀、獎牌乙面。
3	最佳賣相	獎金新臺幣 2 萬元整、每人獎狀、獎牌乙面。
4	最佳潛力	獎金新臺幣 2 萬元整、每人獎狀、獎牌乙面。
5	佳作一	獎金新臺幣 1 萬元整、每人獎狀、獎牌乙面。
6	佳作二	獎金新臺幣 1 萬元整、每人獎狀、獎牌乙面。
7	佳作三	獎金新臺幣 1 萬元整、每人獎狀、獎牌乙面。
8	佳作四	獎金新臺幣 1 萬元整、每人獎狀、獎牌乙面。

二、業餘組

名次	業餘組	
項目	名次	獎勵規劃
1	最佳府味客家	獎金新臺幣 5 萬元整、每人獎狀、獎牌乙面。
2	最佳客家特色	獎金新臺幣 2 萬元整、每人獎狀、獎牌乙面。
3	最佳賣相	獎金新臺幣 2 萬元整、每人獎狀、獎牌乙面。
4	最佳潛力	獎金新臺幣 2 萬元整、每人獎狀、獎牌乙面。
5	佳作一	獎金新臺幣 1 萬元整、每人獎狀、獎牌乙面。
6	佳作二	獎金新臺幣 1 萬元整、每人獎狀、獎牌乙面。
7	佳作三	獎金新臺幣 1 萬元整、每人獎狀、獎牌乙面。

8	佳作四	獎金新臺幣 1 萬元整、每人獎狀、獎牌乙面。
---	-----	------------------------

*獎金依各類所得扣繳率標準第 2 條第 7 款「競技競賽機會中獎獎金或給與按給付全額扣取百分之十」規定，得獎者獎金為新臺幣 2 萬元（含）以下，照原獎金發放，得獎獎金超過新臺幣 2 萬元，須先扣 10% 之稅金。（如為非中華民國境內居住之個人，或在中華民國境內無固定營業場所之營利事業者，另依規定辦理。）

三、參賽隊伍交通補助（違規經取消參賽資格法，恕無法申請或補發），參賽者每組補助最高限額為新臺幣 2 千元整，檢具核實支給，自行開車前往依 10 月 20 日及 21 日兩日油費，並開立統編：25015888 及車牌號碼，檢具核實支給。

柒、報名方式：

- 一、報名方式於 106 年 10 月 5 日(四)前完成報名程序。(郵寄以郵戳為憑)
- 二、工作證明：可提供在職證明、勞保投保明細或服務名片等。
- 三、報名方式說明：

報名方式	繳交資料
網路報名	<p>請至活動網站下載簡章並填寫參賽隊伍報名資料或 E-mail 至 m25015888@gmail.com 提供報名表 WORD 檔</p> <p>(一) 附件 1-2 履行個資法第 8 條告知義務聲明、附件 1-3 肖像權及著作財產權授權同意書，請印出簽名後掃描成 JPG 檔</p> <p>(二) 附件 2 身分證及職業組須提供營業登記證提供 WORD 檔或 JPG 檔</p> <p>(三) 附件 3 圖文說明填寫完整後提供 WORD 檔</p> <p>以上附件請 E-mail 至 m25015888@gmail.com (網路報名信件寄出後請致電 07-554-2077 石小姐 確認是否收件)</p>
郵寄報名 (含電子檔案及紙本資料方式)	<p>(一) 電子檔案</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.附件 1-1 報名表 1 份(WORD 檔) 2.附件 3 圖文說明 1 份(WORD 檔，照片須為彩色) 3.以上請燒錄成資料光碟 1 份 (或 E-mail 至 m25015888@gmail.com) <p>(二) 紙本文件</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.附件 1-2 個資告知義務聲明 1 份 2.附件 1-3 肖像權及著作權授權同意書 1 份

	<p>3.附件 2 身分證影本 1 份 4.職業組須附營業登記證影本 1 份 5.附件 3 圖文說明 1 份(照片須為彩色)</p> <p>郵寄報名寄出後請致電 07-554-2077 石小姐 確認是否收件 請郵寄至「804 高雄市鼓山區明誠三路 689 號 4 樓」「2017 客家美食料理比賽-府味客家～醬缸美食」活動小組 收。</p>
<p>注意 事項</p>	<p>(一) 凡是透過網路報名或郵寄報名，報名表件一旦寄出後，不得以任何理由要求更改組員及各式資料內容。</p> <p>(二) 不論是否參與決賽，報名時所繳交之表件一概不予退還，各項資料若有需要請自行影印留存。</p> <p>(三) 各項證件、資料如有偽造、假借、不實、塗改等情事，一經查明，比賽前取消比賽資格。如比賽結束始發現者，撤銷得獎資格，繳銷相關獎金、獎狀及獎牌，並公告取消得獎資格。</p> <p>(四) 參賽隊伍應簽署之肖像權及著作財產權授權同意書，有關參賽作品涉及之著作財產權，悉依該授權同意書及著作權法規規定辦理。</p> <p>(五) 凡報名者，視同同意本簡章之規定。</p> <p>(六) 本規章如有未盡事宜，承辦單位有權修改公告之，並以承辦單位活動官網之最新公告為準。</p>
<p>聯絡 窗口</p>	<p>(一)「2017 客家美食料理比賽-府味客家～醬缸美食」活動小組 收</p> <p>(二) 鳳凰國際公關顧問有限公司</p> <p>(三) 聯絡電話：07-554-2077 石小姐</p> <p>(四) 洽詢時間：週一至週五 09：00-12：00、13：30-18：00</p> <p>(五) 電子信箱：m25015888@gmail.com</p> <p>(六) 地址：高雄市鼓山區明誠三路 689 號 4 樓</p>

「2017 客家美食料理比賽-府味客家~醬缸美食」活動小組

報名專用信封

寄件人：

限時掛號

地址：

電話：

「2017 客家美食料理比賽-府味客家~醬缸美食」活動小組 收

804 高雄市鼓山區明誠三路 689 號 4 樓

鳳凰國際公關顧問有限公司

請檢核報名資料

電子檔案

- 附件 1 報名表 1 份(WORD 檔)
- 附件 2 身分證影本 1 份
- 職業組須附營業登記證影本 1 份
- 附件 3 圖文說明 1 份(WORD 檔，照片須為彩色)
- 以上請燒錄成資料光碟 1 份(或 E-mail 至 m25015888@gmail.com)

紙本文件

- 附件 1 報名表 1 份(紙本)
- 附件 2 身分證影本 1 份
- 職業組須附營業登記證影本 1 份
- 附件 3 圖文說明 1 份(照片須為彩色)

※請黏貼於 A4 信封上，並將報名資料依序放入。

「2017 客家美食料理比賽-府味客家～醬缸美食」報名表

參賽隊名		參賽編號	(由主辦單位填寫)		
組別	<input type="checkbox"/> 職業組(2 人) <input type="checkbox"/> 業餘組-學生組(2-5 人) <input type="checkbox"/> 業餘組-社會組(2 人)				
隊伍名稱		作品名稱			
聯絡人		電話(日)			
手機號碼		E-mail			
參賽者資料					
參賽資訊	參賽者 姓名	任職單位/ 職稱	出生年月日 (民國)	身分證號碼	聯絡手機
參賽者(隊長)					
參賽者(隊員 1)					
參賽者(隊員 2)					
參賽者(隊員 3)					
參賽者(隊員 4)					
注意事項	<p>一、 凡是透過網路報名或郵寄報名，報名表件一旦寄出後，不得以任何理由要求更改組員及各式資料內容。</p> <p>二、 不論是否參與決賽，報名時所繳交之表件一概不予退還，各項資料若有需要請自行影印留存。</p> <p>三、 各項證件、資料如有偽造、假借、不實、塗改等情事，一經查明，比賽前取消比賽資格。如比賽結束始發覺者，除撤銷得獎資格外，並繳銷相關獎金、獎狀及獎牌，並公告取消其得獎資格。</p> <p>四、 參賽隊伍應簽署之肖像權及著作財產權授權同意書，有關參賽作品涉及之著作財產權，悉依該授權同意書及著作權法規規定辦理。</p> <p>五、 凡報名者，視同同意本簡章之規定。</p> <p>六、 本規章如有未盡事宜，承辦單位有權修改公告之，並以承辦單位活動官網之最新公告為準。</p>				
中 華 民 國 1 0 6 年 月 日					

「2017 客家美食料理比賽-府味客家～醬缸美食」

履行個資法第 8 條告知義務聲明

臺南市政府(以下簡稱主辦單位)委託鳳凰國際公關顧問有限公司執行「2017 客家美食料理比賽-府味客家～醬缸美食」，依個人資料保護法(以下簡稱個資法)第 8 條規定，告知參賽者下列事項，請參賽者於填寫報名表時詳閱：

- 1、主辦單位取得參賽者之個人資料，目的係在辦理「2017 客家美食料理比賽-府味客家～醬缸美食」相關評選作業之用，其蒐集、處理及利用參賽者之個人資料受到個人資料保護法及相關法令之規範。本次所蒐集參賽者之個人資料類別如報名表內文所列，利用方式為上網公告、報紙等媒體公布得獎名單，包括姓名、得獎作品(含作品說明表)，利用期間為永久，利用地區不限，對象為主辦單位及承辦單位。
- 2、就主辦單位所蒐集參賽者之個人資料，依個人資料保護法第 3 條規定得向主辦單位請求查詢閱覽、製給複製本、補充或更正、停止蒐集、處理或利用，必要時亦可請求刪除，惟屬主辦單位依法執行職務所必須保留者得不依參賽者請求為之。另依個人資料保護法第 14 條規定，承辦單位得酌收行政作業費用。
- 3、參賽者得自由選擇是否提供相關個人資料，惟若拒絕提供相關個人資料，承辦單位將無法受理本件報名。如參賽者請求停止蒐集、處理、利用或刪除個人資料，致影響參賽資格時，視為放棄參賽。
- 4、本人已清楚瞭解主辦單位蒐集、處理或利用本人個人資料之目的及用途。

受告知人(所有參賽人員均需簽名或蓋章)：_____ (簽名或蓋章)

_____ (簽名或蓋章)

_____ (簽名或蓋章)

_____ (簽名或蓋章)

_____ (簽名或蓋章)

中 華 民 國 1 0 6 年 月 日

「2017 客家美食料理比賽-府味客家～醬缸美食」
肖像權及著作財產權授權同意書

本人_____ (所有參賽人員姓名)參與臺南市政府(以下簡稱貴府)承辦「2017 客家美食料理比賽-府味客家～醬缸美食」,茲同意無償將提交之參賽作品「2017 客家美食料理比賽-府味客家～醬缸美食」食譜(以下簡稱本著作),就下列著作財產權及比賽相關肖像權授權予貴府利用,內容如下:

一、著作財產權之授權標的與範圍:

本人同意本著作之著作財產權非專屬授權貴府不限時間、地域、次數重製、公開口述、公開播送、公開上映、公開傳輸、公開展示、改作、編輯、散布及出版,貴府並得授權第三人利用。

二、肖像權之授權:

本人同意授權貴府及貴府指定之人於比賽時安排攝、錄影,並授權貴府得自由修飾、使用、公開展示該攝影著作及視聽著作中本人之肖像及聲音。

三、本人同意不對貴府及貴府授權之第三人行使著作人格權。貴府應秉持尊重著作人之精神適時標示本人姓名,並保證不惡意污穢、竄改其著作,本條款不影響前述著作財產權之約定。

四、權利擔保:

(一)本人擔保授權之標的,並未侵害第三人之著作權或其他權利。貴府若因利用授權標的致涉及第三人之著作權或其他權利時,一經貴府通知,本人應依據貴府要求之方式出面協助解決,並應賠償貴府因此所遭受之任何損失,包括但不限於損害賠償金及和解金。

(二)如最後經法院判決確定、或經仲裁判斷、或經本人同意之和解、調解,致貴府對該第三人負有賠償責任,本人應賠償貴府因此所遭受之一切損害。

此 致

臺南市政府

(所有參賽人員均須填寫)

立同意書人 1: 【簽名或蓋印】 身分證字號:

連絡電話:

地 址:

立同意書人 2: 【簽名或蓋印】 身分證字號:

連絡電話:

地 址:

立同意書人 3: 【簽名或蓋印】 身分證字號:

連絡電話:

地 址:

立同意書人 4: 【簽名或蓋印】 身分證字號:

連絡電話:

地 址:

立同意書人 5: 【簽名或蓋印】 身分證字號:

連絡電話:

地 址:

中 華 民 國 1 0 6 年 月 日

「2017 客家美食料理比賽-府味客家～醬缸美食」

證明文件(所有參賽人員均須檢附)

1. 身分證影本

<p>參賽者 (隊長) 身分證影本正面 浮貼處</p>	<p>參賽者 (隊長) 身分證影本反面 浮貼處</p>
<p>參賽者 (隊員 1) 身分證影本正面 浮貼處</p>	<p>參賽者 (隊員 1) 身分證影本反面 浮貼處</p>
<p>參賽者 (隊員 2) 身分證影本正面 浮貼處</p>	<p>參賽者 (隊員 2) 身分證影本反面 浮貼處</p>
<p>參賽者 (隊員 3) 身分證影本正面 浮貼處</p>	<p>參賽者 (隊員 3) 身分證影本反面 浮貼處</p>
<p>參賽者 (隊員 4) 身分證影本正面 浮貼處</p>	<p>參賽者 (隊員 4) 身分證影本反面 浮貼處</p>

2.營業登記證：職業組參賽隊伍營業登記證影本 1 份。

店家負責人同意參賽人員使用營業登記證參賽

負責人簽名：_____

浮貼處

「2017 客家美食料理比賽-府味客家～醬缸美食」

作品資料表圖文說明(前菜)

隊伍名稱		參賽編號	(由主辦單位填寫)
作品名稱			
主食材			
組別	<input type="checkbox"/> 職業組(2 人) <input type="checkbox"/> 業餘組-學生組(2-5 人) <input type="checkbox"/> 業餘組-社會組(2 人)		
食材/調味料名稱	材料分量/單位	食材/調味料名稱	材料分量/單位
調配過程/烹製方法			
1.		9.	
2.		10.	
3.		11.	
4.		12.	
5.		13.	
6.		14.	
7.		15.	
8.		16.	
作品故事創作理念(100-150 字)			

「2017 客家美食料理比賽-府味客家～醬缸美食」

作品資料表圖文說明(前菜)

調味料及原食材照片

未加工前食材及調味料照片

彩色照片黏貼處

成品照片

成品料理

彩色照片黏貼處

「2017 客家美食料理比賽-府味客家～醬缸美食」

作品資料表圖文說明(主菜)

隊伍名稱		參賽編號	(由主辦單位填寫)
作品名稱			
主食材			
組別	<input type="checkbox"/> 職業組(2 人) <input type="checkbox"/> 業餘組-學生組(2-5 人) <input type="checkbox"/> 業餘組-社會組(2 人)		
食材/調味料名稱	材料分量/單位	食材/調味料名稱	材料分量/單位
調配過程/烹製方法			
1.		9.	
2.		10.	
3.		11.	
4.		12.	
5.		13.	
6.		14.	
7.		15.	
8.		16.	
作品故事創作理念(100-150 字)			

「2017 客家美食料理比賽-府味客家～醬缸美食」

作品資料表圖文說明(主菜)

調味料及原食材照片

未加工前食材及調味料照片

彩色照片黏貼處

成品照片

成品料理

彩色照片黏貼處

「2017 客家美食料理比賽-府味客家～醬缸美食」

作品資料表圖文說明(甜點)

隊伍名稱		參賽編號	(由主辦單位填寫)
作品名稱			
主食材			
組別	<input type="checkbox"/> 職業組(2 人) <input type="checkbox"/> 業餘組-學生組(2-5 人) <input type="checkbox"/> 業餘組-社會組(2 人)		
食材/調味料名稱	材料分量/單位	食材/調味料名稱	材料分量/單位
調配過程/烹製方法			
1.		9.	
2.		10.	
3.		11.	
4.		12.	
5.		13.	
6.		14.	
7.		15.	
8.		16.	
作品故事創作理念(100-150 字)			

「2017 客家美食料理比賽-府味客家～醬缸美食」

作品資料表圖文說明(甜點)

調味料及原食材照片

未加工前食材及調味料照片

彩色照片黏貼處

成品照片

成品料理

彩色照片黏貼處

