

第三屆【臺灣炒飯王】競賽活動

區域賽參賽注意事項

110.11.17 公布

- 一、依據行政院農業委員會農糧署第三屆「臺灣炒飯王」競賽活動簡章辦理。
- 二、區域賽地點及日期：請通過資格審查之業者，依報名表填列之區別，於下列日期所指定時間及地點報到參賽。

區域賽	辦理日期	辦理地點	報到時間	
			經典 天王組	創意 巨星組
北區	110年11月23日 (星期二)	農糧署臺北辦公區七樓大禮堂(或六樓第三會議室) (臺北市中正區杭州南路一段15號)	09:50 至 10:20	12:50 至 13:20
中區	110年11月25日 (星期四)	農糧署中區分署臺中辦事處 (臺中市北區太平路147號)	11:10 至 11:40	13:50 至 14:20
南區	110年11月26日 (星期五)	中華醫事科技大學民生大樓 10樓食尚AI智慧食宴室(臺南市仁德區文華一街89號)	11:10 至 11:40	13:40 至 14:10
東區	110年11月30日 (星期二)	農糧署東區分署(花蓮市中華路512號)	11:40 至 12:10	13:50 至 14:20

三、報到注意事項

- (一) 區域賽報到時，請各參賽單位派員至現場抽籤決定展台編號及品評順序。
- (二) 參賽人數限制：每隊至多得派2人入場，所有參賽單位均不得有場外指導人員，違者以棄權論。
- (三) 參賽單位代表須配戴主辦單位發放之「參賽證」方可進入展示區、復熱區及繳品區等競賽區域，進行參賽炒飯布置、復熱及相關繳品事宜，未配戴參賽證之參賽者，一律不可進入。
- (四) 區域賽當天，**參賽單位不得於現場製作炒飯，僅可攜帶事先製作完成且溫度不可高於攝氏40度之放涼炒飯成品至會場參賽。**
- (五) **競賽場地及炒飯展示空間為冷氣空調環境，現場不提供冷藏設備，參賽炒飯**

及相關食材若須冷藏，請參賽單位自備小型冰箱或保麗龍箱等保冷工具。

(六) 2份參賽炒飯使用說明：

	展示用產品 1 份	備註
展台 展示	完整產品 1 份	<ol style="list-style-type: none"> 1. 產品擺設至展台(寬 60 cm *長 45cm)。 2. 請自備產品特色說明立牌 1 份(A4 紙大小, 固定行距 26, 字型大小 16)。 3. 請自備展示用炒飯盛裝容器及裝飾品。
	品評用產品 1 份	備註
評審 品評	由參賽單位自行將「參賽產品」放入區域賽指定品評容器中, 指定容器中不得出現其他容器, 且參賽產品擺設不得超出容器範圍。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 工作人員會事先以探針式溫度計測試參賽炒飯中心溫度是否為 40°C 以下, 確認符合放涼溫度後才會安排您進入復熱區, 進行產品復熱及品評分裝準備工作。 2. 參賽單位可依炒飯最佳賞味溫度, 自行評估及進行復熱及配料擺設後, 依照規定的繳品時間, 提交給評審品評。

四、復熱注意事項

- (一) 為避免現場直接炒飯之爭議，未經料理過的主副食材(如：白飯、生肉絲、生蝦仁或是其他需要烹飪的生食材)、具調味功能之醬料與調味料(如：鹽、味精、醬油、黑醋、白醋、味醂、辣椒醬、XO 醬、海鮮醬等)不可帶進復熱區。
- (二) 考量料理用酒屬於揮發性提味使用，與一般醬料、調味料性質不同，若報名表上有表列料理用酒品項且經大會判斷確實為參賽炒飯復熱必須使用之品項，經大會同意即可攜入復熱區使用。
- (三) 若有裝飾於炒飯上的配料(如蔥花、堅果、蛋酥、辣椒絲…等)，請提前告知工作人員，並將配料先放置於炒飯或另外裝盒一起帶進復熱區，僅得於盛盤後放置於炒飯上方或旁邊裝飾用，不得於拌炒時放入或於其他復熱方式時放入，繳品時工作人員會再次檢查您的參賽炒飯是否有違規狀況。
- (四) 復熱設備(快速爐、微波爐及大同電鍋等加熱爐具)及品評器皿等，由主辦單位準備，規格詳如「八、用具說明」。其餘加熱所需額外復熱用具，如之熱炒鍋、鏟子、保鮮膜、復熱用碗盤等，請參賽單位自備。若要使用炒鍋復熱參賽炒飯，可自備復熱用油，惟為避免現場直接炒飯的爭議，除油之外的醬料/調味料及未被料理過的主副食材，不可帶進復熱區使用。

五、產品擺設注意事項

- (一) 各參賽單位於報到完成後，現場抽籤決定展台編號及品評序，再依展台(寬 60*長 45cm)範圍內進行佈置，請務必提前準備並攜帶競賽規定之參賽產品及產品特色說明立牌(含炒飯簡介、食材來源及特色說明等內容)、(A4 紙大小，

固定行距 26，字型大小 16) 至區域賽現場進行展示布置。

- (二) 展示之參賽炒飯(含產品、包材、道具、說明牌及裝飾品等)不得有店家名稱或店家 Logo 等可辨認之參賽單位文字或圖樣等訊息披露，若經主辦單位發現，將以黏貼字條遮蔽字樣。

六、區域賽流程

- (一) 區域賽當日，依參賽單位報名書面資料及產品實體進行評選，按評分基準計算總成績排序後，依各區入圍全國賽分配額度，選出該區地方特色炒飯代表數名。

- (二) 各區區域賽流程如下：

1. 北區：110 年 11 月 23 日(星期二)農糧署臺北辦公區七樓大禮堂。

組別	時間	流程
經典天王炒飯組	09:50-10:20	參賽單位報到 (經典天王炒飯組參賽者請於 7 樓大禮堂報到)
	10:20-10:50	抽籤及賽制說明
	10:50-11:10	作品陳列布置時間
	11:10-11:15	展示區清場，參賽單位依序進行復熱工作
	11:15-11:35	外觀評審時間
	11:35-12:45	評審品評時間 (參賽單位 53 隊)
	12:45-13:20	分數統計
	13:20-13:40	頒獎時間
	13:40-14:00	展示區撤場時間
創意巨星炒飯組	12:50-13:20	參賽單位報到 (創意巨星炒飯組參賽者請於 6 樓第三會議室報到)
	13:20-13:50	抽籤及賽制說明
	13:50-14:05	從 6 樓移動到 7 樓的換場時間
	14:05-14:25	作品陳列布置時間
	14:25-14:30	展示區清場，參賽單位依序進行復熱工作
	14:30-14:50	外觀評審時間
	14:50-15:50	評審品評時間 (參賽單位 46 隊)

	15:50-16:20	分數統計
	16:20-16:40	頒獎時間

2. 中區：110年11月25日(星期四)農糧署中區分署臺中辦事處。

組別	時間	流程
經典天王炒飯組	11:10-11:40	參賽單位報到
	11:40-12:05	抽籤及賽制說明
	12:05-12:25	作品陳列布置時間
	12:25-12:30	展示區清場，參賽單位依序進行復熱工作
	12:30-12:50	外觀評審時間
	12:50-13:25	評審品評時間(參賽單位 27 隊)
	13:25-13:50	分數統計
	13:50-14:10	頒獎時間
	14:10-14:20	展示區撤場時間
創意巨星炒飯組	13:50-14:20	參賽單位報到
	14:20-14:45	抽籤及賽制說明
	14:45-15:05	作品陳列布置時間
	15:05-15:10	展示區清場，參賽單位依序進行復熱工作
	15:10-15:30	外觀評審時間
	15:30-16:05	評審品評時間(參賽單位 25 隊)
	16:05-16:30	分數統計
	16:30-16:50	頒獎時間

3. 南區：110年11月26日(星期五)中華醫事科技大學民生大樓10樓食尚AI智慧食宴室。

組別	時間	流程
經典天王炒飯組	11:10-11:40	參賽單位報到
	11:40-12:05	抽籤及賽制說明
	12:05-12:25	作品陳列布置時間
	12:25-12:30	展示區清場，參賽單位依序進行復熱工作
	12:30-12:50	外觀評審時間
	12:50-13:15	評審品評時間(參賽單位 19 隊)

組別	時間	流程
	13:15-13:40	分數統計
	13:40-14:00	頒獎時間
	14:00-14:10	展示區撤場時間
創意 巨星 炒 飯 組	13:40-14:10	參賽單位報到
	14:10-14:35	抽籤及賽制說明
	14:35-14:55	作品陳列布置時間
	14:55-15:00	展示區清場，參賽單位依序進行復熱工作
	15:00-15:20	外觀評審時間
	15:20-15:55	評審品評時間(參賽單位 26 隊)
	15:55-16:20	分數統計
	16:20-16:40	頒獎時間

4. 東區：110 年 11 月 30 日(星期二)農糧署東區分署。

組別	時間	流程
經典 天王 炒 飯 組	11:40-12:10	參賽單位報到
	12:10-12:30	抽籤及賽制說明
	12:30-12:50	作品陳列布置時間
	12:50-12:55	展示區清場，參賽單位依序進行復熱工作
	12:55-13:15	外觀評審時間
	13:15-13:35	評審品評時間(參賽單位 13 隊)
	13:35-13:55	分數統計
	13:55-14:15	頒獎時間
	14:15-14:20	展示區撤場時間
創意 巨星 炒 飯 組	13:50-14:20	參賽單位報到
	14:20-14:40	抽籤及賽制說明
	14:40-15:00	作品陳列布置時間
	15:00-15:05	展示區清場，參賽單位依序進行復熱工作
	15:05-15:25	外觀評審時間
	15:25-15:45	評審品評時間(參賽單位 16 隊)

	15:45-16:10	分數統計
	16:10-16:30	頒獎時間

七、其他聯絡事項請洽：(02)2358-2435 分機 21、22、23。

八、用具規格說明

(一)復熱用具：五段火力控制微波爐，20L，微波輸出功率 700W，現場共準備 4 組。

(二)復熱用具：15 人份大同電鍋，電功率 1000W、尺寸 29 高*38.5 寬*33 深(cm)，現場共準備 3 組。

(三)復熱用具：快速爐組，現場共準備 4 組。

1. 快速爐：直徑 30 公分，接瓦斯。

(若使用快速爐復熱，復熱用的炒鍋、鐵鏟及油等用具需參賽單位自備)

2. 若要使用大會沒有提供的復熱器材，請務必提前告知並經同意後，自行準備復熱器材攜至區域賽現場使用

(四)品評容器規格說明：

1. **採用直徑 25 公分、強化玻璃材質之圓盤作為指定品評容器(如下圖)，參賽單位僅能將「參賽炒飯」放入區域賽指定品評容器中，不得使用其他容器盛裝參賽炒飯，且產品擺設不得超出容器範圍。**



九、參賽須知

(一)凡經報名參賽即視為瞭解並同意本活動簡章所訂之各項內容及規定，若有未盡事宜，主辦單位保留修改之權利，並有權保有競賽過程錄影、拍照及將競賽過程影音剪輯露出之權利。

- (二) 參賽單位應於規定報到之時間內於競賽會場內定位，進行賽前準備及食材檢查，並聆聽主辦單位說明競賽注意事項。
- (三) 參賽單位必須全程參加製作與展出，不得遲到或早退，違者取消其參賽資格；競賽期間應注重儀容整潔，頭髮不可外露，需穿著掩蓋前腳趾後腳跟之包鞋，穿著整齊服裝或廚師服。
- (四) 參賽產品所使用之原料或食品添加物，皆需符合衛生福利部食品安全衛生管理法相關規定，炊具、餐具及食材需事先清洗乾淨，以符合食品安全衛生法規之規範，主辦單位將於競賽現場抽檢參賽單位使用之器具與食材是否符合規定，未符規定者主辦單位有權逕予取消參賽資格。
- (五) 參賽單位必須尊重活動方式、遵守活動規定及專業評審團成績決議，不得對大會及評審團提出任何異議，並同意放棄申訴權。
- (六) 由主辦單位邀集餐飲評審及公正人士擔任評審，參賽單位需同意主辦單位攝影、採訪、烹調時間及節目特效之調度安排。

十、區域賽評分標準

組別	項目	配分	審查內容
經典天王炒飯組	1. 國產食材運用技巧及在地特色	20	(1) 國產稻米使用比例及合理性。 (2) 使用國產食材應用於產品之特色展現程度，及其與參賽主題、地方特色之連結性。
	2. 產品商品化之可行性及消費潛力	20	(1) 原料選用搭配及競賽主題訴求符合度。 (2) 產品是否具消費競爭力(價格定位或特殊產品訴求)。 (3) 產品商業價值感。
	3. 外觀及創意	10	(1) 獨創料理特色及創意性。 (2) 產品外觀與美感。
	4. 口感風味	50	(1) 炒飯之調味、配料運用、鍋氣風味、米粒口感。 (2) 整體氣味口感總評。
	合計	100	

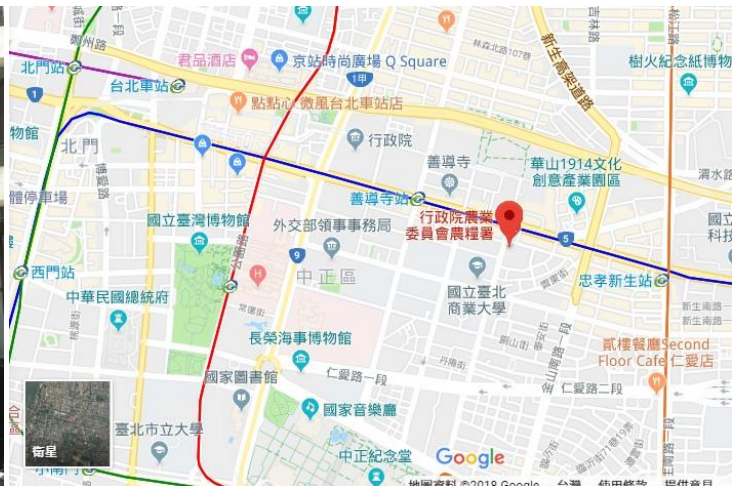
創意 巨星 炒飯 組	1. 國產食材運用及在地特色	15	(1) 國產稻米使用比例及合理性。 (2) 使用國產食材應用於產品之特色展現程度，及其與參賽主題、地方特色之連結性。
	2. 產品商品化之可行性及消費潛力	25	(1) 原料選用搭配及競賽主題訴求符合度。 (2) 產品是否具消費競爭力(價格定位或特殊產品訴求)。 (3) 產品商業價值感。
	3. 外觀及創意	15	(1) 獨創料理特色及創意性。 (2) 產品外觀與美感、整體型態配置是否平衡。
	4. 口感風味	45	(1) 炒飯之調味、配料運用、鍋氣風味、米粒口感。 (2) 整體氣味口感總評。
	合計	100	

十一、交通資訊

請參賽單位自行搭乘大眾交通運輸工具或開車前往。

(一)北區初賽地點及停車資訊：

1. 農糧署臺北辦公區(糧政大樓)：臺北市中正區杭州南路一段15號7樓。
2. 停車參考資訊：**比賽現場不提供停車位**，有停車需求請至台灣聯通停車場-醒吾場，停車每小時收費40元。
3. 捷運資訊：近捷運藍線「善導寺站」，5號出口出站步行約5分鐘可抵達。



(二)中區初賽地點及停車資訊：

1. 農糧署中區分署臺中辦事處：臺中市北區太平路 147 號。
2. 停車參考資訊：比賽現場不提供停車位，有停車需求請至「大誠街與福音街口」，設有公有福音第一停車場及福音第二停車場，每小時收費 20 元。



(三)南區初賽地點及停車資訊：

1. 中華醫事科技大學民生大樓 10 樓食尚 AI 智慧食宴室：臺南市仁德區文華一街 89 號。
2. 停車參考資訊：因民安路入口工程進行當中，請由文華路三段與文華一街路口進入中華醫事科技大學，校內園區停車格（A 區除外）均可停放。



(四)東區初賽地點及停車資訊：

1. 農糧署東區分署：花蓮市中華路 512 號。
2. 停車參考資訊：東區分署正後方另有一塊空地可供停車，正對東區分署大門左手邊小路為停車場入口。

