

2024 寶川盃 9th—麻辣創意健康料理大賽 競賽簡章

寶之川股份有限公司，自 1963 年成立 61 年來，基於將傳統與創新之美食調味料分享於消費者，歷經多年的不斷研發改進，終將各種川麻相關調味料，經過嚴格控管品質的製程中，煉製出符合廣大消費這所喜愛之風味，因此產品除得到海內外各大食品加工廠及各大餐廳之認同，並熱銷於歐美、中東、全亞洲地區各國。近年來更陸續通過「A. A. 無添加協會」、

「FSSC22000」、「台灣清真產業品質保證推廣協會」與「台灣素食推廣協會」等多重高階食品安全健康認證。本公司希望透過與台北海洋科技大學餐飲管理系產學合作，把寶之川股份有限公司安全健康的美食原料推廣至各教學單位，讓年輕學子可以認識並且有機會使用到，名聞國內外的優質醬料，透過青年廚師的創意，創作出台灣獨特的美食潮流。

一、主辦單位：台北海洋科技大學			
二、贊助單位：寶之川股份有限公司獨家贊助			
			
寶川官網	寶川盃粉絲頁	寶川盃報名系統	2023 作品彙整網站
三、參賽對象			
任何有受訓之廚師（含學生）、烹飪專業人士或美食製作愛好者均可參加本競賽。			
四、競賽主題			
(一)請以寶川「照燒醬」與「紅麴燒烤醬」此二項指定醬料(純素)入菜，產品介紹請詳寶川官網 http://www.paochung.com/			
(二)寶川長期以來致力於研發推廣無添加之安全健康產品，所使用之盤飾皆須為安全可食之素材。作品設計應以符合清真飲食規範之健康概念，做			

為烹調法與食材選用搭配之原則，因此食材與配料不可含有豬肉、死物、血液、酒精、猛禽、猛獸等成分，以新鮮食材入菜為主，注意衛生流程勿交叉汙染。

(三) 現烹料理競賽主題為**現烹熱菜**

1. 「清真牛肉料理」組：需使用清真認證之牛或羊肉為主材料，決賽當天大會僅提供清真認證之牛肉(肩頸里肌/黃瓜條)約 400 克，若自備其他部位肉品(可用有清真認證之其他部位牛羊肉)應保留外包裝以利查驗。

肉品供應商網址：<https://taiwanhalalmeat.com/language/zh/>

2. 「清真蔬食料理」組：可使用五辛蛋奶食材，亦可全素料理形式呈現。

五、競賽規則說明

(一) 份量：每位參與者需要準備 1 人份菜餚 2 盤(試吃與展示各 1 盤)，食物組成比例建議盡量為蛋白質 60%、蔬菜與澱粉各 20%，菜餚材料、調味、烹調法與醬汁組合，建議 1~3 品較佳。

(二) 競賽時間：在 60 分鐘內含準備、呈現和善後。

(三) 計分方式：

1. 材料準備與服務(0-10 分)：依照衛生程序安排材料在工作檯上的配置，以確保可流暢工作和服務。正確掌握時間準時完成出菜。並且於 60 分鐘內完成清潔善後工作，逾時每分鐘扣總分一分。

2. 正確與專業性(0-30 分)：食材可事先去除不可食部位，並完成基礎切割前處理，高湯不可調味，需長時間發酵或鬆弛之麵糰可事先準備，所有食材應用適當的烹飪技術，包括澱粉和蔬菜應有適當的處理與調味。工作排程與動線須有乾淨流利的佈置。主食材與配料、配菜必須是和諧及相輔相成以確保成品外觀與風味良好，不同菜餚主體之食材成分、形狀、顏色以及烹調法不應重複。

3. 衛生和食物浪費(0-10 分)

衛生流程務必遵循餐飲專業之衛生規；食材裝呈請盡量以環保材質或可重複使用之容器裝盛，請攜帶剛好配量之食材，切勿浪費食材。

4. 味道(0-50)

寶川指定醬料運用與風味展現，呈現食物的典型味道，具有穆斯林飲食風格為佳，且須有適當的調味和風味，菜餚應符合當今的營養價值標準與和諧感。

*滿分為 100 分(不給予半分的成績)

六、活動期程

日期	項目	備註
➤ 113 年 11 月 2 日(星期六)	➤ 寶川盃賽前說明會 報名網址： https://forms.gle/pFguiVrnz	➤ 09:00~10:00 2023 冠軍隊伍實作觀摩
		➤ 10:00~12:00

	kcUjzSaA	➤ 大師示範經典麻料理
➤ 113 年 11 月 22 日(星期五)止	➤ 初賽 ➤ 21:00 報名收件截止	➤ 一律採用線上報名，網址： https://forms.gle/iasNsGRnezmKWW2v8
➤ 113 年 11 月 23 日~113 年 12 月 27 日 17:00 止	➤ 複賽 ➤ 清真美食推廣大使按讚比賽	✓ 寶川盃粉絲團與台北海大餐管系網頁 ✓ 小編將於 11/24 在粉絲團公告入圍組別食譜資料，請各位選手廣邀親友按讚加分享作品。 ✓ 推廣大使票選結果於 12/27 18:00 後於粉絲團公告
➤ 113 年 12 月 28 日(星期六)	➤ 決賽(現烹熱菜) 08:30~13:30 ➤ 頒獎 15:00	➤ 每場次出菜完皆有評審講評，請選手注意現場訊息。頒獎時間以當天實際狀況公告。 ➤ 15:00 以前公告專業評審評分結果與評語。 ➤ 地點：台北海洋科技大學士林校區中餐教室/學生餐廳
※期程時間若有異動，依主辦單位公告為主		
六、賽前說明會		
凡參加賽前說明會者，可免費獲得寶川公司所提供競賽指定用關醬料以利競賽作品試作，凡有全程參加賽前說明者，大會將以回饋單填寫結果寄送指定醬料，若未參加賽前說明會者可自行向寶川公司訂購。 http://www.paochung.com/		
七、評分標準		
1. 初賽：以報名資料完整程度與是否符合競賽規定為入圍標準，菜單設計必須符合競賽主題之規範。 2. 複賽：複賽為「清真美食推廣大使」競賽，額外頒發前三名獎項與獎金，不列入決賽菜餚成績以按讚數計分；請各組選手親友透過轉貼分享與按讚方式獲得按讚數，不允許任何個人買讚行為，若經查證屬實，按讚數將歸零。 3. 決賽：計分細則如競賽規則說明。		
八、獎項		
現烹料理： 「金牌」：90-100 分，獎牌獎狀各 1 面。 「銀牌」：80-89 分，獎牌獎狀各 1 面。 「銅牌」：70-79 分，獎牌獎狀各 1 面。 清真美食推廣大使：		

- 「金牌」：獎金 5000 NT\$，獎牌獎狀各 1 面。
 「銀牌」：獎金 3000 NT\$，獎牌獎狀各 1 面。
 「銅牌」：獎金 1000 NT\$，獎牌獎狀各 1 面。

九、注意事項

1. 主辦單位(台北海洋科技大學與寶之川股份有限公司)對參賽作品有攝影及展覽等出版權，並得運用參賽過程之照片、簡報檔案及說明文字等相關資料，作為展覽、宣傳及出版等用途。各參賽者應積極配合相關之宣傳及推廣活動。
2. 比賽過程將錄影與拍照，主辦單位有公開播放之權利。
3. 活動過程將開放媒體採訪，但以不妨礙選手為前提。
4. 主辦單位擁有得獎作品之研究、攝影、宣傳、網頁製作、展覽、商品開發、出版以及出版品販售等權利，授權書下載網址。<https://reurl.cc/gGg394>
5. 參賽者視同認同本案各項規定。
6. 若有未盡事宜，主辦單位得適時修改，並於賽前說明會統一說明
7. 本競賽聯絡人：蕭志聖老師，電話 (02) 28111999 分機 5112。
8. 清真認證肉品商建議入下表（資料來源：台灣清真產業品質保證推廣協會）
9. 本屆為第 9 屆寶川盃凡參加決賽每位選手即贈送紀念牛仔圍裙 1 件。

湯瑪仕肉舖	02-2932-3807	臺北市文山區羅斯福路五段176巷17號1樓
黎凡特國際企業行	02-2506-0038	新北市三重區重陽路一段65號4樓
臺灣清真食品有限公司	02-2517-1738	臺北市中山區龍江路370巷1號1樓 新竹縣竹北市復興二路229號4-1樓
豪揚企業股份有限公司	07-7433-876	高雄市鼓山區力行路203號 高雄市鳳山區力行路203號
鮮享股份有限公司	02-8692-1885 0979-791-979	新北市汐止區大同路一段276-1號10樓