

## 國立高雄餐旅大學 函

地址：812301高雄市小港區松和路1號  
傳 真：07-8062371  
聯 絡 人：吳思蓉 (07)806-0505#20304  
電子郵件：shih1026@mail.nkuht.edu.tw

受文者：臺北市立松山高級工農職業學校

發文日期：中華民國115年4月16日  
發文字號：高餐大餐飲字第1154000101號  
速別：普通件  
密等及解密條件或保密期限：  
附件：115美國馬鈴薯簡章.pdf、2026美國馬鈴薯廚藝競賽食譜格式.pdf  
(115DZ00163\_1\_16155619428.pdf、115DZ00163\_2\_16155619428.pdf)

主旨：檢送本校2026美國馬鈴薯國際餐飲創新技術研習暨廚藝競賽活動辦法，請查照。

說明：

- 一、活動主旨：為促進國際餐飲專業交流與技術創新，舉行使用馬鈴薯多元應用的研習課程與廚藝競賽，激發餐飲從業人員與相關科系學生之創意與實作能力。活動結合理論與實務，邀請國際專業講師分享最新餐飲趨勢與烹調技術，並藉由競賽形式鼓勵參與者發揮創新思維，展現馬鈴薯料理之多樣風貌與市場潛力，進一步提升國際餐飲競爭力與產業發展。
- 二、活動主題：2026美國馬鈴薯國際餐飲創新技術研習暨廚藝競賽
- 三、主辦單位：美國馬鈴薯協會
- 四、協辦單位：國立高雄餐旅大學、餐飲管理系/香港商世基顧問有限公司
- 五、活動日期：

松山工農 1150417



\*NOAA1153004647\*

(一)活動報名日期：即日起至115年5月17日止

(二)活動日期：115年5月30日～115年5月31日

(三)活動地點：國立高雄餐旅大學(地址：高雄市小港區松和路1號)

(四)參與資格：高中職組：就讀在學學生或大專大學組：就讀在學學生研習課程歡迎教師及學生共同參與；競賽活動則為學生專屬，教師不列入競賽資格。

(五)報名方式：<https://forms.gle/MxYd9BBvG5wDtesDA>

六、辦理方式：活動流程採「研習引領、競賽印證」的雙軌模式，確保理論與實務緊密銜接，詳如簡章及廚藝競賽食譜格式。

正本：各私立大學校院、各公立大學校院、全國高級中等學校

副本：本校餐旅學院餐飲管理系

