

2026 臺灣在地鴨產業推廣活動

衝鴨！ 創意料理賽

在地鴨文化推廣

活動簡章暨報名附件 2026/10/12 修正版

報名期間	2026 年 9 月 7 日（星期一）至 10 月 18 日（星期日）24:00 止
決賽日期	2026 年 10 月 31 日（星期六）
決賽地點	嘉義文化創意產業園區（嘉義市西區書院里中山路 616 號）
指導單位	農業部
主辦單位	社團法人中華民國養鴨協會
執行單位	國立嘉義大學動物科學系



目錄

一、活動目的.....	3
二、辦理單位.....	3
三、活動時間與地點.....	4
四、參賽資格與組隊規定	4
五、競賽組別.....	4
六、報名方式與應繳資料	5
七、競賽時程.....	6
八、初審與決賽入圍方式	6
九、決賽辦理方式與規則	7
十、評分標準.....	8
十一、獎勵辦法	10
十二、決賽日流程	11
十三、在地鴨文化推廣活動.....	12
十四、食品安全與場地規範.....	13
十五、智慧財產權與影像使用.....	13
十六、注意事項	14
附件一 團隊報名表.....	15
附件二 參賽作品資料表（初審書面審查）	17
附件三 自備電器設備及用電需求表.....	18
附件四 原創切結書.....	19
附件五 著作權及肖像權使用授權書.....	20
附件六 個人資料提供同意書.....	21
附件七 參賽心得格式	22



活動重點一覽

活動名稱	2026 衝鴨！創意料理賽 – 在地鴨文化推廣
競賽組別	鴨肉料理組、鴨蛋料理組
現場競賽	每隊 1 道作品；限時 60 分鐘；每隊配置 2 個工作臺（參閱 決賽辦理方式與規則 ）
場地限制	全場禁止使用明火；加熱器具由隊伍自備並須事前申報（參閱 附件三 ）
主辦提供	工作臺、依核定功率配置之電源插座、指定廚餘桶及垃圾桶
試吃	每隊準備：1 份完整料理展示品，1 份完整料理供評審品評； 另外準備約 90 份小份量試吃品供民眾使用（參閱 決賽辦理方式與規則 ）
材料補助	入圍決賽隊伍每隊最高補助新臺幣 3,000 元

一、活動目的

臺灣鴨產業兼具在地飲食文化、優質畜產品與多元加工應用價值。本活動以創意料理競賽為核心，鼓勵青年學子運用國產鴨肉與鴨蛋進行料理設計，並結合主題市集、民眾試吃及產業科普闖關，提升社會大眾對在地鴨產業、食材特色與食農文化的認識。推廣國產鴨肉與鴨蛋之料理應用及市場能見度。提供高中職與大專院校學生展現廚藝、創意及團隊合作能力之舞臺。透過市集、試吃及科普互動，建立產地、餐桌與消費者之連結。促進學校、產業與民眾交流，累積後續商品化及產業推廣能量。

二、辦理單位

類別	單位
指導單位	農業部
主辦單位	社團法人中華民國養鴨協會
執行單位	國立嘉義大學動物科學系



三、活動時間與地點

項目	內容
決賽日期	2026 年 10 月 31 日（星期六）
活動地點	嘉義文化創意產業園區
活動內容	創意料理決賽、專業評審、民眾人氣票選、在地鴨主題市集及鴨產業科普闖關

四、參賽資格與組隊規定

- 參賽對象：全國高中職與大專院校就讀餐飲、食品、畜產或營養相關科系之在學學生；
另開放高中職應屆畢業生及畢業五年內之大專院校相關科系校友參加。
- 隊伍組成：每隊 3 至 5 人，至少 1 名成員須符合前項參賽條件。
- 隊長：每隊推選 1 名隊長，默認為隊伍之主要聯繫人，負責聯繫、文件繳交、補助及競賽相關事宜。
- 報名完成後，隊伍成員不得任意增補或更換；每位參賽者限報名 1 隊。
- 證明文件須清晰可辨。在學生檢附學生證；畢業生檢附畢業證書或其他足資證明之資料。

五、競賽組別

組別	主原料與作品要求
鴨肉料理組	以臺灣在地鴨肉為主要食材，完成 1 道創意料理。
鴨蛋料理組	以臺灣在地鴨蛋為主要食材，完成 1 道創意料理。

組別限制 | 每隊僅能選擇 1 個組別參賽；須符合活動主題及食品安全相關規定。



六、報名方式與應繳資料

報名期間：2026 年 9 月 7 日（星期一）起至 10 月 18 日（星期日）24:00 止，以電子郵件實際收件時間為準。

收件方式：將全部報名文件轉存為 PDF，寄至 duckcreativefood@gmail.com；

寄件後，有收到信件會回覆，若有任何疑問請先寄郵件，若一天後無回覆，再致電詢問。

郵件主旨：衝鴨！創意料理賽 – 參賽組別 – 隊伍名稱 – 隊長姓名

聯絡項目	內容
聯絡人	蔡昕好；陳芊羽
聯絡電話	0905445582；0961514242
電子信箱	duckcreativefood@gmail.com

報名應繳文件

[附件一](#)：團隊報名表（含隊長身分證號碼、匯款帳號、存摺影本）。

[附件二](#)：參賽作品資料表（含創作理念、目標族群、食材配方、製造流程、產品標示、成本與量產分析、成品照片、現場流程及試吃規劃、學生證、畢業證書或其他資格證明影本）。

[附件三](#)：自備電器設備及用電需求表。

[附件四](#)：原創切結書。

[附件五](#)：著作權及肖像權使用授權書（每位參賽者均須填寫；未滿 18 歲者須由法定代理人簽名）。

[附件六](#)：個人資料提供同意書（每位參賽者均須填寫）。



七、競賽時程

階段	日期	辦理內容
活動公告	2026/09/01 (二)	正式公布活動資訊及簡章
開放報名	2026/09/07 (一) 00:00	開始受理電子郵件報名及書面資料
報名截止	2026/10/18 (日) 24:00	報名及初審資料收件截止
公布入圍	2026/10/24 (六)	公告兩組決賽入圍名單並通知隊長
現場決賽	2026/10/31 (六)	創意料理決賽、人氣票選、市集、科普闖關及頒獎

八、初審與決賽入圍方式

- 初審採書面審查，由主辦單位邀請產業專家及學者組成評審小組。
- 參賽隊伍須依[附件二](#)格式繳交完整作品資料；資料缺漏者，經通知後三天內須補齊，逾期視同放棄。
- 初審作品與決賽現場呈現之料理應具一致性。若需調整主要食材、料理形式或核心創意，應事先取得主辦單位同意；如決賽當日實際料理與初審書面資料有重大不一致，且未事先經主辦單位同意者，主辦單位得取消其參賽資格。



九、決賽辦理方式與規則

- 競賽作品：每隊製作 1 道料理。鴨肉組與鴨蛋組分別於不同時段進行（請參閱[決賽流程](#)）。
- 競賽時間：每隊 60 分鐘，逾時依主辦單位現場規定處理。
- 工作空間：每隊配置 2 個工作臺。參賽隊伍應於指定時間完成報到、器材確認及場地布置。
- 場地限制：全場禁止使用明火。烤箱、電磁爐、微波爐、電鍋、電烤盤或其他非明火加熱器具均由參賽隊伍自行準備，並須事先填列於用電需求表，經核定後始得使用。
- 半成品規定：可攜帶事先清洗、分切、醃製或因製程時間較長而預製之半成品；其品項及預製程度須於書面資料中說明，並於現場完成主要加熱、組合或擺盤程序。
- 自備物品：食材、調味料、加熱電器、烹調器具、刀具、展示盤具、耐熱墊、防污墊、抹布及清潔用品均由參賽隊伍自行準備。
- 展示完成品：每隊準備 1 份完整作品，並以合宜的方式展示，供評審觀摩與參考。展示形式由隊伍自行設計。
- 評審份量：每隊準備 1 份完整作品供評審約 10 份小份量試吃品。
- 民眾試吃：每隊另準備約 90 份小份量試吃品，原則上每份約 20 至 40 公克，供現場民眾參與人氣票選，且需至少 1 名隊員在民眾品評區限制民眾領取數量（每人為 1 份為限，兒童需由家長代為領取）並要求其填寫表單。
- 盲評原則：評審作品及展示區不得出現明顯校名或可辨識所屬單位之標示。
- 品評流程：每隊有共 6 分鐘時間，其中 2 分鐘隊伍介紹料理，2 分鐘評審提問，2 分鐘評審討論時間。
- 材料補助：每隊最高補助新臺幣 3,000 元，須依主辦單位規定繳交合法單據明細照片及參賽心得（格式請參閱[附件七](#)）後辦理核銷與撥款。

主辦單位提供項目

提供項目	內容及使用原則
工作臺	每隊配置 2 個工作臺；共用準備或清潔空間依現場配置使用。
電源	依各隊事前申報且核定之設備功率配置電源插座；實際迴路與可用功率以場館條件及現場人員指示為準。
廢棄物容器	於指定共用區設置廚餘桶及一般垃圾桶；其他應回收物依現場分類標示處理。

不提供項目 | 主辦單位不提供烤箱、電磁爐、微波爐、電鍋、電烤盤等加熱設備，
亦不提供食材、鍋具、刀具、餐盤及清潔用品。



十、評分標準

共同書面初審評分標準

鴨肉料理組與鴨蛋料理組之書面初審（請參考[附件二](#)）均依下列項目評分，總分 100 分。

項次	評分項目	比重	細項說明
1	符合競賽主題	25%	1. 作品是否以鴨肉或鴨蛋為主要核心食材，能明確呼應競賽主題，並展現國產鴨禽特色與推廣價值。 2. 主原料說明須正確、明確，以鴨肉或鴨蛋為主要食材，突顯風味特色與在地價值。
2	開發動機與創意構想	30%	作品是否具創意與特色，開發理念是否清楚，是否能說明設計動機、目標族群及市場吸引力。
3	產品可量產性	30%	1. 產品特性說明包含合理製造流程（流程圖及成品照片）。 2. 包裝、保存性與安全性說明完整。 3. 提供模擬或設計之產品標示範例。 4. 成本分析及產品特色與競爭優勢說明清楚。
4	書面報告完整度	15%	書面內容是否完整清楚，包含產品名稱、設計理念、原料配方、製程流程、成品照片或示意圖等，且文字條理分明、易於理解。

鴨肉料理組決賽評分標準

鴨肉料理組之決賽均依下列項目評分，總分 100 分。

評分項目	比重	說明
風味及口感	25%	評估鴨肉本身風味是否被良好呈現，去腥處理是否得宜，熟度是否恰當，肉質是否具嫩度、彈性與多汁性，並整體調味協調、具接受度。
產品外觀	20%	評估作品整體色澤、切面、擺盤與完成度，是否能展現鴨肉料理特色，並具吸引力與商品展示效果。
開發動機與新穎性	30%	評估作品是否能結合鴨肉部位特色進行創新設計，如鴨胸、鴨腿、鴨皮等之應用，並兼具創意、特色及市場差異化。
可量產性評估	25%	評估作品是否具量產與推廣可行性，包括原料取得穩定性、製程標準化、成本合理性、保存性與通路適應性。



鴨蛋料理組決賽評分標準

鴨蛋料理組之決賽均依下列項目評分，總分 100 分。

評分項目	比重	說明
風味及口感	25%	評估鴨蛋風味是否明確呈現，蛋香是否自然，口感是否滑嫩、綿密、酥鬆或具作品應有之質地表現，且整體調味平衡，無明顯腥味。
產品外觀	20%	評估作品色澤、造型、完整度與擺盤表現，是否能展現鴨蛋料理特色，如切面、凝固狀態、層次感與視覺吸引力。
開發動機與新穎性	30%	評估是否善用鴨蛋特性進行創新，如乳化、凝膠、烘焙、鹹蛋或皮蛋加工應用，並兼具創意與市場發展潛力。
可量產性評估	25%	評估作品是否具實際推廣與量產可行性，包括原料取得、製程穩定性、保存性、包裝潛力與成本合理性。

人氣票選 | 民眾票選僅用於決定各組之人氣特殊獎，
不併入專業評審之冠、亞、季軍成績，以維持不同料理類型間之公平性。



十一、獎勵辦法

組別	獎項	名額	每隊獎金
鴨肉料理組	冠軍	1 隊	新台幣 30,000 元
鴨肉料理組	亞軍	1 隊	新台幣 18,000 元
鴨肉料理組	季軍	1 隊	新台幣 10,000 元
鴨肉料理組	人氣特殊獎	1 隊	新台幣 2,000 元
鴨蛋料理組	冠軍	1 隊	新台幣 30,000 元
鴨蛋料理組	亞軍	1 隊	新台幣 18,000 元
鴨蛋料理組	季軍	1 隊	新台幣 10,000 元
鴨蛋料理組	人氣特殊獎	1 隊	新台幣 2,000 元
總計		8 隊次	新台幣 120,000 元

- 各獎項頒發獎金及獎狀；實際名稱、名額及頒發方式以主辦單位公告為準。
- 得獎隊伍須依通知繳交完整作品資料及參賽心得，完成後始辦理獎金撥付。繳交檔案期限為 115 年 11 月 14 日(星期六) 17:00 止，獎金將於完成上述要求後匯款，若超過交件期限，將取消獎金。
- 匯款資訊：獎金將於決賽結束，檢附完整領款所須之相關資料並簽署領據後，以匯款方式撥付於本競賽隊長相同之匯款帳戶者資訊。
- 主辦單位將依「所得稅法」第 14 條第 1 項第 8 類、第 88 條及依「各類所得扣繳率標準」第 2 條第 7 款規定「競技、競賽機會中獎獎金或給與，按給付全額扣取百分之十」，並辦理扣繳稅款報繳及扣(免)繳憑單申報。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。)
- 若未配合本簡章獎勵辦法規定者，則視為放棄獲獎資格。團隊報名之參賽隊伍，將以選手隊長(主要聯絡人)進行後續納入所得辦理；獎金請自行分配，如有爭議，主辦單位亦不涉入爭議並保持中立。



十二、決賽日流程

時間	流程	執行內容
09:30 – 10:30	所有參賽選手報到 與準備	所有參賽選手身分查驗、展示區佈置； 鴨肉組食材器具清點、工作臺佈置
10:30 – 11:00	開幕與賽事說明	長官致詞、評審介紹及決賽規則宣達（所有參賽選手皆須到場）
11:00 – 12:00	鴨肉組決賽	現場計時 60 分鐘； 市集及科普闖關同步開放
12:00 – 13:00	鴨肉組品評與票選	專業評審、民眾試吃及人氣票選；完成後依指示撤場
13:00 – 14:00	鴨蛋組報到與準備	鴨蛋組身分查驗、食材器具清點及工作臺佈置
14:00 – 15:00	鴨蛋組決賽	現場計時 60 分鐘
15:00 – 16:00	鴨蛋組品評與票選	專業評審、民眾試吃及人氣票選；完成後依指示撤場
16:00 – 17:00	頒獎典禮	公布兩組前三名與人氣特殊獎、閉幕合影
17:00 – 19:00	推廣活動	主題市集及科普闖關持續營運



十三、在地鴨文化推廣活動

主題市集

預計邀請鴨文化推廣相關攤位參與，內容以在地農畜產品、鴨肉與鴨蛋加工品、餐飲及食農教育展示為主，並配合主辦單位規劃之場地、用電、衛生。

鴨產業科普闖關

關卡	主題	內容方向
第一關	鴨鴨品種大對決	透過圖片配對認識常見鴨種、外觀與產業用途
第二關	鴨蛋的秘密	認識鮮鴨蛋、加工蛋與格外蛋之應用
第三關	友善飼養與食安	學習在地鴨產品選購、保存及食用安全觀念

- 完成 3 個關卡並集滿印章之民眾，可依現場規定兌換折價券或活動紀念品；數量有限，換完為止。



十四、食品安全與場地規範

- (一) 所有原料、調味料、加工品及食品添加物須符合食品安全衛生管理法及相關規定。
- (二) 參賽隊伍應依食材特性維持冷藏、冷凍或保溫條件，避免交叉污染，並自行備妥清潔及衛生防護用品。
- (三) 作品須標示主要食材及常見過敏原於[附件二](#)；如含蛋、乳、堅果、甲殼類、花生、芝麻或麸質等成分。
- (四) 禁止使用明火、瓦斯爐、卡式爐、噴槍或其他場地禁止之設備。自備電器不得超過核定用電負載；如需使用延長線，須事前申報並依現場人員指示配置，不得自行串接或變更迴路。
- (五) 半成品及成品須妥善包裝、標示及保存；主辦單位得基於食安或場地安全要求停止使用不合規之原料或器具。
- (六) 參賽隊伍應於工作臺及必要地面區域鋪設耐熱墊或防污墊，不得直接於桌面切割、放置高溫器具，亦不得於牆面或場館設備鑽孔、釘掛或使用可能殘膠、損壞表面之固定方式。
- (七) 操作時應避免油脂、湯汁、食材或廚餘落地；如有潑灑或污染，應立即清潔並通知現場工作人員，以免造成滑倒或場地污損。
- (八) 廚餘及垃圾應投入主辦單位設置之指定容器。請勿將廚餘、食用油、湯汁或垃圾倒入洗手台、排水孔、馬桶，或任意棄置於地面及場館周邊。
- (九) 競賽結束後，隊伍須完成工作臺、周邊地面及使用區域之清潔，依規定分類廢棄物並恢復場地原狀，經工作人員確認後始得離場。

十五、智慧財產權與影像使用

- (一) 參賽作品之智慧財產權原則上歸參賽者或團隊所有；參賽者須保證作品為原創，未侵害第三人之著作權、商標權或其他權利。
- (二) 參賽者同意主辦及執行單位得於活動紀錄、成果報告、教育推廣、媒體宣傳、網站、社群及展覽中，無償使用其投稿文字、作品照片及活動影像。
- (三) 如有技術移轉、商品化或其他商業合作，應由參賽團隊與合作單位另行協議，主辦單位僅提供交流或媒合協助。
- (四) 因作品原創性、權利歸屬或授權所生爭議，由參賽者自行負責；主辦單位得取消其參賽或得獎資格並追回獎項。



十六、注意事項

- (一) 參賽者應尊重評審之專業判斷，不得要求變更評審結果。
- (二) 參賽隊伍應依通知時間與工作人員指示全程參與報到、競賽、品評、撤場及頒獎；若無故遲到、早退、不依工作人員指示或冒名參賽者，主辦單位得取消資格。
- (三) 如因天災、公共安全、場地或其他不可抗力因素，主辦單位得調整、延期、暫停或終止活動，並以公告或通知方式說明。
- (四) 參賽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，主辦單位有權逕予取消未符規定者之參賽資格。
- (五) 參賽作品不得在同一年度參加其他公開競賽活動（校內活動除外）。如經查實參賽作品有重複投稿情況，參賽者必須退還所有獎金及獎狀給主辦單位。
- (六) 經檢舉報名不實者或參賽作品涉及侵犯智慧財產權，將被取消參賽及得獎資格，並收回所有獎項；且前揭所有法律責任由參賽者自行承擔。
- (七) 本簡章如有未盡事宜，主辦單位得補充修正並保有最終解釋及決定權。



附件一 團隊報名表

欄位	填寫內容
參賽組別	☐ 鴨肉料理組 ☐ 鴨蛋料理組
隊伍名稱	
作品名稱	
隊長姓名	
隊長身分證字號	
隊長電話	
隊長電子信箱	
通訊地址	
隊長匯款帳號	
隊長匯款帳號存摺影本	

身分	姓名	學校／系所	學制／年級	學號或身分證字號	簽名
隊長					
隊員 2					
隊員 3					
隊員 4					
隊員 5					

參賽聲明 | 本團隊已詳閱活動簡章並同意遵守各項規定；
報名資料均屬實，報名完成後不得任意更換隊員。



團隊成員資料(學生證及身分證正反面影本)

參賽者一(隊長)	
證明文件正面	證明文件反面
參賽者二	
證明文件正面	證明文件反面
參賽者三	
證明文件正面	證明文件反面
參賽者四	
證明文件正面	證明文件反面
參賽者五	
證明文件正面	證明文件正面



附件二 參賽作品資料表（初審書面審查）

- 撰寫格式：
 - （一） 紙張大小：以 A4 為主
 - （二） 邊界：上下左右皆 2.5 cm
 - （三） 字型：中文—標楷體；英文及數字—Times New Roman
 - （四） 字體大小：報告標題 14 級（粗體）；章節標題 12 級（粗體）；內文 12 級（標準）
 - （五） 行距：單行間距

項目	內容
參賽組別	☐ 鴨肉料理組 ☐ 鴨蛋料理組
隊伍名稱	
作品名稱	
創作理念 與在地鴨文化連結	請說明作品發想、主題特色及推廣價值。
開發動機、 目標族群與市場吸引力	請說明設計動機、預定消費族群、食用情境及市場吸引力。
主要食材與用量	請列出鴨肉 / 鴨蛋、其他食材、調味料及預估用量。
製作流程	請以步驟及流程圖說明事前準備、半成品內容、製造流程及現場 60 分鐘內之操作流程。
作品特色	請說明風味、口感、外觀、創新性及與一般產品之差異。
包裝、保存與食品安全	請說明包裝構想、保存條件、加熱方式、安全性及應揭露之主要過敏原。
產品標示範例	請提供模擬或設計之產品標示，內容至少包含品名、原料、淨重或容量、保存方式及過敏原。
成本與量產可行性	請分析預估成本、原料取得、製程穩定性、量產方式、競爭優勢及通路適應性。
試吃規劃	請說明評審份量、約 100 份民眾試吃品之份量、盛裝及供應方式。
成品照片	請置入實際試作完成之作品照片。

格式說明 | 以 A4 直式製作，內文原則上不超過 15 頁，文字及圖片應清楚可辨；

所有資料轉存 PDF 後與其他報名文件一併寄送。



附件三 自備電器設備及用電需求表

重要規範 | 決賽場地禁止使用明火，主辦單位僅依核定需求提供電源插座，不提供加熱設備。
烤箱、電磁爐、微波爐、電鍋、電烤盤等器具均須自行準備並完整申報，未經同意不得於現場使用。

設備名稱	數量	電壓	單機功率 (W)	用途	備註

隊長確認：本隊將自行備妥所需加熱器具，依核定設備、功率及場地用電規範使用，不使用明火、未申報設備或自行串接電源。

隊長簽名：_____

中 華 民 國 年 月 日



附件四 原創切結書

本團隊為參加「2026 衝鴨！創意料理賽－在地鴨文化推廣」，切結所提作品、文字、圖片及相關資料均為團隊原創或已取得合法授權，未抄襲或侵害任何第三人之權利。

如經查證有冒用、抄襲、重複投稿、侵權或資料不實等情形，本團隊同意主辦單位取消參賽或得獎資格，並返還已領取之獎金及獎狀；所衍生之法律責任由本團隊自行負責。

隊長：_____（簽名）

全體隊員簽名：_____

中 華 民 國

年

月

日



附件五 著作權及肖像權使用授權書

本人同意主辦及執行單位就「2026 衝鴨！創意料理賽－在地鴨文化推廣」活動中所拍攝或製作之文字、作品資料、照片、錄音及影像，於活動紀錄、成果報告、教育推廣、媒體宣傳、網站、社群及展覽等非專屬用途內使用、編輯及公開傳輸。

本授權不影響本人依法享有之著作人格權及參賽作品之權利歸屬；如涉及另行商品化或技術移轉，應另以書面協議。

立授權書人：_____（全體隊員簽名）

法定代理人：_____（未滿 18 歲者需填寫）

中 華 民 國

年

月

日



附件六 個人資料提供同意書

本人同意中華民國養鴨協會及國立嘉義大學動物科學系為辦理「2026 衝鴨！創意料理賽－在地鴨文化推廣」之報名、資格審查、聯繫、保險、補助、頒獎及成果紀錄等必要目的，蒐集、處理及利用本人所提供之姓名、聯絡方式、學籍或身分證明、影像及其他報名資料。

本人知悉得依個人資料保護法行使查詢、閱覽、製給複製本、補充、更正、停止蒐集處理利用及刪除等權利；惟未提供辦理活動所必要之資料，可能影響報名或參賽資格。

本人已閱讀並理解上述內容： ☐ 同意 ☐ 不同意

立同意書人：_____（全體隊員簽名）

法定代理人：_____（未滿 18 歲者需填寫）

中 華 民 國

年

月

日



附件七 完整作品資料及參賽心得格式

- 撰寫格式：
 - (一) 紙張大小：以 A4 為主
 - (二) 邊界：上下左右皆 2.5 cm
 - (三) 字型：中文—標楷體；英文及數字—Times New Roman
 - (四) 字體大小：報告標題 14 級（粗體）；章節標題 12 級（粗體）；內文 12 級（標準）
 - (五) 行距：單行間距

項目	內容
參賽組別	☐ 鴨肉料理組 ☐ 鴨蛋料理組
隊伍名稱	
作品名稱	
參賽心得	格式不拘。
活動照片	請置入隊伍當天照片。
單據明細照片	請置入隊伍比賽食材購買收據照片。