

# 2024 美國馬鈴薯盃校園廚神挑戰賽活動辦法

一、活動主旨：美國馬鈴薯是廚師廚藝創作中不可或缺的重要食材，被廣泛運用於各式烹飪菜式和料理中。為了培養擁有高技能和創新思維的年輕廚師人才，特別舉辦美國馬鈴薯校園廚神挑戰賽。本次活動旨在增進大學及高中高職學生對美國馬鈴薯多元品種的了解和其應用技巧，同時也致力於發掘和培養未來餐飲業的菁英，幫助學生能夠提升個人的軟實力、硬實力及巧實力。

透過參與此次活動，學生將有機會獲得珍貴的實戰經驗，學會如何面對壓力，培養出良好的團隊合作和溝通技巧，並強化解決問題的思維方式。本活動不僅是一次技能競賽，更是一個讓學生能夠自由發揮創意、展現實作才華的舞台。

二、活動主題：2024美國馬鈴薯盃校園廚神挑戰賽

三、主辦單位：美國馬鈴薯協會

四、協辦單位：醒吾科技大學觀光餐旅學院 餐旅管理系/麥肯錫管理諮詢有限公司

五、活動日期：

1. 活動報名日期：113年4月1日至113年4月20日

入圍公佈日期：113年4月25日中午12:00

2. 決賽日期：113年5月3日

3. 決賽地點：醒吾科技大學

地址：新北市林口區粉寮路一段101號

4. 參賽資格：

高中高職組：就讀在學學生

大專大學組：就讀在學學生

參與美國馬鈴薯盃競賽，參賽者2人一組，指導老師一名。

六 報名期限：自即日起至 113年4月20日 止

一、初賽方式：拍攝美國馬鈴薯原食材(美國新鮮/冷凍/脫水馬鈴薯)及烹調過程上傳到YouTube，時間1分鐘以內的影片，將影片連結、食譜及報名資訊寄至醒吾科技大學 餐旅管理系 [E-mail:108385@mail.hwu.edu.tw](mailto:E-mail:108385@mail.hwu.edu.tw)

將由專業評審書審後挑選出

高中高職組：不分中西式料理預估16組

大專大學組：不分中西式料理預估16組

決賽名單公布於：

美國馬鈴薯協會 <http://www.potatoesusa-taiwan.com/>

## 二、 決賽方式：

1. 參賽者2人一組，須以三種主要馬鈴薯品類：新鮮馬鈴薯、冷凍馬鈴薯產品以及脫水馬鈴薯產品研發創新以馬鈴薯入菜為市場可販售之菜餚商品為評分標準。菜餚需以“美國馬鈴薯”為主要食材，名稱為“美國馬鈴薯OOOO”
2. 比賽時間為一小時，需製作兩道美國馬鈴薯菜餚，每道兩盤，一盤做為評審試吃評分，一盤為展示拍照。
3. 比賽現場提供 四口西餐爐.附烤箱 / 洗手台附清潔用品 /五色砧板/明火烤箱/消毒酒精/防燙手套/儲存冰箱一格

### 評分標準：

安全衛生10%

創意理念15%

外觀美感15%

馬鈴薯應用30%

口感風味35%

### 獎勵辦法：

#### 高中高職組:

金牌：1名，10000元等值獎金獎品每人獎牌/獎狀1紙。

銀牌：1名，8000元等值獎金獎品每人獎牌/獎狀1紙。

銅牌：1名，5000元等值獎金獎品每人獎牌/獎狀1紙。

優勝：6名，1000元等值獎金獎品每人獎牌/獎狀1紙。:

指導老師：感謝狀1紙。

#### 大專大學組:

金牌：1名，10000元等值獎金獎品 每人獎牌/獎狀1紙。

銀牌：1名，8000元等值獎金獎品 每人獎牌/獎狀1紙。

銅牌：1名，5000元等值獎金獎品 每人獎牌/獎狀1紙。

優勝：6名，1000元等值獎金獎品每人獎牌/獎狀1紙。

指導老師：感謝狀1紙。

## 2024 美國馬鈴薯盃校園廚神挑戰賽報名表

學校全名		系/年級		隊伍名稱	
		科            年			
通訊地址 (資料通知處)	市(縣)                      (村)區                      (街)路                      巷 弄                      號之				
指導老師	姓 名		手 機		E-mail
參賽者 (1)	姓名		出生年月日		手機
參賽者 (2)	姓名		出生年月日		手機
參賽者一、學生證正面影本粘添處，請浮貼				參賽者一、學生證反面影本粘添處，請浮貼	
參賽者二、學生證正面影本粘添處，請浮貼				參賽者二、學生證反面影本粘添處，請浮貼	

## 2024 美國馬鈴薯盃校園廚神挑戰賽食譜格式

食譜名稱 Name				日期 Date	
創作者 Author					
菜系 Cuisine	<input type="checkbox"/> 亞洲 <input type="checkbox"/> 西式 <input type="checkbox"/> 蔬食 <input type="checkbox"/> 其它：				
餐點 Category	<input type="checkbox"/> 前菜 <input type="checkbox"/> 主菜 <input type="checkbox"/> 甜點 <input type="checkbox"/> 輕食 <input type="checkbox"/> 湯品				
烹調時間 Time					
烹調方式 Method	<input type="checkbox"/> 煎 <input type="checkbox"/> 炒 <input type="checkbox"/> 炸 <input type="checkbox"/> 烤 <input type="checkbox"/> 蒸 <input type="checkbox"/> 燉 <input type="checkbox"/> 其它：				
份數 Serves	<input type="checkbox"/> 4 份 <input type="checkbox"/> 24 份 <input type="checkbox"/> 份 servings      servings      servings				
馬鈴薯類型 Type	<input type="checkbox"/> 新鮮 Fresh <input type="checkbox"/> 冷凍 Frozen <input type="checkbox"/> 脫水 Dehy				
創作說明或 餐點特色 Description					
材料說明 Ingredient Instruction	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 美國馬鈴薯為主要食材，而不是裝飾物。</li> <li>● 不可使用地瓜、芋頭、南瓜、米飯。</li> <li>● 避免出現任何品牌於畫面中。</li> </ul>				
食材清單 Ingredient list (表格可視需要增刪)					
主要材料 Main	數量/單位 Volume/Unit	其它材料 Minor	數量/單位 Volume/Unit	調味料 Seasoning	數量/單位 Volume/Unit

作法 Procedure	1. 2. 3. 4. 5. 6.				
小訣竅 Tips					
成品照 Photos *至少 300dpi *三張	全景	橫式		直式	

食譜研發注意事項：

- 美國馬鈴薯應作為主要成分，而非裝飾品。
- 避免任何品牌的露出。
- 不可使用競品，如：地瓜、芋頭、南瓜、米飯。