

檔 號：

保存年限：

嘉藥學校財團法人嘉南藥理大學 函

機關地址：71710臺南市仁德區二仁路1段
60號

承辦人：吳昆崙

電話：06-2664911分機3619

傳真：06-3661599

電子信箱：kunlun@mail.cnu.edu.tw

受文者：國立臺北科技大學

發文日期：中華民國107年5月14日

發文字號：嘉餐字第1070002447號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如主旨(附件1 A095N0000Q0000000_107D004695_107D2000680-01.docx、附件2 A095N0000Q0000000_107D004695_107D2000681-01.pdf)

主旨：檢送本校辦理「2018駱駝盃第二屆麵條烹調創意競賽」簡章、報名表與相關表件，歡迎貴校師生踴躍報名參加，如說明，請查照。

說明：

一、旨揭競賽相關日期如下：

(一)初賽截止收件：107年5月31日(星期四)，依產品照片評選。

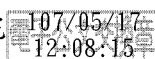
(二)初賽入圍名單：107年6月5日(星期二)，公布於本校餐旅管理系網頁<http://www.dhrm.cnu.edu.tw>，並以電子郵件通知。

(三)決賽：107年6月14日(星期四)，時間請詳閱簡章。

二、亦可請至網址：<http://www.dhrm.cnu.edu.tw/>，下載相關競賽表件。

正本：全國各公私立大專校院、全國各公私立高級中學、全國各公私立高級職業學校

副本：本校餐旅管理系、本校民生學院



校長 陳銘田

附件一

2018 駱駝盃第二屆麵條烹調創意競賽—報名表

參賽者 1		性別	☐ 女 ☐ 男	(相片黏貼處) 相片背後請填寫姓名
		出生日期		
聯絡電話		手機		
聯絡地址	□□□			
電子信箱				
學校單位			科系/年級	
服務單位			職稱	
參賽者 2		性別	☐ 女 ☐ 男	(相片黏貼處) 相片背後請填寫姓名
		出生日期		
聯絡電話		手機		
聯絡地址	□□□			
電子信箱				
學校單位			科系/年級	
服務單位			職稱	
帶隊老師 指導教練			手機	
服務單位			職稱	

身分	影本正面	影本反面
參賽者 1	身分證 正面黏貼處	身分證 反面黏貼處
參賽者 2	身分證 正面黏貼處	身分證 反面黏貼處
各項審查與比賽紀錄(本欄由主辦單位登錄用)		
審核結果	☐ 報名資格 ☐ 身分證影本 ☐ 照片 ☐ 其他資料	初審
		年 月 日
		(1)主辦單位 (2)評審委員
		備註

地址：717 台南市仁德區二仁路一段 60 號(請備註：嘉南藥理大學餐旅管理系吳昆崙老師收)
 電話：06-2660172(聯絡人：吳昆崙副教授) 傳真：06-3661599



2018 駱駝盃第二屆麵條烹調創意競賽

初賽作品報告表

選手姓名：_____、_____ 產品名稱：☐新鮮麵條 ☐麵疙瘩

產品照片黏貼處 4×6(一張)

創意理念			
原料名稱	百分比	重量(公克)	製作方法

(本表若不敷使用，可自行影印或延伸；每樣產品填寫一份)

2018 駱駝盃第二屆麵條烹調創意競賽

比賽同意書

立書人：_____、_____。

競賽組別：☐新鮮麵條組 ☐麵疙瘩組

一、 參賽選手等為參加嘉南藥理大學(下稱主辦單位)所主辦之「2018 駱駝盃第二屆麵條烹調創意競賽」，茲切結所提創意理念與作品乃係立書人等原創並未抄襲他人。

 參賽選手必須遵守競賽規則，配合主辦單位人員安排及接受主辦單位和評審團的指揮。

二、 參賽選手同意無條件，無限期授權在本次活動中所拍攝有關文字、相片及肖像，均可在官方網站及相關刊物使用，主辦單位就該著作全部享有完整之著作權。

四、 競賽選手同意以上提出的所有規則條款。

此致

承辦單位 嘉南藥理大學

學校名稱：

代表人簽(章)：

學校簽(章)：

立書人簽(章)：

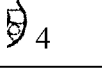
日 期： 1 0 7 年 月 日

附件二

2018 駱駝盃第二屆麵條烹調創意競賽

場地材料準備表(一組份)

共 1 頁第 1 頁

項次	名稱	規格及尺寸	單位	數量	備註
1	麵粉	高筋	kg	1	聯華實業股份有限公司贊助
	麵粉	中筋	kg	2	聯華實業股份有限公司贊助
	麵粉	低筋	Kg	1	聯華實業股份有限公司贊助
4	白油		Kg	0.5	
5	奶油		Kg	0.5	
6	酥油		Kg	0.5	
7	沙拉油		Kg	0.5	
8	砂糖		Kg	1	
9	鹽		Kg	0.1	
10	快發酵母粉		Kg	0.1	
11	醬油		Kg	0.1	
12	味精		Kg	0.1	
13	香油		Kg	0.1	
14	麻油		Kg	0.1	



2018 駱駝盃第二屆麵條烹調創意競賽

場地器具準備表(一組份)

共 2 頁第 1 頁

項次	工具名稱	規格及尺寸	單位	數量	備註
1	不鏽鋼工作檯	長×寬×高=180×90×80 cm	台	1	
2	攪拌機	10~12 公升、18~22 公升各 1	台	1	
3	烤爐	3kw(44×65 cm 盤)	層	1	
4	基本發酵箱	溫濕度控制(44×65 cm 盤)	層	1	
5	最後發酵箱	溫濕度控制(44×65 cm 盤)	層	1	
6	冰箱	冷藏(44×65 cm 盤) 冷凍(44×65 cm 盤)	層	1	
7	壓麵機	2HP 以上，滾輪直徑 14cm 以上， 長度 23 公分以上，滾輪間隙及 轉速皆可調整，附捲麵棍、支架 配件，可附安全護罩或護棍	台	3	共用
8	麵粉刷	寬8~10公分	支	1	共用
9	厚薄規	0.1~5 mm 或以上，0.1 mm 精度 量滾輪用	支	3	共用
10	厚度計	0.1~10 mm，0.01 mm 精度量麵皮 用	支	3	共用
11	磅秤	6 Kg 精準度 1 g	台	1	
12	溫度計	0~100℃	支	1	共用區
13	瓦斯爐	固定或可移動(單座)	座	1	
14	切麵刀	不鏽鋼	把	1	
15	塑膠刮板	塑膠製	把	2	
16	砧板	45×30×2 cm	塊	1	共用區
17	刀	不鏽鋼，切原料用	支	1	共用區
18	小水果刀	長 10 cm	把	1	
19	桿麵棍	長 30 cm 及 60 cm	支	1	60cm 共用
20	麵粉篩	20~40 目	個	1	
21	量杯	240 cc、1000 cc	個	1	

2018 駱駝盃第二屆麵條烹調創意競賽

場地器具準備表(一組份)

共 2 頁第 2 頁

項次	工具名稱	規格及尺寸	單位	數量	備註
22	打蛋器	不鏽鋼直立式	支	2	
23	炒鍋	直徑 45 公分以上，附鍋鏟鍋蓋	組	1	
24	漏杓	不鏽鋼直徑 15 公分以上	支	1	
25	稱量原料容器	鋁、塑膠或不鏽鋼盆、鍋	個	6	
26	平烤盤	44×65 cm	個	3	
27	產品框	不鏽鋼網盤 70×45×4 cm	個	1	
28	出爐手套	棉製、耐熱	雙	1	
29	時鐘	掛鐘，直徑 30 公分或以上，附時針、分針、秒針	個	1	
30	抹布	棉製	條	2	
31	產品夾	不鏽鋼	支	1	
32	木匙	長 30 cm	支	1	
33	量尺(鐵製)	長 60 cm	支	1	
34	噴水器		個	1	
35	剪刀	尖嘴	支	1	
36	垃圾桶	大型	個	2	共用
37	白盤子	25~30 cm	個	1	評審區使用
38	展示桌	180×60 cm	張		2 組共用 1 張

2018 駱駝盃第二屆麵條烹調創意競賽

選手自備材料器具準備表(報到時繳交)

共 1 頁第 1 頁

- 1.本比賽使用公告之材料、其他自備物料需表列、檢核後方可攜帶進入競賽場地。
- 2.競賽之材料皆為天然食材。(人工色料、香料不可使用)
- 3.自備材料需單獨分裝，不可混合為一袋，半成品、成品禁止攜帶進入競賽場地。
- 4.請自備布置器具

次	自備材料名稱	規格及尺寸	數量	備註	次	自備設備名稱	規格及尺寸	數量	備註
1					1				
2					2				
3					3				
4					4				
5					5				
6					6				
7					7				
8					8				
9					9				
10					10				
11					11				
12					12				
13					13				
14					14				
15					15				

(如表格不足，請自行影印增列)

2018 駱駝盃第二屆麵條烹調創意競賽

配方製作報告表(報到時繳交)

選手姓名：_____、_____ 組別：_____

產品名稱：☐新鮮麵條 ☐麵疙瘩

製作報告表

原料名稱	百分比	重量(公克)	製作程序(含配方計算)及條件
			配方計算：
			製作程序及條件：

(如表格不足，請自行影印增列)

2018 駱駝盃第二屆麵條烹調創意競賽一簡章

一、活動名稱：2018 駱駝盃第二屆麵條烹調創意競賽

二、主辦單位：聯華實業股份有限公司、美國小麥協會

承辦單位：嘉南藥理大學餐旅管理系

協辦單位：嘉南藥理大學民生學院

贊助單位：聯華實業股份有限公司、美國小麥協會

三、競賽期程

1.初賽：

(1)參賽者 2 人為一組，報名表如附件一，報名受理日期至 107 年 5 月 31 日(星期四)截止，依產品照片評選，以收件郵戳為憑。寄件住址如下：

717 台南市仁德區二仁路一段 60 號
嘉南藥理大學 餐旅管理系
吳昆崙老師收
(06)266-0172

(2)初賽入圍公佈時間：107 年 6 月 5 日(星期二)，公布於嘉南藥理大學餐旅管理系網頁 <http://www.dhrm.cnu.edu.tw>，並以 e-mail 通知。

2.決賽：

(1)日期：107 年 6 月 14 日(星期四)嘉南藥理大學餐旅管理系-餐飲大樓 R301

(2)時間：新鮮麵條組 8：30~12:00；麵疙瘩組 12：30~16：00

(3)頒獎地點：107 年 6 月 14 日(星期四)嘉南藥理大學餐旅管理系-餐飲大樓 R302)

競賽辦法：

參加對象：(每隊 2 人為一組，分新鮮麵條組與麵疙瘩組，自選一項目競賽)

(1)年滿 18 歲以上，麵條、麵店業者或喜好麵條者，依報名方式審核通過初審。

(2)根據初賽入圍選手進行決賽，取前三名、優勝二名及佳作，大會保留獲獎名額。

2.採初賽與決賽兩階段競賽方式，初賽採書面作品審查，分別遴選出新鮮麵條組 15 組及麵疙瘩組 15 組，分別晉級決賽，決賽以現場製作方式進行。

3.參賽者自選一項目競賽，需於初賽時間內繳交初賽資料，經大會審核通過即入選競賽

4.競賽當天參賽者需於時間內完成完整產品，取 100g 供評審進行試吃，其餘供展示、媒體拍攝之用(請自行準備展示佈置用碗)，展示桌需進行佈置。

5.競賽項目，自選其中一項競賽

項目		新鮮麵條 [大會提供麵粉]	麵疙瘩 [大會提供麵粉]
產品名稱		自訂	自訂
料理方式		1.熱炒 2.可自行使用天然食材調味與調色(參賽者自行攜帶)。 3.現場製作生麵重 300g，取 250g 進行烹調，50g 進行評分。 4.產品需細緻，需製作醬料搭配，材料請自行攜帶，並於現場調製。	
評審區	麵重	取 100g 供評審試吃	取 100g 供評審試吃
	數量	1 盤	1 盤
	器皿	口徑 25~30cm	口徑 25~30cm
展示區	數量	1 盤	1 盤
	器皿	自備	自備
配料		配方自訂，現場料理	配方自訂，現場料理
醬料		配方自訂，現場料理	配方自訂，現場料理
展示桌		需進行佈置	需進行佈置

6.大會提供麵粉(麵粉指定：聯華實業股份有限公司)、部分調味料、器具、設備(請參閱附件二)，其餘材料及器具由參賽者自備，並於競賽當天繳交自備器具材料表。

7.評審區盛裝器皿，由大會提供；展示區盛裝器皿，考慮團隊呈現方式差異性，由參賽者自備，款式不拘。

8.展示桌(180×60cm)需進行佈置，一組可佈置範圍 90×60cm。

評分標準：

項目	評分比率
麵條製作技巧與細緻度	20%
產品創意性	30%
麵條口味、整體風味	30%
展示佈置與配方完整性	10%
衛生與工作態度	10%

六、獎勵：

- 1.各組冠軍一名：獎狀、獎盃、獎牌及獎金 10,000 元。
- 2.各組亞軍一名：獎狀、獎盃、獎牌及獎金 6,000 元。
- 3.各組季軍一名：獎狀、獎盃、獎牌及獎金 3,000 元。
- 4.各組優勝二名：獎狀、獎牌、獎金 2,000 元。
- 5.佳作：獎狀、獎金 1,000 元

七、注意事項：

- 1.每隊 2 名需指定一名為隊長，每隊入選決賽需有一名隨隊教練。
- 2.參賽者自備之器具材料，需於競賽當天繳交自備器具材料表，經評審審核通過後方可攜帶進場。



並需同意無條件、無限期將參賽作品及得獎作品提供大會做為宣傳、教學用。

報名與聯絡方式

地址：717 台南市仁德區二仁路一段 60 號(請備註：嘉南藥理大學餐旅管理系吳昆崙老師收)
電話：(06)266-0172 吳昆崙老師、林小姐
FAX：06-3661599
E-mail：kunlun@mail.cnu.edu.tw



2018 駱駝盃第二屆麵條烹調創意競賽—賽程表

日期	組別	時間	議程	地點
 2018 年 6 月 14 日 (四)	麵條組 A01~A15	08:00~08:10	完成報到手續	R 棟餐飲大樓 3 樓
		08:10~08:30	選手場地佈置	R301 烘焙教室
		08:30~12:00	比賽(3.5 小時)	R301 烘焙教室
		11:45~12:10	評分時間	
	麵疙瘩組 B01~B15	12:00~12:10	完成報到手續	R 棟餐飲大樓 3 樓
		12:10~12:30	選手場地佈置	R301 烘焙教室
		12:30~16:00	比賽(3.5 小時)	R301 烘焙教室
		16:00~16:25	評分時間	
		16:30-17:00	評分講解暨頒獎典禮	
	賦歸			