

臺北市私立開平餐飲職業學校 函

地址：106台北市大安區復興南路二段148
巷24號

承辦人：吳佩穎

聯絡方式：02-2755-6939#255

傳真：02-2754-1970

電子信箱：penny10933@kpvs.tp.edu.tw

受文者：屏東縣立中正國民中學

發文日期：中華民國112年9月13日

發文字號：私開學字第2309130032號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如文 (2309130032_2309130032_ATTACH1.pdf、
2309130032_2309130032_ATTACH2.png)

主旨：敬邀貴校學生組隊參加『第25屆「開平餐飲主廚盃」創意
烹飪比賽』，請協助公告周知並惠允參賽學生及帶隊教師
給予公假，請查照。

說明：

一、本次活動目的：

(一)提升餐飲文化向下紮根。

(二)認識餐飲教育，提供職涯探索。

二、本屆比賽類別：分「中式炒飯」、「義大利麵」及「蛋糕
裝飾」三項。藉由「食當季食在地 地球永續」為主題，
「如何吃得更環保、更健康」成為很重要議題，身為餐飲
人，除了將餐飲實踐於料理給更多人，且要具備熟悉及愛
惜食材知能，透過探索食材且依主題盡而發揮創意做菜理
念，以料理展現自我、創造未來無限可能。

三、指導單位：臺北市政府教育局

四、主辦單位：臺北市開平餐飲學校

五、參賽資格：凡公、私立國中在校生（詳見比賽辦法第十項「組隊方式」）

六、競賽日期：112年11月16日（星期四）08:00-15:00時

七、比賽地點：臺北市開平餐飲學校（臺北市大安區復興南路二段148巷24號）

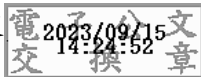
八、報名時間：即日起至112年10月31日（星期二）23:59止

九、相關比賽辦法，報名資訊隨函檢附，詳細比賽資訊請參閱第25屆主廚盃網頁(<https://sites.google.com/kpvs.tp.edu.tw/kpvsjcc>)或逕洽聯絡人：趙瑞鳳老師，連絡電話：02-2755-6939轉211

十、電子活動DM隨函檢附，敬請貴校、貴機關協助宣傳，另旨揭競賽活動紙本海報將另行寄送，屆時請貴校、貴機關協助張貼宣導。

正本：新北市立坪林實驗國民中學、新北市立石門實驗國民中學、新北市立貢寮實驗國民中學、臺北市政府教育局、臺北市政府文化局、臺北市政府社會局、臺北市民族實驗國民中學、臺北市濱江實驗國民中學、臺北市芳和實驗中學、臺北市西湖實驗國民中學、臺北市青少年發展暨家庭教育中心、財團法人主婦聯盟環境保護基金會、臺北市公私立國民中學、新北市公私立國民中學、桃園市公私立國民中學、臺中市公私立國民中學、臺南市公私立國民中學、高雄市公私立國民中學、基隆市公私立國民中學、新竹市公私立國民中學、嘉義市公私立國民中學、新竹縣公私立國民中學、苗栗縣公私立國民中學、彰化縣公私立國民中學、南投縣公私立國民中學、雲林縣公私立國民中學、嘉義縣公私立國民中學、屏東縣公私立國民中學、宜蘭縣公私立國民中學、花蓮縣公私立國民中學、臺東縣公私立國民中學、澎湖縣公私立國民中學、金門縣公私立國民中學、連江縣公私立國民中學

副本：臺北市私立開平餐飲職業學校





第 25 屆 開平餐飲主廚盃

『食當季食在地 地球永續』

比賽辦法



開平餐飲學校
KAI PING CULINARY SCHOOL



RECOGNITION
OF QUALITY
CULINARY EDUCATION
WORLD ASSOCIATION
OF CHEFS SOCIETIES



壹、比賽介紹

一、活動說明：

台灣餐飲業蓬勃發展，並在媒體的推波助瀾下，讓許多學生對餐飲懷抱著興趣。開平餐飲學校長年致力於推展餐飲專業教育，啟蒙對餐飲有興趣的學生，提昇餐飲技術及飲食興趣，讓餐飲文化能向下紮根。西元 1999 年起由開平餐飲師生共同舉辦「主廚盃烹飪比賽」，已成為國中校際餐飲交流年度盛事，賽程中除了可讓學生接觸認識開平餐飲教育，我們更藉由簡單、易做的烹飪主題，提供國中生多元展現的舞台，讓孩子進入廚房以充實生活能力，並從中增進家庭親子互動樂趣。

本次主題訂為「食當季食在地 地球永續」，概念源於在「永續與健康」，「如何吃得更環保、更健康」成為時下公民的一大目標，綠色餐飲的概念應運而生，綠色餐飲成為勢在必行的趨勢，目前台灣許多餐廳開始使用在地食材，減少食物里程、支持在地小農，身為餐飲人，除了將餐飲實踐於料理給更多人，且要具備熟悉及愛惜食材知能，透過探索食材盡而發想做菜理念，期許喜愛餐飲的參賽學生能內觀自身興趣發展，並依主題盡情發揮創意，以料理展現自我、創造未來無限可能。

二、活動目的：(一) 提昇餐飲文化向下紮根。

(二) 認識餐飲教育，提供職涯探索。

三、指導單位：臺北市政府教育局

四、主辦單位：臺北市開平餐飲學校

五、參賽資格：凡公、私立國中在校生（詳見第十項「組隊方式」）

六、比賽類別：(中)炒飯、(西)義大利麵、(烘)蛋糕裝飾

七、招募隊數：(中)炒飯：32 組、(西)義大利麵：32 組、(烘)：蛋糕裝飾 24 組

八、比賽形式：公開賽（現場製作）

九、賽程日期：

(一) 報名表繳交截止日期(截止日前如遇名額已滿，報名截止日將以額滿日為準)：

即日起至 112 年 10 月 31 日（星期二）23:59 時截止收件。

完成繳費才算是報名成功，資格審查依繳款順序認定，11 月 2 日繳費截止。

(二) 入選名單公佈日期：

112 年 11 月 03 日（星期五）下午 17:00 時於開平餐飲學校網站「開平餐飲主廚盃」專區公佈。

(三) 示範說明影片公告時間：

112 年 11 月 03 日（星期五）下午 17:00 時於開平餐飲學校網站「開平餐飲主廚盃」



專區公告影片連結，請各選手與指導老師線上觀賞。

(四) 競賽日期：112 年 11 月 16 日 (星期四)

十、組隊方式 (可重複報名)：

(一) 校園雙人組：兩人皆須為國中生。

十一、競賽地點：臺北市開平餐飲學校 (臺北市大安區復興南路二段 148 巷 24 號)

十二、服儀規定：當天請著長褲、包鞋、口罩及大會提供之圍裙與紙帽，以維護選手安全。(凡不符合服儀規定者，不得參加競賽。)

十三、報名辦法

(一) 網路報名：

1. 至開平餐飲學校網站「開平餐飲主廚盃」專區

(<https://sites.google.com/kpvs.tp.edu.tw/kpvsjcc>)，

2. 參閱「比賽辦法」，請將報名應繳資料 (線上報名表及菜譜) 並提交。(參加「(中)炒飯、(西)義大利麵」組) 選手，需一併下載「食譜」。

3. 食譜在 11 月 8 日 (星期三) 前傳真或掃描以 E-mail 至

chefcup@kpvs.tp.edu.tw。

傳真：(02)2754-1970

(二) 通訊報名：

請洽各國中家政老師辦公室或輔導室索取「比賽辦法」及線上「報名表」，填妥線上報名。

(三) 報名費用：

1. 每組報名費新台幣 200 元 / 場次，匯款或 ATM 轉帳繳交。

2. 若曾參加「國中技藝班」報名主廚盃之國中生，每組報名費新台幣 100 元 / 場次，報名時須檢附證明資料(開平餐飲技藝班得免附)，否則需於完成繳交全額費用日認證報名資格。

匯款資料：

戶名：財團法人臺北市私立開平餐飲職業學校

銀行：第一銀行信義分行 代碼：007

帳號：16230057899

3. 一經報名成功，如非因備取未入選或不可抗力因素，報名費則不予退還。如因主辦單位因故擇期比賽而無法參賽者，請於主辦單位通知後 10 日內提出申請退費，報名費由主辦單位全額退回。



(四) 報名截止：

即日起至 112 年 10 月 31 日 (星期二) 23:59 時止 (郵寄者以郵戳為憑)，依報名先後順序額滿為止。

報名人數限制：一校每個報名項目(中、西、烘)，最多提報 3 組參賽名單。

(五) 完成報名手續：

1. 完成上列報名手續後，可來電查詢是否已報名完成。
2. 入選名單將於 112 年 11 月 03 日 (星期五) 於開平餐飲學校網站「開平餐飲主廚盃」專區公佈。
3. 入選參賽隊伍如欲更換參賽人員，請於 112 年 11 月 7 日 (星期二) 下午 14:00 時前，以 E-mail 至 chefcup@kpvs.tp.edu.tw 方式更換，逾時依評分標準扣分。
4. 繳交食譜(其格式由大會提供)需詳列將使用之食材及與主題有關之創意菜名食譜在 11 月 8 日(星期三)前傳真(02-2754-1970)或掃描以 E-mail 至 chefcup@kpvs.tp.edu.tw。
5. 自製菜卡(不超過 A4 大小)納入創意評分項度，中餐組、西餐組一式兩份，蛋糕裝飾組一份，限**當天繳交**以供評審與展示用。
6. 參賽選手請於比賽當天攜帶學生證或附有照片之身分證件。

十四、獎項規劃：

- (一) 冠軍：每場每組獎狀 2 幀、每人開平入學獎學金 10,000 元
- (二) 亞軍：每場每組獎狀 2 幀、每人開平入學獎學金 10,000 元
- (三) 季軍：每場每組獎狀 2 幀、每人開平入學獎學金 10,000 元
- (四) 優勝 (成績 80 分以上即入選)：獎狀 2 紙

* 本次比賽最多為二個場次。

* 各場次參加組數若未達 15 組以上獎項得從缺。

* 公布獎項名單時，凡受獎人員於當日頒獎時未領取獎項者，視同放棄領取獎品及獎金之權利，惟獎狀另外函寄。

* 若對比賽結果有疑慮的組別，需在結果公佈後 30 分鐘內至報到台填寫申訴表，逾時不予受理。

十五、賽務聯絡方式：

聯絡人：趙瑞鳳老師

電話：(02) 2755-6939 分機 211

傳真：(02) 2754-1970

地址：106 臺北市大安區復興南路二段 148 巷 24 號

臺北市開平餐飲學校主廚盃籌備委員會

主廚盃電子信箱：chefcup@kpvs.tp.edu.tw



貳、(中)炒飯比賽內容說明

今年度比賽以「食當季食在地 地球永續」為主題，旨於以創意展現自我特色，請參賽者於食材選用 11 月當季食材融入料理，期許參賽者能從料理發掘自己做菜想法及展現自信。

※食材範例：

十一月份當令食材蔬菜：芋頭、花椰菜、芹菜、高麗菜、蘿蔔、萵苣、豌豆、菠菜、青椒、毛豆、四季豆、韭菜、芹菜、甜椒

十一月份當令食材水果：

番茄、洋香瓜、柳丁、草莓、葡萄、葡萄柚、木瓜、梨子、蘋果、奇異果

一、份量：(一) 請準備兩份(每份 1 人份，每份重量 180~260g)，一份供

展示用，另一份供評審評分用。

(二) 食譜：1 張(內容請參照本文後附件)，置放於評審桌。

二、成品之成本(不含大會提供之基本調味料)金額不得超過新台幣 300 元。食材費用若超過限制，將於技巧及創意進行扣分。

三、參賽者所攜帶之食材得經裁判長檢查後放行入場。

四、可自備鍋具、刀具及其他個人用具及調味料(不得使用味精、雞粉、高湯塊、罐頭濃縮雞湯)，所有盤內裝飾需皆為可食用之食材。

五、比賽時間：60 分鐘內完成 2 份相同作品。



六、大會提供物品表（每組），若需本表未列出之食材、器具，請選手自行準備。

類別	項次	品名	數量	單位
基本食材	1	白飯	1	包
調味料	1	鹽	1	罐
	2	糖	1	罐
	3	胡椒粉	1	罐
	4	醬油	1	罐
	5	沙拉油	1	罐
服裝	1	圍裙	2	件
	2	紙帽	2	件
爐具	1	中式炒爐	1	組
器具	1	中式炒鍋	2	個
	2	配菜盤	10	個
	3	馬口碗	10	個
	4	炒鏟	1	個
	5	炒杓	1	個
	6	紅色砧板	1	個
	7	白色砧板	1	個
	8	片刀	1	個
	9	剉刀	1	個
	10	刮鱗刀	1	個
	11	疏離	1	個
	12	削皮刀	1	個
	13	剪刀	1	個
	14	漏杓	1	個
	15	10吋圓盤	2	個
	16	鋼盆	2	個
清潔器具	1	抹布	2	條
	2	海綿菜瓜布	1	個
	3	沙拉脫	1	罐



七、評分標準：

選手成績及得獎名次，係依各評審評出的成績加總，再予評比。

評審評分標準如下表，評分細節詳情將在示範說明會中予以說明：

(一) 評分標準表

項次	評分項目	百分比	評分標準
1	味道	50%	菜餚成品味道的調味鹹淡精準度及醬汁的搭配是否得宜。(保留主食材該有的味道)。
2	衛生與安全	10%	製作過程之衛生安全習慣及現場器具之善後清潔工作。
3	手法及技巧	20%	食材運用、製作過程及時間掌握。 比賽結束哨聲響起仍繼續操作者，本計分項目零分計算。
4	創意	20%	菜餚構思、擺設及理念，富有創意並切合主題，含自製菜卡設計，菜卡規格以A4大小為限(一式二份)。

(二) 製作過程的中若有導致危險情況，如失火、操作過程中嬉鬧或衝突、成品未熟等危害安全之舉動，將扣總分 10 分。



第二十五屆 開平餐飲主廚盃 食譜

組別編號：

參賽者姓名：_____；_____

競賽組別：（中）炒飯組

作品名稱（菜名）：_____

為你所設計的菜餚說個故事吧：（約 50 字）

序	食材名稱	數量	單位	調味料	數量	單位
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

製作方法

- 說明：
1. 請清楚填寫參賽者姓名，須與報名資料相同。
 2. 作品名稱：菜名呈現出作者創意巧思並說明創作理念。
 3. 食材名稱：請填寫您作品裡所有的食材及數量。
 4. 調味料：請填入您所有的醬料、鹽、糖…等，單位可用公克、毫升或茶匙。
 5. 組別編號：此編號請以賽前寄送之資料編號進行填寫。



參、(西) 義大利麵比賽內容說明

義大利麵雖然源自於義大利，但這些年來在更是深受台灣老中青三代的喜愛，豐富多彩的義大利麵發展出上百種不同類型及料理口味作法，內含豐富蛋白質具有飽足感。今年度主廚盃比賽以「食當季食在地 地球永續」為主題，運用 11 月當季食材融入料理，發揮創意滿足麵食者的胃口。

※食材範例：

十一月份當令食材蔬菜：芋頭、花椰菜、芹菜、高麗菜、蘿蔔、萵苣、豌豆、菠菜、青椒、毛豆、四季豆、韭菜、芹菜、甜椒

十一月份當令食材水果：

番茄、洋香瓜、柳丁、草莓、葡萄、葡萄柚、木瓜、梨子、蘋果、奇異果

一、份量：(一) 請準備兩份(每份 1 人份，每份重量 180~260g)，一份供展示用，另一份供評審評分用。

(二) 食譜：1 張 (內容請參照本文後附件)，置放於評審桌。

二、成品之成本(不含大會提供之基本調味料)金額不得超過新台幣 300 元。食材費用若超過限制，將於技巧及創意進行扣分。

三、參賽者所攜帶之食材得經裁判長檢查後放行入場。

四、可自備鍋具、刀具及其他個人用具及調味料 (不得使用味精、雞粉、高湯塊、罐頭濃縮雞湯)，所有盤內裝飾需皆為可食用之食材。

五、比賽時間：60 分鐘內完成 2 份相同作品。



六、大會提供物品表（每組），若需本表未列出之食材、器具，請選手自行準備。

類別	項次	品名	數量	單位
基本食材	1	義大利麵條	1	包
調味料	1	鹽	1	公共食材
	2	胡椒粉	1	
	3	起士粉	1	
	4	番茄醬	1	
	5	TABSCO	1	罐
服裝	1	圍裙	2	件
	2	紙帽	2	件
爐具	1	西式四口爐附烤箱	1	組
	2	中式炒爐	1	組
器具	1	馬口碗(16cm)	3	個
	2	圓型配菜盤(24cm)	3	個
	3	平底鍋(不鏽鋼 24cm)	1	個
	4	SAUCE 鍋(不鏽鋼 30cm)	1	個
	5	SAUCE 鍋(不鏽鋼 25cm)	1	個
	6	SAUCE 鍋(不鏽鋼 20cm)	2	個
	7	鑄鐵平底鍋(25cm)	1	個
	8	鑄鐵平底鍋(20cm)	1	個
	9	鋼盆(30cm)	3	個
	10	強力夾 Tong	1	支
	11	木鏟(37cm)	1	支
	12	漏杓(不鏽鋼)	1	支
	13	平鏟(不鏽鋼)	1	支
	14	沙拉油	1	罐
	15	錐形漏斗	1	支
	16	長柄不鏽鋼湯杓(33cm)	1	支
	17	清湯盤(盤 23CM/內圓 17CM/ 深 2.5CM)	2	個
清潔器具	1	抹布	2	條
	2	海綿菜瓜布	1	個
	3	沙拉脫	1	罐



七、評分標準：

選手成績及得獎名次，係依各評審評出的成績加總，再予評比。

評審評分標準如下表，評分細節詳情將在示範說明會中予以說明：

(一) 評分標準表

項次	評分項目	百分比	評分標準
1	味道	50%	菜餚成品味道的調味鹹淡精準度及醬汁的搭配是否得宜。(保留主食材該有的味道)。
2	衛生與安全	10%	製作過程之衛生安全習慣及現場器具之善後清潔工作。
3	手法及技巧	20%	食材運用、製作過程及時間掌握。 比賽結束哨聲響起仍繼續操作者，本計分項目零分計算。
4	創意	20%	菜餚構思、擺設及理念，富有創意並切合主題，含自製菜卡設計，菜卡規格以A4大小為限(一式二份)。

(二) 製作過程的中若有導致危險情況，如失火、操作過程中嬉鬧或衝突、成品未熟等危害安全之舉動，將扣總分10分。



第二十五屆 開平餐飲主廚盃 食譜 組別 編號：

參賽者姓名：_____；_____

競賽組別 (西) 義大利麵組

作品名稱 (菜名)：_____

為你所設計的菜餚說個故事吧：(約 50 字)

序	食材名稱	數量	單位	調味料	數量	單位
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

製作方法

- 說明：
1. 請清楚填寫參賽者姓名，須與報名資料相同。
 2. 作品名稱：菜名呈現出作者創意巧思並說明創作理念。
 3. 食材名稱：請填寫您作品裡所有的食材及數量。
 4. 調味料：請填入您所有的醬料、鹽、糖…等，單位可用公克、毫升或茶匙。
 5. 組別編號：此編號請以賽前寄送之資料編號進行填寫。



肆、(烘)蛋糕裝飾比賽內容說明

台灣日治時期，日本人把蛋糕傳進台灣，經過每個時期的在地化，改良至今成符合台灣人的口味，「蛋糕」是最具代表性的烘焙甜點。今年度主廚盃比賽以「食當季食在地 地球永續」為主題，並運用「蛋糕裝飾」結合自然生態的意象，創作出參賽者心目中的蛋糕。

- 一、台灣地理與生態環境複雜多變，故孕育出不同的物種與生態，也因此擁有生物多樣性的最大可能！請參賽者發揮創意藉由地理、地質、海洋、森林...等自然景觀及其在生態上之意義與特色，創造出生態之美的作品！
- 二、份量：一個 8 吋蛋糕裝飾作品，為評審及展示用。
一張菜卡（置於展示桌），大小不得超過 A4 尺寸，內容需能清楚說明創作理念。
- 三、蛋糕裝飾比賽食材（不含大會提供之基本食材）金額不得超過新台幣 300 元，食材費用若超過限制，將於技巧及創意進行扣分。
- 四、參賽者攜帶其他裝飾物（半成品或原物料），需為可食用，得經裁判長檢查後放行入場。
- 五、可自備盤子及 8 吋蛋糕盒活動結束後以利將成品帶回。
- 六、比賽時間 60 分鐘，於時限內完成裝盤（含盤飾）。



六、大會提供物品表（每組）若需本表未列出之食材、器具，請選手自行準備。

類別	項次	品名	數量	單位
食材	1	8 吋金黃色海綿蛋糕體	1	個
	2	奶油霜	放置物料桌共用	
	3	色素（黃、橙、紅、綠、藍、咖啡色）	放置物料桌共用	
服裝	1	圍裙	2	件
	2	紙帽	2	件
操作器具	1	蛋糕轉台	1	個
	2	花嘴	每桌 1 組	
	3	梯形刮板	1	把
	4	長柄刮刀	1	把
	5	抹刀	1	把
	6	剪刀	1	把
	7	砧板	放置物料桌共用	
	8	無粉乳膠手套		
	9	擠花袋		
	10	水果刀		
	11	鋸齒刀		
	12	金色 8 吋蛋糕底板（擺放成品之用）	1	個
	13	圓形配菜盤（24 公分）	2	個
	14	鋼盆	2	個
	15	馬口碗（16 公分）	2	個
清潔器具	1	抹布	1	條
	2	擦手紙	放置物料桌共用	



七、評分標準：選手成績及得獎名次，係依各評審評出的成績加總，再予評比。評審評分標準如下表，評分細節詳情將在示範說明會中予以說明：

(一) 評分標準表

項次	評分項目	百分比	評分標準
1	創意	30%	整體構思、造型、擺設與菜卡，能充份切合本次主題。
2	技巧	25%	抹工、畫工、及寫字等技巧的純熟。
3	衛生與安全	20%	製作過程之衛生安全習慣及現場器具之清潔工作。
4	色彩搭配	15%	作品上用色的協調性
5	時間	10%	是否在規定時間內完成；若在規定時間內完成者給予10分，每延長一分鐘則扣減1分，另逾10分鐘（含）以上者，則不列入名次

(二) 製作過程的中若有導致危險情況，如失火、操作過程中嬉鬧或衝突等危害安全之舉動，將扣總分10分。

KP JUNIOR CHEFS CUP



第25屆
開平餐飲主廚盃

食當季食在地 地球永續

臺北市開平餐飲學校希望藉由餐飲競賽形式，邀請國中的孩子透過實作，親身接觸豐富多彩的餐飲世界。本次主題為「食當季食在地 地球永續」，「如何吃得更環保、更健康」成為很重要議題，身為餐飲人，除了將餐飲實踐於料理給更多人，且要具備熟悉及愛惜食材知能，透過探索食材且依主題進而發揮創意做菜理念，以料理展現自我、創造未來無限可能。



競賽項目

中式：炒飯(32組) 西式：義大利麵(32組) 烘焙：蛋糕裝飾(24組)



競賽內容說明

比賽日期：112年11月16日(四)

比賽地點：臺北市開平餐飲學校

臺北市大安區復興南路二段148巷24號

報名時間：即日起至112年10月31日(二)23:59時截止收件

組隊方式：校園雙人組-兩人皆須為國中生

報名方式：透過開平餐飲學校官網「開平主廚盃」專區
通訊報名-至各國中輔導室索取線上報名表



▲ 立即報名 ▲



指導單位 |



臺北市政府教育局
DEPARTMENT OF EDUCATION
TAIPEI CITY GOVERNMENT

主辦單位 |



開平餐飲學校
KAI PING CULINARY SCHOOL

賽務聯絡人：趙瑞鳳老師

電話：(02) 2755-6939 分機211

傳真：(02) 2754-1970

地址：106臺北市大安區復興南路二段148巷24號 主廚盃電子信箱：chefcup@kpvs.tp.edu.tw

▲ 瞭解更多 ▲