

餐 飲 事 業 系



2025
庖丁解牛
澳洲牛肉廚藝競賽
大賽簡章

主辦單位

 臺北城市科技大學

 餐
F&B
Management

合作單位

 AUSSIE
BEEF
澳洲牛肉

 YICHI
綺億國際

一、主旨：

臺北城市科技大學將舉辦第二屆「庖丁解牛」創意烹飪競賽，學校專注於提升台灣餐飲業的創新力與競爭力。餐飲事業系舉辦本次競賽以澳洲牛肉為核心食材，邀請參賽者在牛肉部位選擇、烹調技法及創意呈現上大展身手，激發他們充分發揮澳洲牛肉的獨特風味、少見以高性價比肉品部位與周邊肉應用料理可能性為主軸。

在全球餐飲市場面臨物價及人力成本挑戰的背景下，我們希望透過這場競賽，激勵專業廚師及熱愛料理的學生創作出兼具創新與美味的牛肉料理。這不僅是一場廚藝比拚，也為強化台灣餐飲業全球競爭力的重要契機。讓我們一起見證台灣餐飲技術的創新與突破，為美味寫下嶄新篇章！

二、報名資格：

1. 大專職業組: 2 人/組

(1)大專校院餐旅相關科系之學生

(2)廚師兩年以上經歷者

(3)任職餐飲相關科系教師

2. 高中職組: 2 人/組

全國高中職校餐旅相關科系之在學學生。

三、協力單位:

主辦單位：臺北城市科技大學 餐飲事業系

合作單位：澳洲肉類畜牧協會、綺億國際股份有限公司

四、報名日期：自即日起至 2025 年 11 月12 截止。

五、競賽日期：

初賽:書面審查 2025年11月20日公告入圍名單。

決賽:現場競賽 2025年11月29日。

六、競賽地點：臺北城市科技大學【飲和樓 二樓 205異國料理教室】

七、聯絡資訊：

臺北城市科技大學 餐飲事業系

電話：02-28927154 轉 8719 徐小姐

傳真：02-28941539

八、競賽規則：

1. 審查規範

(1) 初賽：採書面審查方式進行，大專職業組、高中職組各取12組入圍決賽。

(2) 決賽：採”現場烹調”方式進行。

2. 食材與烹調規則規範

(1) 大專職業組：

1.1 主題食材：

主辦單位提供每組指定食材，澳洲牛菲力1kg (原肉須修切)。其他輔料需自備。每組參賽需製作單人份利用菲力邊角肉的開胃菜及單人份傳統酥皮菲力威靈頓主菜共2道菜，各兩盤作2道菜，皆須以主辦單位提供澳洲牛肉為呈現主軸。

1.2 參賽資料：

- 初賽：填寫附件一、三、四表單資料，並提供烹調理念說明，食譜及詳述烹調過程及方法(如時間及溫度的變化)。
- 決賽：現場烹調可以攜帶肉品以外的新鮮食材不得為半成品(高湯除外) 至比賽會場，以初賽審核之食譜內容。參賽者需在90分鐘內製作開胃菜與主菜一道各兩份之參賽菜餚。(展示1份、評審試吃1份)，佈置裝飾物件自

行準備。

(2) 高中職組：

2.1 主題食材：主辦單位提供每組指定食材，澳洲牛菲力1kg(原肉須修切)。其他輔料需自備。每組參賽需製作單人份利用菲力邊角肉的開胃菜及單人份菲力主菜共2道菜，各兩盤作2道菜，皆須以主辦單位提供澳洲牛肉為呈現主軸。

2.2 參賽資料：

- 初賽：填寫附件(二、四表單)資料。
- 決賽：現場繳交附件(三)食譜表與現場烹調必須使用主辦單位提供之澳洲牛肉。其他輔料可以攜帶半成品進入比賽會場。參賽者需在90分鐘內製作開胃菜與主菜一道各兩份之參賽菜餚。(展示1份、評審試吃1份)，佈置裝飾物件自行準備。

3. 比賽現場設備：

- (1) 烹飪廚房：備有工作爐台及烹備器皿(如附件五)，可進行加熱或加工作業，若器皿不足須自行準備。
- (2) 展示台：佈置桌面尺寸為 60x90公分，請自備菜卡及創意作品說明。且佈置器材不可超過60x90公分設定範圍影響其他選手。

九、參賽報名費

大專職業組：新台幣500元整；高中職組：新台幣 200元整

匯款銀行: 彰化銀行 新樹分行

帳戶:5456-95-009949-00

戶名:林振明

****匯款證明填貼於報名表上***

十、 決賽選手報到注意事項：

1. 在比賽當天比賽前三十分鐘，持有相片的相關證件(如學生證、身分證)報到。
2. 參賽者於規定時間內報到，競賽開始後 15分未到者，視同放棄。
3. 每位選手競賽期間須穿著廚師帽、廚師服、廚師鞋及圍裙。
4. 參賽者須保持自身和競賽場地之衛生整潔，否則將予以扣分。
5. 決賽開始後，未經裁判同意不可擅自將任何器具及材料帶進及帶出競賽場地。
6. 參賽者在競賽結束後20分鐘內將場地清潔並復原，經工作人員檢查後始可離場。
7. 所有參賽成品配方的智慧財產權歸主辦單位所有，主辦單位有其使用權。
8. 主辦單位擁有競賽最終權力，必要情況下得修改決賽之相關事項。

十一、評分標準：如下表所示，逾時完成時，延遲1分鐘扣1分，延遲5分鐘以上者，視為未完成比賽失效。

1. 大專職業組

創意與運用	30%	如何巧妙運用次部位牛肉，並展示出該部位的特色風味
味道與口感	30%	菜品的整體味道、烹調熟度及口感
技術與工藝	20%	處理技巧，包括切割、調味及烹飪方法。 (核對初審資料是否與成品相符)

展示與視覺	15%	展台佈置及擺盤呈現創意，主軸配合主題
衛生與效率	5%	烹飪過程中的衛生狀況及廚房的整潔度。

2. 高中職組

口感	30%	製作過程與比賽成品在食用後展現出來的「口味」與「主題」
食材搭配合理	10%	食材挑選與調味，相互在火候控制之下搭配的合理性，並在製作過程後產生的廚藝性分數及創意分數、料理過程是否浪費食材(核對食譜表是否與成品相符)
創意	10%	表達清楚明確創意度廚藝能力
儀態衛生	20%	參賽者服裝及儀容衛生整潔度，以及工作場地與食材善後之清潔完整度
食譜	10%	食譜完整性
展示視覺	20%	展台佈置呈現創意主軸配合主題

十二、獎項：

1. 大專職業組

獎項	組數	獎金	獎勵
特金牌獎	1組	三萬元	獎牌一面、獎狀一只
金牌獎	1組	一萬元	獎牌一面、獎狀一只
銀牌獎	數組		獎牌一面、獎狀一只
銅牌獎	數組		獎牌一面、獎狀一只

2. 高中職組

獎項	組數	獎金	獎勵
特金牌獎	1組	兩萬元	獎牌一面、獎狀一只
金牌獎	1組	一萬元	獎牌一面、獎狀一只
銀牌獎	數組		獎牌一面、獎狀一只
銅牌獎	數組		獎牌一面、獎狀一只

- (1) 由評委會決定得獎資格、不符合資格者亦可從缺。
- (2) 指導教練與指導老師另頒發感謝狀一只。
- (3) 依中華民國所得稅法規定，得獎獎品或獎金金額在新台幣 \$20,000 元及其以上，得獎者必須依規定扣繳 10% 中獎所得稅額，列入個人年度綜合所得稅申報，故得獎人需依規定填寫並繳交相關收據始得領獎。

十三、競賽流程表:

入圍決賽組別現場活動流程如下表，若有異動，會以決賽通知書告知為主。

競賽日期	時間	內容	地點
11 月 29-/ (六)	08:30~09:00	高中職組報到	飲和樓二樓
	09:30~11:00	高中職組比賽開始	飲和樓二樓 205 異國料理教室
	11:00~12:00	評審評分與講評時間	飲和樓 2 樓監評室
	11:30~12:00	大專職業組報到	飲和樓二樓 205 異國料理教室
	12:30~14:00	大專職業組比賽開始	
	14:00~15:00	評審評分與講評時間	飲和樓 2 樓監評室
	15:00~16:00	頒獎典禮時間	財經大樓 2 樓國際會議廳

十四、報名方法

請參賽者填妥報名表(大專職業組:附件一；高中職組:附件二)、配方表(附件三)、參賽同意書(附件四)。

1. 傳真方式報名：02-28941539
2. 書面資料郵寄報名：截止日以郵戳為憑

地址：112 台北市北投區學園路2號

臺北城市科技大學 餐飲事業系

3. 書面資料電子郵件報名：yinmin52194@yahoo.com.tw

(附件一)

2025 庖丁解牛-澳洲牛肉料理大賽

大專職業組報名表

編號 _____ (由主辦單位填寫)

公司/學校名稱 (或1隊伍名稱)			
公司/學校地址			
公司/學校電話			
指導教練姓名			
選手一		選手二	
姓 名		姓 名	
手 機		手 機	
公 司 職 位		公 司 職 位	
L I N E I D		L I N E I D	
選手一 身分證影本黏貼處(正面)		選手二 身分證影本黏貼處(正面)	
匯款資料(影本)黏貼			

(附件二)

2025 庖丁解牛-澳洲牛肉料理大賽

高中職組報名表

編號_____ (由主辦單位填寫)

公司/學校名稱 (或隊伍名稱)			
公司/學校地址			
公司/學校電話			
指導老師姓名			
選手一		選手二	
姓 名		姓 名	
手 機		手 機	
L I N E I D		L I N E I D	
選手一 身分證影本黏貼處(正面)		選手二 身分證影本黏貼處(正面)	
匯款資料(影本)黏貼			

(附件三)

2025 庖丁解牛-澳洲牛肉料理大賽

配方表

編號_____ (由主辦單位填寫)

作品名稱：		製作過程與方法
材 料	份 量	

作品名稱：

創作理念或料理故事：

(附件四)

2025 庖丁解牛-澳洲牛肉料理大賽

參賽授權同意書

一、 授權內容：

立書人同意授權本次主辦單位以及協辦單位之庖丁解牛-澳洲牛肉料理大賽將得獎之【著作/菜餚名稱】之作品照片及食譜無償授權本活動進行宣傳、重製、修改、出版、展覽等權利及公開使用之各項相關權利，不另支付日後使用酬勞或權利金；報名之相關文件與資料，其內容確實無侵犯他人之著作權，日後若有涉及作品版權之糾紛，以致損毀主辦單位之名譽，本人（隊）願負法律之責任，並退回獎金、獎盃、徽章、或獎狀。

二、著作權聲明：

本授權書為非專屬授權，立書人仍擁有上述授權著作之著作權。立書人擔保本著作係立書人之原創性著作，有權依本授權書內容進行各項授權，且未侵害任何第三人之智慧財產權，並同意其授權著作為無償授權。

特立此書，以茲證明

此致臺北城市科技大學

立書人姓名1：

身分證字號：

通訊電話：

立書人姓名2：

身分證字號：

通訊電話：

中 華 民 國 年 月 日

(附件五)

2025 庖丁解牛-澳洲牛肉料理大賽

專業特色實習教室-工具表

每組賽場準備之工具表							
名稱	規格	單位	數量	名稱	規格	單位	數量
刨刀	中	支	1	鋼盆	中	個	2
平底鍋	中	個	1	打蛋器		支	1
平底鍋	大	個	1	夾子		支	1
圓型配菜盤	不銹鋼	個	3	西式烤箱	西式	臺	1
馬口碗	(三個組)	組	1	冷凍冰箱	(配發組別)	格	1
湯匙	不銹鋼	支	2	蒸烤箱	(教室內)	台	2
砧板組	四色	組	1				
四口瓦斯爐	平口	臺	1				
湯鍋	小	個	1				
湯鍋	中	個	2				
湯鍋	大	個	1				

(附件六) 交通路線



臺北城市科技大學學生乘車資訊：

開車：從台北市區往士林方向，直行承德路左轉接大度路至底，接中央北路四段，左轉至學園路至底即可抵達。

捷運：搭至捷運關渡站，從捷運關渡站一號出口出站，搭乘紅55或紅35即可抵達本校。搭乘公車乘客可使用悠遊卡或一卡通。

學生專車：淡水客運學生專車，起始站為板橋捷運站三號出口(站前路)即可抵達本校。(發車為開學期間早上七點)