**附件1設備提供表**

**「2016全國中式麵食創意競賽」設備提供表**

**專業設備（每組/份）**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **編號** | **名 稱** | **設備規格** | **單位** | **數量**  **（單組機台）** | **數量**  **（12組機台）** | **備 註** |
| **1** | **圓形空心壓模** | **不鏽鋼，內徑6、7、8、9公分4種，高1.5 公分左右** | **組** | **1** | **12** |  |
| **2** | **剪刀** | **不鏽鋼小剪刀** | **個** | **1** | **12** |  |
| **3** | **小尖刀** | **不鏽鋼，刀刃12CM 左右，尖利** | **支** | **1** | **12** |  |
| **4** | **月餅模** | **木製表面可用塗覆處理，直徑約6CM×高2.5CM，容積93±5 公克(約2.5 兩)** | **支** | **1** | **12** |  |
| **5** | **鳳梨酥模** | **鋁或不鏽鋼，長5 公分×寬3.5公分×高1.5 公分** | **個** | **30** | **360** | **長方型** |
| **6** | **炒鍋** | **附炒尺** | **個** | **1** | **12** | **須於附件3所需工具欄註明方可提供** |
| **7** | **中點桿麵棍** | **單柄** | **個** | **1** | **12** |  |
| **8** | **扎洞器** | **塑膠，不鏽鋼，直徑8±**  **1CM，至少可札20 洞或以上** | **個** | **1** | **12** | **老婆餅用** |
| **9** | **叉子** | **不鏽鋼，長柄叉子(吃西餐用之叉子)** | **支** | **1** | **12** | **咖哩餃用** |
| **10** | **龍鳳喜餅模** | **木製，表面可用塗覆處理，直徑約14CM🞨高約2.5CM，容積為12 兩(450 公克)** | **支** | **1** | **12** | **龍鳳喜餅用** |

**附件2提供材料表**

**「2016全國中式麵食創意競賽」提供材料表**

**中式麵食-酥油皮、糕漿皮類乙、丙級材料**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **粉類材料** | **油類材料** | **堅果類** | **液態材料** | **豆餡材料** | **生鮮材料** |
| **高粉** | **豬油** | **核桃** | **鹼水** | **烏豆沙** | **蒜頭** |
| **中粉** | **酥油** | **南瓜子** | **中式麥芽糖** | **白豆沙** | **洋蔥** |
| **低粉** | **白油** | **冬瓜條** | **中點轉化糖漿** | **綠豆沙** | **油蔥酥** |
| **糖粉** | **奶油** | **桔餅** | **蛋黃液** | **鳳梨醬** | **絞碎豬肉** |
| **奶粉** | **花生油** | **葡萄乾** | **全蛋** |  |  |
| **泡打粉** | **沙拉油** | **白芝麻** | **醬油** |  |  |
| **小蘇打粉** |  | **黑芝麻** |  |  |  |
| **碳酸氫氨** |  |  |  |  |  |
| **黑芝麻粉** |  |  |  |  |  |
| **咖哩粉** |  |  |  |  |  |
| **太白粉** |  |  |  |  |  |
| **白胡椒粉** |  |  |  |  |  |
| **花椒粉** |  |  |  |  |  |
| **椰子粉** |  |  |  |  |  |
| **糕仔粉** |  |  |  |  |  |
| **鹽** |  |  |  |  |  |
| **細砂糖** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**附件3製作配方表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **「2016全國中式麵食創意競賽」製作配方表**  **組別班號：(主辦單位填寫)**  **作品名稱：**  **數 量：**  **所需工具：** | | | | | | |
| **原料名稱** | **百分比** | **重量（g）** | **烤 箱**  **溫 度** | **上火：** | **烘 烤**  **時 間** |  |
| **下火：** |
| **製 作 流 程** | | | |
|  |  |  | **可簡易說明製作流程，並附上照片。** | | | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**註：1.所需材料須包含損耗。2.如需使用簡易爐，請在本表所需工具欄特別註明。**

**附件4報名表**

**「2016全國中式麵食創意競賽」報名表**

**報名組別：□高中職組 □大專及社會組 組別編號： (執行單位填寫)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 作品名稱 |  | | | | | | | | | | |
| 隊員資料 | 序號 | | 姓名 | 身份證字號 | | | 性別 | 出生年月日  yy/mm/dd | | | 就讀/畢業學校  (在學學生請填寫) |
| 1 | |  |  | | |  |  | | |  |
| 2 | |  |  | | |  |  | | |  |
| 3 | |  |  | | |  |  | | |  |
| 4 | |  |  | | |  |  | | |  |
| 聯絡人1姓名： | | | | | 手機號碼： | | | | E-Mail: | | |
| 聯絡人2姓名： | | | | | 手機號碼： | | | | E-Mail: | | |
| **學生證**/**身分證正面影本**  (所有隊員之影本以層次方式浮貼)  **高中職組請貼學生證**  **大專及社會組請貼身分證** | | | | | | **學生證**/**身分證反面影本**  (所有隊員之影本以層次方式浮貼)  **高中職組請貼學生證**  **大專及社會組請貼身分證** | | | | | |
| 是否需要隆田火車站⭤ 台灣首府大學交通車接送 **□**需要 **□**不需要 | | | | | | | | | | | |
| **各項審查紀錄** (本欄由主辦單位登錄用) | | | | | | | | | | | |
| **審核結果** | | 審查項目 | | | | | | | | 審查人簽名 | |
| 報名資格： **□**合格 **□**不合格 | | | | | | | |  | |
| 身份證影本： **□**合格 **□**不合格 | | | | | | | |  | |
| 配方表： **□**合格 **□**不合格 | | | | | | | |  | |
| 保證金： **□**合格 **□**不合格 | | | | | | | |  | |
| 授權書(所有參賽者均須填寫) ：  **□**合格 **□**不合格 | | | | | | | |  | |

備註：\*可請先以e-mail或電話確認是否完成報名。**\*手機號碼務必填寫，以利後續通知。**

聯絡人：**譚君儀**小姐 06-5718888轉882 E-Mail: [kerotam@mail.tsu.edu.tw](mailto:kerotam@mail.tsu.edu.tw)

**附件5 著作權授權書**

**2016全國中式麵食創意競賽**

**著作權授權書**

**(每張授權書限填1人)**

1. **授權內容：**

立書人同意授權【**2016全國中式麵食創意競賽**】之主辦、協辦單位以下著作

【作品名稱】

所有參賽者之作品照片及食譜無償授權主、協辦單位，供重製、出版或於本活動相關之ㄧ切活動中發表。主、協辦單位並擁有將該參賽作品編製成任何形式的專輯、宣傳品或食譜等權利，以做推廣或出版使用。

1. **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。

　　　立書­人姓名：

　　　身分證字­號：

**立書人簽章：**

**法定代理人：**

**(立書人若為二十歲以下，須得法定代理人之同意，若超過二十歲，可免填法定代理人。)**

中華民國 105 年 月 日

**附件6 裁判評分表**

**作品名稱： 組別編號：**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 評審標準 | 創意與實用 | 口感 | 菜餚觀感 | 衛生安全 | 總分 |
| 比重 | 30% | 30% | 20% | 20% | 100% |
| 得分 |  |  |  |  |  |

評分扣分項目:

(一) 創意與實用以及口感

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 項目 | 評分內容 | 扣分 | | |
| 4 | 2 | 0 |
| 1. | 產品表面需具均勻的金黃色澤、大小一致 |  |  |  |
| 2. | 外型完整不可破損或破爛 |  |  |  |
| 3. | 底部不可焦黑(焦苦味)為未烤熟或嚴重沾粉未烤熟或嚴重沾粉 |  |  |  |
| 4. | 切開後酥油皮需有明顯而均勻的層次 |  |  |  |
| 5. | 表面不可含手粉 |  |  |  |
| 6. | 其他(需註明原因) |  |  |  |

(二) 菜餚觀感

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 項目 | 評分內容 | 扣分 | | |
| 3 | 2 | 0 |
| 1. | 產品製作重量或數量頇達標準 |  |  |  |
| 2. | 超過時限產品未交無法評分(上列在報告表上需有考生簽  註姓名與時間) |  |  |  |
| 3. | 選用材料重量不可超出所定之數量範圍 |  |  |  |
| 4. | 其他(需註明原因) |  |  |  |

(三)衛生安全

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 項目 | 評分內容 | 扣分 | | |
| 2 | 1 | 0 |
| 1. | 考場內嚼口香糖，隨地吐痰，擦鼻涕或隨地丟廢棄物等  (需有明確事實與證據) |  |  |  |
| 2. | 手部有傷口未包紮未戴手套或頭髮或鬍鬚外露，指甲過長或上色 |  |  |  |
| 3. | 工作衣，工作褲或圍裙不乾淨 |  |  |  |
| 4. | 將盛裝原料或產品之容器放地上 |  |  |  |
| 5. | 工作時或工作後桌面凌亂、地面髒污、地面潮濕，離場時，工作區器具未清潔 |  |  |  |

**裁判簽名：**

**附件7 車輛停放規劃圖**

**台灣首府大學「2016中式麵食創意競賽」汽車停放規劃圖**

**停車區**

**停車區**

**停車區**

**停車區**

**致宏樓**

**致毅樓**

**(競賽場地)**

**大門**

**停車區**

**致遠樓**

**停車區**

**致勤樓**

壘 球 場

籃球場

機

車

停

車

場

A

宿

機

車

場

組合屋

Ｂ宿機車場

北側門

**圖資大樓**

組合屋

機車場

A棟宿舍

籃

球

場

機 車 行 進 路 線

網球場

B棟宿舍

草地

司令台

**停車區**

**停車區**

**停車區**

**車區**

**停車區**

**停車區**

**停車區**