2027佛光盃全國蔬食廚藝暨烘焙競賽簡章

～健康飲食　創意食尚～

一、主旨：2027佛光盃全國蔬食廚藝暨烘焙挑戰賽

- 佛光盃活動緣起隨著國人健康意識提升，飲食不再只是滿足口腹之慾，也與營養均衡、生活品質及慢性疾病預防息息相關。如何將健康理念融入日常餐食與特色食品，讓飲食兼具美味、創意與實踐性，已成為餐飲創新與飲食教育的重要課題。
- 本活動以「永續健康蔬食」與「地方特色食材創新應用」為核心，規劃永續健康蔬食餐盒創意料理競賽、金棗烘焙暨伴手禮比賽，以及果凍花靜態展示比賽。參賽者將從食材選擇、營養搭配、料理設計與作品呈現出發，發揮創意：設計兼顧美味、均衡與永續理念的蔬食餐盒；將金棗融入烘焙及伴手禮，展現地方食材的多元風味與產品開發潛力；並透過果凍花的色彩、造型與技藝，呈現食品藝術與美感創作。
- 期盼透過競賽與成果交流，推廣健康飲食及永續料理觀念，促進地方特色食材的創新應用，並鼓勵餐飲與食品相關領域開發兼具健康價值、地方特色、創意美感與市場吸引力的作品，讓健康理念走進日常生活，也讓地方風味與飲食藝術被更多人看見。

二、報名資格：

A.學生組：就讀觀光科、餐旅科、餐飲科、家政科等相關之高中職學生，對蔬食廚藝有熱忱者。（需檢附學生證）

B.社會組：年滿18歲以上，對蔬食廚藝有熱忱之社會人士。

三、主辦單位 ： 佛光大學健康與創意蔬食產業學系。

四、協辦單位：聯安預防醫學機構、詠鑠生活股份有限公司、鈺統食品股份有限公司、育田食品企業有限公司、菇王食品企業有限公司、芳俊國際有限公司、特吉國際有限公司、善慈國際有限公司、恩穗行銷有限公司、中華養生素食協會、未來餐飲集團、豐土餐飲有限公司、皇家可口股份有限公司、中華技藝推廣協會、福智團膳股份有限公司、奇男子刀具、力凡烘焙坊、雅藝職能技術顧問有限公司、橘之鄉蜜餞觀光工廠、正福茶園、村却國際溫泉酒店。

五、活動日期：

報名日期：	即日起至2027年01月08日(星期五)止
初賽入圍通知：	2027年01月15日(星期五)(以電子郵件通知並於網站公告)。
決賽日期：	2027年03月12日(星期五)

六、開閉幕典禮:懷恩館地下1樓會議廳(地址:宜蘭縣礁溪鄉林美村林尾路160號懷恩館)

七、決賽地點:佛光大學香雲居廚藝教室、懷恩館

八、聯絡資訊：

(一)佛光大學 健康與創意蔬食產業學系

(1) 總召：劉千逸同學 電話0908211235

(2) 施建瑋老師 03-9871000分機22116

(3) 陳彥志老師03-9871000 分機 22117

(4) 陳鼎儒老師03-9871000 分機22113

(5) 胡芯華系秘03-9871000 分機 22101

(二)2027佛光盃全國蔬食廚藝暨烘焙競賽群組

可加入本次競賽LINE群組獲取最新競賽訊息

(1) 網址: https://line.me/ti/g/NELVcavgx_

(2) QRCode:

九、競賽規則：

本次競賽分為「動態料理學生組、動態料理社會組、動態烘焙學生組」及「靜態伴手禮學生組、果凍花學生組」。

(一)動態料理組

動態料理每組以1-2人為限，經書面初審後，擇優進入決賽。

1. 第一階段-初審說明

(1) 賽事指定:主題永續健康蔬食餐盒

請參賽者設計一份營養均衡、適合實際供餐的健康蔬食餐盒，並以「哈佛黃金餐盤」作為設計參考：餐盒約二分之一以多樣、不同顏色的蔬菜及適量水果組成；約四分之一選用全穀雜糧；約四分之一安排合適的蔬食蛋白質來源，例如豆類、豆製品、堅果或種子等。蛋白質食材可融入主菜、配菜或其他料理，烹調時請適量使用植物油，並留意整體食材搭配、色彩呈現與調味平衡，展現健康蔬食餐盒的設計理念，同時保留在菜色與呈現上的創意空間。

(2) 菜餚不可含有動物性基因，避免使用五辛素（如蔥、蒜、韭菜、蕗蕎、洋蔥）、素食加工「再製」品，如素火腿、素雞等調味過之加工食材（腐皮等未經調味之初製加工品則不列入禁用食材範圍內），以新鮮食材入菜為主，可使用蛋奶（須標示素別），禁止使用葷性調味料，所有食材皆為蔬食食材。

(3) 一律採用電子郵件報名，請依平台欄位填寫，截止日期為116年01月08日(星期五)，報名電子郵件如下：fgu.vegetarian.115@gmail.com

(4) 主旨:2027佛光盃全國蔬食廚藝暨烘焙競賽

(5) 參賽隊名請避免使用「可辨識個人或學校身分」之名稱，如「佛光蔬食系」隊名。

(6) 評分方式：由專業評審團進行書面評選，擇優選出晉級決賽。

(7) 初審產品必須與決賽菜餚相同，不可隨意更動，如更動菜餚不可超過百分之十。

(8) 入圍標準:評分方式及標準

1. 每道食譜需要附上清晰的成品照片（解析度300dpi)、詳細的食材、作法、餐點設計理念，並請一併提供電子檔案以利審查。

2. 評分標準:

評分項目	比重	評分重點
符合競賽主題	35%	以「植物性蛋白與永續健康餐盒」為主題，設計營養均衡與永續理念。
創意性與營養理念	30%	符合健康所需營養與創意理念。
料理呈現	20%	料理整體觀感、美感及市場推廣性。
食譜完整度	15%	食譜內容完整、清楚且容易理解。

(8) 評選方式：由專業評審團進行書面評選，擇優選出晉級決賽隊伍。入圍決賽者每組補助新臺幣 500 元食材費。

1. 第二階段-決賽說明

(1) 參賽者依照初審作品於100分鐘內製作出指定菜3份健康餐盒，(評審試吃各2份、展示菜餚各 1份)，並於競賽時間內擺放至 60x90cm 之展台上，其它展台裝飾及盤具由參賽者自行準備。

(2) 本組烹調高溫油炸指定為大會提供之「澳廚芥花油」，參賽隊不得自行攜入或使用其他油品

(3) 主辦單位僅提供基本調味料等(醬油、鹽巴、胡椒粉、太白粉)。

(4) 參賽者所準備之食材必須在現場製作，不得攜帶半成品或成品，違者酌予扣分。

(5) 菜餚上所呈現之菜餚及裝飾品或雕刻品皆為可食用之食材，不可使用人工色素或化學添加物（如人工香料、味精、消泡劑、乳化劑...等）。

(6) 成品及擺盤必須在指定時間內製作完成，未於時間內送達評分地點完成擺設將予以扣分。超出1分鐘扣1分以此類推，以15分為基準。

(7) 調味、刀工形成、成熟、醬汁亦須在比賽時間內現場製作完成。不可有半成

品、切割（不可出現丁、條、碎等切割手法），但可先清洗處理外皮，可帶高湯不可調味。

(8) 評分方式：由專業評審團進行決賽評選，依決賽成績依序頒予冠軍、亞軍、季軍、優勝等獎項。

(9) 大會提供：每組快速爐灶兩口爐、砧板(生、熟食) 2 個、炒鍋 2 把、馬口碗 5 個、配菜盤 5 個、削皮刀 1 把、剪刀 1 把、蒸籠組 1 組，若不符合使用，請自行攜帶。

(10)決賽評分標準:

評分項目	比重	評分重點
口味	50%	應保留食材典型風味，必須具有適當的味道和調味，品質、風味和色澤方面，菜品應符合當經營養標準。
營養均衡 與健康烹調技術	15%	植物性蛋白運用適當；主食、蛋白質與蔬菜搭配合理。
市場推廣性	15%	外觀與內容具吸引力，份量、攜帶及食用便利，具商品化或推廣潛力。
餐盒永續設計	10%	運用當季或在地食材、有效利用食材，並減少廚餘及包材。
衛生安全	10%	服裝與個人衛生符合規定；食材處理、器具及工作區整潔，並遵守現場競賽規則。

(二)動態烘焙組

動態烘焙每組以1-2人為限，經書面初審後，擇優進入決賽。

1. 第一階段-初賽說明

(1) 本競賽以「金棗」為主要食材，作品以健康需求為設計方向，兼顧風味與口感，並採少油、少甜的配方設計一款水油皮及一款糕漿皮的漢餅，成品重量60-150 公克之間，產品及其表面裝飾物，必須完全為可食用之食材，需具商品價值。

(2) 一律採用電子郵件報名，請依平台欄位填寫，截止日期為 116年 01 月 08 日(星期五)，報名電子郵件如下：fgu.vegetarian.115@gmail.com

主旨:2027佛光盃全國蔬食廚藝暨烘焙競賽

(3) 評分方式：由專業評審團進行書面評選，擇優選出晉級決賽。

(4) 初審產品必須與決賽產品相同，不可隨意更動，產品變動不可超過百分之十。

(5) 參賽隊名請避免使用「可辨識個人或學校身分」之名稱，如「佛光蔬食系」隊名。

(6) 入圍標準:評分方式及標準

1. 每道食譜需要附上清晰的成品照片（解析度 300dpi)、詳細的食材、作法、創作

理念設計理念，並請一併提供電子檔案以利審查。

2. 評分標準:

評分項目	比重	參考細項
符合競賽主題	35%	符合主題特色
創新及食材應用	30%	創新及符合商業價值
產品設計及難易度	20%	整體觀感及創作理念
食譜完整度	10%	譜配方及製作方法完整

3. 入圍決賽者補助每組 500 元食材費。

2. 第二階段-決賽說明

(1) 參賽者依照初審作品於 2.5 小時內製作出一款水油皮及一款糕漿皮的漢餅，需以「金柑蜜餞及金柑濃縮醬」為原料，每種產品提供評審試吃 5 份，展示台陳列至少 5 份，並於競賽時間內擺放至 60x90cm 之展台上。

(2) 入圍決賽者，賽前提供「金柑蜜餞及金柑濃縮醬」為原料。且決賽當天主辦單位每組提供「金柑蜜餞及金柑濃縮醬」各300克。

(3) 餡料可先準備好，但需現場調製，若是購買現成餡料需提供原料廠商名稱。

(4) 主辦單位僅提供基本器具，烤盤 2 個、篩網 1 個、橡皮刮刀 1 把、打蛋器 1 支、攪 5 拌機 1 台、擀麵棍 1 支、馬口碗 8 個、圓鐵盤 8 個、磅秤 1 台、急速冷凍及冷藏 1 台，其他工具請自備。

(5) 禁止使用半成品參賽，違者取消競賽資格。

(6) 評分方式：由專業評審團進行決賽評選，依決賽成績依序頒予冠軍、亞軍、季軍、 優勝等獎項。

(7) 成品及擺盤必須在指定時間內製作完成，未於時間內送達評分地點完成擺設將予以扣分。

(8) 決賽評分標準:

決賽評分項目	配分	評分重點
產品口感與烘焙技巧	30%	兩種餅皮層次、熟度、酥鬆或柔潤度、餡皮比例、口味與整體品質。
健康需求與少油少甜設計	20%	配方呈現少油、少甜方向，風味協調，份量與產品定位合宜。
創意性與產品呈現	20%	兩款漢餅的創意、造型、色澤、展示陳列。
宜蘭金棗主題與商品價值	20%	金棗風味辨識度、在地原料運用、兩款差異及商品化可行性。
展台設計與衛生	10%	工作檯與展示區整潔、標示清楚、操作衛生及時間管理。

(三)靜態伴手禮

靜態伴手禮每組以1-2人為限，經書面初審後，擇優進入決賽。

1. 第一階段-比賽說明

(1) 以「金棗」為主題，作品須回應健康飲食需求，呈現少油、少甜的配方思維，同時維持金棗風味、口感與產品特色。

(2) 初選採書面資料與照片審查；決選採靜態展示，檢視完整作品、剖面、販售包裝及產品資料，並以試吃樣品評估風味與口感。

(3) 一律採用電子郵件報名，請依平台欄位填寫，截止日期為116年01月08日(星期五)，報名電子郵件如下：fgu.vegetarian.115@gmail.com

主旨:2027佛光盃全國蔬食廚藝暨烘焙競賽

(4) 參賽隊名請避免使用「可辨識個人或學校身分」之名稱，如「佛光蔬食系」隊名。

(5) 評分方式：由專業評審團進行書面評選，擇優選出晉級決賽。

(6) 初審: 參賽者提交作品照片、產品介紹、金棗原料運用說明、成分或配方資料、建議售價及包裝資訊。評審依市場性、外觀及創意造型、組織結構三項評分，選出決選作品。

(7) 入圍決賽者主辦單位賽前提供配送金棗蜜餞及濃縮醬各300克，須以「金柑蜜餞及濃縮醬」為主要原料。

2. 第二階段-決賽說明

(1) 參賽者提供完整作品、剖面作品、包裝及產品資料供評審檢視，並另備試吃樣品。評審依評分指標完成評分；現場不安排製作示範。

(2) 食品保存15天是本競賽設定的最低參賽條件；參賽者仍須依作品特性、包裝及保存方式提出合理依據，並遵守適用的食品安全與標示規定。

(3) 入圍標準:評分方式及標準

1. 每道食譜需要附上清晰的成品照片（解析度300dpi)、詳細的食材、作法、創作理念設計理念，並請一併提供電子檔案以利審查。

2. 評分標準:

評分項目	比重	初審	決審
常溫保存衛生安全與標示完整	10%	●	●
市場性及量產可行性	15%	●	●
健康需求與少油少甜設計	15%	●	●
外觀及創意造型	20%	●	●
產品口感品質	20%		●
金棗特色與整體風味	20%		●

3. 評分指標說明

評分項目	評分內容
市場性及量產可行性	伴手禮定位、產品與包裝吸引力、價格合理性、攜帶與保存便利性、量產及上市可行性
外觀及創意造型	成品完整美觀、金棗主題辨識度、造型與色彩設計、創意表現及包裝特色。
健康需求與少油少甜設計	說明油脂與添加糖使用方式，呈現少油、少甜方向；份量與產品定位合理，資訊清楚，不作未經證實的健康或療效宣稱。
金棗特色與整體風味	金棗香氣與風味明確度、酸甜平衡、與其他食材的協調性、宜蘭金棗特色呈現。
產品口感品質	質地與產品定位相符、口感細緻或層次分明、咀嚼與入口感受良好，無明顯乾硬或黏膩等缺點。
常溫保存衛生安全與標示完整	15天保存資料合理，包裝與產品狀態相符。 成分、過敏原、保存方式及有效日期等資訊完整，符合相關規範。

(四)靜態果凍花

靜態果凍花每組以1人為限，經書面初審後，擇優進入決賽。

1. 第一階段-初審說明
   (1) 以「宜蘭小農・花漾在地」為主題，結合宜蘭在地農產特色與果凍花藝術，運用在地小農生產之食材或農產加工品，呈現宜蘭土地風情與花卉之美。
   (2) 作品須實際使用至少一項宜蘭在地小農生產之食材或農產加工品，不得僅作為外部擺飾或展示用途。須提供所使用之在地食材名稱、生產者或農場名稱、產地及作品中的使用方式，並檢附產品標示、購買憑證或其他可供查核之來源資料。使用素食果凍粉，不得使用動物性明膠（吉利丁）。全作品不得添加人工色素；色彩須來自蔬菜、水果、茶葉、穀物等食材本身，可使用原汁、原泥或未添加色素之食材粉末。複方原料及加工品亦不得含有添加色素。
   (3) 使用8吋圓形耐熱保鮮盒製作一件果凍花作品，高度不限，以花針手工注花方式呈現，不得使用花形模具或預製花朵取代果凍花製作。作品須具可食用性，並兼顧美感、創意及食材運用。
   (4) 參賽者須準備作品名稱、創作理念、完整食材清單及宜蘭在地小農食材之應用說明。比賽當日依活動流程表規定時間，將作品放置於60x90公分展示台，並於1小時內完成布置。布置完成後，參賽者須於作品旁向評審說明創作理念、食材特色、製作方法及色彩來源，並回答評審提問。所有可食用裝飾均須符合上述食材規範；非食用展示物須與作品妥善區隔，不得接觸或污染食品。參賽者應如實申報原料及產地，經查證使用色素或未符合在地食材規定者，取消參賽資格。
   (5) 一律採用電子郵件報名，請依平台欄位填寫，截止日期為116年01月08日(星期五)，報名電子郵件如下：fgu.vegetarian.115@gmail.com
   (6) 評分方式：由專業評審團進行書面評選，。
   (7) 參賽隊名請避免使用「可辨識個人或學校身分」之名稱，如「佛光蔬食系」隊名。
   (8) 評分方式及標準

評分項目	比重	評分重點
花形技巧	20%	花瓣清楚、線條與立體感穩定。
藝術美感	20%	色彩、比例與整體視覺協調。
果凍透明與質地	20%	透明度、凝結狀態與表面品質。
構圖理念與在地食材	10%	構圖能表達主題，宜蘭食材使用明確。
作品整潔完整	10%	作品完整、乾淨、無破損。
創意度	10%	技法、造型或食材應用具有創意。
色彩表現	10%	色彩自然、層次分明且來自食材。

十、決賽選手報到注意事項：

1. 每位選手(動態料理及動態烘焙)須穿著廚師帽、廚師服、廚師鞋及圍裙，並避免「可辨識個人或學校身分」之穿著，如廚師服印有「佛光大學」字樣或LOGO。
2. 選手請於時間內報到，進行賽前準備及比賽食材檢查。
3. 請選手在決賽當天提前三十分鐘，持相關證件報到。
4. 競賽開始後，遲到逾15分鐘不得入場。

十一、評分標準及獎項：

(一)動態料理組、動態烘焙組獎項：

獎勵項目			
獎項	組數	獎金	其他
冠軍	1組	新台幣壹萬元	獎牌每人各 1 面、獎狀每人各 1 只
亞軍	1組	新台幣陸仟元	
季軍	1組	新台幣參仟元	
優勝	6組	禮品一份	
指導老師將頒發感謝狀以茲感謝			

(二)伴手禮組、果凍花組獎項：

獎勵項目			
獎項	組數	獎金	其他
冠軍	1組	新台幣捌仟元	獎牌每人各 1 面、獎狀每人各 1 只
亞軍	1組	新台幣伍仟元	
季軍	1組	新台幣貳仟元	
優勝	3組	禮品一份	
指導老師將頒發感謝狀以茲感謝			

十二、報名方法：

1. 請參賽者填妥報名表（表一、二）、比賽食譜（表三）及參賽同意書（表四、表五），若表單不夠請自行增加，報名表單、參賽同意書分兩個檔案繳交，將報名資料email至fgu.vegetarian.115@gmail.com
2. 報名表、比賽食譜、參賽同意書皆統一使用**PDF檔**回傳，檔名順序ex:動態競賽組－校名－選手名（兩位都要）。
3. 參賽同意書可列印下來簽名、蓋章，用掃描檔回傳。

2027佛光盃全國蔬食廚藝暨烘焙競賽報名表（表一）

基 本 資 料			
報名項目	□動態料理學生組 □動態態料理社會組 □動態烘焙學生組 □靜態伴手禮學生組 □靜態果凍花學生組		
單位名稱		隊名	
指導老師		手機	
電子信箱			
隊 員 基 本 資 料			
隊　長：		隊　員：	
中文姓名		中文姓名	
年級		年級	
性別		性別	
手機		手機	
LINE ID		LINE ID	
參賽者經歷介紹			
隊長		隊員	
照片黏貼處 2吋		照片黏貼處 2吋	

2027佛光盃全國蔬食廚藝暨烘焙競賽報名表（表二）

	身分證	學生證
隊長	正面浮貼處	正面浮貼處
	反面浮貼處	反面浮貼處
隊員	正面浮貼處	正面浮貼處
	反面浮貼處	反面浮貼處

2027佛光盃全國蔬食廚藝暨烘焙競賽報名表（表三）

<table>
<tr><td colspan="2">參 賽 類型</td><td>□動態料理學生組 □動態態料理社會組 □動態烘焙學生組
□靜態伴手禮學生組 □靜態果凍花學生組</td></tr>
<tr><td colspan="2">作 品 名 稱</td><td></td></tr>
<tr><td>材　料</td><td>份　量</td><td>製 作 過 程 與 方 法</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td rowspan="11"></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">創作理念或料理故事</td><td>照片</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td>作品照片黏貼</td></tr>
</table>

食譜內容請詳述之，若是材料格數不足，請自行增加。

2027佛光盃全國蔬食廚藝暨烘焙競賽報名表（表四）

參 賽 同 意 書

參賽者同意事項：

1. 參賽者應尊重評審委員的專業評議，對評審結果不得有異議。
2. 所有參賽作品及相關資料恕不退件。
3. 參賽作品之著作權、智慧財產權、專利所有權之相關事宜，主辦單位有優先協議權。
4. 得獎作品著作權歸主辦單位所有，主辦單位有權重製及保有修改之權。
1. 所有參選作品於決賽前，請勿參與其他公開場合之活動，日後若經查明立書人等之作品確係一稿多投時，立書人等將喪失參賽與得獎資格，不得異議。
2. 參賽作品若是有出版成著作，著作權歸主辦單位所有，主辦單位有權重製及保有修改之權。

此　致　　佛光大學

立同意書人1：　　【親筆簽名蓋印】

身分證字號：

連絡電話：

地 址：

立同意書人2：　　【親筆簽名蓋印】

身分證字號：

連絡電話：

地 址：

中華民國　　年　　月　　日

2027佛光盃全國蔬食廚藝暨烘焙競賽報名表（表五）

蒐集個人資料告知事項暨個人資料提供

佛光大學（以下簡稱甲方)為舉辦「2027佛光盃全國蔬食廚藝暨烘焙競賽」，將蒐集、處理及利用您的個人資料，謹依據個人資料保護法(以下簡稱個資法)告知下列事項：

一、蒐集目的：本會依「個資法之特定目的及個人資料之類別」內「第69類-契約、類似契約或其他法律關係事務」與「第172類-其他公共部門（包括行政法人、政府捐助財團法人及其他公法人）執行相關業務」之目的，蒐集、處理及利用您的個人資料。

二、資料類別：自然人之姓名、職業、聯絡方式(包括但不限於電話號碼、E-mail、居住或工作地址)、其他得以直接或間接方式識別該個人之資料。

三、利用期間/地區/對象/方式：在前述蒐集目的之必要範圍內，以合理方式利用至蒐集目的消失為止。除涉及國際業務或活動外，您的個人資料僅供專案各相關單位於中華民國領域。主要利用對象為甲方。利用方式：網際網路、電子郵件、書面及傳真。

四、若您未提供正確資訊或拒提供個資，承辦單位將無法為您提供本計畫之相關服務。

五、您已瞭解本同意書符合個人資料保護法及相關法規之要求，並同意本科留存以利查驗。

個人資料之同意提供：
一、本人已充分獲知且已瞭解上述告知事項。
二、本人同意於所列蒐集目的之必要範圍內，蒐集、處理及利用本人之個人資料。

此　致　　佛光大學

立同意書人1：　　【親筆簽名蓋印】

身分證字號：

連絡電話：

地 址：

立同意書人2：　　【親筆簽名蓋印】

身分證字號：

連絡電話：

地 址：

中華民國　　年　　月　　日