

# 臺東區原住民風味餐競賽實施辦法

一、依據：發展地方料理計畫辦理

二、目的：

- (一) 凸顯地方產業特色及飲食文化
- (二) 研發地方美食帶動休閒農業發展

三、辦理單位：

- (一) 輔導機關：行政院農業委員會
- (二) 主辦機關：行政院農業委員會臺東區農業改良場

四、時間：99 年 10 月 14 日（星期四）上午 9 時至下午 3 點

五、地點：財團法人東區職業訓練中心

六、參賽對象：原住民部落婦女、各鄉鎮公所及農會家政班班員、田媽媽經營班及發展班、餐飲業者、休閒農漁園區景點等合法經營者及家政相關類科學生。

七、競賽辦法：

- (一) 本屆以原住民蔬菜作為競賽主題。菜色 1 道主食，其他 4 道配菜中 2 道為野菜類、1 道為肉類、1 道為湯品(鹹)，共 5 道具原住民特色料理。食材中需含有「紫背草」、「糯米糰」、「臺灣藜」及「蘭嶼木耳菜」具原住民特色的材料入菜。
- (二) 報名參賽人數，為 2 人一組，共計 14 組，報名額滿為止。
- (三) 參賽者需至本場網站首頁(<http://ttdares.coa.gov.tw/>)點選最新消息下載報名相關表格，填寫完整後，於 9 月 30 日（星期四）下午 5 時前傳真至 089-338713 予農業推廣課吳助理研究員菁菁或許秀麗小姐，以完成報名手續。
- (四) 參賽隊伍每組材料成本以 3,000 元為限，由本計畫補助。
- (五) 參賽者應為原住民風味餐命名及撰寫一篇 200~300 字之心情故

事，此外請詳填 5 道料理之食譜內容包括材料、主菜做法等，格式請上本場網站首頁(<http://ttdares.coa.gov.tw/>)點選最近消息下載相關表格填寫，請將食譜及心情故事電子檔燒錄成光碟，並請於參賽當日繳交光碟及書面資料供評審評比。

(六) 參賽作品需於現場烹調製作完成，原物料以現場處理為原則(材料不得事前處理)，競賽時間為 2 小時。每道菜準備 2 份，1 份作為展示並供拍攝用，另 1 份供評審品評。

(七) 參賽者競賽當天須自行準備所有烹飪器具與調味料。

(八) 得獎之作品將拍攝編輯印製成食譜，以提供休閒農場、民宿與餐飲業者及一般消費者運用與推廣。

#### 八、 評分標準：

|            |     |
|------------|-----|
| 具原住民特色風味   | 25% |
| 主要材料使用     | 25% |
| 盤飾及器皿的使用   | 25% |
| 食譜撰寫       | 15% |
| 服裝、衛生、場地整理 | 10% |

九、 評審：聘請有關專家 5 位擔任，考評現場操作及作品。

#### 十、 獎勵標準：

第一名 15,000 元×1 組=15,000 元

第二名 10,000 元×2 組=20,000 元

第三名 8,000 元×3 組=24,000 元

創意獎 800 元×8 道=6,400 元

十一、 本次活動為推廣原住民蔬菜並帶動地方農村休閒觀光活絡，所有參賽作品應無條件提供本場拍攝、刊出及推廣之需要。