

2021 美國雞肉 異國廚藝大賽

「不分國界，感(雞)萬分」線上廚藝競賽

一、活動目的

「不分國界，感(雞)萬分」，全球受疫情影響，臺灣也受到來自世界各地的援助！11 月在美國也是充滿感恩的月份，感恩節不只是表達感謝，也包涵了家人團聚、平安、喜樂、祝福、健康、幸福的意義。鼓勵台灣餐飲科系學子了解美國 HACCP 雞肉有關食材解凍料理與美國雞肉烹調的正確知識，拓展國際視野激發學生創意，製作美味又受大眾喜愛的異國佳餚。

以使用超低溫急速冷凍的美國雞肉為主要食材，藉由喜愛雞肉料理的廚藝競賽，希望發掘食材容易取得、步驟簡單易懂、烹飪時間短的雞肉異國佳餚，激發學生對異國料理動手做的興趣，藉以鼓勵感恩節與家人在家烹調和團聚的時光，凝聚家庭情感、感受家庭的溫暖。

二、主辦單位

美國家禽蛋品出口協會

三、參賽對象

全台高中職大專院校之餐飲科、食品科、營養科等團膳料理科系學生。

四、活動規劃

(一) 參賽主題：『異國風情團圓料理』。

(二) 菜餚設計重點：

防疫期間，做好廚房衛生管理，感激的心不分國界，異國風味美國雞肉團圓飯，能與親朋好友共享雞肉料理。

(三) 異國料理的精神：了解不同文化食材元素，烹調方式類型多樣。例如：沙嗲雞、美式炸雞、海南雞飯、巴東雞肉、基輔雞等等皆是。

(四) 美國雞肉規格：美國雞骨腿、棒腿

(五) 比賽：2 道異國菜餚料理影片，與親朋好友分享試吃，影片時間需為 4~5 分鐘，2 道菜餚都必須出現在影片內。

(六) 評選方式：收件截止後，所有報名影片先進入初選階段後，採評審團內部討論和不記名投票方式進行評選，必須獲半數以上進入複選階段，進入複選階段後，經由公開網路臉書投票與評審團內部不記名投票方式進行評選，產生優勝名單。

(七) 參賽人數每組 3 人，(包含一位指導老師和 2 位學生。)

五、比賽時間及地點

(一) 第一階段

1. 收件日期：即日起至 2021 年 11 月 5 日 (星期五) 下午五點截止
2. 依報名先後順序最多收件(40 組)
3. 各校每科系限一組報名
4. 評選時間：2021 年 11 月 10 日 (星期三)
評審針對提交之影片資料進行審查及評分。
5. 評選隔天於協會台灣官網、Facebook、IG 公布初選結果，並以 email 方式通知 12 組入圍選手及說明決賽規則。
6. **2021 年 10 月 19 日(二) 13:00~16:20** 舉辦線上比賽說明：

地點：Yamicook 美食廚藝教室(臺北市中山區長安東路二段 246 號 8 樓之 1)

(二) 第二階段

- (1)網路人氣評選日期: 2021 年 11 月 11 日~12 月 9 日(星期四) 中午十二時
決賽期間，本協會會在 FB 粉絲團上放上各位選手的作品影片，請參賽選手以按讚…等各種方式為自己影片拉票，並邀請親友至美國家禽協會 FB 按讚，人氣分數會加「決賽總分」評分占比 20%。
- (2)評審團決賽:12 月 10 日(星期五)評審團進行內部評選，產生最終得獎名單。
- (3)決賽結果:12 月 14 日(星期二)於協會台灣官網、Facebook、IG 公布決賽結果。

六、食材補助費

第一階段：報名參加者，每組 NT \$2,000 元整。

註：由各組自行推派 1 名代表申請。

七、參賽獎勵

(一) 初賽：參賽證書。

(二) 決賽：12 組中選出前 11 組優勝者及各類別特色獎項與 1 組網路人氣獎，獎勵如下：參賽證書、獎金、水晶獎座或獎狀。

1. 金鳴獎：獎金 20,000 元及水晶獎座
2. 銀鳴獎：獎金 10,000 元及水晶獎座
3. 銅鳴獎：獎金 8,000 元及水晶獎座
4. 最佳創意獎：獎金 2,000 元及獎狀
5. 最佳擺盤獎：獎金 2,000 元及獎狀

6. 感雞萬分獎：獎金 2,000 元及獎狀
7. 衛生食安獎：獎金 2,000 元及獎狀
8. 活力滿分獎：獎金 2,000 元及獎狀
9. 異國特色獎：獎金 2,000 元及獎狀
10. 卓立雞群獎：獎金 2,000 元及獎狀
11. 創意趣味獎：獎金 2,000 元及獎狀
12. 線上人氣王：獎金 20,000 元及獎狀(可與前面得獎重複)

八、比賽流程

第一階段：影片資料審查評分

1.活動詳情請至「美國家禽蛋品出口協會」網站下載參賽報名表及影片上傳專區，網址 <http://www.usapeec.org.tw/>。

2.網路報名方式：

需將「參賽報名表、影片」，以 Email 方式寄至美國家禽蛋品出口協會信箱 service@usapec.org.tw，標題請填「報名 2021 美國雞肉 感(雞)萬分線上廚藝競賽」。

影片上傳至 youtube 上，標題請填(組別名稱及 2021 不分國界 感(雞)萬分線上廚藝競賽)

3.初賽評分標準

- (1) 掌握異國料理特色 (30%)
- (2) 衛生管理(15%)
- (3) 食譜簡介、美國雞肉特色分享(20%)
- (4) 作品的初衷與家人朋友分享的故事 (20%)
- (5) 技巧難度、展示擺設呈現(15%)

4.初賽晉級評選方式：由「美國雞肉美食鑑賞評審團」進行影片評選。

第二階段（初賽選拔 12 組進入決賽）

決賽期間，本協會將在 FB 粉絲團上放上各位選手的作品影片，請參賽選手以按讚、分享、tag…等各種方式為自己拉票，並邀請親友至美國家禽協會 FB 為自己影片按讚，人氣分數會加「決賽總分」，占比 20%。

(無按讚數之組別，不予以加分。)

第三階段-頒獎典禮（前 3 名+網路人氣王頒獎儀式）

時間: 2021 年 12 月 待定

地點：到時通知

2021 美國雞肉異國廚藝大賽

「不分國界，感雞)萬分」線上廚藝競賽

參賽報名表(線上報名)

填寫日期：_____年_____月_____日

表件編號：_____ (由承辦單位填寫)

團隊名稱	
指導老師姓名	
E mail	
電話	
學校名稱	
1. 學生姓名	
E mail	
電話	
2. 學生姓名	
E mail	
電話	
作品簡介 (50~100 字)	
請輸入 YOUTUBE 影片 網址	
<input type="checkbox"/> 此作品由本團隊所開發，且為原創作品。 <input type="checkbox"/> 影片中所使用的素材、配樂，都是合法使用來源，若有涉及版權問題須自行負責法律責任。 <input type="checkbox"/> 本團隊授權美國家禽蛋品出口協會享有影片所有使用權。 <input type="checkbox"/> 本團隊不屬於美國家禽蛋品出口協會的工作人員及其親屬。	

十、評審名單：(主辦單位保留最後評審名單權力)

1.美國名廚 Cale Jackson



現職：

Patio 46 沛緹歐美式餐廳 主廚

經歷：

Smith & Wollensky Taipei / 廚藝總監

Amaroni's 廚藝總監

麥當勞行政創意主廚

國賓飯店廚藝總監

2.東南亞名廚 Joseph Bistro-印度



現職：

Joseph Bistro 想想廚房 主廚

經歷：

2020 米其林餐盤推薦

台灣世界級名廚 50+

君品酒店行政主廚

3.異國名廚 老陳 (Hicham Samh) -摩洛哥



現職：

塔吉摩洛哥料理 主廚

經歷：

各大電視節目受訪餐廳主廚

台灣大學、政治大學-客座老師

東西吃了沒-電視節目嘉賓