

112 年「誰最燴煮-健康烹飪料理比賽」決賽注意事項

- (一)、決賽日期：112 年 8 月 12 日(六)
- (二)、決賽地點：外燴工會二樓烹飪教室(中興路一段 688 號)
- (三)、報到時間：上午場 09:40-09:50，下午場 12:50-13:00
- (四)、參賽當天服裝：頭髮梳理整齊並配戴網帽、頭巾等，身穿圍裙。
- (五)、決賽注意事項：
 - 1. 各參賽隊伍需於 100 分鐘內完成二人份餐點，用途如表 1 所示，並於時間內恢復乾淨之競賽環境。

餐點	用途
第一份	供評審試吃評比。
第二份	展示用創意擺盤

- 2. 食材費補助：凡入圍決賽且完賽之隊伍，每隊得補助食材及調味料費用，**最高新台幣 2,000 元**，完賽後需檢附購買發票及收據實報實銷。**發票及收據請開立抬頭「臺東縣衛生局」，統一編號：93507904。**

3. 比賽會場所提供之用具及器材，不得帶走及損壞，如有上述情事參照市價賠償。比賽場地照片如下



112 年「誰最燴煮-健康烹飪料理比賽」賽程表

日期：112 年 8 月 12 日(六)

地點：外燴工會二樓烹飪教室(中興路一段 688 號)

時 間	內 容	備註
9:40-9:50	參賽者報到	前 10 組參賽隊伍報到
9:50-10:00 (10 分鐘)	說明競賽規則及介紹 場地	講解比賽細則
10:00-11:40 (100 分鐘)	選手實作	10 組參賽隊伍限時 100 分 鐘烹飪
11:40-12:10 (30 分鐘)	評審試吃評分	
12:10-12:50 (40 分鐘)	場地整理	
12:50-13:00	參賽者報到	
13:00-14:40 (100 分鐘)	選手實作	11 組參賽隊伍限時 100 分 鐘烹飪
14:40-15:10 (30 分鐘)	評審試吃評分	
15:10-15:40	長官致詞 頒獎典禮	
15:40	賦歸	

112 年「誰最燴煮-健康烹飪料理比賽」入圍隊伍場次分配表

上午場	隊伍名稱
1	健康餐飲我最愛~關山工商餐飲科
2	瑞興文健站
3	滿載而歸
4	龍田家政二班
5	實務派
6	Double" S
7	公東高工餐飲技術科
8	Hedoulanxin禾荳蘭芯
下午場	隊伍名稱
1	鹿野健促樂活套餐
2	禾風新棧度假飯店
3	qapulu 咖啡餐坊
4	小林食堂
5	吃一次能飛起來
6	布排隊
7	親子廚房
8	蔬東破