



環球科技大學
TransWorld University

存誠 創意 務實 競爭

102-103 年度教學卓越計畫

廚藝系辦理國際高峰論壇與國際刀工競賽

分項計畫名稱：E 計畫：精進亞太學區夥伴關係，擴大師生國際視野
工作編號：E-3-3-4
工作名稱：廚藝系辦理國際高峰論壇與國際刀工競賽
執行單位：餐飲廚藝系

中華民國 103 年 11 月 11 日

目 錄

一、成果自評	3
二、活動企劃書	4
(一) 工作項目基本資料.....	4
(二) 工作內容描述.....	4
三、執行內容	5
(一) 課程資料(議程表、講義、教材、簡報)	5
四、意見反應分析與改進建議	22
(一) 活動滿意度分析.....	22
(二) 開放性意見彙整:.....	22
(三) 改進建議:.....	22
五、附錄:	23
2014 六協盃亞洲青年廚師刀工藝術大賽記者會	23
2014 餐飲廚藝高峰論壇活動照片	24
2014 六協盃亞洲青年廚師刀工藝術大賽活動照片	25
2014 六協盃亞洲青年廚師刀工藝術大賽活動照片	26
2014 六協盃亞洲青年廚師刀工藝術大賽活動照片	27
活動海報.....	28
活動邀請卡.....	29
活動手冊.....	31
問卷樣張.....	43

一、成果自評

分項計畫名稱	E 計畫：精進亞太學區夥伴關係，擴大師生國際視野		
工作編號	E-3-3-4(4 碼)	工作名稱	廚藝系辦理國際高峰論壇與國際刀工競賽
人員參與情形	校內同仁：21 人	校外同仁：	<u>75</u> 人
	校內學生：298 人	校外學生：	<u>60</u> 人
	其他(職員)：50 人	總計參與人數	共 <u>604</u> 人
執行成果			
預定成效	質化	1. 提升師生專業技能精緻化、國際化。 2. 建立學生廚藝概念與價值觀，藉由論壇舉辦與競賽執行，提升對專業技能自信及肯定。 3. 預計能達成金牌一面、銀牌一面、銅牌一面之佳績。	
	量化	預計辦理一場 150 人次國際廚藝高峰論壇、一場次國際刀工藝術總決競賽(含國外選手邀請賽)。	
實際成果	質化.	建立學生國際廚藝趨勢概念與價值觀，藉由辦理國際競賽，邀請世界廚師協會亞太區主席與美國廚藝學院教授及世界廚師協會認證之國際 A 級裁判專家蒞校分享國際競賽經驗，同時並擔任比賽評審委員，藉此拓展本校師生國際觀與視野，同時將台灣年輕廚師軟實力紮實呈現在國際裁判眼前。 1. 本系達成金牌一面、銀牌一面、銅牌二面之佳績。	
	量化	參加研討會國際之國際裁判名單與邀請賽選手人數： 國際裁判-澳洲籍:1 位。新加坡級:1 位。香港級:2 位。中國級:1 位。泰國籍:1 位。菲律賓籍:2 位。澳門級:1 位。 國際選手-澳門：4 位選手。新加坡：2 位選手。泰國：6 位選手。香港：3 位選手。菲律賓：6 位選手。 國內外比賽人數:157 位。	<input type="checkbox"/> 超越目標 _____ % <input checked="" type="checkbox"/> 達成目標 <input type="checkbox"/> 未達成目標，請說明： _____

二、活動企劃書

(一) 工作項目基本資料：

工作編號	E-3-3-4	完成日期	103年11月01日
工作名稱	廚藝系辦理國際高峰論壇與國際刀工競賽		
負責人姓名	劉禧賢	校內分機/手機	5500
E_MAIL	Polly6011@hotmail.com		

(二) 工作內容描述：

1.現況或需求分析：

為有效提升本校與本系知名度，藉由去年成功舉辦第一屆刀工大賽之助，再次與台灣廚藝美食協會(世界廚師協會唯一台灣認可協會)與六協興業股份有限公司，共同合辦2014年'國際青年刀工大賽。本活動規劃於競賽前一天下午，舉辦「國際廚藝技能高峰論壇」。結合國際裁判與亞洲區廚藝協會主席現場示範技術，與會人士除國內外各級具備國際裁判資格之大專校院與業界翹楚外，另邀請策略聯盟相關科系師長參與，並核發相關研習證明書。藉此機會彰顯本校於「餐飲廚藝」領域地位與關係脈絡。

2.辦理單位：餐飲廚藝系

3.活動時程：

活動時間	活動名稱	活動地點
10月31日	辦理國際廚藝高峰論壇	DCB02
11月01日	辦理國際刀工藝術競賽	存城樓中庭、廚藝大樓

4.參加對象及人數：

(1)對象：校內外餐飲相關科系學生、同仁

(2)人數：參與人數500人次

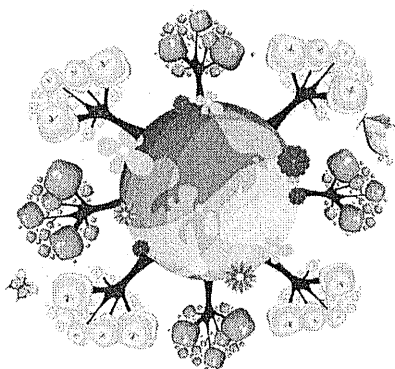
5.活動時程及任務分配表

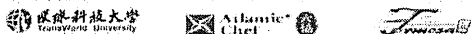
完成日期	任務名稱	責任者	備註
10月31日	辦理國際廚藝高峰論壇	劉禧賢	
11月01日	辦理國際刀工藝術競賽	劉禧賢	

三、執行內容

(一) 課程資料 (議程表、講義、教材、簡報)

2014國際廚藝技能高峰論壇



主辦單位：
環球科技大學、六協興業股份有限公司、台灣廚藝美食協會

 協辦單位：世界廚師協會 (泰國、新加坡、馬來西亞檳城、香港、澳門、日本、美國)、六協興業股份有限公司、全球餐飲發展有限公司、臺北市餐飲職業工會、冠廚餐飲集團、中華飲食文化基金會、台灣慢食協會、講茶集團、臺灣青年冰雕競技俱樂部。

活動時程表

時間	活動內容
12.00.12.20	報到
12.20.12.30	開幕式 (0802) 貴賓致詞
12.30.16.00	專題演講(一)道地美式料理介紹 主講人：司苑春教授 (WACS 裁判長) 專題演講(二)現代中式料理介紹 主講人：朱一帆師傅 (WACS 裁判) 專題演講(三)食材危機與省思 主講人：麥錦駒師傅 (WACS 裁判) 專題演講(四)如何有效的訓練出成功的國際廚藝競賽選手 主講人：Muller Andreas 專題演講(五)WACS 競賽趨勢與評分標準 主講人：Yann Perry (WACS 裁判) 專題演講(六)不要小看一隻雞 (現場 LIVE 示範解說) 主講人：Rick Stephen (WACS 亞太地區主席) 即席翻譯：呂宜臻老師
16.00	O&A
16.30	主持人、副校長 即席翻譯：呂宜臻老師



World Association of Chefs Societies WACS

Competitors Information

1). Entering a competition :

It is far better to be a member of your local Australian Culinary Federation if you are serious about entering competitions.
Your local chapter is responsible for getting out information to their members first and then distributed among non members.

Each chapter has their salon at approximately the same time of the year as in their previous competition year. Members would receive their entries sometimes upto 3-4 weeks before non members.

Most ACF Chapters will run a workshop prior to a Salon, but again they are only responsible to their members.

2). The benefits of entering a competition :

- a) **Employment opportunities:**
Your employment opportunities will be enhanced if you enter a competition, as your prospective employer will see that you have kept up with modern trends and standards.
- b) **Test your skills :**
Competitions give you the open opportunity to see if your skills are up to a standard or lets you know that they may be wanting and need a lift.
- c) **Keep up to modern trends :**
In most positions within the kitchen it is important to be up to date with all that is happening in the kitchen, menu, food and presentation which constantly changes.
While at work, you may have the opportunity to pick the brains of 10-40 fellow chefs, well at a competition you may have the opportunity to pick the brains of 100-1000 chefs which may come be from all over your state - country - the world.

3) What section to choose:

Experience: Experience will play an important part in what section you decide to enter, a lot of competitors are put off competitions for the reason that they pick a section that they were out of their depth or had only done a that item once or twice before. The best example to reflect on would be a centrepiece section. You may have done a piece a years ago and now you have decided to give it another go. Or your apprentice has never made a terrine or galantine before and they have no idea how to go about it.



World Association of Chefs Societies WACS

* **Cost factor:** The cost that you or your company will incur for you to compete in that section is important, not only are you to consider the food for the actual competition but also the food for training, plates, platters and general presentation.
Expensive food items does not mean that the entry is going to be a good entry.

* **Transportation:** Before entering a section of a competition, you should work out how you are going to get that entry from point A to point B.
Will it travel safe? Will it fit in the transport vehicle? traffic conditions that time of the day.
One of the most important items regarding transporting your entry,
You and only you carry your actual entry, if mum - dad - boyfriend - or your offside carry it, damage it or drop it, all the surrys in the world will not repair it. Allow them to carry you supports.

* **Practicing:** Culinary competitions are just like any other competitions, you only get out of them as much as you put in to it. In sports, if you do not train then you do not play. It is no good making a dish for a competition and then realising that you should have done other items after it has been submitted.
To practice dishes, they can be put on your menu as a daily special and this will give you continual practice.

4) Judges:

Just to clear the air for a little, judges are just like you, they have competed in competition on similar or higher levels and they know what you are going through.
If you have the opportunity to approach a judge in regards to your entry do so, but treat them with the respect that they deserve, as most have given up their time to help make the salon a success.

* **Simplicity Vs Difficulty:** Judges are often looking items that they see as not too much fuss but shows a lot of skill, items that have been played with for quiet a period do not score well with judges as they see it costing too much with labour or some food items maybe too expensive to sell to the public.

* **Practicality:** Would be one of the biggest point scorers or point deductions, if the food is not practical and you cannot see it coming out of a kitchen whether a buffet kitchen or a restaurant kitchen - then you will loose points.

* **Different skills:** Judges look for different skill in an entry, it may be a boring skill, different vegetable instead of all blanched, different cooking techniques especially in desserts and plated menu meals. You as a competitor have the opportunity to show off your skills to the judges. If using items that are unusual, put a clear description on your entry card to exactly what it is or the dish.



World Association of Chefs Societies WACS

- * **Reading criteria correctly:** A number of competitors are disappointed after they have put their entry up and have found out later that they did not read the criteria correctly. Judges judge from a criteria. If recipes or a plate portion or a description is required you must supply it or you have not fulfilled the criteria and major points will be deducted. Make sure you enter your entry in the right section, judges do not judge out of class as it is not fair on the ones that followed the criteria.
 - * **Spelling mistakes:** On a menu spelling mistakes is a no-no, so is it in a competition, look up all words that you are not sure of and research them.
- 5) **When to prepare an entry:**
- * **Life span:** Most entries in the static display can be prepared near up to a week or two ahead. Like normal buffet food it will last a week under the right conditions. If you want to prepare items further in advance this can be done as well by when the item is cooked and allowed to cool, you can wrap in glad wrap or cri-o-vac at 70-80%, you then place in a solution of gelatine which is made up by 50g of gelatine to one litre of water and submerged in the solution. No air can penetrate and under refrigeration your entry may last 3-4 weeks.
- 6) **Layout of food:**
- * **Cut outs:** Before starting an entry it is best to draw up that entry, colour in the cut outs to match what you would like to achieve, then find a platter/plate that will suit your food size wise and colour wise (I always recommend white plates, but sometimes other will look good as well.) There is nothing worse than making a beautiful dish and it is too big for your plates. Also it is advisable to work on approximately 2/3rds the size of a normal portion that you will present.
 - * **Colour combinations:** Your colour combinations is important in any entry, if using food colours for any item, use only pastel colourings.
 - * **Flavour combination:** Flavour combinations are very important in hot kitchen and static kitchen. In the hot kitchen if one flavour dominates too much the judges will not be able to pick up the rest of the flavours of your dish. In the static competition some competitors choose their dishes by the colours and not by the flavours, avoid this practice.
 - * **Seeking advice:** Seek as much information as you possible can in regards to your entry, this can be done through another colleague, your chef or someone with competition experience.



World Association of Chefs Societies WACS

- 7) **Gelatine V's Aspic**
- * **What to use:** Always use a neutral gelatine, bloom is the strength of the gelatine, aspic has salt in it and can pull out your colours, ie; a medium rare rack of lamb may look rare or blue after it has been coated in aspic for a couple of hours.
 - * **Gelatine recipe:** the recipe will vary according to the conditions that you are subjected to. As a rule of thumb I would recommend that you use:
100g to the litre
- This is going to depend on the area that you are in (heat/cold) the distance that your entry may have to travel and the humidity.
- * **Gelatine preparation:** It is recommended that you prepare your gelatine at least the day before you want to use it. To do this you would sprinkle 1/3rd of the gelatine (if using powder) over the water, then repeat this procedure until all the gelatine is used. The cover with glad wrap and place on a water bath. Steam/condensation created help prevent crust. When gelatine is properly dissolved and heated (appr 40min) strain gelatine then re-cover with glad wrap. Do not place in the fridge.
- When using gelatine to this recipe it should be around 32-36°C and feel like vegetable oil.
- * **Glazing technique:** I always recommend the dipping technique above the knapping and paint brush techniques. Your pieces to be glazed should be at the same temperature and on your three-finger tips submerge in a smaller container of the gelatine and count the same each time to ensure an even coat. Place on a glazing rack (I recommend fusion crating which is the small square plastic covers you see in elevator and on light covers.) If glazing lettuce or other fragile items, this can be done by spraying like warm gelatine from a spray bottle.
 - * **What to take to the salon:** The night before you take your entry you must prepare a list of items that you are going to take to the salon. In the morning it is so easy to forget items. Write down all your food items, description cards, plate/platters, cloths and supports/items, small amount of gelatine, disposable gloves, small knife, spatula, wet ones, small burner (metho - sterno - blow torch) entry number or form etc.



Checklist to Plan for a Culinary Competition.

	Have Done This
Step 1. - Deciding to enter competition	-----
Step 2. - Select categories to enter	-----
Step 3. - Submit application form with fees	-----
Step 4. - Arrange travel, accommodation and kitchen space	-----
Step 5. - Consider budget / financial plan	-----
Step 6. - Design your entry / do cut outs	-----
Step 7. - Seek advice and make revision	-----
Step 8. - Develop ingredient specification	-----
Step 9. - Practice food preparation	-----
Step 10. - Analyse food and make revision	-----
Step 11. - Develop detail timetable	-----
Step 12. - Organise equipment (plates) and supplies	-----
Step 13. - Consider transport details	-----
Step 14. - Order required produce / product	-----
Step 15. - Have camera and film on hand	-----
Step 16. - Confirm travel - accommodation	-----
Step 17. - Make a list of personal items needed	-----
Step 18. - Prepare items for display	-----
Step 19. - Glaze and plate items	-----
Step 20. - Stick to your program - don't change it	-----



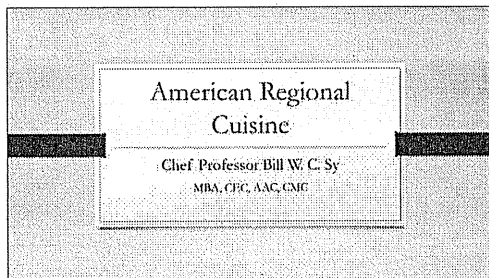
World Association of Chefs Societies WACS

Emerging Trends in Culinary Arts Exhibitions

by Milos Cheika CMC Michigan USA

1. The food to be displayed must be practical and cost effective and must be useable in routine food service operations. Therefore, over expensive, hard to find ingredients, and those that require high labour cost should be avoided. Extra attention is paid to those dishes that have less expensive cuts of meat, poultry or fish that have been prepared with imagination, attractively presented with good ideas and taste. It is obvious that more culinary skills are required to make a good stuffed beef brisket than a roast tenderloin.
1. Platters should be free from anything that is not edible and does not serve as a container. This means that, after guests are served, the platter should be empty. Fish heads and tails are no longer considered appropriate, however a pastry item that hold a salad or garnish would be appropriate.
1. All food presented should not only be edible but also highly desirable. When planning a display, participant should first ask, "Would I really like to eat this?" if there is a hesitation to this question then the obvious answer is *don't present it!*
1. Artificial colouring should generally be avoided, it is only acceptable for pastry work. Savoury food should have natural ingredients that can be used to compliment the flavours.
1. Chaud-froid sauces should only be used where necessary and appropriate. Don't cover a beautiful pink salmon, roast meats maybe enhanced by brushing with glace de viande. Brown chaud froid is a poor taste on a roast.
1. Food on a buffet platter should be pre sliced with the correct number of appropriate garnishes, this in theory eliminates a buffet carver, whole fish, suckling pigs, ham and turkey are therefore deemed as not practical whole. Portions should not be too large, thick slices do have a un - appetising appeal.
1. All buffers should have sufficient amount of appropriate garnishes, they should be small enough not to over power the main components of the platter.
1. Do not use any component on a display platter that is not edible or made from edible substances. Do not use non edible flowers.
1. The ease of service to the guests is most important, in restaurant platters remember you do not want the waiter to return to the kitchen to have something cut up.
1. Painted or sculpted religious images and death scenes do not belong with food, The bust of Escoffier has been done for about every salon (99% quite badly) and is passe.

專題演講(一)道地美式料理介紹
主講人：司苑春教授(WACS 裁判長)



Fresh and American cuisine differs on several points but also overlaps. Fresh cuisine is more health based, focusing on lighter, healthier, and more whole flavors. It also relies on a rich history and tradition to tell us how to cook and in our recipe culture. American cuisine is more milk based and a bit heavier than Fresh cuisine. It is also marked by cultural regionalism. Each region has a distinct flavor. Many techniques were brought to America from immigrants, including French immigrants.

Mid-Atlantic

This region of the US consists of seven states: New York, New Jersey, Pennsylvania, Delaware, Maryland, Virginia and West Virginia. An abundance of fish and shellfish has shipped and smoked the cuisine as well as the many varieties of seafood.

- Buffalo Chicken Wings
- Smoked Fish Shell Club
- Applesauce Cider with Caramelized Cheese

The South

Consist of eight states: Alabama, Arkansas, Georgia, Kentucky, Mississippi, North & South Carolina, Tennessee. The southern region is known for Big Smoky hamper, fried hens and their use of peas.

- Fried Chicken and Waffles
- Fried Collard Greens
- Poached Pork Sausage with Collards

Louisiana

This region is known for crawfish and fresh water fish that's unique there, such as Gumbo Gumbo and Bullheads fish. The state of this state is rich and one should travel to this state and let the food tell you the story.

- Crawfish Boil
- Gumbo
- Redgator

Florida

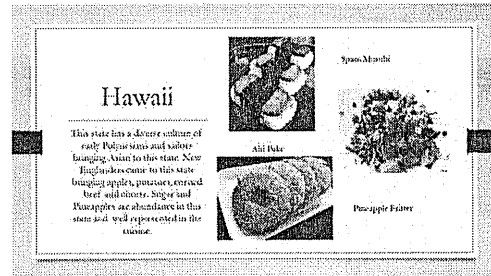
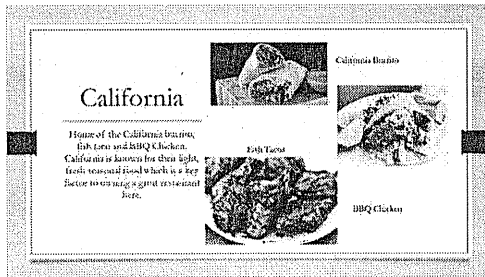
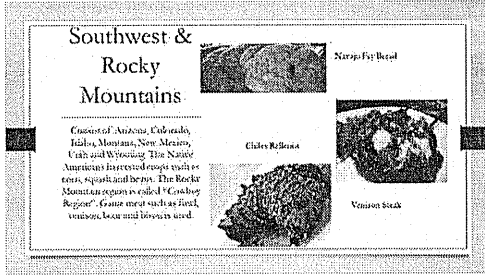
Nicknamed the "Sunshine State" due to its warm climate and days of sunshine, which have attracted all kinds of life and their rich cuisines. This state cuisine is influenced by Spanish, French, English, African, Caribbean and Cuban.

- Key Lime Pie
- Key Lime Pie
- Fish with Fruit Salsa

Central United States

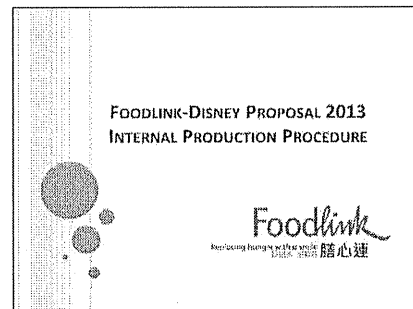
This region is known for heavy food, yeast, light, little soil and prefer water for making beer. Smokey is very popular in this region with culture of German, Scottish and with the black soil, about the growing wheat, oats, barley, rye and corn.

- Chili and Beer Soup
- Beef and Dairy Soup
- Deep Dish Pizza



專題演講(二)現代中式料理介紹
主講人:朱一帆師傅(WACS 裁判)

專題演講(三)食材危機與省思
主講人:麥錦駒師傅(WACS 裁判)



專題演講(四)如何有效的訓練出
成功的國際廚藝競賽選手
主講人：Muller Andreas



Exploring German Cuisine

Introduction to Germany and It's Cuisine

What do you know?

- What do you know about Germany?
- Travel?
- Classes?
- Food?



German Geography

- Germany is bordered by:
 - Two bodies of water
 - Nine different countries



German Topography



- Mountains!
- Rivers!
- Lush Valleys!
- Northern Climate!
 - As far north as Canada
- Coastline!

Regional Cuisine

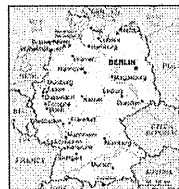
- Northern Regions
 - Bordered by two Seas
 - Rivers
 - Lush valleys.



- Northern specialties
 - Fish
 - Let Soup (Lachsoppe)
 - Bunnies
 - Summer Berry Pudding (Rote Grütze)
 - Cabbage
 - Sauerkraut
 - Marzipan
 - Almond Paste used in desserts with splens
 - Tortebrötchen
 - Potatoes
 - Potato parcels with Bacon and Pear Sauce (Eimel und Erde - Erdapfel)

What about Germany's location and features might influence its cuisine?

- Bodies of water
 - Seas
 - Rivers
- Neighboring countries (all 9 of them!)
- Topography
 - Mountains vs river valleys



Regional Cuisine

- Eastern Regions
 - Prior Soviet Block
 - Cosmopolitan Berlin
 - Lush River Valleys
 - Grain cultivation
 - Vegetable cultivation



- Eastern Specialties
 - Currywurst
 - Kaffee und Kuchen!
 - Dresdener Stollen
 - Pickled vegetables
 - Gherkins
 - Breads
 - Burger Knäckebröt (Multigrain flatbread)
 - Havelberger Bierfleisch
 - Stew made with fish, potatoes, bacon, dark beer and gingerbread

Regional Cuisine

- Southern Regions**
 - Mountains
 - Hunting
 - Cold Climate
 - Pig Farming
- Southern Specialties**
 - Noodles
 - Spaetle
 - Maultaschen
 - Dumplings
 - Kneedel or Kloesse
 - Gingerbread
 - Lebkuchen
 - Pretzels (Brezeln)
 - Schnitzel
 - Pork or veal cutlets
 - Ham (Black Forest Ham)

Regional Cuisine

- Western Regions**
 - Shares borders with
 - France
 - Belgium
 - Luxembourg
 - Netherlands
 - Lush river valleys
 - Grain cultivation
 - Potato cultivation
- Western Specialties**
 - Potatoes
 - Kartoffelknoedel
 - Beef stews (Sauerbraten)
 - Bread
 - Pumpnickel
 - Mustards (Senf)
 - Sauces
 - Gruene Sosse

Bring it on home!

- Why do different food habits develop in different parts of the same country?
 - Ability to produce certain foods in certain areas
 - Neighboring countries
 - Topography
- How is German cuisine similar to and different from Asian cuisine?
 - Regional specialties are impacted by geography and topography
 - Same ingredients may exist throughout a country, but are treated or prepared differently in different regions
 - Different influences
 - Mexico vs France
 - Immigration

DANKE SCHÖN!

Motivation toward

A Promising Combination for any Competitor

Motivation toward

A Promising Combination for any Competitor

Motivations strives from GOALS

Motivation toward

A Promising Combination for any Competitor

How to be Motivated

Why to Compete

Drive Self-Expectations

Motivation toward

A Promising Combination for any Competitor

The Three Motivators

Three pillars to successful learning

Confidence Attitude Motivation

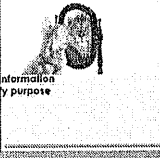
Motivation toward

A Promising Combination for any

The Three Factors

Confident

- > Self Esteem
- > Obtained Knowledge of detailed information
- > Eagerness to learn-find and identify purpose



Motivation toward


A Promising Combination for any

The Three Factors

Motivation

Natural vs Rational:

- > Cognitive-Hunger for Knowledge / desire
- > Self Initiated / Autonomy
- > Content vs Process
- > What...and How... is it promoted




Motivation toward

A Promising Combination for any

The Three Factors

Attitude

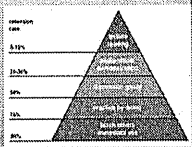
- > Personal emotional behavior
- > Able to adapt, flexibility
- > Able to respond in confined manners




Motivation toward

A Promising Combination for any

HOW DO WE LEARN?



Remember: knowing and not applying... is like not knowing




Motivation toward


A Promising Combination for any

What is knowledge:

What we [think we] know



Real knowledges to know the extent of our Ignorance



Motivation toward

A Promising Combination for any

Promote Motivation with Technology and Science:



Motivation increases if their interest is aroused in the learning process. Structures are:

- > Varied-Diverse
- > Organized- Cohered layout
- > Stimulating- Arouse activity / heightened action
- > Participative- Lead, Share, learn

Motivation toward

A Promising Combination for any

Science is the Accumulation of Knowledge. Technology is the Application of Knowledge


Motivation toward

A Promising Combination for any

Promote Motivation with Mentorship:

Motivation increases if their interest is aroused in the learning process "MENTORING"

- > Give Advice
- > Share common practice
- > Work hand in hand
- > Lead by example



Motivation toward

A Promising Combination for any

What we need to know in order to stay Motivated?

- Goal setting criteria-Identify W's
- Set competency standards
- Information and communication
- Skills knowledge
- Feedback and acknowledgement
- Set of rules and regulation

Motivation toward

A Promising Combination for any

Confident + Attitude + Motivation + Basic Skill Knowledge

Leads to "Passion"

Motivation toward

A Promising Combination for any

Essential Basic Skills required through training which needs to be provided by the Instructor

A Step Learning Method

Information
→
Demonstration
→
Copy
→
Practice
= required skills approach

Motivation toward

A Promising Combination for any

Passion + Persistence = Winning Combination

Passion:
➢ Passion is an intense emotion, compelling enthusiasm gained from achievements

Persistence:
➢ Lasting or enduring tenaciously, continued effort despite obstacles

Motivation toward

A Promising Combination for any

What is expected from You in the Eyes of the Judge
Overall Impression of the Candidate

- Show Passion
- Possess knowledge of given tasks
- Show commitment
- Show motivation
- Observe hierarchy
- Demonstrate skills
- Participate in communication/sharing knowledge
- Show persistence

Motivation toward

A Promising Combination for any

Conclusion:
Motivate to Compete and the Desire To Win

Combination:

- Driven by one himself
- Arousal / enticed from lecture
- Understanding / practice fundamental skills
- Determination for further education
- Overcoming obstacles
- Self motivation
- Support from others
- Strive for endurance

Motivation toward

A Promising Combination for any

What is expected from You in the eyes of the Judge

Judging Criteria in Culinary Competitions:

- Personal / Kitchen Hygiene
- Mise-en-place
- Correct professional preparation skills and techniques
- Presentation and Innovation
- Serving arrangements
- Taste

專題演講(五)WACS競賽趨勢與評分標準
主講人：Yeun Perry (WACS 裁判)

專題演講(六)不要小看一隻雞(現場LIFE示範解說)
主講人：Rick Stephen (WACS 亞太地區主席)



Culinary Workshop Poultry

Learner Guide

Version 1.0

Effective from July 2009

Review due July 2010

Poultry – Volaille

- Collective term used to describe domestic birds reared for human consumption
- Poultry includes
 - i) Chicken – different varieties and sizes, French term is *poulet*
 - ii) Turkey
 - iii) Duck
 - iv) Geese
 - v) Guinea Fowl
- Although guinea fowl are classified as poultry, due to the skin color and flavor which is similar to pheasant it is treated as game
- The meat of poultry has less fat than red meats and is rich in protein and B Vitamins

Poultry Farming

- Most poultry is raised under one of the following methods
 - i) *Battery System* – refers to large scale, intensive poultry raising. Poultry are kept in small cages known as cells. Common in developed nations, most of the eggs and meat in supermarkets are raised in this manner.
 - ii) *Free Range* – refers to poultry permitted to roam freely instead of being contained. This enables the bird to move around and forage for its natural diet. Results in a healthy bird
 - iii) *Grain Fed* –
 - iv) *Organic* – raised under specific standards. Poultry are fed certified organic seed, free of pesticides, artificial fertilizer or animal meal. Artificial, colour, flavor or additives do not enter their diet.

Handling Birds

- It was common practice to hang birds (game and poultry) un-drawn (stomach intact)
- Increases the flavor and tenderness of the bird
- Carried out in cellars with temperatures of 3-8 Celsius

Quality

- Meatiest part of the bird are flight muscles on its chest, called breast meat
- Walking muscles on the first and second segments of its leg is called thigh and drumstick
- White meat has less myoglobin than dark meats
- Dark meat comes from muscles more heavily exercised, which has more fat
- This gives dark meat a reputation for being unhealthy, yet more flavorful
- Birds that fly rarely have white breast meat eg domestic turkey or chicken
- Birds that fly frequently have dark breast meat eg. Duck, geese, squab
- Quail breast meat is normally intermediate in color with leg meat being dark



<p>Chicken</p> <ul style="list-style-type: none"> Should have a plump, firm breast, unbroken skin End of breast should be flexible to show freshness Fat inside carcass should be white Older boiler chickens may have yellow fat The only exception to this rule is if the bird is grain fed <p>Boiler and Breeders</p> <ul style="list-style-type: none"> These are old birds and may have stopped laying eggs Generally not a good quality to eat, used in the making of casseroles and stocks When looking inside the carcass from the rear end, the fat is normally fattier and yellow in color showing the age. <p>Turkey</p> <ul style="list-style-type: none"> Good quality is determined by a large plump well formed breast Small legs in proportion Skin should be unbroken and bluish in color Smell must be clean as a game smell will increase with cooking <p>Duck and Goose</p> <ul style="list-style-type: none"> Young birds should have a well formed breast Unbroken skin and no signs of stickiness End of breast bone should be pliable Webbed feet should be clear in color 	<p style="text-align: center;">Culinary Terms and Bird Varieties</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>BIRD</th> <th>DESCRIPTION</th> <th>WILD ANCESTOR</th> <th>DOMESTICATION</th> <th>KILLED/USED FOR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Chicken</td> <td></td> <td>Red jungle Fowl</td> <td>India, 3000 BC</td> <td>Meat, feather, eggs, ornamentation</td> </tr> <tr> <td>-FOB</td> <td>Fillet of breast, No Bones, Skin on or off</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>-TOT</td> <td>Fillet of thigh, no bones, skin on or off</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>-Suprema</td> <td>Breast fillet and wing</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>-Poussin</td> <td>Less than 28 days old 400-450gr</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>-Spatchcock</td> <td>As Above No Backbone Spine removed and flattened</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>-Capon</td> <td>Removal of testicles at 2-4 weeks Marketed at 15-18 weeks Meat more tender</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>-Cochin</td> <td>Large fatty chicken, ranging to 5kg, originally from China</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Duck</td> <td></td> <td>Mallard/Muscovy</td> <td>South America, Various</td> <td>Meat, feather, eggs</td> </tr> <tr> <td>Emu</td> <td></td> <td>Emu</td> <td>Australia, 20th Century</td> <td>Meat, feather, eggs</td> </tr> <tr> <td>Goose</td> <td></td> <td>Greylag/Swan Goose</td> <td>Egypt 4000 BC Various</td> <td>Meat, feather, eggs</td> </tr> <tr> <td>Indian Peafowl</td> <td></td> <td>Indian Peafowl</td> <td>India, Various</td> <td>Meat, feather, ornamentation</td> </tr> <tr> <td>Mute Swan</td> <td></td> <td>Mute Swan</td> <td>Various</td> <td>Meat, feather</td> </tr> <tr> <td>Ostrich</td> <td></td> <td>Ostrich</td> <td>Africa, 20th Century</td> <td>Meat, feather</td> </tr> <tr> <td>Turkey</td> <td></td> <td>Wild Turkey</td> <td>Mexico</td> <td>Meat, feather</td> </tr> <tr> <td>Domesticated Guinea Fowl</td> <td></td> <td>Helmeted Guinea Fowl</td> <td>Africa</td> <td>Meat, Pect Consumption and Alarm Calling</td> </tr> </tbody> </table>	BIRD	DESCRIPTION	WILD ANCESTOR	DOMESTICATION	KILLED/USED FOR	Chicken		Red jungle Fowl	India, 3000 BC	Meat, feather, eggs, ornamentation	-FOB	Fillet of breast, No Bones, Skin on or off				-TOT	Fillet of thigh, no bones, skin on or off				-Suprema	Breast fillet and wing				-Poussin	Less than 28 days old 400-450gr				-Spatchcock	As Above No Backbone Spine removed and flattened				-Capon	Removal of testicles at 2-4 weeks Marketed at 15-18 weeks Meat more tender				-Cochin	Large fatty chicken, ranging to 5kg, originally from China				Duck		Mallard/Muscovy	South America, Various	Meat, feather, eggs	Emu		Emu	Australia, 20 th Century	Meat, feather, eggs	Goose		Greylag/Swan Goose	Egypt 4000 BC Various	Meat, feather, eggs	Indian Peafowl		Indian Peafowl	India, Various	Meat, feather, ornamentation	Mute Swan		Mute Swan	Various	Meat, feather	Ostrich		Ostrich	Africa, 20 th Century	Meat, feather	Turkey		Wild Turkey	Mexico	Meat, feather	Domesticated Guinea Fowl		Helmeted Guinea Fowl	Africa	Meat, Pect Consumption and Alarm Calling
BIRD	DESCRIPTION	WILD ANCESTOR	DOMESTICATION	KILLED/USED FOR																																																																																		
Chicken		Red jungle Fowl	India, 3000 BC	Meat, feather, eggs, ornamentation																																																																																		
-FOB	Fillet of breast, No Bones, Skin on or off																																																																																					
-TOT	Fillet of thigh, no bones, skin on or off																																																																																					
-Suprema	Breast fillet and wing																																																																																					
-Poussin	Less than 28 days old 400-450gr																																																																																					
-Spatchcock	As Above No Backbone Spine removed and flattened																																																																																					
-Capon	Removal of testicles at 2-4 weeks Marketed at 15-18 weeks Meat more tender																																																																																					
-Cochin	Large fatty chicken, ranging to 5kg, originally from China																																																																																					
Duck		Mallard/Muscovy	South America, Various	Meat, feather, eggs																																																																																		
Emu		Emu	Australia, 20 th Century	Meat, feather, eggs																																																																																		
Goose		Greylag/Swan Goose	Egypt 4000 BC Various	Meat, feather, eggs																																																																																		
Indian Peafowl		Indian Peafowl	India, Various	Meat, feather, ornamentation																																																																																		
Mute Swan		Mute Swan	Various	Meat, feather																																																																																		
Ostrich		Ostrich	Africa, 20 th Century	Meat, feather																																																																																		
Turkey		Wild Turkey	Mexico	Meat, feather																																																																																		
Domesticated Guinea Fowl		Helmeted Guinea Fowl	Africa	Meat, Pect Consumption and Alarm Calling																																																																																		
<p>Poultry Size</p> <ul style="list-style-type: none"> When ordering poultry the size will be requested Size of poultry is based on drawn weight (after stomach and content is removed) The size of a bird is indicated by a number The number is derived from the birds weight For example Number 7 = 700 gr Number 8 = 800 gr Number 10 = 1000gr Number 12 = 1200 gr Number 15 = 1500 gr <ul style="list-style-type: none"> These are examples, there are a number of weights in between and exceeding Normal size A La Carte Breasts will come off birds sized Number 11 to Number 14 Some dishes may use smaller breasts if multiple proteins are used in the dish Flight kitchen may use smaller breasts given weight specifications <p>Other Helpful Terms</p> <ul style="list-style-type: none"> Bard: To cover a naturally lean piece of meat or poultry with a strip of fat such as bacon or backfat to baste during roasting. The fat is usually tied with butchers twine Lard: Strips of fat (sometimes pre frozen) are put through lean meat or game to add moisture (using a lard needle) Trussing: To tie meat or poultry with string before cooking to give it a complete shape for even cooking and better appearance Tunnel Bone: To remove the bone from meat or poultry without damaging the outer skin 																																																																																						

(二) 簽到表影本

活動簽到表

2014 餐飲廚藝高峰論壇		
貴賓簽到表		
編號	單位	簽名
01	Bil Sy THE ART INSTITUTE PHOENIX, AZ, U.S.A	
02	Tony Chang 張志騰	
03	Riac Stephen WICS	
04	Manufacturing Association	
05	China Cuisine Association	
06	Vocational Training Council HK	
07	Teachers' Clubs Association	
08	楊志強 楊志強 楊志強	
09	元培科大	
10	中山工商	

TransWorld 誠信 | 務實 | 創意 | 競爭
Sincerity | Pragmatism | Creativity | Competitiveness

2014 餐飲廚藝高峰論壇		
貴賓簽到表		
編號	單位	簽名
11	不揚興業公司	
12		
13		
14	元福集團	
15	台灣廚藝美食協會	
16	台灣廚藝美食協會	
17		
18	這一鍋	
19	皇奇新味料理	
20		

TransWorld 誠信 | 務實 | 創意 | 競爭
Sincerity | Pragmatism | Creativity | Competitiveness

2014 餐飲廚藝高峰論壇		
學員簽到表		
編號	單位	簽名
01	環球科技大學/餐飲廚藝系	劉裕賢 90046
02	環球科技大學/餐飲廚藝系	蔡力誠 102002
03	環球科技大學/餐飲廚藝系	黃正 102092
04	環球科技大學/餐飲廚藝系	張厚豪 103019
05	環球科技大學/餐飲廚藝系	高文清 99029
06	環球科技大學/餐飲廚藝系	蔡志豪 99071
07	環球科技大學/餐飲廚藝系	蔡志豪 88029
08	環球科技大學/餐飲廚藝系	張志豪 86019
09	環球科技大學/餐飲廚藝系	鄧瑞榮 88033
10	環球科技大學/餐飲廚藝系	張志豪 90041

TransWorld 誠信 | 務實 | 創意 | 競爭
Sincerity | Pragmatism | Creativity | Competitiveness

2014 餐飲廚藝高峰論壇		
學員簽到表		
編號	單位	簽名
11	休閒學院	張志豪 70031
12		
13	研心庭 校友聯誼社	謝瑞榮 9006
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		

TransWorld 誠信 | 務實 | 創意 | 競爭
Sincerity | Pragmatism | Creativity | Competitiveness

| 2014 餐飲廚藝高峰論壇 |

學員簽到表

編號	單位	簽名
21	嘉南護理大學餐旅系	顏文生
22	中山工商	牟善麟
23	中山工商	刁郁嘉
24	中山商	琺
25	中山工商	邱明圃
26	中山工商	林庭鈺
27	中山商	陳傑
28	中山工商	施頤
29	香港迪士尼	曾居位
30	香港迪士尼	葉頌良

TransWorld 誠實 | 創意 | 務實 | 競爭
Sincerity | Creativity | Competitiveness

環球科技大學
TransWorld University

活動日期: 103 年 10 月 31 日

01	王惠芳	11	張偉信
02	李遠芳	12	張冠廷
03	陳方威	13	黃恩運
04	連珠的恩	14	莊偉傑
05	陳品文	15	陳均金全
06	林子新	16	李中懿
07	廖偉豪	17	謝偉
08	謝志輝	18	何文亭
09	黃嘉誠	19	郭軒洋
10	蔡程偉	20	陳品文

Sincerity | Creativity | Competitiveness

環球科技大學
TransWorld University

活動日期: 103 年 10 月 31 日

01	陳皓	11	顏士傑
02	李耀凡	12	林詠誠
03	李育賢	13	李威成
04	顏鈺慧	14	蔡曜竹
05	張恩慈	15	鄭浩榮
06	余品鎮	16	林寧
07	黃健川	17	賴秉泰
08	陳以暉	18	蔡銘
09	廖煒翔	19	鄭明軒
10	林政翔	20	鄭嘉

Sincerity | Creativity | Competitiveness

環球科技大學
TransWorld University

活動日期: 103 年 10 月 31 日

01	何文俊	11	陳源川
02	陳偉瀚	12	鍾煒翔
03	李育中	13	廖煒碩
04	黃嘉誠	14	蔡詒霖
05	黃佩瑩	15	吳俊霖
06	丘家明	16	蕭曉
07	吳奕俊	17	鍾煒
08	林志勇	18	林建鈺
09	黃政煒	19	張煥廷
10	邱耀彬	20	簡理慧

Sincerity | Creativity | Competitiveness

環球科技大學
TransWorld University

活動日期: 103 年 10 月 31 日

01	張明豪	11	李麗芬
02	孫偉浩	12	楊大慶
03	方翠鈞	13	李永光
04	張詩傑	14	蔡仕賢
05	蔡運輝	15	凌廷英
06	黃下家	16	藍云婷
07	呂佳怡	17	吳明正
08	李沖慈	18	楊祥恩
09	楊嘉欣	19	陳慶斌
10	林美君	20	劉智輝

環球科技大學
TransWorld University

活動日期: 103 年 10 月 31 日

01	吳冠雲	11	
02	陳可庭	12	
03	趙翰宗	13	
04	傅詩承	14	
05	李霄霖	15	
06	林智榮	16	
07	劉思廷	17	
08		18	
09		19	
10		20	

環球科技大學
TransWorld University


活動日期: 103 年 10 月 31 日


01	羅新理	11	陳明傑
02	張尹鑫	12	張可欣
03	賴劍霖	13	陳榮亦
04	黃子軒	14	饒永超
05	吳國瑞	15	
06	顏斯文	16	
07	鄭文琪	17	
08	謝世裕	18	
09	蘇勝完	19	
10	沈楷奇	20	


環球科技大學
TransWorld University


活動日期: 103 年 10 月 31 日

01	劉冠棋	11	王誠繪
02	郭冠宇	12	邱任達
03	林冠廷	13	郭韻華
04	陳偉豪	14	陳可亭
05	林冠廷	15	陳奕君
06	徐任昇	16	蔡宜詣
07	林冠廷	17	程智君
08	施奇丞	18	董東進
09	徐傳隆	19	盧奇宇
10	林冠廷	20	

 環球科技大學 TransWorld University 實作組 品管組 教學組		
活動日期: 103 年 10 月 31 日		
01	石爾祺	11 陳芳斌
02	吳鈞暉	12 蔡燕秋
03	張君維	13 何曼倩
04	李柏翰	14 林麗羽
05	陳麗羽	15
06	張君維	16
07	胡哲楷	17
08	林麗羽	18
09	吳志憲	19
10	林麗羽	20

 環球科技大學 TransWorld University 實作組 品管組 教學組		
活動日期: 103 年 10 月 31 日		
01	黃鈞暉	11
02	張君維	12
03	李柏翰	13
04	陳麗羽	14
05	吳志憲	15
06		16
07		17
08		18
09		19
10		20

 環球科技大學 TransWorld University 實作組 品管組 教學組		
活動日期: 103 年 10 月 31 日		
01	黃鈞暉	11
02	張君維	12
03	李柏翰	13
04	陳麗羽	14
05	吳志憲	15
06		16
07		17
08		18
09		19
10		20

 環球科技大學 TransWorld University 實作組 品管組 教學組		
活動日期: 103 年 11 月 01 日		
01	吳志憲	11 李仕英
02	林麗羽	12 陳文威
03	林麗羽	13 王惠君
04	蔡燕秋	14 陳淑明
05	何曼倩	15 廖偉豪
06	張信蓓	16 陳淑鈴
07	蕭雅潔	17 蔡雅怡
08	謝新	18 右任建偉
09	張君維	19 胡哲楷
10	吳志憲	20 賴麗宇

環球科技大學
TransWorld University

活動日期: 103 年 11 月 01 日

✓ 01	陳源川	✓ 11	蘇垂瑜
✓ 02	李序中	✓ 12	林建銘
✓ 03	魏翰采	✓ 13	郭淑嫻
✓ 04	劉昆鑫	✓ 14	陳詩承
✓ 05	蔡詠霖	✓ 15	廖昭瑛
✓ 06	解佳致	✓ 16	陳俊諱
✓ 07	陳可庭	✓ 17	簡珮芸
✓ 08	林學瑩	✓ 18	徐煒翔
✓ 09	吳冠羣	✓ 19	莊麗娟
✓ 10	洪智如	✓ 20	黃佩瑩

環球科技大學
TransWorld University

活動日期: 103 年 11 月 01 日

✓ 01	劉哲瑋	✓ 11	蔡孟軒
✓ 02	邱佳瑩	✓ 12	陳俊傑
✓ 03	陳慶斌	✓ 13	張書維
✓ 04	楊瑋昇	✓ 14	黃鈞暉
✓ 05	李一軒	✓ 15	李柏翰
✓ 06	鍾	✓ 16	張詠傑
✓ 07	尤季涵	✓ 17	李永祥
✓ 08	徐世昇	✓ 18	陳傳陸
✓ 09	方翠鈞	✓ 19	韓佳祐
✓ 10	盧彥宇	✓ 20	張哲豪

環球科技大學
TransWorld University

活動日期: 103 年 11 月 01 日

✓ 01	吳胡庭	✓ 11	陳奕君
✓ 02	湯大慶	✓ 12	程智君
✓ 03	黃麗富	✓ 13	施亦冰
✓ 04	鍾臣	✓ 14	陳所音
✓ 05	翁敏華	✓ 15	莊豐盛
✓ 06	林美君	✓ 16	洪立宏
✓ 07	林冠謹	✓ 17	蔡世賢
✓ 08	林嘉欣	✓ 18	藍云好
✓ 09	鍾廣新	✓ 19	王沐緯
✓ 10	蔡立銘	✓ 20	陳麗羽

環球科技大學
TransWorld University

活動日期: 103 年 11 月 01 日

✓ 01	顏煥芬	✓ 11	鄭士杰
✓ 02	蔡永銘	✓ 12	林詠斌
✓ 03	廖建羽	✓ 13	黃志
✓ 04	陳竹暉	✓ 14	郭佩璇
✓ 05	李宗弘	✓ 15	鄭崇榮
✓ 06	羅朝煌	✓ 16	蕭鈺昌
✓ 07	陳明儀	✓ 17	張恩崇
✓ 08	陳柔亦	✓ 18	余品頌
✓ 09	陳巧欣	✓ 19	蘇勝宏
✓ 10	林政翔	✓ 20	陳昭

環球科技大學
TransWorld University

活動日期: 103 年 11 月 01 日

01	胡天智	11	陳錫勳
02	張志凡	12	陳品文
03	林冠宇	13	
04	吳政勳	14	
05	石清源	15	
06	楊錫源	16	
07	何文辛	17	
08	彭錦祥	18	
09	李中銘	19	
10	林政勳	20	

環球科技大學
TransWorld University

活動日期: 103 年 11 月 01 日

01	張尹錫	11	李威成
02	黃軒軒	12	李月賢
03	吳國瑞	13	顏士傑
04	賴名儒	14	謝斯梓
05	沈繼偉	15	
06	林寧	16	
07	鄭秉泰	17	
08	蔡耀竹	18	
09	張耀雲	19	
10	黃健恒	20	

環球科技大學
TransWorld University

活動日期: 103 年 11 月 01 日

01	翁至棋	11	
02	李沛霖	12	
03	呂佳怡	13	
04	曹煒琦	14	
05	翁沛霖	15	
06	林冠立	16	
07		17	
08		18	
09		19	
10		20	

環球科技大學
TransWorld University

活動日期: 103 年 11 月 01 日

01	李育霖	11	
02	蕭宏	12	
03	文信丞	13	
04	吳政勳	14	
05	黃政勳	15	
06	林志勇	16	
07	陳錫勳	17	
08		18	
09		19	
10		20	

四、意見反應分析與改進建議

(一) 活動滿意度分析

題項	類別	滿意程度					平均數
		非常滿意 5	滿意 4	尚可 3	不滿意 2	非常不滿意 1	
1. 講師授課內容是否符合您所需		222	80	20	0	0	4.2
2. 講師表達能力與講解清晰度		197	150	25	0	0	4.7
3. 講義資料完整度		187	120	15	0	0	4.1
4. 本活動對提升學習的助益		220	85	15	0	0	4.2
5. 承辦單位整體規劃		202	100	20	0	0	4.1
整體滿意度平均：		4.26					

(二) 開放性意見彙整：

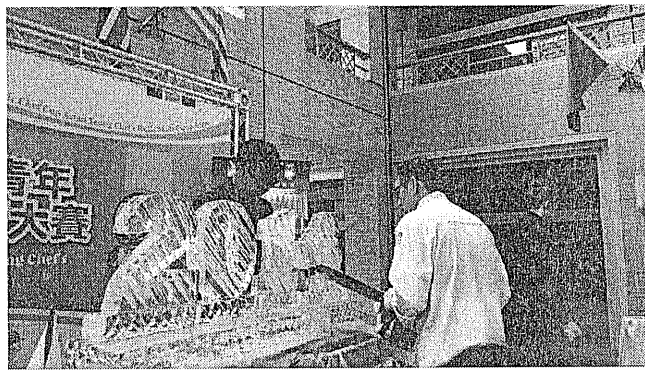
1. 我會把我聽到的運用在生活及未來職場上
2. 在論壇中聽到的在課堂上展現，把寶貴的知識傳給身邊的朋友
3. 以後買雞就知道怎麼處理了，對我幫助很大
4. 裡面有處理雞的部分，超實用的！！以後可以直接買全雞來處理了
5. 內容有一部分是在說明態度，很多行政主廚其實都是從基層做起，表現得越謙虛，可以學到越多。

(三) 改進建議：

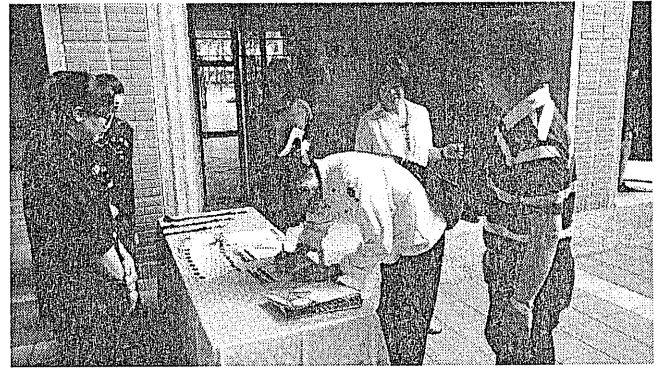
1. 我覺得很棒！雖然都聽不太懂，還好有翻譯
2. 如果可以把主廚實作的示範清晰的拍下，或在投影上，用在教學或許會更好
3. 希望未來有更多這類型的講座

五、附錄：

2014 六協盃亞洲青年廚師刀工藝術大賽記者會



現場冰雕



台灣廚藝美食協會 陳詠侖會長



六協興業股份有限公司 盧克政董事長

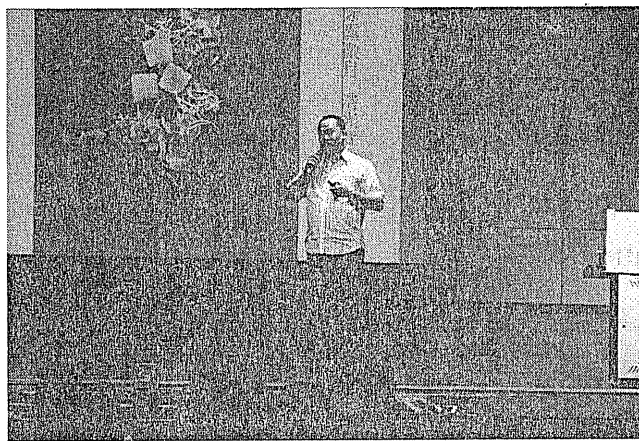


破冰儀式

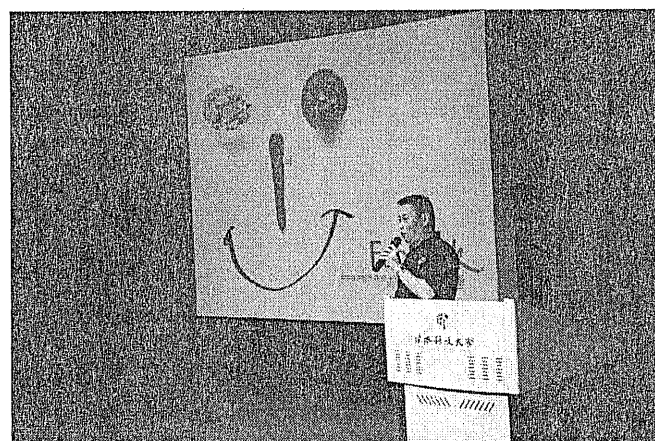
2014 餐飲廚藝高峰論壇活動照片



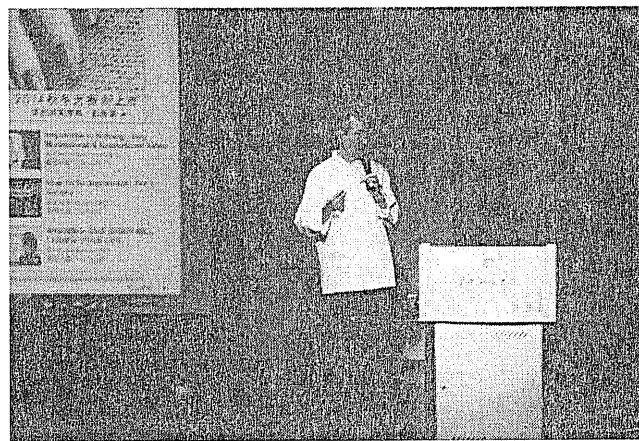
專題演講(一)道地美式料理介紹
主講人：司苑春教授(WACS 裁判長)



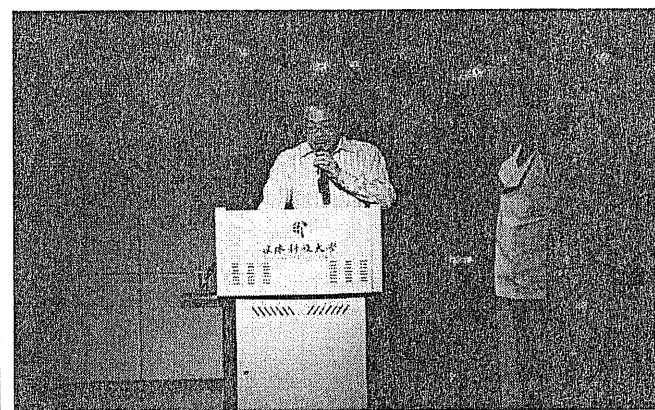
專題演講(二)現代中式料理介紹
主講人：朱一帆師傅(WACS 裁判)



專題演講(三)食材危機與省思
主講人：麥錦駒師傅(WACS 裁判)



專題演講(四)如何有效的訓練出成功的國際
廚藝競賽選手
主講人：Muller Andreas

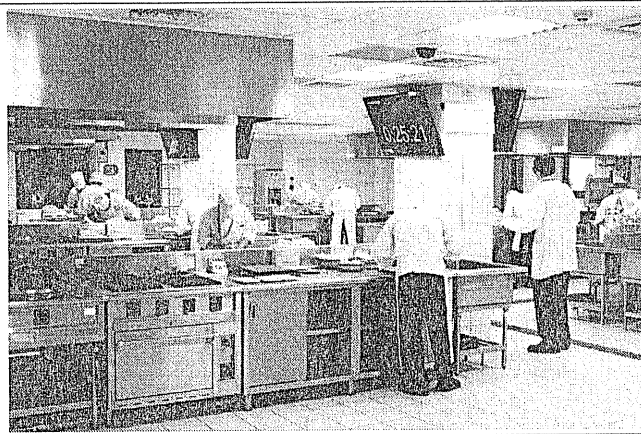


專題演講(五)WACS 競賽趨勢與評分標準
主講人：Yeun Perry (WACS 裁判)



專題演講(六)不要小看一隻雞(現場 LIFE 示範解說)
主講人：Rick Stephen (WACS 亞太地區主席)

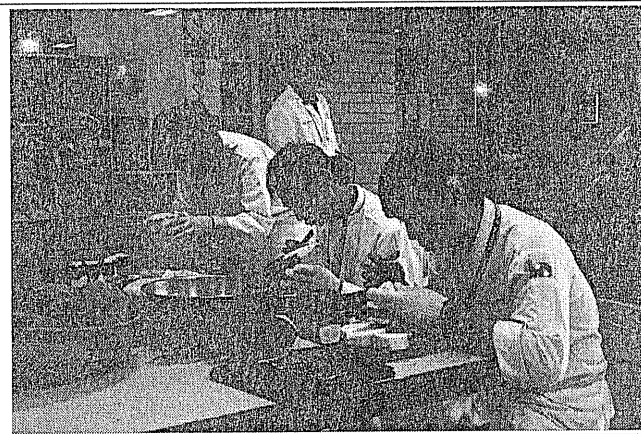
2014 六協盃亞洲青年廚師刀工藝術大賽活動照片



西式刀工-比賽實況



杯飲裝飾刀工-比賽實況



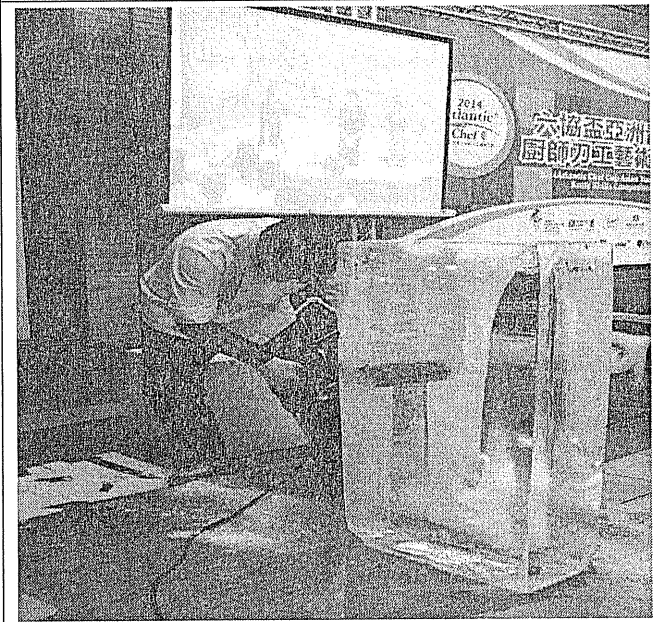
三人蔬果雕-比賽時況



專業表演秀-屠體分解秀



專業表演秀-牛肉分切及擺盤技巧



冰雕-比賽實況

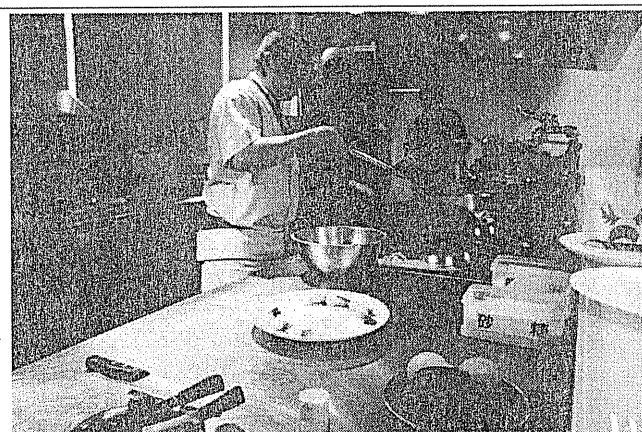
2014 六協盃亞洲青年廚師刀工藝術大賽活動照片



評分現場



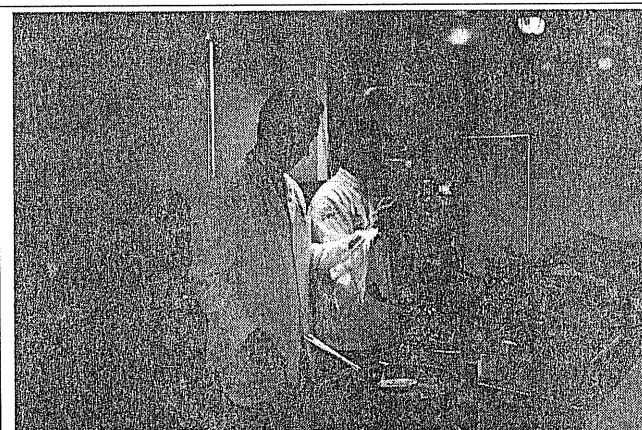
專業表演-精進禪風 魚紋躍舞



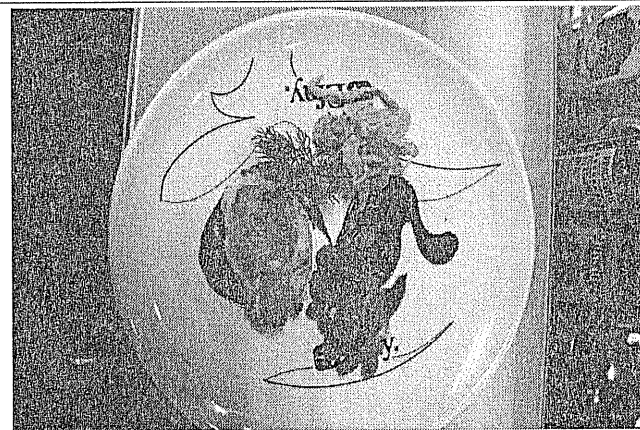
中式料理示範-布袋雞



中式料理示範-布袋雞(成品)



西式料理示範-德式料理



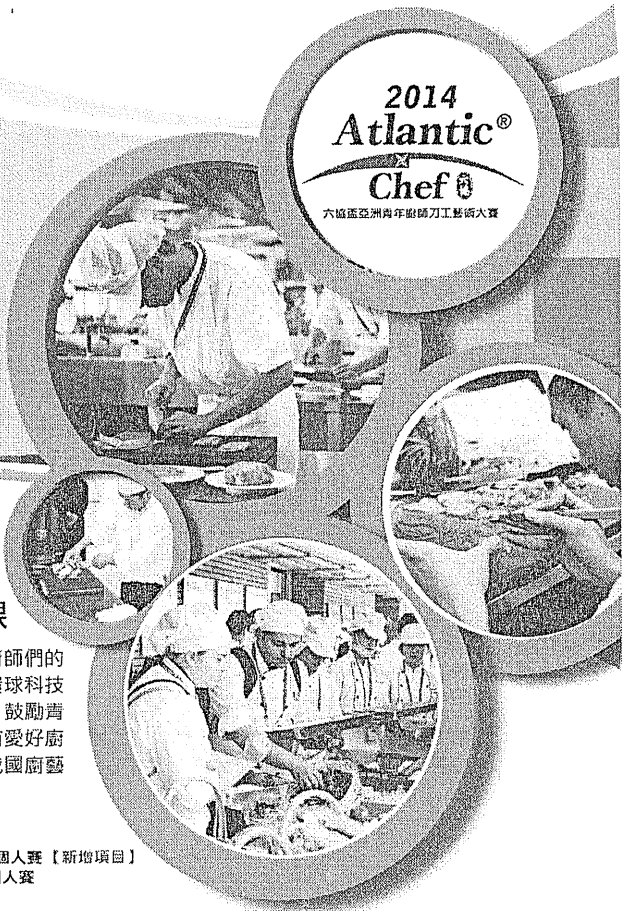
西式料理示範-德式料理(成品)

活動海報

2014 六協盃亞洲青年 廚師刀工藝術大賽

Atlantic Chef Cup Asian Young Chef's Knife Skills Competition

2014
Atlantic®
Chef Cup
六協盃亞洲青年廚師刀工藝術大賽



【刀】是廚師的第一把工具、 【刀工】是入門的第一堂課

若烹飪是一種藝術，而刀工更是一種專注。為了推升青年廚師們的刀工技術，六協興業股份有限公司、台灣廚藝美食協會與環球科技大學共同舉辦「2014六協盃亞洲青年廚師刀工藝術大賽」，鼓勵青年廚師們活用手上的刀，創造不凡的廚藝，也讓海內外所有愛好廚藝的青年們，互相切磋、互相學習，以廚會友，進而提升我國廚藝水準及能力。

- 競賽組別：
 - 1.中式刀工個人賽
 - 2.西式刀工個人賽
 - 3.日式刀工個人賽
 - 4.杯飲裝飾刀工個人賽【新增項目】
 - 5.蔬果雕刻現場製作個人賽
 - 6.蔬果雕刻現場三人賽【新增項目】
 - 7.冰雕個人賽
 項目1~5為預賽和決賽的比賽項目；項目6&7則為決賽的比賽項目。
- 競賽時間：

預賽：2014年9月6日(地點：明台高級中學 台中市霧峰區萊園路91號)
 決賽：2014年11月1日(地點：環球科技大學 雲林縣斗六市鎮南路1221號)
- 參賽資格
 - (一)25歲以下青年廚師，依年齡分兩組：
 - 甲、高中(職)組：滿年滿15歲至18歲(含)
(出生日期為1996年9月1日~2000年12月31日)，包含高中職學生及就業學徒。
 - 乙、大專組：滿年滿18歲至25歲(含)
(出生日期為1990年1月1日~1996年8月31日)，包含大專院校學生及就業學徒。
 - (二)競賽項目1~5，區分高中(職)組和大專組。
 - (三)「蔬果雕刻現場三人賽」及「冰雕個人賽」，無年齡限制。

★ 每項個人賽之最高分者：高中(職)組：獎金新臺幣10,000元整 大專組：獎金新臺幣20,000元
蔬果雕刻現場三人賽：團體獎金新臺幣20,000元整 冰雕：獎金新臺幣10,000元整

★ Best of the Best刀王之王獎：(限大專組選手參加)
必須參加【蔬果雕刻現場製作個人賽】並加上項目1~4的其中兩項之決賽成績全部加總後最高分者能獲得Best of the Best刀王之王獎，贈獎盃一座、獎牌一面、獎狀一只，以及六協每年提供10支刀子的10年期合約一份(不提供獎金)。
登載著著若失去刀王之王獎級的資格，仍有角逐單項競賽的資格。

- 報名方式
 - ★ 欲角逐刀王之王獎的選手必須填寫「刀王之王」的報名表格。
 - ★ 欲個別報名單項者，填寫一般參賽報名表格。
 - ★ 欲報名「蔬果雕刻現場三人賽」，填寫團體報名表格。
 - (一)報名窗口：六協興業股份有限公司 填妥報名表格後，附上(2)份身份證影本，連同郵政劃撥收據，於2014年7月31日前掛號郵寄至台中市太平區精美路31號(以掛號為憑)。
報名費用：大專組：每項報名費新臺幣450元整。高中(職)組：每項報名費新臺幣350元整。蔬果雕刻現場三人賽和冰雕個人賽，每項報名費新臺幣450元整。
參加「刀王之王」報名者，報名費新臺幣1200元整(不包含「蔬果雕刻現場三人賽」和「冰雕個人賽」)。
郵政劃撥帳號如下：劃撥帳號：22756292 戶名：六協興業股份有限公司 劃撥用途註明請務必填寫：單位、選手姓名。
 - (二)聯絡方式：電話04-22796958 或 電子郵件 knifeskills@atlanticchef.com
 - (三)報名簡章下載與相關訊息公告：
六協盃亞洲青年廚師刀工藝術大賽官網 <http://www.knifeskills.com.tw>
六協興業股份有限公司 <http://www.atlanticchef.com>
台灣廚藝美食協會 <http://www.formosacooking.com.tw>
環球科技大學 <http://www.twu.edu.tw>

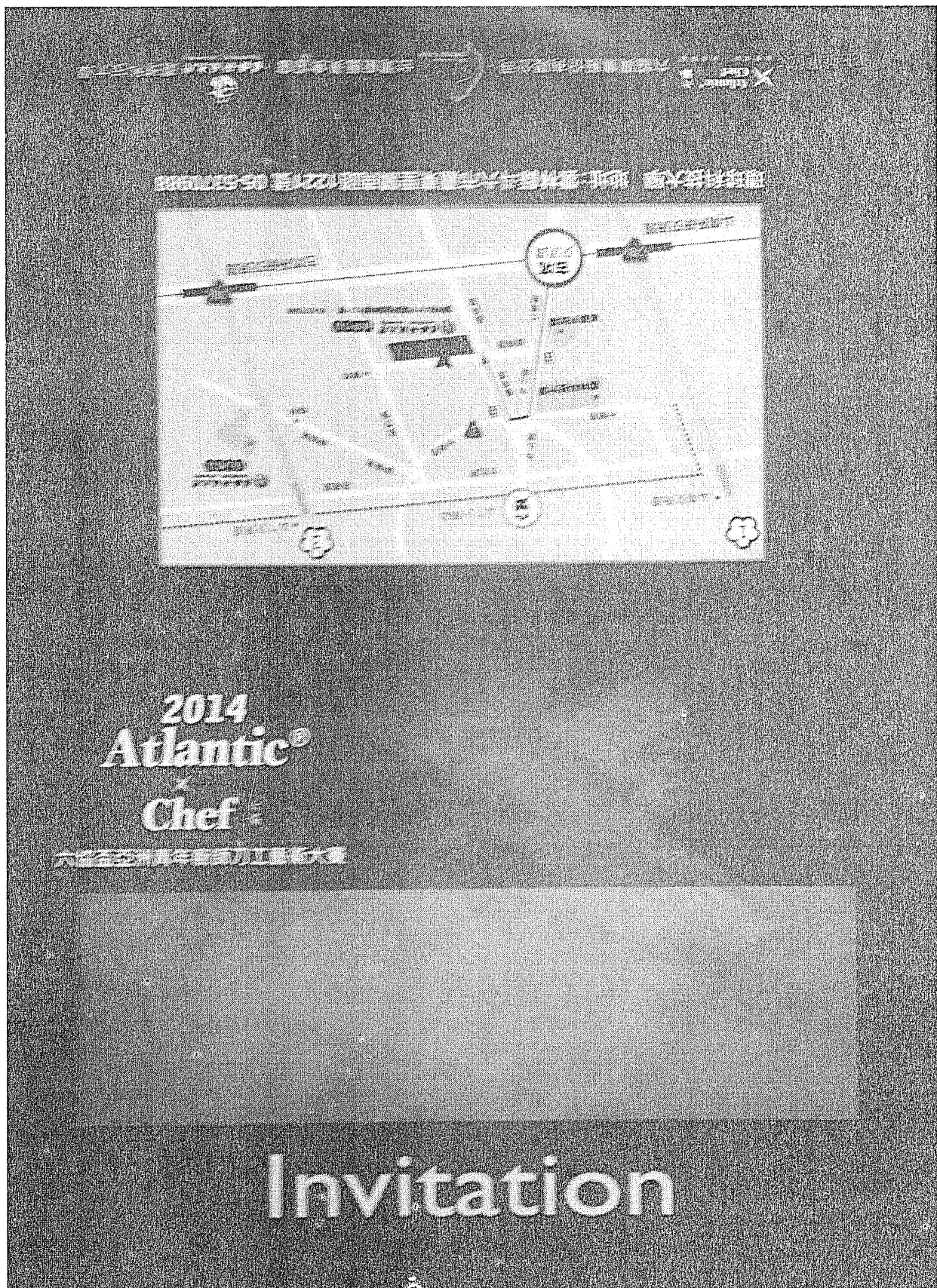
指導單位：世界廚師協會 World Association of Chef's Societies

主辦單位：Atlantic® 六協興業股份有限公司、Taiwan Taiwan 台灣廚藝美食協會、環球科技大學 環球科技大學

協辦單位：台中市明台高級中學、餐旅青年學習委員會

贊助單位：冠南餐飲集團、山牌實業股份有限公司、邱家兄弟生熟水產、上造印刷廠股份有限公司、穀盛股份有限公司、中華日式料理發展協會、澳洲肉類畜牧協會、寬得有限公司、伊藤發國際有限公司、臺灣中西餐具展覽會、財團法人中華飲食文化基金會、新鶴達貿易股份有限公司

活動邀請卡



2014 六協盃亞洲青年廚師刀工藝術大賽 暨餐飲廚藝高峰論壇

六協興業股份有限公司與台灣廚藝美食協會、環球科技大學共同舉辦「六協盃亞洲青年廚師刀工藝術大賽」今年正式邁入第二屆。今年更增加了杯飲裝飾刀工和現場蔬果雕三人賽，更增加比賽的多元性和可看性。此外，10月31日的餐飲廚藝高峰論壇，很榮幸邀請國內外多位經驗豐富的廚師現身說法。將所學所聞，加上時事現在的趨勢及變化，與大家討論。還有現今WACS競賽的趨勢和裁判標準的分享，更是不能錯過。內容多元豐富，聽完以後一定有滿滿的收穫。機會難得，敬邀餐飲相關領域的廚師、老師和學生們參加！

敬請 蒞臨指導

主辦單位：六協興業股份有限公司
台灣廚藝美食協會 敬邀
環球科技大學

2014 餐飲廚藝高峰論壇

日期 / 2014年10月31日(五)
地點 / 環球科技大學 DCB02(創意樓)

時間	內容
12:00-12:20	報到
12:20-12:30	開幕式
12:30-16:00	道地美國料理介紹 現代中式料理介紹 良材良費的危機與省思 競爭的動力來源 效率的組織造就成功的選手 WACS 競賽的趨勢及評審標準 不要小看一隻雞
16:00-16:30	Q&A 提問及交流時間

2014六協盃亞洲青年刀工大賽 決賽

日期 / 2014年11月01日(六)
地點 / 環球科技大學 存誠樓中庭/廚藝大樓

時間	內容
08:00-08:45(45分鐘)	大專組中式刀工
10:00-10:30(30分鐘)	開幕式
09:00-11:00(120分鐘)	蔬果雕三人
09:20-10:05(45分鐘)	高中職組日式刀工
09:15-10:00(45分鐘)	高中組杯飲裝飾刀工 大專組杯飲裝飾刀工
10:40-11:25(45分鐘)	大專組西式刀工
10:30-12:00(90分鐘)	高中職組現場蔬果雕
11:30-12:30(60分鐘)	決賽(一)
12:00-12:45(45分鐘)	大專組日式刀工
13:20-14:05(45分鐘)	高中職組西式刀工
13:15-15:15(120分鐘)	大專組現場蔬果雕
13:45-14:45(60分鐘)	決賽(二)
14:40-15:25(45分鐘)	高中職組中式刀工
16:30-16:00	頒獎 閉幕式

※當天另有精彩表演秀和互動遊戲可以參加！

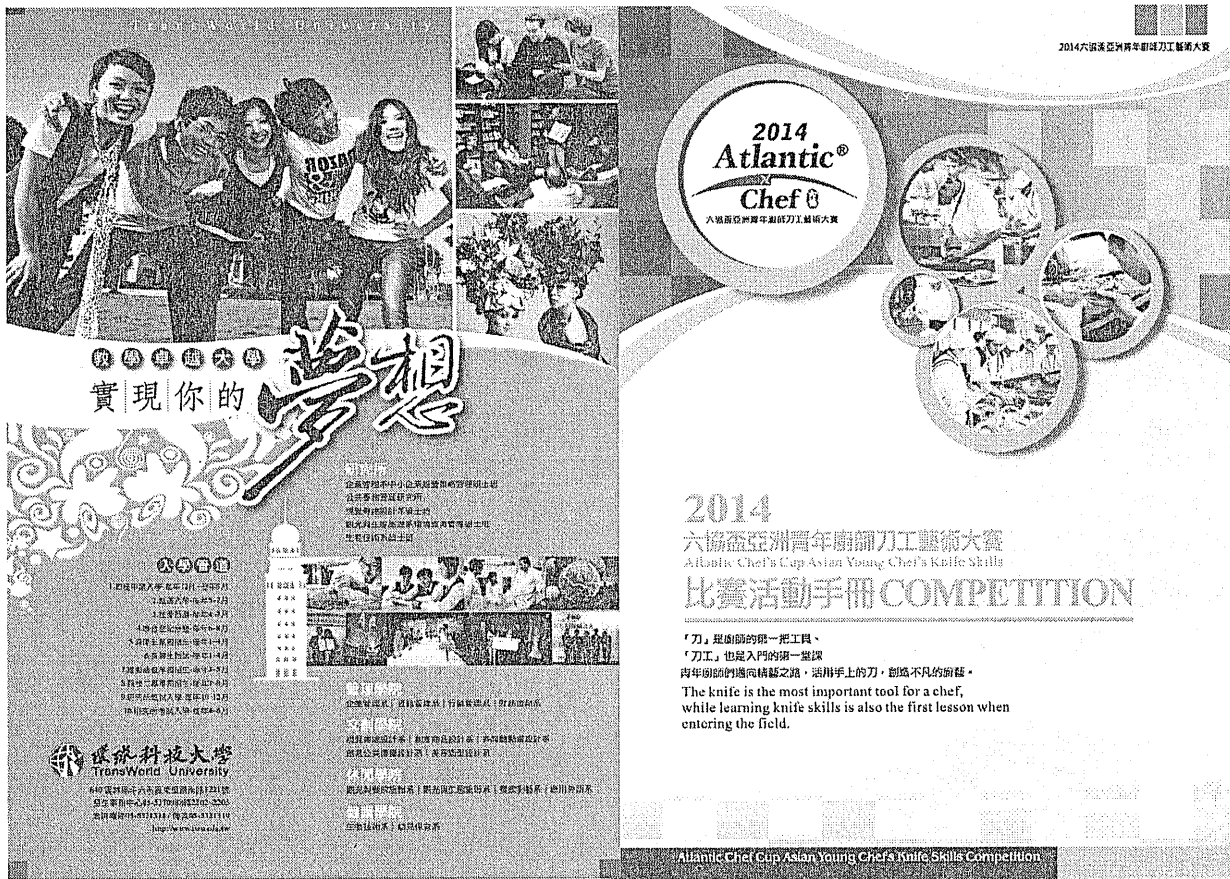
專業表演秀

- 澳洲肉類畜牧協會-牛肉分切以及擺盤技巧
表演嘉賓：澳洲肉類畜牧協會資深顧問-沈志龍先生
- 中華日式料理發展協會-精進禮風 魚紋擺盤
表演嘉賓：日本モンテローザ集團白木屋居樂屋-王子醬料理長
- 豬-屠體分解秀
表演嘉賓：資深屠宰師傅-陶青正先生

互動體驗活動

- 一抄剝蝦
- 動手做盒裝蛋糕
- 磨刀技巧教學

活動手冊



2014 Atlantic® Chef Cup
八協亞細亞青年廚師刀工藝術大賽

2014 六協亞細亞青年廚師刀工藝術大賽
Atlantic Chef's Cup Asian Young Chef's Knife Skills
比賽活動手冊 COMPETITION

「刀」是廚師的第一把工具、
「刀工」也是入門的第一堂課
青年廚師的邁向精熟之路，活用手上的刀，創造不凡的廚藝。
The knife is the most important tool for a chef,
while learning knife skills is also the first lesson when
entering the field.

Atlantic Chef Cup Asian Young Chef's Knife Skills Competition

2014六協亞細亞青年廚師刀工藝術大賽 <http://www.knifefairs.com.tw>

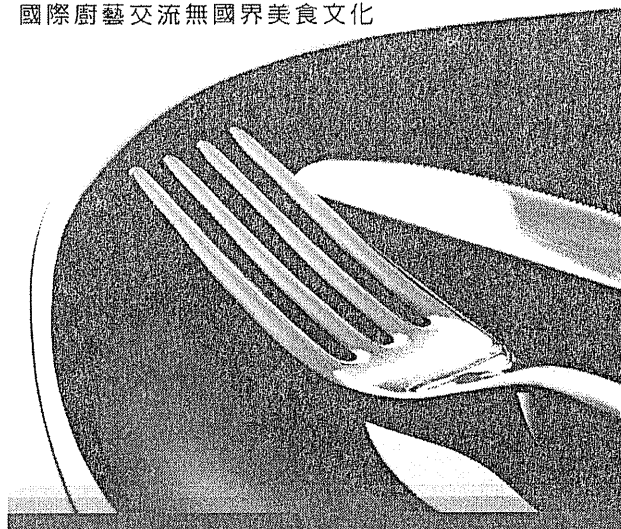
目錄

主頁	P1
序文-Dr.Rick Stephen CMC 世界廚藝協會-亞洲區主席	P2
序文-六山興業股份有限公司	P3
序文-碩達科技大學校長	P4
序文-台灣美食雜誌總編輯	P5
賽事章程	P6
賽事章程二	P7
大專組與高級組預賽指定刀具	P8
比賽組別-中式刀工(大專組、高級組)	P9
比賽組別-西式刀工(大專組、高級組)	P10
比賽組別-日式刀工(大專組、高級組)	P11
比賽組別-杯飲裝飾刀工(大專組、高級組)	P12
比賽組別-西式刀工(大專組、高級組)	P13
比賽組別-鎖夾與刺串製作刀工(現場製作三人組)(大專組、高級組)	P14
預賽入圍名單-中式刀工、西式刀工(大專組、高級組)、刀王之王	P15
預賽入圍名單-現場裝飾刀工(大專組、高級組)、現場裝飾三人組、冰雕	P16
2013、2014六協刀工大賽精彩花絮	P17
ATLANTIC CHEF'S CUP ASIAN YOUNG CHEF'S KNIFE SKILLS COMPETITION	P18
ATLANTIC CHEF'S CUP ASIAN YOUNG CHEF'S KNIFE SKILLS COMPETITION- 2	P19
COMPETITION DETAILED DESCRIPTIONS Chinese knife skills, individual	P20
COMPETITION DETAILED DESCRIPTIONS Western knife skills, individual	P21
COMPETITION DETAILED DESCRIPTIONS Japanese knife skills, individual	P22
COMPETITION DETAILED DESCRIPTIONS Cocktail/Decoration knife skills, individual	P23
COMPETITION DETAILED DESCRIPTIONS Carving of fruits and vegetables, individual	P24
COMPETITION DETAILED DESCRIPTIONS Carving of fruits and vegetables, team by 3 members Ice Carving	P25
刀工大賽贊助商:	P26
山祥實業股份有限公司	P27
寶海有限公司	P28
伊藤良成有限公司	P29
中華日式料理發展協會	P30
澳洲南島協會	P31
碩達股份有限公司	P32
巨野餐飲集團	P33
巨野餐飲集團-水產	P34
新南達實業股份有限公司	P35
上原南達實業股份有限公司	P36
台灣美食發展協會	P37

台灣廚藝美食協會

Chef Association Taiwan Chefs Association

國際廚藝交流無國界美食文化



www.formosacooking.com...

TEL:+886-4-24261248

FAX:+886-4-24254187

E-MAIL:a@formosacooking.com.tw

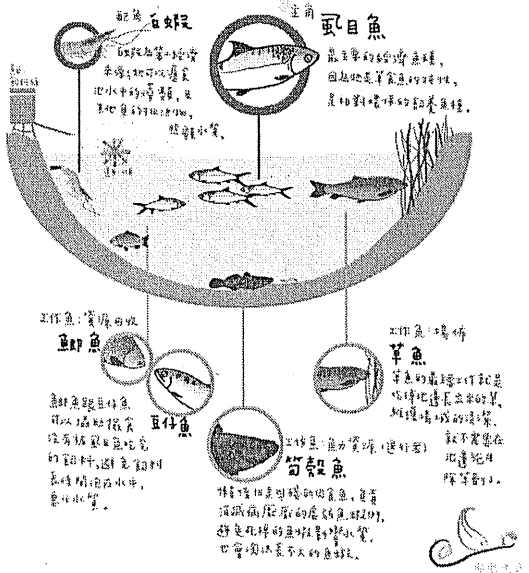
ADD:407台中市西屯區中港路二段1308號

No.1308, Sec. 2, Zhongqing Rd., Xitun Dist., Taichung City 407, Taiwan

生態養殖,各司其職

圖文 陳淑娟

對漁民企業來說,生態養殖就是盡力在養殖池裡創造一個生態系,盡可能減少人為操作對自然的破壞,所以在池裡養著很多種魚,互為相輔。



部落格Blog: <http://blog.kuite.net/s31517269/twblog>
 IP地址: www.kuite.com.tw

序文

六協興業股份有限公司

刀是廚師最基本的工具,也是廚師的生命,本公司自1977年成立至今,始終堅持扎根本土,讓台灣廚師能夠使用道地台灣生產的優質好刀,去年,很榮幸能夠獲頒第一屆六協盃亞洲青年廚師刀工大賽。

今年,再次蒙環球科技大學與台灣廚藝美食協會的無私付出與鼎力相助,讓這個比賽能夠順利地進入第二屆,為了提高選手們的參賽意願,及讓所有參賽選手此次能在更公平的條件下競爭,這一次特將幾個主要比賽項目區分為高中組及大專組,且為了讓比賽更豐富,也增加了兩個全新的技術類型的賽程。

承襲去年的原則,這次刀工大賽除了台灣選手參與以外,也再次地約聘了亞洲地區的選手前來競賽,我們一樣以世界廚師協會-WACS的標準,並邀請WACS認可的國際及國內裁判一同,與國內知名名廚及資深餐飲業者擔任手組裁判團,以示比賽的公正性。

各位青年廚師們!盡情享受比賽,展現努力的成果吧!

六協興業股份有限公司
盧克政 董事長

<http://www.kuite.com.tw> P3

2014 六協盃亞洲青年廚師刀工大賽 <http://www.kuite.com.tw>

序文

環球科技大學校長

序言

近年來台灣飲食安全,隨著道德良心的沉淪,每下愈沉,飲食不但是人類進化的口腹之欲,飲食更蘊含著祖先們在歷史文化發展的演進,對每一塊土地,甚至於對大自然的取得、利用、珍視,再化向的一連串循環過程,「食、衣、住、行」,屬類以「食」為最務,馬斯洛(Abraham Harold)所提出的五大需求,以「生理」和「安全」作為前行序位的基礎,「飲食」就必須以「安全」作為原形,滿足人類生理的需要,而這一層則更必須作為飲食「色香味美」的前提。

為了檢驗這一個維他命系統的安全性,「食品是良心事業」,絕不能只是順口道的口號,更應該將如此價值,內化到全體提供飲食的從業人員自覺的展現,從口而論,更強調心而性,俗語說:「吃進去,挖不出來」,形容又具體地說明「食安」沒有妥協的空間,每一個從業人員,都要將它視為充分必要的條件,這個價值,不僅僅是維持食品營養的基本要求,這個價值,更是人類為了滿足生理需求和安全需求,所可取巧投機,不能談判妥協的飲食倫理。

除了法規的規範,道德的教化,來自於人類面對大自然的偉岸崇高,以天壤雲泥輸入,從「仰之彌高,鑽之彌堅」中,依天理,存人欲,循循漸進,乃至於超凡絕俗,填坎「刀技」,精進,精進,精進,精進,「術」的淬煉,往往要從「心性」的養成才能突破,良心與養生不只是生存的價值和基礎,同時也是飲食從業人員,依循天理,立業,從業乃至於成就事業,完美人生的唯一坦途大道。

刀工是廚藝的開始,養生是飲食的終極價值,從始至末,一以貫之,歷年來承世界廚師協會指導,與六協興業股份有限公司以及台灣廚藝美食協會,共同舉辦六協盃刀工大賽,刀工比賽,成果豐碩,除了促進各個主辦單位以及協辦單位,給台灣未來的廚藝新秀,創造舞台,盡力以赴,同時也因為參賽選手精益求精,踴躍參賽,才能讓實務口新又新,蒸蒸日上,期望與賽選手也能將「養生」,內化為廚師的終極價值,踐履業業,更上層樓。

環球科技大學校長

許舒雲 謹序



台灣專業餐飲調理醬首選製造廠

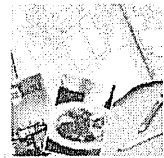
Taiwan most professional manufacturers for culinary cooking sauce retort pouch



中西餐飲教學
Sauce Retort Pouch



調理醬製造廠
Western & Chinese Cuisine Lessons



專業整店規劃
Professional Restaurant Design & Management Assistance

235 新北市中和區中興路二段442號2F TEL: +886-2-32345443
 2F, No. 442, Sec. 2, Zhongxuan Rd., Zhongguo Dist., New Taipei City 235, Taiwan
 407 台中市西屯區中清路二段1308號 TEL: +886-4-24251443
 No. 1308, Sec. 2, Zhongqing Rd., Xitun Dist., Taichung City 407, Taiwan

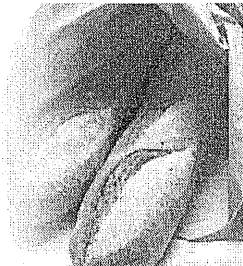


www.ecooking.com.tw

P4 <http://www.kuite.com.tw>

台灣技術

天然調味首選 保留食材原味



精製食品

關於鹽麪

是以米和鹽混合發酵而成的天然調味料，可讓食材更具風味。天然酵母活菌，取代糖精，讓肉質軟嫩保留風味，適用於肉類、海鮮、蔬菜、烘焙食品。

》適合用於蔬菜、肉類、海鮮與烘焙食品

內含天然的澱粉分解酵素、蛋白質分解素和脂肪分解酵素，使食材更加鮮美；反之一般使用糖精，雖亦可使肉質柔軟，但卻讓食材本身的鮮味消失。

最佳的黃金比例為10%，即一斤(約600克)的食材，使用60克的鹽麪，能達到超乎預期的美味。用於雞肉、魚肉、蔬菜、煎蛋等食材上，有您想不到鮮味口感。

容量：500公克
原料：台灣米、鹽、酒精





肉類調味
MEAT



穀威股份有限公司
KOKUMORI FOODS CO., LTD.
工廠地址：嘉義縣鹿耳門工業區中正路30號
公司地址：台北市陽明區陽明三民路191號
台北電話：(02)2771-1169
高雄專線：(08)90-098-123
www.kokumori.com.tw

序文

台灣廚藝美食協會

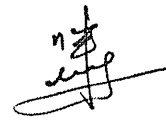
親愛的青年廚師、選手們，以及各位裁判及廚藝界先進們

我以台灣廚藝美食協會委員的身份，謹代表協會誠摯地歡迎所有的會員及所有廚藝界的親友們來參與2014六股盃亞洲青年廚師刀工藝術大賽。

首先，我們衷心感謝六股盃美達續第2年來主辦單位有意義的盛會，也感謝所有這次前來參與這次比賽的所有世界廚藝協會的裁判，及來自不同地區的廚藝界先進，借由你們的現身指導，一定能夠激發並引導新一代青年廚師們走向正確的廚藝方向。

廚師的基本功從刀開始，刀是一個廚房中不可或缺的利器，也是一種展現廚藝的工具，也是讓你將烹飪的熱情轉化成廚藝技巧的工具，你的將來就是靠著你手上的這把刀及你所展現的刀工。

所以，選手們！盡情的展現你們的刀工，享受整個比賽的過程，並虛心的接受所有裁判對於你們展現的意見與指導。



臺灣廚藝美食協會
理事長 陳誠信

http://www.taiwanchef.com.tw P.5

籌備委員會、主辦單位、協辦單位 感謝所有單位支持與贊助

主任委員：六股與業股份有限公司 盧克政 董事長
臺灣廚藝美食協會 陳誠信 會長
環球科技大學 許登輝 校長

評審主席：Rick Stephen CMC

委員：吳松濤、許毓敏、王聯明、張文豪、李任其、劉慶良、楊雅萍、彭志強、劉福發、吳錫財、張竹軒、張智開、張智強、賴文玉

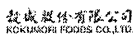
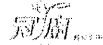
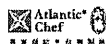
指導單位：世界廚師協會(World Association of Chefs Societies)

主辦單位：六股與業股份有限公司、台灣廚藝美食協會、環球科技大學

協辦單位：台中市明台高級中學、餐旅青年學務委員會

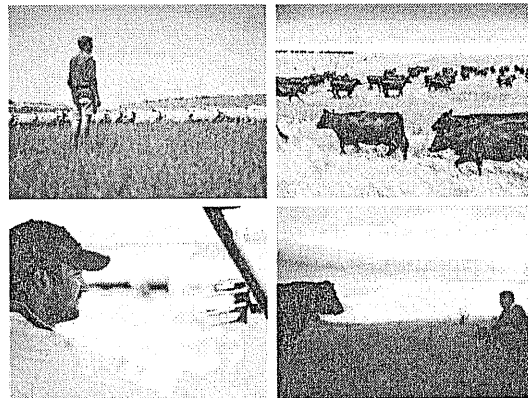
贊助單位：

冠廚餐飲集團、山洋實業股份有限公司、邱家兄弟生熟水產、上頂印刷製版股份有限公司、劍威股份有限公司、中華日式料理發展協會、澳洲肉類畜牧協會、寶得有限公司、伊藤製麵有限公司、財團法人中華啟真基金會、臺灣中西餐具展銷會、新輪運貨物股份有限公司、台灣卜蜂企業股份有限公司



P.6

http://www.taiwanchef.com.tw



腳踏 · 實地



取精考 別出心裁

Kinox **Efay** **pujadas**

品 質 文 化 榮 耀 者

專 業 傑 出 傑 出 列

力 與 美 的 考 評 結 晶

ISO 9001 SGS

2014 六協亞亞洲青年廚師刀工藝術大賽 <http://www.knifeskills.com.tw>

賽事說明

大專組_高中組 預賽指定刀具

決賽刀具:

在比賽現場放14種不同的六協刀具，讓選手自行選擇。

■以下每項類別賽事使用指定之六協刀具，所有刀具於比賽當日由主辦單位提供。

2014 六協亞亞洲青年廚師刀工藝術大賽_大專組_高中組 預賽指定刀具

大專組_高中組 預賽組別	指定刀具品名	指定刀具編號	指定刀具圖例
大專組-臺灣組 中式刀工個人賽	三德片刀	8321T89	
大專組-臺灣組 西式刀工個人賽	28cm主副刀	8321T61	
	刺穿刀-彈性	8321T66	
	雙刃皮刀	8321X517	
	方型削皮刀	8321SP33	
大專組-臺灣組 日式刀工個人賽	18cm主副刀	2511T35	
	24cm生魚片刀	2511T44	
	日式身拔刀	2511T46	
大專組-臺灣組 杯裝裝飾刀工個人賽	西式刺穿刀	8321T46	
	19cm刺穿刀	5301T43	
	10cm刺穿刀	5301T42	
大專組-臺灣組 開架裝飾切切個人賽	西式刺穿刀	8321T46	
	10cm刺穿刀	5301T42	
	夾層刀(18cm)	9100G1001	

<http://www.knifeskills.com.tw> P9

2014 六協亞亞洲青年廚師刀工藝術大賽

<http://www.knifeskills.com.tw>

比賽細則

中式刀工個人賽_大專組_臺灣組

競賽項目: 預賽-中式刀工個人賽-大專組 Rules of preliminary for Chinese Knife Skills

競賽時間: 30分鐘

競賽題目: 1. 薯條 長:8cm 粗徑:0.1cm x 0.1cm 重量:40g

2. 魚排 使用一片鋼線片製作六條與兩條魚肉內無刺種個人魚排中

評分標準: 成績與技術刀工技巧90%將正副手與左與右手同時進行, 快速、輕鬆與專業之成品, 有效正確使用各項切切刀, 清潔衛生不浪費材料 10% 具有正確衛生觀念, 能保持工作檯之整潔乾淨, 有效利用食材, 減少廢棄率與耗電率。

競賽項目: 預賽-中式刀工個人賽-高職組 Rules of preliminary for Chinese Knife Skills

競賽時間: 30分鐘

競賽題目: 1. 薯條 長:6cm 粗徑:0.1cm 重量:30g

2. 蒜蓉醬料 7cm 粗徑:0.2cm x 0.2cm 重量:30g

3. 紅蔥圈 長:8cm 粗徑:0.1cm x 0.1cm 重量:30g

評分標準: 成績與技術刀工技巧90%將正副手與左與右手同時進行, 快速、輕鬆與專業之成品, 有效正確使用各項切切刀, 清潔衛生不浪費材料 10% 具有正確衛生觀念, 能保持工作檯之整潔乾淨, 有效利用食材, 減少廢棄率與耗電率。

決賽項目: 決賽-中式刀工個人賽-大專組 Rules of finals for Chinese Knife Skills

競賽時間: 45分鐘

競賽題目: 1. 雞排高排 將三隻雞排切, 長度2的份

2. 雞片 雞腿厚:3cm 粗徑:0.5cm 片數:24 片/約240g 每片:1cm x 1cm 重量:120g

3. 雞柳 長:7cm 粗徑:0.1cm 重量:40g

4. 雞肉絲 長:8cm 粗徑:0.4cm 重量:至少140g

評分標準: 成績與技術 50% 將正副手與左與右手同時進行, 快速、輕鬆與專業之成品, 有效正確使用各項切切刀, 清潔衛生不浪費材料 10% 具有正確衛生觀念, 能保持工作檯之整潔乾淨, 有效利用食材, 減少廢棄率與耗電率。

決賽項目: 決賽-中式刀工個人賽-高職組 Rules of finals for Chinese Knife Skills

競賽時間: 45分鐘

競賽題目: 炸雞排

將全雞一隻1200g, 炸雞排(保留雞骨、雞皮), 肉厚外厚于雞皮, 肉厚與雞皮厚比至少兩倍, 表面黃亮, 香氣撲鼻。

評分標準: 成績與技術 50% 將正副手與左與右手同時進行, 快速、輕鬆與專業之成品, 有效正確使用各項切切刀, 清潔衛生不浪費材料 10% 具有正確衛生觀念, 能保持工作檯之整潔乾淨, 有效利用食材, 減少廢棄率與耗電率。

刀工技巧 40% 有效正確使用各項切切刀, 清潔衛生不浪費材料 10% 具有正確衛生觀念, 能保持工作檯之整潔乾淨, 有效利用食材, 減少廢棄率與耗電率。

清潔衛生不浪費材料 10% 具有正確衛生觀念, 能保持工作檯之整潔乾淨, 有效利用食材, 減少廢棄率與耗電率。

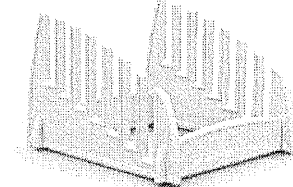
P10 <http://www.knifeskills.com.tw>

JCL JACKSON 山暉實業股份有限公司

Jackson Cutting Board Co., Ltd. Cutting Board

Maker / Designer / Specialist

專業食材分類砧板 組合式收納架



砧板
製造·設計·專家

彰化縣埤塘鄉南寮村興工路6號
TEL: 04-8929171 FAX: 04-8929176
E-Mail: assb@jcl.com.tw
www.jcl.com.tw

- 飛揚與乳製品
- 熟肉
- 生滾或肉類
- 魚與海鮮
- 蔬菜與水果
- 生肉
- 湯類

準備不同食材, 請使用正確顏色的砧板

● 砧板與乳製品 ● 熟肉 ● 生滾或肉類 ● 魚與海鮮 ● 蔬菜與水果 ● 生肉 ● 湯類



2014 Atlantic Chef Cup Asian Young Chef's Knife Skills Competition <http://www.knifeskills.com.tw>

COMPETITION DETAILED DESCRIPTIONS

Carving of fruits and vegetables, team by 3 members

CARVING OF FRUITS AND VEGETABLES, TEAM BY 3

1. Must include attendance in form three; people, cut out fruits and vegetables sculptures for decoration in large cocktail parties according to the food provided within 120 minutes. The creative theme is not restricted. Finish carving with 120 minutes.

- 2. Three pumpkins, three taros, three papaw and three watermelons are provided, the patterns are not restricted.
- All four materials must be carved with the same ratio.
- 3. Display stand must be included (evaluated as 10%).
- 4. Adhesives may be used, and supporting frames must not be exposed.

EVALUATION DESCRIPTION	POINTS
<ul style="list-style-type: none"> Features the standard of displaying art value. Features innovative theme with fresh design. 	30 points
<ul style="list-style-type: none"> Effective and correct application of the various cutting skills. 	30 points
<ul style="list-style-type: none"> The finished products feature innovative theme. 	20 points
<ul style="list-style-type: none"> Features correct hygiene concepts. Able to maintain the hygiene and cleanliness of the work station. Effectiveness of the food preparation to reduce wastage and carbon foot. 	10 points

COMPETITION DETAILED DESCRIPTIONS

Ice carving, individual

ICE CARVING, INDIVIDUAL

- 1. Creative theme is not restricted.
- 2. Electric tools may be used; must be completed within 60 minutes.
- 3. 1 piece of ice cube - 10cm(H) x 50cm(L) x 25cm(W) is provided.

EVALUATION DESCRIPTION	POINTS
<ul style="list-style-type: none"> Features the standard of displaying art value. Features innovative theme with fresh design. 	40 points
<ul style="list-style-type: none"> Effective and correct application of the various cutting skills. 	40 points
<ul style="list-style-type: none"> Features correct hygiene concepts. Able to maintain the hygiene and cleanliness of the work station. Effectiveness of the food preparation to reduce wastage and carbon foot. 	10 points

P26 <http://www.knifeskills.com.tw>

<http://www.knifeskills.com.tw> P11

2014 Atlantic Chef Cup Asian Young Chef's Knife Skills Competition <http://www.knifeskills.com.tw>

比賽細則

西式刀工個人賽-大專組-高職組

競賽項目：預賽-日式刀工個人賽-大專組 Rules of preliminary for Japanese Knife Skills

競賽時間：30分鐘

競賽題目：麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

評分標準：成品雕刻刀工技巧90%能正確切出符合麒麟角雕花雕，長度、雕成麒麟角之造型、有效及正確運用各項雕刻技術。

整潔衛生不浪費材料 10% 具有正確安全觀念、能保持工作檯之整潔乾淨、有效切割食材、減少廢棄率與碳排率。

競賽項目：預賽-日式刀工個人賽-高職組 Rules of preliminary for Japanese Knife Skills

競賽時間：30分鐘

競賽題目：1. 白蘿蔔薄片 長100mm 寬10cm 厚或薄可選

2. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

3. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

4. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

5. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

6. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

7. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

8. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

9. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

10. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

11. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

12. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

13. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

14. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

15. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

16. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

17. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

18. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

19. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

20. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

21. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

22. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

23. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

24. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

25. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

26. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

27. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

28. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

29. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

30. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

31. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

32. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

33. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

34. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

35. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

36. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

37. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

38. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

39. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

40. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

41. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

42. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

43. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

44. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

45. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

46. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

47. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

48. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

49. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

50. 白蘿蔔薄片 長50cm 寬10cm 厚或薄可選

P12 <http://www.knifeskills.com.tw>

<http://www.knifeskills.com.tw> P25

2014 Atlantic Chef Cup Asian Young Chef's Knife Skills Competition <http://www.knifeskills.com.tw>

比賽細則

西式刀工個人賽-大專組-高職組

競賽項目：預賽-西式刀工個人賽-大專組 Rules of preliminary for Western Knife Skills

競賽時間：30分鐘

競賽題目：1. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

2. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

3. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

4. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

5. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

6. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

7. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

8. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

9. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

10. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

11. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

12. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

13. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

14. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

15. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

16. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

17. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

18. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

19. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

20. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

21. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

22. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

23. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

24. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

25. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

26. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

27. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

28. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

29. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

30. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

31. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

32. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

33. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

34. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

35. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

36. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

37. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

38. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

39. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

40. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

41. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

42. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

43. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

44. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

45. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

46. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

47. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

48. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

49. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

50. 麒麟角雕花雕 麒麟角雕花雕，雕成麒麟角狀，42片，每片厚度1.5cm，厚度0.3cm

P12 <http://www.knifeskills.com.tw>

<http://www.knifeskills.com.tw> P25

2014 Atlantic Chef Cup Asian Young Chef's Knife Skills Competition <http://www.knifeskills.com.tw>

COMPETITION DETAILED DESCRIPTIONS

Carving of fruits and vegetables, individual

CARVING OF FRUITS AND VEGETABLES, INDIVIDUAL

Preliminaries for senior high school (vocational school) category
Cut out the stipulated specification and weight according to the food provided within 30 minutes. Specified themes: 6 types of integrative flat floral cuts each type cut into 12 slices of 0.3cm thick, the total product amount is 72 slices.

Preliminaries for college category
Cut out the stipulated specification and weight according to the food provided within 60 minutes. Specified themes: 1. Pumpkin (specifies fish). 2. Melon with green skin (specifies flowers).

EVALUATION DESCRIPTION	POINTS
<ul style="list-style-type: none"> Completion of 6 types based on specified theme, conforming to the specified quantity of the theme. Effective and correct application of the various cutting skills. 	60 points
<ul style="list-style-type: none"> The finished products feature innovative theme. 	10 points
<ul style="list-style-type: none"> Features correct hygiene concepts. Able to maintain the hygiene and cleanliness of the work station. Effectiveness of the food preparation to reduce wastage and carbon foot. 	10 points

Finals for senior high school (vocational school) category
Carve out the stipulated specification according to the food provided within 90 minutes. Specified theme: Birds without restrictions to the patterns; 4 carrots are provided, adhesives may be used, and supporting frames must not be exposed.

EVALUATION DESCRIPTION	POINTS
<ul style="list-style-type: none"> Birds or bowls that are two wings and two legs are appearance. 	30 points
<ul style="list-style-type: none"> Effective and correct application of the various cutting skills. 	30 points
<ul style="list-style-type: none"> The finished products feature innovative theme. 	20 points
<ul style="list-style-type: none"> Features correct hygiene concepts. Able to maintain the hygiene and cleanliness of the work station. Effectiveness of the food preparation to reduce wastage and carbon foot. 	10 points

Finals for college category
Carve out the stipulated specification and weight according to the food provided within 120 minutes. Specified themes: One pumpkin, three taros, one papaw and one watermelon will be provided. The patterns are not restricted. All four materials must be carved with the same ratio. Display stand must be included (evaluated as 10%), adhesives may be used, and supporting frames must not be exposed.

EVALUATION DESCRIPTION	POINTS
<ul style="list-style-type: none"> Fruit carving for large scale cocktail party decoration is required. 	20 points
<ul style="list-style-type: none"> Effective and correct application of the various cutting skills. 	30 points
<ul style="list-style-type: none"> The finished products feature innovative theme. 	20 points
<ul style="list-style-type: none"> Features correct hygiene concepts. Able to maintain the hygiene and cleanliness of the work station. Effectiveness of the food preparation to reduce wastage and carbon foot. 	10 points
<ul style="list-style-type: none"> Display stand must be structural and aesthetically value of the works. 	10 points

P12 <http://www.knifeskills.com.tw>

<http://www.knifeskills.com.tw> P25



2014 Atlantic Chef's Cup Asian Young Chef's Knife Skill Competition http://www.knifeskills.com.tw

COMPETITION DETAILED DESCRIPTIONS

Western knife skills, individual

WESTERN KNIFE SKILLS, INDIVIDUAL

Preliminaries for senior high school (vocational school) category

Cut out the stipulated specification and weight according to the food provided within 30 minutes.

- Specified themes: 1. Potato baton cuts: 1cm x 1cm x 7cm, 30g.
- 2. 3x Multiroom carving.
- 3. Onion slices: 7.5cm x 1.5cm, 30g. Specification and weight was announced on the competition day.

Preliminaries for college category

Cut out the stipulated specification and weight according to the food provided within 30 minutes.

- Specified themes: 1. Julienne cut the 3 kinds of vegetables.
- Onion: 7cm x 0.2cm x 0.2cm, 30g.
- Carrot: 7cm x 0.2cm x 0.2cm, 30g.
- Celery: 7cm x 0.2cm x 0.2cm, 30g.

Specifications and weight was announced on the competition day.

- 2. Obtain wing, breast and leg from half a chicken. Skin and bones are required to be removed from the breast and leg.

EVALUATION DESCRIPTION

EVALUATION DESCRIPTION	POINTS
<ul style="list-style-type: none"> Ability to precisely perform the stipulated tasks according to the standard speed of the time. Effective and correct application of the various cutting skills. Features correct hygiene concepts. Ability to maintain the tidiness and cleanliness of the work station. Effective cuts of the food ingredients to reduce wastage and attrition rate. 	90 points
<ul style="list-style-type: none"> Features correct hygiene concepts. Ability to maintain the tidiness and cleanliness of the work station. Effective cuts of the food ingredients to reduce wastage and attrition rate. 	10 points

Finals for senior high school (vocational school) category

Cut out the stipulated specification and weight according to the food provided within 45 minutes.

- Specified themes: 1. De-bone a poussin weighing 300g in parallel, remove the skeleton keeping the leg bones, joints and wing bones, there should be no damage to the skin.
- 2. A half or European Porth; a half and a piece of European Porth weighing 700g, 70g is provided, obtain ten slices of fish.
- 3. Slice out the 3 kinds of vegetables.
- Onion: 1cm x 1cm x 0.15cm, 50g.
- Carrot: 1cm x 1cm x 0.15cm, 50g.
- Celery: 1cm x 1cm x 0.15cm, 50g.

Finals for college category

Cut out the stipulated specification and weight according to the food provided within 45 minutes.

- Specified themes: 1. Chop chicken leg (to bone and rib cage) of the meat to wrap inside for chicken leg roll.
- 2. Obtain file of a European Porth stein.
- 3. One potato cut into slices: 1.5cm x 1.5cm x 1.5cm, 120g. Specification and weight was announced after the preliminaries.
- 4. Pork slices in French cut.

Remove the tendon from pig's bone, must be well cleaned.

The tender meat and tendon of the rib must be kept for the evaluation.

EVALUATION DESCRIPTION	POINTS
<ul style="list-style-type: none"> Ability to precisely perform the stipulated tasks according to the standard speed of the time. Effective and correct application of the various cutting skills. Features correct hygiene concepts. Ability to maintain the tidiness and cleanliness of the work station. Effective cuts of the food ingredients to reduce wastage and attrition rate. 	50 points
<ul style="list-style-type: none"> Features correct hygiene concepts. Ability to maintain the tidiness and cleanliness of the work station. Effective cuts of the food ingredients to reduce wastage and attrition rate. 	10 points

P22 http://www.knifeskills.com.tw

2014 Atlantic Chef's Cup Asian Young Chef's Knife Skill Competition http://www.knifeskills.com.tw

預賽入圍名單

中式刀工 · 西式刀工 · 大專組 · 高職組

此次預賽318位參賽者報名(前一年報名人數195位), 其中選手在戰況激烈的比賽中脫穎而出, 晉級決賽! 國外選手部份, 有中國、澳門及泰國, 共10位選手參加。

入圍名單如下:

中式刀工 · 大專組		中式刀工 · 高職組		西式刀工 · 大專組		西式刀工 · 高職組	
分組序名次	姓名	分組序名次	姓名	分組序名次	姓名	分組序名次	姓名
01	柴養輝	01	楊梓婷	01	林宏翰	01	辜鈞政
02	林忠強	02	吳宇強	02	蘇威寧	02	陳子平
03	黃振輝	03	廖曉霞	03	廖志祥	03	陳培南
04	丁子軒	04	李灼慶	04	葉 琳	04	楊宜霖
05	沈振祐	05	邱偉銘	05	謝政呈	05	李育傑
06	洪振宏	06	高宗文	06	張德森	05	林以安
07	紀王聰	07	施政賢	07	蔡宜霖	05	游慧軒
08	盧育正	08	王達聖	08	周金輝	08	郭家康
09	鄭守智	09	徐嘉輝	08	楊國基	09	蔡恩霖
10	彭登輝	10	陳立昇	10	陳伊瑋	10	羅建輝
11	顏文生	11	陳佳華	11	朱克鈺	11	鄧銘銘
12	李少華	12	鍾祥祥	12	鍾煥坤	12	周瑞雄
13	葉威南	13	王聖文	13	沈振祐	13	陳汝偉
14	李任謙	14	李耀安	14	黃振強	14	陳俊傑
14	王爾淳	15	李宜靜	15	丁子軒	15	李承恩
16	陳可庭	16	陳仁佑	16	鄧錫雄	16	鄧聚聚
16	林維新	16	楊維諾	16	江宗霖	17	潘世傑
18	趙錫鏞	18	蔡羽棠	18	王學鈞	18	黃宜霖
19	林俊竹	19	謝子賢	18	陳俊宏	19	李晉敏
20	江東濤	19	廖鈞豪	20	王晉丞	20	王弘韻
21	周士達	21	鄧俊揚	21	莊松榮	21	王麗敏
22	鄧奕琴	22	陳子平	22	曾家琪	21	黃麗儀
23	王加慶			22	許榮瑋	23	楊宜霖

- 另有一澳門選手 阮錫明參賽, 共24位選手參加決賽
- 另有一澳門選手 阮錫明參賽, 共24位選手參加決賽
- 另有一澳門選手 阮錫明參賽, 共24位選手參加決賽
- 另有一澳門選手 阮錫明參賽, 共24位選手參加決賽

2014 Atlantic Chef's Cup Asian Young Chef's Knife Skill Competition http://www.knifeskills.com.tw

預賽入圍名單

日式刀工 · 杯裝裝飾刀工 · 大專組 · 高職組 · 刀王之王

此次預賽318位參賽者報名(前一年報名人數195位), 其中選手在戰況激烈的比賽中脫穎而出, 晉級決賽! 國外選手部份, 有中國、澳門及泰國, 共10位選手參加。

入圍名單如下:

日式刀工 · 大專組		日式刀工 · 高職組		杯裝裝飾刀工 · 大專組		杯裝裝飾刀工 · 高職組	
分組序名次	姓名	分組序名次	姓名	分組序名次	姓名	分組序名次	姓名
01	丁韻皓	01	李明興	01	蘇 逸	01	羅名哲
02	王黃丞	02	盧德全	02	鄧曉雲	02	王瑜珊
03	潘 禮	02	黃浩登	03	許慶龍	03	蔡宜芳
04	李宜澤	04	盧錫廷	04	蔡忠祐	03	李純庭
04	黃振強	05	劉子宇	05	羅立翔	05	吳勝雄
04	郭煥強	06	梁國佑	06	李輝庭	06	林俊廷
07	張錦程	07	張家康	07	洪振宏	07	蔡錫廷
08	王學鈞	08	鄧明治	08	林俊竹	08	尤思謙
09	朱克鈺	09	范瑞仁	09	紀王聰	08	田恩榮
09	張子賢	10	彭宜基			10	謝怡婷
11	王晉洋	11	鄧錫龍	● 共9位選手參加決賽		11	吳伯寧
12	周士達	12	楊梓婷			12	盧煥榮
13	陳方威	13	黃廣鈞			12	張文灝
14	江東濤	13	許文武			14	謝子佳
15	林煥德	15	陳瑞輝			15	蔡家學
16	莊松榮	16	林添淳				
17	陳威毅	17	黃梅珍				
		18	林錫毅				
		18	徐德勳				
		20	陳建安				
		21	林錫瑛				
		22	施 韻				
		22	洪振軒				
		22	劉尚祥				

入圍刀王之王	
姓名	決賽資格
丁子軒	大專組中式刀工 · 大專組西式刀工及大專組杯裝裝飾刀工項目均獲優異。
洪振宏	大專組中式刀工 · 大專組杯裝裝飾刀工及大專組西式刀工項目均獲優異。
沈振祐	大專組中式刀工 · 大專組西式刀工及大專組杯裝裝飾刀工項目均獲優異。

P16 http://www.knifeskills.com.tw

2014 Atlantic Chef's Cup Asian Young Chef's Knife Skill Competition http://www.knifeskills.com.tw

COMPETITION DETAILED DESCRIPTIONS

Chinese knife skills, individual

1. CHINESE KNIFE SKILLS, INDIVIDUAL

Preliminaries for senior high school (vocational school) category

Cut out the stipulated specification and weight according to the food provided within 30 minutes.

- Specified themes: 1. Toji julienne cuts: 0.2cm x 0.2cm x 7cm, 30g.
- 2. Carrot julienne cuts: 0.1cm x 0.1cm x 8cm, 30g.
- 3. Scallion julienne cuts: 6cm x 0.1cm x 0.1cm, 30g. Specification and weight was announced on the competition day.

Preliminaries for college category

Cut out the stipulated specification and weight according to the food provided within 30 minutes.

- Specified themes: 1. Section julienne cuts: 8cm x 0.1cm x 0.1cm, 40g. Specification and weight was announced on the competition day.
- 2. Fish rolls (one slice of breast was provided; cut into 6 fish rolls, the remaining fish meat must be minced and wrapped into the rolls).

EVALUATION DESCRIPTION	POINTS
<ul style="list-style-type: none"> Ability to precisely perform the stipulated tasks according to the standard speed of the time. Effective and correct application of the various cutting skills. Features correct hygiene concepts. Ability to maintain the tidiness and cleanliness of the work station. Effective cuts of the food ingredients to reduce wastage and attrition rate. 	40 points
<ul style="list-style-type: none"> Features correct hygiene concepts. Ability to maintain the tidiness and cleanliness of the work station. Effective cuts of the food ingredients to reduce wastage and attrition rate. 	10 points

Finals for senior high school (vocational school) category

Cut out the stipulated specification according to the food provided within 45 minutes.

Specified themes: A stuffed chicken; a complete chicken weighing 1,200g is provided, remove the skeleton, (keeping the head and wingbones), there should be no damage to the skin.

Finals for college category

Cut out the stipulated specification according to the food provided within 45 minutes.

- Specified themes: 1. One 3-section wing (remove 2 section bones)
- 2. Two slices of breast
Slices: Width 3cm x Thickness 0.5cm; required 24 pcs; weight 240g
Strips: 6cm x 1cm x 1cm; Weight 120g
- 3. Ginger julienne cuts: 7cm x 6.1cm x 0.1cm, 40g
- 4. Pork julienne cuts: 8cm x 0.4cm x 0.4cm, at least 740g

EVALUATION DESCRIPTION	POINTS
<ul style="list-style-type: none"> Ability to precisely perform the stipulated tasks according to the standard speed of the time. Effective and correct application of the various cutting skills. Features correct hygiene concepts. Ability to maintain the tidiness and cleanliness of the work station. Effective cuts of the food ingredients to reduce wastage and attrition rate. 	40 points
<ul style="list-style-type: none"> Features correct hygiene concepts. Ability to maintain the tidiness and cleanliness of the work station. Effective cuts of the food ingredients to reduce wastage and attrition rate. 	10 points

P21 http://www.knifeskills.com.tw

2014 Atlantic Chef's Cup Asian Young Chef's Knife Skills Competition <http://www.knifeskills.com.tw>

ATLANTIC CHEF'S CUP ASIAN YOUNG CHEF'S KNIFE SKILLS COMPETITION

Awards and rewards description:

1. Best of the Best Award
Contestants with the highest combined score for the three categories will receive a trophy, a medal and an award certificate, sponsorship of 10 knives per year for individual use from Atlantic Chef, with a continuous 10 year contract.

2. Awards

Gold with Distinction: 1 medal and 1 award certificate for 100 points.
Gold: 1 medal and 1 award certificate for 99-90 points.
Silver: 1 medal and 1 award certificate for 89-80 points.
Bronze: 1 medal and 1 award certificate for 79-70 points.
Diploma: 1 award certificate for 69-60 points.

3. Rewards

I. The highest score in each of the competition categories of 1-3 will be rewarded with a prize of NT\$10,000 for the senior high school vocational school category, and NT\$20,000 for the college category.
II. The highest score in "Carving of fruits and vegetables, team", the group will receive NT\$20,000.
III. The highest score in "Ice Carving, Individual" will receive NT\$10,000.

II. Regulations & Rules

A. All competition categories of 1, 2, 3, 4 and 5 are divided into two stages including preliminaries and finals. The promotion system applies for the preliminaries, and one may only enter the finals after receiving qualifying marks.

B. Competition categories 4 and 5 involve only the finals, and will not be included in the seating for the Best of the Best award.

C. Contestants for the Best of the Best Award are restricted to college category contestants.

Contestants are required to participate in three competition categories, with one being the carving of fruits and vegetable, individually, while the other two may be selected from between categories 1-4. Qualifications for the finals must be obtained for all three competition categories. For the finals, the contestant with the highest scores added from the three competition categories will be the winner.

D. If the contestants for the Best of the Best lose the qualification for promotion, they still have the qualification to participate in the individual events.

E. All knives, cutting boards, food and utensils used in the various competition categories will be provided by the organizers. The contestants are not allowed to use private knives or bring the above mentioned objects into the competition site. Anyone who does not obey the rules will be subject to be immediate disqualified. It except for the ice carving category.

F. Dress code for contestants participating in competition categories 1, 2, 3, 4, 5, 6 and 7:

White long-sleeved chef uniform, chef pants or dark trousers (no jeans allowed), white chef hat, white apron, dark chef footwear (no sneakers, sandals and slippers), which must all be neat and clearly clothing should be mainly white without any print or pattern. Those not conforming to the dress code will be disqualified.

G. Dress code for contestants participating in Cocktail/Decoration/Bartender/ Knife Skills, Individual:
White long-sleeved shirt, with sleeves up to the wrist, dark trousers (no jeans allowed), black bow tie, black coat, black full-wrap leather footwear (no sneakers, sandals and slippers), black long socks above the ankles for males, skin-colored silk clothing for females, black short hair neat above the shoulders, long hair: coiled up into a bun and wrapped with hair net, rings: length must not exceed the eyebrows. One must be neat and clean clothing should be mainly according to the rules without any print or pattern. Those not conforming to the dress code will be disqualified.

H. Contestants who have not arrived at the competition site 10 minutes after the competition has begun will be disqualified.

I. Each contestant is restricted to register for 2 categories out of competition categories 1, 2 and 3. There is no restriction for competition categories 4, 5 and 6.

J. 20 contestants from each competition category (1, 2, 3, 4 and 5) will be selected to enter the finals. There will be another 4 number of people designated for foreign contestants to enter the finals, totaling to 24 contestants.

K. The workstations for all competition categories in the finals will be drawn and determined on-site by the contestants on the day for the finals.

P20 <http://www.knifeskills.com.tw>

<http://www.knifeskills.com.tw> P17

2014 Atlantic Chef's Cup Asian Young Chef's Knife Skills Competition <http://www.knifeskills.com.tw>

預賽入圍名單

現場抽籤賽-大專組、高職組、三人組、冰雕

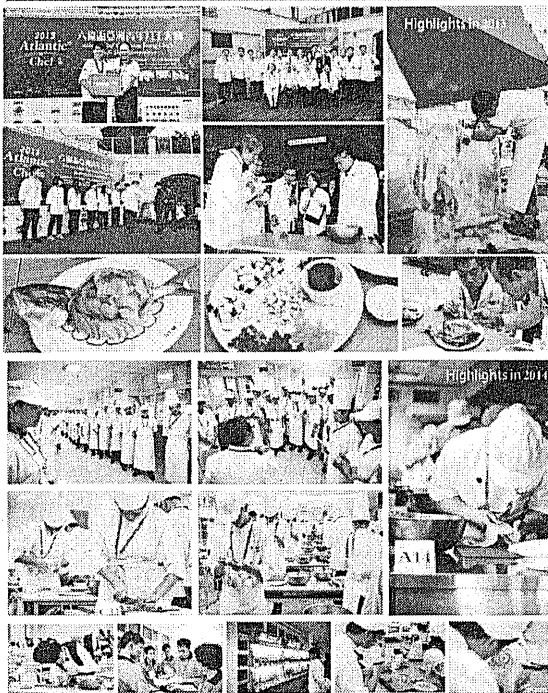
此次預賽318位參賽者報名(前一報名入數195位), 其中選手在觀況激烈的比賽中脫穎而出, 晉級決賽(額外選手部份, 有中、澳、澳門及泰國, 共10位選手參加)。

入圍名單如下:

現場抽籤賽-大專組		現場抽籤賽-高職組		現場抽籤賽-三人組		冰雕	
序號	姓名	序號	姓名	類別	姓名	序號	姓名
01	洪權宏	01	王育兒	01	周庭玟	01	梁秀芬
02	郭維宏	02	廖錫輝		陳文軒	02	盧元騰
03	楊維傑	03	陳則佑	02	蘇廷毅	03	李煥爵
04	周子祐	04	黃育勝		林祖祥	04	藍鈺琳
05	張育誠	05	涂柏坤	03	楊維傑	05	胡宏正
06	林祖祥	06	吳宇強		卓冠豪	06	陳文正
07	卓冠豪	07	劉峰銘	04	林建宏	07	蔡志明
08	黃謙傑	08	陳佳華		陳冠國	08	Mr. Pak-kin Luk (香港)
09	郭維宏	09	謝錫輝	05	黃錫傑	09	Ms. Saavaya Sornratan (泰國)
10	陳冠國	10	簡宇強		黃立夫	06	蘇錫賢
11	沈慶祐	11	宋佳斌	06	林巧雯		● 共10位選手參加決賽
12	陳錫豐	12	王敏剛		陳冠智		
13	張立坤	13	曾錫誠	07	郭俊德	● 共21位選手參加決賽	
14	蘇家豪	14	王亦華		鄧立強		
15	邱智勝	15	張維澤	07	劉文軒	● 共21位選手參加決賽	
16	鄧文軒	16	李廷毅		周子祐		
17	羅大石	17	黃仁志	07	鍾錫賢	● 共21位選手參加決賽	
18	丁宇軒	18	朱錫耀		蘇錫賢		

2014 六級亞細亞廚師刀工大賽 <http://www.knifeskills.com.tw>

2013, 2014 精彩花絮 Highlights in 2013, 2014



P18 <http://www.knifeskills.com.tw>

<http://www.knifeskills.com.tw> P19

2014 Atlantic Chef's Cup Asian Young Chef's Knife Skills Competition <http://www.knifeskills.com.tw>

ATLANTIC CHEF'S CUP ASIAN YOUNG CHEF'S KNIFE SKILLS COMPETITION

PURPOSE

The knife is the most important tool for a chef, while learning knife skills is also the first lesson when entering the field. Young chefs are the inheritors of culinary skills and dining culture, and in order to enhance young chefs' knife skills, the knife skills competition Stage featuring international dining standards is established, allowing all young chefs favoring culinary skills to pursue their passion towards culinary skills.

Our daily demands are met only with the hard work and dedication from many people. The same applies for gourmet cuisine as well, as each dish on a dining table is the result of the shared work and dedication from many chefs. Knife skills including slicing and chopping are the first step in preparing cuisine, and are also a vital part in determining the deliciousness and appearance. For this reason, the improvement and experience towards knife skills for chefs pursuing lastidiousness towards food is important.

In order to achieve exquisite culinary skills, the Atlantic Chef partnered with Taiwan Chefs Association as well as Tsinghua University to jointly organize the "Atlantic Chef's Cup Asian Young Chef's Knife Skills Competition", hoping to encourage young chefs in advancing towards the path of exquisiteness, to fully utilize the knives in their hands and create extraordinary culinary skills. With this year being the 2nd year, the event is further extended to include overseas contestants, allowing domestic and foreign chefs the opportunity to mutually compete, learn and make friends via cooking, thereby enhancing the standards and capability of the knife skills within our country.

Atlantic Chef's Cup Asian Young Chef's Knife Skills Competition

1. COMPETITION CATEGORIES:

1. Chinese knife skills, individual
2. Western knife skills, individual
3. Japanese knife skills, individual
4. Cocktail/Decoration/Bartender/ knife skills, individual
5. Carving of fruits and vegetables, individual
6. Carving of fruits and vegetables, team by 3 people
7. Ice carving, individual

II. ENTRY REQUIREMENTS (DIVIDED INTO TWO CATEGORIES BY AGE):

1. Senior high school (vocational school) category: Senior high school students (vocational school) or employed apprentices between the age of 15 to 18 born before (September 1st, 1996 ~ December 31st, 2000).
2. College category: College students or employed apprentices between the age of 18 to 25 born before (January 1st, 1990 ~ August 31st, 1996).
3. Competition Categories 1-5, divided into senior high school (vocational school) and college categories.
4. No age restriction for "Carving of fruits and vegetables, team" and "Ice carving, individual".
5. International (Non-Taiwanese) contestants without attending the preliminaries go straight to the finals.

III. JUDGE PANEL

Head Judge: Rick Stephen CMC (WACS Continental Director Aisa / WACS Level A Judge)
Deputy of Head Judge: Andreas Muller (Former President of Hong Kong Chefs Association / WACS Level A Judge)

Chinese Knife Skills Judges: 4 Taiwanese Chefs and 1 International Judge.

Western Knife Skills Judges: 4 Taiwanese Chefs and 1 International Judge.

Japanese Knife Skills Judges: 4 Taiwanese Chefs and 1 International Judge.

Cocktail/Decoration Knife Skills & Live Carving of Fruits and Vegetables Judges:
4 Taiwanese Chefs and 1 International Judge.

(三) 簽呈

102-103 年度獎勵科技大學及技術學院教學卓越計畫

經費核定其動單

一、經費預算表(經費來源及用途)：完成後請將經費來源與用途一併填報。
 工作編號(4碼)：E-3-3-4，工作名稱：廚藝系辦理國際廚師與國際刀工競賽。
 二、活動經費(簽呈核定之經費)

經費項目	預算數	配合數
審查費	72,000	0
住宿費	72,000	0
印刷費	66,753	6,693
材料費		150,000
雜費		48,000
運費		48,000
二代健保		1,440
小計	212,753	254,133
合計		466,886

二、預估執行經費項目：(簽呈核定後之經費用途)

經費項目	用途說明	金額		
		單價	數量	小計(元)
審查費	1.10.31國際廚師高峰论坛-專家審查費 2.11.01國際刀工藝術競賽裁判-審查費	3,000	16人*2天=36	72,000
住宿費	國內、外福利與育費	1,600	45人	72,000
印刷費	宣傳海報、活動海報、活動報名資訊大型輸出、活動手冊、活動相關文件影印費	55,000	式	75,346
材料費	競賽使用食材與國際裁判示範教學材料	179,000	式	150,000
運費	工作人員選手保險費	80	150人*2天*2餐+600人	48,000
交通費	裁判機票	12000	4	48,000
二代健保	二代健保	1,440	式	1,440
	合計			466,886

負責人：劉博賢
 單位主管：劉博賢

ISO 系統：CADTA-2014-0052

環球科技大學 簽

CIEPI03-0000

中華民國 103 年 10 月 13 日
 審核日期

主旨：謹呈奉單位 103 年度教學卓越計畫工作編號「E-3-3-4」工作名稱「廚藝系辦理國際廚師與國際刀工競賽」之執行計劃書乙份，請 核核。

說明：
 一、本活動計劃書內容詳見附件一。
 二、活動預期目標：
 (一)提升師生專業技能特異化、國際化。
 (二)建立學生用藝概念與價值觀，藉由論壇與廚師與國際刀工競賽，提升對專業技能自信及肯定。
 (三)預計能達成國際一面、經濟一面、銅牌一面之佳績。
 三、參加活動對象、人數、日程及地點：
 (一)參加對象及人數：校內教師 7 人、校內學生 150 人、校外人士 100 人，合計 257 人。
 (二)活動日期：103 年 10 月 31 日至 103 年 11 月 1 日。
 (三)地點：環球科技大學

四、活動經費：

經費項目	金額		
	單價	數量	小計(元)
審查費	3,000	16人*2天=36	72,000
住宿費	1,600	45人	72,000
印刷費	55,000	式	55,000
材料費	179,000	式	179,000
運費	160	150人*2天=300人	48,000
交通費	12000	4	48,000
二代健保	1,440	式	1,440
	合計		475,440

五、是否預備經費：圖章：□是(預備金額：)元。
 六、經費來源：「經費門」經由 113 教育科技學院計畫支出或「資本門」經由 107 教學卓越計畫支出。
 附註：本 計畫 經費 除 門 經費 外 其餘 經費 均在 5 萬元 (不含) 以下 時，依 本校「採購辦法」第七條規定，由本單位自行辦理採購定採購，採購應由採購辦理相關活動與技術作業。

簽呈

簽呈	原執行	決議
主辦單位 廚藝系	分項計畫主持人 劉博賢	執行 劉博賢
核辦單位 國際學院	核辦人 劉博賢	核辦 劉博賢

註記：簽呈用圖章在右，由上而下簽
 1102.1022

環球科技大學 103 年度教學卓越計畫

活動企劃書

壹、工作項目基本資料：

工作編號	預計完成日期	11/15
工作名稱	廚藝系辦理國際廚師與國際刀工競賽	
負責人姓名	劉博賢	校內分機/手機：5500
E_MAIL	polly6011@hotmail.com	

貳、工作內容描述：
 一、現況需求分析：「一日之所需，百工斯為備。」佳餚珍饈亦是如此，餐桌上一道菜餚都是經過廚師分工製作，各司其職、互相效力而底的，而「切」乃至於片、剝、等工法，為製作菜餚時第一道工法，也是決定美味及香最重要的首部。也正因此，在追求「食不厭精，脍不厭細。」的驅動下，造就廚師對於刀工技術的精求與造詣，為了造就更多庖丁解牛般的廚技，舉辦「亞洲青年廚師刀工藝術大賽」，鼓勵青年廚師們邁向精藝之路，活用手上的刀，創造不凡的廚藝。而今年正式接續第二屆，本屆更加擴大海外選手名額，讓海內外所有愛好廚藝的青年們，互相切磋、互相學習，以廚會友，進而提升我國廚藝水準及能力。同時辦理國際論壇，並以「承襲餐業，蔚德廚藝」為主題，讓青年廚師們有更多機會貼近國際大廚，瞭解身為廚師應具備的根本責任與使命。
 二、辦理單位：餐飲服務系
 三、活動地點：環球科技大學
 四、預計參加人數：257人
 五、活動時間：

預定完成日期	任務名稱	責任者	備註
10月31日	辦理國際廚師高峰论坛	劉博賢	
11月01日	辦理國際刀工藝術競賽	劉博賢	

六、重要工作查核點：

查核日	查核內容	備註
10月02日	提出活動簽呈、企劃書及核 定清單	

查核日	查核內容	備註
10月03日~10月25日	活動籌備	
10月31日	辦理國際廚藝高峰論壇	
11月01日	辦理國際刀工藝術競賽	國內、外總決賽
11月08日	提出核銷憑證及成果	活動結束7日內
11月15日	完成核銷	活動結束14日內

七、預期成效：

(一)提升師生專業技能精緻化、國際化。

(二)建立學生國際廚藝趨勢概念與價值觀，藉由辦理國際競賽，邀請世界廚師協會亞太區主席與美國廚藝學院教授及世界廚師協會認證之國際A級裁判專家蒞校分享國際競賽經驗，同時並擔任比賽評審委員，藉此拓展本校師生國際觀與視野，同時將台灣年輕廚師軟實力至實呈現在國際裁判眼前。

(三)預計辦理一場150人次國際廚藝高峰論壇，一場次國際刀工藝術總決賽賽(含國外選手邀請賽)。

八、預估執行經費：

經費項目	用途說明	金額		
		單價	數量	小計(元)
雜支費	1.10.31國際廚藝高峰論壇-專家審查費 2.國際刀工藝術競賽裁判-審查費	2,000	18人*2天=36	72,000
旅費費	國內、外裁判費	1,600	45人	72,000
印刷費	宣傳海報、活動海報、活動舞台背景大型輸出、活動手冊、活動相關文件影印費	55,000	式	55,000
材料費	競賽所需食材與國際裁判示範教學材料	179,000	式	179,000
運費	以外人與選手運費	160	150人*2天=300人	48,000
運費	裁判接機	12,000	4	48,000
二代機票	二代機票	1,440	式	1,440
	合計			475,440

問卷樣張

環球科技大學 102-103 年度教學卓越計畫
 計畫名稱：廚藝系辦理國際高峰論壇與國際刀工競賽
 活動名稱：國際高峰論壇
 研習活動滿意度調查問卷

您好：

感謝您參與本次活動，希望研習內容與安排能讓您有豐富的收穫。為使下一次活動更臻完美，請您依本次活動感受提供寶貴建議，作為日後舉辦活動之參考，再次謝謝您！

填妥後請交予工作人員

一、基本資料

- (一) 性別：男 女
 (二) 身分：大學部 專科部 研究所
 (三) 學院：管理學院 文創學院 休閒學院 健康學院
通識教育中心 其他：_____

二、滿意度調查

	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
1. 講師講授內容與本次主題相關性	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. 講師表達能力與講解清晰度	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. 講義資料完整度	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. 本活動對提升學習的助益	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. 承辦單位整體規劃	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

三、開放性問題

1. 我會將學習內容應用在：裡面有處理雞的部分，超實用的!!
以後可以直接買全雞來處理，哈哈!

2. 我對本次活動的建議：我覺得很棒，雖然都聽不太懂，還好
有翻譯

~謝謝您的參與~

環球科技大學 102-103 年度教學卓越計畫

計畫名稱：廚藝系辦理國際高峰論壇與國際刀工競賽

活動名稱：國際高峰論壇

研習活動滿意度調查問卷

您好：

感謝您參與本次活動，希望研習內容與安排能讓您有豐富的收穫。為使下一次活動更臻完美，請您依本次活動感受提供寶貴建議，作為日後舉辦活動之參考，再次謝謝您！

填妥後請交予工作人員

一、基本資料

(一) 性別：男 女

(二) 身分：大學部 專科部 研究所

(三) 學院：管理學院 文創學院 休閒學院 健康學院
通識教育中心 其他：_____

二、滿意度調查

	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
1. 講師講授內容與本次主題相關性	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. 講師表達能力與講解清晰度	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. 講義資料完整度	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. 本活動對提升學習的助益	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. 承辦單位整體規劃	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

三、開放性問題

1. 我會將學習內容應用在：內容有一部份是在說明態度，很多行政主廚其實都是從基層做起，表現的越謙虛，可以學到越多。

2. 我對本次活動的建議：無，非常滿意。

~謝謝您的參與~

環球科技大學

教學卓越計畫預借單

分項計畫名稱	E-3-3-4		
工作名稱	廚藝系辦理國際高峰論壇與國際刀工競賽		
預算科目	預算編號： <u>107</u> 預算科目： <u>教學業務費—教學卓越計畫</u> ※請自行上「行政網頁-會計室」查詢。		
已預借金額	無		
已核銷金額	0	占未核銷金額比率	0
	新台幣 <u>465,446</u> 元整。 受款人 <u>餐飲廚藝系專戶</u>		
預定核銷日期	103年 11月 20日 內檢據核銷 (注意核銷日期) (預借金需於核撥日起一個月內核銷，逾期者請進行繳回。)		
申請單位	<u>廚藝系</u>	承辦人員	<u>辦事員鄒淑慧</u> 1027
分項計畫專案助理	<u>助理賴盈嘉</u> 1027	分項計畫主持人	<u>陳良吉</u> 1027
出納組	<u>總務處彭麗潔</u> 1027	會計人員	<u>組員梁雅雯</u> 1027
單位主管	<u>餐飲廚藝系主任劉禮賢</u> 1027		
控管單位(辦公室)	<u>吳豐帥</u> 1027		
會計主任	<u>會計鍾錦文</u> 1027		
校長批示	<u>環球科技大學 許翔</u> 1027		

備註：

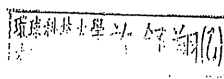
- 1、填此份預借單時，請隨附：
 - (A) 核可之簽呈及計畫案經費核定清單(活動經費預算表)。
 - (B) 100-101 年度教學卓越計畫預借項目表。

S10303028

100-101 年度教學卓越計畫預借項目明細表

(控管單位編製)

勾選	經費項目	預借金額	注意事項
<input type="checkbox"/>	主持費		<p>● 本次預借，請於當年度 12 月 10 日前核銷完成，以便核課所得開立扣繳憑單，如因逾時而導致滋生國稅局罰鍰，需請申辦預借之單位自行負擔（各類所得扣繳申報權責單位：出納組）。</p> <p>● 依據公庫法第 16 條規定，各機關辦理各項支付，依規定簽發公庫支票或以存帳入戶方式，直接付與收款人。另行政院主計處 87 年 8 月 31 日台 87 處 三字第 07182 號函規定：「各機關對公款支付，除零用金外，應採劃撥轉帳方式處理。」因此，超過一萬元（零用金限額）之公款依規定應逕付廠商，若有特殊狀況，須由承辦人先行預借或墊付者，應專案簽准後辦理。</p>
<input type="checkbox"/>	出席費		
<input type="checkbox"/>	諮詢費		
<input type="checkbox"/>	指導費		
<input checked="" type="checkbox"/>	審查費	72,000	
<input type="checkbox"/>	講座鐘點費		
<input checked="" type="checkbox"/>	國內旅費、短程車資、運費	48,000	
<input type="checkbox"/>	國外差旅費		
<input checked="" type="checkbox"/>	膳宿費(含膳費、宿費) $\$12000$ $\$48000$ $\$12000$	120,000	
<input checked="" type="checkbox"/>	印刷費	75,446	
<input type="checkbox"/>	資料蒐集費		
<input type="checkbox"/>	保險費		
<input type="checkbox"/>	場地使用費		
<input type="checkbox"/>	競賽獎金		
<input type="checkbox"/>	海報設計完稿費		
<input type="checkbox"/>	宣傳摺頁設計完稿費		
<input type="checkbox"/>	外國專家學者機票補助費		
<input checked="" type="checkbox"/>	材料費	150,000	
	合計	465,446	

臨時 (緊急) 支帳申請書			
申請日期	103.10.23	申請單位	廚藝系
支帳項目	E-3-3-4廚藝系辦理國際高峰論壇與國際刀工競賽		
支帳日期			
支帳金額	新台幣肆拾陸萬伍仟肆佰肆拾陸元		
支帳原因	活動金額過高無法自墊		
申請人	辦事員鄒淑慧 1027	單位主管	餐飲廚藝系主任劉禧賢 1027
會簽單位	總務處		會計室
	出納組	缺或管帳及需 准 權 彭麗慧 1027	會計人員
	組員梁雅雯 1027	會計主任	主任 趙瑞文 1027
總務長	總務長林信州 1027	會計主任	
校長	 1027		

備註：
 填寫此份申請書後，請隨附校長核可之簽呈、預借單或相關文件。

102-103 年度獎勵科技大學及技術學院教學卓越計畫

經費核定異動單

~~請依簽呈鈞長意見重新規劃經費，完成後請用印後送教卓辦公室~~

工作編號(4碼): E-3-3-4 工作名稱: 廚藝系辦理國際高峰論壇與國際刀工競賽

一、活動經費(簽呈核定後之經費)

經費項目	補助款	配合款
審查費	72,000	0
住宿費	72,000	0
印刷費	68,753	6,693
材料費		150,000
膳費		48,000
運費		48,000
二代健保		1,440
小計	212,753	254,133
合計		466,886

二、預估執行經費項目:(簽呈核定後之經費用途)

經費項目	用途說明	金額		
		單價	數量	小計(元)
審查費	1. 10. 31 國際廚藝高峰論壇- 專家審查費 2. 11. 01 國際刀工藝術競賽 裁判-審查費	2,000	18人*2天=36	72,000
住宿費	國內、外裁判與貴賓	1,600	45人	72,000
印刷費	宣傳海報、活動海報、活動 舞台背板大型輸出、活動手 冊、活動相關文件影印費	55,000	式	75,446
材料費	競賽使用食材與國際裁判示 範教學材料	179,000	式	150,000
膳費	工作人與選手便當	80	150人*2天*2餐 =600人	48,000
交通費	裁判接送	12000	4	48,000
二代健保	二代健保	1,440	式	1,440
合計				466,886

負責人: 辦事員鄒淑慧

單位主管: 餐飲廚藝系
系主任劉禧賢

環球科技大學 簽

中華民國 103 年 10 月 13 日

簽於餐飲廚藝系

主旨：謹呈本單位 103 年度教學卓越計畫工作編號「E-3-3-4」工作名稱「廚藝系辦理國際高峰論壇與國際刀工競賽」之執行企劃書乙份，請 鑑核。

說明：

一、本次活動企劃書內容如附件一。

二、活動預期目標：

(一)提升師生專業技能精緻化、國際化。

(二)建立學生廚藝概念與價值觀，藉由論壇舉辦與競賽執行，提升對專業技能自信及肯定。

(三)預計能達成金牌一面、銀牌一面、銅牌一面之佳績。

三、參加活動對象、人數、日程及地點：

(一)參加對象及人數：校內教師 7 人、校內學生 150 人，校外人士：100 人，合計 257 人。

(二)活動日程：103 年 10 月 31 日至 103 年 11 月 1 日。

(三)地點：環球科技大學

四、活動經費：

經費項目	金額		
	單價	數量	小計(元)
審查費	2,000	18人*2天=36	72,000
住宿費	1,600	45人	72,000
印刷費	55,000	式	55,000
材料費	179,000	式	179,000
膳費	160	150人*2天=300人	48,000
運費	12,000	4	48,000
二代健保	1,440	式	1,440
合計			475,440

*依活動經費項目提列

五、是否預借經費： 否， 是(預借金額： 元)。

六、經費來源：「經常門」擬由 113 教育部教學卓越計畫支出或「資本門」擬由 197 教學卓越計畫支出。

擬辦：

一、奉 核後，經常門經費每案採購預算金額在五萬元(不含)以下時，依本校「採購辦法」第七條規定，由本單位自行辦理採購及核結，依所陳內容辦理相關活動與核銷作業。

二、本活動經六協盃亞洲青年廚師刀工藝術大賽行前會議討論(如附件二)，住宿地點為斗六市緻麗伯爵酒店、華安大飯店及斗南鎮他里霧大旅社，請 鈞長會予同意。

敬呈

第 層 決行

丁麗琪

主辦單位

辦事員鄒淑慧

主任劉福賢

權責單位

休閒學院院長蔡長鈞

10/6

分項計畫主持人

陳國光 10/21

教卓計畫辦公室

相關經費撥由教卓經費支應。目前計畫經費計 \$46,688。計畫工作事項之執行。

總務處

主任蔡仁順

總帥 10/3

奉核後依採購程序取辦採購。總務長林信州。

會計室

會計主任鍾錦文

決行

Handwritten signature

俞(美) 10/22

CDRS-103-P-51

註記：簽署原則由左而右，由上而下簽

Handwritten signature 10/21

510307751

環球科技大學103年度教學卓越計畫 活動企劃書

壹、工作項目基本資料：

工作編號		預訂完成日期	11/15
工作名稱	廚藝系辦理國際高峰論壇與國際刀工競賽		
負責人姓名	劉禧賢	校內分機/手機	5500
E_MAIL	polly6011@hotmail.com		

貳、工作內容描述：

一、現況需求分析：「一日之所需，百工斯為備。」佳餚珍饈亦是如此，餐桌上每一道菜餚都是經過廚師分工製作，各司其職、互相效力而成的，而「切」乃至於片、剝、等工法，為製作菜餚時第一道工法，也是決定美味及賣相最重要的首部。也正因如此，在追求「食不厭精，膾不厭細。」的驅動下，造就廚師對於刀工技術的精求與造詣，為了造就更多庖丁解牛般的廚技，舉辦「亞洲青年廚師刀工藝術大賽」，鼓勵青年廚師們邁向精藝之路，活用手上的刀，創造不凡的廚藝。而今年正式接續第二屆，本屆更加擴大海外選手名額，讓海內外所有愛好廚藝的青年們，互相切磋、互相學習，以廚會友，進而提昇我國廚藝水準及能力。同時辦理國際論壇，並以「永續餐桌、廚德廚藝」為主題，讓青年廚師們有更多機會貼近國際大廚，瞭解身為廚師應具備的根本責任與使命。

二、辦理單位：餐飲廚藝系

三、活動地點：環球科技大學

四、預計參加人數：257人

五、活動時間：

預定完成日期	任務名稱	責任者	備註
10月31日	辦理國際廚藝高峰論壇	劉禧賢	
11月01日	辦理國際刀工藝術競賽	劉禧賢	

六、重要工作查核點：

查核日	查核內容	備註
10月02日	提出活動簽呈、企劃書及核定清單	

查核日	查核內容	備註
10月03日~10月25日	活動籌備	
10月31日	辦理國際廚藝高峰論壇	
11月01日	辦理國際刀工藝術競賽	國內、外總決賽
11月08日	提出核銷憑證及成果	活動結束7日內
11月15日	完成核銷	活動結束14日內

七、預期成效：

(一)提升師生專業技能精緻化、國際化。

(二)建立學生國際廚藝趨勢概念與價值觀，藉由辦理國際競賽，邀請世界廚師協會亞太區主席與美國廚藝學院教授及世界廚師協會認證之國際A級裁判專家蒞校分享國際競賽經驗，同時並擔任比賽評審委員，藉此拓展本校師生國際觀與視野，同時將台灣年輕廚師軟實力紮實呈現在國際裁判眼前。

(三)預計辦理一場150人次國際廚藝高峰論壇、一場次國際刀工藝術總決賽(含國外選手邀請賽)。

八、預估執行經費：

經費項目	用途說明	金額		
		單價	數量	小計(元)
審查費	1.10.31國際廚藝高峰論壇-專家 審查費 2.國際刀工藝術競賽裁判-審查費	2,000	18人*2天=36	72,000
住宿費	國內、外裁判與貴賓	1,600	45人	72,000
印刷費	宣傳海報、活動海報、活動舞台 背板大型輸出、活動手冊、活動 相關文件影印費	55,000	式	55,000
材料費	競賽使用食材與國際裁判示範教 學材料	179,000	式	179,000
膳費	工作人與選手便當	160	150人*2天 =300人	48,000
運費	裁判接送	12,000	4	48,000
二代健保	二代健保	1,440	式	1,440
合計				475,440

2014 六協盃刀工賽決賽 食材需求

食材	每人成品	需求細節
三節翅	翅1支去2節骨	每人1隻,尺寸重量需一致
鯛魚片	切魚片(寬3cm x 厚度0.5cm,需去皮 240g & 魚條(長6cm x 寬1cm 120g)	每人2片(每片約 200-250g),尺寸重量需一致
薑	薑絲(長7cm x 粗細0.1cm,40g)	嫩薑一條,9cm以上,60g以上
豬肉	豬肉絲(長8cm x 粗細0.4cm,140g)	里肌肉200g
雞腿	去骨,取部份肉剝碎包入成雞腿捲	每人1支(T8雞腿約350g)
鱈魚	取菲力	每人1條(700g±20g)
馬鈴薯	切丁(長1.5cm x 寬1.5cm x 厚1.5cm, 120g)	1顆,圓長型,180g-220g,尺寸大小需一致
豬肋排法式切割	骨頭去筋膜,要修乾淨 排骨中的膈條肉和筋膜需保留	豬肋排1.2kg,尺寸大小需一致
雞腿	去骨,切成肉塊串3串雞肉串(長3.5cm x 寬 3.5cm(約一口入口大小);厚1.5cm)	每人1支(T8雞腿約350g)
中卷	中卷1條切直花刀&小黃瓜1切條,捲成1起並切成捲	中卷1條,身體長20cm,尺寸大小一致
小黃瓜		1條,12-15cm,尺寸大小一致
白蘿蔔	刨片(長度50cm x 寬度10cm,薄可透字)	每人1條,日本種,長度20-25cm,直徑不要小於6cm,尺寸重量需一致
松阪豬	切片擺飾成玫瑰花(1朵至少10片以上)	每人松阪豬肉100g
柳丁	柳丁和檸檬需混搭組合。自創樣式,越多越好	每人5顆(長7-8cm,尺寸大小一致)
檸檬		每人5顆(綠色、長9公分以上)
南瓜	四種皆需雕刻且比重一致	每人1顆(綠皮南瓜,長20公分)非直徑
芋頭		每人3顆(長度15-20公分)非直徑
木瓜		每人1顆(青木瓜,長20公分)
西瓜		每人1顆(綠皮紅肉圓西瓜,圓直徑20公分以上)
南瓜	四種皆需雕刻且比重一致	每組3顆(綠皮南瓜,長20公分)非直徑
芋頭		每組3顆(長度15-20公分)非直徑
木瓜		每組3顆,青木瓜(20cm(含)以上)
西瓜		每組3顆,圓,綠皮紅肉,直徑20cm以上
冰塊(尺寸)		每人2塊(H100cm x L50cm x W25cm)

食材	每人成品	需求細節
全雞	布袋雞,去骨架(保留頭骨,翅骨),肉身外皮不可破裂	每人1隻(1200g)
春雞	去骨架(保留頭骨,翅骨),肉身外皮不可破裂	每人1隻(900g)
鱈魚	取菲力二片	每人1條(700g±20g)
西洋芹	切片,50g	每顆約重1kg,尺寸重量需一致;每人提供150g的西洋芹條(約1-2條);
紅蘿蔔	切片,50g	每人1條,重至少150g,尺寸重量需一致
洋蔥	切片,50g	每人半顆,每顆洋蔥至少300g,尺寸重量需一致
吳郭魚	菊花盤(去骨切薄片)	每人1條(1200g)
檸檬	自創花式杯飾6種,樣式不限 馬頭2個(寬度1cm)	每人4顆(綠色、長9公分以上)
柳橙		每人2顆
蘋果		1顆(五爪紅蘋果,如無此品種,盡可能挑皮色正紅色)
紅蘿蔔	飛禽,樣式不限	每人4條,每條長度15-16cm,尺寸重量需一致,勿空心