

第四屆金蘭盃「就醬做料理」簡章辦法

一、宗旨

一道料理中，「醬」是最簡單的元素，卻也是美味料理的關鍵；「醬的運用」是廚師最基本的功夫，卻也是最困難的步驟，從最簡單的元素、最基本的功夫中，如何創造出最美好的滋味呢？本屆金蘭盃除推廣中華美食文化，讓餐飲相關科系學生對於食材、醬料間烹調應用概念更加深厚，突顯中式醬料與美食交織出的絕美搭配。

二、比賽主題

「金蘭味香臺灣」

有段話說：「生命不能沒有香料，就像不能沒有太陽，生活和食物一樣，都要加油添醋才完美。」世界各國的美食，也都少不了佐料的陪伴，例如法國菜常用酒調味、義大利麵常會加酒醋、雲南菜則常以檸檬及辣椒提味，泰式料理總有酸辣醬調和，提到臺灣菜色，無人能忽視醬油的身影。



本屆金蘭盃將延續以往用美味料理傳播愛的慣用傳統，讓學子以金蘭醬料輔助食材的味蕾提升外，特地擴大競賽格局，以「金蘭味香臺灣」為主題，以期望參賽者以台灣秋季食材為主角，像是地瓜、蓮子、花生、菱角、秋葵、柿子、旗魚等，發揮手藝及創意，以及對金蘭醬料活絡應用的能力，做出最能代表臺灣的本土料理，能由一道道料理飄香「臺灣味」。

三、參賽資格 (每人限參加一組)

(一) 個人組(限1人)：

25歲以下國內外高中職、大專院校餐飲相關科系學生(含應屆畢業生)。

(二) 團體組(限3人)：

25歲以下國內外高中職、大專院校餐飲相關科系學生(含應屆畢業生)。

四、報名期限：即日起至103年10月24日(五) 17:00截止。(郵戳為憑)

(一) 報名相關資料請至以下網站下載：

■ 金蘭食品網站 www.kimlan.com

■ 金蘭小醬 <https://www.facebook.com/KimlanFoods>

(二) 9月30日24:00前至金蘭食品網站或金蘭小醬連結登錄頁面，填寫姓名、聯絡方式等簡易資料，完成網路登錄手續。

(三) 10月24日17:00前將完整資料以親送或掛號方式繳交，恕不接受e-mail交件。

五、報名方式：

須完成「網路報名」及「書面報名」，才視報名完成。

報名方式		需檢附資料	備註
網路報名	請至金蘭食品網站或金蘭小醬連結登錄頁面	填寫網路報名資料，並完成報名。 線上登錄參賽者基本資料即可	
書面	掛號郵寄	10461 臺北市中山區中 1.報名表	1.資料文件需裝入牛皮紙袋，並將「專用信封封面」

報名	親自報名	山北路三段 25號9樓之 5【第四屆 金蘭盃】活 動小組	2.料理配方表 3.著作財產權授權同意書 4.書面審查表 5.專用信封封面 6.電子檔光碟 1 份(需含以上 1.2 兩項表單 word 檔及成品照每張檔案大小 1MB 以上 jpg 檔)	張貼於牛皮紙袋封面。 2.請於光碟上註明參賽隊名及作品名稱以便識別。 3.掛號郵寄以郵戳為憑；親自送件以 103 年 10 月 24 日 17:00 為截止收件期限，如委託轉交未在期限內送至活動小組辦公室內，屬未完成報名，欲參賽者不得提出異議。
----	------	--	--	--

報名諮詢專線：02-2599-2875 分機 230 李小姐、分機 217 劉小姐

六、比賽期程

項目	日期	內容
訊息發布	即日起	
報名期間	即日起~ 10/24	1. 採郵寄或親送報名方式 2. 另須至「金蘭盃登錄頁面」網路報名 3. 須完成上述兩項報名方式才視同報名成功
書面資格審核	10/25~10/30	個人組：南北各選 10 組；團體組：南北各選 10 組。 10/31 公布參賽作品通過書面審查者，並通知初賽時間與地點。
北部初賽	11/15(六)	進行北部初選，選前 5 名，並於比賽結束公布名單。
南部初賽	11/22(六)	進行南部初選，選前 5 名，並於比賽結束公布名單。
總決賽 頒獎典禮	11/29(日)	個人組從北南各選出 5 組，團體組北南各選 5 組，將於北部進行總決賽。

七、書面資格審查方式：

- (一) 請於報名期限內完成網路及書面報名者，即可進行書面資格審核。
- (二) 書面資格審核由主辦單位及專業評審團進行資格審查，南部與北部各選出 個人組10組、團體組10組參加初賽。
- (三) 書面審核內容
- (四) 書面審查標準：

個人組	團體組
<ul style="list-style-type: none"> • 採郵寄或親送報名方式。 • 2道中式料理，一道小菜、一道主菜，皆為自選菜，皆需使用台灣在地食材，每道料理皆須搭配金蘭產品。 	<ul style="list-style-type: none"> • 採郵寄或親送報名方式。 • 3道料理，分別為小菜料理、主菜料理及湯品料理，皆為自選菜，皆需使用台灣在地食材；每道料理皆須搭配金蘭產品。

1. 第一階段：主辦單位篩選，參賽資格不符、資料未繳交齊全或未填寫完整、主題不符者、照片內容不符，無法進入第二階段。
2. 第二階段：需通過第一階段後，由3位專業評審依據料理配方表進行評分。(此階段參賽者相關資料皆會保密)

評分項目	資料齊全度	成品外觀	料理主題呈現	金蘭產品使用
個人組	30%	10%	30%	30%
團體組				

- (五) 書面資料資格審查通過者，將於10/31前公布至金蘭食品網站 www.kimlan.com、「金蘭小醬」Facebook粉絲團；通過書面審查者，除提出相關棄權證明，否則將無條件配合初賽、決賽事宜，未配合者視為自動放棄參賽資格，不得要求大會做任何補償。
- (六) 通過書面審入圍者，除大會提供項目外，參與比賽者之交通、住宿與材料 需自行付費，大會未提供費用補貼。

八、初賽比賽方式：

1. 參賽資格：經書面資格審查通過者即可參加初賽。
2. 初賽時間：北部 103/11/15(六)、南部 103/11/22(日)
3. 初賽地點：(地點暫定，以 10/31 公告為主)
 北部-滬江高中(台北市文山區羅斯福路 6 段 336 號)
 南部-稻江科技暨管理學院(嘉義縣朴子市學府路二段 51 號)
4. 初賽競賽內容：(自選菜，需使用台灣在地食材，配合指定烹飪道數)

<u>個人組</u>	<u>團體組</u>
<p>• 比賽時間 1.5 小時，準備 2 道中式料理皆為自選料理，一道小菜、一道主菜料理，皆需使用台灣在地食材，並需使用金蘭產品；菜色呈現需與報名資料相符。</p>	<p>• 比賽時間 2.5 小時，準備 3 道料理別為小菜料理、主菜料理、湯品料理，皆為自選菜，皆需使用台灣在地食材，並需使用金蘭產品；菜色呈現需與報名資料相符。</p>

5. 規定事項：

- (1) 個人組：比賽時間為 90 分鐘，準備 2 道中式料理分別為一道小菜、一道主菜料理；現場比賽成品、攜帶食材、擺盤需與報名表上所載相同，食材均需為台灣在地食材，並需使用金蘭產品(詳見第 8 頁)，可攜帶清高湯，不得攜帶半成品、調味料、醬料進場，否則以棄權論。所有食材皆不得事前烹飪及醃製。
- (2) 團體組：比賽時間為 150 分鐘，準備 3 道料理分別為小菜料理、主菜料理、湯品料理；現場比賽成品、攜帶食材、擺盤需與報名表上所載相同，食材均需為台灣在地食材，並需使用金蘭產品(詳見第 8 頁)，不得攜帶半成品、調味料、醬料進場，否則以棄權論。所有食材皆不得事前烹飪及醃製。

- (3) 參賽者需於賽前說明會前完成報到，進行賽前準備及比賽食材檢查。
 - (4) 參賽者工作台的环境清潔及食材使用衛生皆列為評分項分之一。若有食材丟棄垃圾桶之浪費現象將予以扣分。
 - (5) 參賽者須自備食材及餐盤，唯調味料及醬料由主辦單位提供。
 - (6) 賽前 30 分鐘，參賽者需至指定地點參加賽前說明會，遲到之參賽者(或隊伍)將由平均分數中扣除 5 分。
 - (7) 第一聲鑼(哨)聲，表示比賽開始。
 - (8) 各組比賽時間剩 30 分鐘，按鈴一聲提醒，如已完成作品者即可出菜供評審評分；比賽剩 10 分鐘，按鈴二聲提醒；比賽時間終了，按鈴三聲，所有選手應停止進行製成動作，並馬上清理比賽現場，撤出選手自備用品。
 - (9) 出菜時間：個人組—比賽開始 60 鐘後可出菜；團體組—比賽開始 120 分鐘後可出菜，需全組完成後才可一同上菜。
 - (10) 比賽時間內，需完成成品製作、出菜、展示、環境清潔復原等。
 - (11) 每道料理於時間內需完成兩份，1 份展示品及 1 份評審用的成品。
6. 大會提供：大會僅提供基本爐具、廚具、基本調味料(沙拉油、鹽、糖、黑醋、白醋)及金蘭全系列產品(依參賽者配方表)，不敷使用之廚具可自行攜帶。

7. 初賽提供之設備器具一覽表：(暫定，以 10/31 公告為主)

(1) 大會提供每組設備器材之清單(個人組、團體組皆同)

項目	數量	項目	數量
快速爐灶	2 口	刮鱗器	1
水槽自來水	1 組	炒鍋	2
作品展示台			
個人組 45*60cm	1 單位	炒鍋鍋蓋	1
團體組 90*60cm			
湯杓	1	鍋鏟	1
攪拌盆	2	量匙	1
配菜盤	3	砧板	2
圓盤	3	桿麵棍	1
最終清單與書面審查結果一同公布。			

(2) 比賽所使用之爐具皆由大會提供，禁止選手自備爐具。鍋具、廚具可自備。

(3) 廚具及餐具：除上述器材外，餐盤、湯匙、筷子、點火槍、清潔用品、廚房紙巾等皆須自備(評審試吃之餐具不得有個人姓名、學校等相關可辨別身分之記號)。

8. 金蘭產品列表如下：

(1) 醬油類：

金蘭醬油、甘醇醬油、甘露醬油、有機醬油、五穀醬油、鼓舌醬油、飄香醬油、薏仁醬油、薄鹽醬油、淡色醬油、滷味原汁、陳年醬油

(2) 風味調味類：

金蘭沙茶醬、烤肉醬 590ml、金蘭油膏、甘醇油膏、辣味油膏、甜麵醬、辣豆瓣醬、香菇素蠔油、甜辣醬。

(3) 方便食品類：

香菇麵筋、花生麵筋、脆瓜、小菜心、筍茸、辣蘿蔔、剝皮辣椒、拌麵拌飯醬、素瓜子肉、黃金島祿、紅麴島祿、哇辣醬、雪花釀

9. 清潔完畢後，需由大會工作人員檢查並清點器材，始可離開(大會提供之設備及器材若有遺失或損壞，需負賠償責任)。

10. 評分方式及標準：

(1) 由各組 3 位評審及 1 名評審長(不評分)組成評審團，評分由各組 3 位評審試吃評分。

(2) 北南初賽時，各選出南北每組前 5 名，共 10 組個人組、10 組團體組於北部進行總決賽。

11. 評審項目：

(1) 菜餚比賽作品需表達食物之味、美、形、潔，以美味與創意並重

(2) 所有主盤上的裝飾品或雕刻品，都必需是可食用的。

(3) 成品須以不礙食用者健康為主，不可使用人工色素或化學添加物(如味精、消泡劑、乳化劑和人工香料等)

(4) 評分標準：

評分項目	口味	擺盤	主題呈現	金蘭產品特色 呈現與搭配	過程衛生
個人組	40%	10%	20%	20%	10%
團體組					

- 本屆比賽以呈現料理的原味為主，外觀評分以擺盤為主，展台佈置不列入評分，且放上盤子內皆需為可食用食材。

九、總決賽比賽方式：

1. 參賽資格：經初賽評選後入圍者即可進入決賽。
2. 決賽時間：103/11/29(六)
3. 決賽地點：滬江高中(台北市文山區羅斯福路6段336號)

(由主辦單位指定食材，總決賽現場公布，料理需結合指定食材進行料理創作)

個人組	團體組
<ul style="list-style-type: none"> • 由主辦單位提供指定的台灣當季食材，參賽者須將這些食材結合自己攜帶的食材，並需使用金蘭產品，現場開列菜單，並進行料理。 • 比賽時間4小時，需撰寫菜單，並製做出一人套餐(需含3道料理)。 	<ul style="list-style-type: none"> • 由主辦單位提供指定的台灣當季食材，參賽者須將這些食材結合自己攜帶的食材，並需使用金蘭產品，現場開列菜單，並進行料理。 • 比賽時間4小時，需撰寫菜單，並製做出一人套餐(需含5道料理)。

※所有調味料由現場提供，參賽者不得攜帶調味品進場。

4. 規定事項：

(1) 個人組：比賽時間為 240 分鐘，參賽者依主辦單位現場提供之食材撰寫食譜，由主辦單位提供指定的台灣當季食材，參賽者須將這些食材結合自己攜帶的食材(限定需使用台灣在地食材)，製作出一人套餐(需含 3 道指定菜料理)，皆須搭配金蘭產品。團體組：比賽時間為 240 分鐘，參賽者依主辦單位現場提供之食材撰寫食譜，由主辦單位提供指定的台灣當季食材，參賽者須將這些食材結合自己攜帶的食材(限定需使用台灣在地食材)，製作出一人套餐(需含 5 道指定菜料理)，皆須搭配金蘭產品。

(2) 賽前 30 分鐘，參賽者需至指定地點參加賽前說明會，遲到之參賽者(或隊伍)將由平均分數中扣除 5 分。

(3) 第一聲鑼(哨)聲，表示比賽開始。

(4) 各組比賽時間剩 30 分鐘，按鈴一聲提醒，如已完成作品者即可出菜供評審評分；比賽剩 10 分鐘，按鈴二聲提醒；比賽時間終了，按鈴三聲，所有選手應停止進行製成動作，並馬上清理比賽現場，撤出選手自備用品。

(5) 出菜時間：個人組—比賽開始 210 分鐘後可出菜；團體組—比賽開始 210 分鐘後可出菜，需全組完成後才可一同上菜。

(6) 於比賽時間內，需完成成品製作、出菜、展示、環境清潔復原等。

(7) 每道料理於時間內需完成 1 份展示品及 1 份評審用的成品。

5. 大會提供設備：大會僅提供基本爐具、廚具、基本調味料及金蘭全系列產品(第 8 頁)，不敷使用之器材可自行攜帶。

6. 清潔完畢後，需由大會工作人員檢查並清點器材，始可離開(大會提供之設備及器材若有遺失或損壞，需負賠償責任)。

7. 評分方式及標準：

- (1) 由各組 5 位評審及 1 名評審長（不評分）組成評審團，評分由各組 5 位評審試吃評分。
- (2) 菜餚比賽作品需表達食物之味、美、形、潔，以美味與創意並重。
- (3) 所有主盤上的裝飾品或雕刻品，都必須是可食用的。
- (4) 成品須以不礙食用者健康為主，不可使用人工色素或化學添加物(如味精、消泡劑、乳化劑和人工香料等)
- (5) 評分標準：

組別	口味	食材運用	外觀	金蘭產品特色呈現與 搭配	過程衛生
個人組	35%	20%	10%	25%	10%
團體組	35%	20%	10%	25%	10%

- 本屆比賽以呈現料理的原味為主，外觀評分以擺盤為主，展台佈置不列入評分，且放上盤子內皆需為可食用食材。
- 比賽採倒扣方式評分，評審依評分標準給予每道成品分別評分。
- 每道成品評分之分數，若評審間評分差距在 10 分以上(不含 10 分)，須於評審會議中提出說明，由評審長決定是否調整或刪除該分數。
- 團體組之總成績為每道成品的平均數值加總後得之。
- 凡遲到或未全隊參加賽前說明會者，將扣總分數 5 分。
- 未依出菜時間出菜，將扣總分數 3 分。
- 凡違反下列各項者，即以棄權論：
 - ✓ 作品使用違禁調味品。

(須符合食品安全且可食用，不可使用人工色素或化學添加物，如味精、消泡劑、乳化劑和人工香料)

- ✓ 夾帶調味料、醬料、成品或半成品進入會場，調味料及醬料一律於現場專區索取。
- ✓ 逾時未完成之作品一律不予計分，參賽隊伍應依規定立即停止動作。

一、參賽者須自備工（用）具

- (一) 自備初賽、決賽所需之食材、瓦斯點火槍及餐盤，食材部分需遵守比賽材料準備規定。
- (二) 穿著白色工作服，含上衣、圍裙、帽、口罩；未穿著者不得進場比賽。
- (三) 白色廚房紙巾 2 捲（包）以下。
- (四) 包裝飲用水（礦泉水、白開水）。
- (五) 衛生手套、乳膠手套。衛生手套參考材質種類可為乳膠手套、矽膠手套、塑膠手套（即俗稱手扒雞手套）等，並應予以適當包裝以保潔淨衛生，可攜帶計時器，但音量以不影響他人操作者。

二、食材相關規定

- (一) 食材皆需使用台灣在地食材，不符合規定者視同放棄比賽權利。
- (二) 不可攜帶成品或半成品，亦不可攜帶事先人工處理過之成品入場，亦不可事先雕刻成品。
- (三) 食材於賽前可清潔處理，但不可切割、醃製、烹煮。

(四) 料理中所使用任何調味料、醬料相關份量及品名務必填寫清楚，將依報名表資料準備調味料及醬料專區，可提供參賽者使用。

(五) 清高湯可於賽前準備，其他材料則須現場切割及烹製。

(六) 成品須以不礙食用者健康為主，不可使用人工色素或化學添加物(如味精、消泡劑、乳化劑和人工香料等)。

三、獎勵方式：

學生組		
	個人組	團體組
獎項 明細	冠軍一名，獎金 10,000 元 獎狀一紙、獎盃一座	冠軍一組，獎金 30,000 元 獎狀一紙、獎盃一座
	亞軍一名，獎金 8,000 元 獎狀一紙、獎盃一座	亞軍一組，獎金 20,000 元 獎狀一紙、獎盃一座
	季軍一名，獎金 5,000 元 獎狀一紙、獎盃一座	季軍一組，獎金 10,000 元 獎狀一紙、獎盃一座
	佳作二名，獎金 3,000 元 獎狀一紙	佳作二組，獎金 5,000 元 獎狀一紙

- 決賽作品需授權予金蘭食品股份有限公司。
- 補充說明：以上獎項如未達評選標準，得以從缺。



四、聯絡資訊

凱格蘭公關

聯絡人：李小姐

電話：02-2599-2875 分機230

金蘭食品網站：www.kimlan.com

「金蘭小醬」粉絲團：<https://www.facebook.com/KimlanFoods>

五、權利歸屬：

(一) 進入決賽者必須無條件將其著作財產權讓與金蘭食品股份有限公司，

並應配合未來出版金蘭食品食譜相關書籍與文宣使用。

(二) 入圍作品嗣後如涉及著作權糾紛，損害第三人權利者，由參賽者自負

法律責任；一經法院判決敗訴確定者，取消其入選資格。

-以上未盡之事宜，大會保有最終解釋與修改之權利。-



附件

第四屆金蘭盃「就醬做料理」—報名表（個人組）

表件編號：_____（由主辦單位填寫）

參 賽 單 位			
初 賽 參 賽 區	<input type="checkbox"/> 北區 <input type="checkbox"/> 南區 （入選後另行通知地點）		
參 賽 人 姓 名		出 生 日 期	民 國 年 月 日
性 別	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女	身 分 證 號 碼	
連 絡 電 話		行 動 電 話	
通 訊 地 址			
E-mail			
<p>參賽者個人經歷簡介：</p> <p>（例：2013 中華美食節中式廚師創意料理競賽 第一名）</p>			
<p>參賽者 <input type="checkbox"/>身分證影本</p> <p>正、反面 浮貼處</p> <p>未檢附者視同資格不符</p>		<p>參賽者 <input type="checkbox"/>學生證影本</p> <p>正、反面 浮貼處</p> <p>未檢附者視同資格不符</p>	

（※如表單空間不足，請自行影印使用）



第四屆金蘭盃「就醬做料理」-報名表(團體組)

表件編號：_____ (由主辦單位填寫)

參賽單位			
初賽參賽區		<input type="checkbox"/> 北區 <input type="checkbox"/> 南區 (入選後另行通知地點)	
團體隊名			
通訊地址			
連絡人		連絡電話	
		E-mail	
姓名：		出生日期：民國 年 月 日	身分證字號：
隊長 (請貼一寸照片)		個人經歷簡介：	
姓名：		出生日期：民國 年 月 日	身分證字號：
隊員 1 (請貼一寸照片)		個人經歷簡介：	
姓名：		出生日期：民國 年 月 日	身分證字號：
隊員 2 (請貼一寸照片)		個人經歷簡介：	

<p>參賽者 (1) 身分證影本</p> <p>正、反面 浮貼處</p> <p>未檢附者視同資格不符</p>	<p>參賽者 (1) 學生證影本</p> <p>正、反面 浮貼處</p> <p>未檢附者視同資格不符</p>
<p>參賽者 (2) 身分證影本</p> <p>正、反面 浮貼處</p> <p>未檢附者視同資格不符</p>	<p>參賽者 (2) 學生證影本</p> <p>正、反面 浮貼處</p> <p>未檢附者視同資格不符</p>
<p>參賽者 (3) 身分證影本</p> <p>正、反面 浮貼處</p> <p>未檢附者視同資格不符</p>	<p>參賽者 (3) 學生證影本</p> <p>正、反面 浮貼處</p> <p>未檢附者視同資格不符</p>

第四屆金蘭盃「就醬做料理」—料理配方表

個人組

團體組

表件編號：_____（由主辦單位填寫）

<input type="checkbox"/> 小菜料理 <input type="checkbox"/> 主菜料理 <input type="checkbox"/> 湯品料理 （此項為團體組比賽項目）	
創作者：	
料理名稱	
材料及份量	調味料
作 法	作品創作理念
料理照片	
<p>※食譜照片傳送方式：</p> <p>(1)燒製成光碟以掛號郵寄(每張原始影像檔案大小至少 1MB 以上)。</p> <p>※參賽者須以「金蘭產品」入菜，將比賽的菜餚製作，拍成照片，照片中要同時呈現菜餚內所使用的「金蘭產品」。(請於檔名上註明參賽隊名及作品名稱以便識別)</p>	

※需完整檢附所有參賽料理菜單，團體組須附四道料理配方表，如表格不敷使用請自行複印。

※製作方法請詳實填寫，以利食譜編製，食譜作法、內容與寫法將列入評分。

第四屆金蘭盃「就醬做料理」著作財產權授權同意書

立契約人_____（以下簡稱甲方）參與金蘭食品股份有限公司（以下簡稱乙方）主辦「第四屆金蘭盃」活動，茲同意無償將參賽作品之著作財產權授與乙方使用，約定條件如下：

1. 授權標的與範圍：

(1) 授權地域：全球

(2) 甲方於本契約有效期間，將其享有著作財產權之參賽作品（以下稱本著作）授權乙方重製、編輯，乙方並得於授權地域發行、出租、散布、展示、公開口述、公開上映、公開演出、公開播送、公開傳輸、公開發表之；並擁有得獎作品著作財產權之所有權利。

2. 授權期間：自民國 103 年 8 月 1 日起，至民國 153 年 8 月 1 日止。

3. 乙方應將甲方之姓名登載於本著作發行者上。

4. 權利擔保：

(1) 甲方擔保其對本著作有授權之權利，並擔保本著作之內容無不法侵害他人權利或著作權、著作財產權或其他權利之情事。

(2) 乙方如因本契約標的，致遭第三人主張涉及侵害著作權及其他相關權利時，應於知悉後 10 個工作天內，以書面通知甲方。甲方有協助處理解決之義務。如最後經法院判決確定、或經仲裁判斷、或經甲方同意之和解、調解，致乙方對該第三人負有賠償責任，甲方應賠償乙方因此所遭受之一切損害。

(3) 乙方得將本契約或本契約第一條之標的讓與或再授權第三人。

此 致 金蘭食品股份有限公司

立同意書人：

【親筆簽名蓋印】

身分證字號：

連絡電話：

地 址：

中 華 民 國 年 月 日

第四屆金蘭盃「就醬做料理」書面審查表

一、本人參加「第四屆金蘭盃」之競賽，茲同意以下：

項次	同 意 事 項	是	否
1	已完全閱讀本活動辦法之詳細內容		
2	報名時可先提供完整食譜供書審參考		
3	比賽現場位置以抽籤方式決定		
4	可自行攜帶現場沒有提供之器具		
5	所攜帶之食材皆必須為生鮮食品，且不得攜帶高湯		
6	需於各組參賽時間內分別完成作品，未完成者則取消資格。		
7	接受初賽由 4 位、決賽由 6 位專家評審組成評審團		
8	所得之所有獎品不得兌換為現金		
9	得獎後接受將參賽者姓名、參賽食譜公開放於活動宣傳品		
10	得獎後一年內如有新聞採訪或公開訪問、表演，願意配合接受主、承辦單位安排通告，不得任意推辭		
11	得獎後一年內需配合以本活動得獎者身份代言本公司產品，由承辦單位代為洽談安排，不得任意推辭		
12	比賽場地如有異動場地皆可配合		
13	比賽時間如有異動，願意接受協調		

註：本表為所有可能發生之情況推演，若參賽者不同意者請確實勾選，以利狀況發生時主辦單位可迅速處理協調。

二、本人欲參加「金蘭盃」之競賽，並具備以下資格（可複選）：

項次	資 格	是	否
1	具備 ____ 餐廚師執照 ____ 級		
2	其他 _____		

註：本表為資格審查及媒體宣傳時之參考資料，請誠實填寫，如有造假之情事，將取消資格，於賽後發現者將取消獎項，並以大眾媒體公告之。

參賽者簽章：_____ 日期：_____年_____月_____日



第四屆金蘭盃「就醬做料理」專用信封封面

收件日期至103年10月24日17:00（以郵戳為憑）

寄件人：

電話：

寄件地址：

收件人：

10461臺北市中山北路三段25號9樓之5

第四屆金蘭盃活動小組 收

<p>★為避免影響參賽權益，參賽者寄件前，請檢查下列資料是否繳交齊全並打「✓」後簽名確認。</p>	<p>注意事項</p>
<p> <input type="checkbox"/> 已完成網路登錄報名 <input type="checkbox"/> 報名組別： <input type="checkbox"/>個人組 <input type="checkbox"/>團體組 <input type="checkbox"/> 【第四屆金蘭盃】報名表1份 <input type="checkbox"/> 自選菜料理配方表1份（每道菜皆有） <input type="checkbox"/> 著作財產權授權同意書1份 <input type="checkbox"/> 書面審查表1份 <input type="checkbox"/> 電子檔光碟(需含報名表、料理配方表之word及成品照jpg檔) <input type="checkbox"/> 本人已確定資料全數繳齊及正確無誤並同意遵守比賽各項規定，若經查資料不符或未齊全，視同放棄且絕無異議。 簽名：_____ </p>	<p>1. 報名資料需於10/24 17:00前親送或掛號郵寄至主辦單位，以郵戳為憑。</p> <p>2. 本封袋請以掛號郵件寄發，若有遺失或延誤，而致無法報名，由參賽者自行負責。</p>
<p>上列各件請依順序，由上而下整理齊全，請勿摺疊，平放裝入封袋內。</p>	