



# 2020全聯料理爭霸戰

## 總決賽日期

2020 年 9 月 19 日(星期六)

## 比賽流程

- 11:30-12:30 報到與抽籤分配比賽座位
- 12:30-13:30 食材前置準備時間
- 13:30-14:00 工作人員料理工作台清理，準備比賽廚具
- 14:00-15:00 料理時間
- 15:00-15:15 參賽者發表(1 人 1 分鐘內)+評審試吃時間
- 15:15-15:25 評審討論時間
- 15:25-15:30 頒獎
- 15:30-16:30 賽後媒體採訪拍照 (1 人約 3 分鐘)

## 總決賽地點

Cookinn Taiwan 旅人料理教室  
台北市中山區南京東路三段 210 號 8 樓  
(捷運南京復興站 3 號出口，步行 1 分鐘)

## 總決賽辦法

- 入圍總決賽者共 10 人。
- 以海、陸、空三種類型食材發想三道小份量精緻創意料理，三道料理必須集結成一個套餐，並擺盤在同一自備餐盤或擺盤裝飾品內。需賦予套餐「名稱」以及「故事意義」。每人於評審試吃時間均有 1 分鐘發表套餐創作概念與故事。
- 參賽者請攜帶本人身分證正反影本以及帳戶存摺影本，並於報到時繳交，以利比賽獎金財務申請流程。
- 依照參賽者報到順序抽號碼牌決定每個人的參賽座位，參賽者需於抽出的籤紙上簽上姓名以證明抽籤結果。
- 食材需使用全聯所販售之商品，1 人食材購買上限為 3,000 元（需自費，自備餐盤或擺盤裝飾品不於此限制內，不可夾帶半成品），比賽報到時工作人員將核對發票品項與檢查食材，若不符合規定當日即失去參賽資格。現場另備有 5 瓶鹽、5 瓶糖、5 瓶油，採 2 人共用，瓶身上會備註號碼，參賽者請依抽籤號碼對應使用。

- 可攜一位親友協助備料以及觀戰，料理時間不可提供協助。
- 入場後不可離場，離場視同放棄比賽資格。
- 入場後將發放 1 人 1 件專屬廚師服，比賽全程需著此服裝。比賽結束後可帶走留念。
- 所有準備工作與烹調需於比賽現場完成：食材準備與清洗時間 1 小時（不可先切食材），料理時間 1 小時。
- 1 人需做 2 人份餐點，一份提供評審試吃，一份提供媒體拍攝使用。
- 依照報到抽籤結果對號至工作台準備食材，將提供 1 人 1 托盤、3 西式餐盤、3 中式飯碗、1 洗菜籃、1 捲保鮮膜管理備料，若有需其他廚具需求，請自備。
- 備料完成後請將托盤留於工作台上並告知工作人員準備工作完成，以利拍照存證備料是否與比賽時相同。若有食材需冷藏／冷凍，也請告知工作人員協助保管，同時進行拍照存證。
- 比賽時依照報到抽籤結果就定位開始料理，料理完成後依照號碼順序依序上評審台發表料理概念進行評審試吃。
- 料理工作台均備 1 人 1 卡式爐、1 菜刀、1 炒菜鏟、1 湯勺、1 飯匙、1 叉子、1 雙筷子、24cm 不沾平底鍋 1 只、18cm 單柄湯鍋 1 只、1 砧板、1 抹布、1 廚餘桶提供使用。現場另有 5 台烤箱與、5 台電鍋，採兩人一組使用的方式，家電旁會備註號碼，參賽者請依抽籤號碼對應使用。亦備有冷藏庫 1 台、冷凍庫 1 台、食用水飲水機 2 台，採 10 人共用。若有需其他廚具與廚房家電用品需求，請自備。
- 比賽過程將全程直播，同時將進行平面攝影側拍，參加本活動即同意使用肖像於本活動相關報導露出。
- 範例：王小明選擇「海」食材-蚵仔，做了蚵仔煎餅；「陸」-豬肉，做了烤鹹豬肉包菜；「空」-雞肉，做了雞蓉蒸蛋。將三道小份量精緻創意料理放在自備的傳統菜籃內，並命名為「在異鄉最思念的故鄉味」，並說明這些菜與故鄉的連結故事。

☆ 如比賽當日遇不可抗力之天災因素（颱風、地震等），活動順延至 2020 年 09 月 20 日同時段舉辦，延期辦法屆時請以主辦單位通知為準。

## 評分標準

- 現場操作(衛生、個人儀表及時間掌控) 10%
- 菜餚品質(色、香、味、刀工) 60%
- 創新度(套餐故事意義與食材連結) 30%

## 獎項設置

冠軍：NT\$200,000 等值獎金、1 獎盤，共 1 名

亞軍：NT\$150,000 等值獎金、1 獎盤，共 1 名

季軍：NT\$70,000 等值獎金、1 獎盤，共 1 名

優等獎：NT\$20,000 等值獎金、1 獎章，共 7 名

※獎項價值超過新台幣 20,001 元以上，得獎者獎金部分依規定先扣繳 10%稅金

## 聯絡客服

電話：(02) 0809-018-588

電子信箱：[ic@appledaily.com.tw](mailto:ic@appledaily.com.tw)

服務時間：週一至週五（國定假日除外）

10:00-18:00