



# 第 21 屆 開平餐飲主廚盃

開平 *Find your* 胃

廚藝爭霸全方味

## 比賽辦法



開平餐飲學校  
KAI PING CULINARY SCHOOL



RECOGNITION  
OF QUALITY  
CULINARY EDUCATION  
WORLD ASSOCIATION  
OF CHEFS SOCIETIES



## 壹、比賽介紹

### 一、活動說明：

台灣餐飲業蓬勃發展，並在媒體的推波助瀾下，讓許多學生對餐飲懷抱著興趣。開平餐飲學校長年致力於推展餐飲專業教育，啟蒙對餐飲有興趣的學生，提昇餐飲技術及飲食興趣，讓餐飲文化能向下紮根。西元 2000 年前起由開平餐飲師生共同舉辦「主廚盃烹飪比賽」，已成為國中校際餐飲交流年度盛事，賽程中除了可讓學生接觸認識開平餐飲教育，我們更藉由簡單、易做的烹飪主題，提供國中生多元展現的舞台，讓孩子進入廚房以充實生活能力，並從中增進家庭親子互動樂趣。

### 二、活動目的：(一) 提昇餐飲文化向下紮根。

(二) 開啟親子互助合作平台，增進家庭親子關係。

(三) 認識餐飲教育，提供職涯探索。

### 三、指導單位：臺北市政府教育局

### 四、主辦單位：臺北市開平餐飲學校

### 五、參賽資格：凡公、私立國中在校生及其親屬（詳見第十項「組隊方式」）

### 六、比賽類別：(中)炒飯、(西)義大利麵、(烘)蛋糕裝飾

### 七、招募隊數：(中) 炒飯：32 組、(西) 義大利麵：32 組、(烘)：蛋糕裝飾 24 組

### 八、比賽形式：公開賽（現場製作）

### 九、賽程日期：(一) 報名表繳交截止日期：

即日起至 108 年 10 月 31 日（星期四）下午 16:00 時截止收件。

### (二) 決賽入圍名單公佈日期：

108 年 11 月 6 日（星期三）下午 15:00 時於本校網頁公佈。

### (三) 示範說明會時間：

108 年 11 月 8 日（星期五）下午 14:00~17:00 時於開平餐飲學校主廚之家舉行，歡迎各選手與指導老師來電報名參加。

### (四) 決賽日期：108 年 11 月 16 日（星期六）

### 十、組隊方式（可重複報名）：



(一) 校園雙人組：兩人皆須為國中生。

(二) 親子雙人組：國中生 1 名，可搭配其師長、父母、兄弟姊妹等 1 名。  
(朋友除外)

十一、決賽地點：臺北市開平餐飲學校（臺北市大安區復興南路二段 148 巷 24 號）

十二、服儀規定：當天請著長褲、包鞋及大會提供之圍裙與紙帽，以維護選手安全。

凡不符合服儀規定者，不得參加競賽。

十三、報名辦法

(一) 網路報名：

至開平餐飲學校網站「開平餐飲主廚盃」專區

(<http://www.kpvs.tp.edu.tw/modules/tadnews/index.php?nsn=514>)，  
參閱「比賽辦法」，填妥「報名表」並提交。(參加「(中)炒飯、(西)義大利麵」組)選手，需一併下載「菜譜」。)

(二) 通訊報名：

請洽各國中家政老師辦公室或輔導室索取「比賽辦法」及「報名表」，填妥「報名表」後，將「報名表」郵寄或傳真至本校。

傳真：(02)2754-1970

地址：106 臺北市大安區復興南路二段 148 巷 24 號

臺北市開平餐飲學校主廚盃籌備委員會

(三) 報名費用：

1. 報名費新台幣 200 元 / 場次，可於示範說明會或比賽當日繳交。
2. 若曾參加本校「國中技藝班」報名主廚盃之國中生，報名費新台幣 100 元 / 場次，可於示範說明會或比賽當日繳交。

(四) 報名截止：

即日起至 108 年 10 月 31 日（星期四）下午 16：00 時止（郵寄者以郵戳為憑），依報名先後順序額滿為止。

報名人數限制：一校報名(中、西、烘)各項目，最多提報 2 組(校園雙人、親子雙人組各 1 組、或校園雙人 2 組)參賽名單。

(五) 完成報名手續：

1. 完成上列報名手續後，可來電查詢是否已報名完成。
2. 入選名單將於 108 年 11 月 6 日（星期三）下午 15：00 時於本校網頁



公佈。

3. 入選參賽隊伍如欲更換參賽人員，請於 108 年 11 月 8 日（星期五）下午 14:00 時前，以 E-mail 至 [chefcup@kpvs.tp.edu.tw](mailto:chefcup@kpvs.tp.edu.tw) 方式更換，逾時依評分標準扣分。
4. 參賽選手請於比賽當天攜帶學生證或附有照片之身分證件。

#### 十四、獎項規劃：

- （一）冠軍：每場每組獎狀 2 紙、每人開平入學獎學金 10000 元
- （二）亞軍：每場每組獎狀 2 紙、每人開平入學獎學金 10000 元
- （三）季軍：每場每組獎狀 2 紙、每人開平入學獎學金 10000 元
- （四）優勝（成績 80 分以上即入選）：獎狀 2 紙

\* 本次比賽最多為四個場次。

\* 各場次參加組數若未達 15 組以上獎項得從缺。

\* 公布獎項名單時，凡受獎人員於當日頒獎時未領取獎項者，視同放棄領取獎品及獎金之權利，惟獎狀另外函寄。

#### 十五、賽務聯絡方式：

聯絡人：趙瑞鳳老師

電話：(02) 2755-6939 分機 211

傳真：(02) 2754-1970

地址：106 臺北市大安區復興南路二段 148 巷 24 號

臺北市開平餐飲學校主廚盃籌備委員會



## 貳、(中)炒飯比賽內容說明

今年度比賽以「台灣全方味爭霸」為主題，需於料理中使用台灣豬作為料理食材。今年正好為豬年，「豬」是全世界最普遍的肉品之一，更是台灣人最常料理的產品之一，豬肉部位多，幾乎全身都能入菜，各部位都有其特性和烹煮方法，而「炒飯」是亞洲國家非常受歡迎的菜餚之一，把「豬」和「炒飯」結合起台灣特色，是今年度比賽主題「台灣全方味爭霸」之重要呈現。

一、份量：(一) 請準備兩份(每份 1 人份，重量每份 400~500 克)，一份供展示用，另一份供評審評分用。

(二) 菜卡：1 張，置放於展示桌。形式自由設計，大小不得超過 A4 尺寸，內容為成品介紹、食材特色、創作心得或故事。

(三) 菜譜：1 張(內容請參照本文後附件)，置放於評審桌。

二、成品之成本(不含大會提供之基本調味料)金額不得超過新台幣 300 元。食材費用若超過限制，將於技巧及創意進行扣分。

三、參賽者所攜帶之食材得經裁判長檢查後放行入場。

四、可自備鍋具、刀具及其他個人用具及調味料(不得使用味精、雞粉、高湯塊、罐頭濃縮雞湯)，所有盤內裝飾需皆為可食用之食材。

五、比賽時間：60 分鐘內完成 2 份相同作品。



## 六、大會提供物品表（每組）

若需本表未列出之食材、器具，請選手自行準備。

|         |    |       |    |   |
|---------|----|-------|----|---|
| 食 材 基 本 | 1  |       |    |   |
|         | 2  |       |    |   |
| 調 味 料   | 1  | 鹽     | 1  | 罐 |
|         | 2  | 糖     | 1  | 罐 |
|         | 3  | 胡椒粉   | 1  | 罐 |
|         | 4  | 醬油    | 1  | 罐 |
|         | 5  | 沙拉油   | 1  | 罐 |
| 服 裝     | 1  | 圍裙    | 2  | 件 |
|         | 2  | 紙帽    | 2  | 件 |
| 爐 具     | 1  | 中式炒爐  | 1  | 組 |
|         | 2  |       |    |   |
| 器 具     | 1  | 中式炒鍋  | 2  | 個 |
|         | 2  | 中式炒鍋蓋 | 1  | 個 |
|         | 3  | 配菜盤   | 10 | 個 |
|         | 4  | 馬口碗   | 10 | 個 |
|         | 5  | 炒鏟    | 1  | 個 |
|         | 6  | 炒杓    | 1  | 個 |
|         | 7  | 紅色砧板  | 1  | 個 |
|         | 8  | 白色砧板  | 1  | 個 |
|         | 9  | 片刀    | 1  | 個 |
|         | 10 | 剁刀    | 1  | 個 |
|         | 11 | 刮鱗刀   | 1  | 個 |
|         | 12 | 疏離    | 1  | 個 |
|         | 13 | 削皮刀   | 1  | 支 |
|         | 14 | 剪刀    | 1  | 支 |
|         | 15 | 漏杓    | 1  | 支 |
| 清 潔 器 具 | 1  | 抹布    | 2  | 條 |
|         | 2  | 海綿菜瓜布 | 1  | 個 |
|         | 3  | 沙拉脫   | 1  | 罐 |



七、評分標準：

選手成績及得獎名次，係依各評審評出的成績加總，再予評比。

評審評分標準如下表，評分細節詳情將在示範說明會中予以說明：

(一) 評分標準表

| 項次 | 評分項目  | 百分比 | 評分標準                                         |
|----|-------|-----|----------------------------------------------|
| 1  | 味道    | 50% | 菜餚成品味道的調味鹹淡精準度及醬汁的搭配是否得宜。(保留主食材該有的味道)。       |
| 2  | 衛生與安全 | 10% | 製作過程之衛生安全習慣及現場器具之善後清潔工作。                     |
| 3  | 手法及技巧 | 20% | 食材運用、製作過程及時間掌握。<br>比賽結束哨聲響起仍繼續操作者，本計分項目零分計算。 |
| 4  | 創意    | 20% | 菜餚構思及擺設富有創意並切合創作主題。                          |

(二) 製作過程的中若有導致危險情況，如失火、操作過程中嬉鬧或衝突、成品未熟等危害安全之舉動，將扣總分 10 分。

組別編號：



## 第二十一屆 開平餐飲主廚盃 菜譜

參賽者姓名：\_\_\_\_\_；\_\_\_\_\_

競賽組別：☐ 校園組 ☐ 親子組

作品名稱（菜名）：

| 序  | 食材名稱 | 數量 | 單位 | 調味料 | 數量 | 單位 |
|----|------|----|----|-----|----|----|
| 1  |      |    |    |     |    |    |
| 2  |      |    |    |     |    |    |
| 3  |      |    |    |     |    |    |
| 4  |      |    |    |     |    |    |
| 5  |      |    |    |     |    |    |
| 6  |      |    |    |     |    |    |
| 7  |      |    |    |     |    |    |
| 8  |      |    |    |     |    |    |
| 9  |      |    |    |     |    |    |
| 10 |      |    |    |     |    |    |

製作方法

- 說明：
1. 請清楚填寫參賽者姓名並確實勾選所參加之組別目，須與報名資料相同。
  2. 作品名稱：菜名呈現出作者創意巧思並說明創作理念。
  3. 食材名稱：請填寫您作品裡所有的食材及數量。
  4. 調味料：請填入您所有的醬料、鹽、糖…等，單位可用公克、毫升或茶匙。
  5. 組別編號：此編號請見賽前將寄送之資料。



### 參、(西) 義大利麵比賽內容說明

義大利麵雖然源自於義大利，但這些年來在更是深受台灣老中青三代的喜愛，豐富多彩的義大利麵發展出上百種不同類型及料理口味作法，內含豐富蛋白質具有飽足感。今年度主廚盃比賽以「台灣全方味爭霸」為主題，把「台灣豬」和「義大利麵」結合起台灣特色義大利麵，滿足愛麵食者的胃口。

一、份量：(一) 請準備兩份(每份 1 人份，重量每份 400~500 克)，一份供展示用，另一份供評審評分用。

(二) 菜卡：1 張，置放於展示桌。形式自由設計，大小不得超過 A4 尺寸，內容為成品介紹、食材特色、創作心得或故事。

(三) 菜譜：1 張（內容請參照本文後附件），置放於評審桌。

二、成品之成本(不含大會提供之基本調味料)金額不得超過新台幣 300 元。  
食材費用若超過限制，將於技巧及創意進行扣分。

三、參賽者所攜帶之食材得經裁判長檢查後放行入場。

四、可自備鍋具、刀具及其他個人用具及調味料（不得使用味精、雞粉、高湯塊、罐頭濃縮雞湯），所有盤內裝飾需皆為可食用之食材。

五、比賽時間：60 分鐘內完成 2 份相同作品。



## 六、大會提供物品表（每組）

|         |    |                   |   |   |
|---------|----|-------------------|---|---|
| 食 材 基 本 | 1  |                   |   |   |
|         | 2  |                   |   |   |
| 調 味 料   | 1  | 鹽                 | 1 | 罐 |
|         | 2  | 胡椒粉               | 1 | 罐 |
|         | 3  | 起司粉               | 1 | 罐 |
|         | 4  | 番茄醬               | 1 | 罐 |
|         | 5  | TABSCO            | 1 | 罐 |
| 服 裝     | 1  | 圍裙                | 2 | 件 |
|         | 2  | 紙帽                | 2 | 件 |
| 爐 具     | 1  | 西式四口爐附烤箱          | 1 | 組 |
|         | 2  | 中式炒爐              | 1 | 組 |
| 器 具     | 1  | 鋼盆（30cm）          | 3 | 個 |
|         | 2  | 馬口碗（16cm）         | 3 | 個 |
|         | 3  | 圓形配菜盤（24cm）       | 3 | 個 |
|         | 4  | 烤盤（不鏽鋼 53*32*2cm） | 2 | 個 |
|         | 5  | 平底鍋（不鏽鋼 24cm）     | 1 | 個 |
|         | 6  | SAUCE 鍋（不鏽鋼 30cm） | 1 | 個 |
|         | 7  | SAUCE 鍋（不鏽鋼 25cm） | 1 | 個 |
|         | 8  | SAUCE 鍋（不鏽鋼 20cm） | 2 | 個 |
|         | 9  | 鑄鐵平底鍋（25cm）       | 1 | 個 |
|         | 10 | 鑄鐵平底鍋（20cm）       | 1 | 個 |
|         | 11 | 鋼盆(30cm)          | 3 | 個 |
|         | 12 | 強力夾 Tong          | 1 | 支 |
|         | 13 | 打蛋器 Whisk         | 1 | 支 |
|         | 14 | 肉槌（15cm）          | 1 | 支 |
|         | 15 | 木鏟（37cm）          | 1 | 支 |
|         | 16 | 漏杓（不鏽鋼）           | 1 | 支 |
|         | 17 | 平鏟（不鏽鋼）           | 1 | 支 |
|         | 18 | 沙拉油瓶              | 1 | 瓶 |



|      |    |               |   |   |
|------|----|---------------|---|---|
|      | 19 | 錐形漏斗          | 1 | 支 |
|      | 20 | 長柄不鏽鋼湯杓(33cm) | 1 | 支 |
|      |    |               |   |   |
| 清潔器具 | 1  | 抹布            | 2 | 條 |
|      | 2  | 海綿菜瓜布         | 1 | 個 |
|      | 3  | 沙拉脫           | 1 | 罐 |

若需本表未列出之食材、器具，請選手自行準備。

#### 七、評分標準：

選手成績及得獎名次，係依各評審評出的成績加總，再予評比。

評審評分標準如下表，評分細節詳情將在示範說明會中予以說明：

##### (一) 評分標準表

| 項次 | 評分項目  | 百分比 | 評分標準                                         |
|----|-------|-----|----------------------------------------------|
| 1  | 味道    | 50% | 菜餚成品味道的調味鹹淡精準度及醬汁的搭配是否得宜。(保留主食材該有的味道)。       |
| 2  | 衛生與安全 | 10% | 製作過程之衛生安全習慣及現場器具之善後清潔工作。                     |
| 3  | 手法及技巧 | 20% | 食材運用、製作過程及時間掌握。<br>比賽結束哨聲響起仍繼續操作者，本計分項目零分計算。 |
| 4  | 創意    | 20% | 菜餚構思及擺設富有創意並切合創作主題。                          |

(二) 製作過程的中若有導致危險情況，如失火、操作過程中嬉鬧或衝突、成品未熟等危害安全之舉動，將扣總分 10 分。

組別編號：



## 第二十一屆 開平餐飲主廚盃 菜譜

參賽者姓名：\_\_\_\_\_；\_\_\_\_\_

競賽組別：☐ 校園組 ☐ 親子組

作品名稱（菜名）：

| 序  | 食材名稱 | 數量 | 單位 | 調味料 | 數量 | 單位 |
|----|------|----|----|-----|----|----|
| 1  |      |    |    |     |    |    |
| 2  |      |    |    |     |    |    |
| 3  |      |    |    |     |    |    |
| 4  |      |    |    |     |    |    |
| 5  |      |    |    |     |    |    |
| 6  |      |    |    |     |    |    |
| 7  |      |    |    |     |    |    |
| 8  |      |    |    |     |    |    |
| 9  |      |    |    |     |    |    |
| 10 |      |    |    |     |    |    |

製作方法

- 說明：
1. 請清楚填寫參賽者姓名並確實勾選所參加之組別目，須與報名資料相同。
  2. 作品名稱：菜名呈現出作者創意巧思並說明創作理念。
  3. 食材名稱：請填寫您作品裡所有的食材及數量。
  4. 調味料：請填入您所有的醬料、鹽、糖…等，單位可用公克、毫升或茶匙。
  5. 組別編號：此編號請見賽前將寄送之資料。



#### 肆、(烘)蛋糕裝飾比賽內容說明

台灣日治時期，日本人把蛋糕傳進台灣，經過每個時期的在地化，改良至今成符合台灣人的口味，「蛋糕」是最具代表性的烘培甜點。今年度主廚盃比賽以「台灣全方味爭霸」為主題，結合「蛋糕」來裝飾成參賽者心目中的「台灣蛋糕」。

一、份量：一個 8 吋蛋糕裝飾作品，為評審及展示用。

一張菜卡（置於展示桌），大小不得超過 A4 尺寸，內容需能清楚說明創作理念。

二、蛋糕裝飾比賽食材（不含大會提供之基本食材）金額不得超過新台幣 300 元，食材費用若超過限制，將於技巧及創意進行扣分。

三、參賽者攜帶其他裝飾物（半成品或原物料），需為可食用，得經裁判長檢查後放行入場。

四、可自備盤子及 8 吋蛋糕盒活動結束後以利將成品帶回。

五、比賽時間 60 分鐘，於時限內完成裝盤（含盤飾）。



#### 六、大會提供物品表（每組）

| 類別   | 項次 | 品名                 | 數量      | 單位 |
|------|----|--------------------|---------|----|
| 食材   | 1  | 8 吋金黃色海綿蛋糕體        | 1       | 個  |
|      | 2  | 奶油霜                | 放置物料桌共用 |    |
|      | 3  | 色素（黃、橙、紅、綠、藍、咖啡色）  | 放置物料桌共用 |    |
| 服裝   | 1  | 圍裙                 | 2       | 件  |
|      | 2  | 紙帽                 | 2       | 件  |
| 操作器具 | 1  | 蛋糕轉台               | 1       | 個  |
|      | 2  | 無粉乳膠手套             | 放置物料桌共用 |    |
|      | 3  | 擠花袋                | 放置物料桌共用 |    |
|      | 4  | 花嘴                 | 每桌 1 組  |    |
|      | 5  | 梯形刮板               | 1       | 把  |
|      | 6  | 長柄刮刀               | 1       | 把  |
|      | 7  | 抹刀                 | 1       | 把  |
|      | 8  | 剪刀                 | 1       | 把  |
|      | 9  | 砧板                 | 放置物料桌共用 |    |
|      | 10 | 水果刀                | 放置物料桌共用 |    |
|      | 11 | 金色 8 吋蛋糕底板（擺放成品之用） | 1       | 個  |
|      | 12 | 圓形配菜盤（24 公分）       | 2       | 個  |
|      | 13 | 鋼盆                 | 2       | 個  |
|      | 14 | 馬口碗（16 公分）         | 2       | 個  |
| 清潔器具 | 1  | 抹布                 | 1       | 條  |
|      | 2  | 擦手紙                | 放置物料桌共用 |    |

若需本表未列出之食材、器具，請選手自行準備。



七、評分標準：選手成績及得獎名次，係依各評審評出的成績加總，再予評比。  
評審評分標準如下表，評分細節詳情將在示範說明會中予以說明：

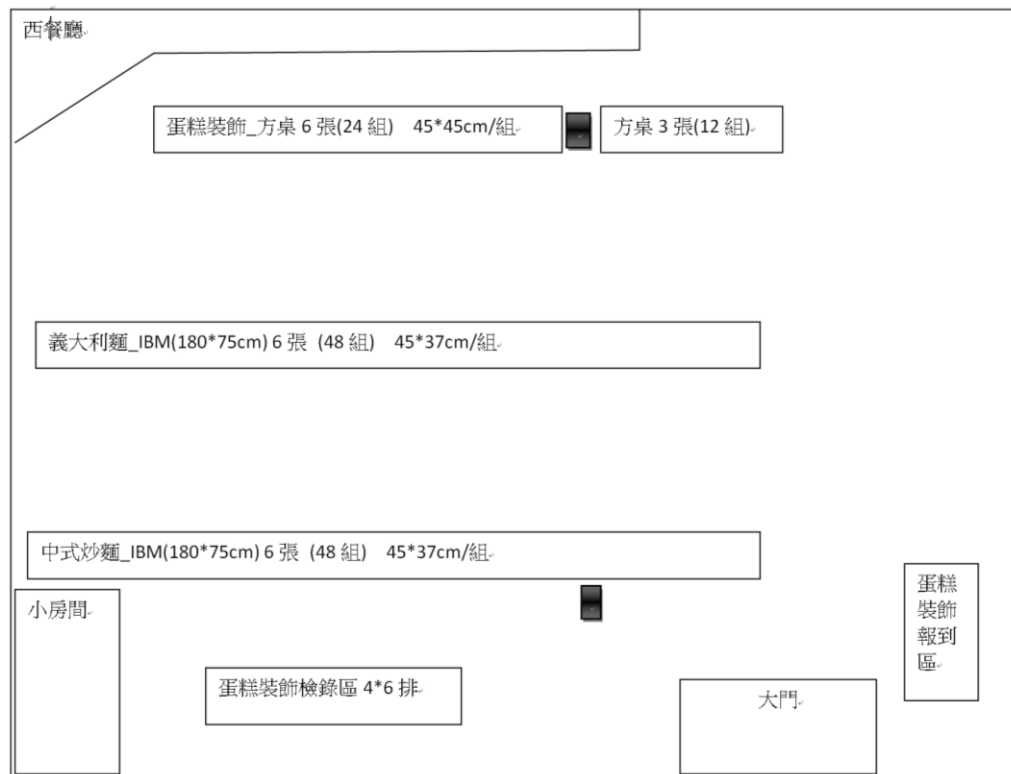
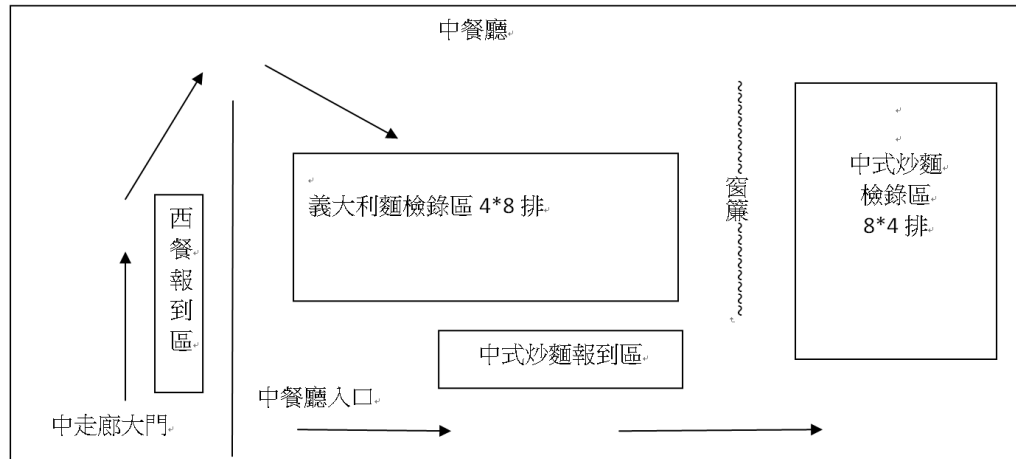
(一) 評分標準表

| 項次 | 評分項目  | 百分比 | 評分標準                                                             |
|----|-------|-----|------------------------------------------------------------------|
| 1  | 創意    | 30% | 整體構思、造型、擺設與菜卡，能充份切合本次主題。                                         |
| 2  | 技巧    | 25% | 抹工、畫工、及寫字等技巧的純熟。                                                 |
| 3  | 衛生與安全 | 20% | 製作過程之衛生安全習慣及現場器具之清潔工作。                                           |
| 4  | 色彩搭配  | 15% | 作品上用色的協調性                                                        |
| 5  | 時間    | 10% | 是否在規定時間內完成；若在規定時間內完成者給予 10 分，每延長一分鐘則扣減 1 分，另逾 10 分鐘（含）以上者，則不列入名次 |

(二) 製作過程的中若有導致危險情況，如失火、操作過程中嬉鬧或衝突等危害安全之舉動，將扣總分 10 分。



#### 肆、比賽場地圖





# 第21屆開平餐飲主廚盃

## 豬豬超級 COOK 全方味爭霸賽 開跑嚕！

台北市開平餐飲學校希望藉由競賽的形式，邀請國中的孩子、家長與老師們一同透過實作，親身接觸豐富的餐飲文化。此次以珍貴且被廣泛運用的「台灣豬肉」為競賽主題，邀請各位一起走進廚房裡，看見教育現場的另一種風景。

### 競賽項目

中式：炒飯 (32組)  
西式：義大利麵 (32組)  
烘焙：蛋糕裝飾 (24組)



### 競賽內容說明

比賽日期：2019年11月16日(六)

比賽地點：台北市開平餐飲學校

復興南路二段148巷24號

報名時間：即日起至2019年10月31日(四) 16:00

組隊方式：校園雙人組—兩人須皆為國中生

親子雙人組—國中生乙名及其師長、家人

報名方式：網路報名—至開平餐飲官網「主廚盃專區」或掃描上方QRcode填寫報名表

通訊報名—請洽各國中家政老師或輔導室索取報名資料，填妥後郵寄或傳真至本校

指導單位



臺北市府教育局  
DEPARTMENT OF EDUCATION  
TAIPEI CITY GOVERNMENT

主辦單位



開平餐飲學校  
KAI PING CULINARY SCHOOL

賽務聯絡人 趙瑞鳳老師

電話 (02) 2755-6939 #211 傳真 (02) 2754-1970





開平餐飲學校  
KAI PING CULINARY SCHOOL

第21屆主廚盃

編號：  
(本欄勿填)

報名截止日：108年10月31日(星期四)，郵寄者以郵戳為憑，或傳真02-2754-1970。

競賽項目：☐ 中式炒飯 ☐ 義大利麵 ☐ 蛋糕裝飾

競賽組別：☐ 校園組 ☐ 親子組

隊員關係：☐ 同學 ☐ 師生 ☐ 親屬關係\_\_\_\_\_ (請註明)

|                         |         |             |        |                                                       |    |
|-------------------------|---------|-------------|--------|-------------------------------------------------------|----|
| 親子組<br>請填家長資料<br>指導老師資料 | 姓名      |             | 服務學校   | 縣/市                                                   | 國中 |
|                         | 學校或通訊地址 | ( )<br>郵遞區號 |        |                                                       |    |
|                         | 聯絡電話    | 分機          | 手機號碼   |                                                       |    |
|                         | 電子信箱    |             |        |                                                       |    |
| 隊長資料                    | 姓名      |             | 出生日期   | 民國____年____月____日                                     |    |
|                         | 身份證字號   |             | 性別     | <input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女 |    |
|                         | 聯絡電話    |             |        |                                                       |    |
|                         | 手機號碼    |             | I G 帳號 |                                                       |    |
|                         | 就讀學校    | 縣/市         | 國中     | 年                                                     | 班  |
| 隊員資料                    | 姓名      |             | 出生日期   | 民國____年____月____日                                     |    |
|                         | 身份證字號   |             | 性別     | <input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女 |    |
|                         | 聯絡電話    |             |        |                                                       |    |
|                         | 手機號碼    |             | I G 帳號 |                                                       |    |
|                         | 就讀學校    | 縣/市         | 國中     | 年                                                     | 班  |

\* 一經報名參加此比賽，即表示允許主辦單位修改、複製、發表、分發、展覽、上載於網頁、社交網站等登載其作品作為宣傳用，而毋須徵求參賽者同意或向其支付任何費用。

\* 主辦單位將保留一切有關活動之最終決定權，包括更改此比賽的條款及細則、獎品及比賽規則之權利，而毋須另行通知。

\* 參賽連絡電話：02-2755-6939分機211趙瑞鳳老師

參賽email：chefcup@kpvs.tp.edu.tw

開平餐飲學校官方網站：<http://www.kpvs.tp.edu.tw/modules/tadnews/index.php?nsn=514>