

# 2022 第四屆漢餅新星選拔賽：記憶中的漢餅



舊振南漢餅文化館已舉辦了三屆的漢餅新星選拔賽，秉持「喜悅與信任」的品牌精神，藉由手作精緻的漢餅糕點，傳遞漢餅文化底蘊。漢餅與華人社會息息相關，從生命禮俗、歲時節令、宗教祭祀都可以看到漢餅的身影。第四屆漢餅新星選拔除了秉持過去「傳承」、「創新」、「創意」理念外，希望參賽者融入在地的漢餅文化與生活故事。採用多元的食材及製作方法，呈現多樣的美味漢餅。

## 一、 競賽主旨：

舊振南以手作漢餅及品牌堅持，推動漢餅文化，期望透過辦理本競賽，將漢餅文化在臺灣向下扎根，讓年輕族群重新認識漢餅文化、提升相關科系學生的技術能力，以達人才培育之目的。

## 二、 主辦單位：舊振南漢餅文化館

## 三、 執行單位：國立高雄餐旅大學

## 四、 活動日期：2022 年 4 月 30 日

## 五、 活動地點：國立高雄餐旅大學（高雄市小港區松和路 1 號 第二實習大樓）

## 六、 參賽對象與報名資格：

1. 每組限 2 名參賽選手，選手需是高中、大專院校在學學生），並指定 1 名選手作為主要聯絡人。
2. 不限同校、科系，每組須搭配 1 名指導老師。
3. 初賽後將遴選出 8 組正取進入決賽，2 組備取（正取選手如放棄參賽，遞補參加決賽）
4. 非經主辦單位事前書面同意，賽程中隊員不得任意更換。

## 七、 競賽內容說明：

1. 主題：「記憶中的漢餅」—你與在地漢餅的情感連結。

漢餅，在華人社會中，是個不可或缺的角色。一年四季，不同節氣、我們都會享用不同的漢餅。從出生、結婚到過壽，在生命的不同階段中，我們也都可以看到它的身影。今天，漢餅不僅是帶給我們味蕾享受的美食，更是藝術、文化與情感串連的媒介。在你我的生命歷程中，是否都有個讓人念念不忘的漢餅呢？請從生命禮俗、歲時節令、宗教祭祀，寫出台灣在地，餅與你之間的情感故事，並發揮創意結合節氣食材，製作出 3 款『記憶中的漢餅』。

## 2. 說明：

- (1) 提供三款作品：糕漿皮、酥油皮及發麵類作品各一款。主材料除了麵粉外，也可以是米穀類。
- (2) 三款作品尺寸：糕漿皮、酥油類作品，每顆 300 公克(含)以上製作 6 顆，300 公克以下製作 12 顆；發麵類作品不論重量提供 6 顆。三款作品，一半份量呈現於展台，另一半提供評審試吃。展台上呈現符合題意的成品數量與佈置。
- (3) 展示台上附上三款作品名稱及和台灣在地有關的情感故事。
- (4) 展台為方桌，尺寸長寬高:100cm x 100cm x 75cm
- (5) 報名時需繳交 1-3 張照片、媒體素材或影片，呈現對作品的啟發與關聯性，並提供約 300 字說明。繳交的照片或影片可使用舊照片或自行拍攝，若為影片請提供連結網址。照片或影片可同時提供或任選一種。

## 八、報名方式：

1. 報名截止日： 2022 年 4 月 1 日(五)17:00

### 2. 報名步驟：

- (1) 填妥線上報名表單：<https://forms.gle/Nu7fDncd4pBGBiCy7>
  - (2) 將報名表寄到主辦單位信箱：jznpastry@live.nkuht.edu.tw。聯絡人：高雄餐旅大學 江敏慧老師 或 李麗秀 小姐。寄件標題請註明【2022 漢餅新星選拔賽－(校名)－(參賽者聯絡人姓名)】。參賽隊伍填妥報名表後，請轉成 Pdf 格式存檔，三款作品的圖檔還需以 JPG 原檔夾帶於信件中，以電子郵件方式寄送(共 4 張照片, 包含款式(一)、款式(二)、款式(三)及整體呈現照 尺寸 1080\*1080)。
  - (3) 參加隊伍請務必加入 LINE 社群【2022 舊振南第四屆漢餅新星選拔賽】<https://reurl.cc/oxVEv3>，提供即時提問與回應。
3. 主辦單位收妥報名資料確認無誤後，將以電子郵件方式回覆確認通知。
4. 報名表、比賽辦法及海報請參考：<https://pse.is/3xujjy>



## 九、 競賽時程：

| 流程     | 日期                                | 備註                                                                                                                                                                                  |
|--------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 報名收件期間 | 即日起至 2022 年 4 月 1 日<br>(五)17:00 止 | 以電子郵件寄至主辦單位信箱<br><a href="mailto:jznpastry@live.nkuht.edu.tw">jznpastry@live.nkuht.edu.tw</a><br>三款作品的圖檔除放於 PDF 檔也須以原檔 JPG 檔夾帶於信件中(共 4 張照片, 包含款式(一)、款式(二)、款式(三)以及整體呈現照尺寸 1080*1080) |
| 決賽名單公布 | 2022 年 4 月 15 日<br>(五)17:00 公告    | 選取 8 組進決賽(另備取 2 組), 並以電話及 e-mail 各別通知, 未入圍恕不退件、亦不通知補件。將公告於舊振南官方網站。                                                                                                                  |
| 決賽日期   | 2022 年 4 月 30 日<br>(六)8:00 報到     | 地點：國立高雄餐旅大學第二實習大樓一樓<br>(高雄市小港區松和路 1 號)                                                                                                                                              |

※備註：報名截止前，主辦單位保留各項時程修正與增訂之權利。

## 十、 獎勵辦法：

1. 主辦單位提供非高雄、台南以及屏東地區入選決賽之組別指定住宿乙晚。
2. 獎金

| 獎項     | 名額  | 獎勵                       |
|--------|-----|--------------------------|
| 漢餅創意金星 | 1 組 | 獎金 50,000<br>暨獎狀各乙紙、獎盃乙座 |
| 漢餅創意銀星 | 1 組 | 獎金 30,000<br>暨獎狀各乙紙、獎盃乙座 |
| 漢餅創意銅星 | 1 組 | 獎金 10,000<br>暨獎狀各乙紙、獎盃乙座 |
| 漢餅新秀獎  | 5 組 | 獎金 5,000<br>不分名次/獎狀各乙紙   |

3. 頒發感謝狀給入圍的隊伍的指導老師，予以感謝

## 十一、 參賽相關事項：

1. 比賽時間共四小時(含展台擺設、不含展台作品口述說明)

2. 通過初賽之作品，需於決賽時現場製作與初賽相符之產品。決賽與初賽配方以及外觀誤差不得超過 10%。
3. 所有食材、原物料由選手自行準備。
4. 比賽入圍者的作品，著作權歸主辦單位及承辦單位所有。
5. 決賽展示桌尺寸長寬高:100cmx100cmx75cm，呈現作品與主題相關情境，並於展台向評審口述說明作品(3-5 分鐘)。
6. 過程中，主辦單位保有參賽團隊製作方式及所拍攝或錄影之影像照片使用之權利。
7. 主辦單位概不保管比賽隊伍所攜帶之器材和財物。
8. 主辦單位在必要情況下有權修改比賽規則。
9. 競賽相關資訊同步於 Facebook 社團 2022 舊振南第四屆漢餅烘焙新星選拔賽 <https://pse.is/3v5vk5>
10. 參加隊伍請務必加入 LINE 社群【2022 舊振南第四屆漢餅新星選拔賽】<https://reurl.cc/oxVEv3>，提供即時提問與回應。



## 十二、 決賽評分依據

1. 由主辦單位邀請業界及學界專家進行評分。
2. 評分標準：共三款，以下列評分項目總分作為得獎依據。

| 評分項目     | 百分比 | 評分內容                                          |
|----------|-----|-----------------------------------------------|
| 風味與口感    | 30  | 整體風味、產品組織口感                                   |
| 創意性與商品價值 | 25  | 產品的創意及推廣價值                                    |
| 主題切合度    | 15  | 作品符合「回憶中的漢餅」之主題、產品數量及三大類別(糕漿皮、酥油皮及發麵類)應有的產品特性 |
| 外觀與展台設計  | 10  | 產品外型與展台整體設計                                   |
| 展台產品口述說明 | 10  | 產品設計理念與主題                                     |
| 衛生安全     | 10  | 製作過程之衛生及使用材料符合食品安全                            |
| 合計       | 100 |                                               |

備註：成品未於指定時間內繳交，遲交 10 分鐘扣總分 2 分，以此類推。

未經核准之半成品，經全體評審過半數之認定後，其成績以零分計算。

如有其它未盡事宜，悉依評審會議裁決辦理。

### 十三、 場地設備表（每隊）

| 項 目  |    | 設 備 名 稱  | 規 格                     | 單 位 | 數 量  | 備 註            |
|------|----|----------|-------------------------|-----|------|----------------|
| 基本設備 | 01 | 工 作 台    | 長 寬 高 約 (220×75×8 公 分 ) | 台   | 2    | 共用洗手台          |
|      | 02 | 雙層石板蒸氣烤箱 |                         | 台   | 1    |                |
|      | 03 | 平網架      |                         | 個   | 1    |                |
|      | 04 | 烤 盤      | 62*42*5                 | 個   | 3    |                |
|      | 03 | 立式攪拌機    | 20 公 升                  | 台   | 1    |                |
|      | 04 | 桌上型攪拌機   | 小 林 7 公 升               | 台   | 1    | 麵粉用量<br>500g 內 |
|      | 05 | 基本發酵箱    | 8 門 各 組 獨 立             | 台   | 1    | 28℃            |
|      | 06 | 最後發酵箱    | 8 門 各 組 獨 立             | 台   | 1    | 38℃            |
|      | 07 | 冷藏冰箱     |                         | 台   | 1    | 每組 4 層         |
|      | 08 | 冷凍冰箱     |                         | 台   | 1    | 每組 4 層         |
|      | 09 | 急凍冰箱     |                         | 台   | 1    | 共用             |
|      | 10 | 卡式瓦斯爐    |                         | 台   | 1    |                |
|      | 11 | 瓦斯爐台     |                         | 台   | 1    |                |
| 基本器具 | 12 | 不鏽鋼蒸鍋    | 每層內徑 30cm，高 11cm        | 組   | 1    | 雙層             |
|      | 13 | 電子秤      | 15 公 斤 /1g              | 台   | 2    |                |
|      | 14 | 不鏽鋼盆     | 直徑 20 公分~40 公分          | 個   | 10   |                |
|      | 15 | 擀麵棍      | 木製 /30 公分               | 支   | 2    |                |
|      | 16 | 橡皮刮刀     | 橡膠 /34 公分               | 支   | 2    | 非耐熱            |
|      | 17 | 硬塑膠刮板    |                         | 個   | 1    |                |
|      | 18 | 軟塑膠刮板    |                         | 支   | 1    |                |
|      | 19 | 小量杯      |                         | 只   | 2    |                |
|      | 20 | 大量杯      |                         | 只   | 2    |                |
|      | 21 | 秤料盤      |                         | 個   | 共 10 |                |
|      | 22 | 麵粉篩      |                         | 個   | 2    |                |
|      | 23 | 牛 刀      |                         | 把   | 1    |                |
|      | 24 | 打蛋器      |                         | 支   | 1    |                |
|      | 25 | 毛 刷      |                         | 支   | 1    |                |
|      | 26 | 抹 布      |                         | 條   | 3    |                |
|      | 27 | 耐熱手套     |                         | 雙   | 1    |                |
|      | 28 | 棉布手套     |                         | 雙   | 1    |                |
|      | 29 | 剪 刀      |                         | 支   | 1    |                |
|      | 30 | 鐵 尺      | 60CM                    | 支   | 1    |                |
|      | 31 | 器具桶      |                         | 個   | 1    |                |

※不足器具由選手自行準備

## 2022 舊振南第四屆漢餅新星選拔賽

### 報名表

|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                           |         |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------|
| 學校名稱                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 參賽組別編號                                                    | 由主辦單位填寫 |
| 參賽隊伍名稱                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                           |         |
| 指導老師：                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 老師手機：                                                     |         |
|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 老師 E-mail：                                                |         |
| 決賽當天是否出席： <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 餐點： <input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素 |         |
| 參賽選手資料(一)：主要聯絡人                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                           |         |
| 姓名：                                                             | 照片                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 學生證                                                       |         |
| 學校：                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                           |         |
| 科系(所)年級：                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                           |         |
| 手機：                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                           |         |
| E-mail：                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                           |         |
| 參賽選手資料(二)：                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                           |         |
| 姓名：                                                             | 照片                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 學生證                                                       |         |
| 學校：                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                           |         |
| 科系(所)年級：                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                           |         |
| 手機：                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                           |         |
| E-mail：                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                           |         |
| 指導老師簽名                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 學校科系(所)單位蓋章                                               |         |
|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                           |         |
| 注意事項                                                            | 1. 請務必詳細填寫報名表，如有資料不齊全，以未完成報名程序處理。<br>2. 報名請務必填妥指導老師資料、蓋上學校科系(所)單位章。<br>3. 請帶隊老師務必勾選比賽當天是否帶隊參加，以利安排餐食。<br>4. 請將檔案存為 PDF 檔，並且將圖片原檔夾帶於 Email 中寄到：<br><a href="mailto:jznpastry@live.nkuht.edu.tw">jznpastry@live.nkuht.edu.tw</a><br>5. Email 寄件標題請註明【2022 漢餅新星選拔賽—(校名)—(參賽者聯絡人姓名)】<br>6. 請加入活動 Line 社群，以便提供活動即時問題回應： <a href="https://reurl.cc/oxVEv3">https://reurl.cc/oxVEv3</a> |                                                           |         |

# 2022 舊振南第四屆漢餅新星選拔賽

## 作品配方表

|                |  |                                                                                                                         |       |            |
|----------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------|
| 參賽組別編號         |  | 由主辦單位填寫                                                                                                                 |       |            |
| 糕漿皮<br>款式(一)名稱 |  |                                                                                                                         |       |            |
| 屬於哪種時節食品       |  | <input type="checkbox"/> 生命禮俗 <input type="checkbox"/> 歲時節日 <input type="checkbox"/> 宗教祭祀 <input type="checkbox"/> 日常零食 |       |            |
| 材料名稱           |  | 百分比(%)                                                                                                                  | 重量(g) | 製作過程(詳細說明) |
| 1.             |  |                                                                                                                         |       |            |
| 2.             |  |                                                                                                                         |       |            |
| 3.             |  |                                                                                                                         |       |            |
| 4.             |  |                                                                                                                         |       |            |
| 5.             |  |                                                                                                                         |       |            |
| 6.             |  |                                                                                                                         |       |            |
| 7.             |  |                                                                                                                         |       |            |
| 8.             |  |                                                                                                                         |       |            |
| 9.             |  |                                                                                                                         |       |            |
| 10.            |  |                                                                                                                         |       |            |
| 11.            |  |                                                                                                                         |       |            |
| 12.            |  |                                                                                                                         |       |            |
| 13.            |  |                                                                                                                         |       |            |
| 14.            |  |                                                                                                                         |       |            |
| 15.            |  |                                                                                                                         |       |            |

(本表格若有不足，請自行調整)



|                |  |                                                                                                                         |       |            |
|----------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------|
| 參賽組別編號         |  | 由主辦單位填寫                                                                                                                 |       |            |
| 酥油皮<br>款式(二)名稱 |  |                                                                                                                         |       |            |
| 屬於哪種時節食品       |  | <input type="checkbox"/> 生命禮俗 <input type="checkbox"/> 歲時節日 <input type="checkbox"/> 宗教祭祀 <input type="checkbox"/> 日常零食 |       |            |
| 材料名稱           |  | 百分比(%)                                                                                                                  | 重量(g) | 製作過程(詳細說明) |
| 1.             |  |                                                                                                                         |       |            |
| 2.             |  |                                                                                                                         |       |            |
| 3.             |  |                                                                                                                         |       |            |
| 4.             |  |                                                                                                                         |       |            |
| 5.             |  |                                                                                                                         |       |            |
| 6.             |  |                                                                                                                         |       |            |
| 7.             |  |                                                                                                                         |       |            |
| 8.             |  |                                                                                                                         |       |            |
| 9.             |  |                                                                                                                         |       |            |
| 10.            |  |                                                                                                                         |       |            |
| 11.            |  |                                                                                                                         |       |            |
| 12.            |  |                                                                                                                         |       |            |
| 13.            |  |                                                                                                                         |       |            |
| 14.            |  |                                                                                                                         |       |            |
| 15.            |  |                                                                                                                         |       |            |

(本表格若有不足，請自行調整)

|                |  |                                                                                                                         |       |            |
|----------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------|
| 參賽組別編號         |  | 由主辦單位填寫                                                                                                                 |       |            |
| 發麵類<br>款式(三)名稱 |  |                                                                                                                         |       |            |
| 屬於哪種時節食品       |  | <input type="checkbox"/> 生命禮俗 <input type="checkbox"/> 歲時節日 <input type="checkbox"/> 宗教祭祀 <input type="checkbox"/> 日常零食 |       |            |
| 材料名稱           |  | 百分比(%)                                                                                                                  | 重量(g) | 製作過程(詳細說明) |
| 1.             |  |                                                                                                                         |       |            |
| 2.             |  |                                                                                                                         |       |            |
| 3.             |  |                                                                                                                         |       |            |
| 4.             |  |                                                                                                                         |       |            |
| 5.             |  |                                                                                                                         |       |            |
| 6.             |  |                                                                                                                         |       |            |
| 7.             |  |                                                                                                                         |       |            |
| 8.             |  |                                                                                                                         |       |            |
| 9.             |  |                                                                                                                         |       |            |
| 10.            |  |                                                                                                                         |       |            |
| 11.            |  |                                                                                                                         |       |            |
| 12.            |  |                                                                                                                         |       |            |
| 13.            |  |                                                                                                                         |       |            |
| 14.            |  |                                                                                                                         |       |            |
| 15.            |  |                                                                                                                         |       |            |

(本表格若有不足，請自行調整)

## 2022 舊振南第四屆漢餅新星選拔賽

### 產品說明總表

|                                          |                |                |                |
|------------------------------------------|----------------|----------------|----------------|
| 參賽組別編號                                   | 由主辦單位填寫        |                |                |
| 參賽隊伍名稱                                   |                |                |                |
| 創作概念與故事<br>(需與所附的照片、影片或媒材聯結，文字以 300 字為限) |                |                |                |
|                                          | 款式(一)<br>(酥油皮) | 款式(二)<br>(糕漿皮) | 款式(三)<br>(發麵類) |
| 1. 作品名稱                                  |                |                |                |
| 2. 屬於哪種時節食品                              |                |                |                |
| 3. 主材料(麵粉或米穀)                            |                |                |                |
| 4. 產品口味及口感                               |                |                |                |
| 適用於哪種時節：可以是 生命禮俗、 歲時節日、 宗教祭祀、 日常零食       |                |                |                |
| 作品整體呈現<br>(三款合照)                         |                |                |                |

|              |              |
|--------------|--------------|
| 款式(一)照片（正面照） | 款式(一)照片（切面照） |
|              |              |
| 款式(二)照片（正面照） | 款式(二)照片（切面照） |
|              |              |
| 款式(三)照片(正面照) | 款式(三)照片(切面照) |
|              |              |

故事聯想照片。請提供 1-3 張照片或影片或媒材連結網址，該照片對創作作品的啟發與關聯  
(影片連結建議先上傳到 YouTube 再提供連結網址)

照片 1 或媒材連結網址

照片 2 或媒材連結網址

照片 3 或媒材連結網址

## 2022 舊振南第四屆漢餅新星選拔賽

### 參賽者同意書

1. 參賽者應尊重評審委員的專業評議，對評審結果不得有異議。
2. 報名需繳交之資料如不齊全，且未能於報名截止日前補交者，本活動單位得取消其報名資格。
3. 所有參賽作品及相關資料恕不退件。
4. 參賽作品之著作權、智慧財產權等相關事宜，活動單位有優先協議權。
5. 得獎作品著作權歸活動單位所有，活動單位有權重製及保有修改之權。
6. 所有參選作品於比賽結果公告前，請勿參與其他公開場合之活動，日後若經查明 立書人等之作品確係一稿多投時，立書人等將喪失參賽與得獎資格，不得異議。
7. 依中華民國稅法規定，中獎金額超過 NT\$20,000 元，需負擔 10% 中獎所得稅，將由獎金內扣除。

同意人(1)簽名：\_\_\_\_\_

同意人(2)簽名：\_\_\_\_\_

指導老師簽名：\_\_\_\_\_

中華民國          年          月          日

參賽作品所有權、著作財產權及其他智慧財產權全部歸屬活動辦單位所有，得獎人並同意活動辦單位為得獎作品之著作人，同意不行使其著作人格權，並同意活動辦單位得對其作品為一切運用，包括修改、展示、重製、分割或其他利用。

## 2022 舊振南第四屆漢餅烘焙新星選拔賽

### 著作權及肖像權使用授權書

(※此為晉級決賽隊伍填寫，初賽無需填寫)

茲就本人參與主辦單位所舉辦之 2022 舊振南第四屆漢餅新星選拔賽，本人(聯絡人代表)\_\_\_\_\_授權主辦單位於本次競賽中所拍攝之影像畫面等肖像，及提供本次競賽之相關產品文件，均可在官方網站及相關刊物使用。主辦單位就該著作全部享有完整之著作權。

本人瞭解並同意上述授權。

此致

## 2022 舊振南第四屆漢餅新星選拔賽

立書人

姓名：\_\_\_\_\_

法定代理人(監護人)：\_\_\_\_\_

(※本比賽對象若為二十歲以下，需得法定代理人之同意。)

中華民國            年            月            日