

「2026永安石斑魚節」

石斑饗宴料理大廚 評選簡章

一、活動宗旨：

永安石斑魚孕育自得天獨厚的養殖環境，具備新鮮、優質且安心的食材特色，透過本次活動推廣石斑魚不受季節限制、適合多元料理的食材優勢。本次將公開徵選優秀廚師參與料理評選，由永安區公所辦理評選發表會，透過專業且嚴謹的評選機制遴選活動合作廚師，並核發訂桌許可，作為石斑魚饗宴餐桌預訂之依據，同時把關料理品質及餐飲衛生。藉由廚師發揮創意與專業廚藝，呈現永安石斑魚的鮮美滋味與多元料理方式，讓參與民眾深入認識在地優質水產品，進一步推廣石斑魚飲食文化、促進在地產銷與消費，帶動養殖產業發展及漁村經濟活絡。

二、活動單位：

主辦單位：永安區公所

承辦單位：安秭策略整合行銷有限公司

三、活動日期：

工作項目	時間	備註
初賽收件	115年10月7日（三） 至10月14日（三）	郵寄報名 / 線上報名
初賽結果公布	115年10月15日（四）	信件通知入選隊伍 & 公布於活動官網
決賽暨頒獎日	115年10月22日（四）	地點：永安區綜合活動中心

四、報名及收件方式：

初賽/書面審查：

- 參賽隊伍需繳交比賽報名表、相關活動實績資料(包含曾經參與永安石斑魚饗宴實績，納入初賽書面審查)、切結書、授權同意書等文件，並詳細填寫表格內相關資訊，於115年10月14日（三）前，完成報名，逾期恕不受理，並視同棄權。

- 電子報名：於開放報名期間至永安區公所官網下載報名表，詳填報名資料後，信箱郵寄至 2012shinjin@gmail.com，並以工作小組回信為憑。
- 郵寄報名：請將報名資料限時掛號郵寄或親送至「**高雄市新興區民生一路56號19樓之6，2025永安石斑魚節 主廚料理爭霸賽工作小組 收**」，並以郵戳為憑。
- 各隊完成報名後，不得以任何理由更換參賽組別及隊員，決賽隊員需為報名時相同隊員。
- 經評審委員審查後，取名次排序**前3名之隊伍入圍決賽**，工作小組將於初賽結束後以電子郵件及電話等方式，通知決賽賽事相關資訊，並確認出席決賽及行前會，若隊伍無法出席決賽，則視為放棄入圍決賽之權利，由下一序位之隊伍遞補。

決賽/現場操作：

- 通過初賽之隊伍於115年10月22日（四）辦理決賽。
- 參賽隊伍需依指定時間上午09：30前進行報到，並於2小時內（09：40～11：40）完成料理製作與擺盤，並配合主辦單位規劃之展示、上菜時間安排。
- 參賽作品必須以自行購買之食材，經現場料理烹調（冷盤可半成品）。
- 參賽者須準備**每道料理成品2桌，1桌評審試吃、1桌料理拍攝**。
- 參賽者須穿著正式廚師服裝，並符合服裝儀容。
- **出席決賽隊伍皆可領取1桌7000元食材費。**

五、決賽地點：

高雄市永安區-綜合活動中心(高雄市永安區永安路43號)

六、參與評選資格：

- 1、具有統一編號，且對石斑魚料理有興趣之團膳業者、餐飲業者等餐飲相關背景或專業廚房工作經歷。
- 2、參加評選者需附廚師證以茲證明。

3、請於報名時提供十道菜色清單，經單位初選通過資格，將會通知參加料理評選決賽。

七、評選規則：

1、評選時間為9點30分至12點40分，9點30分開始進行參賽選手報到手續與進場(逾時十分鐘視為參賽棄權)，報到後隨即開始評選，評選時間含準備時間、烹調、料理擺盤。

2、評選時間為兩小時(包含料理烹飪與擺盤佈置)，逾時未完成之作品，也請停止任何烹調之動作，違者不予計分。

3、評選料理食材應賽前請清理及簡易烹飪完成，再帶至現場擺盤。

4、**製作兩桌各十道10人份的石斑魚料理(內有含拍照、評審試吃評分份數)**，需包含一道水果或甜點，九道主菜及一道甜點，食材中以**龍膽石斑魚、鑽石斑**為料理食材須**超過半數，至少6道**，並提供菜單名稱。

5、需使用符合食品安全條例規定之食材，也為顧及清潔與衛生，請著圍裙及頭巾，此列為評分項目之一。

6、當日評選廚師如有任何疑問須現場立即提出，並交由評審會主席作裁決。

7、主辦單位具有相關評選進行時與菜單內容等影像肖像權，作為相關文宣及活動使用，不得有異。

8、獲得辦桌許可證之廚師，需擔任**11/7(六)**石斑晚宴之團膳團隊，每桌需烹飪價格7000元石斑魚料理，10人份餐點(含10道菜，需要有水果及飲料及分配到料理桌數的帳篷、桌椅、餐具等)

八、比賽流程：

時間	流程
09:30-09:40	參賽選手報到
09:40-11:40	準備料理、用具及食材 團膳業者烹調料理開始
11:40-11:45	活動開場+介紹評審委員
11:45-11:50	貴賓致詞
11:50-11:55	活動規則說明
	介紹比賽團隊
11:55-12:35	說明評選規則
	評審料理：主廚料理介紹+試吃

	評分時間+統計成績
12:35-12:40	公佈成績頒獎：料理許可證

九、評分標準：

「2026永安石斑魚節」石斑饗宴料理大廚評選，將邀請2位外部評審與主辦單位3位代表，共同組成評審團。

十、獎勵方式：

- 1.獲選為「2026永安石斑魚節」石斑饗宴料理大廚，負責烹飪每桌7000元，10人份的料理(含水果及飲料)
- 2.依獲獎頒贈許可證，作為憑證依據。

十一、參賽須知：

- 1.主辦單位提供每桌7000元材料費用。
- 2.參賽選手可攜帶半成品進場之擺盤。
- 3.石斑魚食材必須是永安區生產的石斑魚，副材料與相關配料請自行備妥，並注意衛生及食用安全。
- 4.賽者可攜帶自製滷汁、各式調味用品，但必須為合格之檢驗品，違反者不予參賽。
- 5.請參賽選手自行攜帶所有烹飪所需器具，含清洗台、瓦斯、灶台等。
- 6.主辦單位保留簡章修正權利