

2019 屏東紅藜文化節－紅藜料理下酒菜競賽

活動簡章

原住民委員會、屏東縣政府與原住民特色農業推動協會合作推出「屏東原鄉紅藜啤酒」，是極富在地風情的伴手好禮。委由「台灣菸酒股份有限公司」所生產的「屏東原鄉紅藜啤酒」，歷經多次調整發酵條件與修正風味，酒體呈現紅琥珀色，富有紅藜濃郁香氣，雖入口時稍稍微苦，但回甘後，即可感受到其絕佳風味，可說具備了非常獨特的口感辨識度。

為行銷「屏東原鄉紅藜啤酒」，2019 屏東紅藜文化節將辦理「紅藜料理下酒菜競賽」，廣邀屏東在地店家或攤商運用紅藜原料，以主廚的手藝呈現屏東原鄉紅藜下酒菜美食，並透過廚藝專家的評審，選出最美味的下酒菜料理，打造專屬於屏東原鄉料理文化，藉以打響屏東紅藜的國際知名度。

一、 辦理單位

(一) 指導單位

原住民族委員會、交通部觀光局茂林國家風景區管理處

(二) 主辦單位

屏東縣政府

(三) 協辦單位

三地門鄉公所、霧臺鄉公所、瑪家鄉公所、社團法人屏東縣原住民特色農業推動協會、保證責任屏東縣屏北三鄉原住民生態旅遊勞動合作社

(四) 執行單位

深活共構有限公司、開譜國際開發顧問有限公司

二、 活動規劃

(一) 參賽資格

凡具烹飪技巧之餐飲廚師、商家、家政班、產銷班、各大專、職校餐飲、家事(政)科系學生、對於烹飪有興趣之一般大眾，共 20 組。(註：報名人數超過時，將預先進行遴選，尚請各參賽單位報名前自行徵選。)

(二) 報名辦法

即日起至 108 年 3 月 20 日(三)止，採線上報名，參賽隊伍需填寫完整報名資料，並繳交 500 元參賽保證金(完賽即退還)。

報名網址：<https://goo.gl/forms/juEIH8fv2yoyDDD83>

(三) 競賽資訊

1. 競賽時間：108 年 03 月 31 日(日) 15:00-18:30
2. 競賽地點：屏東紅藜故事館部落廚房
3. 活動流程

時間	流程	說明
14:00-15:00	賽前準備	參賽隊伍報到、分配工作區
15:00-16:30	現場料理、展示陳列	參賽隊伍進行現場料理/擺盤，需於 16:30 前完成菜肴並展示陳列於展台上
16:30-17:30	評審品嚐	每一隊伍另需準備 5 小份菜肴，供評審品嚐評分
17:30-18:00	分數統計、廚房清潔	工作人員協助分數統計、參賽隊伍清理廚房設備
18:00-18:30	頒獎	現場公佈金銀銅獎，頒發獎金及獎牌

三、 賽事規劃

(一) 賽事規則

1. 參賽隊伍需依「2019 屏東紅藜文化節」活動精神，準備一道紅藜私房下酒菜料理，料理方式、口味不限。
2. 評審當日參賽隊伍需於活動現場完成下酒菜之擺盤，並依工作人員指示協助進行下酒菜展台之陳列佈置。
3. 下酒菜料理作品由各組自行命名，作品說明書立牌由主辦單位統一製作。
4. 部落廚房備有基礎廚房設備（瓦斯爐、飲用水），材料、調味料、鍋碗瓢盆、餐具及特殊器具由參賽者自行準備，參賽者如需使用電力插座（限 110 伏特電源）須事先告知主辦單位。
5. 參賽團隊需提供菜餚使用食材、調味料、烹調步驟等，供主辦單位製作為紅藜料理下酒菜食譜；菜餚成品需提供工作團隊拍攝製作為食譜圖片，版權將供主辦單位使用，做為推廣屏東紅藜產業宣導用，參賽者不得有異議。
6. 每一隊伍除需準備 1 份擺盤完善之下酒菜於展臺陳列外，另需準備 5 小份下酒菜，於現場供廚藝評審團品嚐評比，並於現場公布優勝隊伍進行頒獎。
7. 完成料理後，參賽隊伍需自行清潔料理器具，主辦單位不負回收之責任。

(二) 評分權重

1. 主題性（20%）：符合主題之精神意涵、特色等

2. 在地性（30%）：使用原住民傳統食材或結合屏東在地農業文化
3. 創意性（30%）：佈置擺盤及食材搭配、材料處理
4. 美味性（20%）：紅藜料理下酒菜菜餚口味及食材運用

四、 評審委員

由主辦單位聘請專業人士擔任本競賽之評審委員，於競賽當日評審完畢後公布結果，並於當日進行頒獎

五、 獎勵機制

1. 金廚獎 1 名：獎金 20,000 元、獎牌 1 枚
2. 銀廚獎 1 名：獎金 10,000 元、獎牌 1 枚
3. 銅廚獎 1 名：獎金 5,000 元、獎牌 1 枚

註：2019 紅藜料理下酒菜競賽獲獎料理，將彙整設計為紅藜料理下酒菜食譜。