

# 2025臺北國際牛肉麵節「黑白大廚」鮮食組競賽簡章

為推廣本市牛肉麵特色產業，於2005年推動至今邁入第21年，今(114)年辦理「2025臺北國際牛肉麵節」鮮食組以廚王大賽形式進行，提供大展廚藝的舞台，藉由競賽讓牛肉麵的美味，讓參賽店家有更多發揮的創意空間，透過與同業良性競爭、交流與切磋技藝，展現各店家牛肉麵獨特與美味所在。

## 壹、活動說明

### 一、活動目的：

今年以「黑白大廚對決」，邀集頂尖廚師以紅燒（黑系）與清燉（白系）雙湯頭展開創意比拚，從湯頭風味、麵體變化到整體創意，全面展現牛肉麵的經典與革新，讓民眾一次嚐遍雙重風味，感受黑白交鋒的美味魅力。

### 二、主辦單位：臺北市商業處

### 三、協辦單位：臺北市牛肉麵交流發展協會

### 四、執行單位：凱格蘭創意策略顧問有限公司

## 貳、活動方式：

### 一、參賽資格

(一)限於臺北市營業實體店家或臺北市牛肉麵交流發展協會之會員。(欲加入協會,請另行下載入會須知及入會申請表)

(二)凡具有商業登記、公司登記、營業登記證明文件之臺北市牛肉麵店家皆可參加。

(三)連鎖業者可參與本活動，惟僅限1家且須位於臺北市。

### 二、參賽資格限制

(一)採廚王大賽的競賽方式進行比賽，現場製作20碗的牛肉麵份量。

**※競賽麵9碗(2大碗+7小碗)+公益麵11小碗**

(二)店家依麵品口味分組報名(紅燒/清燉)，不限手法，限定僅能以牛腱、牛肋、牛腩、牛腿肉、牛胸肉做料理參賽，不得使用其他肉品 Ex：和牛系列、牛小排等肉品，且需為店內販售之牛肉麵。經主辦單位查核未販售品項，立即取消得獎資格。

※備註：所有蔬菜水果使用之配料可事先切好清洗好到現場。

1. 報名鮮食組之店家須填寫報名表附件1至6。

2. 報名創意組之店家，參賽麵品不限呈現方式但須呼應本次主題。(詳細

說明如附件)

3. 每間店家限選擇一項組別報名，若報名組數少於 10 組則不開賽(店家可選擇其他組別參賽)。

### 參、比賽賽制

- 一、本賽事第一階段為資格書面審查，第二階段為專業委員評審。
- 二、獎項：經專業委員評審，各組成績分別以金牌、銀牌及銅牌獎盃與獎狀方式頒獎，如下
  - (一)金牌：90分以上，計1~3名
  - (二)銀牌：80-89 分，計2~4名
  - (三)銅牌：70-79 分，計3~5名※得獎數量視報名組數彈性調整
- 三、比賽之牛肉請以安全合格之健康牛肉為主，並請繳交肉品供應來源資料。
- 四、比賽之盛裝容器一律使用素色且無任何圖樣之湯碗。

### 肆、報名程序

- 一、報名期間：即日起至114年8月22日(五)23:59止。
- 二、報名方式：
  - (一)紙本報名

請上「2025臺北國際牛肉麵節」活動網站或臺北市牛肉麵交流發展協會的粉絲團連結下載填寫2025臺北國際牛肉麵節「黑白大廚」鮮食組報名表，完整填寫所有事項與備妥應附檔案並以以下方式提出申請：

Email：[herbert@kglpr.com.tw](mailto:herbert@kglpr.com.tw)

※將以收件日期與時間作為報名登記為依據。

- (二)線上報名：<https://forms.gle/da3FJ5Sz22itbntG6>

- (三)親送

1. 截止時間：114年8月22日(五)17:00前送達活動工作小組。
2. 送達地址：臺北市中山區中山北路二段45巷11號4樓，「2025臺北國際牛肉麵節 活動工作小組」收。

※注意：資料文件請裝入牛皮紙袋，並於封面註明參賽隊伍名稱，以便識別。

- 三、活動諮詢：工作小組02-25626001#26陳先生、#25余小姐

#### 四、參賽費用：

- (一)保證金2,000元/組。(競賽期間無缺席、中途退出、破壞公物者，待活動結束及場地清潔復原後，由工作人員查核確認並簽退。保證金於活動當天退回各參賽店家)
- (二)入選選手請於9月15日(一)(含)前名單公布後，於9月22日(一)前繳交保證金，以確認完成報名。
- (三)如有逾期或其他因素導致無法完成相關程序，則會由候補店家進行參賽。
- (四)匯款資訊：

合作金庫銀行 雙連分行

戶名：凱格蘭創意策略顧問有限公司

帳戶：(006) 0925717102219



#### 伍、活動期程

項次	內容	日期
一	徵件記者會 (布達牛肉麵黑白大廚競賽活動報名開始)	7月14日(一)
二	報名時間	即日起至8月22日(五)
三	資格書面審查(報名店家資料)	8月23日(六)至8月29日(五)
四	報名店家提供予主辦單位檢視	9月1日(一)至9月9日(二)
五	公佈參賽店家名單 (活動官網與FB官方粉絲專頁)	9月15日(一)(含)前
六	保證金繳納	9月15日(一)至9月22日(一)
七	1. 「2025臺北國際牛肉麵節」競賽 2. 競賽公布結果及頒獎 3. 牛肉麵節市集活動 4. 保證金退回	10月10日(五)至10月12日(日)

項次	內容	日期
八	得獎店家聯合優惠	10月13日(一)至10月24日(五)

### 一、第一階段：書面評選規則

(一)參與評選之店家需於報名截止日前繳交報名所需檢附之相關資料：

1. 申請表一式1份。
2. 商業登記、公司登記及營業登記證明文件之影本 1 份。
3. 提供店家參與評選在店內銷售牛肉麵之實體照片 1 張。  
(照片須清楚且需展現完整外觀)。
4. 提供店家店內最新且含價格之菜單實體照片一張。
5. 其中一人須具備廚師丙級以上證照，須為報名店家員工並配合參賽。
6. 繳交肉品供應來源資料。
7. 繳交隊長在職證明1份。

(二)資格書面審查階段

1. 書面審查由執行單位組成 3 人小組，依資料完整性及資格符合進行書面審查，審查通過者即可進入下一階段。
2. 進入評選資格店家將以電話或簡訊通知店家，並於活動官網與台北市牛肉麵交流發展協會臉書公佈。

### 二、第二階段：由專業委員評審

- (一)經報名及資格書面審查合格，並收到回覆之店家。
- (二)以廚王大賽的方式進行，全程以抽籤序號表示之，採評選評分，限時 3.5 小時現場烹煮，詳細評選方式如下評選說明。

### 陸、評選說明-比賽辦法

一、當日比賽所使用之食材或材料需與報名表上所載相同，且所攜帶食材規定如下：

- (一)牛肉麵之食材皆由參賽店家自行準備，除牛骨可事先燙熟，其他食材如麵條、牛肉與配料等均須為生鮮品，以食材原型為限，不可攜帶成品或半成品，亦不可攜帶事先人工處理過之成品入場（包括去皮、分切、燙煮等），亦不可事先雕刻成品，違者將以棄權論。
- (二)限定僅能以牛腱、牛肋、牛腩、牛腿肉、牛胸肉做料理參賽，不得使用其他肉品 Ex：和牛系列、牛小排等肉品，且須已於店內販售之牛肉麵為主，

創意組則不限肉品。

二、店家需自行攜帶烹煮鍋具和盛裝容器。

三、盛裝容器一律素色且無任何圖樣。

四、參賽者需遵守中餐丙級考照之衛生規定，需著廚師服(不可有店家 logo 或店名之圖、字樣)、帽子(不可有店家 logo 或店名之圖、字樣)、手套、口罩等，服裝須一致。比賽為個人賽機制，每位參賽者至多得攜帶二位助手協助。參賽選手須貼有競賽組別號碼背貼，方能進出競賽及展示場地。

五、參賽者必須在賽後將比賽環境完成清理、場地復原，工作台的环境清潔及食材使用衛生皆列為評分項分之一。若有食材丟棄垃圾桶之浪費現象將予以扣分。

六、比賽時可攜帶計時器，但音量應不影響他人操作。比賽時不得吸菸或嚼食檳榔，且不得攜帶違禁品及保育類動植物。

七、若需使用壓力鍋之店家需填寫「使用特殊烹煮工具切結書」，否則競賽現場將沒收其工具，並於比賽結束後得以歸還。

八、參賽者須於比賽時間內完成1份完整作品供展示、媒體拍攝之用(請自行準備展示佈置用碗及相關道具)，展示空間為長60cm 寬45cm，小型布置物、設計物不得超過麵品高度(請店家自行協調麵品擺放方式)，僅於區域內擺設；2份標準份量麵品供競賽評選評分。

九、競賽提供設備清單如下：(依賽前說明會公告為準)

品 項	數 量	備 註
工作台(長桌)	1	180cm x60cm
工作台(雙層)	1	120cm x60cm
火爐台	2	快速爐
瓦斯供應	1	桶裝瓦斯
桶裝水(17.25L)	2	桶
電力(需先提交電器使用，未提交則無法使用)	1	110V/15A
水源供應(公共洗滌區)	1	共用一式
垃圾桶(一般垃圾、回收圾垃、廚餘、)	1	共用一式

1. 展示區盛裝器皿考慮個人呈現方式，由參賽者自備，款式不拘。
2. 評鑑用麵品盛裝器皿需為素色且無任何圖樣，呈現形式需與店內販售一致。
3. 未列器材一律由各參賽者自備(如片刀、骨刀、砧板、鍋具、鍋鏟、湯勺、煮麵簍..等)。
4. 其他設備依現場提供項目為準，如有特殊烹調器具，請自備，並須事先告知大會器具規格，且不

可影響他人參賽工作範圍，並獲同意始可使用。

## 柒、評分項目

### 一、紅燒組/清燉組

評分項目	說明	權重
美味	因適當烹飪形成良好味道	70%
外觀	(1)食材顏色搭配 (2)外觀是否具食慾感	5%
創意	(1)新鮮感 (2)接受度	5%
價格	(1)食材選用及各種材料之合理比例程度 (2)用量、用料比例是否合理得宜 (3)價格上是否合理得宜	5%
衛生	(1)烹調時是否有注意環境及使用烹飪器具清潔衛生 (2)適材適用是否符合食品安全規範	15%

### 二、創意組

評分項目	說明	權重
美味	因適當烹飪形成良好味道	40%
外觀	(1)食材顏色搭配 (2)外觀是否具食慾感	10%
創意	(1)黑白主題對比符合度 (2)市場接受度 (3)食材的創新度 (4)命名、故事、食材搭配是否有創意	30%
價格	(1)食材選用及各種材料之合理比例程度 (2)用量、用料比例是否合理得宜 (3)價格上是否合理得宜	5%
衛生	(1)烹調時是否有注意環境及使用烹飪器具清潔衛生 (2)適材適用是否符合食品安全規範	15%

※評選評分採用全數評審的成績，總計後計算平均分數，得出比賽作品成績。參賽者須尊重評審團之評定結果，不得異議。

## 捌、權利歸屬與爭議處理

- 一、凡參與評選之店家，需配合評選活動擺放相關文宣品，且配合出席本次相關活動，另得獎店家請配合出席隔年度臺北國際牛肉麵節起跑記者會。
- 二、於不違背推廣本項競賽活動宗旨下，參賽者同意主辦單位得將參賽作品予以公開發表、重製、改作、散布、發行、公開展示、宣傳、攝影出版等使用權利，作非商業用途之實施，且參賽者不得對於上述實施要求任何形式之報償。
- 三、得獎作品嗣後如涉及著作權糾紛，損害第三人權利者，由參賽者自負全部法律責任，一經法院判決敗訴確定者，主辦單位有權取消競賽得獎資格，並追回得獎獎盃/狀/金等全部獎項。
- 四、如發現其他參賽者有違規或競賽過程有不公正之情事，於現場向主辦單位或評審立即舉發並檢附相關證明，若檢舉經證實，即可按本辦法相關規定辦理。
- 五、獲選之店家若未配合上述條款者，將取消評比資格。
- 六、對於評選店家因未詳讀或不了解規則規章而提出的異議，主辦單位有權不做任何回應。
- 七、臺北市得獎店家，應協助賽後宣傳。
- 八、本活動報名者之個人資料依據「個人資料保護法」及相關規定辦理，所蒐集的個人資料僅限於本比賽行政流程等相關作業使用，除非經當事人同意，不會將個人資料作他使用。參賽者可依據個人資料保護法行使以下權利：
  - (1)查詢或請求閱覽。(2)請求製給複製本。(3)請求補充或更正。(4)請求停止蒐集、處理及利用。(5)請求刪除。若有上述需求，請與本活動工作小組聯繫，於填妥當事人權利行使申請書後，本活動工作小組將依法進行回覆。另依個人資料保護法第14條規定，查詢或請求閱覽個人資料或製給複製本者，得酌收必要成本費用。
- 九、如有未盡事宜，主辦單位保留最終解釋、更改及變動之權利。

### 一、競賽說明

以「紅燒湯底或清燉湯底」為創作基底，請將紅燒湯底或清燉湯底延伸出創造新風味，或同時使用紅燒與清燉湯底，可採「雙湯頭呈現」或「一碗中展現對比風味」方式。

### 二、創意展現範疇

1. 麵體可自由選擇、配料不限牛肉部位。
2. 鼓勵跨文化與創新元素，如日式壽喜紅燒、白酒松露清燉、韓式辣味清燉等。

### 三、視覺呈現與器皿創意

1. 黑白對比擺盤，如黑碗白湯、白盤黑麵。
2. 食材色彩對比創意，如墨魚麵 vs 白蘿蔔片。
3. 命名與故事包裝，如黑系：《黑夜騎士》、白系：《白雪炙燉》、融合：《雙湯交響曲》。