

## 臺東原鄉好豆趣餐桌創意料理競賽要項

1. 目的	(1)推廣臺東原住民的飲食文化及特色 (2)研發部落傳統食材的多元應用，以帶動區域農產業發展
2. 主辦單位	農業部臺東區農業改良場
3. 協辦單位	臺東縣衛生局、臺東縣農會、國立臺東大學友善環境農漁產業推廣中心
4. 評審要點	(1)除即食夯樹豆為指定食材之一外，競賽所使用之食材須以原民傳統食材為主，以部落生產為佳(食材需標示產地、生產者/農家)，製作具創意原民風味料理 (2)CP 值(符合或超值)，含內容物擺放設計 (3)食譜及部落豆類故事撰寫 (4)料理製作過程現場解說、場地布置 (5)健康 (1.官能品評含色香味；2.符合低糖、低油、低鹽三低原則)
5. 參加對象	部落餐飲業者、原民風味餐廳業者、田媽媽班、高中職及大專院校在學學生、對原住民料理有興趣之社會人士
6. 競賽日期	114 年 9 月 24 日(星期三)
7. 競賽報到時間	114 年 9 月 24 日(星期三)上午 8 時 30 分
8. 競賽地點	財團法人東區職業訓練中心、財團法人天主教會花蓮教區附設聖母健康農莊(臺東市博物館路 110 號)
9. 競賽時程	08：30 報到 08：50-09：00 開幕及比賽規則說明 09：00-11：00 比賽(含擺盤佈置) 11：00-11：40 各組說菜時間 11：40-12：40 評審時間(含選手午餐休息時間) 12：40-13：30 頒獎與講評 13：30-14：00 選手交流及品嚐時間 14：00- 整理環境及賦歸

註：請評審委員於 9 月 24 日上午 8 時 30 分前到達競賽會場，上午 8 時 30 分~8 時 40 分召開評審會議。