

美和學校財團法人美和科技大學

101 年度教師產學合作計畫

結案報告書

計畫名稱：2012 台灣國際豬腳節-國際豬腳料理邀請賽活動

計畫編號：101-FI-DHM-IAC-S-012

計畫期間：101 年 10 月 11 日至 101 年 11 月 30 日

計畫主持人：王恩普

共同主持人：利尚仁、林文麒

研究助理：

經費總額：80,000 元

經費來源：台灣農漁物流協會

2012 台灣國際豬腳節-國際豬腳料理邀請賽活動

中文摘要：

「豬腳」是臺灣庶民傳統上最親近的食材，對「吃豬腳」富有深厚的意涵，象徵除穢新生、去霉改運、增福添壽。所以遭遇不如意，就要吃豬腳麵線去穢、改運；過生日、賀壽，也一樣來碗豬腳麵線，添福添壽。而在傳統的中國文化中也保留了豬腳的平安寓意；過年要吃豬蹄尖就是象徵福氣的「元寶」。臺灣的豬腳美食文化，更是從北到南、從東到西，無處不在。最有名的屏東萬巒豬腳就是眾所周知的庶民美食。

本次「2012臺灣國際豬腳節—國際豬腳料理邀請賽」邀請9名外國廚師以豬腳料理為主軸，與台灣廚師做餐飲交流，用國際化的烹調方式讓台灣豬腳呈現不同的風貌。活動進行由美和科技大學提供烹調設備與場地，並由餐旅管理系師生負責賽事進行之管理與服務工作，使2012國際豬腳節活動能順利進行。

(**關鍵詞**：2012 臺灣國際豬腳節、國際豬腳料理邀請賽、美和科技大學餐旅管理系)

前言：

「豬腳」是臺灣庶民傳統上最親近的食材，對「吃豬腳」富有深厚的意涵，象徵除穢新生、去霉改運、增福添壽。所以遭遇不如意，就要吃豬腳麵線去穢、改運；過生日、賀壽，也一樣來碗豬腳麵線，添福添壽。而在傳統的中國文化中也保留了豬腳的平安寓意；例如過年要吃豬蹄尖，象徵福氣的「元寶」。

全世界食用豬腳有兩大民族；一是中國人，另一是日耳曼民族，也就德國，而兩個民族的吃法跟烹調料理方式有所不同，像中國人多以「滷」做為烹調方式，而德國人就以火烤為主，對於世界其他如日、韓、泰、美、法等國，豬腳也不算陌生的食材。而臺灣的豬腳美食文化，更是從北到南、從東到西，無處不在。最有名的屏東萬巒豬腳，有上好的香料、醬油、火候，加上高屏地區一流的豬隻豬肉，讓這道原本只是客家農民節慶時的盛宴，成了香傳數十年的著名美食。

豬腳食材本身富含膠原蛋白、鈣質、以及鐵質，不但有著美容養顏的功效外，更有助於生長發育和減緩骨質疏鬆。國外對於豬腳食材的優點也並不陌生，在韓國，根據 1610 年的《東醫寶鑑》記載，豬腳作為營養美食已經有數百年的歷史。如今韓國和香港女性產後也經常食用豬腳來進補。對於這樣好處多多並富含良好寓意的食材，更應在國際間加以推廣、交流；因此，本年度依然承續舉辦豬腳節的優良傳統，將臺灣在地好食材推廣給國內外民眾。而今年以「2012 臺灣國際豬腳節」為活動名稱，透過多元化且豐富的活動內容，異國豬腳美食文化的交流，讓消費者重拾對豬腳美食的熱情。

本次「2012 臺灣國際豬腳節—國際豬腳料理邀請賽」邀請 9 名外國廚師以豬腳料理為主軸，與台灣廚師做餐飲交流，用國際化的烹調方式讓台灣豬腳呈現不同的風貌。活動進行由美和科技大學提供烹調設備與場地，並由餐旅管理系師生負責賽事進行之管理與服務工作，使 2012 國際豬腳節活動能順利進行。

主題內容

1. 活動目標：有鑑於台灣悠久的美食文化，本協會特別安排此次活動，藉由料理競賽的方式讓參與選手發揮精湛的廚藝與創意發想，充分展現豬腳、豬肉料理美食的精髓，並強化人民對在地美食的熱情，推廣國際間豬腳料理的文化交流。

2. 比賽期程：

項目	日期(101年)	詳細內容
報名期間	8/20~9/21	以E-mail、郵寄或傳真方式報名
國際豬腳料理大賽	10/20	屏東美和科技大學
頒獎	10/20	於活動會場頒獎(屏東市永福路)

3. 比賽地點：美和科技大學

4. 比賽組別：

組別	報名資格限制(必須全部符合)	料理主食材	組數
國際組	1. 需為中華民國國籍以外的外籍人士 2. 料理一道豬腳料理(10人份) 3. 具備餐飲相關背景	家鄉豬腳料理	9

5. 比賽流程：

時間	10/20(六)
09:30~10:00	1. 選手報到、核對資料 2. 檢驗食材、廚具 3. 賽前準備、冰凍儲藏食材
10:00~10:20	1. 選手宣誓 2. 主持人介紹
10:30~13:30	豬腳料理比賽
13:30~14:00	評審獎評
14:00~14:30	台灣國際豬腳節開幕
14:30~15:00	國際豬腳料理賽頒獎、講評
15:30~17:30	回飯店

6. 邀請賽料理時間：3 小時

7. 報名方式：

一、報名相關資料請至「2012 臺灣國際豬腳節」facebook 粉絲團、活動官網下載或來電洽詢

二、報名需檢附報名表 1 份、作品食譜(含食材、食材份量與作法)1 份和作品照片 1 張、書面審查表 1 份與參賽切結書 1 份。

三、以郵寄、Email 或傳真方式報名

1. 郵寄：臺北市松山區南京東路四段 171 號 10 樓之 4，臺灣農漁物流協會收，註明「國際豬腳料理比賽報名」即可

2. 電子信箱：chine@gaa.org.tw，主旨請打「國際豬腳料理比賽報名_姓名」

3. 傳真：傳真電話 02-8712-9389，請填寫、備妥相關資料傳真至本協會，註明「國際豬腳料理比賽報名」即可

4. 收件截止日期：2012 年 8 月 20 日至 2012 年 9 月 21 日止，洽詢電話 02-8712-4963 #35 林小姐。

8. 報名須知：

- 每一組給予出席費美金 500 元整。
- 由本會提供機票費用，以實報實銷方式進行。
- 來台三餐食宿費用將由本單位全部負責，選手若有其他開支則不納入本單位負責範圍。
- 報名表格、作品食譜/照片、書面審查表等資料需完整填寫並妥善附上。
- 每組參賽者至多兩人，1 人主廚 1 人助手。
- 料理必須以豬腳為主食材，烹煮一道料理供評審評判，參賽者需參與全程賽事，報名上限為 10 組。
- 發現有資料不齊、文件毀損或其他情事者，得通知參賽者限期補正，並以 1 次為限，未於 2012 年 9 月 21 日 17:00 前補件完成者。
- 參賽者同意參賽作品可配合 2012 臺灣國際豬腳節公開宣傳及評比活動。
- 執行單位會將書面審核結果公佈於官方網站 facebook 粉絲團上，並通知通過書面審查的參賽者，參賽者需無條件配合比賽事宜，未配合者視為自動放棄參賽資格。
- 主辦單位保有比賽變動之權利。

比賽食材與烹調器由本會協助準備，以符合西餐乙/丙級檢定考場之設備為主。

9. 相關規定：

- 參賽隊伍需各製作 1 道以豬腳為主的餐點作品，份量至少 10 人份（份量由廚師自訂）
- 由餐飲專家、專業廚師、美食品嚐家等 3 人組成評審團，並邀請一名專業評審擔任講評。
- 參賽者所設計之作品，皆不退還。
- 比賽現場烹煮位置由執行單位決定，作品名稱自訂。
- 料理形式、手法不限，可依需求製作各國風味料理。
- 參賽者需遵守西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)、口罩等。
- 展示桌，展示碗盤顏色由主辦單位提供。

參賽者需向評審介紹餐點構想和料理手法，內容形式不限。

成果報告

1. 本校餐旅管理系師生負責賽事進行之管理與服務工作，工作人員名單如下：

	班級	姓名	學號
1.	四餐三甲	張新嵩	D49919112
2.	四餐二乙	陳宇艷	D40019238
3.	四餐二乙	李郁	D40019229
4.	四餐二乙	謝呈錯	D40019213
5.	四餐二乙	侯宇軒	D40019214
6.	四餐二乙	蔡郁萱	D40019211
7.	四餐二乙	蔡孟蓁	D40019231
8.	四餐二乙	陳敬岳	D40019248
9.	四餐二丁	郭思妤	D40019405
10.	四餐二丁	陳志能	D40019427
11.	五專餐三甲	呂旻珈	D59919136
12.	五專餐三甲	鍾容慈	D59919118
13.	五專餐二甲	譚宇宸	D50019143
14.	五專餐二甲	余惠茹	D50019148
15.	四餐一乙	廖國泰	D40119234
16.	四餐一乙	劉旻杰	D40119233

2. 本系於賽事上協助主辦單位所提供之烹調器具清單如下：

項目	機具或設備名稱	規格	數量
1	工作檯	附水槽、調理檯、爐檯、排水設施	1
2	抽油煙機	配合爐檯的大小，各邊大出爐檯 20 公分，具有防爆燈	
3	瓦斯爐西式平口爐 Gas range with 4 burners	至少四口以上	1
4	烤箱 Oven	一般用普通爐	
5	明火烤爐 Salamender	2 組共用一台	共 5 台
6	冰箱		2 台 (共用)
7	附蓋置菜盒		無
8	製冰機		1 台 (共用)

9	開瓶器 Bottle opener 開罐器 Can opener		1
10	平底鍋 Fry pan	20cm、25cm	1
11	平底鍋 Fry pan (Ometelle Pan)	12cm、16cm	1
12	調味醬煮鍋 Sauce pan	16cm、18cm、20cm、24cm	1
13	高湯鍋 Stock pot	28cm	1
14	混合盆 Mixing bowl		2
15	燴鍋(加蓋) Braising pot with lid	28cm	1
16	沙司盅調味醬盅 Sauce bowl		1
17	打蛋器 Whisker		1
18	木杓 Wooden spatula		1
19	小烤盤 Baking tray	53cm×32cm×2cm	1
20	煎鏟		1
21	夾子 Kitchen tong		1
22	漏杓 Skimmer	有洞水滴湯匙	1
23	湯杓 Soup ladle		1
24	小湯匙 Soup spoon		4
25	三角濾網 Strainer		2
26	果汁機 Juice blander	兩組共用一台	1
27	砧板 Chopping board with rack	30cm×45cm×20cm	4
28	保鮮膜		1
29	鋁箔紙		1
30	刮刀(橡皮)		1

31	拍肉器 Meat hammer		1
32	綿線 Cotton string		共用
33	帶柄濾網		1
34	湯碗附底盤 Soup cup with saucer		1
35	湯盤附底盤 Soup plate with saucer		1
36	沙拉盤 Salad plate		2
37	主餐盤 Dinner plate		2
38	點心盤 Dessert plate		2
39	量杯 Measuring cup	240c.c	1
40	量匙 Measuring spoon	1T 1t 1/2t 1/4t 為 1 組	1
41	調味料用罐 Seasoning bowl	盛調味用品，大小相同，3 個 1 組 鹽、黑胡椒、月桂葉	1
42	刷子 Brusher	不鏽鋼刷	1
43	叉子	不鏽鋼、西餐用	1
44	牙籤 Tooth pick	木製或竹製	10
45	點火槍		1
46	垃圾桶		共用
47	包裝飲用水	生食材料滅菌用 飲水機	1

3. 活動照片：







