

2020「ARTUSI 經國盃」義顯身手國際廚藝競賽 大專職業組

決賽名單

正取名單

A01	侯○聖
A02	彭○潔
A03	杜○軒
A04	吳○霖
A05	袁○惟
A06	傅○婷
A07	黃○愷
A08	張○蘭
A09	謝○霓
A10	葉○宏
A11	張○逸
A12	亞○

備取名單

備取1	許○泰
備取2	方○勝
備取3	陳○彥
備取4	戴○如
備取5	羅○睿

一、決賽時間：中華民國 109 年 05 月 09 日

二、報到地點：經國管理暨健康學院(基隆市中山區復興路 313 號)

第二校區志平樓一樓報到處報到

三、大專職業組報到時間/地點：08:30~08:45/志平樓三樓西餐教室

比 賽 時 間 ： 09:00~10:30

頒 獎 時 間 ： 11:30~12:00(志平樓三樓示範廚房)

四、決賽內容：

- 1、請於 90 分鐘內完成兩道義式餐點，每道作品 2 盤，共 4 盤（每盤 1 人份），餐盤需自備。
 - 海鮮燉飯-現場提供指定食材劍蝦（300g）、小卷（12 支）、鯖魚（450-550g/一條）三選一。
 - 肉類主菜（家禽或家畜），須以西式義大利風格呈現。
- 2、比賽進場期間，操作台須放置配方表。
- 3、選手自帶所須食材及器具（現場僅提供指定海鮮）。
- 4、食材自行準備，可切割不可成形，可備高湯 Stock，不可私帶醬汁 Sauce。

五、競賽規定如下：

- 1、選手將只准攜帶個人使用之刀具、餐盤及輕便廚房器具（含模組、舒肥機）。
- 2、選手請準備食譜表，並以規定時間內完成料理。
- 3、決賽需著整齊廚師服及廚帽、鞋子。
- 4、本次大會只提供西式四口爐附烤箱、冷凍冰箱、冷藏冰箱、工作檯面、水槽。
- 5、大會提供開元食品贊助食材如下，其餘調味用品，請自行攜帶。

	品項
1	歐登堡動物性鮮奶油
2	優利康奶油(不加鹽)
3	塔荷娜料理紅葡萄酒
4	塔荷娜料理白葡萄酒
5	Sopragol 可芮莎蕃茄糊
6	Sopragol 可芮莎蕃茄丁

*** 為防範新型冠狀病毒 (COVID 19) 請填寫健康聲明書，每位選手限一位指導老師或助手進入校園。**



2020「ARTUSI 經國盃」義顯身手國際廚藝競賽 高中職組-創意海鮮手工 PIZZA

決賽名單

正取名單

B01	謝○儒
B02	楊○堯
B03	林○儀
B04	鍾○運
B05	吳○賢
B06	周○杰
B07	江○霖
B08	陳○丹
B09	王○佑
B10	許○忠

一、決賽時間：中華民國 109 年 05 月 09 日

二、報到地點：經國管理暨健康學院(基隆市中山區復興路 313 號)
第二校區志平樓一樓報到處報到

三、高中職組報到時間/地點：11:50~12:10/志平樓二樓烘焙教室

比 賽 時 間 : 12:30~13:30

頒 獎 時 間 : 15:00~15:30(志平樓三樓示範廚房)

四、決賽內容：

- 1、請於 60 分鐘內完成作品 2 款 8 吋 Pizza (每款 2 個，共 4 個)；(麵團重量須為 160g-200g，指定一款瑪格麗特風味 Pizza 及一款創意海鮮手工 Pizza (現場提供指定食材劍蝦 (200g)、小卷 (8 支)、飛魚卵 (50g) 三選一)，其餘 Pizza 麵團、醬料及配料需自備。
- 2、裝盤必須用 4 個獨立盤子(需自備)
- 3、比賽進場期間，操作台須放置配方表。
(瑪格麗特風味 Pizza 配方表及創意海鮮手工 Pizza 配方表)

五、競賽規定如下：

- 1、選手將只准攜帶個人使用之刀具、餐盤及輕便廚房器具。
- 2、選手請準備食譜表，並以規定時間內完成料理。
- 3、決賽需著整齊廚師服及廚帽、鞋子。
- 4、本次大會只提供西式四口爐附烤箱、冷凍冰箱、冷藏冰箱、工作檯面、水槽。
- 5、大會提供開元食品贊助食材如下，其餘調味用品，請自行攜帶。

	品項
1	開元天然乳酪絲
2	歐登堡奶油(不加鹽)
3	長春(綠)烹調專用脂
4	IAN 益恩蕃茄基底醬
5	荷克朗切達味起司片
6	荷克朗艾曼塔味起司片

*** 為防範新型冠狀病毒 (COVID 19) 請填寫健康聲明書，每位選手限一位指導老師或助手進入校園。**



2020「ARTUSI 經國盃」義顯身手國際廚藝競賽
高中職組-創意手工義大利麵

決賽名單
正取名單

第一場次	第二場次
C01 劉○柔	D01 徐○城
C02 吳○叡	D02 陳○哲
C03 王○禹	D03 羅○倫
C04 陳○文	D04 呂○恩
C05 楊○謀	D05 李○宇
C06 武○城	D06 葉○宇
C07 連○慈	D07 周○杰
C08 林○樺	D08 賴○伶
C09 謝○樺	D09 周○妤
C10 陳○清	D10 鄭江○隆
C11 簡○宣	D11 蔡○柔
C12 翁○峻	D12 邱○琳

一、決賽時間：中華民國 109 年 05 月 09 日

二、報到地點：經國管理暨健康學院(基隆市中山區復興路 313 號)
第二校區志平樓一樓報到處報到

三、高中職組報到時間/地點：11:50~12:10/志平樓三樓西餐教室

第一場比賽時間：12:30~13:30

第二場比賽時間：14:00~15:00

頒獎時間：16:00~16:30(志平樓示範廚房)

四、決賽內容：

- 1、請於 60 分鐘內完成作品 2 盤(每盤 1 人份)。須以西式義大利風格呈現。
- 2、裝盤必須用 2 個獨立主菜麵盤，須自備。
- 3、比賽進場期間，操作台須放置配方表。
- 4、選手自帶所須食材及器具(現場提供指定食材劍蝦(200g)、小卷(8 支)及飛魚卵(50g)三選一)。

五、競賽規定如下：

- 1、選手將只准攜帶個人使用之刀具、餐盤及輕便廚房器具。
- 2、選手請準備食譜表，並以規定時間內完成料理。
- 3、決賽需著整齊廚師服及廚帽、鞋子。
- 4、本次大會只提供西式四口爐附烤箱、冷凍冰箱、冷藏冰箱、工作檯面、水槽。
- 5、大會提供開元食品贊助食材如下，其餘調味用品，請自行攜帶。

	品項
1	歐登堡動物性鮮奶油
2	優利康奶油(不加鹽)
3	塔荷娜料理白葡萄酒
4	Sopragol 可芮莎蕃茄丁
5	蔥管麵 C9N087
6	寬扁麵 LCN010

*** 為防範新型冠狀病毒 (COVID 19) 請填寫健康聲明書，每位選手限一位指導老師或助手進入校園。**

