

安佳味來之星校園玩創意

就醬！秀出你的醬人精神

一、宗旨

安佳為全球第一大乳製品恆天然集團旗下品牌，是全球餐飲烘焙專用指定品牌。新一季的安佳以「從不停止對美味的想像」為主軸，利用安佳產品為菜餚注入創新與烹調手法，並向所有餐飲烘焙業者、專業廚師、乃至喜愛料理及重視飲食的消費者推廣此理念，也秉持著培育下一代新秀廚師的責任，為台灣餐飲業注入更多新活力。

二、主辦單位及協辦單位

「安佳味來之星校園玩創意：就醬！秀出你的醬人精神」由新加坡商永紐股份有限公司主辦(簡稱：主辦方)，永老師烹飪教室協辦。

三、活動主題與介紹

醬料的調配可以讓料理一匙入魂！安佳從不停止對美味的想像，正在尋找創意醬人，只要用安佳產品做出超級醬料入菜，料理風格不拘，就有機會獲得豐富禮金與獎品，更可以近距離與業界專業人士交流！

四、活動期程

11/25-12/13 網路投稿海選	12/18 公告優勝 9 名、 投稿禮中獎者	12/26 優勝 9 名參與安佳大 師同樂會現場活動
-----------------------	------------------------------	----------------------------------

五、參加說明

(一) 網路投稿海選：

1. 【投稿時間】2019 年 11 月 25 日至 2019 年 12 月 13 日 17:00 止。
2. 【線上投稿】於「美味專佳」臉書粉絲頁活動區的報名平台填寫表單，請依欄位填寫完畢並線上提交，始為有效投稿作品。

活動平台 QRcode (內附投稿連結)：



3. 【投稿要求】料理成品照片一張；料理名稱、料理描述（200 字以內）、簡易食譜；需於描述與食譜中提到「安佳」產品名稱、照片需露出安佳產品。（可參考附件範例）
4. 【參加資格】對餐飲具有熱情與創意的高中職（含）以上學生。
5. 【評選標準】新意度 50%（包含料理描述、特殊概念、料理外觀、特色食材、烹飪方式、料理擺盤）；食譜合理性 25%；網友票選 25%。
6. 【評選期程】
 - (1) 11 月 25 日至 12 月 13 日期間，已上傳之參賽作品，經主辦方審核通過後，每日將公開發布至美味專佳粉絲頁活動區，並顯示每件作品之創作者、料理名稱、描述與照片，供網友票選。票選截止時間為 12 月 15 日 23:59 止。
 - (2) 12 月 16 日至 12 月 17 日為專業評選，將針對上述評選標準之新意度、食譜合理性進行評分。
 - (3) 12 月 18 日獲獎資訊公告於「美味專佳」臉書粉絲頁。請 9 名優勝者、投稿禮中獎者須主動私訊粉絲頁學生證照片，無法提供者將取消資格。
7. 【投稿好康】
 - (1) 投稿就抽飯店餐券、安佳產品；
 - (2) 將從投稿作品中選出優勝者 9 名，獲得獎金 5,000 元及參加 2019 年 12 月 26 日「安佳大師指導同樂會」現場活動資格。

(二) 安佳大師同樂會活動：

1. 【時間】2019 年 12 月 26 日（四）下午 1:30-4:30。
2. 【地點】永老師烹飪教室（台北市中正區館前路 36 號 4F）
3. 【活動內容】

由三位業界專家與 9 位入選優勝者針對投稿之料理作品來進行交流與分享，9 位優勝者依優化後的食譜來現場實作料理。

活動現場同時頒發入選優勝獎金 5,000 元與優勝獎狀。若獲獎者無法親臨現場參與活動將視同放棄獲獎資格。

4. 【活動流程】

時間	項目
13:30-14:00	報到
14:00-14:10	開場與活動說明
14:10-14:50	活動 1：與大師分組指導互動
14:50-15:00	中場休息
15:00-15:40	活動 2：現場實作投稿料理
15:40-16:10	試吃與講評
16:10-16:20	中場休息
16:20-16:30	頒獎與閉幕
16:30	大合照與散場

5. 【現場活動須知】

- (1) 9 位優勝者報到時請攜帶學生證及身分證，以利核對身分；同時請備妥身分證正反面影本，用於獎金申報免扣繳憑單之使用。
- (2) 現場製作料理請務必與投稿作品相符。
- (3) 現場將提供安佳產品，其他所需食材請由入選優勝者備妥，食材可事先「前處理與切配」(去除不可食部位與去骨) 以保鮮盒或配菜盤整齊分裝所需分量 (嚴禁浪費食材) 以利入場，禁止使用半成品，若需長時間熬煮之高湯與麵糰不在此限。
- (4) 活動現場備有烹飪硬體設備，可視個別需求自備輔助工具、餐盤、盛裝容器或其他所需廚具等。

6. 【報名費】全程免報名費。9 名入選優勝者若自外縣市 (不含台北市、新北市、基隆市) 參與 12 月 26 日安佳大師指導同樂會，報到時憑乘車證明可全額補助車馬費。

六、其他

1. 參賽者保證所有提供之個人資料均為真實且正確，如有不實或不正確之情事，將被取消資格，且如有致生損害於主辦方或其他任何第三人，應付一切民刑事責任。主辦方對於任何不實或不正確之資料不付

任何法律責任。

2. 參賽作品需為自行創作，且無發生侵害第三人著作權利之情事；如有抄襲侵權、或其他違法法令等情形發生，除取消入選資格、追回獎項外，參賽者應付一切相關法律責任。
3. 優勝者與中獎者皆須透過「美味專佳」粉絲頁私訊主辦單位學生證，以利身分核對，若無法提供學生證或經發現冒用他人身分者，將取消獲獎資格，並自付相關法律責任。
4. 同一件作品若重複投稿，將視為一件作品來審查及抽獎。
5. 主辦方對投稿作品與現場活動實做料理作品擁有研究、攝影、宣傳、網頁製作、展覽、商品開發、出版以及出版品販售等權利。
6. 現場活動的料理過程將錄影與拍照，主辦方有使用之權利。
7. 活動過程將開放媒體採訪，但以不妨礙活動參與者為前提。
8. 會場所提供用具與器材不得任意帶走及損壞，如有上述情事參照市價賠償。所有器具使用完畢後須清洗乾淨，物歸原位。
9. 優勝獎金 5,000 元將依政府規定開立並申報免扣繳憑單，請入選優勝者備妥身分證正反面影本，於 12 月 26 日活動現場繳交，做相關手續申報之使用。
10. 入選為優勝者的外縣市學生（不含台北市、新北市、基隆市）參與 12 月 26 日安佳大師指導同樂會，報到時須憑乘車證明或購票證明，方可全額補助車馬費。若無任何乘車或購票證明，將無法補助。
11. 有任何問題請洽(02)26591000 或「美味專佳」粉絲頁私訊，客服時間周一至周五 09:00-17:00。
12. 若以上有未盡之事宜，主辦方得適時修改，並於粉絲頁上統一說明。
13. 參賽者報名投稿後將視同認同本案各項規定。



美味專佳



永老師烹飪教室

本活動特別感謝永老師烹飪教室協辦，歡迎至安佳粉絲團「美味專佳」及永老師烹飪教室粉絲團按讚。

附件：食譜範例

- 料理名稱：帕米桑乳酪天使冷麵佐奶油鮭魚醬汁
- 料理照片(需露出料理成品與安佳產品美照)：



- **料理描述(200 字內)**：本料理用安佳產品製作出兩種醬汁來搭配冷麵，讓料理呈現不同視覺與風味。首先將安佳奶油結合鮭魚製成的鮭魚醬拌入天使冷麵中。用安佳帕米桑乳酪粉製成的「Parmesan Air」淋在奶油鮭魚醬天使麵上，讓帕米桑不再只是撒在盤中，而是透過泡泡形式，讓你吃一口冷麵感受奶香鮭魚風味外，更有帕米桑乳酪香氣輕盈的在您口中跳躍！
- **食材(需標示所使用的安佳產品)：**
 - 天使麵：120g
 - 紅洋蔥切片：30g
 - 番茄切片：50g
 - 美生菜：50g

 - 鮭魚醬汁
 - 安佳有鹽奶油：20ml
 - 洋蔥末：30g
 - 蒜末：10g

鮭魚：1 罐
西芹細絲：50g
蕃茄丁：50g
美奶滋：150ml

帕米桑乳酪泡泡「Parmesan Air」
安佳帕米桑乳酪粉 500g
水：450ml
卵磷脂：3g

➤ **簡易食譜：**

1. 天使細麵煮熟放涼備用。
2. 奶油鮭魚醬：鍋中放入安佳奶油加熱，再加入洋蔥末、蒜末、西芹碎炒香後盛起，果汁機中加入前述項目及鮭魚打成泥狀，再加入蕃茄丁及美乃滋拌勻，用鹽、白胡椒粉調味，備用。
3. 鋼盆中放入天使麵、鮭魚醬、洋蔥絲、蕃茄絲、美生菜絲拌勻，備用。
4. 帕米桑乳酪泡泡：鍋中放入安佳帕米桑乳酪粉、水及卵磷脂，煮滾後過濾，再以打蛋器打至起泡。
5. 放上捲好的麵，擺上食用花及芝麻葉裝飾，再淋上帕米桑泡泡即完成。

(本食譜為安佳永紐與陳寬定師傅合作)