

食米教育推動及

非 米 不 可

創意米食競賽介紹



食農教育

1 支持認同在地農業

2 培養均衡飲食觀念

3 珍惜食物減少浪費

4 傳承與創新飲食文化

5 深化飲食連結農業

6 地產地消永續農業



食米教育

師資培訓

食米學園

延伸推廣

消費教育

競賽活動



非米不可



全國創意米食競賽

等您來挑戰

9月1日到10月12日報名



01

競賽主題



中西式料理



國產米

烘焙點心

米穀粉



01

競賽主題



競賽小組(02)26101823

主題材料算法



國產米或米穀粉總重量 (公克)

國產米、米穀粉與其他穀物粉
總重量 (公克)



100%



01

競賽主題

主題材料使用



01

競賽主題

主題材料使用



掌握優勢



- 口感
- 質地
- 營養價值
- 加工特性

善用技巧



- 掌握用途
- 控制水分
- 生熟配比

02

書審資料



產品售價**80元**以內，食材費**50%**以下



評分基準

- 食材應用性20%：烘焙百分比、在地食材之運用比例
- 創意及商品可行性70%：商品創意及商品化難易度
- 資料完整性10%

30%

111年10月21日（星期五）下午5:00前公布

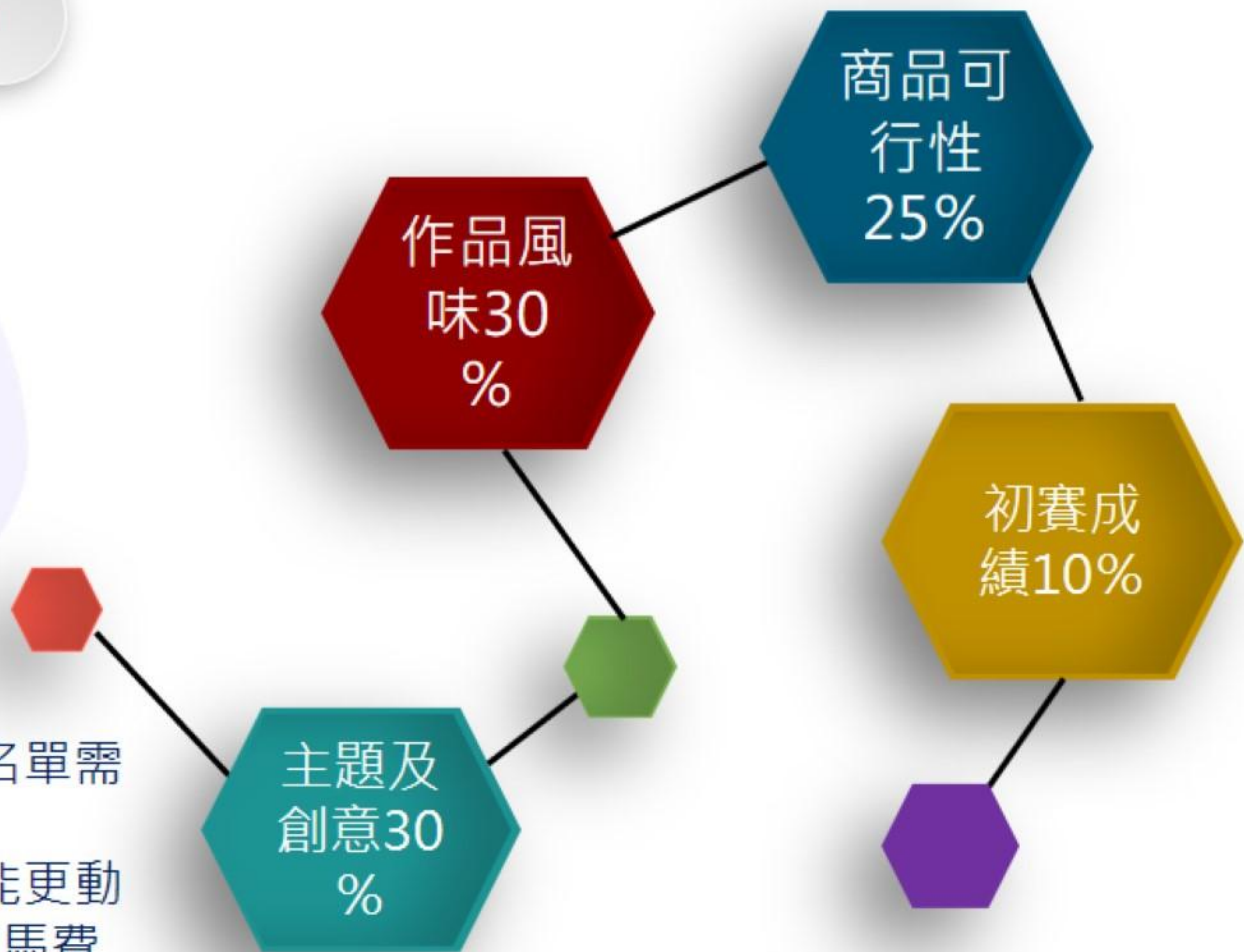
01

競賽主題

總決賽評分重點



- ◆ 初賽及總決賽選手及老師名單需相同
- ◆ 作品品名及主食材內容不能更動
- ◆ 補助食材費用2,000元及車馬費



03

總決賽



- 展示桌60*60公分
展示成品至少1份
- 產品介紹立牌由承辦單位提供。
- 評審試吃成品8小份(承辦單位將提供500ml紙湯碗)。
- 評估評審評分時之食用溫度及口感呈現

復熱
工具

微波爐3台
卡式爐2台
大同電鍋3台

其他鍋子、盤子等器材請自備

03

總決賽

冠軍：10萬元

亞軍：6萬元

季軍：3萬元

佳作：2千元 · 12名

創意獎：6-12名

指導老師獎金
1萬元

獎項增加，全國賽獎狀有利升學申請！



03

總決賽



得分祕訣

掌握原料特性

- 如何發揮米的優勢

呈現創意

- 別人沒想到的、消費市場想要的

適合量產

- 繁複手工 ×
原料特殊 ×
不好運輸 ×

美味可口

- 口味大眾喜愛
- 掌握評分時呈現狀態



04

量產說明



- 原料
- 外型
- 製程

量產溝通

超商選品



聯名效益

Be Brave Challenge

簡章



競賽小組(02)26101823

