

2026非米不可全國創意米食競賽

總決賽須知

感謝全國各校師生熱烈報名參加「2026非米不可全國創意米食競賽」，恭喜各位同學進入總決賽！相關事項如下，**敬請仔細閱讀**。

一、總決賽暨頒獎典禮時間及地點

時間：115年11月6日(星期五)

地點：農業部農糧署臺北辦公區七樓大禮堂

地址：臺北市中正區杭州南路一段15號7樓

二、參賽隊伍須知

(一)為利後續賽事安排及相關行政作業，請各選手於115年10月23日(五)中午12:00前完成填寫總決賽參賽回覆表單並送出表單。

表單：<https://forms.gle/4g96eg5RoM8Q3Qpj9>

(二)參賽隊伍於總決賽當日至七樓會場辦理報到手續至比賽結束，請**全程配戴口罩**。

(三)請各位參賽選手自行攜帶水壺，以利活動期間補充水分，並落實環保及減塑措施。

(四)總決賽當日流程，請參考附件一。請記得攜帶**身分證、有照片之學生證**，兩位選手與指導老師均須到場，請準時報到，**詳細報到時間請參考附件一**。

(五)競賽評審方式，請參考附件二。

(六)初賽及總決賽參賽選手與指導老師須與報名資料相同，不得更換，否則以棄權論；入選作品若與總決賽當天作品不同者，視同棄權。

(七)總決賽當日參賽隊伍成品請自行準備，產品介紹卡統一由承辦單位印製提供，說明應用之在地食材特色及創作理念，以供評審參閱。

(八)參賽隊伍當日依規定時間內完成現場佈置及成品展示(**展示桌90cm長x60cm寬**)，提供現場展示、拍照及評審試吃。準備展示成品至少1份(置於自行攜帶的餐盤中)及評審試吃成品8小份(承辦單位將提供260ml紙湯碗)。

(九)現場備有微波爐5臺(20L，微波輸出功率700W)及電鍋5臺提供復熱使用，其餘加熱所需額外用具，如保鮮膜及碗盤等，請參賽選手自備。

(十)**提案作品中材料皆為可食用**，不可使用違反食品安全衛生法規之原料或食品添加物。

(十一) 參賽者服裝請自備白色廚師服、白色廚帽及口罩，禁穿涼鞋及拖鞋，著裝整齊進場(丙級術科測驗的服裝規定)。同時不得有個人、學校、公司圖像等足以辨識符號露出，若不符合規定將取消該組比賽資格。

(十二) 比賽現場請勿攜帶過多個人物品，展示品、器具或私人物品遺失或損害者，主辦單位無保管賠償責任。

(十三) 競賽當天會提供各競賽隊伍午餐便當(2-3份)，並提供休息室供選手用餐休息。

(十四) 完成總決賽之參賽選手與指導老師補助車馬費(按距離以自強號車資核算)，於總決賽當日簽領個人酬勞領款證明單(每隊一人代表、提供身分證正反面影本)。

(十五) 完成總決賽產品及場地清潔之隊伍補助每隊食材費用3,000元整。

(十六) 總決賽展示作品請務必配合大會安排，未經大會通知前，請勿自行撤場或移動作品。

總決賽當日流程

- 一、詳細總決賽流程及相關注意事項，請參閱電子郵件（Mail）通知，敬請各位參賽師生詳閱，並依相關流程及時間安排準時參與。
- 二、請於指定時間內進行報到手續、領取選手證或相關資料。
- 三、出示身分證明文件（如：有照片之學生證、身分證），並於身分確認後進行簽到。
- 四、當日流程如下。

時間	項目	內容	備註
08:30-09:20	競賽隊伍報到	請於指定時間內報到 違者將取消參賽資格	核對選手身分 發放個人酬勞領款證明單
09:20-09:30	競賽說明	說明競賽規則	
09:30-10:30	【中式米麵食組】 競賽隊伍成品展示佈置 繳交試吃品	【中式米麵食組】 進行佈置、準備展示品與試吃品 請選手依時程表繳交試吃品	繳交試吃品時程表 10:00 第 01~05 組 10:10 第 06~10 組 10:20 第 11~15 組
10:30-11:20	【烘焙點心組】 競賽隊伍成品展示佈置 繳交試吃品	【烘焙點心組】 進行佈置、準備展示品與試吃品 請選手依時程表繳交試吃品	繳交試吃品時程表 10:30 第 01~05 組 10:40 第 06~10 組 10:50 第 11~15 組 11:00 第 16~20 組 11:10 第 21~25 組
11:20-12:00	評審委員評分 成績計算	請選手離開會場至休息室等待 繳回個人酬勞領款證明單 繳回個人身分證正反面影本	11:10請選手至七樓領取午餐
12:00-13:30	用餐	競賽隊伍用餐	請至選手休息室用餐
13:30-13:40	開場表演	競賽隊伍入場參與開場表演	
13:40-13:50	長官致詞	邀請各長官致詞	
13:50-15:00	頒獎	得獎隊伍合照	
15:00	賦歸	展示桌復原、選手簽退、歸還名牌 領取禮品	得獎隊伍簽領領據 提供身分證正反面 匯款帳戶影本

*未出席總決賽者視同該隊放棄獎項。

*得獎者領獎時，應配合填寫領據資料，基本資訊須清晰可辨識。

（獎金依所得稅法規定扣繳所得稅額後，以匯款方式支付，請提供領據簽收人本人之匯款帳戶影本、身分證正反面影本）。

競賽評審方式

- 一、評審委員團由農糧署及本會聘請組成，評審團共有七位，進行「成品實體展示評分、試吃」作業，並依評分標準基準進行評分。
- 二、參賽隊伍成品請自行準備，另展示桌相關輸出品請勿出現學校名稱，違者取消資格。
- 三、請依規定時間內完成現場佈置及成品展示，提供現場展示、拍照及評審試吃。準備展示成品至少1份及評審試吃成品8小份。
- 四、總決賽評分標準：

評分項目	主題及創意 (含稻米品種選擇及特性掌握)	作品 風味	商品 可行性	初賽 成績	參賽選手 服裝儀容
百分比	30%	30%	25%	10%	5%

五、競賽主題

參賽作品需以「國產稻米」或「國內產製之米穀粉」為主要原料，得自由搭配國產在地食材，設計製作一款具備即食便利性（復熱即食或免加熱）之新興米食產品。本年度競賽依產品屬性分為「新興中式米麵食組」與「新興烘焙點心組」兩大組別進行評比。

一、新興中式米麵食組：

- (一) 運用傳統或創新中式技法創作，產品之國產原料米(或米穀粉)使用量需達烘焙百分比51%以上。
- (二) 建議作品型態：如米包子、米饅頭、米刈包、米麵條、米餡餅及米蔥油餅等中式米麵食產品。

二、新興烘焙點心組：

- (一) 運用西式烘焙或點心技法製作，產品之國產原料米(或米穀粉)使用量需達烘焙百分比85%以上。
- (二) 建議作品型態：米蛋糕、米餅乾、米穀派(塔)、米泡芙、米慕斯及各類中、西式米點等米製烘焙點心。

三、含米量百分比計算方式：

- (一) 採「粉體比例法」(參考烘焙百分比邏輯)，針對配方中之「稻米/米穀粉」及「乾粉類」進行比例計算：

$$\text{含米量百分比} = \left(\frac{\text{稻米及米穀粉總重量}}{\text{稻米、米穀粉及其他雜糧粉類總重量}} \right) \times 100\%$$

※注意事項：計算分母僅計粉體總重，配方中之水、蛋、液態油、糖、鹽、餡料等非粉體食材不列入計算。

(二) 新興中式米麵食組(含米百分比≥ 51%)

計算範例：製作「蔥花起司米饅頭」

配方成分：米穀粉165g、麵粉135g、水150g、乾酵母1g、砂糖5g、鹽4g、蔥花50g、白胡椒粉1g、沙拉油15g、起司絲80g

公式計算：165÷(165+135) g×100%=55%

評核結果：55%≥51%（符合參賽資格）

(三) 新興烘焙點心組(含米百分比 ≥85%)

計算範例:製作「芝麻花生米穀粉餅乾」

配方成分：米穀粉85g、芝麻粉10g、花生粉3g、泡打粉2g、糖粉70g、無鹽奶油80 g、全蛋50g

公式計算： $85g \div (85+10+3) g \times 100\% = 87\%$

評核結果：87%≥85%（符合參賽資格）

六、食材與成本規範：

(一) 列入「米穀雜糧粉類」之範疇：凡由稻米、穀物、豆類、薯類、雜糧等磨製而成之粉末、各式形狀或其製品屬之，皆須計入含米量百分比之分母，品項包含但不限於：

1. 麥類與麵粉：高/中/低筋麵粉、杜蘭小麥粉、全麥粉、燕麥粉、大麥粉、麵茶粉等。
2. 澱粉與薯芋類：太白粉、馬鈴薯粉、樹薯粉（番薯粉）、芋頭粉、山藥粉、糕仔粉、澄粉等。
3. 雜糧、豆類與堅果種子粉：蕎麥粉、薏仁粉、芝麻粉、花生粉、紅藜粉、樹豆粉，以及紅/綠/黃/黑豆粉等。
4. 原料範疇界定：落花生、玉米、甘藷、芋頭、馬鈴薯、山藥、栗子、紅豆、大豆、小麥、杜蘭小麥、燕麥、大麥、胡麻、高粱、小米、油芒、薏苡、蕎麥、綠豆、樹豆及紅藜等磨成的粉、各式形狀或其製品。

(二) 不列入「米穀雜糧粉類」之原料：以下各類調味粉、添加物、風味粉或調味性製品，免計入粉體總重量。

1. 調味與甜味粉：糖粉、鹽、梅子粉、甘草粉等。
2. 乳品與凝固劑：奶粉、起司粉、洋菜粉、吉利丁粉、吉利T粉、布丁粉、茶凍粉等。
3. 烘焙改良與膨脹劑：酵母粉、小蘇打粉、泡打粉、塔塔粉等。
4. 香料、香辛料與風味粉：香草粉、胡椒粉、紅椒粉、五香粉、七味粉、肉桂粉、薑黃粉等。
5. 茶與咖啡風味粉：紅/綠茶粉、抹茶粉、奶茶粉、咖啡粉、可可粉、紅麴粉等。
6. 堅果類粉：僅具風味調體之堅果類粉。

(三) 國產原料溯源與在地結合要求：參賽作品須具備可追溯之在地食材特色，並於報名時檢附相關證明。

1. 原料米使用規範：

- (1) 稻米：稻米：須使用國內產製之稻米，並於報名時檢附具CAS、有機驗證或產銷履歷驗證（TAP）之相關證明文件。
- (2) 米穀粉：須為國內加工生產之熟米粉或生米粉（包含乾磨、半乾磨、水磨米穀粉）。

2. 在地食材結合（加分項/鼓勵指標）：為深化在地產銷連結，鼓勵參賽者搭配臺灣在地農、畜、水產品進行研發，建議優先選用具備「三章一Q」（CAS台灣優良農產品、產銷履歷、有機驗證及溯源農糧產品追溯條碼）之優質食材。

(四) 成本控制：

1. 成本上限：每1份參賽作品之實際食材成本，須控制在新臺幣50元（含）以下。
2. 計價基準：成本計算須以國內一般零售通路（如：全聯、家樂福、傳統市場等）之市場價格為編列依據。
3. 審核機制：主辦單位將針對配方與成本進行書面審查，若經評審團認定申報成本與市場常態價格差異過大且無合理說明者，將酌予扣分。

注意事項

一、注意事項

- (一)獲獎獎狀、參賽證明於115學年第一學期結業式前，統一寄送給各校指導老師。
- (二)競賽隊伍須自行攜帶成品參賽。
- (三)參賽期間應遵守大會規則及服從評審之判決。
- (四)主辦單位因應參加隊伍多寡及場地安排，有調整競賽相關事宜之權利。
- (五)若無法配合，則視為自動棄權，不具得獎資格。
- (六)以上未盡之事宜，大會保有最終解釋與修改之權利。

二、競賽聲明

- (一)本次競賽得獎作品著作財產權歸主辦單位所有，主辦單位有權編修運用於宣傳、發表、出版、展覽、刊登報章雜誌或印製成冊等權利，不另致酬。
- (二)參加本競賽者應保證其所提供之作品內容均符合現行法令，並無侵害他人著作權或其他權益。如有違反，應自負一切民、刑事責任。
- (三)競賽當日選手若有任何問題，該場評審委員具有絕對裁判權。
- (四)參賽者所攜帶之器具與個人財物，請參賽者自行妥善保管，若有遺失或毀損概不負責。
- (五)各組在競賽結束後進行清潔，將場地恢復，經工作人員檢查後始可離場。
- (六)完成總決賽之產品製作及場地清潔之隊伍補助每隊食材費用3,000元與參賽選手與指導老師車馬費（按距離以自強號車資核算），於總決賽當日簽領個人酬勞領款證明單（每隊一人代表、提供身分證正反面影本）。以上補助款將以現金發放，無需攜帶材料發票。
- (七)主辦單位對參賽作品享有無償使用、修改、重製、改作、散佈、發行、公開展覽、宣傳、攝影出版、發表等使用權利，參賽者本人則保有著作人格權。
- (八)得獎作品嗣後如涉及著作權糾紛，損害第三人權利者，由參賽者自負全部法律責任，一經法院判決敗訴確定者，除取消全部得獎資格外，並追回得獎獎牌/狀/金等全部獎項。
- (九)如發現其他參賽者有違規或競賽過程有不公正之情事，除於現場向主辦單位或評審立即舉發、或於活動結束後7日內檢附相關證明向主辦單位檢舉之外，其餘不予受理；檢舉經證實者，即按本辦法相關規定辦理。
- (十)主辦單位保有修改、變更、取消與暫停本活動權利，若有未盡事宜，主辦單位得適時修改並連絡。

三、聯絡窗口

「2026非米不可全國創意米食競賽」小組

服務時間：星期一~星期五 09：00至16：30

電話：(06)267-4567#769

信箱：rice.edu2015@gmail.com

地址：71703 臺南市仁德區文華街 89 號(中華醫事科技大學餐旅管理系)