



2024 廚王比賽問答集 Q&A：

整理選手來信詢問資訊供參考，若還有其他問題再來信或群組內詢問，提報評審組後將儘快回覆，謝謝！信箱：cook.king@msa.hinet.net，聯絡電話：02-27961234#318 曹小姐

團體組提問

Q1：比賽現場提供的奶油餡料是那一種呢？

A1：有關點心食材提供的奶油餡料做以上修正：大會取消提供奶油餡，增加調味料玉米粉，請選手自行調配。

Q2：請問在主菜的規定裡一盤家禽類一盤家畜類想請問一下主菜可以加入海鮮的料理嗎？

A2：可以。

Q3：烤箱在公共區是否會太慢就搶不到？

A3：不會，每隊有一台。

Q4：試吃重量每份 150g，指的是放在盤上的食材加總達 150g，這樣對嗎？

A4：150g 不連盤子，盤子都不只 150g。

Q5：請問點心材料是只能表 6-8-2 上的點心食材還是也可以使用副食材和調味料？

A5：可以使用大會提供的副食材和調味料。

Q6：主食材牛肉(肉眼)是屬於哪個部位？

A6：肋眼（莎朗）背脊中間的部份，帶油花。

Q7：前菜-素食部份屬於五辛素?蛋奶素?全素?

A7：蛋奶素。

Q8：魚熱菜-大會提供 2 尾石斑，分別放至哪個成品呢(展示用/評審用/攝影用)

A8：(可以用一尾)保留魚頭、尾、骨頭放置在展示用做擺盤設計即可。

評審及攝影用的不用魚骨做擺盤。

Q9：蔬食熱菜:蔬食屬於素食或是葷食?

A9：蔬食料理（輕食料理）屬於素食。

Q10：蔬菜和水果的品項，3 種和 2 種是最低量限制嗎？

A10：是的。

Q11：蔬食熱菜:冷熱可放同一盤嗎？

A11：可以，但建議冷熱要以器皿或其他裝飾分隔，避免冷熱食物接觸。



Q12：大會提供花生是生的還是熟的?軟花生/硬花生?

A12：花生提供一生花生仁。

創意料理個人組提問

Q13：請教冷盤創意所以是一道菜餚還是三道菜餚，首先上面寫說選手製作兩道菜餚，下方冷盤創意料理(兩葷一素)，是變成三道菜還是三拼?還是一道菜餚裡面含 兩種主食材 以及蔬食果製作菜餚?

A13：冷盤創意料理兩葷一素的意思是兩葷一素，(三拼做成一拼盤，而非三道菜)。

Q14：關於食材鴨只用到鴨大腿(會去骨)，配方表數量要如何填寫?

A14：配方表填寫鴨腿幾支，會給帶骨的腿，骨頭可以適時利用。

Q15：個人器皿：現場有無提供平底鍋..等。

A15：會提供平底鍋。

Q16：肉眼/雞蛋/ 里肌肉 /白蝦，總共會提供給選手多少使用 (個人)?

A16：依據配方表的需求給予食材。

Q17：現場設備:有無冷藏冷凍可使用/ 現場有無 製冰機 (冰塊) 可以使用?

A17：比賽現場有冰箱可以冷藏、無冷凍，有製冰機 (共用)。

Q18：在烹調過程中會需要使用定型，可否攜帶 肉針 或 長型竹籤 ?

A18：不可攜帶肉針、會提供長型竹籤。

Q19：素食料理是否包含 蛋奶素/五辛素還是全素?

A19：蛋奶素。

Q20：菜卡部分是否有公版提供檔案(字體大小)等。

A20：會提供公版菜卡、字體字型不拘。

Q21：雞要整隻部位都用到嗎?

A21：不需要，可以依照部位取量來填寫製作表。

Q22：(魚、中卷) 必須整尾都料理入菜嗎?

A22：魚、中卷都給整尾/條，請適量取用，不要造成食材浪費。