

檔 號：

保存年限：

## 國立高雄餐旅大學 函

地址：812301高雄市小港區松和路1號

傳 真：07-8062371

聯 絡 人：吳思蓉 (07)806-0505#

20304

電子郵件：shih1026@mail.nkuht.edu.  
tw

裝  
受文者：高雄醫學大學

發文日期：中華民國115年4月16日

發文字號：高餐大餐飲字第1154000101號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：普通

附件：115美國馬鈴薯簡章.pdf、2026美國馬鈴薯廚藝競賽食譜格式.pdf

(115041600055\_115DZ00163\_1\_16155619428.pdf, 115041600055\_115DZ00163\_2\_16155619428.pdf, 115041600055\_115DZ00163\_16155619428.dm)

訂  
主旨：檢送本校2026美國馬鈴薯國際餐飲創新技術研習暨廚藝競賽活動辦法，請查照。

說明：

- 一、活動主旨：為促進國際餐飲專業交流與技術創新，舉行使用馬鈴薯多元應用的研習課程與廚藝競賽，激發餐飲從業人員與相關科系學生之創意與實作能力。活動結合理論與實務，邀請國際專業講師分享最新餐飲趨勢與烹調技術，並藉由競賽形式鼓勵參與者發揮創新思維，展現馬鈴薯料理之多樣風貌與市場潛力，進一步提升國際餐飲競爭力與產業發展。
- 二、活動主題：2026美國馬鈴薯國際餐飲創新技術研習暨廚藝競賽
- 三、主辦單位：美國馬鈴薯協會
- 四、協辦單位：國立高雄餐旅大學、餐飲管理系/香港商世基顧問有限公司
- 五、活動日期：

收文文號：1150004317

(一)活動報名日期：即日起至115年5月17日止

(二)活動日期：115年5月30日～115年5月31日

(三)活動地點：國立高雄餐旅大學(地址：高雄市小港區松和路1號)

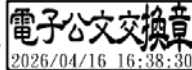
(四)參與資格：高中職組：就讀在學學生或大專大學組：就讀在學學生研習課程歡迎教師及學生共同參與；競賽活動則為學生專屬，教師不列入競賽資格。

(五)報名方式：<https://forms.gle/MxYd9BBvG5wDtesDA>

六、辦理方式：活動流程採「研習引領、競賽印證」的雙軌模式，確保理論與實務緊密銜接，詳如簡章及廚藝競賽食譜格式。

正本：各私立大學校院、各公立大學校院、全國高級中等學校

副本：本校餐旅學院餐飲管理系



# 2026 美國馬鈴薯國際餐飲創新技術研習

## 暨廚藝競賽活動辦法

- 一、 活動主旨：為促進國際餐飲專業交流與技術創新，舉行使用馬鈴薯多元應用的研習課程與廚藝競賽，激發餐飲從業人員與相關科系學生之創意與實作能力。活動結合理論與實務，邀請國際專業講師分享最新餐飲趨勢與烹調技術，並藉由競賽形式鼓勵參與者發揮創新思維，展現馬鈴薯料理之多樣風貌與市場潛力，進一步提升國際餐飲競爭力與產業發展。
- 二、 活動主題：2026 美國馬鈴薯國際餐飲創新技術研習暨廚藝競賽
- 三、 主辦單位：美國馬鈴薯協會
- 四、 協辦單位：國立高雄餐旅大學 餐飲管理系/香港商世基顧問有限公司
- 五、 活動日期：
  1. 活動報名日期：即日起至 115 年 5 月 17 日 止
  2. 活動日期：115 年 5 月 30 日~115 年 5 月 31 日
  3. 活動地點：國立高雄餐旅大學  
地址：高雄市小港區松和路 1 號
  4. 參與資格：  
高中職組：就讀在學學生  
大專大學組：就讀在學學生  
研習課程歡迎教師及學生共同參與；競賽活動則為學生專屬，教師不列入競賽資格。
- 六、 辦理方式：

活動流程採「研習引領、競賽印證」的雙軌模式，確保理論與實務緊密銜接。

  1. 國際餐飲創新技術研習會 (Seminar)
    - (1)由 2 位國際級主廚親自示範如何將馬鈴薯轉化為高細緻度的餐飲元素，解析美國馬鈴薯在國際 Fine Dining 中的技術應用。
      - 首席講師：Adolf Tan Seong Pin  
現職：Worldchefs 認證的國際級裁判。

資歷：曾任檳城廚師協會競賽總監，帶領團隊於 2022 年 SICF 團隊挑戰賽獲全場總冠軍，2024 年馬來西亞檳城「廚師之戰 (Battle of the Chefs)」團體賽勇奪冠軍。

● 技術指導：Ong Beng Yew

現職：Worldchefs 認證之洲際級裁判。

資歷：曾任吉隆坡 Starhill「Shook!」餐廳開創團隊執行主廚，並策劃 Christian Dior、Louis Vuitton 等精品品牌的盛大活動。曾擔任印度年度主廚獎、新加坡 FHA、印尼 SIAL 等多國國際賽事評審。

- (2)美國食材知識專場：邀請 Potatoes USA 專業講師，深入解析美國馬鈴薯、加州核桃及加州葡萄乾營養學，強調其作為高品質能源來源的健康優勢。
- (3)產品研發成果展：由計畫主持人帶領之學生團隊以 3 道式套餐呈現美國馬鈴薯創新料理成果，作為技術驗證之核心指標。

2. 美國馬鈴薯創新廚藝競賽 (Competition)

提供西式主菜 2 盤：以美國馬鈴薯為主體，可利用肉類、海鮮搭配出美國馬鈴薯的獨特風味。模擬國際賽事規格，並由國際評審現場講評。

- (1)強制食材應用：參賽作品須靈活運用至少兩類美國馬鈴薯產品（如：新鮮 + 冷凍），展現食材的多樣性與包容力。
- (2)國際化評分標準：參照 Worldchefs (WACS) 評分標準，每道菜的最高分是 100 分。最終得分為所有項目的加總分。
- (3)及時模擬講評：由 Adolf Tan Seong Pin 及 Ong Beng Yew 二位名廚擔任核心評審，於賽後針對每組作品進行現場技術修正建議。

國際世界廚師協會競賽標準設定現場烹調競賽評分標準

| 評分項目      | 分數   | 說明               |
|-----------|------|------------------|
| 1. 前置作業   | 0-10 | 正確材料擺設使用流程順暢     |
| 2. 正確專業製備 | 0-25 | 依據烹調技術和營養學的正确專場  |
| -衛生       |      |                  |
| -工作技術/技巧  |      |                  |
| -廚房內務規劃組織 |      |                  |
| 3. 服務     | 0-5  | 服務時盤子的溫度及醬汁是否有附盅 |
| 4. 擺盤與表現  | 0-10 | 乾淨的擺盤            |
| 5. 風味及口感  | 0-50 |                  |
| 總計        | 100  |                  |

七、美國馬鈴薯協會提供：

- 美國馬鈴薯專業教材（手冊、線上課程連結）。
- 研習證書（Certificate of Completion）。
- 美國馬鈴薯食材（新鮮+冷凍）供研發、競賽使用。
- 宣傳素材（桌巾、展示架、品牌袋、紀念小物、海報等）。
- 專業講師或營養師資源，支援研習講座。

八、活動議程：

【2026 美國馬鈴薯國際餐飲創新技術研習暨廚藝競賽】

| 活動時間：115 年 5 月 30 日（星期六） |   |
|--------------------------|---|
| 時間                       | 流程內容  |
| 08:00~08:30              | 報到【地點：第二實習大樓 7 樓 Bravo 實習餐廳】  |
| 08:30~09:00              | 開幕式<br>主持人：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授   |
| 09:00~09:30              | 美國食材知識專場<br>講者：Potatoes USA 專業講師  |
| 09:30~11:30              | 種子教師與培訓學生模擬競賽實作教學<br>【現場烹調肉類與美國馬鈴薯（前菜、主菜）】<br>講師：Adolf Tan Seong Pin  |
| 11:30~12:30              | 中場休息（午餐時間）<br>午餐：美國馬鈴薯、葡萄乾、核桃製作之 3 道式料理<br>製作者：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授   |
| 12:30~12:50              | 第一場模擬競賽規則說明   |
| 12:50~13:00              | 第一場選手報到   |
| 13:00~14:00              | 模擬競賽一：【現場烹調肉類與美國馬鈴薯比賽】<br>主持人：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授<br>裁判長：Adolf Tan Seong Pin、Ong Beng Yew<br>培訓實習評審：夥伴學校培訓種子教師 |
| 14:00~14:20              | 競賽成品展示、第二場選手報到  |
| 14:20~15:20              | 模擬競賽二：【現場烹調肉類與美國馬鈴薯比賽】<br>主持人：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授<br>裁判長：Adolf Tan Seong Pin、Ong Beng Yew<br>培訓實習評審：夥伴學校培訓種子教師 |
| 15:20~15:40              | 競賽成品展示  |
| 15:40~16:20              | 閉幕式暨第二場模擬競賽規則說明<br>主持人：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授   |
| 16:20~                   | 賦歸  |

**【2026 美國馬鈴薯國際餐飲創新技術研習暨廚藝競賽】**

| 活動時間：115 年 5 月 31 日（星期日） |  |
|--------------------------|--|
| 時間                       | 流程內容   |
| 08:30~09:00              | 報到【地點：第二實習大樓 7 樓 Bravo 實習餐廳】   |
| 09:00~09:30              | 開幕式<br>主持人：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授  |
| 09:30~11:10              | 種子教師與培訓學生模擬競賽實作教學<br>【現場烹調海鮮類與美國馬鈴薯（前菜、主菜）】<br>講師：Ong Beng Yew   |
| 11:10~12:10              | 中場休息（午餐時間）   |
| 12:10~12:20              | 第三場選手報到  |
| 12:20~13:20              | 模擬競賽三：【現場烹調海鮮類與美國馬鈴薯比賽】<br>主持人：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授<br>裁判長：Adolf Tan Seong Pin、Ong Beng Yew<br>培訓實習評審：夥伴學校培訓種子教師 |
| 13:30~13:50              | 參賽成品展示、第四場選手報到   |
| 13:50~14:50              | 模擬競賽四：【現場烹調海鮮類與美國馬鈴薯比賽】<br>主持人：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授<br>裁判長：Adolf Tan Seong Pin、Ong Beng Yew<br>培訓實習評審：夥伴學校培訓種子教師 |
| 14:50~15:10              | 競賽成品展示   |
| 15:10~16:10              | 模擬競賽學生選手實作成品之優缺點總講評與經驗分享<br>主持人：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授<br>講師：Adolf Tan Seong Pin、Ong Beng Yew                      |
| 16:10~16:40              | 閉幕式暨頒獎（大合照）<br>主持人：國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢專技教授  |
| 16:40~                   | 賦歸   |

## 2026 美國馬鈴薯廚藝競賽食譜格式

|                                   |  |               |                      |                  |                      |
|-----------------------------------|--|---------------|----------------------|------------------|----------------------|
| 食譜名稱<br>Name                      |  |               |                      |                  |                      |
| 創作說明或<br>餐點特色<br>Description      |  |               |                      |                  |                      |
| 材料說明<br>Ingredient<br>Instruction | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 美國馬鈴薯為主要食材，而不是裝飾物</li> <li>● 避免出現任何品牌於畫面中</li> </ul>                                |               |                      |                  |                      |
| 食材清單 Ingredient list (表格可視需要增刪)   |  |               |                      |                  |                      |
| 主要材料<br>Main                      | 數量/單位<br>Volume/Unit   | 其他材料<br>Minor | 數量/單位<br>Volume/Unit | 調味料<br>Seasoning | 數量/單位<br>Volume/Unit |
|                                   |  |               |                      |                  |                      |
|                                   |  |               |                      |                  |                      |
|                                   |  |               |                      |                  |                      |
|                                   |  |               |                      |                  |                      |
|                                   |  |               |                      |                  |                      |
| 作法<br>Procedure                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1.</li> <li>2.</li> <li>3.</li> <li>4.</li> <li>5.</li> <li>6.</li> <li>7.</li> </ol> |               |                      |                  |                      |
| 小訣竅 Tips                          |  |               |                      |                  |                      |

食譜研發注意事項：

- 美國馬鈴薯應作為主要成分，而非裝飾品。
- 避免任何品牌的露出。