

2024 中華民國養鹿協會 第三屆【養生鹿茸。膳食新秀】  
國產鹿茸創作大賞活動辦法與規章

一、活動主旨：

中華民國養鹿協會是由全國鹿農組成的人民團體，為協助鹿農推動國產鹿茸銷售及食農教育，特舉辦本養生料理比賽活動，希冀能藉由參賽隊伍的精湛廚藝與料理的創意，賦予鹿茸養生食補多元運用的料理食譜，孕育出多元的國產鹿茸食用風氣。

二、辦理單位

指導單位：農業部

主辦單位：中華民國養鹿協會

承辦單位：天喜整合行銷事業有限公司

協辦單位：實踐大學



報名 QR-code

三、活動主題

作品設計搭配「國產鹿茸系列食材」為創意概念的菜餚或甜品：

(一) 採取現場烹調方式。

(二) 為激發選手烹調出多元創意料理或甜品，承辦單位提供：鹿茸片、鹿茸酒、鹿茸粉、鹿茸大棗飲、龜鹿茸益飲、鹿茸機能性果凍，讓選手在比賽之前烹調試作及比賽現場烹調用。以上份量請詳【附註一】

鹿茸製品資訊 [https://deardeer.org.tw/produce\\_list.php?mlmenuid=4](https://deardeer.org.tw/produce_list.php?mlmenuid=4)

四、參賽者資格與組隊人數：

(一) 18 歲（含）以上，餐飲烘焙相關行業工作者、全國餐飲相關科系之學生或對餐飲烘焙有興趣者（限居住於台、澎、金、馬地區之中華民國國民）

(二) 每組參賽隊伍含指導老師以 3 人為限，同一人不可跨組參賽。

五、活動日期、場地（若有更動，承辦單位將另行通知）：

(一) 預賽 113 年 9 月 15 日（星期日）下午 13:00~16:30。

**實踐大學**：台北市中山區大直街 70 號

(二) 決賽 113 年 10 月 13 日（星期日）下午 13:00~17:00。

**實踐大學**：台北市中山區大直街 70 號

六、報名辦法及截止日期：

(一) 採取「線上報名」方式

即日起至請至網址 <https://reurl.cc/ez0z9K> 填寫「報名表」

簡章詳情請至 中華民國養鹿協會官網<https://deardeer.org.tw/>  
或至臉書粉專[https://www.facebook.com/deerfarmers/?locale=zh\\_TW](https://www.facebook.com/deerfarmers/?locale=zh_TW)

(二) 報名期間：即日起至 113 年 0 9 月 0 5 日 截止，名額有限。

(三) 遴選方式：

1. 由承辦單位依參賽者填寫報名資料及相關內容之完整度，進行資格審查，符合資格審查之10組參賽隊伍進入預賽。
2. 通過資格審查者，由承辦單位於113年09月09日以簡訊、電子郵件等方式通知參賽隊。洽詢專線 (02) 2598-8519

#### 七、活動流程

##### 【預賽 下午場】 9 月 15 日 賽程表

時間	時長	流程
13:30 ~ 14:00	30 分鐘	10 組參賽隊伍報到、檢查器具
14:00 ~ 14:10	10 分鐘	主辦單位開場與規則說明
14:10 ~ 15:10	60 分鐘	選手料理時間 (一菜)
15:10 ~16:10	60 分鐘	評審依作品完成順序，同步試吃評分
16:10 ~ 16:30	20 分鐘	評分結果公布、頒獎、活動圓滿結束

##### 【決賽 下午場】 10 月 13 日 賽程表

時間	時長	流程
13:00~13:20	20 分鐘	5 組參賽隊伍報到、檢查器具
13:20~13:30	10 分鐘	主辦單位開場與規則說明
13:30~14:00	30 分鐘	溫國智主廚示範鹿茸料理
14:00~15:30	90 分鐘	選手料理時間 (一菜一湯)
15:30~16:30	60 分鐘	評審依作品完成順序，同步試吃評分
16:30~17:00	30 分鐘	評分結果公布、頒獎、活動圓滿結束

#### 八、活動說明：

##### (一) 評審委員

由餐飲專業人士『國宴主廚』溫國智及美食專家侯升偉、營養師張語希，以及農業部與產業代表。

##### (二) 參賽隊伍每一組食材及車馬補助費\$1,000。

##### (三) 進行方式

1. 烹飪料理可以「菜餚」或「甜品」方式呈現。
2. 料理份數：預賽時烹調一道菜、決賽時烹調一道菜和一湯。

3. 每道菜份量 6 人份，現場分出 2 盤，一盤展示，一盤評審試吃。
4. 參賽隊伍現場領取搭配作品的食材：鹿茸片、鹿茸酒、鹿茸粉、鹿茸大棗飲、龜鹿茸益飲、鹿茸機能性果凍。
5. 參賽隊伍需為創作料理命名，並說明其創意。食譜請詳列出使用的食材、烹飪方式、創作動機。

(四) 有興趣報名者，可參考以下鹿茸料理相關作品

◆ 111、112 年第一、二屆獲獎作品（請詳附件二）

◆ 中華民國養鹿協會臉書：

[https://www.facebook.com/deerfarmers/?locale=zh\\_TW](https://www.facebook.com/deerfarmers/?locale=zh_TW)

九、 評分標準：

項目	口味	烹調技巧	擺盤與創意	主題切合與料理解說	食譜
佔比	40%	20%	20%	15%	5%

十、 獎勵內容：

名次	名額	獎勵
第一名	1 組	獎金 30,000 元、獎盃
第二名	1 組	獎金 20,000 元、獎盃
第三名	1 組	獎金 10,000 元、獎盃
最佳人氣獎	2 組	獎金 5,000 元、獎狀

十一、活動注意事項：

1. 參賽隊伍參與本活動，即同意接受本活動之辦法與注意事項規範，如違反者主辦單位得取消其參賽或得獎資格，並就因此所產生之損害，得向參賽者請求損害賠償。
2. 各組完成報名後，除了非不可抗力的因素，請恕不受理更換參賽組別及隊員之申請。
3. 每位參賽選手請依據個人資料保護法等相關規定，詳閱個資蒐集及告知事項；入圍決賽作品之智慧財產權由參賽者與主辦單位共同擁有，主辦單位可用於進行國產鹿茸相關宣傳及參賽作品商品化之用。
4. 經檢舉報名不實者，主辦單位有權取消參賽及得獎資格。
5. 參賽隊伍必須於活動當日報到時間前抵達，進行賽前準備與材料檢查程序，若遲到者視同棄權，請恕無法進場參賽。

6. 非主食材（國產鹿茸與鹿茸製品）之其他菜餚，及擺盤展示佈置物由參賽隊伍自行準備。
7. 參賽所使用廚房設備及操作器具清單，請參照以下第 27 點，若有其它器具需求請選手自備。
8. 參賽選手需自備廚師服、圍裙、口罩、穿著長褲、包鞋，比賽時穿著廚師制服盡量避免有個人、學校、公司 LOGO 且需要乾淨整齊。
9. 參賽選手完成之創意料理，無論是給予評審或展示用之創作，盤內所有陳列皆需可以食用（包含主菜、裝飾及配料等）。
10. 活動當日在必要情況下主辦單位有權修改比賽相關規則，並由主評審向參賽隊伍說明。
11. 評審委員對當日參賽隊伍所提出之疑義有絕對裁決權。
12. 主辦單位對於參賽隊伍所攜帶之器具與個人財務不負保管之責任。
13. 主辦單位於活動當日具有錄影與拍照權利。
14. 凡報名參賽，即視同意認本競賽的各項內容及規定，若有未盡事宜，主辦單位擁有解釋權。
15. 若比賽日期倘遇中央疾管局發布停止集會及活動等相關活動訊息，將由承辦單位另行通知時間。
16. 本活動參加者於參加本活動同時，即表示已充分知悉與同意主辦單位，基於本活動之特定目的內蒐集、處理及利用您的個人資料，個人資料類別包含姓名、電話及活動所須個人資料，並同意主辦單位將本次所蒐集之個人資料，與其原有之用戶資料庫進行分析及彙整。
17. 本活動參加者請自行確認所填寫或登錄之資料均為正確，若因資料不全、不實、錯誤或其他非可歸責於主辦單位或承辦單位之事由，致無法通知活動相關訊息導致無法參賽者，請恕主辦單位或承辦單位不負責。
18. 獲獎者若放棄領獎，不可向主辦單位要求轉讓、折讓、退換現金或其他獎項，或請求任何調整事項。
19. 主辦單位就本活動參賽者之資格，保有審查權利。參加本活動者，若以明顯違反活動公平性之方式，惡意影響其他參賽者，或經查核有不符本活動規定之參賽資格者，一經主辦單位發現或經第三人檢舉證實後，主辦單位有權立即取消參賽者之參賽或得獎資格，並得追回本活動獎金獎品，且得對於任何破壞本活動之行為人訴追一切法律責任。
20. 參賽者如在參加活動過程中，發生不當言詞或行為，導致主辦單位或其他任何第三人權益遭受損害時，參賽者應負一切民刑事責任，主辦單位亦將取消其參賽或得獎資格。

21. 本活動如有任何因參賽者，產生不可歸責於活動主辦單位之事由，而使其參賽發生無法參賽或是完賽之情況，主辦單位不負任何法律責任，參賽者或得獎者亦不得因此異議。
22. 參賽者須保證所有填寫或提出之資料均為真實正確，且未冒用任何第三人之資料。如有不實之情事，將被取消參加或中獎資格，主辦單位不負任何責任，且如有致損害於主辦單位或其他任何第三人，由參賽者負一切相關責任。
23. 依中華民國稅法規定，獎項金額超過新台幣 1,000 元(不含)，得獎人於年度報稅時須計入個人所得，故於中獎獎項提供後、所得稅徵收前將收到主辦單位發出之扣繳憑單。中獎金額超過新台幣 20,000 元，須先繳交 10% 機會中獎稅額。
24. 本活動若有未盡事宜，主辦單位保留擴大、修改、取消、終止本活動、活動獎品、本活動截止日期之權利，並將不另作解釋或通知。

#### 25. 個資蒐集告知事項

**※填寫、寄出本表格，即視為已閱讀並同意附件個資蒐集事項告知之內容。**

- 蒐集個人資料單位：由中華民國養鹿協會(以下簡稱:主辦單位)，委託天喜整合行銷事業有限公司(以下簡稱:承辦單位)辦理料理比賽(以下簡稱本活動)，並由承辦單位蒐集個人資料。
- 蒐集之目的：學術、行銷。
- 個人資料之類別：包括個人資料中之識別類(辨識個人者中之姓名、生日、電話、電子信箱、任職/就學單位)等。
- 個人資料利用之期間：自台端報名本活動起，至活動使用完畢後六個月內銷毀。
- 個人資料利用之地區：本公司營運範圍，僅限於台灣、金門、澎湖、馬祖等地區利用，且不會移轉至其他境外地區利用。
- 個人資料利用之對象及方式：由本公司、承辦單位於本活動之特定目的必要範圍內，依通常作業所必要之方式利用此個人資料。
- 依個人資料保護法第三條規定台端得行使之權利及方式：台端得向承辦單位提出申請，以查詢、閱覽、製給複製本；或補充/更正、請求停止蒐集、處理、利用或刪除個人資料內容之一部或全部。(註：參加人申請查詢、閱覽、製給複製本時，將酌收必要成本費用。)
- 參賽者填寫個人資料後，以任何方式遞送至本公司收執時，均視為已同意其所填寫之個人資料，供本公司、承辦單位於辦理本活動之特定目的必要範圍內處理及利用；此外，參賽者填寫相關之個人資料欄位，若參賽者選

擇不願填寫，將無法參加本次活動所提供之相關服務。

- 個人資料安全措施：本公司、承辦單位將依據相關法令之規定建構完善措施，保障台端個人資料之安全。

## 26. 參賽暨授權同意告知事

※填寫、寄出本表格，即視為參賽者已閱讀並同意以下各項告知之內容。

參賽者同意遵守以下約定，並就提交之參賽作品（以下簡稱本著作），同意無償授權下列著作財產權及比賽相關肖像權予主辦單位、承辦單位利用，內容如下：

- 同意遵守主辦單位所制定活動辦法之相關規定，並願配合人員之指揮及接受評審團之結果。
- 著作財產權之授權標的與範圍：  
同意本著作之著作財產權專屬授權主辦單位、承辦單位得不限時間、地域、次數、重製、公開口述、公開播送、公開上映、公開傳輸、公開展示、改作、編輯、散布及出版，主辦單位並得授權第三人利用。
- 肖像權之授權：參賽者同意授權主辦單位及主辦單位指定之人於比賽時安排攝、錄影，並授權主辦單位得隨時自由修飾、使用、公開展示該攝影著作及視聽著作中立書同意人之肖像及聲音
- 參賽者同意不對主辦單位及主辦單位授權之第三人行使著作人格權。
- 權利擔保：參賽者擔保授權之標的，並未侵害第三人之著作權或其他相關權利。主辦單位若因利用授權標的致涉及第三人之著作權或其他權利時，一經主辦單位通知，參賽者應依據主辦單位要求之方式出面協助解決，並應賠償主辦單位因此所遭受之一切損失，包括但不限於損害賠償金及和解金。

## 27. 活動場地提供廚具清單

NO.	品項	數量	NO.	品項	數量
1	瓦斯爐	2	12	中式炒鍋	1 個
2	工作台	1	13	湯鍋	1 個
3	水槽	1	14	夾子	1 個
4	砧板	1 個	15	鍋鏟	1 個
5	垃圾桶	1 個	16	筷子	2 雙
6	抹布	1 條	17	中餐菜刀	1 把
7	打蛋器	1 個	18	削皮刀	1 個
8	馬口碗	3 個	19	刮刀	1 個

9	配菜盤	3 個	20	剪刀	1 把
10	濾網	1 個	21	湯匙	2 支
11	湯杓	1 個	22	平底鍋	1 個

成品展示區 50\*50cm\*1

注意事項：

1. 活動現場不提供餐盤餐具，請參賽隊伍自行準備比賽菜餚的所需的餐具（包括評審品嚐及展區呈現的餐盤）。
2. 每道菜均分成 2 份，其中 1 份將給評審試吃評分(分裝成 5 小份)，另 1 份放置在展桌上僅供參觀。

【附件一】承辦單位提供參賽隊伍「國產鹿茸系列食材」

- 用途：賽前試作、預賽及決賽
- 每一組入菜份量表

(1)鹿茸片：2~3 片	(2)百補鹿茸藥酒： 300cc	(3)鹿茸粉：2 g
(4)鹿茸大棗飲：45 ml	(5)龜鹿茸益飲：60 ml	(6)鹿茸機能性果凍：45 g

【附件二】

2022 年獲獎作品

第一名 【蒼海一聲笑套餐】 誰勝誰負不重要



【養生鹿茸系列 1】 諸事茸益湯

豬排骨提供人體生理活動必需的優質蛋白質、脂肪，含有大量磷酸鈣、骨膠原、骨粘蛋白等，可為幼童和老人提供鈣質。豐富的肌氨酸可以讓家人增強體力 學生精力充沛，重點是高貴又不貴 也是家庭主婦容易取得的食材。

【養生鹿茸系列 2】 高枕無憂高麗菜滷

秋天養生著重「養肺」，對抗秋燥 建議吃一些「白色食物」例如水梨、白蘿蔔等，而高麗菜營養豐富為優質性高的食材富含膳食纖維、維生素C 及膳食纖維，能促進排便。世界癌症研究基金會已將膳食纖維，列為預防「大腸癌」的重要飲食成分。

【養生鹿茸系列3】仕女靚采  
海燕窩

石花菜能在腸道中吸收水分，使腸內容物膨脹，增加大便量，刺激腸壁，引起便意。所以經常便秘的人可以適當食用一些石花菜。石花菜較為寒涼藻類食品 所以加入鹿茸粉 鹿茸片既成溫性食品

## 第二名 【米淇林鹿茸養身餐】



### 【龍虎石斑鹿茸蒸】

石斑魚因疫情及其他各種因素，無法進出口，為了能創造不一樣的料理及商機，也能幫助漁民解決危機，並突破不一樣的創意料理，結合更多的營養價值逾石斑一身。

### 【鹿茸養生炊飯】

以鹿茸食材調味高湯，結合不同的日式炊飯將鹿茸高湯中的營養成分與米粒結合，創作不同以往的米飯烹調方式。

### 【鹿茸玉米雞湯】

深海的嬌客，吃著玉米長大的傲嬌雞，體色偏黃，油脂含量高，肉質Q嫩，皮薄不油，鮮甜無腥味，結

	合鹿茸及中藥材，更能使得鹿茸玉米雞湯精粹之所在。
<p>第三名作品【健康鹿茸鮮拼盤】</p> 	<p>中藥，養身一直以來對於我們年輕人，都普遍抗拒，而喜愛料理的我們，找到師父跟師父討論想要比這一場賽，一開始我們沒有任何頭緒，透過不斷討論，修正，以我們覺得適合的味道，希望可以讓更多年輕的人愛上鹿茸相關產品。</p>

2023 年獲獎作品

<p>第一名作品【鹿茸乳酪塔。舒肥雞捲佐鹿茸酒醬。鹿茸慕斯蛋糕】</p>	
	<p><b>鹿茸乳酪塔</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 鹿茸粉. 奶油. 麵粉. 蛋拌勻成團捏成塔 150 度 20 分鐘烘烤</li> <li>2. 火腿. 洋蔥. 瑞可塔起司. 鹿茸凍. 拌勻鹿茸大棗飲加入吉利丁滴入冷油</li> </ol> <p><b>舒肥雞捲佐鹿茸酒醬</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 雞腿醃鹿茸酒. 辛香料，包入雞腿慕斯以 60 度一小時舒肥</li> <li>2. 蒜頭炒香加入鹿茸酒濃縮，加入鮮奶油煮熟</li> <li>3. 老母雞. 鹿茸酒. 山當歸. 老姜加入水慢燉 8 小時成高湯過濾，加入鹿茸酒及鮮奶油調味雞胸切條加入鹿茸大棗飲泡一小時，加入紅麴粉以保鮮膜塑型成圓柱 60 度一小時舒肥</li> </ol> <p>鹿茸粉. 蛋白. 奶油. 麵粉拌勻，</p>

	<p>入模烤 150 度 18 分鐘成脆片</p> <p><b>鹿茸慕斯蛋糕</b></p> <p>1. 奶油, 蛋, 低粉, 鹿茸粉, 拌勻 烤成磅蛋糕</p> <p>2. 奶油乳酪打軟加入鹿茸飲, 鮮 奶油</p> <p>3. 奶油, 糖, 蛋白, 鹿茸粉, 低粉 拌勻烤成葉子脆片</p>
<p>第二名作品【鹿茸金雞銀鴨雙拼 X 鹿茸海鮮剝皮辣椒湯】</p>	
	<p><b>鹿茸金雞銀鴨雙拼</b></p> <p>1. 雞翅處理後包入餡料外面裹 上麵線炸至金黃</p> <p>2. 芋頭蒸熟與澄粉混合包入鴨 肉餡料炸至有雪花狀</p> <p><b>鹿茸海鮮剝皮辣椒湯</b></p> <p>南非鮑魚、白蝦、干貝處理切 割後川燙熟後放入湯盅，高湯 與剝皮辣椒煮滾後倒入壺中</p>
<p>第三名作品戲水鹿鳴【節瓜包包、松阪豬球、鹿茸凍、魚捲湯】</p>	
	<p><b>節瓜包包：</b></p> <p>1 把節瓜刨絲，修整齊 2 蛋 白、蝦仁蒸熟，冰鎮，切小 丁，拌美乃滋 3 鋪保鮮膜，把 節瓜編織成 3 * 1 2 的網狀 4 修出多餘的節瓜包入果凍及美 乃滋沙拉 5 包成籃子</p> <p><b>松阪豬球：</b></p> <p>1 泡好的糯米拿去蒸 煎松 阪豬，片薄片 2 炒爆香料，噲 醬油，加糯米拌 3 分次加入鹿 茸酒調味 炸薑絲，蛋酥 4 鋪保鮮膜再鋪一層肉，放油飯 5 包成一顆球，稍微蒸定型</p> <p><b>鹿茸凍：</b></p>

1 仙草汁跟鹿茸大棗飲和龜鹿茸益飲倒入鍋中 2 煮滾加入糖和地瓜粉水進行勾芡並持續攪拌 3 倒入模具中進行冷卻 4 拖模後倒入牛奶

**魚捲湯：**

1 魚片薄，片下來做魚慕斯加紅蘿蔔碎 2 鋪保鮮膜、魚、魚慕斯、山藥條 3 捲緊再包鋁箔紙 4 蒸 10 分鐘，拿出放涼取適量長度 5 將青江菜、蛋白、太白粉、用果汁機打碎 6 中低油溫炸成翡翠泡冰水，紅蘿蔔一樣的做法 7 用鹿茸粉、片、鹿茸酒煮 8 鹿茸湯打底，放山藥、魚捲裝飾