



# 109-110 年度 公有市場及列管夜市行銷推廣計畫

---

## 109 年度經濟部 台灣魷魚鱗 —市場魚漿王爭霸戰 甄選競賽決賽計畫

---

主辦單位：經濟部中部辦公室

協辦單位：國立高雄餐旅大學

執行單位：智策整合行銷有限公司(公有零售市場-南區)

中 華 民 國 1 0 9 年 1 1 月 2 5 日

## 109 年度經濟部「台灣鮨鱻鱗-市場魚漿王爭霸戰」

### 甄選競賽決賽計畫

#### 一、計畫目的

台灣早期農業社會，人們依循水源建立聚落、形成集市，無論靠海、或臨河，水帶來了食材、連結了貿易，更孕育出一座座城市。水產食品的多樣，更是台灣傳統市集的驕傲，尤其魚漿製品，搭配煮、蒸、烤、炸、仿製…等等各種成型方式、甚至混合食材，發展出魚丸、魚糕、竹輪、天婦羅、阿給、苦瓜封、雞捲…等，多種舌尖上或彈牙、或爽脆、或軟糯的鮮美。

本計畫將徵集全全國市場自製魚漿製品的攤商們，透過競賽機制，一起打造全國第一個「市場魚漿王」，沿著海岸線發掘市井美味，創造產業亮點。

經過第一輪現場初選脫穎而出合計的攤商，將匯集於高雄餐旅大學中廚系，透過專業場地與工具，參與本次決選。決選邀請臺灣知名美食大師梁幼祥及料理達人施建發(阿發師)領軍，與高雄餐旅大學中廚系李怡君副教授、蘭陽技術學院餐旅系許良民副主任、農委會水產試驗所水產加工組蔡慧君組長、美食作家楊路得老師及新和興海洋公司(珍珍)前總經理何宗保等共同擔任決賽委員，評選出「台灣鮨鱻鱗-市場魚漿王」。

決選結果除進行後續頒獎典禮及製作台灣魚漿地圖外，更將透過後續行銷資源投入，讓更多優質攤商被看見，吸引消費者按圖索驥，在時興的小旅行遊程中，玩當地、吃在地，更深度感受傳統市集的新鮮、多元、人情味！

#### 二、辦理內容

1. 辦理時間：民國 109 年 12 月 7 日(一)下午 13:00-17:00
2. 辦理地點：國立高雄餐旅大學(812 高雄市小港區松和路 1 號)

中廚系 5 樓實習廚房

109-110 年度公有市集及列管夜市行銷推廣計畫



3. 活動流程：

時間	評選活動		備註
12:30-13:00	競賽攤商報到		1. 未到場攤商商品加熱
13:00-13:10	活動開場長官、嘉賓致詞		
13:10-13:15	評審致詞		
13:15-13:25	評選重點及競賽規則說明/分配競賽準備場域		
13:20-13:30	大合照		
13:30-13:40	好丸組未到場商品評選	場域及幫廚介紹	1. 未到場商品評選後老師至廚房看攤商製作 2. 攤商製程結束後可至休息區休息/拍照
13:40-14:00		好丸組製作(成型/烹煮)	
14:00-14:40	好丸組評選/詢答	1. 成型(14:00-14:20) 2. 烹煮(14:20-15:00)	
14:40-15:00	好丸組評分及確認		好吃組報到完成
15:00-15:10	休息、退/換場(完成製作者如未參與下一場者可先行離開)		
15:10-15:20	好吃組未到場商品評選	場域及幫廚介紹	1. 未到場商品評選後老師至廚房看攤商製作 2. 攤商製程結束後可至休息區休息/拍照
15:20-16:20		好吃組製作(成型/烹煮)	
	好吃組評選/詢答	1. 魚漿產品(裸型/不調味) 2. 任選魚漿產品料理一式	

時間	評選活動	備註
16:20-16:40	好吃組評分及確認	
16:40-16:55	評審講評建議	
16:55-17:00	大合照/賦歸	

### 三、決賽評選辦法

#### 【決選委員名單】

	姓名	專業背景	現職
1	梁幼祥	兩岸三地公認當代深耕中華餐飲文化的美食家 美食專欄作家 國內外各項料理競賽主審	中華美食技藝研究發展協會理事 長、法國藍帶廚藝學院榮譽博士、 法國藍帶亞太區最高名譽主席、中 華飲食文化技藝研究發展協會會長
2	施建發	人稱「廚神」的阿發師-施建發師傅，曾任李安 電影【飲食男女】之菜餚製作與郎雄替身，台 灣美食展歷任召集人	青青餐廳總經理 台菜指標人物
3	李怡君	國立高雄餐飲大學中廚系副教授。 全國各項美食及料理競賽評審。	國立高雄餐飲大學中廚系副教授
4	蔡慧君	農委會水產試驗所水產加工組研究員兼組長。 研究領域：傳產加工食品改質及其多元應用。	農委會水產試驗所水產加工組組長
5	何宗保	國立海洋大學食品科學系。 研發各種新穎水產加工品，產品豐富 18 般武 藝都會，投身水產加工業逾 30 年。	前新和興海洋公司(珍珍)總經理
6	楊路得	專長：作家、料理食譜	作家、美食家
7	許良民	專業領域：海鮮料理、地方特色小吃、飲髮族 膳食、養生膳食、月子餐 全國各項美食比賽評審裁判 多項大型美食活動示範主廚	蘭陽技術學院餐旅系副主任

**【評選內容說明】**

1. 參賽者各自攜帶自製魚漿至活動現場，依競賽規定進行食材成型(現場成型:丸、甜不辣等)並進行烹煮(僅就食材加熱)。
2. 每攤需準備 7 人份餐點(約 2 斤)，經評委現場品嚐及詢答後，針對商品口味特色(包含口感、美味程度)、食材在地連結及創新研發等進行評分。
3. 如因故無法至現場，仍保留其參賽權益，攤商可將參賽商品提前(12/6 日前)送達主辦單位，由主辦單位比賽現場協助加熱後，由評委現場品嚐並評分。(請注意 12/6 日為周日，貨運或快遞是否準時抵達，逾期不候)
4. 未抵達現場之攤商，答詢可事先填寫產品說明簡介，供委員參考。(工作人員不另協助說明)
5. 評選項目及分數權重：

評選項目	商品口味 (口感、美味程度)	食材運用	創新研發
評選比重	50%	30%	20%

- (1) 產品製作時評委會至攤商料理區勘查，留意參賽者個人服儀、衛生、廚檯清潔及食材浪費情形，並視情形酌於加減分。
- (2) 產品烹製完成後，除品嚐整體口感與味道，也會就外型評分。
6. 食材運用、創新研發：主要於詢答時評分，可把握時間多做說明。
7. 將由執行團隊彙整初賽及爭霸賽分數後，經評審團當日決選，評選出本年度「台灣魷鱈鱗-市場魚漿王」優勝名單。

**【評選流程說明】**

1. 初選通過後，主辦單位將去電確認攤商是否至現場參與決賽，並請攤商填寫決賽廚具需求表及個人資料(決賽場地於高雄餐旅大學，因疫情期間須進行人員及車輛出入管控)。



109-110 年度公有市集及列管夜市行銷推廣計畫

2. 分好丸組及好吃組進行評選，攤商請依報到時間完成報到手續。報名兩組者，以亦遵循兩組報到時間完成報到。
3. 每組請於通知時間內抵達現場報到，每組進入廚房操作者以兩人為限。  
(製作者須為攤商本人或親屬、員工)
4. 現場僅提供簡易食材(香菜、芹菜)、調味品(鹽、白胡椒粉)及炸油(沙拉油)，如需其他油品、盤飾或食材請參賽攤商自行準備。
5. 上述競賽流程將視現場實際情形，經評審團同意後作調整，出席攤商請依現場人員指示進行。
6. 參賽攤商各自攜帶自製魚漿至競賽現場，依競賽規定進行食材成型(魚丸、甜不辣等)並進行烹煮，未抵達現場攤商主辦單位僅協助加熱處理。
7. 競賽場域為專業中廚教室(瓦斯爐具)(現場廚具請見下表)，請參賽者遵循場地使用規定，並由現場幫廚協助執行。
8. 現場請領餐盤、鍋具須事先登記，並於事後歸還登記。請妥善使用、保管，如毀損或遺失需照價賠償。
9. 料理製作 60 分鐘，包含場地回復時間，請注意現場環境清潔，如過於髒亂或浪費食材，評審可視情況斟酌扣分。
10. 好丸組-競賽品項:丸(裸)+丸湯;好吃組-競賽品項:不限制呈現方式。唯須準備魚漿裸食及料理一式。(每式均準備 7 小份供評審試吃+1 大份拍照)
11. 高湯調配及其餘配料可以參賽攤商自行調整，但以表現食材原味為主要評分重點。
12. 決賽提供基本廚具如下：

類型	數量	備註
刀具類	1 組	(1) 刀具 1 組。 (2) 砧板組 1 套。
鍋具類	1 組	(1) 炒菜鍋，附鏟、蓋。1 組。 (2) 平底鍋，附鏟、蓋。1 組。



## 109-110 年度公有市集及列管夜市行銷推廣計畫

類型	數量	備註
		(3) 湯鍋，附蓋。1 組。
杓類	1 組	(1) 湯杓，含長短柄。1 支。 (2) 漏杓，含長短柄。1 支。
配菜盤	1 組	(1) 8 吋白瓷盤。3 個。 (2) 白瓷小碗 7 只。 (3) 白瓷大湯碗 1 只。 (4) 不鏽鋼盛盤 2 只。
鋼盆類	1 組	(1) 大中小不鏽鋼鋼盆各 1 個。 (2) 不鏽鋼漏盆 1 個。
量器	1 組	(1) 量匙組合。1 組。

(如上述廚具不足者，請自行攜帶)

### 【交通補助說明】

因決賽場地於高雄，而參賽者來自全省各地，故依攤商所在區域依實際搭乘方式補貼補助金額。

### 四、媒體宣傳

競賽初賽-現地審查及爭霸賽等，賽事期間及結果，結合廣告投放（如 Google 關鍵字、FB 廣告投放）及媒體宣傳（電視、平面媒體露出 1 式）資源，公告競賽結果及頒獎典禮等資訊。

### 五、預期效益

1. 專業評審選拔全國市場魚漿王，產出年度魚漿王地圖，創造產業亮點提升市場專業職人形象。
2. 魚漿攤商可透過與他人競技現場相互學習觀摩，增進彼此情誼及提升商品競爭力。