20260922


天然・健康・無添加
香傳63年・世界的味道
2026
寶川盃 11th
麻辣創意健康料理大賽
競賽簡章
A.A.無添加
FSSC22000
清真認證
用創意，讓麻辣更健康！
以寶川「甜辣醬」與「豆酥球」為靈魂風味，
結合西式料理技法，挑戰健康、創意與市場潛力！
這不只是一場料理比賽，更是你
料理美學的實戰舞台！
健康×創意×無限可能
競賽主題
西式現烹熱菜類
・西式肉品主菜組（豬/牛/羊）
・西式禽類主菜組（雞/鴨）
・西式蔬食料理組
創意商品設計類
創意伴手禮與即食包組
以寶川「豆酥」與「甜辣醬」為靈魂風味，
設計具市場潛力的即食料理包或特色伴手禮。
用你的料理征服市場！
參賽對象
任何有受訓之廚師（含學生）、烹飪專業人士或美食製作愛好者均可參加。
報名時間
即日起至
2026/12/4 21:00止
一律採線上報名
豐富獎項
金牌 / 銀牌 / 銅牌
寶川健康美食推廣大使
（獎金5,000元等）
優勝
決賽地點
中臺科技大學
中餐教室
★2025年12月26日
08:30 - 13:30
活動期程
11/21 賽前說明會（線上）
12/4 初賽報名截止（線上）
12/4-12/25 複賽・人氣賽（社群按讚）
12/26 決賽（現場評審）
報名網址
粉絲團
主辦單位 | 中臺科技大學 食品科技系
贊助單位 | 寶之川股份有限公司
讓世界看見台灣青年廚師的無限可能！

20260922

2026 寶川盃 11th－麻辣創意健康料理大賽
競賽簡章

走過 63 個年頭的辛香料傳奇「寶之川」，不只是全台各大名店背後的隱形推手，更帶著「A.A.無添加」、「FSSC22000」與「清真（Halal）」等多重國際級硬核認證，將純淨、健康的川麻風味一路征服至歐美與中東。我們堅信：真正的頂級風味不必依賴化學添加，天然、安心與健康，才是新世代廚藝最酷的底氣！2026 年，邁入第 11 屆的「寶川盃麻辣創意健康料理大賽」熱血升級，攜手中臺科技大學食品科技系強勢登場！今年我們要把聚光燈完全留給年輕世代的料理人——這不只是一場單純比刀工、比火候的比賽，更是讓你的料理美學直接商業落地的實戰伸展台。

本屆賽事全面解鎖創意上限，指名寶之川經典雙王牌——酥香濃郁的「寶川豆酥」**與酸甜微辛的**「寶川甜辣醬」，邀請你大膽打破菜系界線：

- **現烹主菜跨界秀**：翻玩西式烹調美學，打造驚豔感官的家禽、家畜與蔬食健康料理。
- **爆款產品孵化器**：跳脫廚房框架，挑戰設計能征服市場的「即食料理包&特色伴手禮」。

現場不僅有名廚親自展演傳授密技、高含金量的實作交流，更有讓你一戰成名的全國性舞台。帶上你的廚藝野心與天馬行空的靈感，用最純粹的食材定義新世代的永續飲食。2026 寶川盃，等你站上 C 位，讓世界看見台灣青年廚師的無限可能！

20260922

一、主辦單位：中臺科技大學食品科技系

二、贊助單位：寶之川股份有限公司獨家贊助

寶川官網	寶川盃粉絲頁	寶川盃報名系統	2025 作品彙整網站

三、參賽對象

任何有受訓之廚師（含學生）、烹飪專業人士或美食製作愛好者均可參加本競賽。

四、競賽主題

(一)作品**必須**以寶川「甜辣醬」與「豆酥球」此二項指定醬料入菜，可自由搭配或創新使用方式（醬汁、醃料、配料或調味等）產品介紹請詳寶川官網 http://www.paochung.com/

(二)寶川長期以來致力於研發推廣無添加之安全健康產品，所使用之盤飾皆須為安全可食之素材。作品設計應健康安全均衡之概念，做為烹調法與食材選用搭配之原則，以新鮮食材入菜為主，注意餐點製作之衛生流程。

【西式現烹熱菜類】

以歐美等西方國家之料理技法為主，並以「熱食」形式現場烹調呈現之主菜作品（不可製作沙拉、冷盤或涼拌菜）。

1. 西式肉品主菜組：主材料限豬／牛／羊（擇一）常見各部位肉品。
2. 西式禽類主菜組：主材料限雞／鴨常見各部位肉品。
3. 西式蔬食料理組：可使用蔬菜、菇菌類、豆類、穀物、蛋奶為主，不可使用其他動物性食材，亦可全素料理形式呈現。

【寶川創意商品設計類】

創意伴手禮與即食包組：

設計定位：以寶川「豆酥」與「甜辣醬」為靈魂風味，鎖定家庭宅經濟、露營自煮、年節送禮或外銷歐美之市場需求，開發具量產與上市潛力的**即食料理包（冷凍／常溫／冷藏調理包）或文創特色伴手禮（如休閒點心、烘焙伴手盒、即開即享風味醬料組等）**。

五、競賽規則與評分標準說明

【初賽】：書面資格與配方審查

- **審查重點**：評審團依據選手提交之報名資料完整度、配方結構以及是否嚴格符合競賽主題進行書面審核。
- **入圍標準**：菜單設計須融入指定材料（寶川豆酥、寶川甜辣醬），且符合健康少負擔與專業烹飪規範，審查通過者方取得晉級資格。

【複賽】：「寶川健康美食推廣大使」社群人氣賽

- **競賽性質**：本階段為獨立社群行銷加碼賽，旨在推廣健康辛香飲食理念，**其人氣得分不計入決賽專業現場評分**。
- **計分方式**：大會將通過初審之選手作品食譜與照片統一發布於官方社群平台，由選手廣邀親友轉貼、分享與按讚，以總按讚數排定名次。
  - **人氣前 6 名**另行頒發推廣大使專屬獎金、獎牌與獎狀。
  - 嚴禁任何程式灌票或個人買讚行為；經大會查證屬實者，該作品按讚數全數歸零計算。

【決賽】：現場實體評審

〔西式現烹熱菜類〕牛羊畜肉組、雞鴨禽肉組、健康蔬食組

- **作品份量與規範：**
  - 每位選手須在時限內製作 1 人份菜餚共 2 盤（1 盤供評審試吃、1 盤置於展台展示）。
  - 食材比例建議為：蛋白質 60%、蔬菜 10－20%、優質澱粉 10－20%。
  - 菜餚主體建議規劃 1~3 品呈現層次變化，並搭配適當醬汁、澱粉主食與配菜。
- **競賽時間**：全程限時 **60 分鐘**（包含食材準備、現場烹調、盛盤出菜及工作檯善後清潔）。
- **評分項目與配分（滿分 100 分，採整數計分不給半分）：**
  - **味道與風味展現（0－50 分）**：寶川指定醬料之運用巧思與風味融合度、呈現純熟的歐美西式料理風格、適度調味且符合當代健康營養價值。
  - **正確與專業性（0－30 分）**：食材基礎前處理合規性（食材可預先去不可食部位及基礎切割，高湯不可調味，長發酵麵糰可預備）、專業烹飪技術應用、工作動線流暢度；主食材與配菜相輔相成，且食材形狀、顏色與烹調技法不重複。
  - **材料準備與服務（0－10 分）**：工作檯面衛生配置流暢度、準時完成出菜；須於 60 分鐘內完成善後清潔，**逾時每分鐘扣總分 1 分**。
  - **衛生與食物浪費（0－10 分）**：遵守餐飲衛生流程規範、優先

採用環保或可重複盛裝容器、嚴格精算食材配量，展現食材零浪費精神。

〔寶川創意商品設計類〕創意伴手禮與即食包組

- **外觀展台展示（佔比 40%）：**
  - 現場展示「商品完整包裝與陳列模型」1 組。
  - 審查內容包含：外盒/外袋包裝美學、品牌故事論述、產品特色說明卡、營養成分標示示意之完整性。
- **現場復熱試吃（佔比 60%）：**
  - 選手須於規定時限內（**限時 15~20 分鐘**），於現場透過隔水加熱、微波、烤箱或簡易盛盤復熱，呈送評審 1 式品評。
  - 考核內容包含：復熱後之風味還原度、口感質地穩定性、商用量產可行性與消費者操作便利性（若為常溫即食型伴手禮則免加熱直接盛盤展示）。

六、活動期程

日期	項目	備註
➢ 115 年 11 月 21 日(星期六)	➢ 寶川盃線上賽前說明會 報名網址： https://reurl.cc/eQnzdK 線上賽前說明會連結： https://reurl.cc/qaoV0y	➢ 09：00~10：00 2025 冠軍隊伍實作觀摩 ➢ 10：00~12：00 ➢ 知名料理大師示範經典麻料理
➢ 115 年 12 月 4 日(星期五)止	➢ 初賽 ➢ 21:00 報名收件截止	➢ 一律採用線上報名，網址： https://reurl.cc/MW9O4k
➢ 115 年 12 月 4 日~115 年 12 月 25 日 17:00 止	➢ 複賽 ➢ 寶川健康美食推廣大使按讚比賽	✓ 寶川盃粉絲團 ✓ 小編將於 12/5 在粉絲團公告入圍組別食譜資料，請各位選手廣邀親友按讚加分享作品。 ✓ 推廣大使票選結果於 12/25 18:00 後於粉絲團公告
➢ 115 年 12 月 26 日(星期六)	➢ 決賽 08：30~13：30 ➢ 頒獎 15:00	➢ 每場次出菜完皆有評審講評，請選手注意現場訊息。頒獎時間以當天實際狀況公告。 ➢ 15:00 以前公告專業評審評分結果與評語。 ➢ 地點：中台科技大學中餐教室
※期程時間若有異動，依主辦單位公告為主		

六、賽前說明會
凡參加賽前說明會者，可免費獲得寶川公司所提供競賽指定用關醬料以利競賽作品試作，凡有全程參加賽前說明者，大會將以回饋單填寫結果寄送指定醬料，若未參加賽前說明會者可自行向寶川公司訂購。 http://www.paochung.com/
七、獎項
現烹料理： 「金牌」：90-100 分，獎牌獎狀各 1 面。 「銀牌」：80-89 分，獎牌獎狀各 1 面。 「銅牌」：70-79 分，獎牌獎狀各 1 面。 寶川健康美食/推廣大使： 第 1 名：獎金 5,000 NT$，獎牌獎狀各 1 面。 第 2-3 名：獎金 2,000 NT$，獎牌獎狀各 1 面。 第 4-6 名：獎金 1,000 NT$，獎牌獎狀各 1 面。 「優勝」：獎牌獎狀各 1 面。
八、注意事項
1. 主辦單位(中台科技大學與寶之川股份有限公司)對參賽作品有攝影及展覽等出版權，並得運用參賽過程之照片、簡報檔案及說明文字等相關資料，作為展覽、宣傳及出版等用途。各參賽者應積極配合相關之宣傳及推廣活動。 2. 比賽過程將錄影與拍照，主辦單位有公開播放之權利。 3. 活動過程將開放媒體採訪，但以不妨礙選手為前提。 4. 主辦單位擁有得獎作品之研究、攝影、宣傳、網頁製作、展覽、商品開發、出版以及出版品販售等權利，授權書下載網址。https://reurl.cc/gGg394 5. 參賽者視同認同本案各項規定。 6. 若有未盡事宜，主辦單位得適時修改，並於賽前說明會統一說明 7. 本競賽聯絡人：蕭志聖老師，電話(04)-2239-1647。 8. 本屆為第 11 屆寶川盃凡參加決賽每位選手即贈送紀念牛仔圍裙 1 件。