

美和學校財團法人美和科技大學

100 年度教師產學合作計畫

結案報告書

計畫名稱：『2011 世界豬腳節-豬腳料理金廚大賽』-決賽

計畫編號：100-FI-DHM-IAC-S-004

計畫期間：民國 100 年 7 月 1 日起至民國 100 年 9 月 30 日止

計畫主持人：鍾幸潔

共同主持人：王子玲 張耀中 覃孟雄 謝釗益 劉上裕

顏禎瑩 王恩普 廖紹富

經費總額：100,000 元

經費來源：財團法人台灣農漁會超市中心

壹、 產學合作計畫摘要：

「豬腳」是台灣普遍的料理食材，有別於其他國家食用豬腳單純的需求，臺灣人吃豬腳則有更深的一層文化涵義。豬腳料理除了是一般民眾傳統的家鄉美味記憶外，更象徵除穢新生、添福添壽的深遠涵義。因此台灣特殊的「豬腳美食文化」早已間接的深植人心。

豬腳早已具有濃厚的台灣文化味，台灣人對在地文化美食極具推崇，2009 年舉辦了「屏東豬腳節」，2010 年舉辦了「2010 台灣豬腳節」增加在地就業機會，提升創意美食概念，同時活絡屏東觀光、旅遊及休閒等周邊經濟、聚集人氣、促使產業升級再造。

今年擬舉辦「2011 世界豬腳節」，強化台灣豬腳的形象，讓國人都來響應代表台灣的文化美食活動，邀請來自 10 個國家的知名廚師，一同展現豬腳的美味。今年仍舊延續往年九九重陽節添福添壽的概念及活動推廣基準日，結合台灣各地豬腳相關特色產品及文化產業創造話題，搭配整體性特色宣傳方式，提高全國民眾參與美食觀光之吸引力，以活絡觀光經濟、發揚豬腳美食文化並全面提升豬腳美食產業之經濟效益。

本計畫以「2011 世界豬腳節-豬腳料理金廚大賽」為主軸，透過邀請國內餐飲料理的愛好者，藉由競賽的方式發揮獨特的廚藝與創意，以美食廚藝會友的方式，匯納各縣市餐飲達人，充分彰顯台灣豬腳料理美食的精髓，依此體顯台灣在地特有的飲食風味與文化，銜此與世界餐飲料理界接軌，並為台灣豬腳料理正名。本次比賽分為 1. 書審（由餐飲專家進行審查），於 7 月 11 日（星期一）公告進入初賽隊伍名單。新秀組與職業組各入選 48 隊進入初賽，實際公布狀況以 2011 世界豬腳節官網為主。2. 初賽（採料理實做方式進行，並由主辦單位以專家評選的方式，評選出決賽名單）3. 決賽（採料理實做方式進行，由主辦單位遴選之專業評審委員進行料理之品評）； 活動採「新秀組」與「職業組」分組方式，每組以兩名選手為限。決賽時間為 8 月 23 日，地點為義大世界 B1 展覽中心。

期望藉辦理「2011 世界豬腳節」打開豬腳在全世界的能見度，並藉此營造台灣豬腳文化的熱潮效益，協助豬腳相關美食業者開拓市場與品牌行銷，再者，強化豬腳美食為台灣文化特色，將台灣豬腳美食推展至國際。隨著賽事的舉辦，相信將可以鼓勵國人創作、品嚐道地台灣味，增進國人對於創作豬腳的榮譽感，且鼓舞全國豬腳美食業者共襄盛舉，一同推廣台灣味。而今年活動將擴大舉辦，在活動中規劃世界廚藝展演會，藉由本次活動讓民眾深入瞭解各地豬腳文化，並帶動國內觀光旅遊。

貳、前言

台灣最早起源的豬腳美食文化，在萬巒、里港兩地，最早期 2009 年舉辦的屏東豬腳節就是以這兩地為重心，豬腳業者齊心合力大力推廣，使得台灣國人對於豬腳美食文化有了更深層的認知。2009 屏東豬腳節是在馬總統的大力支持下舉辦，立法院副院長曾永權擔任總策劃，第一屆舉辦就大大提昇豬腳業者營業收入、地方觀光發展。

2010 年舉辦了第二屆「2010 台灣豬腳節」，增加在地就業機會，提升創意美食概念，同時活絡屏東觀光、旅遊及休閒等周邊經濟、聚集人氣、促使產業升級再造。第二屆結合「豬腳、音樂、啤酒」，與台灣啤酒合作舉辦了豬腳台客音樂派對，現場人山人海，啤酒免費暢飲，大口豬腳大口喝啤酒，著實熱鬧！邀請了地下樂團、歌手演唱，絢爛的煙花引爆最高潮！豬腳節歷經兩屆舉辦，獲得好評！為延續每年豬腳美食熱潮，今年擴大舉辦「2011 世界豬腳節」，將台灣豬腳文化推廣至世界。

活動規劃中著重在豬腳料理的創作，舉辦「豬腳金廚大賽」網羅國內優秀主廚、學子參賽，總獎金五十萬元，將評選出豬腳金廚代表台灣參與「2011 世界豬腳節-世界廚藝展演會」，世界廚藝展演會將邀請來自 10 個國家地區的知名廚師，一同展現豬腳的美味，並邀請各國主廚來品嚐台灣豬腳的風味，並藉由各國展現不同的料理手法，共同來推廣豬腳美食。

今年前期宣傳特別規劃「愛台灣吃豬腳短片徵稿」、「豬腳創意踩街造型賽」等，以年輕 kuso 的賽事主題吸引青少年及創作家來參與。七月起一連串徵稿邀賽的宣傳造勢，預計在八月陸續展開比賽。

九月正式進入主活動，9/24-25 兩天在屏東市舉辦「豬腳大街」、「創意踩街造型賽」、「豬腳文化展」、「湯瑪士樂園」、「農特產瞎拼街」等。最令人振奮的是結合台灣啤酒、義聯集團舉辦「豬腳音浪之夜」，屆時邀請超人氣歌手、樂團長達三小時 high 不停。

創意的活動規劃希望能在建國百年，將台灣特有豬腳文化推廣至世界，將宣傳打出國際，更強化豬腳轉運祈福的文化意象，台灣人一起來吃豬腳，讓豬腳成為全民運動、強身健體！

參、 2011 世界豬腳節-豬腳料理金廚大賽籌備與執行

一、重要時程

(一) 計劃重要時程

項目	期程	地點
起跑記者會	7/6 三 11:00~12:00	立法院
十大豬腳伴手禮票選	票選期間 7/1~8/31 頒獎 9/24 揭幕式	官方網站
十大豬腳伴手禮投票抽好禮	8/5、9/5 各抽 50 名	官方網站
FACEBOOK 按讚抽好禮	10/15 抽出 100 名	FACEBOOK 粉絲團
網購有禮抽黃金豬	活動期間 7/20~9/15 止 抽獎 9/25 得獎公告 9/26	台灣尚讚愛購購商城
愛台灣吃豬腳短片徵稿	徵稿期間 7/1~8/15 評選時間 8/18~9/10 得獎公告 9/15 頒獎 9/24 揭幕式	官方網站
豬腳創意造型踩街賽	報名期間至 9/10 下五 5 點止 說明會 9/16 踩街賽事 9/24 午 14:30 頒獎 9/24 揭幕式	主活動會場
豬腳鬥舞大賽	報名期間至 9/10 下五 5 點止 (限額受理報名 額滿為止) 正式比賽 9/24-25 頒獎 9/25 閉幕式	主活動會場
國內豬腳金廚初賽	報名截止 6/30 初審通知 7/11 初賽 7/21-22	美和科技大學
國內豬腳金廚料理決賽+記者會	8/23 (二) 08:30~17:00	皇冠假日酒店 B1 義大展覽中心
造勢記者會	9/19 (一) 13:30~14:30	皇冠假日酒店 1F

		皇家花園廣場教堂
世界主廚選手之夜暨媒體招待會	9/23 (五) 19:00~21:00	義大世界 皇冠假日酒店夢之湖 (戶外)
主活動揭幕式	9/24 (六) 18:00~19:30	千禧公園
豬腳料理世界廚藝展演會	9/24 (六) 未定	千禧公園
豬腳音浪派對+煙火秀	9/24 (六) 19:30~22:30	千禧公園
主活動	9/24 (六) ~9/25 (日) 10:00~22:30	千禧公園

(二) 揭幕式(馬總統與會行程)

1. 時間：9/24 晚上 18:00~19:30

2. 流程表：

時間	演出內容
17:00~17:20	馬總統蒞臨世界廚藝展演會巡禮
17:20~17:22	主持人開場、介紹長官來賓
17:22~17:25	總策劃立法院副院長曾永權 致歡迎詞
17:25~17:30	恭請 馬總統 致詞
17:30~17:40	致贈各國主廚紀念禮、紀念獎章 馬總統代表台灣致贈各國主廚來台紀念禮品
17:40~17:45	頒發豬腳國內賽豬腳金廚獎項
17:45~17:50	頒發豬腳十大伴手禮
17:50~17:53	頒發「愛台灣吃豬腳短片」前三名
17:53~17:56	頒發「豬仔創意造型踩街賽」前三名
17:56~18:05	【揭幕式】 馬總統與眾貴賓啟動「轉運、祈福、豬腳」燈座 煙火施放•轉運燈亮
18:05~18:30	馬總統與各部會長官巡視會場 義大吉祥物熱舞

二、宣傳計畫

(一) 宣傳期程

宣傳項目	6月	7月	8月	9月
網路行銷(官網+臉書)		7/1-9/30		
廣播宣傳	全國 50 檔次	全國 150 檔次	全國 150 檔次 ICRT 50 檔次	全國 200 檔次 ICRT 50 檔次
平面報紙廣告	6/30 全國版 x1	7/29 地方版 x1		9/7 地方版 x1 9/15 地方版 x1 9/21 地方版 x3
美食雜誌			國內雜誌 x1	
電視廣告		7/10~7/14 全國 36 檔次	7/15~8/4 地方 有線 800 檔	9/18-9/23 全國 36 檔次 9/4-9/24 地方有線 1600 檔
跑馬燈				地方一週
橫式布條、燈旗				9/1~9/25
宣傳車				9/10~9/24

(二) 網路宣傳

1. 官方網站

(1) 官方網址 www.2011wpk.com.tw 中英文

(2) 設計版型：



(3) 網站架構：

2011 世界豬腳節官方網站(中英文)

首頁	關於豬腳節	活動內容	豬腳好康券	十大豬腳伴 手禮票選	愛台灣吃豬腳創意 短片徵稿	豬腳金廚 國內料理賽	世界豬腳廚 藝展演會
----	-------	------	-------	---------------	------------------	---------------	---------------

最新消息	豬腳節由來	選手之夜	豬腳優惠資訊	投票機制	徵選辦法	賽事辦法	參觀資訊
義大豬腳月	今年的豬腳節	主活動節目表			得獎名單與作品	報名表下載	場域圖
		豬腳音浪之夜			報名表下載	得獎名單與花絮	
		觀光導覽					
		造型踩街賽報名					
		豬腳鬥舞大賽					
		交通資訊					

2. 臉書粉絲團 facebook

(1) 網址 <http://www.facebook.com/2011wpk>

(2) 最新消息置入粉絲團，並不定時發起粉絲運動（問卷調查、按讚動員）

3. 網站行銷：

(1) 網購促銷-豬腳有禮網購抽黃金豬：

7/15~9/15 開放網路訂購豬腳伴手禮消費者可獲得一張抽獎券。10/15 將抽出五名幸運消費者，可獲得黃金豬一只。

(2) 網購促銷-網購前百名免運費：

7/6 下午五點開放前一百名訂購豬腳伴手禮消費者免運費。

(3) 十大伴手禮投票抽好禮：

活動期間：100/7/1~100/8/31 民眾在官網投票十大伴手禮，填寫正確的個人資料，每天一個 IP 限投票一次！8/5、9/5 都將舉辦一次抽獎活動，每次抽獎都將抽出 50 位幸運網友，贈送豬腳伴手禮一份。

(4) facebook 按讚抽好禮：

活動期間：100/6/15~100/9/30 民眾在 facebook 世界豬腳節粉絲團按讚，就可在 10/15 參加抽獎，將抽出 100 名幸運粉絲贈送伴手禮一份。

(三) 記者會

* 活動起跑記者會 7 月 6 日

(1) 地點：台北市立法院

(2) 時間：7 月 6 日上午 11:00~12:00

(3) 演出者：主持人陳縈、代言人阿基師、十國家地區公主、國外主廚

(4) 議題設定：

A. 《豬腳宴花招百出，最道地還是台灣滷豬腳！阿基師教你好吃秘訣～》

B. 《立法院拉票大作戰～豬腳伴手禮"勁"選》

(5) 節目流程表：

時間	主題	說明
10:30~11:00	媒體、來賓進場	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 豬腳伴手禮各店家戰旗飄飄 ➢ 媒體拍攝伴手禮展示區
11:00~11:05	豬腳宴上菜秀	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 各國公主著當地服飾（模特兒扮演）隨著該國風情音樂進場 ➢ 主持人介紹各國豬腳料理特色
11:05~11:10	主持人開場	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 說明豬腳節緣起、目的 ➢ 本次國內賽重點與世界廚藝展演會重點說明 ➢ 介紹長官來賓
11:10~11:15	長官來賓致詞	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 總策劃-立法院副院長曾永權致詞
11:15~11:25	《豬腳宴-台灣名廚上主菜》 阿基師料理台灣道地滷豬腳	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 助理將器材、食材上舞台料理桌 ➢ 阿基師自康園餐廳步上舞台 ➢ 阿基師與副院長握手，有請副院長擔任主廚貴賓 ➢ 阿基師料理過程，主持人訪問台灣道地滷豬腳秘訣，並訪談副院長台灣豬腳的文化意涵
11:25~11:30	國外主廚上菜秀	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 邀請國外一名主廚現場料理國外豬腳 ➢ 邀請阿基師品嚐國外主廚創意豬腳
11:30~11:35	豬腳風味甲台灣～美味品嚐 媒體拍照→貴賓品嚐	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 阿基師、國外主廚端起主菜，與副院長合影 ➢ 各國公主（模特兒扮演）端起各國豬腳合影 ➢ 主持人請阿基師品嚐各國豬腳料理，暢談心得 ➢ 媒體拍照後，邀請各位貴賓一同上台、品嚐豬腳宴、拍照
11:35~11:40	豬腳伴手禮拉票大作	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 副院長巡視伴手禮商家，至伴手禮展示區拍照

	戰	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 業者大喊凍蒜！為自己商品拉票～ ➢ 主持人公佈網路豬腳好康券及消費者好康資訊
11:40~	媒體訪談	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 豬腳伴手禮網路票選，商家拉票大作戰。(商家齊聲發出凍蒜)

4. 豬腳金廚決賽記者會 8 月 23 日

- (1) 地點：義大世界皇冠假日酒店 B1 展覽中心
- (2) 時間：8 月 23 日中午 10:00~13:00
- (3) 演出者：主持人圓圓、金廚料理賽參賽者
- (4) 議題設定：
 - A. 《台灣豬腳傳統最夠味，高手較勁拼五十萬總獎金～》
 - B. 《阿基師以台灣文化挑選金廚》
- (5) 節目流程表：

時間	演出主題
10:30~12:30	拍攝豬腳國內賽料理賽況
12:30~13:00	評審品評-媒體拍攝 媒體用餐
13:00~13:05	主持人開場
13:05~13:10	總策劃致詞
13:10~13:15	評審長阿基師講評
13:15~13:30	公佈成績 (獎項逐一公佈→得獎者上台與副院長、阿基師合影→得獎感言→阿基師評語)
13:30~13:50	媒體訪談、拍照

5. 活動造勢記者會 9 月 19 日

- (1) 地點：義大世界皇冠假日飯店 1 樓皇家花園廣場教堂
- (2) 時間：9 月 19 日下午 13:30~14:30
- (3) 演出者：主持人白冰冰、台灣金廚、十位名模
- (4) 議題設定：

- A. 《素人美腿代言，豬腳節五大好康爆～》
- B. 《台灣豬腳金廚重現冠軍作，傳統紅燒最夯！》

(5) 節目流程表：

時間	演出主題	說明
13:00~13:30	來賓進場	
13:30~13:32	皇家豬腳迎賓舞	
13:32~13:35	主持人開場	
13:35~13:40	長官致詞	
13:40~13:50	素人美腿秀	九位美眉美腿走秀→腿上彩繪豬腳節視覺圖騰→九雙腿分別秀出「2011世界豬腳節」
13:40~13:55	皇家禮讚	副院長曾永權拉響禮炮→左右側布幕垂降→公佈主活動好康優惠及豬腳十大伴手禮成績
13:55~14:05	台灣金廚豬腳料理秀	
14:05~14:15	媒體訪談	

(四) 電視廣告與新聞

1. 新聞露出總量約 60 則
2. 地方有線電視廣告:慶聯、南國、港都、屏南、觀昇、三冠王、雙子星

(1) 第一波-豬腳伴手禮宣傳

系統	區域	收視戶數	檔次	天數	播出期間
屏南有線電視	播放區域：屏東市、長治鄉、麟洛鄉、高樹鄉、鹽埔鄉、九如鄉、里港鄉、內埔鄉、瑪家鄉、三地門鄉、泰武鄉、新園鄉、萬丹鄉	5 萬戶	800	20	7/15-8/4

(2) 第二波-豬腳節主活動造勢宣傳

系統	區域	收視戶數	檔次	天數	播出期間
----	----	------	----	----	------

慶聯+大信	三民區、左營區、鼓山區 旗津區、楠梓區、鹽埕區	25 萬戶	400	8	9/17~9/24
港都+大高雄	新興區、苓雅區、前金區 前鎮區、小港區	20 萬戶	400	8	9/17~9/24
觀昇有線電視	屏東市、長治鄉、麟洛鄉、高樹鄉、鹽埔鄉、九如鄉、里港鄉、內埔鄉、瑪家鄉、三地鄉、泰武鄉、新園鄉、萬丹鄉	9 萬戶	800	20	9/4-9/24
雙子星+三冠王 有線電視	台南市(安南區、安平區、北區) 台南市(南區、中西區、東區)	20 萬戶	200	5	9/20~9/24

3. 電視廣告第一波：

- (1) 頻道：民視 播出檔次：36 檔
- (2) 播出期間：7/10~7/14
- (3) CF 拍攝演員：總策劃立法院副院長曾永權、小朋友十位
- (4) 腳本大綱：豬腳伴手禮票選

4. 電視廣告第二波：

- (1) 頻道：TVBS 或三立 播出檔次：36 檔
- (2) 播出期間：9/18~9/24
- (3) CF 拍攝演員：總策劃立法院副院長曾永權、比基尼辣妹、音浪之夜歌手
- (4) 腳本大綱：豬腳節活動造勢

5. 跑馬燈廣告：地方有線電視為期一週宣傳主活動

(五) 平面廣告與新聞

1. 新聞露出總量約 30 則
2. 報紙廣告：

刊登日期	版面規格
6/30(四) 蘋果	全國版-1 則(半十) 豬腳伴手禮票選、愛台灣吃豬腳短片徵稿、豬腳金廚賽 畫面呈現：副院長、阿基師
7/29(三) 聯合	地方版 1 則(半十) 豬腳伴手禮票選、豬腳美食之旅 畫面呈現：副院長、義大世界
9/7(三) 蘋果	地方版 1 則(全十) 豬腳節主活動 畫面呈現：副院長、音浪之夜藝人
9/15(四) 自由	地方版 1 則(半十) 豬腳美食之旅 畫面呈現：副院長、音浪之夜藝人
9/21(三) 台灣時報、中華日報、民眾	地方版 3 則(半十) 豬腳節主活動 畫面呈現：副院長、音浪之夜藝人

3. 雜誌廣告：

刊登日期	版面規格
8 月下旬	食尚玩家 台灣豬腳美食、豬腳金廚揚名世界

(六) 廣播電台

播出日期	檔次	規格
6/10~6/25	56 檔次	錄音 A 帶：豬腳金廚邀賽
7/1~7/31	220 檔次	錄音 B 帶：豬腳伴手禮票選 錄音 C 帶：愛台灣吃豬腳短片徵稿
8/1~8/31	150 檔次	錄音 B 帶：豬腳伴手禮票選 錄音 C 帶：愛台灣吃豬腳短片徵稿 錄音 D 帶：豬腳節主活動邀約篇
8/1~8/31	ICRT 50 檔	錄音 D 帶：豬腳節主活動邀約篇
9/1~9/24	344 檔次	錄音 D 帶：豬腳節主活動邀約篇 錄音 E 帶：世界廚藝展演會
9/1~9/24	ICRT 50 檔	錄音 D 帶：豬腳節主活動邀約篇 錄音 E 帶：世界廚藝展演會

全國分區廣播總檔次 578 檔次、地方廣播 192 檔、ICRT 總檔次 100、專訪一則

(六) 其他宣傳

1. 9/1~9/25 屏東縣市鄉鎮道路懸掛橫式布條
2. 9/1~9/25 屏東縣市重要支線道路懸掛燈旗
3. 9/10~9/24 宣傳車造勢 (高屏)

三、 制訂比賽手冊

* 包含下列事項

- 活動目標
- 活動單位
- 活動說明 (賽事階段說明、賽事時程)
- 參賽資格
- 競賽方式 (書審、初賽、決賽)
- 參賽須知
- 參賽規定
- 獎勵方式

四、 任務分工與執行

五、 活動完成&撰寫結案報告

肆、 2011 世界豬腳節-豬腳料理金廚大賽工作報告 (決賽)

一、 決賽賽事說明

本次活動採「**職業組**」與「**新秀組**」分組方式，每組以兩名選手為限，進行決賽競賽：

1. **決賽**:採料理實做方式進行，由主辦單位遴選之專業評審委員進行料理之品評。

(決賽之兩道料理必須與初賽不同)

相關資訊請洽詢：08-7799821 # 6613, 6601 呂虹瑩或陳美好 行政助理

二、 賽事時程

決賽時間：8月23日（二）

地點：義大世界 B1 展覽中心

三、 參賽資格：

職業組：對於「豬腳」創意料理有興趣之專業人士。

新秀組：對於「豬腳」創意料理有興趣之 22 歲以下學生

（需檢附學生證，以便查驗）。

四、 決賽競賽方式：

*比賽時間：3.5 小時

*參賽隊伍製做 2 道以豬腳為主的餐點品， 每道準備兩份。（決賽之兩道料理必須與初賽不同）。

*決賽議程請參閱附錄

*由餐飲專家、專業廚師、豬腳愛好人士等五人組成評審團，設置一名評審長擔任評選。

*注意事項：

- A、 參賽者所設計之作品，皆不退還。
- B、 比賽現場烹煮位置由執行單位決定，作品名稱自訂。
- C、 以本土烹煮料理方式為主，恕不接受異國烹調方式。
- D、 參賽者煮好兩道料理，每道準備兩份成品供評審食用。
- E、 可自備滷汁與必需之調味用品，但需由評審驗認。
- F、 違反規定與涉嫌抄襲者一律以取消參賽資格處理。
- G、 請自備餐點說明之展示卡，以供評審展示之用。
- H、 展示時餐盤與桌面擺設請選手自理。

I、 於決賽結束當日公告獲勝隊伍名單，新秀組與職業組各入選 4 隊為優勝隊伍，入選之隊伍須應邀參與國際邀請賽的選手之夜(2011/9/23 晚上，地點:義大世界)，無法配合者將取消其獲獎資格，並由次獎項獲獎隊伍依序遞補之。

評選標準如下：

總計 100 分

評分項目	評分比重	說明
特色	30%	是否能呈現各縣市地方特色
調味	30%	配料組合、氣味
外觀及賣相 含桌面擺設	30%	食材顏色搭配、外觀（不包含餐具）是否能引發食慾感。
食譜設計	5%	食譜之設計與材料選擇搭配，用料比例是否合理得宜。
衛生善後	5%	前置過程、善後衛生處理都符合衛生

* 參賽須知：

- 1、料理須色香味俱全為考量，並以符合中華各地特產、特色為佳。
- 2、參賽之交通費自理，比賽材料與器具由主辦單位提供，材料為國產的豬腳食材，並提供符合中餐乙/丙級檢定考場之設備為主。
- 3、初賽及決賽當天使用材料與所攜帶之食材與配料等均須為生鮮品，並於賽前放置桌面供評審查驗，中途不得再採用未經檢驗之食材。
- 4、參賽者不得攜帶半成品進場，違者取消參賽資格。該事件之舉發由主辦單位派駐現場之人員認定。
- 5、參賽者可攜帶自製滷汁或各式調味用品，如有疑慮可洽詢主辦單位。
- 6、參與初賽隊伍，其實際製做之餐點與書審所載之照片不符者，取消參賽資格。

* 參賽規定：

- 1、參賽作品得配合 2011 世界豬腳節公開宣傳之相關活動。
- 2、參賽者，皆須穿著全套的廚師服。
- 3、凡報名參賽者，即視為同意本活動須知之各項內容規定。
- 4、評選為初賽與決賽名單之隊伍須於公告後一週內繳交參賽保證金新臺幣 1000 元(參賽當日退回)，否則以棄權論，缺額由備選名單依序遞補之。

匯款行庫：合作金庫銀行 屏中分行 帳號： 5791 717 720518 。

- 5、國內職業組獲評為「豬腳金廚獎」之隊伍，負有參與世界豬腳節豬腳料理廚藝展演會(訂於 9 月 24 日舉行，地點:比賽場地以網路公告為主)之義務，無法配合者將取消其獲獎資格，並由次獎項獲獎隊伍依序遞補之。
- 6、所有獲勝隊伍之獎項將於「世界豬腳節-豬腳料理廚藝展演會」後進行頒贈(訂於 9 月 24 日舉行，地點:比賽場地以網路公告為主。)

*獎勵方式：

1、頒獎典禮預定於100年09月24日下午7:00舉行，依分組各選出四隊進行獎勵（獲勝者需親自參與授獎，否則視為放棄該獎項處理）。

*職業組：

豬腳金廚-獎金18萬元、獎牌各一只與獎狀各二只。

最佳風味-獎金6萬元、獎牌各一只與獎狀各二只。

最佳賣相-獎金6萬元、獎牌各一只與獎狀各二只。

最有潛力-獎金6萬元、獎牌各一只與獎狀各二只。

*新秀組：

豬腳王-獎金8萬元、獎牌各一只與獎狀各二只。

風味王-獎金2萬元、獎牌各一只與獎狀各二只。

賣相王-獎金2萬元、獎牌各一只與獎狀各二只。

潛力王-獎金2萬元、獎牌各一只與獎狀各二只。

*決賽參加獎：凡報名或推薦參賽者皆由主辦單位立法院副院長曾永權頒發獎狀一只。

*感謝狀：協辦單位由主辦單位立法院副院長曾永權頒發感謝狀。

五、豬腳料理金廚大賽決賽隊伍表

上午場 職業組		
編號	隊名	選手姓名
第01組	同德家商	劉俊良 / 廖昱翔
第02組	正興科技股份有限公司	林子正 / 洪廷璋
第03組	高雄空廚	王椿華 / 吳恒旺
第04組	豐宴精緻美食自助	陳少剛
第05組	清新溫泉飯店	白家豪 / 林培元
第06組	雅悅會館	陳牧立 / 李金峰
第07組	福灣莊園	許華仁 / 鄭仁智

第 08 組	滬寧老正興館	周上智 / 周宗儀
第 09 組	熊家萬巒豬腳	劉鳳蓁 / 熊伯卿
第 10 組	海鴻飯店	夏建亞
第 11 組	彼得主義	陳歲勝 / 李隆廷
第 12 組	大眾餐廳	王貴正 / 陳文博
第 13 組	恒耀公司/台南大飯店	王晨旭 / 黃育梅
第 14 組	義大皇冠假日飯店	何其偉
第 15 組	銘師傅餐廳	莊育賢 / 莊育婷
第 16 組	麟手創料理餐廳	林致遠 / 蔡依迪

下午場新秀組		
編號	學校名稱	選手姓名
第 01 組	明道中學	徐汝樺 / 王昱茹
第 02 組	大同技術學院	陳勇村 / 陳俐安
第 03 組	華洲工家	周威廷 / 許霆鈺
第 04 組	屏榮高中	藍士勛 / 王景萱
第 05 組	美和科技大學	李育賢 / 洪嘉尉
第 06 組	開平餐飲學校	鄭青堯 / 郭傳晟
第 07 組	三信家商	陳儀倫 / 王柏融
第 08 組	美和科技大學	蔣秉豐 / 蔡翔任
第 09 組	國立台東專科學校	官佳駿 / 楊蕙瑀
第 10 組	君毅中學	鍾享霖 / 王義順
第 11 組	美和科技大學	周勇志 / 毛政勳
第 12 組	大仁科技大學	楊東橙 / 顏廷丰
第 13 組	同德家商	張育菖 / 張好萍
第 14 組	弘德工商	林柏甫 / 吳明祥
第 15 組	萬能工商	吳翊萍 / 黃鈺傑
第 16 組	明道中學	陳嘉翔 / 林沛蓉

六、決賽參賽者競賽構思

新秀組：

第一組	單位名稱：明道中學	TEL：	
	指導老師：林靜仙	聯絡電話	0933850653
	學生姓名：徐汝樺	聯絡電話	0932220674
	學生姓名：王昱茹	聯絡電話	0958102186
	地址：臺灣 41401 臺中市烏日區中山路一段 497 號		
構思	料理名稱：東坡豬腳 創作構思：這道菜是要給喜歡吃豬腳卻換有高血壓的爺爺，這道菜的特色是用豬腳的大腿肉來取代東坡肉，這道菜外型酷似東坡肉，但是沒有東坡		

肉這麼油膩，脂肪的含量也沒有那麼高，口感和咬勁完全不輸給真的東坡肉。
料理名稱：兩棲豬腳 創作構思：這道菜的主張：「零廢棄率和養生」，我們用上一道菜的大骨熬高湯加上東坡豬腳的碎肉還有藥膳，然後用小腿肉切段去骨填入藥膳過的中藥和碎肉，加上我們特製的五味醬。

第二組	單位名稱：大同技術學院	TEL:	
	指導老師：劉邦傳	聯絡電話	0980741513
	學生姓名：陳勇村	聯絡電話	0933559235
	學生姓名：陳俐安	聯絡電話	0931807715
地址：600 嘉義市彌陀路 253 號(嘉義校區)(註：餐飲管理系劉邦傳收)			
構思	料理名稱：享壽紹興香元蹄		
	<p>創作構思：『國之銘酒-埔里紹興』係黃酒系列中的佼佼者，更是中華歷史文化上的食大民酒之一。因為『紹興酒』是自古流傳的滋養品，一種營養價值很高的釀造酒，對人體有很多益處的氨基酸、營養素及礦物質。酒香氣農、馥郁芬芳，口感溫柔細緻，為酒中之極品佳釀。內含維生素其中胺基酸的含量達十七種之多，其營養價值勝過啤酒，特別值得稱道的是紹興酒有許多人體所必須的『氨基酸』，但又不能在人體內合成，必須由食物供給，因此適量的飲用，能使人體尋迅速這些必需氨基酸。古代皇室御用膳驗，必用紹興酒入味。故許多醫學專家經常推薦適量飲用飲用紹興酒來養生，由此可證紹興酒是非常符合養生理論的。運用紹興酒的好處，做出一道美味佳餚，吃的養生健康，讓壽命延續下去。製作過程先用蒜頭、辣椒、薑爆香，佐料放入醬油，醬油膏，番茄醬，辣豆瓣醬，冰糖，桂枝，花椒粒，紹興酒一起烹調，因熬製時間約一個小時多，而紹興的芬芳香也融入豬蹄內，品嚐時會讓你難以忘懷，很美味可口喔!!</p>		
	料理名稱：蹄中味融蒜椒香		
	<p>創作構思：由於從新聞報導得知蒜頭價格暴跌，雲林農業處表示，由於台灣今年年初溫度特別低，蒜頭的品嚐特別好，產量也暴增一萬公噸以上，今年蒜頭也首度外銷，但還剩餘 6000 噸左右。因此的蒜頭大豐收，比往年多了一倍的產量，但蒜農卻笑不出來，因為反而『供過於求』蒜頭的價格下跌使大量產地雲林的蒜農都叫苦連天，根本讓農民血本無歸，每個人都知道『蒜頭多益處，健康有幫助』蒜頭在中西式烹中，一值扮演重要角色，因可使煮煮出來的食物更香口，唯一些人卻堪怕蒜頭濃烈的氣味。營養師表示，蒜頭主要碳水化合物，不含膽固醇，同時脂肪含量極低蒜頭含豐富的維他命 ABC 及礦物質，特別是維他命 B6 及錳。此外，蒜頭亦含多種含流物質，如蒜素等。而一般人所厭惡蒜頭的臭味，其主要來源就是蒜素蒜頭目前已被醫學界有多種好處，包刮降低血中的膽固醇，控制血壓，以及增加血液循環等。所需蒜頭有這麼多好處，用蒜頭做料理，可以幫助農民又</p>		

	可以吃的健康。製作過程先用薑蔥蒜頭米酒鹽糖和水熬煮約一個小時多，放入佐料包含蒜泥，黑胡椒，香油、薑、蔥、紅蔥頭熬約 20 分即可，豬腳內都融入了濃厚的蒜頭香和胡椒香，看了令人垂涎三尺，吃了後不油膩更讓你越吃越順口
--	--

第三組	單位名稱：華洲工家	TEL:	
	指導老師：王椿華	聯絡電話	0927984568
	學生姓名：周威廷	聯絡電話	0981320151
	學生姓名：許霆鈺	聯絡電話	0975737699
	地址：屏東市歸心里歸仁路 63 巷 99 號		
構思	料理名稱：家傳鍋香滿福金蹄		
	創作構思：以傳統滷汁燉煮的豬蹄後，炸至金黃色，結合豆酥魚醬的作法，搭配地瓜、芋頭和四季豆(代表圓滿如意)，金豬蹄色澤金黃有如一座金山，代表家業穩如泰山。		
構思	料理名稱：紫蘇蓮藕鴻運及第豬腳		
	創作構思：以望梅止渴的想法，引用望豬腳解饞，南瓜表示蓮花瓣、蓮藕和蓮子鋪於底，就像出淤泥而不染的蓮花，讓豬腳給予一種清新爽口的味道。		

第四組	單位名稱：屏榮高中	TEL:	
	指導老師：陳書璋	聯絡電話	0963110028
	學生姓名：藍士勛	聯絡電話	0981633992
	學生姓名：王景萱	聯絡電話	0989066977
	地址：屏東市民學路 100 號		
構思	料理名稱：		
	創作構思：		
構思	料理名稱：		
	創作構思：		

第五組	單位名稱：美和科技大學	TEL:	08-7799821
	指導老師：覃孟雄	聯絡電話	0921248277
	學生姓名：李育賢	聯絡電話	0937395478
	學生姓名：洪嘉尉	聯絡電話	0985810506
	地址：91202 屏東縣內埔鄉美和村屏光路 23 號		
構思	料理名稱：醉蹄紅錫柱紹興	創作構思：這道菜餚我想要呈現[新鮮]的感覺，這道菜餚主要是以無錫口味加以改變，口味的呈現會比較重是因為，跟另一道菜餚做個明顯的對比，主要是以柱侯醬跟紅各米，這是在家裡面學習到的，我發現飯店裡常常使用到食用色素，他能增加食物的光采，不過，健康方面就沒有那麼理想，於是我就用紅各米代替他，不僅能代替色素增添亮采，也有豐富的營養價值也能增加豬口感，因為一般家庭很少使用色素，所以媽媽做料理食，滷的東西都會添加紅各米，使他的顏色口感更好，柱侯醬也是很重要的醬汁之一，它的口感很特別，我也試過也多醬汁，發現它很適合用在滷的烹調法上，加上少許的紹興酒，更能發揮他的味道。	
	料理名稱：芒香蹄果夏滋味	創作構思：這道菜以清爽的口感來呈現，並配合當季的水果做一個組合，而我使用了芒果，酸酸甜甜的味道配上皮炸得酥脆的豬腳，吃起來不僅有特殊的口感還有可以解膩的感覺，也用了西瓜，哈密瓜，鳳梨，奇異果來做一個配角，鳳梨考成鳳梨乾酥酥脆脆吃起來很有口感，全部組合起來就事一道清爽的菜餚	

第六組	單位名稱：開平餐飲學校	TEL:	
	指導老師：張智泉	聯絡電話	0929108775
	學生姓名：鄭青堯	聯絡電話	0983242259
	學生姓名：郭傳晟	聯絡電話	0939525588
	地址：新北市板橋區忠孝路 48 巷 17 弄 11 之 2 F		
構思	料理名稱：糖脆豬腳	創作構思：	
	料理名稱：滷豬腳	創作構思：	

第七組	單位名稱：三信家商	TEL：	
	指導老師：吳玉明	聯絡電話	0952993333
	學生姓名：陳儀倫	聯絡電話	0925573188
	學生姓名：王柏融	聯絡電話	0920406945
	地址：80282 高雄市苓雅區三多一路 186 號(註：吳玉明老師收)		
構思	料理名稱：踏雪尋梅。響心宴 創作構思：傳統的米糕，真是讓人允指回味，但是把豬腳加入米糕中，我相信很少人有機會嚐試這個新奇的搭配。豬腳加入米糕搭配一點白菜。鹹鴨蛋和解膩的醃黃瓜。或許是現代人想要回味古早最直接的方法了。吃完了米糕在去享用。大骨和青木瓜製作而成的湯品，其實感覺還不賴。		
	料理名稱：夏。艷 創作構思：傳統的春捲，遇上了日式風格的玉子燒豬腳。一樣的豬腳料理卻有著不一樣的料理新滋味，簡單的擺盤。想要給人不簡單的心靈饗宴。我就是以這樣的理念來完成這道「夏。宴」。		

第八組	單位名稱：美和科技大學	TEL：	
	指導老師：覃孟雄	聯絡電話	0980825277
	學生姓名：蔣秉豐	聯絡電話	0932606019
	學生姓名：蔡翔任	聯絡電話	0912214369
	地址：屏東縣內埔鄉美和村屏光路 2 3 號		
構思	料理名稱：筍香情。台灣心 創作構思：豬腳本身比較油膩，所以這次我選用當季盛產的食材「筍白筍」，以傳統的醬滷搭配上筍白筍，格外的清爽，至於所修掉的豬腳碎肉則將它搭配上養生的菇類烹調成三杯的口味，可以當成配菜來品嚐，如此一來會有更多層次的口感，有著充滿創意的滋味且不失傳統精神，千年傳統，全新感受。		
	料理名稱：米香憶。寶島趣 創作構思：另一道的菜餚，我們以八寶封雞腿的作法作為出發點，將這種烹調方法用於豬上，傳統的油飯的蔥頭香、豬油香搭配上豬腳以蒸的方式烹調，讓豬腳品嚐時不單調，現今的料理大多走向了創意的路線，但我們覺得豬腳這種傳統的食材加上傳統的台灣油飯，更能顯現出在地的人情味。		

第九組	單位名稱：國立台東專科學校	TEL：	
	指導老師：洪維澤	聯絡電話	0933272989
	學生姓名：官佳駿	聯絡電話	0932689954
	學生姓名：楊蕙瑤	聯絡電話	0929196914
	地址：高雄市前鎮區瑞北路 132 巷 2 號 (洪維澤收)		

構 思	料理名稱：金榜蹄名 創作構思：
	料理名稱：狀元福勝 創作構思：

第十 組	單位名稱：君毅中學	TEL：	
	指導老師：李麗霞	聯絡電話	0928210434
	學生姓名：鍾享霖	聯絡電話	0916298329
	學生姓名：王義順	聯絡電話	0955518115
	地址：350 苗栗縣竹南鎮公義路 245 號(註：餐飲管理科 李麗霞收)		
構 思	料理名稱：臭味相投 創作構思：以川味為滷汁，搭配台灣道地深坑臭豆腐與豬腳結合，再以台灣特色小吃麻辣臭豆腐方式呈現豬腳，兩項台灣特色意外產生出不同滋味，吸滿湯汁的臭豆腐和滷的軟嫩的豬腳，令人回味無窮。		
	料理名稱：梅開得勝 創作構思：以梅子來滷豬腳，滷出酸酸甜甜的 Q 軟豬腳，再搭配上三灣水梨及愛玉，最後淋上特製的醬汁，酸酸的味道加上水梨的甜，冰冰涼涼的感覺，在炎炎酷暑下，非常適合用來當開胃菜，不油膩且又消暑又開胃。		

第十 一 組	單位名稱：美和科技大學	TEL：	
	指導老師：覃孟雄	聯絡電話	0921248277
	學生姓名：周勇志	聯絡電話	0958582572
	學生姓名：毛政勳	聯絡電話	0986771726
	地址：91202 屏東縣內埔鄉美和村屏光路 23 號		
構 思	料理名稱：燻香一品在地情 創作構思：以醃燻方式呈現，將豬腳先用九層塔根、辣椒頭根白滷過再用傳統的以甘蔗皮鋪底鋪上甘蔗泡、貳砂糖來做醃燻，再搭配柚子醬和燻的味道做平衡，用乾煸四季豆的微辣做副菜，綜合起來吃不會太甜也不會太辣，達到平衡點。		
	料理名稱：椰根一蹄深思飴 創作構思：以熬湯方式呈現，將豬腳和椰子根、生花生、蓮藕、和一些中藥材入電鍋熬湯，慢慢熬出豬腳的臊味，椰子根的清香，土豆、蓮藕的甜味，中藥材的藥香，再搭配一些蔬菜的襯托，讓湯品看起來多了幾分色彩，竹炭粉洞洞餅則是畫龍點睛的效果。		
	總理念：這次決賽特別選用屏東常見的椰子、辣椒、九層塔根部來和豬腳做搭配，會選用這些食材的根部是因為它們是沒有遭受污染的，埋		

	<p>在土裡沒有接觸過任何化學成分的汙染，也更能展現出鄉下所發展出的取材烹調方式，用古早阿公、阿嬤最常用的醃燻、熬湯方式來呈現，讓豬腳充分表現出鄉下的純樸感、真實感，讓看似笨重無趣的豬腳也可以有質感創新的一面表現出來，並充滿濃濃的懷舊感。</p>
--	---

第十二組	單位名稱：大仁科技大學	TEL:	
	指導老師：劉文得	聯絡電話	0931927870
	學生姓名：楊東橙	聯絡電話	0912777198
	學生姓名：顏廷丰	聯絡電話	0934010136
	地址：屏東縣鹽埔鄉新二村維新路 20 號(註：大仁科大餐旅系劉文德收)		
構思	<p>料理名稱：一蹄地下宿東坡</p> <p>創作構思：因豬腳都需經過長時間滷製，才會軟Q好吃彈牙，才能夠入味，而我們以味增代替醬油，來擄至豬腳減少油膩的感覺，讓人有對滷豬腳有煥然一新的感覺，這道料理裡還加入了仙人掌果肉的餅乾，更讓這道料理更為清爽。</p>		
	<p>料理名稱：二蹄天上顯雙極</p> <p>創作構思：因豬腳都需經過長時間滷製財會軟Q好吃彈牙，才能夠入味，而我們豬腳去滷製過後，再加以改變烹調法，加入副食材提襯出豬腳特有的風味。</p>		

第十三組	單位名稱：同德家商	TEL:	
	指導老師：曹舜為	聯絡電話	0932623050
	學生姓名：張育莒	聯絡電話	0980550440
	學生姓名：張好萍	聯絡電話	0985875819
	地址：54251 南投縣草屯鎮中正路培英巷 8 號(註：曹舜為收)		
構思	<p>料理名稱：縷蹄美人憶鄉菇</p> <p>創作構思：以道地傳統的三杯手法來烹調，讓豬腳能夠搭配不同醬汁。豬腳以前我們覺得它很油膩很不好吃，看到它就會怯步，但現在採用不同烹飪方式讓豬腳有不同的風貌和口味來呈現。我們也採用當地南投特產的菇類來做為食材的均衡搭配，而這次使用的豬腳我們也發揮了客家精神，勤儉，將修下來的肉切碎在包入起司入鍋炸，一點都不浪費</p>		
	<p>料理名稱：東坡宴客獻珍鬆</p> <p>創作構思：以傳統的方法呈現，用滷的方式滷出美味的豬腳，比較特別的是我們還調了叉燒滷汁將豬腳滷至紅嫩，切成東坡肉的性狀，讓豬腳不僅是豬腳而已而我們還發了不浪費的精神，將修下來的肉切成丁炒鬆，傳統的豬油拌飯，讓我們想起了故鄉家人煮給我們吃的美食佳餚，讓這道菜不只是菜而子，還散發著家鄉獨特的味道</p>		

第十四組	單位名稱：弘德家商	TEL:	05-3691473
	指導老師：楊智傑	聯絡電話	0982217853
	學生姓名：林柏甫	聯絡電話	0963286352
	學生姓名：吳明祥	聯絡電話	0912303496
地址：61353 嘉義縣朴子市崁後里 54 之 2 號(餐飲管理科)			
構思	料理名稱：樹子煨元蹄	創作構思：本校位於嘉義，利用家義大埔鄉特產樹子，樹子屬於鹹鮮中又帶有甘味的食材，拿來搭配豬腳一同煨者以增加甘甜味，並融入熬煮許久的雞湯加以配合做出即有嘉義特色又不失豬腳風味	
	料理名稱：蚵乾燒元寶	創作構思：『嘉義』東石出產蚵仔當地居民會將過多的蚵仔爆曬成乾以延長保存期限，古人有云魚加羊為一個鮮字，此次的用意是將蚵仔乾與豬腳燉煮利用蚵仔乾的海味提出豬腳的鮮味再搭配養生麵線，在享用美食之餘還能兼顧養生之概念為本次的理念	

第十五組	單位名稱：萬能工商	TEL:	
	指導老師：鄭世隆	聯絡電話	0963132836
	學生姓名：吳翊萍	聯絡電話	0980526370
	學生姓名：	聯絡電話	
地址：高雄市前鎮區瑞福路 21 號 6 樓之 2			
構思	料理名稱：魯香四逸冰花蹄	創作構思：	
	料理名稱：天府蜀味餘香蹄	創作構思：	

第十六組	單位名稱：明道中學	TEL:	
	指導老師：蘇梅春	聯絡電話	0931670597
	學生姓名：陳嘉翔	聯絡電話	0921365705
	學生姓名：林沛蓉	聯絡電話	0988284370
地址：臺灣 41401 臺中市烏日區中山路一段 497 號			
構思	料理名稱：	創作構思：	
	料理名稱：	創作構思：	

職業組：

第一組	單位名稱：同德家商	TEL:	049-2553109
	姓名：劉俊良	聯絡電話	0932-112300
	姓名：廖昱翔	聯絡電話	0932-512122
	地址：南投縣草屯鎮中正路培英巷 8 號		
構思	料理名稱：金瓜元蹄憶兒時 創作構思：此套菜餚主要呈現南投農特產品與豬腳的絕妙搭配：南瓜是媽媽愛煮食料之一，是醃料也是醬料，記憶中家人將肉類用南瓜泥魯至香味四溢，一方面可增加肉類口感，另一方面可增加食物的風味，總是在有客人來時才會拿出來分享用，讓獨特的家鄉味，環繞整個味蕾		
	料理名稱：日耀月明影城雙 創作構思：此套菜餚主要呈現南投農特產品與豬腳的絕妙搭配 使用正宗傳統獨特的醋水，配上色澤健康的豬腳，以慢火慢慢碳烤至外皮酥脆，肉質暖嫩，舌中透出甘溫潤。清嚼一口豬腳油脂以清爽香醇，已去除豬肉的腥味，滲入豬腳的餘味，咀嚼起來配合得相得益彰。再用鹿谷凍頂烏龍茶與豬腳融合，碰出新滋味，讓人品嚐兩種不同的豬腳料理，合乎現代人追求美食新意境。		

第二組	單位名稱：正興科技股份有限公司	TEL:	0980157543
	姓名：林子正	聯絡電話	0980757543
	姓名：洪廷璋	聯絡電話	0953520820
	地址：		
構思	料理名稱：玄黃交相映彩鮮 料理名稱：丹紅一抹深秋迴		
	創作構思：此次豬腳菜餚，我們將脆梅、紫蘇梅與豬腳結合，利用脆梅的口感及紫蘇梅的香味，去除豬腳本身油膩感及豬癩味，再利用熱漲冷縮的原理，滷過的豬腳迅速泡入冰水中，品嚐時，梅子的酸甜加上豬腳皮中帶Q的口感，使豬腳本身提高了價值，更挑逗了您的味覺。 我們加入現代注重的養生概念，以薏仁、芡實及穀類入菜，以燉飯的呈現方式來搭配豬腳，豬腳富含膠原蛋白、鈣質、鐵質，薏仁及其穀類擁有豐富的蛋白質及膳食纖維，補齊豬腳之營養素，以客制化的角度，兩者搭配食用，不僅味蕾上可滿足，在健康方面也能兼顧。 保留傳統的元素，加入國際化的概念，來呈現豬腳的風貌，我們以食蔬生菜來搭配豬腳，細蹄蒸熟後炸至金黃酥脆，再搭配生菜食用，使豬腳食用較不易乾澀，生菜能補足其口感。		

第三組	單位名稱：高雄空廚	TEL:	08-7521516#225
	姓名：王椿華	聯絡電話	0927984568
	姓名：吳恒旺	聯絡電話	
	地址：屏東縣廣東路 998 號 7F3		
構思	料理名稱：家家有情龍泉豬腳 創作構思：每個家庭都有一份真情的菜餚，父傳子、母傳女，以單純潔淨的氣味，手工麵條滋味久久不能忘懷，這就是有情的豬腳。		
	料理名稱：戶戶傳薪幸福豬腳 創作構思：薪火相傳不只是教育文化，任何好的事都可以一代傳一代，用冰糖鴨的做法加以改良。		

第四組	單位名稱：豐宴精緻美食自助	TEL:	07-3524333
	姓名：陳少剛	聯絡電話	0913515158
	姓名：	聯絡電話	
	地址：高雄市大社區大社路 15 號 6F6		
構思	料理名稱：炭烤筍香富貴蹄 創作構思：創新手法的炭烤元蹄，搭配夏季當今食材“竹筍”，佐以新鮮檸檬汁調製成的酸辣蘸醬。		
	料理名稱：冠軍泡菜狀元煲 創作構思：師法韓式泡菜鍋，改用更能突顯在地口味的台式泡菜。		

第五組	單位名稱：清新溫泉飯店	TEL:	0921650662
	姓名：白家豪圍裙	聯絡電話	0935774175
	姓名：林培元	聯絡電話	0921650662
	地址：台中市南屯區大墩二街 3-5 號 3F(白家豪)		
構思	料理名稱：白蹄五糧醋 創作構思：傳統的滷水製作中加入玫瑰紅露酒及紹興酒，去掉原有豬羶味搭配了五糧醋醬吃在嘴中並不會產生油膩感，口感酸甜Q嫩，是夏天最適合的一道開胃前菜冷食熱食皆宜。		
	料理名稱：西湖炆蹄手 創作構思：傳統的滷製中加入了日月潭邵族小米酒釀，及紅麴納豆腐乳具有天然酵素吃起來不會油膩，口感豬腳皮香Q嫩，肉質甘甜冷熱食皆宜。		

第六組	單位名稱：雅悅會館	TEL:	07-9703222
	姓名：陳牧立	聯絡電話	0936225631

	姓名：李金峰	聯絡電話	0988218655
	地址：高雄市前鎮區中華五路 789 號(高雄夢時代 9F)		
構思	料理名稱：山椒菜酸封元蹄 創作構思：在台菜料理中，有道家常料理“高麗菜封”這道料理的構想則是由高麗菜封與酸菜白肉的作法取綜合來做料理		
	料理名稱：虹晶冰梅凍元蹄 創作構思：利用凍的料理手法使我們在食用豬腳時不會油膩的感覺，並強調清爽口感		

第七組	單位名稱：福灣莊園	TEL:	08-8321327
	姓名：許華仁	聯絡電話	0912023561
	姓名：鄭仁智	聯絡電話	0935346130
	地址：屏東縣東港鎮大鵬路 100 號		
構思	料理名稱：福灣莊園之 Pink Lady 創作構思：以南台灣盛產之金桔、荔枝、金鑽鳳梨與小米酒等香味獨具之食材將豬腳賦味，一上桌就能聞到果香四溢，紅麴獨特的香味統整了所有味道，滿室生香。除了能充分表現出台灣農產品的品質，在技法上更將滷豬腳的功夫，提升至香水調配之層次。		
	料理名稱：舞文弄墨 創作構思：以麵線為筆毛，豬腳為筆桿，湯汁為墨汁，最簡單的傳統藥燉豬腳麵線作法，卻隱含了中華文化博大精深的傳統內斂之美，簡單好吃又美麗，值得推廣。		

第八組	單位名稱：滬寧老正興館	TEL:	
	姓名：周上智	聯絡電話	0977081172
	姓名：周宗儀	聯絡電話	0980043708
	地址：高雄市鹽埕區七賢三路 169 號		
構思	料理名稱：八月聞蹄飄桂花香 創作構思：以紅滷的方式呈現菜餚，再以傳統蜜汁火腿的作法，詮釋這道菜餚，將桂花以滷的方式把花的香氣滷進到豬腳裡，讓豬腳吃起來的感覺		

	是鹹鹹甜甜的感覺，再以吐司蜜蓮子、葡萄乾、小番茄等這些酸甜的副食材來提升豬腳的風味。
	料理名稱：二三當歸迎金豬 創作構思：以中藥材當主軸，仿蒜泥白肉的作法，將豬腳白煮的方式呈現，打破以往豬腳只有用滷的方式，畫成台灣形狀，希望能用菜餚把豬腳以台灣的形狀推銷到世界各地去，讓更多人可以認識豬腳。

第九組	單位名稱：熊家萬巒豬腳	TEL:	08-7812521
	姓名：劉鳳蓁	聯絡電話	0929170136
	姓名：熊伯卿	聯絡電話	0937384519
	地址：屏東縣萬巒鄉褒忠路 156 號		
構思	料理名稱：蔗香豬腳 創作構思：炙熱的太陽總是會讓人流汗感到口渴，而甘蔗正好有止渴的功效，而且甘蔗含有甘甜的韻味，搭配上家傳的祕方滷出來的豬腳，使得豬腳別有一番風味，讓人吃起來有清爽的甘甜味且不膩。		
	料理名稱：豬腳藥膳椰子盅 創作構思：在炎熱的夏天裡，如果要選擇消暑的方法，一定不會錯過有著象徵南部熱情的椰子，因為椰子具有良好的消暑功效，所以取椰肉、椰水當作食材，而藥膳具有養生的功用，所以使用椰子和藥膳來搭配豬腳，讓人可以一邊享用美食一邊消暑和養生。		

第十組	單位名稱：海鴻飯店	TEL:	08-7811220
	姓名：夏建亞	聯絡電話	0912132858
	姓名：	聯絡電話	
	地址：屏東縣萬巒鄉民和路 16 號		
構思	料理名稱：虎皮黑豆旺來豬 創作構思：在創作這道料理的當中，特別採用了黑豆來入菜，目的是希望在享用豬腳的同時，在飲食上能夠更均衡，在這陣子的”塑化劑風波”中，每個百姓，每個消費者都人心惶惶，為人父母的我們更是驚訝，原來我們的孩子每天都吃進許多化學毒物，因此在飲食上，除了好不好吃以外，是不是有更大的考量因素在？ 我選擇以黑豆來入菜正是想表達出更均衡的美食，還另外用了傳統鳳梨醬汁來呈現早期客家人在農業社會的飲食文化及風味，希望在想用料理的同時能吃得健康，即吃出參賽者的料理背後所傳達的情感和成長背景。		
	料理名稱：食在滿足翠玉柱 創作構思：同樣是在這次的參賽作品上，所想表達的主題都是以健康均衡		

的飲食為第一訴求，音而選用了許多蔬菜來製作這道料理，希望菜餚中沒有添加任何化學物品，完全以新鮮水果原始風味呈現，同時也帶入了客家傳統美食—面帕板來搭配不一樣的吃法，現代的人對飲食是越來越講究，在西方飲食文化的推動下，選用的時才是越來越高級，越來越奢華，因此，我想在簡單的食材中，心鮮的蔬果中來呈現出更清爽，更平價又令人滿足的料理，希望帶給大家的是客家傳統美食的另一番風貌。

第十 一 組	單位名稱：新莊國際宴會廳	TEL:	
	隊名：彼得主義		
	姓名：陳崑勝	聯絡電話	0930155415
	姓名：李隆廷	聯絡電話	0955735871
	地址：新北市板橋區明德街8號		
構 思	料理名稱：醇香玉露砌奇石		
	<p>創作構思：我會以泡椒來入菜的原因是在小時候，每當媽媽帶我到鄉下住的時候，都會吃到外婆煮的菜。小時候我體弱多病、容易感冒，奶奶就為了我的健康，將大量的辣椒泡入中藥酒裡面，再將藥酒或辣椒拿來入菜，讓我驅寒、增加我的抵抗力，本身又很愛吃東坡肉，所以就想到要讓豬腳的口味像是東坡肉，又不失豬腳那Q中帶勁的口感，加入了泡椒更會讓東坡肉多一種辣椒香又辣的口味。</p> <p>擺盤構思：幾天前去參觀故宮，看到了故宮所展示的翠玉白菜令我嘆為觀止，這樣色澤不自然的玉石可以雕成這樣天然色的翠玉白菜，給了我這次決賽的靈感——玉石靈感；餐盤好比是一座的展示石、豬腳好比是五花肉石，旁邊的焦糖片就像是水瀑琉璃玉，白菜不就是翠玉白菜了嗎？</p>		
	料理名稱：椒汁麻香雲白蹄		
	<p>創作構思：豬腳令人聯想到就是醬油色、滷製品、騷味重的東西，大家都以厚重的燉煮方式來掩蓋掉豬肉的缺點；這次以大眾不常見的方式、搭配顏色淡的醬汁來凸顯豬腳的味道，來改變大家對豬腳的印象就是顏色深、重口味的大菜。</p>		

第十二組	單位名稱：嘉義縣廚師業職工會&大眾餐廳	TEL:	05-3793889
	姓名：王貴正	聯絡電話	0936317356
	姓名：陳文博	聯絡電話	0931640912
	地址：嘉義縣朴子市新興路 122 巷 18 弄 4 號 1 樓		
構思	料理名稱：蓮花香蹄 創作構思：以台南特有之蓮花花蕊去除豬腳之腥味，再以蓮花瓣調製醬汁，讓菜多一點文人氣息，底基再以啤酒、寒天、蓮花花蕊製成凍糕搭配。		
	料理名稱：龍眼蜜豬腳 創作構思：以當季盛產之新鮮龍眼加入滷汁，起鍋時加入龍眼乾收汁，有感於台灣果農之艱困助已棉薄之力。燉滷之工法沿用無錫肉骨頭工法加入醃烤之扇骨熬製。		

第十三組	單位名稱：恒耀工業股份有限公司&台南大飯店	TEL:	06-2289101-2712
	姓名：王晨旭	聯絡電話	0977027201
	姓名：黃育梅	聯絡電話	0980408339
	地址：台南市北區大港街 15 巷 28 號		
構思	料理名稱：十三香元蹄 創作構思：本道以善化甘蔗入菜，用中藥材浸泡，再以古早傳統煙燻的方式為烹調，口感 Q 軟在加上甘蔗的天然香甜味，可幫助人體降肝火及消暑解渴。		
	料理名稱：紫香珍雲蹄 創作構思：本道以梅山梅子做滷汁，搭配了紫蘇梅，味道香噴，口感 Q。紫蘇葉及梅子可解豬腳的油膩和腥味，多纖維，可幫助消化，搭配了冰糖醬，味道酸甜，並且可促進紫蘇葉在胃裡的消化作用，達到好吃美味健康的完美料理。		

第十四組	單位名稱：義大皇冠假日飯店	TEL:	0935168150
	姓名：何其偉	聯絡電話	0935168150
	姓名：	聯絡電話	
	地址：高雄市岡山區岡山路 37 號 8 樓(乙區北門)		
構思	料理名稱：蒜香炸元蹄		
	創作構思：以鹽酥雞為想法，改變用豬腳來製作，經由滷汁滷過，再用地瓜粉裹沾下去炸，其香味會更散發，口感會外酥內軟。		
構思	料理名稱：參棗醉豬腳		
	創作構思：以醉雞的想法至作用豬腳的方式，因豬腳有豐富的膠質和咬勁，用中藥材浸泡的滷汁及紹興酒的酒香可去豬腳本身的腥味，也是一道很開胃的冷菜。		

第十五組	單位名稱：銘師父餐廳	TEL:	03-8513999
	姓名：莊育賢	聯絡電話	0960621767
	姓名：莊育婷	聯絡電話	0952464345
	地址：花蓮縣吉安鄉勝安二街二十號		
構思	料理名稱：回憶		
	創作構思：此道料理包含著對兩位女性的回憶，一是阿媽 的古早味燻豬腳，使用甘蔗和紅糖，燻出小時候三合院裡的古早味；一是阿母的”轉帶郎”藥膳豬膠凍，嚴選花蓮藥膳植物—紅丹蔘，將它和豬腳一起熬煮出膠質所製成豬腳凍，是阿母對女兒無法言語的愛。		
構思	料理名稱：偷閒		
	創作構思：在忙裡偷個閒…吃餅配上一杯好茶…為台灣人的”下午茶”。採用花蓮瑞穗舞鶴的蜜柚茶和蹄筋製成的茶湯，來搭配豬腳筍干肉餅。請您先享用肉餅再配上一口好茶吧！		

第十六組	單位名稱：麟手創料理餐廳	TEL：	
	姓名：林致遠	聯絡電話	0955136152
	姓名：蔡依迪	聯絡電話	0919042992
	地址：宜蘭市泰山路 58-2 號		
構思	料理名稱：微醺(金雞醉蹄)		
	創作構思：創意理念：宜蘭，紅麴的故鄉，選用宜蘭縣酒-金雞老酒來和屏東豬腳來做絕佳的組合，蒸爛的豬腳整型冰涼後切薄片泡在酒汁中，吸收滿滿的酒香味，且口感賦Q勁，我們用冷豬腳麵線及微“醺”/微“醺”的煙燻醉蹄來呈現，注入創意巧思，讓豬腳更賦經濟價值		
	料理名稱：虎咬豬(酸菜豬腳刈包)		
	創作構思：經典好味新吃法，刈包是台灣人的經典美食，傳統割包接使用脂肪含量最高的五花肉部份，現代人講究健康輕食低負擔，所以我們選用脂肪含量僅五花肉 1/3 的豬前腳部分來做，其中花蓮吉安酸菜依頓古法製成，使用古早酸菜豬腳方式來製作後搭配創意虎皮刈包呈現〈虎咬豬〉，老菜新吃，不僅多了創意，更能吃的沒負擔		

伍、 本計畫之成果

一、 2011 年世界豬腳節由立法院副院長曾永權擔任總策畫，邀請六大洲十國地區代表出席參與，世界豬腳節代言人阿基師也在記者會時現身製作台灣道地傳統滷豬腳。今年擴大舉辦的「世界豬腳節」活動，除特別邀請世界六大洲共 10 個地區知名主廚來台，一同展現各國豬腳美味，也同時推出全台各地近 70 家豬腳名店長達 3 個月的優惠好康，向國內消費者及國外觀光客介紹豬腳美食之多樣性與獨特性，並配合舉辦「十大豬腳伴手禮票選」、「國內豬腳金廚競賽」、「豬腳料理世界廚藝展演會」等活動，讓民眾瞭解台灣豬腳也可以有萬千變化的烹調方法，而且每種都有不一樣的好滋味，預計能將臺灣在地豬腳美味飄香到全世界！

二、 臺灣豬腳美食耀眼國際，邀請民眾共襄盛舉-世界豬腳節代言人阿基師於 7 月 6 日記者會現場現身，創作道地傳統滷豬腳『豬事大吉』，並於 8 月 23 日豬腳金廚決賽擔任評審長。此外，2011 世界豬腳節預定於 9 月 24 日至 10 月 2 日在屏東縣千禧公園展開主場活動，本系列活動中也規劃世界豬腳大街、台灣豬腳館、觀光巴士、臺灣傳統陣頭以及各國特色表演等周邊活動，強化豬腳美食為臺灣文化特色，將臺灣豬腳美食推展至國際，屆時邀請民眾踴

躍參加，隨著與地方產業的結合，想必可以帶動觀光以活絡地方發展。

三、在全球化的浪潮下，不論是國外或國內近年來愈來愈多的發展議題都會強調要突顯地方的文化獨特性。就觀光業而言，隨著 1998 年周休二日的實施，國人對於旅遊的型態與需求更加多元，因此每個地方也都希望利用文化的獨特性來吸引觀光客，而這也讓台灣許多鄉鎮希望推動觀光為地方經濟發展帶來新契機，世界豬腳節就在這樣的背景下應運而生。

四、本計劃宣傳擴及國內外，並邀請國外媒體參訪，且運用議題行銷，將整體效益擴大，本案由美和科技大學餐旅系以及財團法人台灣農漁會超市中心擔任執行單位，系上全體師生踴躍參與協助本次活動，並邀請伊利亞廚具、義聯集團、台灣啤酒、可口可樂列贊助單位，協助辦理賽事相關設備，搭配本案宣傳，有效地提昇國內外知名度。