

2026 臺中鍋烤節

專業評選活動簡章

壹、活動目的

為延續臺中鍋烤節城市品牌能量，提升活動專業度與產業指標性，2026 年臺中鍋烤節將導入專業評審制度，從過去以民眾票選、人氣支持為主的模式，升級為兼具專業評選、食材規範、料理技術與媒體曝光之整合型評選活動。

本活動以「食材真實性、料理工藝、風味表現與品牌特色」為核心，透過金鍋獎、金烤獎及蔬食獎三大獎項，選出臺中具代表性的燒烤、火鍋與蔬食料理店家，打造具有公信力、辨識度與商業價值的城市美食認證。期望藉由專業評選制度，建立臺中鍋烤節作為全臺鍋烤美食指標活動之地位，並帶動在地餐飲品牌升級、媒體曝光與觀光消費效益。

貳、執行單位

- 一、指導單位：臺中市政府
- 二、主辦單位：臺中市政府經濟發展局
- 三、承辦單位：中國電視事業股份有限公司

參、報名資格

符合下列條件者，皆可報名參加：

- 一、於臺中市具有實體位置販售火鍋或燒烤之店家。
- 二、須有公司登記/商業登記/稅籍登記(其中一項)，並應依法完成投保食品產品責任保險。
- 三、營運滿 6 個月以上，且至少開設 1 家實體店面，且設有座位之餐飲業者。
- 四、可提出店內販售之代表性料理 1 至 2 道作為參賽品項，品項須為常備或季節性餐點。
- 五、申請業者若為品牌店家組，同一品牌或店名相同之分店或加盟店皆可獨立報名參選。
- 六、同意配合提供食材來源、湯底製程、及評選相關資料揭露；評審到店評比、影像紀錄、相關宣傳及本案所需作業等。

七、主辦單位保有參賽資格審查及最終認定之權利。參賽店家如於評選過程中有違反活動規範、資料不實或影響公平性之情事，主辦單位得取消其參賽、入圍或得獎資格。

肆、 參賽店家及組別定義

- 一、金鍋組：販售火鍋之美食店家，可為已經烹飪完成販售的外帶鍋物或提供顧客於店內自行涮煮之形式；種類包含但不限於小火鍋、鴛鴦鍋、麻辣鍋、中式、韓式、日式、泰式...等各類鍋物。
- 二、金烤組：販售燒烤之美食店家，可為串燒類或提供顧客自行燒烤之形式；種類包含但不限於串烤、烤肉、燒肉、中式、韓式、日式...等各類燒烤。
- 三、蔬食組：菜單中有提供蔬食鍋物或蔬食燒烤品項之店家，無論主要營業型態為火鍋或燒烤皆可參與，鼓勵推廣多元友善飲食選擇。
- 四、店家不得同時報名金鍋組與金烤組，蔬食組為火鍋與燒烤合併票選之單一類別，參與蔬食組店家，仍可擇一重複報名金鍋組或金烤組；惟主辦單位得視店家營業型態及參賽品項，保有組別認定及調整之權利。

伍、 報名辦法

- 一、報名時間：即日起至 115 年 7 月 13 日(一)中午 12:00 止
- 二、報名方式：採網路表單、客服 LINE 擇一報名。
 - (一)網路表單線上報名網址：<https://www.surveycake.com/s/vAAL8>
 - (二)客服 LINE 報名：請搜尋 LINE 帳號@508oqeek
 - (三)客服服務時間：週一至週五上午 9 時至下午 6 時

陸、 評選辦法

參賽店家須於報名期間內提交相關資料，由承辦單位進行資料彙整及初步審查，並由主辦單位或評審團依本簡章規定辦理資格審查及書審評分。到店評選之辦理方式、評審人數、評選日期、餐點提供方式及相關作業細節，將由主辦單位另行通知入選店家；入選店家應配合主辦單位安排辦理。

一、書審資料

- (一)政府立案證明文件，如公司登記或商業登記或稅籍登記證明。
- (二)產品責任險證明文件，如保單影本。
- (三)近 3 年無重大食安違規或重大裁罰之相關聲明或佐證資料。
- (四)店家基本資料與品牌介紹，例如品牌故事、營運特色、臺中特色、地

方連結或市場辨識度等。

(五)代表料理 1 至 2 道說明，且須為店內實際販售品項，內容包含料理名稱、售價、食材來源、湯底、調料、醬料、料理技術及特色說明。

(六)食材與製程說明，例如天然發酵酸白菜、手工花枝漿、秘製牛五花、烤飯糰、特殊湯底、醬料製程或火候技術等。

(七)品牌口碑基礎，例如網路評分、顧客實際分享、媒體報導、社群互動或其他可呈現市場反應之資料。

(八)店內服務與消費體驗說明，例如自助吧、用餐環境、無障礙空間、親子友善、排煙設備、套餐設計或其他服務特色。

前項第(一)至(三)款為資格審查文件，未提供或經查不符資格者，主辦單位得通知限期補件；逾期末補正或補正後仍不符合資格者，不予進入書面評分程序。

二、書審評分標準

(一)品牌經營與口碑基礎(20 分)：評估營運年資、品牌經歷、臺中特色、地方故事、市場辨識度、網路評價及顧客回饋等。

(二)代表菜色與品牌特色說明(30 分)：評估參賽品項是否具代表性，料理理念是否清楚，烹飪技術、風味設計及整體呈現是否完整。

(三)食材來源及製程透明度(25 分)：評估主要食材來源、湯底、調料、醬料及製程說明是否清楚，是否具可追溯性，並符合本活動食材真實性精神。

(四)器皿與加熱源特色(10 分)：評估鍋具、餐具、烤盤、熱源使用方式，是否與料理特色、品牌定位及用餐體驗相符。

(五)性價比與消費體驗說明(15 分)：評估售價、套餐設計、份量合理性、店內環境、服務內容及整體消費感受。

(六)本次書面審查預計遴選金鍋組 20 組、金烤組 20 組及蔬食組 10 組，進入下一階段到店評選。實際入選名額得視報名情形及審查結果，由主辦單位調整之。

三、到店評選評分標準

(一)風味表現與層次(30 分)：評估參賽料理之整體味道表現，包含香氣、鹹甜酸辣平衡、湯底或醬料深度、食材與調味搭配，以及入口後是否

具有記憶點與辨識度。火鍋類著重湯底層次、食材搭配與涮煮後風味；燒烤類著重香氣、焦香、醬料搭配與整體風味完整度。

(二)料理技術與火候掌握(25分)：評估店家對料理技術、火候、熟度、時間與溫度之掌握程度。火鍋類觀察湯底熬煮、食材處理、涮煮口感及出餐穩定度；燒烤類觀察烤製熟度、炭火或熱源控制、油脂處理、焦香表現及食材口感。

(三)食材品質與真實性(20分)：評估主要食材之新鮮度、品質穩定性、來源說明及與料理定位之契合度。包含肉品、海鮮、蔬菜、湯底、醬料及調味品等是否具備品質水準，並符合本活動對食材真實性、非重組肉及非人工調理粉湯底之基本精神。

(四)創意特色與品牌辨識度(15分)：評估參賽料理是否具備創意表現、品牌特色、臺中在地元素或市場辨識度。包含菜色設計、擺盤呈現、料理故事、特色食材運用、醬料或湯底創新，以及是否能展現店家獨特風格。

(五)現場服務與整體體驗(10分)：評估實際到店用餐之整體感受，包含服務態度、出餐流程、環境整潔、座位舒適度、動線規劃、聲光呈現、排煙或空調狀況、自助吧內容、餐具體器使用及整體消費體驗。

(六)本次到店評選完成後，主辦單位將召開決選評選會議，邀集全體評審進行綜合審議。

四、決選評選會議

(一)評審將依據到店評選分數、實際品嚐表現、食材品質、料理技術、品牌特色及整體消費體驗等面向進行討論。

(二)決選結果將以評審評分為基礎，並經評審團綜合討論後，選出金鍋組、金烤組及蔬食組各組前三名。

(三)各組前三名得依最終評選結果，頒發獎項；實際獎項名稱及得獎名單以主辦單位公告為準。

柒、食材規範

一、參賽店家應據實揭露參賽料理之主要食材來源、湯底製程、調料及醬料使用情形。

二、參賽料理不得使用未明確標示之重組肉、組合肉，或以人工調理粉、即溶

粉包作為主要風味來源之湯底。

- 三、如使用加工品、半成品、調理醬料或特殊食材，應於報名資料中據實說明。
- 四、主辦單位得視需要進行資料查核或要求補充說明；如有資料不實、刻意隱匿或違反食材規範之情事，得取消其參賽、入圍或得獎資格。

捌、 頒獎典禮與後續宣傳

- 一、主辦單位將於完成決選評選會議後，辦理頒獎典禮，正式公布金鍋組、金烤組及蔬食組各組得獎名單。
- 二、頒獎典禮將邀請得獎店家、評審代表、媒體貴賓及相關單位共同參與，透過頒獎儀式、店家介紹、料理特色展示及媒體採訪等方式，提升得獎店家榮譽感與活動整體聲量，實際參與人員由主辦單位依活動規劃。
- 三、各組得獎店家之獎項名稱、獎項數量及頒發方式，得由主辦單位依活動規劃調整公告。
- 四、主辦單位得針對入圍及得獎店家進行後續宣傳，包括新聞稿發布、社群圖文露出、短影音製作、媒體報導、節目專題、活動網站介紹及其他行銷推廣資源。
- 五、入圍及得獎店家應配合主辦單位辦理相關宣傳作業，包括但不限於提供店家資料、料理照片、採訪內容、拍攝協助及宣傳素材授權使用。
- 六、主辦單位得將本次評選成果作為臺中鍋烤節後續宣傳內容，延伸應用於頒獎典禮、媒體報導、社群推廣、觀光行銷及城市品牌宣傳，以提升臺中鍋烤美食之能見度與整體活動效益。

玖、 附則

- 一、主辦單位保有本活動簡章內容、評選方式、入選名額、獎項名稱、獎項數量、活動期程及相關執行方式之調整、變更、補充及最終解釋權。
- 二、如遇不可抗力因素或其他特殊情形，主辦單位得視實際情況調整、延期、取消或變更活動內容。
- 三、參賽店家完成報名，即視為同意遵守本簡章及主辦單位相關規定。