

2024第11屆蓬萊盃全國調酒暨托盤咖啡大賽

➤ 活動緣由

第11屆蓬萊盃全國調酒暨托盤咖啡大賽歡迎熱愛調酒和咖啡的年輕學子踴躍參加，我們深信年輕一代具備無限的創造力和潛力，而這個比賽是一個展現他們才華的絕佳機會。

為了提倡國人愛用國產酒的風氣，並建立台灣品牌，我們特別以屏東酒廠產品『紅高粱酒』為基酒，我們希望透過這次比賽，提昇雞尾酒知識與生活中的『飲酒』文化。參賽選手為餐飲相關科系學生，這不僅有助於未來台灣菸酒股份有限公司酒類使用的潛在重度客戶的開發，還能促進校園觀光餐飲相關科系之間的交流。同時，我們也積極履行企業社會責任，並透過此活動來推廣和提昇企業文化形象。

➤ 活動目的

- * 推廣並宣傳台灣菸酒公司優質國產酒品，提昇其銷量。
- * 藉由調酒比賽目標強化國際地位，促進台灣觀光事業發展。
- * 藉由調酒活動促進技能提昇、推廣調酒藝術。
- * 透過調酒活動加強專業的領域，並提昇生活品質。
- * 為提倡餐飲從業人員重視正確的托盤專業技巧及服務順序，提昇台灣餐飲業的專業形象與服務品質。

➤ 指導單位：臺灣菸酒股份有限公司

➤ 主辦單位：臺灣菸酒股份有限公司屏東酒廠、中華民國國際調酒協會

➤ 協辦單位：中華民國國際餐飲協會、高雄市調飲服務人員職業工會、屏東縣內埔產業園區廠商協進會

➤ 贊助單位：

➤ 參加人員：全國各大專院校、高中職學生及有興趣相關業界人士

➤ 競賽日期：113年10月05日（星期六）（時間依當天實際為準）

➤ 競賽地點：臺灣菸酒股份有限公司屏東酒廠停車場

➤ 比賽組別：

● 調酒比賽組別

- (1) 花式調酒組
- (2) 大專院校傳統調酒組
- (3) 高中職傳統調酒組
- (4) 創意調酒組(主題：熱帶)
- (5) 高中職托盤競賽組
- (6) 大專院校托盤競賽組
- (7) 手沖咖啡競賽組
- (8) 高中職中餐水花切割競賽組
- (9) 高中職口布摺疊創意組



➤ 調酒各組競賽規則：

✚ 花式調酒組

- 指定酒為「臺灣菸酒股份有限公司再見南國燒酒原味/檸檬風味/芒果風味」
- 三款指定酒擇一使用即可
- 競賽類型為：Bartender Choice
- 比賽時間5分鐘，音樂為自選曲，請於09/28前將音樂檔案傳至本會信箱 wuchoumei@yahoo.com.tw，主旨為「2024蓬萊盃-花式調酒組-姓名」
- 選手須調製3大杯供口感評審評分(杯子容量不限)份量亦須平均，總份量須自行衡量，配方以單杯量填寫。
- 選手調製的3大杯皆需有裝飾品。

✚ 大專院校傳統調酒組

✚ 高中職傳統調酒組

- 指定酒為「臺灣菸酒股份有限公司再見南國燒酒原味/檸檬風味/芒果風味」
- 三款指定酒擇一使用即可
- 競賽類型為：Bartender Choice
- 比賽時間5分鐘，音樂由大會提供。
- 選手須調製3大杯供口感評審評分(杯子容量不限)份量亦須平均，總份量須自行衡量，配方以單杯量填寫。
- 選手調製的3大杯皆需有裝飾品。

🌈 創意調酒組

- 指定酒為「臺灣菸酒股份有限公司再見南國燒酒原味/檸檬風味/芒果風味」
- 三款指定酒擇一使用即可
- 雞尾酒類型：熱帶 TIKI
- 比賽時間5分鐘。
- 比賽中需一邊調製，一邊講解創作理念等
- 此組別無需花俏的傳統調酒動作，但基本衛生需符合調酒規範(例：檢查杯子)
- 選手須調製3大杯供口感評審評分(杯子容量不限)份量亦須平均，總份量須自行衡量，配方以單杯量填寫。
- 選手調製的3大杯皆需有裝飾品。

調酒選手共同規則：

1. 參賽者須著標準服裝，花式選手須服裝整齊，不可裸露。
2. 參賽者需使用量酒的器具調製；花式調酒可使用 Free Pourer 直接倒酒，不必使用量酒器。
3. 花式選手如果將瓶中的酒倒完後，不得再丟空瓶，並每 1 瓶中至少需 3cl 材料(若配方為 3cl 以下，則還是需裝至 3cl)
4. 選手依編號順序上場，上場人數依實際賽程而定，每位選手必須帶自己的器具及裝飾物。
5. 參賽者上台準備完成後，要等評審或 BAT 委員會通知才可開始調製。而當參賽者完成調製後，需等待工作人員將調製完成的飲品端給口感評審。
6. 如在競賽期間遞送成品給評審時所出現的任何意外，由主辦單位與參賽者協商，並找出雙方都可接受的方案。
7. 本會有權拒絕參賽者的配方、調製方法和雞尾酒名稱(請勿取不當不雅酒名)，若配方有問題將不予以通知，因此務必檢查清楚以免被扣分，並請影印一份留底。
8. 比賽之基酒、糖漿、配料、器具、酒嘴等一律自備。
9. 舞台上贊助商瓶子標籤呈現須為全新及清楚的，舊標籤或污損的標籤不可使用。
10. 選手不限報名幾組，須考量自己的比賽時間，但高中職組不得與大專組同時參加，請於報名表勾選清楚，但若大會流程導致時間衝突到，則需告知現場工作人員處理
11. 得獎者若同分數時，傳統調酒組依口感、技能之總分最高依序者為優勝；花式調酒組依技能，口感之總分最高依序者為優勝
12. 一組比賽後，舞台會被清理乾淨，以供下組選手使用。
13. 各組參賽選手上台比賽時，嚴禁脫鞋
14. 大會裁判的審核權、決定權，不接受其它的評議；大會有權使用各選手之創作品為教學用途。

15. 各選手比賽自創酒配方應為原始創作，切勿抄襲，創作權屬選手及大會所有。
16. 選手注意事項將放至本會網站上，請於比賽前自行上網查詢。
17. 請共同維護場地整潔，貴重物品請自行保管，大會不負保管責任，選手區請自行派人看顧物品。
18. 請勿在比賽會場之各洗手間清洗用具及切割、丟棄果皮，違者一律取消參賽資格。
19. 花式選手可在【草坪】上練習，但不可使用玻璃瓶練習，違者一律取消參賽資格。
20. 大會將派治安人員巡邏，若違反大會秩序及環境規定，一律取消參賽資格，請選手們發揮公德心，保持形象，共同維護場地整潔。
21. 舞台僅提供每位選手一個兩孔 110V 插座，若需用到轉接插頭，選手需自備。
22. 若有未盡或變更事宜，將於中華民國國際調酒協會粉絲專頁上公告。

材料共同規則：

1. 不可超過 4 種酒精材料。
2. 所有材料不得超過 6 種。
3. 配方一定要包含至少 3CL 的指定產品。
4. 自製產品成份裡若包含酒精，則納入酒精成份之一
5. 可使用自製產品，需於線上報名時填寫製作方式，單杯自製產品不可超過 3CL。
6. 配方要包含至少 4 CL 的酒精成分，但不可超過 7 CL 的酒精成分
7. 配方中若有使用到香甜酒，需選用大會指定廠牌-卡騰
8. 配方中若有使用到糖漿/果泥，需選用大會指定廠牌-MONIN
9. 所有裝在玻璃瓶的液體、噴灑在飲料上都算一種成份，若酒杯上的裝飾(Decoration)掉落，口感評審將會扣分。
10. 嚴禁使用人工染色劑、加熱材料以及明火(只限於焦化糖及水果的小火炬)
11. 可使用乳製品。
12. 配方內容請寫單杯量，須以『cl』為單位，容量標準最少為 0.5cl(例如：柳橙汁 2.5cl，不可填寫 2.8 或 2.4cl 等)，低於 0.5cl 則寫少許、dash...等。(1cl=10c.c)
13. 比賽開始前不可在玻璃杯中放入冰塊。
14. 任何使用的水果、藥草和蔬菜使用量都要寫的很清楚，並明確的標示使用量。
15. 花式調酒選手的配方，如果汁、糖水、茶、咖啡等必須裝入沒有標籤的空瓶內。
16. 線上報名時，請清楚標示『成份』、『廠牌』、『容量』，若配方不符大會將不另行通知，直接扣分。(例：巧克力糖漿/Monin/2CL)

Decoration and Garnish 裝飾品說明：

- ✚ Decorations 是用來放在杯子旁邊、邊緣或是頂部，不會影響到酒的味道。
- ✚ Garnishes 是用在玻璃杯內，它除了可以當作裝飾物也同時可以改變味道，如調酒用的櫻桃，水果類調味、橄欖…等。
- ✚ Garnishes 算是材料的一種。
- ✚ 果雕與裝飾品都要是可食用的。要使用可食用的花、水果、蔬菜、葉子、草藥、香料、果皮、種子、豆子，裝飾用的花也都一定要用可食用性的花草。
- ✚ 依比賽順序於『切割區』切割。
- ✚ 果雕須於比賽開始後才能放在玻璃杯上，不可在上台前放。
- ✚ 不可以使用食用色素。
- ✚ 用於裝飾用(Garnishes)的製成品(例:調酒棒)可在比賽中使用來固定果雕在玻璃杯上，但是不可以使用加強視覺效果的裝飾品。
- ✚ 劍叉、水果劍、調酒棒及裝飾物，賽後不歸還。
- ✚ 任何有爭議性的裝飾品都要經過主辦單位同意。


本次參賽者酒譜版權屬台灣菸酒股份有限公司所有。

✚ 高中職托盤競賽組

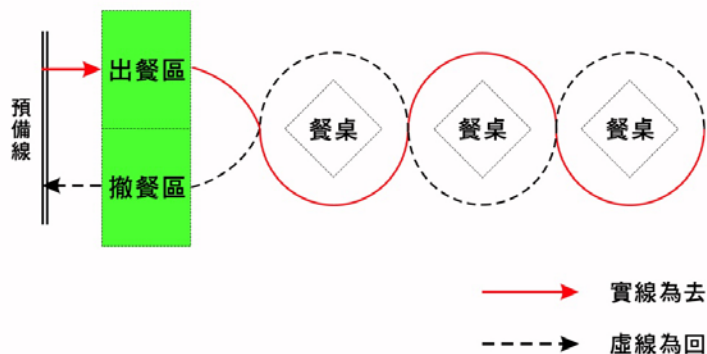
✚ 大專院校托盤競賽組

- 報名選手必須遵守本次競賽各項規定與要求。
- 服裝須著**長褲、平底鞋**。(可穿窄裙、高跟鞋，但無加分)
- 本次競賽主辦單位提供競賽場地與競賽過程所需之用具。(服裝、服務巾除外)
- 參賽者須本誠信，不可以冒用他人或是代替他人參賽，或有不實之資料與不正確之情形發生，經查獲主辦單位將取消參賽資格與獲獎資格。
- 若有任何變動，將於中華民國國際調酒協會粉絲專頁公告。

(一) 競賽通則

競賽組別	托盤競賽組	備註
基本要求		
服裝、儀容要求	依 國家檢定標準 (並佩掛服務巾)	服務巾請自備
托盤要求	 <p>腰托(示意圖)</p>	托盤由大會提供
姿勢要求	掌心及手指托持托盤 行進時身體保持平穩，不可有雙手端盤情形 行進時抬頭挺胸	比賽時不可脫鞋
距離	來回共30公尺(包含障礙物)	

※托盤組競賽路線示意圖(主辦單位現場實際擺設為主)



(二)托盤規格及品項**高中職托盤競賽組**

<p>托盤組托盤品項</p> <p>(以主辦單位現場提供品項為主)</p>	<p>托盤規格：直徑 36±1cm 圓托盤</p> <p>*1個水杯</p> <p>*咖啡杯組 1組(160~180ml、含底盤) (8分滿)</p> <p>*2個雞尾酒杯(8 分滿)</p> <p>*1瓶紅高粱(含內容物)</p>
---------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

大專院校托盤競賽組

<p>托盤組托盤品項</p> <p>(以主辦單位現場提供品項為主)</p>	<p>托盤規格：直徑 36±1cm 圓托盤</p> <p>*2個水杯</p> <p>*咖啡杯組 1組(160~180ml、含底盤) (8分滿)</p> <p>*2個雞尾酒杯(8 分滿)</p> <p>*2瓶紅高粱(含內容物)</p>
---------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(三)競賽流程**高中職托盤競賽組**

預備線待命→先將服務巾定位於下手臂→聽開始口令後選手將水壺內的水倒入1個水杯8分滿→將出餐區上之托盤先上手→將分別裝有飲品的 1 個水杯、1 組咖啡杯組、 2 個雞尾酒杯及1瓶紅高粱放於托盤上→托盤上手後依規定路線前進→繞過最後一個障礙物後返回→依規定路線返回後將指定物品放回撤餐區**指定位置**，再將托盤放於工作檯上並原本的預備線位置站好後→按下叫人鈴才停止計時→待所有選手完成後統一由工作人員指引離開（直線距離 15公尺）。

大專院校托盤競賽組

預備線待命→先將服務巾定位於下手臂→聽開始口令後選手將水壺內的水倒入2個水杯8分滿→將出餐區上之托盤先上手→將分別裝有飲品的 2 個水杯、1 組咖啡杯組、 2 個雞尾酒杯及2瓶紅高粱放於托盤上→托盤上手後依規定路線前進→繞過最後一個障礙物後返回→依規定路線返回後將指定物品放回撤餐區**指定位置**，再將托盤放於工作檯上並原本的預備線位置站好後→按下叫人鈴才停止計時→待所有選手完成後統一由工作人員指引離開（直線距離 15公尺）。

(四)評分項目及所佔配分比例

1. 服裝及儀態 20%
2. 安全與衛生 30%
3. 托盤姿勢及平穩度 40%
4. 完成時間 10%

(五) 評分注意要點

1. 身上有不舒服體味或濃烈異味(含過濃香水)、女生妝容太過濃豔。
2. 配件未符合規定(ex:配戴戒指、手鍊、佛珠等)。
3. 雙手十指未保持清潔，指甲長度超出指肉。
4. 頭髮未定型(整齊短髮不過肩，或盤整成髻之長髮)。
5. 服裝不整潔、未著全黑包鞋、衣服釦子扣錯或漏扣、褲子9分褲、衣領未整潔。
6. 取杯具時手碰觸杯緣、水壺壺口碰觸杯緣。
7. 備品過程中未能保持安靜。
8. 備餐過程餐具、物品掉落地面。
9. 未維持出餐桌桌面整齊、清潔或違反衛生相關事項(例：觸摸頭髮臉部等)。
10. 餐具歸位不正確、擺放凌亂、未按規定路線行走
11. 水杯倒水之水總量不符合每杯 8 分滿。
12. 托盤中或撤餐區桌面殘留水漬，有溢出之水漬(依溢出水漬評分標準衡量)以50元硬幣之大小衡量。
13. 托盤拿法不符合規定(ex:持托不可碰胸、腰)。
14. 行進時身體晃動歪斜、重心不穩、動作僵硬不自然、駝背、儀態不端正。
15. 行進時未隨時保持笑容，臉部嚴肅僵硬。
16. 托物於行進間掉落托盤或地面。
17. 行進間用另一隻手支撐、扶托盤或餐具。
18. 行進間餐具碰撞聲音(噪音)過大。
19. 與旁邊障礙物發生碰撞。
20. 完成時間越快得分越高。
21. **托盤上手、倒水、取杯具之先後順序不拘，以不違反安全與衛生之流程為原則。**

以下狀況將以0分計算

1. 以跑步方式進行
2. 以雙手或身體其他部位(如腰托)協助托物超過5秒
3. 所托之物超過兩樣以上物品打翻落地

✚ 手沖咖啡競賽組

1. 每位參賽者個人為一組。
2. 比賽時間規劃
 - 前置準備時間：3 分鐘
 - 沖煮時間：5 分鐘
 - 善後整理時間：3 分鐘
3. 評分標準

- 風味：20%
- 酸質：20%
- 醇厚度：20%
- 平衡性：20%
- 整體表現（含衛生）：20%

4. 比賽規則詳述

- 沖煮行為規範

參賽者需在沖煮過程中盡可能保持安靜。若裁判認為參賽者行為影響評審或展示，將被判失格。

- 沖煮與作品提交

必須使用主辦方指定咖啡豆，在規定時間內至少完成一壺250ml 咖啡。

沖煮結束後，參賽者應向工作人員報告“完成”，隨後作品將被放置於評審台前等待評審評分。

- 沖煮桌規格：尺寸為長 180cm×寬 60cm×高 75cm。

- 禁止添加物

嚴禁在咖啡豆上添加任何可能影響風味的添加物（例如：香精、液態氮、乾冰等）。

- 指定咖啡豆與用水

咖啡豆供應商：五洲商行，電話：07-2612255，Line ID：@tuk0052u。

指定咖啡豆資訊：

耶加雪菲，來自衣索比亞蓋德奧耶加雪菲鎮

處理方式：水洗

品種：heirloom G1

海拔：1850-2150

風味包含柑橘、紅糖、百花香，酸質細膩，甜感佳，口感圓潤滑順。

指定用水：波爾天然水。

- 沖煮台上準備器具

波爾天然水（1份）

指定咖啡豆（1份）

- 比賽器具與服裝要求

器具自備

參賽者需自備比賽所需器具。

現場提供2孔110V 電壓插座，禁止使用個人延長線，以免跳電。每位參賽者限用一支定溫壺。

- 服裝要求

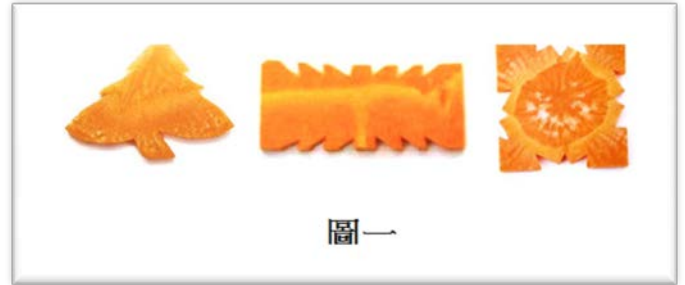
參賽者需自備整潔、乾淨的比賽服裝。

- 其他注意事項

參賽者無需準備背景音樂或對評審/觀眾進行詳細的口頭解說。

高中職中餐水花切割競賽組

1. 大會提供：工作桌(IBM 桌，一桌 2 位選手使用)、桌上型廚餘桶(丟棄耗損食材用)
2. 選手需自備：展示盤(形狀不限，長寬、直徑不得超過 31 公分)、刀子、砧板、防滑抹布、紅蘿蔔等器具….
3. 每位選手需完成 3 款大會指定圖形(如圖一)及 1 款自創圖形，每款各切 6 片，每片厚度 0.3 公分，每片最長邊不得超過 6 公分
4. 選手可於賽前事先川燙紅蘿蔔帶至會場。
5. 不可使用切割過的半成品，違者取消資格
6. 切割一律以中餐刀片，不可使用果雕刀。
7. 競賽時間為 30 分鐘，包含整理善後。
8. 完成後需將展示盤自行端至展示區。
9. 展示區為 A3(A4 大小*2)。
10. 若超過時間則扣總分，超過 1 分鐘內扣總分 5 分；超過 2 分鐘內扣總分 10 分以此類推。
11. 評分項目：1 服儀及衛生、2 刀工、3 創意、4 整體展示



9. 高中職口布摺疊創意組

1. 主辦單位提供工作檯(180cm×60cm×75cm)、紅高粱一瓶
2. 選手需自備口布、檯布、桌裙、紙箱(郵局 3 號箱，尺寸：39.5×27.5×23 (cm))
3. 工作檯必須採用「桌裙」佈置。(評分方式採用丙級餐旅服務證照考試標準)
4. 競賽開始前抽出 4 款指定口布(1 款與杯子結合口布、3 款觀賞用口布)
5. 選手共需完成 9 個造型口布，指定口布 4 款每款需摺 2 個，1 款創意口布(需與紅高粱結合)
6. 需以『圍鋪』方式將紙箱包覆，並將創意口布放置紙箱上。
7. 可自行佈置紙箱主題，需在紙箱旁以立牌說明創作構想。
8. 口布必須在現場摺疊，不得攜帶布巾半成品。
9. 口布禁止使用雙面膠、別針、膠水等黏著劑物品。
10. 競賽流程：
 - ▶ 大會抽出 4 款指定口布
 - ▶ 準備時間 1 分鐘
 - ▶ 第一階段：時間 10 分鐘，工作檯鋪設(可不戴手套)
 - ▶ 第二階段：時間 15 分鐘，共需完成 9 款口布、紙箱圍鋪、主題呈現(需戴手套)
 - ▶ 評審評分

指定口布圖示：



◎比賽獎項

1. 花式調酒組

金牌：1名，3000元屏東酒廠產品推廣中心提貨券、獎牌乙個、獎狀乙紙
銀牌：1名，2000元屏東酒廠產品推廣中心提貨券、獎牌乙個、獎狀乙紙
銅牌：數名，獎牌乙個、獎狀乙紙

2. 大專院校傳統調酒

金牌：1名，3000元屏東酒廠產品推廣中心提貨券、獎牌乙個、獎狀乙紙
銀牌：1名，2000元屏東酒廠產品推廣中心提貨券、獎牌乙個、獎狀乙紙
銅牌：數名，獎牌乙個、獎狀乙紙

3. 高中職傳統調酒組

金牌：1名，3000元屏東酒廠產品推廣中心提貨券、獎牌乙個、獎狀乙紙
銀牌：1名，2000元屏東酒廠產品推廣中心提貨券、獎牌乙個、獎狀乙紙
銅牌：數名，獎牌乙個、獎狀乙紙

4. 創意調酒組

金牌：1名，3000元屏東酒廠產品推廣中心提貨券、獎牌乙個、獎狀乙紙
銀牌：1名，2000元屏東酒廠產品推廣中心提貨券、獎牌乙個、獎狀乙紙
銅牌：數名，獎牌乙個、獎狀乙紙

5. 高中職托盤競賽組

金牌：1名，3000元屏東酒廠產品推廣中心提貨券、獎牌乙個、獎狀乙紙
銀牌：1名，2000元屏東酒廠產品推廣中心提貨券、獎牌乙個、獎狀乙紙
銅牌：數名，獎牌乙個、獎狀乙紙

6. 職業大專托盤競賽組

金牌：1名，3000元屏東酒廠產品推廣中心提貨券、獎牌乙個、獎狀乙紙
銀牌：1名，2000元屏東酒廠產品推廣中心提貨券、獎牌乙個、獎狀乙紙
銅牌：數名，獎牌乙個、獎狀乙紙

7. 手沖咖啡競賽組

金牌：1名，3000元屏東酒廠產品推廣中心提貨券、獎牌乙個、獎狀乙紙
銀牌：1名，2000元屏東酒廠產品推廣中心提貨券、獎牌乙個、獎狀乙紙
銅牌：數名，獎牌乙個、獎狀乙紙

8. 高中職中餐水花切割競賽組

金牌：1名，3000元屏東酒廠產品推廣中心提貨券、獎牌乙個、獎狀乙紙
銀牌：1名，2000元屏東酒廠產品推廣中心提貨券、獎牌乙個、獎狀乙紙
銅牌：數名，獎牌乙個、獎狀乙紙

9. 高中職口布摺疊創意組

金牌：1名，3000元屏東酒廠產品推廣中心提貨券、獎牌乙個、獎狀乙紙
銀牌：1名，2000元屏東酒廠產品推廣中心提貨券、獎牌乙個、獎狀乙紙
銅牌：數名，獎牌乙個、獎狀乙紙

◎報名方式：

*自即日起至113年09月20日（星期五）止。（逾期恕不接受）

*報名費：600 元/組

*報名方式：請於下方各組線上報名後，將『報名總表、報名費用及配方所有權同意書』一併寄至800高雄市新興區林森一路163號2樓之5 蓬萊盃全國餐飲大賽收

*完成線上報名後請來電確認是否完成，電話：07-251-8976

（請於 09/20號前寄出，以郵戳為憑）

*線上報名網址(若有重複報名兩個組別,請在線上報名時於“備註”欄位說明)

參賽組別	線上報名網址
花式調酒組	https://forms.gle/2rwVFiNFwHpHADwt7
大專院校傳統調酒組	
高中職傳統調酒組	
創意調酒組	
高中職托盤競賽組	https://forms.gle/hJx13FnCgRtSvZXA9
大專院校托盤競賽組	
手沖咖啡競賽組	
高中職中餐水花切割競賽組	
高中職口布摺疊創意組	

*113年09月27日(星期五)於中華民國國際調酒協會 Facebook 上公告各校報名組別人數、日程表及選手編號。

*報名後不可再任意更換選手，否則將取消參賽資格！

*選手報名資料請確認姓名及組別勾選正確，若因選手個人輸入錯誤而需重新補發參賽證明，每張酌收工本費100元。請將回郵信封及費用寄至協會後予以補發。

*報名情形或有更正事項可於中華民國國際調酒協會查詢。

*中華民國國際調酒協會粉絲專頁：<https://www.facebook.com/twbartender>

2024第11屆蓬萊盃全國調酒暨托盤咖啡大賽

報名總表

學校名稱：	學校科系：	
聯絡人：	聯絡電話：	
參賽組別	參賽總人數	
花式調酒組	位	
大專院校傳統調酒組	位	
高中職傳統調酒組	位	
創意調酒組(主題：熱帶 TIKI)	位	
高中職托盤競賽組	位	
大專院校托盤競賽組	位	
手沖咖啡競賽組	位	
高中職中餐水花切割競賽組	位	
高中職口布摺疊創意組	位	

代訂學生餐盒表

單位	聯絡人	
	電話	
數量	實收費用	元 (每個80元)
(無提供素食預定，素食者可於現場攤位購買)		
備註：代訂購學生便當，本會不代收便當費。當天請12點至報到處領取再自行將款項直接交給廠商。(地點若有變動將由司儀廣播) 請連同報名總表於截止日前一併寄至協會，謝謝！(逾期不受理)		

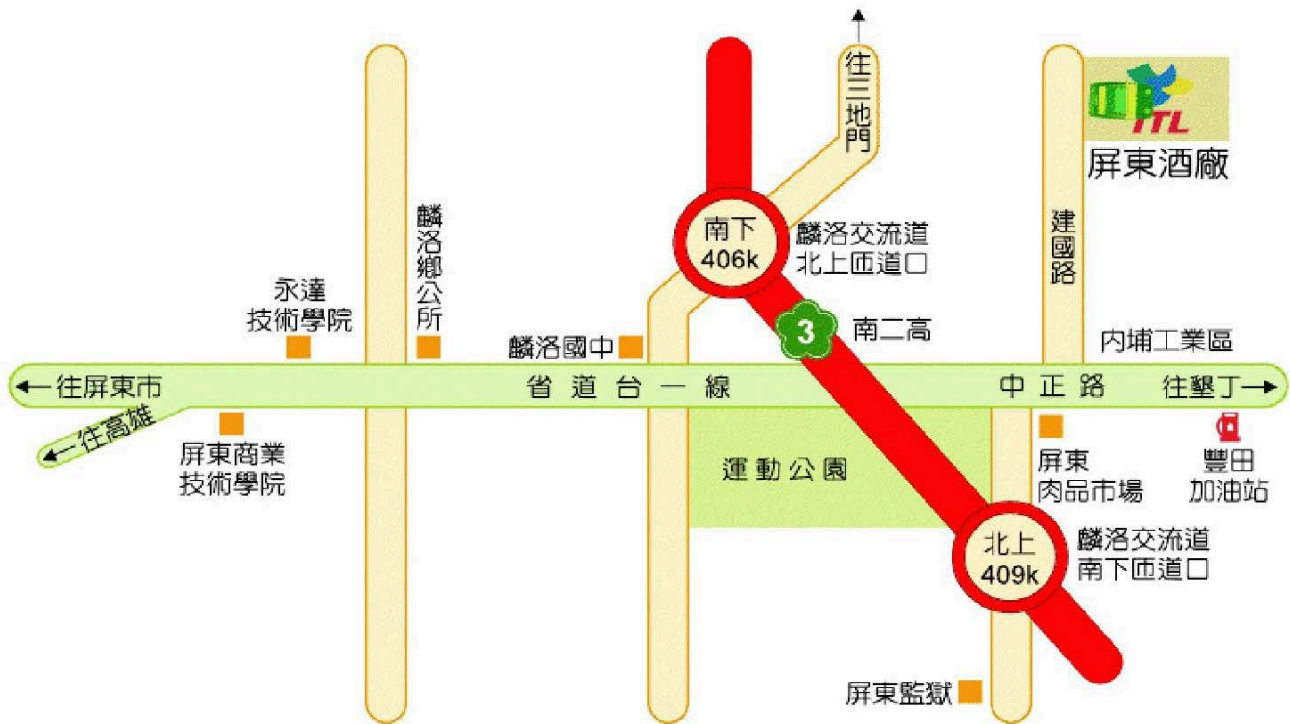
配方所有權同意書

每位參賽者酒譜版權屬於台灣菸酒公司所有，不得再於其他比賽中使用。

花式調酒組/高中職傳統調酒組/大專院校傳統調酒組/創意調酒組填寫即可

編號	參賽組別	參賽者簽名 (請務必親自簽名)
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		

交通資訊



搭乘火車/客運

可搭火車至屏東站下車，轉乘往內埔之屏東客運，或國光客運至屏東運動公園站下車，由對面內埔工業區步行 10 分鐘即可到達「屏東觀光酒廠」。

- 屏東客運(08)723-7131
- 國光客運屏東站(08)733-8574

自行開車

- 南下車輛行駛國道 3 號至麟洛交流道下高速公路，左轉接台 1 線省道往內埔方向，行至內埔工業區左轉 1.5 公里車程便可抵達「屏東觀光酒廠」。
- 北上車輛行駛國道 3 號至麟洛交流道下高速公路，右轉接台 1 線省道往內埔方向，行至內埔工業區左轉 1.5 公里車程便可抵達「屏東觀光酒廠」。
- 行駛國道 1 號，在高雄九如交流道高速公路下，左轉接台 1 線省道往墾丁方向，行至內埔工業區左轉 1.5 公里車程便可抵達「屏東觀光酒廠」。