

# 第九屆玉山竹葉青盃全國餐飲大賽

## 壹、活動緣由：

台灣菸酒股份有限公司嘉義酒廠與中華民國國際調酒協會共同辦理玉山竹葉青盃全國餐飲大賽，期盼透過本次活動，希望將酒類文化與知識更融入台灣一般民眾生活並提升調酒文化與台酒形象。

## 貳、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。

參、指導單位：台灣菸酒股份有限公司

肆、主辦單位：台灣菸酒股份有限公司嘉義酒廠、中華民國國際調酒協會

伍、協辦單位：嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校、高雄市調飲服務人員職業工會、

中華民國國際餐飲協會

**ICE WALKER®**

陸、贊助單位：

柒、參加人員：全國各大專院校、高中職學生

捌、競賽日期：113年11月16日（星期六）上午10時至下午4時

（時間依當天實際為準）

玖、競賽地點：嘉義酒廠玉山高粱酒文化園區（嘉義縣民雄鄉福樂村中山路3號）

**拾、比賽組別：**

(比賽組別未達5組只取冠軍；未達10組只取冠、亞軍)

調酒比賽組別 (調酒組指定酒：玉山竹葉青酒)

- (1) 花式調酒組(不限高中職及大專院校)
- (2) 高中職傳統調酒組
- (3) 大專院校傳統調酒組
- (4) 高中職托盤競賽組
- (5) 職業大專托盤競賽組
- (6) 咖啡立體雕花創意競賽組(不限高中職及大專院校)
- (7) 口布摺疊創意造型組(不限高中職及大專院校)
- (8) 中餐水花切割競賽組(不限高中職及大專院校)
- (9) 手沖咖啡競賽組
- (10) 高中職創意泡麵競賽組
- (11) 職業大專創意泡麵競賽組

## 拾壹、調酒各組競賽規則：

### 1. 花式調酒組(不限高中職及大專院校)

- 指定酒：玉山竹葉青酒
- 競賽類型為：Bartender Choice
- 比賽時間5分鐘，音樂為自選曲，請於11/11前將音樂檔案傳至本會信箱
- wuchoumei@yahoo.com.tw，主旨為「2024竹葉青盃-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。

### 2. 高中職傳統調酒組

### 3. 大專院校傳統調酒組

- 指定酒：玉山竹葉青酒
- 競賽類型為：Bartender Choice
- 比賽時間5分鐘，音樂指定曲由大會提供。
- 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。



## 拾貳、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 瓶中最少需 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 BAT 協會與參賽者協商，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，但須考量自己的比賽時間，但高中職組不得與任一大專院校組同時參加，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. 大會現場歡迎拍照，但嚴禁錄影(敬請遵守)；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。
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. 舞台可提供每位選手一個兩孔 110V 插座，若需使用請於線上報名時填寫(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官網公告。

#### 拾參、材料共同規則：

1. 競賽類型為：Bartender Choice
2. 不可超過 4 種酒精材料。
3. 配方一定要包含至少 1CL 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，但單杯量不可超過 6 CL，禁止使用優酪乳等乳酸飲品。
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』，若配方不符大會規定將不另行通知，直接扣分。(例：巧克力糖漿/Monin/2CL)

**拾肆：Decoration and Garnish 裝飾品說明：**

1. Decorations 旨在美化飲料而不影響風味或雞尾酒成分。它需是一種可食用的(例如：果皮、水果、蔬菜、根、草本植物、食用花卉)，用於補充和增強飲料的視覺呈現，而不是改變味道。裝飾物被放置在玻璃杯上或玻璃杯周圍。
2. Garnishes 由可食用的食品(果皮、水果、蔬菜、根、草本……但不是液體)製成，用於補充飲品的風味或香氣，它可以在視覺上、香味上進而影響飲品的味道。Garnish 不應該是雞尾酒的主要味道，而是為配合酒譜而提供對比或互補的味道。Garnish 將被放置在玻璃杯/飲料內或作香氣使用。
3. **Decoration 和 Garnish 都不算作材料。它們是六種材料以外可以做為額外的補充材料**
4. Decorations 一定要是完全純天然食品，除了叉子、夾子或木枝，評審可以從裝飾的任何部分咬一口，如果 Decorations 與飲品接觸到也不會扣分。
5. 木頭、金屬或塑膠製的叉子或夾子只是用於協助建造出飲品的裝飾物品，但不能當做裝飾的重點，大型或多個製成品並不會有所額外的加分，而且也不可以壓過主要裝飾物的視覺效果。
6. 依比賽順序於『切割區』切割。
7. 不可以使用以” Side-garnish” (配菜)方式的裝飾物，也就是裝飾物放在調酒旁邊的小盤子或托盤上呈現出來。
8. 所有的 Garnishes 和 Decoration 的材料都要列在報名表配方上。
9. 飲品中所使用的吸管都必需是可分解或可重複使用的，而不是一次性使用的塑料品。
10. 果雕須於比賽開始後才能放在玻璃杯上，不可在上台前放。
11. 劍叉、水果劍、調酒棒及裝飾物，賽後不歸還。
12. 任何有爭議性的裝飾品都要經過大會同意。

**本次參賽者酒譜版權屬台灣菸酒股份有限公司所有。**

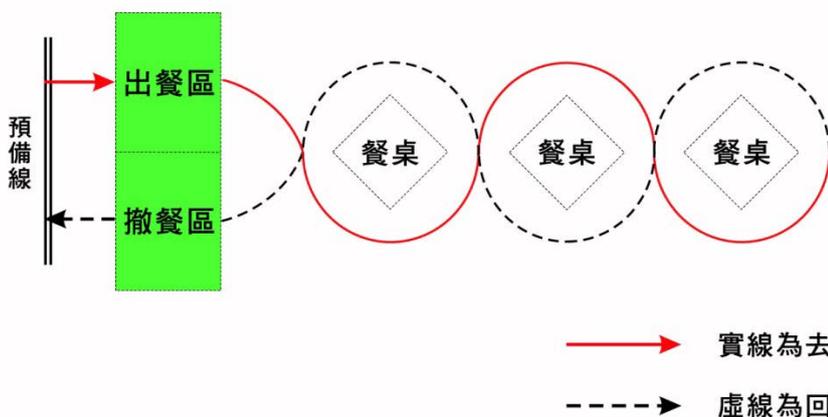
拾伍：高中職托盤競賽組/職業大專托盤競賽組

1. 報名選手必須遵守本次競賽各項規定與要求。
2. 服裝須著**長褲、平底鞋**。(可穿窄裙、高跟鞋，但無加分)
3. 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)
4. 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，一經查獲主辦單位將取消參賽資格與獲獎資格並追溯獎金。
5. 報到時請出示身份證件(或具照片之官方證件，如駕照、健保卡)，以利查核。
6. 本活動如因不可抗拒之因素而無法進行時，主辦單位保留修正、暫停或取消權利，且不另行通知。

(一)競賽通則

| 競賽組別<br>基本要求 | 高中職托盤競賽組<br>職業大專托盤競賽組  | 備註      |
|--------------|--|---------|
| 服裝、儀容要求      | 依 <b>國家檢定標準</b> (並佩掛服務巾)   | 服務巾請自備  |
| 托盤要求         | <br>腰托(示意圖) | 托盤由大會提供 |
| 姿勢要求         | 掌心及手指托持托盤<br>行進時身體保持平穩，不可有雙手端盤情形<br>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

|   |   |
|---|---|
| <p>高中職托盤競賽組托盤品項</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)<br/>(8分滿)</p> <p>*2個4oz 雞尾酒杯(8 分滿)</p> <p>*1瓶竹葉青瓷瓶0.5L(含內容物)</p> |
| <p>職業大專托盤競賽組托盤品項</p> <p>(以主辦單位現場提供品項為主)</p> | <p>托盤規格: 41*56cm 長托盤</p> <p>*2個水杯</p> <p>*咖啡杯組 1組(160~180ml、含底盤)<br/>( 8分滿)</p> <p>*2個雞尾酒杯(8 分滿)</p> <p>*2瓶竹葉青瓷瓶0.5L (含內容物)</p>     |

## (三)競賽流程

## 1. 『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 組咖啡杯組及 2 個雞尾酒杯及1瓶竹葉青放於托盤上→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回到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)。

## 2. 『職業大專托盤競賽組』

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 組咖啡杯組及 2 個雞尾酒杯及2瓶竹葉青放於托盤上→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回到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 40%
3. 托盤姿勢及平穩度 30%
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

拾陸：口布摺疊創意造型組(不限高中職及大專院校)

1. 主辦單位提供工作檯(180cm×60cm×75cm)、**竹葉青瓷瓶一瓶**
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**竹葉青瓷瓶**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：



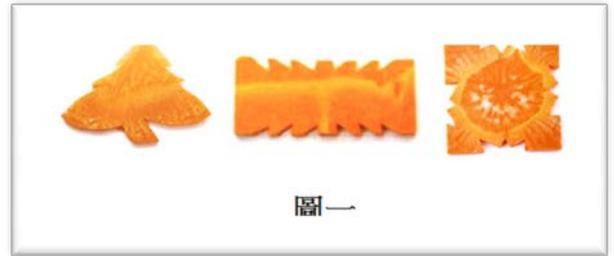
竹葉青瓷瓶



### 拾柒：中餐水花切割競賽組(不限高中職及大專院校)

競賽規則：

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. 成品展示需結合「竹葉青瓷瓶」，展示區為 A3(A4 大小\*2)。
10. 展示用竹葉青瓷瓶由大會提供
11. 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。
12. 評分項目：服儀及衛生 20%、刀工 30%、創意 30%、整體展示 20%



### 拾捌：咖啡立體雕花創意競賽組(不限高中職及大專院校)

1. 參賽 1 人為一組。
  2. 前置時間為 2 分鐘，於時間內完成工作檯面佈置。
  3. 參賽者於現場於 30 分鐘內製作 2 杯咖啡雕花，(若時間到而未完成成品，則該成品不予計分)
  4. 兩款造型皆為自創圖形
  5. 裝飾用品皆需為可食用的。
  6. 善後時間為 2 分鐘
  7. 參賽者自行準備比賽咖啡杯(限 180--300ml)、器具(如:拉花鋼杯、雕花筆、上色筆、色漿、打發奶泡機、堆塑用湯匙、咖啡盤、咖啡匙、乾淨抹布、托盤及各人所需器皿)。
  8. 評分標準：整體展示 10%、色彩豐富度 10%、位置比例 15%、原型相似程度 10%、立體感 10%、奶泡質地 15%、技術困難度 20%、整潔衛生 10%
- 主辦單位提供：  
咖啡液、專用奶

## 拾玖：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%
  - 醇厚程度：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，衣索比亞 科契爾 哈瑪

處理方式：水洗

等級：G1

海拔：2100公尺

風味包含花香、水蜜桃、甜橙、萊姆，果汁感，酸質圓潤，乾淨細緻。

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。

## 貳拾：高中職創意炒泡麵競賽組/職業大專創意炒泡麵競賽組

### ● 競賽規則：

1. 選手需在 30 分鐘內，準備和呈現 1 種台酒麵塊製作的 2 盤泡麵料理，1 盤供評審評分，1 盤展示，不限任何烹調方式，選手不能自備麵條，必須使用台酒提供的泡麵麵塊(6 種選一)製作(調味包不一定需要使用)，成品需製作各 1 人份的兩道麵食(總共 2 盤，但兩道風味需一致)，個別擺盤並配以適當裝飾，所有烹調卡司爐(最多只能攜帶兩台)、烹調器具、鍋具、食材與盤子均由參賽者自行攜帶(大會會提供選手選定的泡麵麵塊)。
2. 選手當天需自行準備製作報告書三份，供評審評評分使用，製作報告書請參閱(附件一)
3. 比賽當天使用之麵塊，由大會提供

### ● 烹調前置準備食材規則

1. 基本母醬- 允許先前置準備，但現場需要進一步烹調。
2. 蔬菜和水果- 可先清洗、切割/修剪(任何形狀)，但必須是生的。
3. 水果和蔬菜泥- 允許先前置準備，但不得先調味或是完成品。
4. 允許使用乾燥水果或蔬菜粉。
5. 允許前置準備植物炭黑及自製香料。
6. 魚類- 可以先去內臟、去鱗、取菲力/分割，但必須是生的。
7. 貝殼類/甲殼類- 可清洗、生的且可去殼。
8. 肉類/家禽/野味- 可去骨、分割、修剪，但必須是生的。
9. 煙燻魚、義大利火腿、香腸、培根可攜帶，需在現場加工。
10. 不允許使用金屬粉末和人工食用色素。
11. 雞蛋- 可以先分離蛋白蛋黃和巴氏殺菌。
12. 乾貨類可以提前秤重。
13. 香料油跟奶油可以先前置準備。

台灣菸酒指定六款麵塊：



## ● 評分標準 JUDGING CRITERIA

\* 滿分為 100 分 (不會給予半分的成績) \* Total possible points: 100 (no half points will be given)

### ✚ 前置準備 (0 -5 分) Mise en Place (0 -5 points)

有計劃地安排材料以確保無障礙流暢工作和服務。正確運用工作時間，以確保準時完成。其乾淨而適當的工作方法以及離開廚房後的狀態也將被列入評判。

### ✚ 正確且專業的準備 (0-20 分) Correct Professional Preparation (0 -20 points)

正確的食物基本準備，符合當今現代烹飪藝術。製備應採實用的、可接受的方法，且排除不必要的食材。必須對所有成分應用適當的烹飪技術，包括澱粉和蔬菜。工作技能以及廚房安排。

### ✚ 衛生與食物浪費 (0-10 分) Hygiene and Food Waste (0-10 points)

正確的基本食材處理及烹調和食品保存衛生

### ✚ 服務 (0-5 分) Service (0-5 points)

在指定的時間內準時完成比賽是當務之急，廚房評審團將會決定服務的過錯 (如果有) 是屬於廚房團隊或是服務團隊，並建議其扣分。服務順暢且菜餚按時從廚房端出來，即可獲得滿分。

### ✚ 擺盤 (0-10 分) Presentation (0-10 points)

乾淨呈列、沒有人工裝飾和耗時的佈置。出色的擺盤能確保菜餚外觀，不同菜餚之間不應重複食材、形狀、顏色以及烹調技巧。

### ✚ 味道 (0-50 分) Taste (0-50 points)

應保留食物的典型味道。菜餚必須有適當的味道、調味、品質和風味，也應符合當今的營養價值標準。

\*\*現場熱烹獎項 Score awards\*\*

**該組總分最高者可獲得獎金\$3000**

100 -90分 金牌與獎狀 100-90 points Gold medal with certificate

89-80分 銀牌與獎狀 89-80 points Silver medal with certificate

79-70分 銅牌與獎狀 79-70 points Bronze medal with certificate

60-69分 佳作獎狀 60-69 points Diploma Certificate

所有參賽者皆會有一張參加證書 All participants will receive a certificate of participation

## 貳拾壹：比賽獎項

### 1. 花式調酒組

金牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙  
銀牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙  
銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

### 2. 高中職傳統調酒組

金牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙  
銀牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙  
銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

### 3. 大專院校傳統調酒組

金牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙  
銀牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙  
銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

### 4. 高中職托盤競賽組

金牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙  
銀牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙  
銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

### 5. 職業大專托盤競賽組

金牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙  
銀牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙  
銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

### 6. 咖啡立體雕花創意競賽組

金牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙  
銀牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙  
銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

### 7. 口布摺疊創意造型組

金牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙  
銀牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙  
銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

### 8. 手沖咖啡競賽組

金牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙  
銀牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙  
銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

### 9. 中餐水花切割競賽組

金牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙  
銀牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙  
銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

### 10. 高中職創意泡麵競賽組

金牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙  
銀牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙  
銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

### 11. 職業大專創意泡麵競賽組

金牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙  
銀牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙  
銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

◎報名方式：

\*自即日起至113年10月31日（星期四）止。（逾期恕不接受，恕不更改配方）

\*報名費：600 元/組(創意泡麵組除外)

高中職/職業大專創意泡麵組：1. \$900(含六款泡麵各1包)

本會於收到報名費後2-3天寄出六款泡麵各1包

2. \$700(無包含泡麵，需自行購買)

\*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 玉山竹葉青盃收即為報名成功！

(請於10/31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, 請在線上報名時說明)

\*若有任何比賽相關問題請洽07-2518976 LIND ID: [@hfr4074y](https://www.facebook.com/hfr4074y)

| 參賽組別         | 線上報名網址  |
|--------------|---|
| 花式調酒組        | <a href="https://forms.gle/iRQS8hoocrskZyr8">https://forms.gle/iRQS8hoocrskZyr8</a>   |
| 高中職傳統調酒組     |   |
| 大專院校傳統調酒組    |   |
| 高中職托盤競賽組     | <a href="https://forms.gle/GV96UZ2Gqv7jxvAt7">https://forms.gle/GV96UZ2Gqv7jxvAt7</a> |
| 職業大專托盤競賽組    |   |
| 咖啡立體雕花創意競賽組  |   |
| 口布摺疊創意造型組    |   |
| 中餐水花切割競賽組    |   |
| 手沖咖啡競賽組      | <a href="https://forms.gle/64cRuCdWsdMFRECQ6">https://forms.gle/64cRuCdWsdMFRECQ6</a> |
| 高中職創意炒泡麵競賽組  |   |
| 職業大專創意炒泡麵競賽組 |   |

\*113年11月08日(星期五)於中華民國國際調酒協會 Facebook 公告報名學校組別人數及參賽選手報到時間。

\*中華民國國際調酒協會 Facebook 連結：<https://www.facebook.com/twbartender>

\*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 Facebook 查詢。

## 第九屆玉山竹葉青盃全國餐飲大賽

## 報名總表

|              |              |
|--------------|--------------|
| 學校名稱：        | 學校科系：        |
| 聯絡人：         | 聯絡電話：        |
| <b>參賽組別</b>  | <b>參賽總組數</b> |
| 花式調酒組        |              |
| 高中職傳統調酒組     |              |
| 大專院校傳統調酒組    |              |
| 高中職托盤競賽組     |              |
| 職業大專托盤競賽組    |              |
| 咖啡立體雕花創意競賽組  |              |
| 口布摺疊創意造型組    |              |
| 中餐水花切割競賽組    |              |
| 手沖咖啡競賽組      |              |
| 高中職創意炒泡麵競賽組  |              |
| 職業大專創意炒泡麵競賽組 |              |

## 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。

| 編號 | 參賽組別 | 參賽者簽名<br>(請務必親自簽名) |
|----|------|--------------------|
| 1  |      |                    |
| 2  |      |                    |
| 3  |      |                    |
| 4  |      |                    |
| 5  |      |                    |
| 6  |      |                    |
| 7  |      |                    |
| 8  |      |                    |
| 9  |      |                    |
| 10 |      |                    |
| 11 |      |                    |
| 12 |      |                    |
| 13 |      |                    |
| 14 |      |                    |
| 15 |      |                    |
| 16 |      |                    |
| 17 |      |                    |
| 18 |      |                    |
| 19 |      |                    |
| 20 |      |                    |