

2022陸羽盃客家茶飲暨茶餐料理競賽

簡章及報名表

壹、競賽宗旨

本次活動目標以推動餐飲觀光相關科系之大專院校、高中職，以及社會大眾客家創意茶飲以及創意客家廚藝、客家創意餐桌與房務佈置等，藉由競賽方式提升國內餐飲觀光相關科系之學子及業界工作人員之客家飲食美學和創意素養，發揚優質客家文化，亦促進產、官、學界之交流。

貳、辦理單位

指導單位：新北市政府客家事務局

台灣廚藝美食協會暨國際競賽組

主辦單位：宏國德霖科技大學餐旅管理系

台灣國際文創推展協會

協辦單位：台灣國際永久文創藝技文化發展協會

凱撒飯店連鎖

宏國德霖科技大學餐飲廚藝系

贊助單位：台北萬豪酒店、欣臨餐飲事業群、義大利奧利塔橄欖油、

開元食品、淘鮮社、安佳永紐、Hunter 刀具、

首彩精品股份有限公司、典佑國際食品行銷有限公司

家藝烘焙材料行



家藝烘焙材料行

參、活動對象

一、飲調組、房務組、餐桌佈置組分為高中職組及大專組。

(一) 高中職組以就讀高中職及五專餐飲科、觀光科一至三年級在學學生。

(二) 大專組以就讀技專院校餐旅相關科系或五專四年級以上之在學學生。二、中餐組、西餐組、烘焙組不分高中職組及大專組，年齡為 16 歲-24 歲之高中職暨大專校院學生。

肆、報名日期

即日起至 111 年 9 月 23 日(星期五)晚間 22 點止。

伍、比賽賽程

流程	程序項目	時間	說明
1.	報名時間	即日起報名至 111 年 9 月 23 日(W5)	111年9月23日，完成填寫電子報名表及 完成匯款
2.	競賽日程	111 年 10 月 07 日(W5)	競賽地點：宏國德霖科技大學罕見樓

2022 陸羽盃競賽預定流程

時間	活動內容	場地	備註
0830-0900	房務組選手報到	罕見樓 3F 302 教室	選手休息室-罕見樓 3F 302 教室
	創意飲調有酒精組選手報到	罕見樓 8F 飲調教室(801)	飲調組選手休息室-罕見樓 8F 飲調教室(801)
	餐桌佈置組選手報到	罕見樓 1F 伊特餐廳(103)	飲調組選手休息室-罕見樓 8F 飲調教室(801) 創意飲調有酒精組、中餐組、西餐組、烘焙組、餐桌佈置組選手報到及休息室-罕見樓 1F 伊特餐廳(103)
0900-0930	中餐組(上午場)選手報到	罕見樓 1F 伊特餐廳(103)	所有選手 9: 40 罕見 902 集合
	西餐組(上午場)選手報到		所有選手 10:00 到罕見 802 集合
	烘焙組(上午場)選手報到		所有選手 9: 40 罕見 603 集合
0930-1130	房務組競賽	罕見樓 5F 房務教室(502)	
	餐桌佈置組競賽	罕見樓 1F 宴會廳(101)	
	中餐組競賽	罕見樓 9F 中餐教室(902)	比賽時間: 10:00-11:00
	西餐組競賽	罕見樓 8F 西餐教室(802)	比賽時間: 10:15~11:00
	烘焙組競賽	罕見樓 6F 中西點心教室(601)	比賽時間: 10:00~11:15
	創意飲調有酒精組競賽	罕見樓 8F 飲調教室(801)	
1100-1130	創意飲調無酒精組	罕見樓 8F 飲調教室(801)	飲調組選手休息室-罕見樓 8F 飲調教室(801)
1100-1130	西餐組(下午場)、烘焙組(下午場)選手報到	罕見樓 1F 伊特餐廳(103)	西餐組、烘焙組選手報到及休息室-罕見樓 1F 伊特餐廳(103)
1200-1300	開幕式暨頒獎典禮	罕見樓 3F 示範教室(309)	頒發感謝狀; 房務組、餐桌佈置組、創意飲調有酒精組選手頒獎
1300-1500	創意飲調無酒精組競賽	罕見樓 8F 飲調教室(801)	
1300-1500	中餐組競賽	罕見樓 9F 中餐教室(902)	
1300-1500	西餐組競賽	罕見樓 8F 西餐教室(802)	13:15~14:00(13:00 到罕見 802 集合)
1300-1500	烘焙組競賽	罕見樓 6F 中西點心教室(601)	13:00~14:15 (12: 40 到罕見 603 集合)
1500-1530	中餐組、西餐組、烘焙組頒獎	罕見樓 3F 示範教室(309)	
1530~	飲調組頒獎	罕見樓 3F 示範教室(309)	

***以上流程會依實際報名人數有所更動，大會保有最終更動賽程之權利，請選手隨時注意大會更新之公告(宏國德霖科技大學餐旅系系網)。**

陸、報名方式

一、比賽簡章網址：

<https://reurl.cc/7pRRGD>

線上報名網址：

<https://reurl.cc/ZbXXxa>

二、報名表上傳後，一星期內報名小組會與您確認是否完成報名手續。報名資料未填寫完整者不予接受報名，報名成功將以 E-mail 通知。

三、報名聯絡人：王萬智老師 聯絡電話：(02)2273-3567 轉 364。。

四、本競賽每組報名費 300 元整，

匯款帳號：0311130-0570609，郵局代號 700，土城清水郵局

戶名：宏國德霖科技大學餐旅管理系系學會 戴邦堯

柒、注意事項

一、參賽者有下列情形之一者，主辦單位有權取消其參賽資格。

(一)參賽者所提報之各項資料有虛偽不實

(二)參賽作品非自己個人作品，或以買賣、代工方式來參與競賽。

二、參賽者須配合新北市政府客家事務局之展覽活動。

三、各比賽項目之展品，僅適用於該項目之評分。

四、已完成報名之比賽項目不得更改，否則視同放棄比賽資格，恕不提供退費。

五、如有不可抗拒之因素，或為使賽事順利進行之情況，主辦單位保有修改、增加或刪除規則之權利。

六、參賽者需遵守評分判決，主辦單位不接受任何對展品之主觀意識差異的申訴。

七、參賽者請預先詳讀比賽規則，報名後所有參賽者視同同意主辦單位

一切比賽規則。

捌、競賽內容

創意客家飲調類

一、競賽項目

(一) 創意飲調無酒精組(高中職)：配方中需含東方美人茶(個人賽)

(二) 創意飲調有酒精組(大專組)：配方中需含東方美人茶(個人賽)

*創意飲調類各單位報名每組以 5 組為上限，如欲多增加報名組別會列入候補，帶報名截止後再行通知是否錄取。

二、競賽規則

(一) 競賽項目分為「創意飲調無酒精組」、「創意飲調有酒精組」二組。

(二) 參與競賽之選手須於比賽前 20 分鐘至競賽準備區報到，報到時請出示學生相關證明，比賽時配帶大會發給的選手證。

(三) 競賽項目及規則說明

1. 「創意飲調無酒精組」競賽項目：

(1) 規則說明

每位選手準備時間 2 分鐘，競賽時間以 6 分鐘內為主，須完成三杯(二杯供評審評分，一杯展示)，冷熱飲不限，賽後整理 1 分鐘，換場時間 1 分鐘，共計 10 分鐘。選手請依編號順序上場，每場比賽同時上台最多 18 隊，參賽選手須帶自己的材料器及裝飾物。每位選手一張 IBM 桌，配方中需含東方美人茶至少 30ml。過程中無須花式或傳統調酒之動作表演。

(2) 評分標準

項目	分數佔比	評分內容
----	------	------

飲品創新	20%	產品具有創意的巧思與獨特性
外觀呈現	20%	成品視覺美觀度是否具藝術性
口味研發	30%	色澤 10%，香氣 10%，口感 10%
現場解說	15%	產品技巧的難易度及精細度
衛生觀念	15%	操作過程之清潔度

2.「創意飲調有酒精組」競賽項目：

(1) 規則說明

每位選手準備時間 2 分鐘，競賽時間以 6 分鐘內為主，須完成三杯(二杯供評審評分，一杯展示)，冷熱飲不限，賽後整理 1 分鐘，換場時間 1 分鐘，共計 10 分鐘。選手請依編號順序上場，每場比賽同時上台最多 18 隊，參賽選手須帶自己的材料器及裝飾物。每位選手一張 IBM 桌，配方中需含東方美人茶至少 30ml。過程中無須花式或傳統調酒之動作表演，需搭配指定基酒 88 經典梅洛紅葡萄酒至少 30ml 。

訂購電話柯副總：0931631887 原價每瓶 800 本次競賽選手售價每瓶特惠價 500 元整 含運費含稅金 LINE ID: 0931631887

匯款收據請Email或line:brianko19690716@gmail.com

國泰世華銀行營業部 代號:013

戶名：首彩精品股份有限公司

帳號：218035002303



(2) 評分標準

項目	分數佔比	評分內容
項目	分數佔比	評分內容
飲品創新	20%	產品具有創意的巧思與獨特性
外觀呈現	20%	成品視覺美觀度是否具藝術性
口味研發	30%	色澤 10%，香氣 10%，口感 10%
現場解說	15%	產品技巧的難易度及精細度

4. 競賽結束前 60 秒，10 秒分別提示比賽結束時間。
5. 參賽選手服裝應以合乎禮儀為原則。
6. 副材料如咖啡、糖水、果汁等必須裝入沒有標籤的空瓶內。
7. 杯飾僅能使用新鮮水果或蔬菜，請勿使用染料或色素等材料，並於比賽前自行切割完成。
8. 選手需製作 A4 大小說明作品，於決賽當天展示以利評審了解創作理念與調製方式等，內容格式不限，當天未展示飲品解說之選手酌量扣分。
9. 成品展台長寬大小以 40*30 公分為限，工作人員現場丈量，超過者取消決賽資格。
10. 大會擁有裁判權，不接受其他評議或影響，各選手創新調飲創作權屬大會所有。

三、注意事項

1. 成品必須以不礙食用者健康為主，不可使用人工色素或化學添加物。

- 2.大會對競賽中所使用的調製方式及所拍攝或錄影的照片有權保留全部權利。
- 3.主辦單位不保管比賽隊伍所攜帶之器材及個人之財物。
- 4.主辦單位在必要情況下保留所有權修改競賽規則。
- 5.建議自備設備與配件
選手須備齊比賽所需的物品與設備，如有疏漏，選手須自行負責；建議選手須考量運送中或競賽中有可能發生破損，請斟酌備份。競賽區域內等物品和設備，請選手務必全程負責照料，大會工作人員無提供協助與看管的服務。
- 6.大會僅提供工作桌、冰桶、冰鏟、冰塊其餘，選手自備項目(此清單僅供參考，請選手自行斟酌)：
攪拌機(Blender)、盎司杯(Shot Glasses)、飲品杯&盤、湯匙、個人所需特殊器皿、創意飲料所需的設備與配件、餐巾紙、水杯(供評審使用)、飲用水(供評審飲用，不可以加味、或添加其他物質，例如檸檬片)、乾淨抹布(練習用與比賽用)、清潔用具(桌面刷具、抹布/紙巾等)托盤、相關裝飾配件供評審桌佈置用。
- 7.承辦單位概不保管比賽隊伍所攜帶之器材及個人之財物。
- 8.參賽團隊比賽期間交通、膳宿自付。

創意客家廚藝組

一、競賽項目

- (一)西餐廚藝競賽(個人賽)
- (二)烘焙廚藝競賽(個人賽)
- (三)中餐廚藝競賽(個人賽)

二、「西餐廚藝競賽」(個人賽)：

(一)參賽對象

- 1.16 歲-24 歲對國際廚藝競賽具與熱忱的高中職暨大專校院學生。
- 2.所有材料由參賽選手自行準備,含主材料、蔬菜水果、香料及調味料。

(二)比賽項目:

創作風格以客家元素融入菜餚

- 1.Hot Cooking『海鮮類』(如魚、蝦、貝類等)。
- 2.Hot Cooking『肉類』(如家禽類、牛肉、豬肉、羊肉等)。

(三) 廚藝烹調選手比賽方式

1.參賽選手請自行準備烹調鍋具、器具、食材、調味品及盛盤器皿展示成品盤等，不可攜帶半成品。

2.採 45 分鐘內限時製作,完成一道主菜餚製作

(須有主食、澱粉、蔬菜、醬汁),每道菜餚須製作 2 盤(每盤一人份)。

3. 食材之準備,不可事先調味,其項目規定如下:

(1)沙拉、蔬菜、水果:可先去皮、清洗、清潔，但不可煮好、切割，沙拉不等分。

(2)麵糰及義大利麵類:可事先準備製作，但不可煮好。

(3)魚類/海鮮/貝類:可先洗乾淨去內臟、去鱗，可先取肉但不可等份

(4)慕斯及 Dressings 調味須在比賽現場製作。

(5)醃製類蛋白質、海綿蛋糕體、餅乾、蛋白糖霜；可以帶入但不可等份。

(6)醬汁及高湯可帶入比賽會場，但不可帶入完成品或調味。

(7)果泥原汁可帶入，但須於比賽現場加工，不可直接呈現。

(四)評審標準:

- 1.前製作業及工作區之清潔衛生
- 2.正確的準備及烹調過程
- 3.實用性及擺盤呈現/創新的表現
- 4.味道及菜餚溫度
- 5.需準備一式 3 份食譜 (Recipe) 予評判參考

(五)標準服裝: 廚藝選手:標準廚服及廚帽(刀具由選手個人自行攜帶)

(六)依競賽結果評選優勝者頒發等值獎品予以鼓勵:

(七)注意事項:

- 1.參選作品應未曾發表,不得抄襲、模仿或剽竊他人之作品,若經發現有上述情形者,除取消其參賽展示資格、追繳補助經費外,法律責任由參賽者自負。
- 2.參賽者同意作品無償授權主辦單位不限期間、不限次數之非營利性重製、發行、公開上映、公開播送、公開傳輸、改作及行使其他著作權法上著作財產權人所享有之一切權利。
- 3.凡參加本活動者,即視同遵守本簡章之各項規定,本簡章若有未盡事宜,主辦單位有權修改。

(八)評分標準

項目	分數佔比	評分內容
材料準備	10%	食材依照「食材之準備說明」要求,妥善處理及清楚標記自攜食材份量,正確的工作技巧工作時間的合理分配
正確烹調技術及準備	20%	正確的基本食物準備(在地食材)現代烹任廚藝及技術。應該是實用性(如可量產)、可接受的烹飪方法、及不必要食材,減少浪費。適當的烹調技術必須適用於所有食材,包括澱粉和蔬菜。
具實用性及創意呈現	15%	主食材與配料和配菜必須是和諧及相輔相成,簡潔的擺盤和獨創性的搭配乾淨沒有任何非人工食品添加物(如色素),配菜不耗費時間擺盤 整體的擺盤外觀看起來必需要是美味的。
味道及口感	50%	保留食材的原味,適當的味道及調味優質的菜餚,協調的口感、味道及色彩,營養均衡
服務	5%	正確的上出菜數量指定時間內完成作品,每客作品呈現的一致性,保持作品應有溫

		度，
--	--	----

三、「烘焙廚藝競賽」(個人賽)：

(一) 參賽選手材料

所有材料及器具由參賽選手自行準備

主題：客家元素製作巧克力慕斯蛋糕

參賽者必須完成以下：

1. 在 75 分鐘之內，利用參賽者預先自製的巧克力蛋糕底（直徑 18 厘米 8 吋）及其他自備材料，準備及創造一個足夠可切 12 片份量的巧克力慕斯蛋糕，蛋糕必需於現場切割。
2. 內層夾餡由參賽者自己選擇（需要符合主題客家元素）
3. 所有材料由參賽者自行帶備（不可使用植物性鮮奶油及非調溫型巧克力）

(二) 比賽說明

1. 參賽者須於賽前烘製一個 18 厘米的自選巧克力蛋糕底，於比賽當日帶至比賽場地
2. 每位參賽者須自行攜帶所有要完成蛋糕的食材
3. 所有蛋糕裝飾必須為可食，參賽者只許攜帶基本、未經處理的巧克力。
4. 材料作蛋糕裝飾，例如已製成的巧克力裝飾。此例將會嚴格執行。
5. 參賽者可在蛋糕面上塗上任何裝飾材料，再作進一步的裝飾，但必須於 75 分鐘限時內完成。
6. 參賽者需自備一適合的擺盤子或是展示盤以盛放蛋糕（沒有公司標誌）
7. 參賽者需於評判評審外觀後，自行切部份蛋糕予評判試食。（需選手準備分食盤）
8. 需準備一式 3 份中英文食譜（Recipe）予評判參考。
9. 選手比賽時間結束，評審看完外觀後，需要現場將成品對切成兩份
一份繳交現場有自己編號的烤盤上
一份親自連盤子繳交一樓宴會廳自己號碼上桌面
10. 蛋糕體可以烤好帶來現場分割裁切成 8 吋蛋糕體

(三) 注意事項:

1. 參選作品應未曾發表，不得抄襲、模仿或剽竊他人之作品，若經 發現有上

述情形者，除取消其參賽展示資格、追繳補助經費外，法律責任由參賽者自負。

2. 參賽者同意作品無償授權主辦單位不限期間、不限次數之非營利性重製、發行、公開上映、公開播送、公開傳輸、改作及行使其他著作權法上著作財產權人所享有之一切權利。
3. 凡參加本活動者，即視同遵守本簡章之各項規定，本簡章若有未盡事宜，主辦單位有權修改。

(四) 每個烹飪台均具以下項目：

- 微波爐（與其他參賽選手共用）
- 電烤箱（需自備烤盤）
- 水槽
- 攪拌機
- 工作枱
- 人造石板
- 電磁爐
- 電插頭 3 個（電壓 220 伏特 1 個電壓 110 伏特 2 個）
- 電冰箱（參賽者需要與他人共用）
- 急凍電冰箱（參賽者需要與他人共用）
- 製冰機（參賽者需要與他人共用）
- 參賽者需自備一適合的擺碟以盛放蛋糕（公司標誌需要遮蓋）
- 所有自攜廚具如有任何遺失或損毀，大會概不負責

(五) 評分標準：

項目	分數佔比	評分內容
準備工作和整齊清潔的工作間	10%	妥當安排食材、用具、餐具，整潔的工作枱（包括比賽後工作枱的整潔），清潔的抹布，最少的廢料，正確利用比賽時間。
正確及專業烹調	20%	個人、廚房及食物衛生、廚房組織、正確的烹調準備及合符現今的烹調模式；藝術性，能力以及專業執行。
外觀及創新	30%	具惹人食慾，優雅，和諧的色澤的配搭，正確的比例及分量大小及作為日常使用

		的可行性，不需花費過多時間，擺設須整潔美觀。
味道及質感	30%	主食材之味道應該是盛行的，不應有太多附加的味道。如甜品為慕思，則建議避免使用過多的吉利丁凝固劑。甜品應由不同質感配搭組成。
服務	10%	必須準時上菜，同一款式的盤子應該一致並留意上菜的溫度。

四、「中餐廚藝競賽」(個人賽)：

(一) 參賽對象：

1. 16 歲-24 歲對國際廚藝競賽具與熱忱的高中職暨大專校院學生

(二) 參賽選手材料：

1. 所有材料由參賽選手自行準備，含主材料、蔬菜、水果、香料及調味料。
2. 本次比賽為現場烹調廚藝比賽。

(三) 比賽項目：

創作風格以客家元素融入菜餚，並製作客家套餐為比賽主軸。

1. 『主食類』如澱粉類等。
2. 『副菜』蔬菜、海鮮類（如魚、蝦、貝類等）或肉類（如家禽類、牛肉、豬肉、羊肉）
3. 客家食材相關代表即可融入菜色，且依照盤菜方式呈現。

(四) 廚藝烹調選手甄選比賽方式(通過初賽書面資格審核通過之選手)

1. 參賽選手請自行準備材料及盛盤器皿展示成品盤等，不可攜帶半成品。
2. 採 60 分鐘內限時製作，完成一道客家套餐料理
 主食：以澱粉類融入客家元素
 副菜：肉類、海鮮、蔬菜自由搭配且融入客家元素。

(五) 食材之準備, 不可事先調味, 其項目規定如下：

1. 澱粉類：可製作半成品，再到現場烹調。Ex: 麵團可提前製備，但不可煮好。
2. 蔬菜、水果類：可先去皮、清洗、清潔，但不可煮好、切割，不可等分。
3. 魚類、海鮮、貝類、肉類：可先洗乾淨去內臟、去鱗、去骨，可先取肉，但不可等分。
4. 醬汁及高湯可帶入比賽會場, 但不可帶入完成品或調味。

(六) 評審標準：

1. 前置作業及工作區之清潔衛生
2. 正確的準備及烹調過程
3. 實用性及擺盤呈現/創新的表現
4. 味道及菜餚溫度
5. 中英文配方表

(七)標準服裝：

廚藝選手需著裝標準廚服及廚帽(刀具由選手個人自行攜帶)、不得有學校LOGO、圖像露出，含上衣、圍裙、帽、口罩；未穿著者不得進場比賽。

(八)依競賽結果評選優勝者頒發等值獎品予以鼓勵。

(九)注意事項：

1. 參選作品應未曾發表，不得抄襲、模仿或剽竊他人之作品，若經發現有上述情形者，除取消其 參賽展示資格、追繳補助經費外，法律責任由參賽者自負。
2. 參賽者同意作品無償授權主辦單位不限期間、不限次數之非營利性重製、發行、公開上映、公開播送、公開傳輸、改作及行使其他著作權法上著作財產權人所享有之一切權利。
3. 凡參加本活動者，即視同遵守本簡章之各項規定，本簡章若有未盡事宜，主辦單位有權修改。

(十)評分標準：

項目	分數佔比	評分內容
材料準備	10%	食材依照「食材之準備說明」要求，妥善處理及清楚標記自攜食材份量, 正確的工作技巧工作時間的合理分配。
正確烹調技術及準備	20%	正確的基本食物準備（在地食材）現代烹任廚藝及技術。應該是實用性(如可量產)、可接受的烹飪方法、及不必要食材，減少浪費。適當的烹調技術必須適用於所有食材，包括澱粉和蔬菜。
具實用性及創意呈現	15%	主食材與配料和配菜必須是和諧及相輔相成，簡潔的擺盤和獨創性的搭配乾淨沒有任何非人工食品添加物(如色素)，配菜不耗費時間擺盤，整體的擺盤外觀看起來必需要是美味的。

味道及口感	50%	保留食材的原味，適當的味道及調味優質的菜餚，協調的口感、味道及色彩，營養均衡
服務	5%	正確的上出菜數量指定時間內完成作品，每客作品呈現的一致性，保持作品應有溫度

創意客家餐桌佈置組

一、競賽項目：

創意餐桌佈置個人賽，以「客家風情」為主題，並以花式餐巾摺疊，搭配餐廳常見之器皿及佈置，在方餐桌(100*100*75 公分)上，營造出良好的餐桌氣氛。

二、競賽設備

請選手自行準備餐桌佈置之相關器皿、餐巾及營造氣氛之裝飾物。

大會提供每位參賽者：

1. 方餐桌(100*100*75 公分)一張、餐椅兩張。
2. 白色方檯布(160*160 公分)一條。
3. 選手工作檯(180*60*75 公分)一張。

三、競賽規則說明

1. 參賽選手需著餐廳服務基本服裝或學校制服，背心或西裝皆可。
2. 競賽時間為 12 分鐘，需完成檯布鋪設、口布折疊、器具及相關裝飾品擺設。
3. 須符合大會主題。
4. 搭配之器皿及裝飾物不限，以符合業界餐廳佈置之情境。

四、評分標準：

項目	分數佔比	評分內容
----	------	------

操作專業度	40%	1.服裝儀容。 2.餐巾摺疊技巧。 3.現場操作流程熟練性。 4.衛生安全。
創意性	20%	1.具創意巧思 2.具獨特性
情境佈置	40%	1.符合主題性 2.情境營造 3.整體美觀 4.務實性

創意客家客房造型組

一、競賽項目

以「茶」為主題，營造良好的客房氣氛。

二、競賽設備

大會提供每組：

- 1 上、下墊尺寸(單人床): 180*120 (cm) 。
- 2 一組羽絨被套與羽絨被。
- 3 枕頭套與軟、硬枕心各一個。
- 4 一張床保潔墊與一張床單。
- 5 床頭櫃 55*45*50(cm)。

三、競賽規則說明

1. 比賽隊伍必須在限定時間 6 分鐘內完成鋪床程序。
2. 參賽者須自行準備符合主題的裝飾物，並考量符合業界客房佈置之情境。
3. 比賽單位將提供鋪床用的所有相關器具設施與房務布巾。
4. 參賽者必須在比賽前一小時註冊登記。
5. 評審給分一旦公布不可有任何的異議。

四、評分項目：

項目	分數佔比	評分內容
----	------	------

技術與流程	20%	專業、鋪床流程，了解備品、鋪床技術及衛生安全
平整與緊實度	20%	完成後的整齊度、清潔與美觀
主題融合	20%	利用符合主題的裝飾物，裝飾頭櫃或床面，該裝飾品符合成本考量
選手整體專業	10%	參賽者的個性、服儀、準備工作、俐落熟練與專業度
時間掌握	30%	在時間內完成有品質的鋪床技巧任務，並掌控時間配置內，獲基本分 15 分。評分標準第一項及第二項合計獲 35 分以上(包括 35 分)，且在比賽時間五分內完成鋪床與裝飾動作，每快 5 秒得以在第五時間掌握項獲得 1 分，以此類推。此項成績積分最高 30

玖、獎勵辦法

一、獎牌及獎狀頒發標準

總分 100 不給半分

金牌..... 90~100 分，獎牌 1 面、獎狀 1 張。

銀牌..... 80~89 分，獎牌 1 面、獎狀 1 張。

銅牌..... 70~79 分，獎牌 1 面、獎狀 1 張。

優勝..... 60~69 分，獎狀 1 張。

60 分以下不敘獎

二、各組最高分者，可獲得獎金 NT\$2,000 元整。

三、所有選手都會有一張參賽證明

拾、配方表

創意飲調有酒精組(個人賽)、創意無酒精組(個人賽)**請於必競賽時繳交。**

拾壹、冷凍藏設備借用

各組選手如需借用冷、凍藏設備須於報名表單中填寫並註記大小、尺寸、內容物，但因空間有限，恐無法提供所有選手借用，大會將於報名截止後進行公告，大會不提供保管責任。

拾貳、切結書

各組所有選手的競賽作品必須是個人創作作品，不得有抄襲或使用他人作品之情形，如有違反需自付道德與法律責任，並於競賽當日繳交切結書一份。

拾參、特別注意事項

- 1、主辦單位在必要情況下保留所有權修改競賽規則。
- 2、本大會競賽成績皆以評審評分為依據，不受外界評意。

創意有酒精組、創意無酒精組配方表

創意組配方(單杯量)		
中(英)文: _____		
配方 (Recipe)	cl	廠牌 (Brand Name)
裝飾物:		
創作理念:		

中餐廚藝競賽(個人賽)、西餐廚藝競賽(個人賽)、烘焙廚藝競賽(個人賽)

RECIPE FORM (材料、食譜表)

CLASS No.:(組別)

Contestant No.:(參賽證號碼)

No. of Serving:(份數)

Name of Recipe: (菜名)

Quantity 重量	UOM 單位	Ingredients 食材
	cc	
	ml	
	gm	

Method:(作法):

選手參賽切結書

本人 參加2022陸羽盃客家茶飲暨茶餐料理競賽，
保證競賽作品為個人創作作品，無抄襲或使用他人作品之
情形，如有違反需自負道德與法律責任。為求慎重，謹立
本切結書保證。

選手姓名：（簽章）

身份證字號：

家長或監護人姓名：（簽章）

身份證字號：

註1：每一位選手均須填寫繳交本切結書

註2：未滿18 歲選手另須由家長或監護人簽名，同意選手參賽

中 華 民 國 111 年 10 月 7 日