

2019 年大同盃全國茶食尚茶餐飲美食研發競賽

壹、比賽賽程

流程	程序項目	時間	說明
1.	初賽報名時間	即日起報名至 108 年 4 月 11 日 下午 5 點前	報名表單： https://goo.gl/forms/Qc706HCdvwxcf2vV2
2	初賽報名時間 茶餐飲作品繳交時間	即日起報名至 108 年 4 月 11 日 下午 5 點前	108 年 4 月 11 日下午 5 點前郵寄或 E-mail 至本校報名信箱 fb@ms2.ttc.edu.tw 或賴至 ID：0980741513
3.	決賽入圍公佈	108 年 4 月 15 日 下午 5 點前	將公佈於大同技術學院本校餐飲管理系網頁最新消息
4.	決賽	108 年 4 月 22 日 社會組 上午 8：30 ~11：30 校園組 上午 8：30 ~11：30	*競賽地點： 大同技術學院餐飲管理系 中餐廚藝烹調教室 (F107) *評分展示地點-大同樓

5.	各組Q版造型參考網站	 
----	------------	---

※大同技術學院-餐飲管理系系網。 <http://fb.ttc.edu.tw/bin/home.php>。

參、初賽作品繳交方式

一、初賽隊伍請以郵寄方式於 108 年 4 月 11 日前寄達本校，以郵戳為憑，或 108 年 4 月 11 日下午

午 5 點前 E-mail 至本校報名信箱 fb@ms2.ttc.edu.tw 或賴至 ID：0980741513

二、郵寄地址：郵遞區號 600 嘉義市東區彌陀路 253 號(大同技術學院 餐飲管理系助理 邱小姐收)。 E-mail 報名：fb@ms2.ttc.edu.tw

主旨請註明：2019 年大同盃全國茶食尚茶餐飲美食研發競賽。

三、報名表及比賽簡章請上官網網址下載：<http://fb.ttc.edu.tw/bin/home.php>

四、報名後請電洽確認報名手續是否完成。

五、聯絡人：邱小姐 電話：(05)222-3124 轉 221 或 Line ID：0980-741-513（劉邦傳老師）。

六、本校保有審核參賽隊伍資格之權利。

肆、競賽規定

一、競賽賽制：

1. 初賽

(1)社會組：凡年滿18歲以上，對茶餐、茶飲美食創作有熱誠者，3人組成一隊參賽，可參加「口味研發」、「造型研發」之中任一項目競賽。

「口味研發」組～作品請至少作「平面」活潑創新具有市場魅力的Q版造型呈現。

「造型研發」組～作品需作「立體」活潑創新具有市場魅力的Q版造型呈現。

以符合本競賽“茶時尚”的最高境界。

(2)校園組：凡就讀全國高中職及專科餐旅相關科系學生，對茶餐、茶飲美食創作有熱誠者，3人組成一隊參賽，可選擇參加「產品銷售」、「創意茶飲」。

2. 決賽

(1)社會組：錄取「口味研發」初賽前三名隊伍入圍參賽。

錄取「造型研發」初賽前三名隊伍入圍參賽。

(2)校園組：錄取「產品銷售」初賽前三名隊伍入圍參賽。

錄取「創意茶飲」初賽前三名隊伍入圍參賽。

二、競賽規則及評分：

1. 決賽隊伍之 3 位選手必須與初賽相同，不得更換選手人選。
2. 決賽選手須著廚師服、圍裙出場競賽，並配帶大會所發名牌及廚帽。
3. 校園組學生報到時請出示學生證等相關證明。
4. 決賽選手請準時出賽，競賽前請聆聽評審說明競賽規則及注意事項，遲到隊伍將扣總平均分數五分。
5. 決賽競賽時，第一聲評審口令響，表示競賽開始；競賽結束前三十分鐘，將再次一聲口令提示競賽結束時間；連續兩聲口令響，表示競賽結束，所有仍在進行製作的動作停止，馬上清理競賽現場撤出並攜走選手自備用品。
6. 每隊請設領隊乙位，負責大會與隊伍之間聯繫，並引導全隊競賽準備與進行。
7. 決賽作品共 3 道，每道請準備 20 人份，供評審評分與觀眾試吃。
8. 決賽展示台桌由大會提供，桌長為 150 公分寬為 75 公分，展示台佈置由參賽選手在比賽時間內自行佈置。
9. **競賽菜餚內容**：含茶餐、茶點、茶飲各 1 道(葷素)均可自選：
 - (1) **【創意茶餐】**以阿里山高山烏龍茶烹調肉類或蔬果類擇一。
 - (2) **【創意茶點】**以阿里山高山紅茶製作中西式**創意造型**點心。

(3) 【創意茶飲】：詳細競賽規則及評分標準請見本項第 12 點規定以阿里山高山烏龍

茶，調製飲料成品 5 杯，可設計使用含酒精性酒水調製(含酒精之飲品，總含量不可超過 5oz)(素食可不加酒調製)，並現場切割製作杯飾 Garnish。

10. 「社會組」分為口味研發、造型研發兩組，各組評分標準如下：

(1) 口味研發組

- a. 口味研發 30%—醬料搭配及口感
- b. 造型研發 20%—至少平面造型可愛有經濟價值
- c. 產品銷售 20%—產品市面銷售可行性
- d. 創意茶飲 20%—飲品與餐食搭配口感、餘韻及外觀杯子與杯飾搭配比例
- e. 衛生觀念 10%—食材處理程序、廚檯整潔

(2) 造型研發組

- a. 造型研發 30%—立體造型可愛有經濟價值
- b. 口味研發 20%—醬料搭配及口感
- c. 產品銷售 20%—產品市面銷售可行性
- d. 創意茶飲 20%—飲品與餐食搭配口感、餘韻及外觀杯子與杯飾搭配比例
- e. 衛生觀念 10%—食材處理程序、廚檯整潔

11. 「校園組」分產品銷售、創意茶飲兩組，各組評分標準如下：

(1) 產品銷售組

- a. 產品銷售 30%—產品市面銷售可行性
- b. 創意茶飲 20%—飲品與餐食搭配口感、餘韻、杯子與杯飾搭配比例
- c. 口味研發 20%—醬料搭配及口感
- d. 造型研發 20%—至少平面造型可愛有經濟價值
- e. 衛生觀念 10%—食材處理程序、廚檯整潔

(2). 創意茶飲組：詳細競賽規則及評分標準請見本項第 12 點規定

- a. 創意茶飲 30%—飲品與餐食搭配口感、餘韻、杯子與杯飾搭配比例
- b. 產品銷售 20%—產品市面銷售可行性
- c. 口味研發 20%—醬料搭配及口感
- d. 造型研發 20%—至少平面造型可愛有經濟價值
- e. 衛生觀念 10%—食材處理程序、廚檯整潔

12. 【創意茶飲】決賽詳細規則：

A. 競賽規則

1. 選手須於比賽前 30 分鐘至競賽準備區報到，校園組選手需出示學生相關證明，

所有選手需配帶大會發給之名牌，且於比賽時全程配戴。

2. 每組比賽以三十分鐘內為限，賽後整理五分鐘，比賽共計三十五分鐘，輪到參賽者

可於五分鐘前進場準備。

3. 結束前三分鐘按短鈴、結束時按長鈴；泡茶時間 17-20 分鐘內不扣分，未達 17 分鐘或超過 20 分鐘者扣茶飲成績 5 分。

4. 競賽結束前 30 秒，10 秒分別提示比賽結束時間。

5. 選手請依編號順序上場，每場比賽同時上台 3 隊，參賽選手須帶自己的材料器及裝飾物。

6. 參賽選手服裝應以合乎禮儀為原則。

7. 副材料如茶、咖啡、糖水、果汁等必須裝入沒有標籤的空瓶內。

8. 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，並於比賽前於現場專

區自行切割完成。

9. 大會擁有裁判權，不接受其他評議或影響。各選手創新調茶創作權屬大會所有。

B. 決賽評分注意事項

1. 採倒扣式評分，並詳述扣分原因。

2. 競賽作總分成績為全數評審評定成績加總後之平均數。
3. 違規項目：遲到、使用違禁調味品或化學添加物、帶半成品進場。
4. 違規扣分：每一違規項目扣總分五分。
5. 逾時未完成的作品即不算分，並立即停止動作。

三、其他注意事項

1. 大會提供中餐丙級標準考場設備供選手使用。
2. 選手茶葉請自備
3. 大會提供調味料：食用油、米酒、醬油、醬油膏、鹽、糖、胡椒粉、香油、太白粉、麵粉、雞粉、飲品調製用冰塊，其他特殊餐盤及材料請各隊自理。
4. 「社會組」「校園組」創意茶餐、茶點評分場地為 F 棟 107 品評室。
5. 「社會組」「校園組」創意茶餐點展示地點為大同樓。
6. 菜餚研發作品在於表達食物之味、美、形、潔。
7. 所有主盤上及杯飾的裝飾品或雕刻品，都必須是可食用的。
8. 競賽成品必須不妨礙食用者健康，且不可使用人工色素或化學添加物，不可浪費食材。
9. 主辦單位概不保管比賽隊伍所攜帶之器材及個人之財物。

四、評審委員注意事項

1. 請於賽前 30 分鐘報到，並檢查比賽材料及會議評審事宜。
2. 評審評分秉持公正、公平原則，勿與選手進行溝通。
3. 成績表上修改處請簽名確認。

五、決賽成績公佈：比賽全部完成後，公佈於場內公佈欄。

六、著作權及競賽規則修改其他規定

1. 本校對競賽中所使用的烹飪調製方式及所拍攝或錄影照片有權保留全部權利。
2. 主辦單位保留修改競賽規則。

七、建議自備設備與配件

1. 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。
2. 競賽區內等物品和設備，請選手務必全程負責照料，大會無提供協助與看管服務。
3. 建議選手自備項目(僅供參考，請選手自行斟酌)：攪拌機(Blender)、盎司杯(Shot Glasses)、飲品杯&盤(12 杯飲料，含備份)、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 3 位感官評審使用)、飲用水(供 3 位感官評審飲用，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(呈送飲料給評審用)、相關裝飾配件供評審桌佈置用。

八、參賽團隊比賽期間交通、膳宿請自理。

捌、獎勵

一、決賽名次

1. 社會組

(1). 口味研發：錄取冠軍 1 隊、亞軍 1 隊、季軍 1 隊。

(2). 造型研發：錄取冠軍 1 隊、亞軍 1 隊、季軍 1 隊。

2. 校園組

(1). 產品銷售：錄取冠軍 1 隊、亞軍 1 隊、季軍 1 隊。

(2). 創意茶飲：錄取冠軍 1 隊、亞軍 1 隊、季軍 1 隊。

二. 決賽獎項

冠軍隊伍：每位選手獎狀乙紙、獎牌乙座、獎品乙份。 亞軍隊伍：每位選手獎狀乙紙、獎牌乙座、獎品乙份。 季軍隊伍：每位選手獎狀乙紙、獎牌乙座、獎品乙份。

玖、競賽流程

2019 年大同盃全國茶食尚茶餐飲美食研發競賽 賽程時間表及地點

規定	時間	地點
競賽選手報到	07：40～08：00	餐飲管理系報到處
規則解說	08：00～08：20	示範教室
器具和食材檢查	08：20～08：30	中餐廚藝教室
競賽開始及結束	08：30～11：30	

競賽結束評分	11：30~12：00	F107 中餐品評室
菜餚展示與來賓試吃	12：00~12：30	大同樓
公佈得獎及頒獎	12：30~13：00	

2019 年大同盃全國茶食尚茶餐飲美食研發競賽

「創意茶飲」賽程時間表及地點

規定	時間	地點
競賽選手報到	08：30~08：40	餐飲管理系報到處
規則解說	08：40~09：00	大同樓
器具和食材檢查	09：00~09：10	
競賽開始及結束	09：10~11：00	
競賽結束評分	11：00~12：00	
飲品展示	11：30~12：00	
公佈得獎及頒獎	12：30~13：00	

拾、報名表

附表一

2019 年大同盃全國茶食尚茶餐飲美食研發(競賽報名)

「社會組」 口味研發小組 造型研發小組

「校園組」 產品銷售小組 創意茶飲小組

隊 名：
服務單位或就讀學校： 領隊姓名： 年齡： <input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女 市內電話： 行動電話： I D： 通信地址：
服務單位或就讀學校： 隊員姓名： 年齡： <input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女 市內電話： 行動電話： I D： 通信地址：
服務單位或就讀學校： 隊員姓名： 年齡：

<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女 市內電話：	行動電話：
I D：	
通信地址：	

附表二

2019 年大同盃全國茶食尚(茶餐飲美食)研發競賽(初賽食譜)

「社會組」 口味研發小組 造型研發小組

「校園組」 產品銷售小組 創意茶飲小組

菜餚名稱：

參賽者隊名：

主材料：
配 料：
佐 料：
作 法：
創意理念：

菜餚貼相片處：

附表三

2019 年大同盃全國茶食尚(茶餐飲美食)研發競賽(初賽食譜)

「社會組」 口味研發小組 造型研發小組

「校園組」 產品銷售小組 創意茶飲小組

茶點名稱：

參賽者隊名：

主材料：

配 料：

佐 料：

作 法：

創意理念：

菜餚貼相片處：

附表四

2019 年大同盃全國茶食尚(茶餐飲)美食研發競賽(初賽食譜)

「社會組」 口味研發小組 造型研發小組

「校園組」 產品銷售小組 創意茶飲小組

創意茶飲名稱：

參賽者隊名：

配方內容（成品五杯之調製材料，請註明使用單位(ml) 主材料：(限使用指定高山烏龍茶紅茶)

副材料：(如使用含酒精性材料，總量不可超過 150ml，品項不可超過 4 種)

杯皿名稱： 杯飾材料：

(決賽不可使用半成品，需現場切割)

製作流程：

調製方法：

創意理念：

貼相片處：