

2018 年第四屆大同盃

全國創意茶食尚茶餐飲研發競賽簡章

壹、競賽宗旨

本活動意在廣邀全國廚師先進、高中職及五專餐旅科系師生，參加本校以茶餐及茶飲美食創作為主題之競賽活動，以相互交流技藝，提高學生學習興趣，並推廣茶餐、茶飲創作風氣。本年度活動延續過往良好辦理績效，以促進產、學界交流，以發展嘉義地區特色茶餐飲產業，活絡地方經濟。

貳、辦理單位

主辦單位：大同技術學院-餐飲管理系

贊助廠商：茶之魔手

參、參賽資格

高中職組：全國高中職、專科一、二、三年級餐旅相關科系學生

大專社會組：五專四、五年級學生、大專校院學生、熱愛茶餐、茶飲創作社會人士。

肆、報名及比賽時程

初賽 (書審方式)	即日起 報名至 5月15日	1. 時間：下午 5 點前繳交報名表及書審資料。 2. 方式：全面線上報名 E-Mail： fb@ms2.ttc.edu.tw 3. 請務必確認主辦單位是否收到： 電洽何小姐 (05)222-3124 轉 221
	公佈決賽 入圍名單 5月18日	大同技術學院-餐飲管理系 http://fb.ttc.edu.tw/bin/home.php
決賽 (現場製作)	5月25日	1. 報到地點：大同技術學院嘉義校區餐飲管理系辦公室 2. 現場製作地點：F107 中餐廚藝教室、大同樓 3. 展示地點：大同技術學院-大同樓 4. 競賽當天頒獎，得獎名單於結束後公佈於大同技術學院餐飲管理系系網-最新消息。

伍、競賽規定

一、茶餐飲競賽規則

1. 競賽項目

(1)大專社會組：3 人一隊參賽，「口味研發」、「造型研發」之中任一項目競賽。

(2)高中職組：3 人一隊參賽，「產品銷售」、「創意研發」之中任一項目競賽。

以上競賽項目初賽時由評審決定該團隊參賽之項目。

2. 競賽方式及規則

(1) 初賽書審：

A. 方式：「茶餐飲研發」為主題，各隊提供書審照片。

【茶餐】：以烏龍茶烹調肉類(豬肉、雞肉、鴨肉、牛肉中擇一)

【茶點】：以紅茶製作中西式點心。

【茶飲】：以烏龍茶或紅茶，調製飲料成品，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)。

B. 內容：各隊將欲參賽之【茶餐】、【茶點】、【茶飲】共 3 道菜作品相關照片，包括準備烹調前食材照片、烹飪完成之菜餚照片、配方表(各菜完成品與事前食材照片共計 6 張照片，以及 3 道成品菜餚合照 1 張，共計 4 張照片，像素 300dpi 以上)，並提供電子檔。入圍初賽菜餚、食材、菜單內容須相符，書審原件資料概不退還。

(2)初賽晉級資格：各項競賽前三名隊伍可晉級決賽。

(3)茶餐、茶點決賽現場製作：

A. 方式：各隊根據初賽資料，現場製作比賽成品一份、試吃品 20 份，供展示及評審評分。

B. 規則：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。各組 3 位選手中的 2 人，須於 F107 教室製作茶餐、茶點。

2. 選手須著廚師服、廚帽、圍裙，並配帶大會名牌，高中職組學生選手報到時請出示學生證等相關證明。

3. 準時出賽並於賽前聆聽評審說明競賽規則及注意事項，遲到隊伍扣總平均分數 5 分。

4. 第一聲評審口令響競賽開始，競賽結束前三十分鐘，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，各隊應停止動作，清理競賽現場撤出並攜走選手自備用品。

5. 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。

6. 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。

(4)茶飲決賽現場製作：

A. 方式：各隊根據初賽資料，現場比賽製作成品三杯，1 杯供展示、2 杯評審評分。

B. 規則：1. 各組 3 位選手中的 1 人，須於大同樓製作茶飲，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；調製時間 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。

二、評分注意事項：

1. 採倒扣式評分，並詳述扣分原因。
2. 競賽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、各組評分配置：

(1)大專社會組口味研發

- a. 口味研發 30%—醬料搭配及口感
- b. 造型研發 20%—造型有經濟價值
- 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)大專社會組造型研發

- a. 造型研發 30%—造型有經濟價值
- 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

(3)高中職組產品銷售

- 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%—造型有經濟價值
- e. 衛生觀念 10%—食材處理程序、廚檯整潔

(4)高中職組創意研發

- 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%—造型有經濟價值
- e. 衛生觀念 10%—食材處理程序、廚檯整潔

四、建議選手自備設備與配件

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(ShotGlasses)、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 2 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。

五、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. 茶餐、茶點評分場地為 F 棟 107 品評室、茶飲評分場地為大同樓
5. 展示地點於大同樓各組展示桌。
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。
10. 參賽團隊比賽期間交通、膳宿請自理。

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。

陸、獎勵

一、決賽名次

1. 大專社會組
 - (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. 高中職組
 - (1). 產品銷售：錄取冠軍 1 隊、亞軍 1 隊、季軍 1 隊。
 - (2). 創意研發：錄取冠軍 1 隊、亞軍 1 隊、季軍 1 隊。

二. 決賽獎項

冠軍、亞軍、季軍隊伍：每位選手獎狀乙紙、獎牌乙座、獎品乙份。

柒、競賽流程

2018 年第四屆大同盃全國創意茶食尚茶餐飲研發競賽「茶餐、茶點」賽程時間表及地點

內容	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	

2018 年第四屆大同盃全國創意茶食尚茶餐飲研發競賽「茶飲」賽程時間表及地點

內容	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

2018 年第四屆大同盃全國創意茶食尚茶餐飲研發競賽 報名表

「大專社會組」 「高中職組」

隊 名：		
指導老師(高中職組)：		電話
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：	LINE ID：
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：	LINE ID：
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：	LINE ID：
通信地址：		

附表二

2018年第四屆大同盃全國創意茶食尚茶餐飲研發競賽 初賽食譜

「大專社會組」 「高中職組」

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：

2018 年第四屆大同盃全國創意茶食尚茶餐飲研發競賽 初賽食譜

「大專社會組」

「高中職組」

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

2018 年第四屆大同盃全國創意茶食尚茶餐飲研發競賽 初賽食譜

「大專社會組」 「高中職組」

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：(限使用指定烏龍茶或紅茶)

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：