

檔 號：

保存年限：

大同技術學院 函

地址：600 嘉義市彌陀路253號
聯絡人：何湘琳
電子信箱：stg7523@ms2.ttc.edu.tw
聯絡電話：05-2223124#221
傳真電話：05-2252393

裝

受文者：高雄醫學大學

發文日期：中華民國106年4月10日

發文字號：同技院餐管字第1060002888號

速別：速件

密等及解密條件或保密期限：

附件：競賽簡章、報名表 (310902000Q0000000_1061200182_4_1060002888-4.pdf,
310902000Q0000000_1061200182_5_1060002888-5.docx,
310902000Q0000000_1061200182_1_1060002888-1.jpg,

訂

主旨：檢送本校餐飲管理系、茶文化與事業經營學士學程、烘焙管理系舉辦『2017年第三屆大同盃全國創意茶食尚「茶餐飲美食研發競賽」、「創意茶藝競賽」、「展示捏塑蛋糕競賽」』報名簡章及相關資料如附件，敬請惠予公告周知，並鼓勵貴校相關科系學生踴躍報名參加，請查照。

說明：

一、報名時間：

. 初賽報名日期：即日起至2017年05月05日下午五點止。

. 網站公佈入圍名單：2017年05月10日(星期三)下午5點公佈於本校餐飲管理系、茶文化與事業經營學士學程、烘焙管理系網頁最新消息。

線

. 決賽日期：2017年05月19日(星期五)。

二、賽前研討會：

時間：2017年04月26日下午2點。參加者皆授予研習時數3小時之研習證書(14點至17點)。

三、決賽地點：大同技術學院-大同樓、餐管樓中餐教室、國際會議廳。

四、隨函檢附競賽簡章乙份，相關詳細競賽辦法請詳閱各競賽簡章。

正本：各公私立高級職業學校、各公私立大專校院

收文文號：1060003623

副本：本校餐飲管理系、烘焙管理系、茶文化與事業經營學士學位學程



裝

訂

線

2017年第三屆大同盃全國創意茶時尚競賽 「萬里茶香嘉義情」創意茶藝競賽簡章

壹、競賽宗旨

舉世聞名的阿里山茶，由於高山氣候涼冷，早晚雲霧籠罩，平均日照短，故茶樹芽葉兒茶素類等苦澀成分低。而芽葉柔軟、葉肉厚、果膠質含量高，因此阿里山茶色澤翠綠鮮活，滋味醇厚，喉韻強勁，香氣淡雅持久，水色蜜綠顯黃且耐沖泡。

茶藝綜合製茶、泡茶、敬茶、品茶等系列茶事活動之技巧與技藝。希望更多年輕學子透過本創意茶藝競賽，認識阿里山茶之特色與茶藝文化，進而開展新茶文化。

此次創意茶藝競賽，以「嘉義.阿里山.茶」為主題發想設計茶席，鼓勵參賽者自行創作茶席週邊作品融入此競賽，延伸揮灑多元茶香嘉義情。

一、主辦單位：

(一)、指導單位：教育部教學增能學校106年度延續計畫、阿里山國家風景區管理處、嘉義市政府文化局、茶業改良場。

(二)、主辦單位：大同技術學茶文化與事業經營學士學程(跨系)、商業經營與設計系。

(三)、協辦單位：天仁茶藝文化基金會、嘉義縣製茶工會、嘉義縣阿里山茶業協會、阿里山茶葉生產合作社。

(四)、贊助廠商：金山茶行、上峰茶行、育丞茶業。

二、活動對象：

全國熱愛茶藝人士。分「高中職校園組」與「大專社會組」。報名「校園組」請提供學生證證明。

三、報名日期：

即日起延至2017年5月5日(星期五)下午五點止。不收取報名費活動日可代訂便當。

四、比賽賽程

一、初賽報名日期：

創意茶藝競賽-即日起至**2017年5月5日下午五點止**，本校茶文化與事業經營學士學程系網 **最新消息** <http://tea.ttc.edu.tw/bin/home.php>。

二、比賽地點-國際會議廳8樓(嘉義市彌陀路253號)，若有更改地點將另行通知。

三、賽前說明會：**2017年4月26日下午2點**

四、初賽茶藝作品照片：**2017年5月5日下午5點前**寄達本校茶文化與事業經營學士學程系辦公室。

五、決賽入圍公告日期：**2017年5月10日**（星期三）17點前公佈於大同技術學院本校茶文化與事業經營學士學程網頁**最新消息**。

六、茶文化與事業經營學士學程網(<http://tea.ttc.edu.tw/bin/home.php>)。

七、決賽日期：**2017年5月18日 08：00~17：00**。競賽地點、展示地點：大同技術學院-國際會議廳E806。

貳、報名方式

一、請報名單位填妥報名表（見附表六），**郵寄或email方式於2017年5月5日前寄達本校，以郵戳為憑。**

（一）、郵寄報名：600嘉義市東區彌陀路253號(大同技術學院茶文化與事業經營學士學程助理張億萱小姐收)，請註明：**2017年第三屆大同盃全國創意茶藝競賽。**

（二）、E-MAIL報名：hare@ms2.ttc.edu.tw，主旨請註明：2017年第三屆大同盃全國創意茶藝競賽。

（三）、傳真報名電話：05-2252-393。

五、報名表及比賽簡章請上官網網址下載：<http://tea.ttc.edu.tw>

六、報名後請電洽報名小組確認是否寄達，已完成報名手續。

七、聯絡人：張億萱小姐05-222-3124轉830。

參、創意茶藝競賽規則

一、大會於08：15抽出阿里山烏龍茶、金萱、紅茶現場擇一為比賽指定茶樣，報到時間由08：30到9點，9點入場參加開幕式。

二、大專社會組參加上午場次，報到時間由08：30到9點；高中職組參加下午場次，報到時間由12點到12：50，逾時20分鐘未報到團隊視為棄權。

三、報到處報到時，請繳交a. 茶罐 b. 隨身碟內含茶席布景PPT(配合茶席理念)，由大會服務同仁協助。

四、報到同時抽籤決定出場比賽順序，並領取號碼牌掛於胸前易予辨識。依順序每次三組參賽者同時進行比賽。

五、比賽用茶葉由大會提供。

六、主泡者需搭配茶侶一位。

七、服裝儀容需求整潔並保持會場安靜與秩序，如有違者禁止參賽。

八、每組須於規定時間內將茶器擺設完成於茶席上（由參賽者及茶侶自行擺設），參賽者並介紹茶席理念以供評審評分，報到處可提供參賽團隊借用燒水壺、爐具。

九、待評審就座後，參賽者與茶侶同時依序向評審行禮並自我介紹後就座，俟大會計時人員宣佈開始後，隨即進行比賽。

十、主泡者須沖泡三道5杯為原則（不含溫潤泡），由茶侶奉3杯茶湯至評審處評審。整體流程需做到去渣，將茶具歸位後起立向評審行禮，以示結束。

十一、每組比賽泡茶以二十分鐘內為主，茶席擺設十分鐘、賽後整理五分鐘比賽共計三十五分鐘，輪到參賽者可五分鐘前進場準備。

十二、結束前三分鐘按短鈴、結束時按長鈴；泡茶時間為滿17-20分鐘內不扣分。

十三、退場後，清理茶器（注意場地清潔）並等候大會宣佈名次。

十四、此次創意茶藝競賽，以「嘉義.阿里山.茶」為主題發想設計茶席，鼓勵參賽者自行創作茶席週邊作品融入此競賽，延伸揮灑多元茶香嘉義情。

十五、評分標準：

項目	茶場表現	禮儀風範	泡茶技巧	茶席佈置	茶藝問答
分數	0-20	0-20	0-25	0-25	0-10

肆、獎勵

一、「高中職校園組」入圍選出12組進入決賽，決賽取冠軍各1名、亞軍各1名、季軍各1名。

二、「大專社會組」入圍選出12組進入決賽，決賽取冠軍各1名、亞軍各1名、季軍各1名。

三、獎項：分校園組、社會組，個別頒獎如下：

- 第一名：獎狀乙只、獎牌乙只等值四仟元贈品及獎金二千元，取一名。
- 第二名：獎狀乙只、獎牌乙只等值三仟元贈品及獎金一千六百元，取一名。
- 第三名：獎狀乙只、獎牌乙只等值獎金二仟元贈品及獎金一千元，取一名。
- 佳作：獎狀乙只、獎金五百元，取二組。
- 獲得上述獎項之指導老師及隊員，每位頒發獎狀乙只。未獲獎者皆頒發參加證明。

附表一、

初賽報名表-2017年大同盃全國茶食尚茶餐飲美食研發競賽（社會組）

創意茶餐/飲調(組) 創意茶藝(組) 創意捏塑蛋糕(組)

單位：
隊名：
隊長姓名： 年齡： <input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女
行動電話：
地址：
E-mail：
隊員姓名： 年齡： <input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女
行動電話：
地址：
E-mail：
本人保證參加 2017 年第三屆大同盃全國創意茶時尚競賽
隊長姓名： 隊員姓名：

附表一、

初賽報名表-2017年大同盃全國茶食尚茶餐飲美食研發競賽(校園組)

創意茶餐/飲調(組) 創意茶藝(組) 創意捏塑蛋糕(組)

就讀學校：				
隊名：				
隊長	科	年	班	學號：
年齡：	<input type="checkbox"/> 男	<input type="checkbox"/> 女		
市內電話：			行動電話：	
地址：				
E-mail：				
隊員	科	年	班	學號：
年齡：	<input type="checkbox"/> 男	<input type="checkbox"/> 女		
市內電話：			行動電話：	
地址：				
E-mail：				
本人保證參加 <u>2017年第三屆大同盃全國創意茶時尚競賽</u>				
科主任姓名：				
指導老師姓名：				
隊長姓名：				
隊員姓名：				

附表三 初賽食譜-2017年大同盃全國茶食尚茶餐飲美食研發競賽

社會組 校園組

創意造型(別) 口味刀工(別) 務實銷售(別) 創意飲品(別)

第一道 菜餚名稱：

參賽者隊名：

主材料：

配 料：

佐 料：

作 法：

創意理念：

貼相片處：

附表四 初賽食譜-2017年大同盃全國茶食尚茶餐飲美食研發競賽

社會組 校園組

創意造型(別) 口味刀工(別) 務實銷售(別) 創意飲品(別)

第二道 菜餚名稱：

參賽者隊名：

主材料：

配 料：

佐 料：

作 法：

創意理念：

貼相片處：

附表五 初賽食譜-2017年大同盃全國茶食尚茶餐飲美食研發競賽

社會組 校園組

創意造型(別) 口味刀工(別) 務實銷售(別) 創意飲品(別)

第三道 創意飲品名稱：

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：

2017 年第三屆大同盃全國創意茶時尚競賽

『萬里茶香嘉義情』創意展示捏塑蛋糕競賽

一、活動宗旨：在國際大型廚藝競賽，捏塑是競賽項目其中之一環，它讓烘焙不只是美味的蛋糕，也更可以做出像藝術品般的出色的作品，讓烘焙更顯趣味和特色。本校烘焙管理系為使國內技術與國際同步，也為了使此新的思維，不斷延伸，故舉辦這次的『萬里茶香嘉義情』展示捏塑蛋糕競賽。

二、主辦單位：大同技術學院 烘焙管理系

三、參加對象：各大專院校、公私立高中與高職學校學生

學生組：每隊選手 1 名，皆須在學學生，且年齡 25 歲以下。

四、活動日期

- 初賽報名日期：即日起至 2017 年 5 月 5 日下午五點止。
- 比賽地點-國際會議廳 8 樓(嘉義市彌陀路 253 號)，若有更改地點將另行通知。
- 賽前說明會：2017 年 4 月 26 日下午 2 點
- 初賽作品照片：2017 年 5 月 5 日下午 5 點前寄達本校烘焙管理系辦公室。
- 決賽入圍公告日期：2015 年 5 月 10 日（星期三）17 點前公佈於大同技術學院本校烘焙管理系網頁最新消息。

五、競賽方式

「萬里茶香嘉義情」展示創意捏塑蛋糕競賽，主題「嘉義.阿里山.茶」，選手請以此為發想設計，參賽者作品可延伸揮灑多元捏塑蛋糕概念靜態展示為主。

(一)、初賽規定及報名方式

- 1、參賽者作品可延伸揮灑多元捏塑蛋糕概念，不限制呈現方式，利用創意發想，構想出幸福、富個人特色性的捏塑蛋糕。捏塑蛋糕共計一層，底部為 8 吋。
- 2、填寫基本資料表：須清楚註明，如註明不清或無法辨識，主辦單位可視同放棄不予受理。
- 4、將以上基本資料表、設計理念說明表及著作權授權書，三份資料於 105 年 5 月 5 日前(以郵戳為憑)以*掛號寄至『嘉義市 600 彌陀路 253 號 大同技術學院烘焙管理系收』；同時以 e-mail 寄至 btm@ms2.ttc.edu.tw
- 5、主辦單位於邀請評審團進行決賽。
- 6、學生組入決賽者將提供杏仁膏作為決賽用。

(二)、決賽規定

- 1、捏塑蛋糕請以杏仁膏/翻糖製作，蛋糕共計一層，最下層須以八吋真蛋糕製作。總體總高度不得超過 40 公分。
- 3、評分當天選手須自行切一小塊，放置旁邊以供評審試吃和評議，所有試吃盤中材料皆為可食用，作品旁應再提供菜譜材料明細表簡介，以供評判參閱，增加對作品的了解度。
- 4、形狀及堆疊方式不限制，也可自行攜帶其他裝飾物放置旁邊增加情境氛圍，但裝飾物不列入評分中，裡面不允許使用支架和鐵絲，評分當天會嚴格執行規定，如不符合題意和規則者將不予計分，選手不得異議。

- 5、比賽內容如有任何疑問可電洽大同技術學院烘焙管理系 05-223124 轉 870 或 871 找蘇小姐或王老師 E-mail: btm@ms2.ttc.edu.tw，活動網站：<http://btm.ttc.edu.tw/bin/home.php>
- 6、比賽現場將提供 30cmX30cm 展示檯，大會不提供餐盤器具，選手請自備（以呈現自我風格）。（若有其他疑問，請於賽前一個禮拜前事先告知，如逾期恕不辦理，請見諒）

(三)、評分標準

- 1、初賽評分標準：由主辦單位評審進行書面審查作業，依照下表進行評分：

評分項目	百分比	評分內容
基本要求	20	符合主題
主題說明	40	產品製作理念與配方表
整體外觀	40	符合比賽規格說明

- 2、評分標準如下：

評分項目	權重	說明
主題及創意	20%	作品原創性、比例大小視覺平衡及主題發揮狀態
口味	25%	食物適當質地、恰當的調味、獨特口感風味及整體味道
整體觀感/美感	35%	合理的造型外觀、正確的製作方法及技巧、美觀
衛生安全/食材運用	15%	在製作蛋糕時，應注意到衛生及食品安全。符合現代人健康理念、充分運用食材、主題與食材搭配契合度。
合理與實用性	10%	符合經濟效益和市場需求，製作實際場合呈現的可行性

(四)、決賽流程表

時間	內容
9:30~10:00	報到
10:00~11:00	組裝/最後修飾
11:00~15:00	評分
15:30~16:00	頒獎
16:00	散會

六、獎項

- (一)學生組:選出前三名、佳作二名致贈獎金、獎品及獎狀。

第一名 1 組 獎金 4,000 元及獎狀

第二名 2 組 獎金 3,000 元及獎狀

第三名 3 組 獎金 2,000 元及獎狀

佳作 5 組 獎金 500 及獎狀

附表①靜態學生組報名表

附表②靜態學生組作品說明表

附表③著作權授權書

附表①靜態學生組報名表

單位名稱	單位地址					
	科系/年級		指導老師			
通訊地址 (資料通知處)						
參賽者(1) 1吋照片黏貼處	姓名		生日		身分證字號	
	電話		傳真		手機	
	E-mail					
參賽者(2) 1吋照片黏貼處	姓名		生日		身分證字號	
	電話		傳真		手機	
	E-mail					
參賽者(1)身分證/學生證影本浮貼處			參賽者(2)身分證/學生證影本浮貼處			
備註	本競賽第一階段繳交檢附文件資料如下： ① 報名表一份 ② 作品說明表一份 ③ 著作權授權書一份					

附表②靜態學生組作品說明表

姓名 參賽者(1)		姓名 參賽者(2)	
作品名稱			製作過程 (需詳細地、清楚地說明製作步驟)
主材料	(須準確地寫出材料名稱及用量)		
副材料	(須準確地寫出材料名稱及用量)		
口味呈現及特色	(簡單扼要描述)		
結婚蛋糕設計圖浮貼處 (可另當附件不需黏貼此處)			

2017 年大同盃全國茶食尚茶餐飲美食研發競賽

壹、活動宗旨

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2017年大同盃全國茶食尚美食創作競賽，相互交流技藝，以推廣茶餐、茶飲創作風氣。延續往年良好辦理績效，以促進產、學交流，發展嘉義地區特色茶餐飲產業、活絡地方經濟。

貳、辦理單位：

指導單位：教育部教學增能學校106年度延續計畫、阿里山國家風景區管理處、嘉義市政府文化局、茶業改良場。

主辦單位：大同技術學院餐飲管理系。

協辦單位：阿里山鳳聖製茶廠、嘉義市廚師職業工會。

參、活動對象

全國熱愛茶餐、茶飲美食創作人士，以及全國高中職、專科餐旅相關科系師生。

肆、報名日期

即日起至 106 年 5 月 5 日(星期五)下午五點止。

伍、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 106年05月05日 下午5點前	■ 106年5月5日下午5點前E-MAIL至本校報名信箱 fb@ms2.ttc.edu.tw
2.	賽前研討會	106年4月28日 下午2點~5點 大同技術學院 (嘉義市彌陀路253號)	■ 若有更改地點將另行通知。 ■ 參加者頒發研習時數(3小時)
3.	茶餐飲作品繳交時間	即日起報名至 106年05月05日	■ 106年05月05日前寄達本校餐飲管理系辦公室。
4.	決賽入圍公佈	106年05月10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
5.	決賽	106年5月19日 社會組上午9點~12點 校園組上午9點~12點	*競賽地點：大同技術學院餐飲管理系、 中餐廚藝烹調教室(F105) *評分展示地點-大同樓

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

陸、初賽作品繳交方式

一、初賽隊伍請以郵寄方式於106年05月05日前寄達本校，以郵戳為憑。

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 何小姐收)。

E-mail 報名：fb@ms2.ttc.edu.tw，主旨請註明：2017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：何小姐 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。

柒、競賽規定

一、競賽賽制：

1. 初賽

(1)社會組：凡年滿25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。

(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. 初賽隊伍須將茶餐、茶飲研發作品照片，在 106 年 5 月 5 日前寄到本校餐飲管理系或 E-MAIL 至本校報名信箱 fb@ms2.ttc.edu.tw 由本校評審委員評選。
2. 決賽入圍名單，將於 106 年 05 月 10 日下午 5 點，公佈於本校餐飲管理系網站。
3. 決賽隊伍之 3 位選手必須與初賽相同，不得更換選手人選。
4. 決賽選手須著廚師服、廚帽、圍裙出場競賽，並配帶大會所發名牌

5. 校園組學生報到時請出示學生證等相關證明。
6. 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。
7. 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。
8. 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。
9. 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。
10. 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。
11. 競賽菜餚內容：含茶餐、茶點、茶飲各 1 道，並符合以下規定：
 - (1) **【創意茶餐】**
以阿里山高山烏龍茶烹調肉類，肉類請由豬肉、雞肉、鴨肉、牛肉中擇一。
 - (2) **【創意茶點】**以阿里山高山紅茶製作中西式點心。
 - (3) **【創意茶飲】**:詳細競賽規則及評分標準請見本項第 14 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)，並現場切割製作杯飾 Garnish。
12. 「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%—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%—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

13. 「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%—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 14 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%—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

14. **【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.茶葉提供：

- (1) 初賽參加隊伍，大會提供各隊以下 2 種茶葉:阿里山烏龍茶葉 150 公克、阿里山紅茶葉 150 公克，於賽前研討會時發放，未參加賽前研討會隊伍，恕不提供茶葉。
 - (2) 決賽參賽隊伍，大會提供各隊以下 2 種茶葉供茶餐、茶點創作使用:阿里山烏龍茶葉 150 公克、阿里山紅茶葉 150 公克。另提供阿里山烏龍茶葉 150 公克供茶飲創作使用。
- 2.大會提供中餐丙級標準考場設備供選手使用。
 - 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」創意茶飲評分場地為大同樓。
 - 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

2017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 流程	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
工作人員午餐時間	12:00~12:30	大同樓
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	

2017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 流程	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	F104 示範教室
器具和食材檢查	09:00~09:10	大同樓
競賽開始及結束	09:10~11:00	
競賽結束評分	11:00~12:00	F107 中餐品評室
飲品展示	11:30~12:00	大同樓
公佈得獎及頒獎	12:30~13:00	

拾、報名表

附表一

2017 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： ID：
通信地址：
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： ID：
通信地址：
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： ID：
通信地址：

附表二

2017 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

2017 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

點心名稱：

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

2017 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：



大同技術學院
Tatung Institute of Technology

指導單位 /

教育部教學增能學校
106年度延續計畫
阿里山國家風景區管理處
嘉義市政府文化局
茶業改良場

主辦單位 /

餐飲管理系
烘焙管理系
茶文化與事業經營學士學程(跨系)
商業經營與設計系

協辦單位 /

嘉義市廚師職業工會
天仁茶藝文化基金會
嘉義縣製茶工會
嘉義縣阿里山茶業協會
阿里山茶葉生產合作社
中華茶藝聯合促進會

贊助廠商 /

阿里山鳳聖製茶廠
金山茶行
上峰茶行
育丞茶業
活泉人文茶坊



創意茶食尚

【二〇一七年第三屆大同盃全國創意茶食尚競賽】

創意茶餐飲競賽

創意捏塑蛋糕競賽

創意茶藝競賽

【報名日期】

即日起至年一〇六年五月五日止

【競賽時間】

一〇六年五月十九日(星期五)上午八點起

【競賽地點】

大同技術學院嘉義校區

地址：嘉義市彌陀路二五三號

電話：05/2223124

〈分機221・871・830〉

