

2015 健行好棒盃

餐旅技能全國公開賽簡章

壹、活動目的

- 一、提昇我國觀光餐旅業的專業技能水準、服務品質與國際地位，繁榮觀光餐飲相關行業，為國內業界產品做有效之推廣和介紹。
- 二、培育我國餐飲服務專業人才，提昇餐飲服務、飲料調製、水果切雕及餐旅美學之技能水準，透過相互比賽與觀摩模式，促進學術實務與全國觀光餐旅事業之發展。
- 三、提供國人對餐飲業領域的相關知識，增進學生與餐飲從業服務人員對餐服、調酒、果雕及餐旅美學等餐飲全方位之知識與技能。

貳、活動說明

- 一、活動名稱：2015 健行好棒盃 餐旅技能全國公開賽
- 二、報到地點：健行科技大學 體育館二樓（桃園市中壢區健行路 229 號）
- 三、競賽日期：2015 年 03 月 27 日（星期五） 09:00-17:00
- 四、開放網路報名時間：2015 年 02 月 01 日（日）00:00 至 02 月 12 日（四）17:00
備取遞補作業時間：2015 年 02 月 19 日（四）00:00 至 03 月 04 日（三）17:00
（各組競賽均設有名額限制，以報名先後順序受理報名）

五、舉辦單位：

- （一）指導單位：教育部
- （二）主辦單位：財團法人真善美文教基金會
- （三）承辦單位：健行科技大學
- （四）協辦單位：BARSOUL 調酒藝術文化推廣中心、鉅翔視覺工坊
- （五）贊助單位：日本泡盛品酒協會、利多吉股份有限公司、創紘有限公司、雷岳科技有限公司、億利全來有限公司
（以上贊助單位依筆畫排序）

參、活動對象：

- 一、全國高中高職選手
- 二、全國各大專院校選手
- 三、在職從事餐飲相關工作者

HAOBANG

肆、活動內容說明

一、競賽項目與報名費用：

- (一) 托盤技能組(高中職組)：新台幣 750 元整。
- (二) 托盤技能組(大專組)：新台幣 900 元整。
- (三) 看台啦啦隊組(高中職組)：不需報名費用。
- (四) 水果切雕組(高中職組)：新台幣 700 元整。
- (五) 單人競速花式餐巾摺疊組(高中職組)：新台幣 500 元整。
- (六) 團體餐檯布置組(高中職組)：新台幣 600 元整。
- (七) 團體餐檯布置組(大專組)：新台幣 700 元整。
- (八) 團體造型創意浴巾摺疊組(高中職組)：新台幣 600 元整。
- (九) 精品咖啡虹吸壺萃取組(高中職組)：新台幣 600 元整。
- (十) 精品咖啡虹吸壺萃取組(大專組)：新台幣 600 元整。
- (十一) 精品咖啡手沖萃取組(高中職組)：新台幣 600 元整。
- (十二) 精品咖啡手沖萃取組(大專組)：新台幣 600 元整。
- (十三) 傳統標準調酒組(高中職組)：新台幣 700 元整。
- (十四) 傳統標準調酒組(大專職業組)：新台幣 700 元整。
- (十五) 單人花式調酒組(高中職組)：新台幣 700 元整。
- (十六) 單人花式調酒組(大專職業組)：新台幣 700 元整。
- (十七) 極速調酒組：新台幣 700 元整。

二、各項競賽參賽資格：

競賽項目	參賽資格					
	全國高中職在籍學生	五專一、二、三年級學生	全國大專院校學生	五專四年級以上學生	從事餐旅行業者	其他
(一) 托盤技能組(高中職組)	✓	✓	-	-	-	●每科限 2 隊報名
(二) 托盤技能組(大專組)	-	-	✓	✓	-	●每系限 2 隊報名
(三) 看台啦啦隊組(高中職組)	-	-	-	-	-	●凡參加本屆各項比賽高中職組之學校學生 ●每科限 1 隊報名
(四) 水果切雕組(高中職組)	✓	✓	-	-	-	●每校限 4 隊報名
(五) 單人競速花式餐巾摺疊組(高中職組)	✓	✓	-	-	-	●每校限 4 隊報名
(六) 團體餐檯布置組(高中職組)	✓	✓	-	-	-	●每科限 2 隊報名
(七) 團體餐檯布置組(大專組)	-	-	✓	✓	-	●每系限 2 隊報名
(八) 團體造型創意浴巾摺疊組(高中職組)	✓	✓	-	-	-	●每科限 2 隊報名
(九) 精品咖啡虹吸壺萃取組(高中職組)	✓	✓	-	-	-	●每校限 5 隊報名
(十) 精品咖啡虹吸壺萃取組(大專組)	-	-	✓	✓	-	●每校限 5 隊報名

競賽項目	參賽資格					其他
	全國高中職在籍學生	五專一、二、三年級學生	全國大專院校學生	五專四年級以上學生	從事餐旅業者	
(十一) 精品咖啡手沖萃取組 (高中職組)	✓	✓	-	-	-	●每校限 5 隊報名
(十二) 精品咖啡手沖萃取組 (大專組)	-	-	✓	✓	-	●每校限 5 隊報名
(十三) 傳統標準調酒組 (高中職組)	✓	✓	-	-	-	●每校不限報名隊數
(十四) 傳統標準調酒組 (大專職業組)	-	-	✓	✓	✓	●每校不限報名隊數
(十五) 單人花式調酒組 (高中職組)	✓	✓	-	-	-	●每校不限報名隊數
(十六) 單人花式調酒組 (大專職業組)	-	-	✓	✓	✓	●每校不限報名隊數
(十七) 極速調酒組	✓	✓	✓	✓	✓	●每校不限報名隊數

備註：各組競賽均設有名額限制，以報名先後順序受理報名。

三、報名方式：

(一) 報名流程：**【網路報名】**→**【報名費繳費】**→**【報名資格審核】**→報名完成

(二) 網路報名：請至健行科技大學餐旅管理系網頁內之報名系統報名。

<http://www.hm.uch.edu.tw/>

(三) 報名費繳費：網路報名完成後，由系統自動產生繳費資訊，請依照說明進行繳費。**※請選手務必於繳費截止日前完成報名費繳費，否則視同報名失敗！**

(四) 報名資格審核：大會將於繳費截止日後進行報名資格審核並公告結果，敬請選手自行至報名系統內查看是否報名成功。如有疑問，歡迎來電詢問健行科技大學餐旅管理系(03)458-1196 轉 6601 劉小姐。

(五) 備取機制：因各組競賽均設有名額限制，額滿後所報名之隊伍均列為備取隊伍，若遇正取隊伍報名失敗，其缺額將由備取隊伍依報名時間先後順序遞補至額滿為止。

※敬請備取隊伍於遞補正取結果公告時間(共 2 次)自行至報名系統內查看是否已遞補為正取，並於規定時間內完成報名費繳費，否則視同報名失敗！

(六) 本競賽各組報名、繳費及資格審核作業時程如下表所示：

網路報名		正取隊伍繳費截止	正取隊伍資格審查結果公告
02/01 (日) 00:00 至 02/12 (四) 17:00		02/12 (四) 23:59	02/18 (三) 17:00 前
備取隊伍遞補正取公告		遞補隊伍繳費截止	遞補隊伍資格審查結果公告
第 1 次	02/19 (四) 17:00 前	02/23 (一) 23:59	02/25 (三) 17:00 前
第 2 次	02/26 (四) 17:00 前	03/01 (日) 23:59	03/04 (三) 17:00 前

(七) **退費說明：大會僅受理因該組競賽報名人數未達門檻，以致取消該組競賽之參賽隊伍辦理退費，其他隊伍於報名成功後均不得辦理退費。**

四、競賽服儀規定：

(一) 托盤技能組(高中職組及大專組)：

1. 請著學校統一制服或餐廳服務基本服裝。
2. 餐廳服務基本服裝定義：
 - (1) 整齊短髮不過肩或盤整成髻之長髮。
 - (2) 領結不限顏色。
 - (3) 背心不限顏色。
 - (4) 黑色皮帶繫之於黑色西裝褲上。
 - (5) 男：黑色短統襪；女：膚色絲襪。
 - (6) 女生不限著裙裝或褲裝，以方便行進為原則。
 - (7) 黑色全包皮鞋，建議具防滑效果。

(二) 看台啦啦隊組(高中職組)：

參賽選手請自備服裝，但以不失禮儀為原則。

(三) 水果切雕組(高中職組)：

參賽選手請自備服裝，但以不失禮儀為原則。

(四) 單人競速花式餐巾摺疊組(高中職組)：

參賽選手服裝以餐飲外場服勤制服為原則。

(五) 團體餐檯布置組(高中職組及大專組)：

參賽選手服裝以餐飲外場服勤制服為原則。

(六) 團體造型創意浴巾摺疊組(高中職組)：

參賽選手請自備服裝，但以不失禮儀為原則。

(七) 精品咖啡虹吸壺萃取組(高中職組及大專組)：

以丙級飲料調製規定之服儀為原則。

(八) 精品咖啡手沖萃取組(高中職組及大專組)：

以丙級飲料調製規定之服儀為原則。

(九) 傳統標準調酒組(高中職組及大專職業組)：

參賽選手服裝應以調酒師制服為原則(背心、西裝皆可)。

(十) 單人花式調酒組(高中職組及大專職業組)：

參賽選手可自備其他服裝，但以不失禮儀為原則。

(十一) 極速調酒組：

參賽選手可自備其他服裝，但以不失禮儀為原則。

HAOBANG

五、競賽賽程、成績公告及頒獎時間：

(一) 競賽賽程：

競賽地點 A

※報到時間為各組競賽開始前 90 ~ 30 分鐘，請務必於該時段內完成報到！

※各項競賽均在競賽地點 A 辦理報到及領獎。

※極速調酒組與精品咖啡虹吸壺/手沖萃取組選手已於上午賽前辦理完報到手續，故下午賽前不需重複辦理報到，請直接至檢錄區進行檢錄即可。

時間	賽 程			
09:00	●傳統標準調酒組 (大專職業組)	●托盤技能組 (大專組)		
09:30		●托盤技能組 (高中職組)		
10:00	●傳統標準調酒組 (高中職組)		●看台啦啦隊組 (高中職組)	●極速調酒組 (Pour test)
10:30				●水果切雕組 (高中職組)
11:00				
11:30				
12:00				
12:30	撤展示作品(傳統標準調酒組)			
12:40	開幕式			
13:00		●單人花式調酒組 (高中職組)	●精品咖啡虹吸壺萃取組 (高中職組)【決賽】	●團體餐檯布置組 (高中職組)
13:30	●極速調酒組		●精品咖啡虹吸壺萃取組 (大專組)【決賽】	
14:00		●單人花式調酒組 (大專職業組)	●精品咖啡手沖萃取組 (高中職組)【決賽】	●團體餐檯布置組 (大專組)
14:30			●精品咖啡手沖萃取組 (大專組)【決賽】	●單人競速花式餐巾 摺疊組(高中職組)
15:00		撤展示作品 (水果切雕組)		
15:30				●團體造型創意浴巾 摺疊組(高中職組)
16:00	撤展示作品(單人花式調酒組)			
17:00	賦歸			

競賽地點 B

時間	賽 程
09:00	●精品咖啡虹吸壺萃取組(高中職組)【初賽】
09:45	●精品咖啡虹吸壺萃取組(大專組)【初賽】
10:30	●精品咖啡手沖萃取組(高中職組)【初賽】
11:15	●精品咖啡手沖萃取組(大專組)【初賽】
12:30	決賽名單公告

HAOBANG

(二) 成績公告及頒獎時間：

競賽項目	成績公告	頒獎時間	備註
托盤技能組(大專組)	13:00	13:10	<ul style="list-style-type: none">• 確切時間以現場公告為主。• 獲獎選手請於公告後 5 分鐘內,攜帶身分證至服務台辦理頒獎手續。逾期即放棄上台受獎權利。• 競賽當日補領獎金、獎盃,請洽服務台。• 賽後補領: 獎金部分須於賽後一星期內提供領據,否則視同放棄領取獎金;獎盃部分則以郵寄方式寄至學校。
傳統標準調酒組(大專職業組)	13:10	13:20	
托盤技能組(高中職組)	13:20	13:30	
看台啦啦隊組(高中職組)	13:30	13:40	
傳統標準調酒組(高中職組)	13:40	13:50	
水果切雕組(高中職組)	13:50	14:00	
精品咖啡虹吸壺萃取組(高中職組)	14:00	14:10	
團體餐檯布置組(高中職組)	14:30	14:40	
精品咖啡虹吸壺萃取組(大專組)	14:40	14:50	
單人花式調酒組(高中職組)	14:50	15:00	
團體餐檯布置組(大專組)	15:00	15:10	
精品咖啡手沖萃取組(高中職組)	15:10	15:20	
精品咖啡手沖萃取組(大專組)	15:30	15:40	
單人競速花式餐巾摺疊組(高中職組)	16:00	16:10	
極速調酒組	16:10	16:20	
單人花式調酒組(大專職業組)	16:30	16:40	
團體造型創意浴巾摺疊組(高中職組)	16:50	17:00	

備註：依成績公告時間排序。

六、獎項內容：

- (一) 冠軍：獎金 3,000 元（獎盃一座）。
- (二) 亞軍：獎金 1,500 元（獎盃一座）。
- (三) 季軍：獎金 1,000 元（獎盃一座）。
- (四) 佳作〔視參賽人數增減名額〕。

備註 1：各競賽均設有以上獎項，唯看台啦啦隊組(高中職組)僅頒發獎盃。

備註 2：依據中華民國贈與稅法規定每人單次得獎獎項市價超過新台幣 1,000 元（含）以上者，主辦單位將依法申報得獎人所得。（每位獲獎同學請出示身分證辦理領獎）

伍、選手須知

- 一、**參賽選手應於比賽前詳閱本簡章相關內容，以避免違規或操作錯誤事情發生。**
- 二、大會有權調整報名時間、名額上限人數及比賽時間等，以便活動可以順利進行。
- 三、參賽選手需注意競賽安全，預防意外事故發生。
- 四、競賽賽程經由大會抽籤排定後，所有參賽隊伍不得有異議。
- 五、參賽人員必須依規定時間完成報到手續，報到時須攜帶報名證明文件。（學生證及身份證）
- 六、參賽選手應隨身攜帶【學生證】及【身分證】，以便查證，如發生選手資格申訴，大會有權查核該選手之參賽資格。
- 七、各場比賽如遇特殊情形，繼續比賽與否由評審長會同大會裁定。

- 八、賽前將舉辦【選手說明會】宣佈競賽注意事項，參賽選手務必到場。
- 九、參賽者須本誠信原則，所提出之資料須為真實、正確，若有冒用或盜用任何第三人之資料、或有任何不實、不正確之情事，大會將取消其參賽及獲獎資格並追溯獎金。
- 十、離場時，除自備用品，不得攜帶任何東西出場。
- 十一、比賽過程應關閉所有電子通信設備，以免影響比賽秩序，否則將取消其參賽權。
- 十二、體育館內全面禁煙，請勿吸煙、飲酒或嚼食檳榔，請選手及隨行人員務必配合。
- 十三、競賽區域將不開放現場練習、實地場勘。
- 十四、除參賽選手、大會工作人員、評審，其他人不允許進入競賽區域或於場外提醒、指導，經勸阻不聽，將取消該參賽隊伍之資格。
- 十五、競賽過程如有未盡事項，依評審長會同大會裁決辦理。
- 十六、承辦單位以裁判的審核為決定權，不接受其他的評議。
- 十七、本活動如因不可抗力因素無法進行時，大會保留隨時修正、暫停或終止本活動之權利，大會保有相關活動最終解釋權及活動更改之權利。
- 十八、所有比賽於報名後即不受理更改作品資料，報名時請確實研究後再行報名。
- 十九、所有人員(含選手及觀摩來賓)嚴禁穿細跟之高跟鞋入場。
細跟定義：鞋跟與地面接觸面直徑小於(含)1公分為細跟高跟鞋。
- 二十、作品於大會公告得撤離前，請參賽選手勿擅自撤離，以免影響評分。
- 二十一、若有違規事項，主辦單位有權將該參賽選手總成績除以二。
- 二十二、職業道德、衛生與安全規範：
凡違反職業道德、衛生與安全規範者，取消該隊之參賽資格。
- (一) 冒名頂替者。
 - (二) 有作弊事實者。
 - (三) 故意毀壞競賽場地所有道具物。
 - (四) 擅離或自行變換競賽場地，不聽勸告者。
 - (五) 未考慮比賽現場工作安全、釀成災害者。
 - (六) 未遵守大會規定，經勸導無效者。
 - (七) 有辱罵裁判人員之情形者。
 - (八) 以言語、行為故意影響他組競賽隊伍。
 - (九) 擾亂會場秩序，經勸阻無效者。
 - (十) 參賽選手應依照【報名系統】上所提列人選為準，不可現場臨時抽換隊員或替補出賽，參賽隊伍如有不符規定之選手出賽時，一經發現或經檢舉屬實者，即取消該隊比賽之權利，其已賽成績不予計算。
- 二十三、比賽報名費之收據皆於比賽當日交付，若比賽當日未到現場，請於賽後主動向主辦單位索取，改以郵寄方式寄發。
- 二十四、主辦單位不負任何器具、材料及個人財務之保管責任，請自行注意隨身物品。
- 二十五、本章程如有未盡事宜，得由大會修正公佈之。

HAOBANG

陸、競賽規章

一、托盤技能組（高中職組及大專組）

（一） 競賽人數與限制：

01. 每科/系限 2 隊報名，每隊由 3 名選手組成。
02. 每場至多 8 隊同時競賽。（視報名人數調整）
03. 本組競賽名額限制為：高中職組 56 隊；大專組 16 隊。（視報名情形調整）

（二） 競賽所需器具：

請參賽選手自行準備服務餐巾，其他相關設備、道具均由大會提供。

01. 服務餐巾不限材質（紙質除外）、顏色及尺寸。
02. 服務餐巾請配掛於持托盤之手肘。
03. 儀容與衛生說明：詳見「評分內容」之服裝與儀容之評分標準。

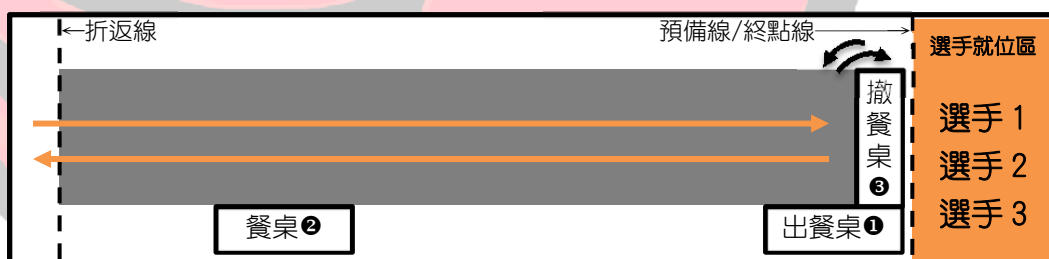
（三） 競賽內容與說明：

01. 送餐內容：

- (1) 冷水壺（內含冷水 1500ml）× 1 壺
- (2) 高腳水杯 × 4 杯
- (3) 示意圖：



02. 競賽路線示意圖：（競賽場地如下灰色區域所示，長 25 公尺×寬 2 公尺）



03. 任務說明：去程於出餐桌①拿取托盤及送餐內容，之後將空水杯放置餐桌②指定位置，並執行倒水勤務（約九分滿、270ml），走至折返線後返回；回程將餐桌②水杯收回，放置於撤餐桌③指定位置。

（四） 競賽流程說明：

01. 競賽開始前：

- (1) 比賽開始前 10 分鐘，請各參賽隊伍至所屬【選手等候區】準備，賽前將由大會工作人員統一帶入競賽區域。
- (2) 參賽選手入場後，請至【選手就位區】就定位，等待評審長指示。
- (3) 選手 3 請於右上臂貼上好棒貼紙。

02. 競賽過程：

- (1) 步驟一：參賽選手於【選手就位區】就定位。
- (2) 步驟二：評審長鳴槍，競賽開始。(計時開始)
- (3) 步驟三：參賽選手自出餐桌拿取托盤，依【送餐內容】及【工作任務】準備托物並執行任務。(請參考任務說明)
- (4) 步驟四：選手 1 完成所有動作按下【叫人鈴】，選手 2 出發。
(選手 1 請退回預備線後之選手就位區)
- (5) 步驟五：選手 2 及選手 3 重複步驟三至步驟四。
- (6) 步驟六：選手 3 完成所有動作按下【叫人鈴】跨越【終點線】計時終了。

03. 競賽結束：

- (1) 每場競賽結束後，將由大會統一集合帶離競賽區域，完成比賽之隊伍請於【選手就位區內】聽從大會指示離場，未通知離場前，請勿擅自走動或影響他人競賽。
- (2) 依照評分標準計分，3 名選手分數加總後則為該隊伍之成績。

04. 托盤使用方法：

- (1) 托盤技巧：腰托。
- (2) 托盤形式：16 吋圓形托盤。
- (3) 托盤使用以參賽選手使用習慣為原則，不限制左手或右手。
- (4) 托盤姿勢：
 - a、手掌張開至於托盤重心點。
 - b、杯具過重時，可以用手肘支撐。
 - c、托盤高度約在腰部上方，手臂與手肘呈現 90 度。
 - d、示意圖：



05. 競賽過程注意事項：

- (1) 競賽開始前，經該區評審發現有選手提前進行之情形，整場競賽重新計時，從頭開始。
- (2) 競賽進行中若發生托物掉落等狀況，請繼續走完全程。大會將安排清潔人員完成場地清潔。
- (3) 競賽過程中，參賽選手應隨時注意其他走道選手之動向，其他走道之參賽選手若因非惡意及非故意因素影響比賽（例如旁邊參賽選手之托物摔落至自己的競賽跑道等），競賽將持續進行，不予中斷或重新計時。
- (4) 敬請各位參賽選手注意競賽之安全。

06. 凡違反下列重大違規事項，全隊總分扣 10 分：

- (1) 違反公平原則，評審長發令計時前提前進行(違規一次記警告乙次，違規兩次全隊總分扣 10 分，違規三次取消該隊競賽資格)。
- (2) 競賽過程身體未確實繞過折返點。
- (3) 競賽過程跨越至他人競賽跑道。
- (4) 非競賽時間，擅自跨越預備線。
- (5) 未依照競賽流程確實完成動作。

舉例：未將托物放於指定位置即按下叫人鈴，交棒至下位選手。

(五) 評分標準：

01. 採【缺失扣分】：評審檢視操作過程及完成後結果，缺失處予扣分，該項分數扣完為止，同一動作、過程與成品呈現之錯誤不重複紀錄扣分。
02. 每隊滿分 100 分。
參賽隊伍得分=(3 位參賽選手【服裝儀態】、【上餐禮儀】、【托盤姿勢及平穩度】、【安全與衛生】、【正確性】平均得分)+(完成時間得分)。
03. 名次依照得分高低排列。
04. 同分參酌：參照評分項目順序：托盤姿勢及平穩度→上餐禮儀→安全與衛生→正確度→完成時間→服裝儀態。
05. 若有棄權者由成績次佳者遞補參賽。
06. 評分內容：

評分項目	%	說 明
服裝儀態	10	依參賽者整體造型為評分標準 請著學校統一制服或餐廳服務基本服裝，並配掛餐巾
上餐禮儀	15	眼神接觸、上餐專業度、專業招呼用語
托盤姿勢及平穩度	25	托盤姿勢、行進儀態/取物姿勢、行進平穩度、托物是否掉落地面
安全與衛生	20	餐具、桌面的整潔度
正確度	15	托物內容之正確度、餐具擺設、水杯水量、歸位是否符合規定
完成時間	15	競賽完成之時間： 1. 競賽時間計時以各跑道助理評審手中之計時器為準 2. 終點設立定點攝影，做為參照依據 3. 如完成時間對照表

07. 時間對照表：

時 間	分 數(分)
≤3 分	15
3 分~3 分 20 秒	11
3 分 20 秒~3 分 40 秒	7
3 分 40 秒~4 分	3
超過 4 分 01 秒	0

二、看台啦啦隊組（高中職組）

- (一) 競賽人數與限制：
 - 01. 每科限 1 隊報名，每隊至多由 20 名成員組成。
 - 02. 每隊由 1 人代表上網報名即可。
 - 03. 本組競賽名額視報名人數調整。
- (二) 競賽所需器具：

請選手自行準備啦啦隊加油時所需一切器具；大會僅提供場地。
- (三) 競賽規範說明：
 - 01. 因活動場地為體育館階梯式看台，啦啦隊請勿做用力踩、踏、跳等危險動作。
 - 02. 為避免干擾場內其他競賽，請勿使用哨子及電子式擴音器材等。
 - 03. 加油看板或旗幟等道具，大小不得超過 180 公分高及 90 公分寬。
 - 04. 為維護場館安全，不得使用拉炮或煙火等物品。
 - 05. 競賽當日，各隊伍請派 1 名代表至報到處辦理報到，隊伍依大會公告之 3F 看台座位入座，並於該區進行表演。
- (四) 評分標準：
 - 01. 評分時間自 10:00 開始，11:30 結束，其餘時間不列入計分。
 - 02. 評分由本屆所有評審委員，與競賽期間，依據各隊之加油口號、服裝儀容、道具、團隊精神等整體表現，以一人 2 票方式進行最佳隊伍票選，名次依據最終得票數決定。
 - 03. 本競賽前三名可獲頒團體獎盃各乙座。

三、水果切雕組（高中職組）

- (一) 競賽人數與限制：
 - 01. 每校限 4 隊報名，每隊由 1 名選手組成。
 - 02. 每場至多 10 隊同時競賽。(視報名人數調整)
 - 03. 本組競賽名額限制為：20 隊。(視報名情形調整)
- (二) 競賽所需器具：

請選手自行準備水果與切雕水果過程所需之盤具、刀具、器具、擦拭布巾、礦泉水及裝飾物等；大會僅提供砧板、水桶(清洗物品用)、大水桶(盛裝廢水用)、垃圾桶及廚餘桶。
- (三) 競賽內容與方式：
 - 01. 競賽內容：

使用水果切雕一盤水果盤，以鋼刀片切組合方式，現場切雕拼盤組合，本次果雕組呈現的作品以食用型態，餐廳營業單點的方式組合約 2~4 人份的份量，經濟實惠為主即可。並使用 10 吋瓷盤或水晶盤呈現風格，可運用一個玻璃杯表現創意及層次，杯具不限造型。盤具如長形、方形、橢圓形等，造型不限，可自由發揮題材架構組合。

02. 競賽方式：

時間限制	完成項目
1 分鐘	(1) 參賽選手上台 (2) 佈置桌面
40 分鐘	切雕創意水果盤

(四) 競賽流程與說明：

01. 10 位選手同時競賽。
02. 上台 1 分鐘佈置桌面。
03. 40 分鐘切雕一盤創意水果盤。
04. 不得使用模型刀具、印模等。
05. 不得以蔬果刻挖的方式呈現。
06. 水果可事先清洗，較大的水果如西瓜、哈密瓜、鳳梨等得切至所需份量，但不可事先去皮或做任何切雕等動作。
07. 參加果雕組競賽以現切現拼為主，不能使用 3 秒膠、染色劑及快乾膠。
08. 每人製作菜卡放置展示區介紹創作品，內容可含主題、特色…等。
09. 裝飾物可用櫻桃、小紙傘、吸管、牙籤、乾冰、巴西里等，但選手必須自行準備。
10. 切盤組合完畢後，以手端起果盤展示組合成果，並禮貌性的鞠躬示意，隨後親自端至成品展示區展示。(若需使用托盤，請選手自行準備)

(五) 評分標準：

清潔衛生	刀工運用能力	拼盤組合技術	服儀態度	時間
20%	30%	30%	10%	10%

若遇同分時，則以刀工、拼盤組合技術、衛生分數高低順序排名。

四、單人競速花式餐巾摺疊組（高中職組）

(一) 競賽人數與限制：

01. 每科限 4 隊報名，每隊由 1 名選手組成。
02. 每場至多 7 隊同時競賽。(視報名人數調整)
03. 本組競賽名額限制為：35 隊。(視報名情形調整)

(二) 競賽所需器具：

請選手自行準備餐巾與作品呈現所需之杯盤等器皿；大會僅提供長餐檯(180×60×75 公分)一張供參賽選手使用。(長餐桌將鋪設台布及桌裙)

(三) 競賽內容：計時 300 秒完成不同款式餐巾摺疊，雷同款式將不予計分。

(四) 競賽說明：

01. 參賽選手須在 300 秒內完成花式餐巾摺疊。
02. 成品必須不同款式，雷同款式將不予計分。
03. 餐巾由選手自行準備與整燙，規格依勞委會餐服檢定之備品規定為標準，且大會不提供杯盤等器皿。

(五) 評分標準：

成品款式	成品美觀	操作技術	衛生/服裝儀容
40%	30%	20%	10%

01. 採得分制：評審檢視操作過程及完成後成品，予以給分。
02. 每隊滿分 100 分。
03. 名次依照得分高低排列，同分參酌，依序以成品款式、成品美觀、操作技術、衛生/服裝儀容。

五、團體餐檯布置組（高中職組及大專組）

(一) 競賽人數與限制：

01. 每科/系限 2 隊報名，每隊由 2 名選手組成。
02. 每場至多 7 隊同時競賽。(視報名人數調整)
03. 本組競賽名額限制為：高中職組 21 隊；大專組 7 隊。(視報名情形調整)

(二) 競賽所需器具：

請選手自行準備搭配營造氣氛之餐檯器皿、餐巾及裝飾品；

大會僅提供：(每隊乙套)

01. 長餐檯(180×60×75 公分)一張。
02. 白色長檯布一條。(選手亦可自備)

(三) 競賽內容：大會指定主題為【四季】，請參賽選手以各款花式餐巾摺疊，搭配餐廳常見之餐檯裝飾，營造良好的餐廳氣氛。

(四) 競賽說明：

01. 參賽選手須在 12 分鐘內完成花式餐巾與長餐檯布置。
02. 須符合大會指定主題。
03. 花式餐巾折疊款式不拘，應符合業界餐檯布置之情境。
04. 成品設計說明以單面 A4 紙張大小呈現，提供評審評分時進行審閱。

(五) 評分標準：

符合主題	情境營造	成品美觀	口布款式/創意	成品設計說明	時間掌握	服裝儀態/整齊衛生
20%	20%	15%	15%	10%	10%	10%

01. 採得分制：評審檢視操作過程及完成後成品，予以給分。
02. 每隊滿分 100 分。
03. 名次依照得分高低排列，如遇同分，則參酌依序為：符合主題、情境營造、成品美觀、口布款式/創意、成品設計說明、時間掌握、服裝儀態/整齊衛生。

HAOBANG

六、團體造型創意浴巾摺疊組（高中職組）

（一） 競賽人數與限制：

01. 每科限 2 隊報名，每隊由 2 名選手組成。
02. 每場至多 7 隊同時競賽。(視報名人數調整)
03. 本組競賽名額限制為：21 隊。(視報名情形調整)

（二） 競賽所需器具：

請選手自行準備作品呈現所需之橡皮筋等小道具；大會僅提供：(每隊乙套)

01. 長餐檯(180×60×75 公分)三張，組成 180×180×75 公分之工作檯面。
02. 方巾(13" ×13" ，1 條約 1.25 兩重)粉藍一條、純白兩條。(亦可自備)
03. 浴巾(27" ×54" ，1 條約 14~16 兩重)粉藍一條、純白兩條。(亦可自備)
04. 毛巾(13" ×30" ，1 條約 3~3.5 兩重)粉藍一條、純白兩條。(亦可自備)

（三） 競賽內容：計時 10 分鐘內完成不同款式浴巾摺疊，雷同款式將不予計分。

（四） 競賽說明：

01. 參賽選手須在 10 分鐘內完成無指定主題之各式造型創意浴巾摺疊。
02. 成品必須不同款式，雷同款式將不予計分。
03. 浴巾得由選手自行準備與整燙，浴巾重量、顏色、大小不拘。

（五） 評分標準：

成品款式	成品美觀	操作技術	衛生/服裝儀容
40%	30%	20%	10%

01. 採得分制：評審檢視操作過程及完成後成品，予以給分。
02. 每隊滿分 100 分。
03. 名次依照得分高低排列，如遇同分，則參酌依序為：成品款式、成品美觀、操作技術、衛生/服裝儀容。

七、精品咖啡虹吸壺/手沖萃取組（高中職組及大專組）

（一） 競賽人數與限制：

01. 每校限 5 隊報名，每隊由 1 名選手組成。
02. 初賽：分 3 場，每場至多 10 隊同時競賽。(視報名人數調整)
決賽：每場 6 隊同時競賽。(由初賽各場遴選 2 名得分最高者晉級，視人數調整)
03. 本組競賽名額限制為：高中職組及大專組各 30 隊。(視報名情形調整)

（二） 競賽所需器具：

請選手自行準備虹吸壺或手沖相關器材(如瓦斯爐、賽風濾器、攪拌棒等不限廠牌)；大會僅提供指定用咖啡豆、磨豆機、比賽用熱水及 IBM 桌(180×60×75 公分)一張。

（三） 競賽項目：

01. 初賽：每位選手於規定時間內使用【指定豆】完成沖煮 1 杯 250 C. C. 至 300 C. C. 的咖啡。
02. 決賽：每位選手於 15 分鐘內使用【自選豆】完成沖煮 1 杯 250 C. C. 至 300 C. C. 的咖啡。

(四) 競賽說明：

01. 豆量與研磨：依參賽者自行決定；豆量與研磨號數不限。

(現場提供磨豆機，參賽選手亦可自行攜帶)

02. 評審：本競賽邀請具國內外評審資格及經驗之專家擔任評審。

03. 初賽：

(1) 於競賽開始前以抽籤方式決定出場比賽順序。

(2) 指定豆：耶加雪菲安杜莉娜，烘焙度 City Roast (烘焙程度為一爆結束至二爆開始間)。大會將提供 250 公克指定豆供選手練習，大會於報名截止後統一郵寄。如需增購指定豆，訂購資訊另行公告。

(3) 競賽時間：

項目	時間限制	完成項目
準備時間	3 分鐘	選手可調整磨豆機刻度並進行磨豆，並準備器材與熱杯工作。
競賽時間	5 分鐘	<ul style="list-style-type: none">• 選手需於競賽時間內完成 1 杯 250 C.C. 至 300 C.C. 的咖啡。• 出杯時必須端出一杯咖啡，如果選手萃取量不足或過多，依比例扣分。• 提醒時間為結束前 2 分鐘、1 分鐘、30 秒。
清潔時間	3 分鐘	選手送出咖啡後，即可回競賽桌進行清潔，等待指示後離開競賽桌。

(4) 計時方式：作品端到評審桌上為基準，且選手必須舉手喊「完成」，才會停止計時。

(5) 每組初賽各場次選 2 名得分最高者，共 6 名晉級決賽。

04. 決賽：

(1) 每位選手必須以自選豆參賽。

(2) 競賽時間：

項目	限時	完成項目
準備及介紹	6 分鐘	<ul style="list-style-type: none">• 選手依序向評審團介紹 1 分鐘所選用的咖啡豆。• 選手可調整磨豆機刻度並進行磨豆，並準備器材與熱杯工作。
競賽時間	15 分鐘	<ul style="list-style-type: none">• 選手須於競賽時間內完成 1 杯 250 C.C. 至 300 C.C. 的咖啡。• 出杯時必須端出一杯咖啡，如果選手萃取量不足或過多，依比例扣分。• 提醒時間為結束前 2 分鐘、1 分鐘、30 秒。
清潔時間	3 分鐘	選手送出咖啡後，即可回競賽桌進行清潔，等待指示後離開競賽桌。

(4) 計時方式：作品端到評審桌上為基準，且選手必須舉手喊「完成」，才會停止計時。

(5) 各組依比賽總成績各自產生冠軍、亞軍、季軍及佳作數名。

(五) 評分標準：

項目	%	說明
風味評項	70	•分 8 大評項，每項 10 分，合計 70 分。 •評項：1. 濕香氣 2. 酸質 3. 風味表現 4. 甜度 5. BODY 表現 6. 均衡性&餘韻 7. 乾淨度 8. 整體表現
技術評項	30	•分 5 大評項，每項 6 分，合計 30 分。 •評項：1. 競賽區域準備工作(桌面的配置)&清潔度(比賽前/後) 2. 比賽器具完善度&清潔度 3. 選手沖煮動作的流暢度 4. 比賽細節的掌握度 5. 選手整體的評價與印象

01. 熱咖啡每杯萃取不足 250 C.C. 至 300 C.C. 之間，扣總分 1 分。
(將請被扣分之選手確認)

02. 逾時扣分：逾時 30 秒內扣總分 1 分、逾時 60 秒內扣總分 2 分、逾時 60 秒以上不予評分。(選手仍可繼續完成沖煮並送出作品)

八、傳統標準調酒組（高中職組及大專職業組）

(一) 競賽人數與限制：

01. 每校不限報名隊數，每隊由 1 名選手組成。

02. 高中職組：每場至多 6 隊同時競賽。(視報名人數調整)

大專職業組：每場至多 4 隊同時競賽。(視報名人數調整)

03. 本組競賽名額限制為：高中職組 96 隊；大專組 28 隊。(視報名情形調整)

(二) 競賽所需器具：

請選手自行準備紙本酒譜一式三份(大會設有指定酒譜格式)及調酒相關器材(如基酒、果汁機及延長線等)；大會僅提供冰塊一式、冰鏟一支、冰桶一個、冰夾一支、小垃圾桶一個、台布一式及 IBM 桌(180×60×75 公分)一張。

(三) 競賽內容：調製短飲料(Short Drink)3 杯，單杯容量不得少於 90ml，至多不可超過 180ml，杯具材質、外觀造型不限。

(四) 競賽說明：

01. 酒譜：大會設有指定酒譜格式，請至競賽活動網頁下載 Word 檔，以電腦繕打，列印 A4 直式紙本酒譜一式三份(彩色、黑白不拘，酒譜美觀不列入評分，但未繳交酒譜將扣總分 10 分)，並請於競賽當日報到時繳交。

02. 請勿使用不易取得的素材，及明顯高價的素材。

03. 以延伸國際經典調酒之創意作品為主，請參考【玖、附件】。

04. 須展示任一種調酒技法。

05. 每杯材料不可超過 5 項(包含基酒及適量 Dash，但不包含裝飾物)，其中基酒至少 60ml，本次基酒為【Tequila Rose】，內容添加物之香甜酒及果露不限品牌。

06. 裝飾物必須於現場指定區域內製作完成。

07. 短飲料的製作時間為 4 分鐘。

08. 競賽方式：

時間限制	完成項目
1分鐘	(1) 參賽選手上台 (2) 佈置桌面
4分鐘	調製完成3杯相同的自創酒

09. 若有同分狀況時，以口感、技術、衛生分數等高低順序排名。

10. 音樂由主辦單位提供。

11. 作品名稱及說明等標示物不列入評分，請選手自由準備，規格不得大於 20×10 公分。

(五) 評分標準：

01. 命名(印象深刻、創作含意、獨創性)。

02. 色彩、裝飾(與命名的協調、視覺美感、素材的運用)。

03. 味覺、香味(味覺的協調、基酒的提味、回韻、普及性)。

04. 技巧(瓶子、器具的使用、搖動法、攪拌法的技術、律動的過程)。

05. 禮儀、清潔感、整體過程、熟練度。

06. 作品市場性。

07. 時間的正確性。

九、單人花式調酒組（高中職組及大專職業組）

(一) 競賽人數與限制：

01. 每校不限報名隊數，每隊由 1 名選手組成。

02. 高中職組：每場至多 4 隊同時競賽。(視報名人數調整)

大專職業組：每場 1 隊進行競賽。(視報名人數調整)

03. 本組競賽名額限制為：高中職組 32 隊；大專組 12 隊。(視報名情形調整)

(二) 競賽所需器具：

請選手自行準備紙本酒譜一式三份(大會設有指定酒譜格式)及調酒相關器材(如基酒、果汁機及延長線等)；大會僅提供冰塊一式、冰鏟一支、冰夾一支、小垃圾桶一個及移動吧台一台。

(三) 競賽內容：調製飲料 2 杯，杯具材質、外觀造型不限。

(四) 競賽說明：

01. 酒譜：大會設有指定酒譜格式，請至競賽活動網頁下載 Word 檔，以電腦繕打，列印 A4 直式紙本酒譜一式三份(彩色、黑白不拘，酒譜美觀不列入評分，但未繳交酒譜將扣總分 10 分)，並請於競賽當日報到時繳交。

02. 每杯材料不可超過 7 項(包含基酒及適量 Dash，不包含裝飾物)，其中基酒至少 30ml，本次基酒為【Broker's Gin London Dry Gin】，內容添加物之香甜酒及果露不限品牌。

03. 裝飾物必須於現場指定區域內製作完成。

04. 飲料的製作時間為 4 分鐘。

05. 競賽方式：

時間限制	完成項目
1分鐘	(1)參賽選手上台 (2)佈置桌面
4分鐘	調製完成2杯相同的自創酒

06. 若有同分狀況時，以口感、技術、衛生分數等高低順序排名。

07. 音樂：

組別	說明
高中職組	由主辦單位提供。
大專職業組	•由選手自行準備 4 分鐘音樂，並請於 3/22(日)23:59 前以 E-mail 方式繳交 MP3 格式檔案，逾期未繳者則使用大會音樂。 •收件信箱：yida@gapps.uch.edu.tw。

08. 作品名稱及說明等標示物，請選手自由準備，規格不得大於(含)20公分×10公分。(此項不列入評分)

(五) 評分標準：

01. 命名(印象深刻、創作含意、獨創性)。
02. 色彩、裝飾(與命名的協調、視覺美感、素材的運用)。
03. 味覺、香味(味覺的協調、基酒的提味、回韻、普及性)。
04. 技巧(瓶子、器具的使用、搖動法、攪拌法的技術、律動的過程)。
05. 禮儀、清潔感、整體過程、熟練度。
06. 作品市場性。
07. 時間的正確性。

十、極速調酒組

(一) 競賽人數與限制：

01. 每校不限報名隊數，每隊由 1 名選手組成。
02. 每場 1 隊進行競賽。
03. 本組競賽名額限制為：24 隊。(視報名情形調整)

(二) 競賽所需器具：

參賽選手可自行準備慣用之酒嘴於第一階段使用，其他相關設備、器具、酒材及裝飾物等均由大會提供。

(三) 競賽項目：

01. 第一項目 Pour Test & Double Test 共 5 題。
(現場公佈份量，動作不限)
02. 第二項目須製作 4 款調酒+3 杯 Shot，調製順序不限。

(四) 競賽內容說明與注意事項：

01. 比賽桌面：國際大賽專用活動吧台。
02. 比賽酒單：如【指定酒譜】。
03. 比賽注重精準度、組織性、安全、衛生。超過 3 分 00 秒者淘汰。

04. 計分方式為所有評分項目減去扣分後加總。
05. 開始前主持人會詢問是否準備好，3-2-1-GO，按壓計時器即開始動作。
06. 準備時雙手不可碰觸吧台上任何器具及材料。
(吸管、杯具、裝飾、酒瓶方向皆不可)
07. 上場時選手請檢查檯面及所有材料、器具等，是否妥當。
(可直接提出如冰塊多寡)
08. 選手可依個人喜好與習慣操作調製順序。
09. 確認結束時，選手按壓計時器即時間停止計時；停止時間計時後請勿再碰觸台面。
10. Speed Round 所有飲品不需要冰杯。
11. 速度賽組音樂由大會提供。(影片網址後續公布)

(五) 評分標準：總分 500 分




01. 速度、組織性：

- (1) Pour Test 一題 20 分。
- (2) Free Pour 超量與不足扣 3 分。
- (3) 速度以 2 分 00 秒為基準實施加減分，少於每秒加 2 分，超過每秒扣 2 分。
- (4) 各項器材使用完未放置指定位置單品項扣 5 分。
- (5) 各項酒類、果汁壺使用完未放置原位單品相扣 5 分。
- (6) 單杯調製程序錯誤，如：
 - a. Pour Test 份量不足或超量一題扣 20 分共 5 題。
(正負 1/8 內不扣分)
 - b. 攪拌法未攪拌 5 圈以上，未依正確攪拌方法攪拌扣 20 分。
 - c. Shake 杯蓋緊後搖盪未達 3 下，冰塊未加即 Shake 扣 20 分。
 - d. Blender 成品未達冰沙狀扣 10 分。
 - e. 未按照酒譜製作、少材料、少裝飾物、誤加材料，每項扣 30 分，單杯超過兩項扣 60 分。

02. 安全與衛生：

- (1) 灑酒一次扣 2 分一滴不算。
- (2) 大範圍濺出一次扣 5 分。
- (3) 比賽過程中飲料傾倒每杯扣 30 分。
- (4) 完成品傾倒每杯扣 60 分。
- (5) 調製過程中快速架酒材傾倒未扶正扣 10 分。
- (6) 調製中任何玻璃製品破裂扣 300 分。
- (7) 使用過冰塊倒回冰槽扣 10 分。
- (8) 調製過程中任何酒材及器具放置或掉落冰槽扣 10 分。
- (9) 杯子鏟冰扣 100 分。
- (10) 過程中任何器具酒材及吧台物品掉落至地面扣 30 分。
- (11) 未依正確方式使用調酒器材 (詳見影片) 單項扣 15 分。

(六) 指定酒譜：

項	調法	酒名	配 方	杯具	成品杯具	杯數	裝飾
1	Layer	B52	- 1/2 ozKaluha - 1/2oz Tequila Rose - 1/4oz Grand Gala	Shot 40ml		1	None
2	Build	Tequila Shot	- 1ozPancho Villa Tequila Gold	Shot 40ml		2	Salt Ring
3	Build	Long Island Ice Tea	- 1/2oz McCormick Vodka - 1/2 oz Cambridge London Dry Gin - 1/2 oz Montego Bay Rum - 1/2 oz Pancho Villa Tequila Gold - 1/2 oz Stock Triple sec - 1 oz Orange Juice Coke on the top	High ball 420ml		1	Lemon wedge
4	Stir	Martini	- 3 oz Cambridge London Dry Gin - 1/2 oz Stock Vermouth Dry	360ml		1	Olive
5	Shake	Cosmo	- 1 1/2 oz McCormick Vodka - 3/4 oz Stock Triple sec - 1/2 oz Sweet &sour mix - 2 oz Cranberry Juice	400ml		1	Orange Peel
6	Blend	Frozen Margarita	- 1 1/2oz Pancho Villa Tequila Gold - 3/4 oz Stock Triple sec - 1/2oz Sweet &sour mix	Margarita 300ml		1	Pineapple Slice

HAOBANG

柒、交通資訊

由於競賽地點位於市區，建議比賽當日採大眾運輸工具到競賽現場(中壢火車站下車後步行 5~10 分鐘)。

一、健行科技大學地理位置

本校位處桃園市中壢區市中心，距中壢車站約十分鐘步程，各類車輛均可到達，無論從北二高大溪交流道或中山高速公路中壢交流道，到校均只需約十分鐘，交通相當便捷。



二、搭火車到健行科技大學

本校距離中壢火車站僅約 500 公尺。除一般對號車外，尚有基隆與新竹間的通勤電車，班次十分密集，約 20 分鐘便有列車行經。抵達中壢車站後，請由中壢後站出站，沿健行路直行，步行約 10 分鐘便可抵達。



捌、參賽同意書

2015 健行好棒盃
餐旅技能全國公開賽
參 賽 同 意 書

參賽者同意事項：

1. 參賽者應尊重評審委員的專業評議，對評審結果不得有異議。
2. 所有參賽作品及相關資料恕不退件。
3. 參賽作品之著作權、智慧財產權、專利所有權之相關事宜，主辦單位有優先協議權。
4. 得獎作品著作權歸主辦單位所有，主辦單位有權重製及保有修改之權。
5. 立書人等之作品確係一稿多投時，立書人等將喪失參賽與得獎資格，不得異議。

此 致 健行科技大學

親筆簽名：

中華民國 年 月 日

備註：於競賽當日報到時現場填寫，亦可自行列印填寫完畢後帶至報到處繳交。

玖、附件

Classic Cocktail

Vodka

Appletini
Balalaika
Black Russian
Bloody Mary
Caipiroska
Cape Codder
Cosmopolitan
Fleur de Lis
French Martini
Gibson
Ginger Cosmopolitan
Harvey Wallbanger
Long Island Iced Tea
Metropolitan
Moscow Mule
Mudslide
Pink Elephant
Pomegranate Martini
Saketini
Salty Dog
Screaming Viking
Screwdriver
Seabreeze
Vesper
Vodka Martini
White Russian

GIN

Abbey Cocktail
Alabama Slammer
Auiation
Basil Crush
Bee's Knees
Bijou
Breakfast Martini
Bronx Cocktail
Clover Club
Corpse Reviver
Cyn-Cin
French 75
Gibson
Gimlet
Gin and Tonic
Gin Daisy
Gin Fizz
Gin Martini
Gin Rickey
Gin sling

Irish Shillelagh
Last Word
Martinez
Monkey Gland
Negroni
Paris
Pegu Club
Pink Gin
Pink Lady
Ramos Gin Fizz
Satan's Whiskers
Singapore Sling
Slow Comgortable Screw
Southside Fizz
Tom Collins
White Lady

Rum

Bahama Mama
Black Widow
Cuba Libre
Daiquiri
Dark and Stormy
Eggnog
El Presidente
Flamingo
Grog
Hemingway Daiquiri
Hot Buttered Rum
Hurricane
Irish Shillelagh
Mai Tai
Milk Punch
Modernista
Mojito
Painkiller
Pina Coloda
Scooby
Zombie

Tequila

Copa Verde
Corzo Holly
Café de la Mañana
El Diablo
La Pinela
Margarita
Paloma
Rosita

Strawberry Margarita
Santa Maria
Tabard Cocktail
Tijuana Trick
Tequila Smash
Tequila Sunrise
Zapatos Nuevos

Whisk(e)y

Blood and Sand
Bobby Burns
Boulwvardier
Brooklyn Cocktail
Eggnog
Horse's Neck
Hot Toddy
Irish Coffee
Irish Shillelagh
Manhattan
Manhattan Cocktail
Millionaire
Mint Julep
Modernista
Old Pal
Old-Fashioned
Presbyterian
Rob Roy
Rusty Nail
Saratoga Cocktail
Sazerac
upper Manhattan
Vieux Carre
Ward 8
Washington Red Apple
Whisjey Crusta
Whiskey Smash
Whiskey Sour
White Manhattan

好棒盃國際經典調酒-附件1
BARSOUL提供



Brandy

Applejack Daisy
Balm Cocktial
Between the Sheets
Brandy Alexander
D'Artagnan
French Connection
Jack Rose
Milk Punch
Phoebe Snow
Pink Lady
Pisco Punch
Pisco Sour
Sangria
Saratoga Cocktail
Sidecar
Stinger
Vieux Carre
Widow's Kiss

Cachaca

Caipirinha
Copacabana At Dawn
Batida

Batidas Frozen
Bombeirinho
Brazilian Mango
Colada Brazil
Copacabana
Fulminator
Lambada
Latin Lover
Melzinho
Nighrboat to Brazil
Pepe
Sweet Sin
Tropical C Batida
Woody Woodpecker
Zico

Wine And Champagne

Adonis Cocktail 11
Aperol Spritz
Belltini
Black Velvet
Champagne Cocktail
D'Artagnan
Death in the Afternoon

Fleur DeLis
Fremch 75
Hummingbird
Kir Royale
Mimosa
Sangria
Sangria Blanca
Seelbach Cocktail

Beer

Black Velvet
Bee Sting
Beer Bloody Mary
Beer Punch
Broadway
Caribbean Night
Liverpool Kiss
Lager and lime
Red eye
Snakebite
Skip and go naked
South Wind
The Classic Shandy



Terminology

- 1.純喝 Straight
- 3.加冰塊 On the rock
- 4.不加冰塊 No ice
- 5.一杯冰塊放旁邊 Rock on the side
- 6.二份 Double
- 7.三份 Triple
- 8.混合.....Mixing with.....
- 9.另附一杯 On the side
- 10.再一杯 One more
- 11.最後一杯 One for the road
- 12.本店招待 On the house
- 13.快樂時間 Happy hour
- 14.免費 Free of charge
- 15.乾杯 Bottom up
- 16.買單 Bill = check
- 17.分開買單 Separate check
- 18.一起買單 One check
- 19.剩下當小費 Keep the change
- 20.軟性飲料(茶、果汁)Back up drink
- 21.碳酸飲料 POP

好棒盃國際經典調酒-附件2 BARSOUL提供

