

# 2020 媽祖美食節全國技能人大賽



指導單位：台北聖興天后宮、中華台北媽祖會

主辦單位：中華餐旅文化交流協會



協辦單位：中華優質旅遊發展協會



聯賀欣企業管理顧問有限公司



台灣大食品股份有限公司  
Top Food Industry Corporation

三能食品器具股份有限公司



、特力集團



萬記

W 萬記貿易有限公司

、華立出版社



上優出版社



中華料理職人餐旅交流協會



、台灣客家發展協會、

燕絲雀果凍粉公司



、社團法人宜蘭縣餐飲推廣協會



## 壹. 比賽概述

一. 競賽名稱: 2020 媽祖美食節全國技能人大賽

二. 競賽地點: 台北聖興天后宮

三. 日期: 2020 年 1 月 19 日 ( 預計 )

四. 指導單位: 台北聖興天后宮、中華台北媽祖會

五. 主辦單位: 中華餐旅文化交流協會

協辦單位: 中華優質旅遊發展協會、聯賀欣企業管理顧問有限公司、三能食品器具股份有限公司、萬記、華立出版社、上優出版社、特力集團、中華料理職人餐旅交流協會、台灣客家發展協會、燕絲雀果凍粉公司、社團法人宜蘭縣餐飲推廣協會

六. 比賽項目分為: A. 個人菜餚靜態展示 B. 個人烘焙靜態展示 C. 個人觀光伴手禮展示 D. 個人動態廚藝競賽 E. 個人動態烘焙實作 F. 個人動態餐服類 G. 個人動態調酒類 H. 團體賽展示 I. 媽祖佑台灣名廚、名店選拔等共 9 大類。

七. 比賽費用 A~G 項目等個人競賽項目每項為 1500NT、H 項目團體賽每單位為 6000NT、I 項目名廚、名廚項目為每人/每單位 6000NT。

### 八. 個人菜餚靜態展示類 ( A 項 ):

( A1 ) 主菜展示 ( A2 ) 開胃菜展示 ( A3 ) 素食菜餚展示 ( A4 ) 餐廳菜餚展示。

### 九. 個人烘焙靜態展示類 ( B 項 ):

( B1 ) 杏仁膏蛋糕裝飾展示 ( B2 ) 翻糖蛋糕裝飾展示 ( B3 ) 三層婚禮蛋糕展示 ( B4 ) 精緻甜點展示 ( B5 ) 藝術麵包展示 ( B6 ) 含餡麵包展示 ( B7 ) 韓式裱花蛋糕展示 ( B8 ) 果凍花展示 ( B9 ) 造型饅頭展示 ( B10 ) 造型蛋糕展示 ( B11 ) 糯米紙花展示 ( B12 ) 糖花工藝展示 ( B13 ) 青少年翻糖蛋糕組展示 ( B14 ) 糖霜餅乾展示 ( B15 ) 造型馬卡龍展示 ( B16 ) 造型湯圓 ( B17 ) 造型和菓子

### 十. 個人及團體觀光伴手禮類: ( C 項 ):

( C1 ) 觀光伴手禮展示: 食品類 ( C2 ) 觀光伴手禮展示: 非食品類

### 十一. 個人動態廚藝達人 ( D 項 ):

( D1 ) 現場烹飪達人 ( D2 ) 冷盤達人 ( D3 ) 刀工達人 ( D4 ) 水花片達人 ( D5 ) 翻鍋達人 ( D6 ) 果雕達人

### 十二. 個人動態烘焙達人 ( E 項 ):

( E1 ) 果凍花達人 ( E2 ) 翻糖蛋糕達人 ( E3 ) 鮮奶油蛋糕達人 ( E4 ) 糖霜餅乾達人

### 十三. 個人動態餐服類 ( F 項 ):( F1 ) 現場競賽餐服達人

### 十四. 個人動態調酒類 ( G 項 ):( G1 ) 動態調酒

### 十五. 團體賽展示 ( H 項 ):( H1 ) 團體菜餚組展示 ( H2 ) 團體烘焙組展示

### 十六. 媽祖佑台灣名廚、名店選拔 ( I 項 ):( I1 ) 媽祖佑台灣名廚選拔 ( I2 ) 媽祖佑台灣名店選拔

## 貳. 參賽規則

### 參、比賽細項及規範

#### (一) 個人菜餚靜態展示 (A 項)

1. 以個人為單位代表做參賽報名，每道料理均經上膠處理。
2. 早上九點至十點擺設及展示，時間到請選手離場。
3. 展示桌大小為 60cm x 60cm(以實際現場所提供規格為準)，需自行準備展示設置及裝飾。
4. 參賽展示品每道料理需為一人份，並需自備菜名的菜卡及食譜說明以供評委審查。
5. **禁止使用牛肉、羊肉。**

A1.主菜展示二道 A2.開胃菜展示二道 A3.素食菜餚展示二道 A4.餐廳料理展示:共二盤不同餐廳所販賣的料理(內容不限以餐廳菜為主)
---

#### 評分標準:

項目	分數	評分內容
菜單及展示台設計	0-20	* 菜單內容 * 展示主題設計及整體造型
菜餚難易度 / 實用性	0-50	* 視覺美觀度 * 難易度及完成度 * 菜餚餐廳實用性 ( 只限餐廳料理展示項目 )
份量佔比及搭配專業度	0-30	* 正確的份量呈現、主副食材的佔比 * 專業度的呈現

競賽項目名稱	審查標準說明
A1.主菜展示二道	1. 以個人賽靜態模式進行 2. 共二盤不同內容的主菜展示(可任選肉類或海鮮為主)。 3. 除主菜之外仍需有蔬菜、澱粉、醬汁。
A2.開胃菜展示二道	1. 以個人賽靜態模式進行。 2. 共二盤不同內容的開胃菜展示(可任選肉類或海鮮為主)。
A3. 素食菜餚展示二道	1. 以個人賽靜態模式進行 2. 只可用蔬菜當食材，並以二盤不同內容為素食主菜展示。

A4. 餐廳料理展示

1. 以個人賽靜態模式進行
2. 共二盤不同的料理，內容不限以餐廳菜餚為主。

## (二) 個人烘焙類展示 ( B 項 )

1. 以個人為單位代表做參賽報名。
2. 早上九點至十點擺設及展示，時間到請選手離場。
3. 展示桌大小為 60cm x 60cm(以實際現場所提供規格為準)，需自行準備展示設置及裝飾。
4. 比賽當天可由助理協助設置展品，但僅限於幫助擺設。
5. 必須以可食用材料來製作。
6. 禁止使用牛肉、羊肉。

B1.杏仁膏蛋糕裝飾展示

B2.翻糖蛋糕裝飾展示

B3.三層婚禮蛋糕展示

B4.精緻甜點展示

B5.藝術麵包展示

B6.含餡麵包展示

B7.韓式擠花蛋糕展示

B8.果凍花展示

B9.造型饅頭展示

B10.造型蛋糕展示

B11.糯米紙花展示

B12.糖花工藝展示

B13.青少年翻糖蛋糕組展示

B14.糖霜餅乾展示

B 15.造型馬卡龍展示

B 16.造型湯圓

B 17.造型和菓子

評分標準:

項目	分數	評分內容
主題性	0-10	* 產品是否符合主題性 * 整體造型完整度
創意/獨特性	0-20	* 是否具有創意的巧思 * 產品是否具獨特性
藝術性	0-30	* 視覺美觀度是否具藝術性
技巧性	0-30	* 產品技巧的難易度
配色協調性	0-10	* 顏色上的搭配

競賽項目名稱	審查標準說明
B1.杏仁膏捏塑造型 蛋糕裝飾	<p>1.以個人賽靜態模式進行。</p> <p>2.作品規格為 45cm x 45cm 以內，高 60cm 以內。</p> <p>3.作品如需底座及壓克力罩請自行準備，參賽作品壓克力盒一律不可密封，評分時盒子須拆開。</p> <p>4.蛋糕所有的裝飾，必須是可食用的，違者將取消資格(支架例外)。</p> <p>5.蛋糕外觀材質需為杏仁膏披覆加工，內部需有 8 吋以上可食蛋糕體，形狀不拘。</p> <p>6.需展台布置及作品主題標示、製作過程相片，現場不提供電源。</p>
B2.翻糖蛋糕裝飾展示	<p>1.以個人賽靜態模式進行。</p> <p>2.作品規格為 60cm x 60cm 以內，高 60cm 以內。</p> <p>3.作品如需底座及壓克力罩請自行準備，參賽作品壓克力盒一律不可密封，評分時盒子須拆開。</p> <p>4.蛋糕所有裝飾，必須是可食用，違者將取消資格(支架例外)。</p> <p>5.蛋糕外觀材質需為翻糖披覆加工，內部使用 8 吋以上可食用蛋糕體。</p> <p>6.需展台布置及作品主題標示、製作過程相片，現場不提供電源。</p>

B3.三層結婚蛋糕	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.蛋糕體請自行準備，第一層需準備一小塊提供給評審品評，其他層可使用保麗龍為蛋糕主體。</li> <li>2.可用糖霜/翻糖披覆、拉線或擠花、人偶捏塑搭配方式製作。</li> <li>3.蛋糕體上面除了翻糖糖花可用鐵絲支架支撐(支架不得外露)，其餘不得使用非可食性物品填充在蛋糕裝飾上。</li> <li>4.作品如需底座及壓克力罩請自行準備，參賽作品壓克力盒一律不可密封，評分時盒子須拆開。</li> <li>5.僅可使用食用色素調色，不得使用工業用化學藥劑調色。</li> <li>6.作品規格為 60cm x60cm 以內，高度需 60 cm 以上。</li> <li>7.需展台布置及作品主題標示、製作過程相片，現場不提供電源</li> </ol>
B4.精緻甜點展示	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.以個人賽靜態模式進行，製作兩盤 10 吋西式盤飾甜點，兩款分兩盤。</li> <li>2.需展台布置、主題說明、食譜及製作流程表。</li> <li>3.需自備試吃小盤、放上兩款甜點主體給評審品評。</li> <li>4.甜點擺飾外裝飾品、擺設佈置、燈光、檯布均由選手自行攜帶，不得有任何廠商或學校宣傳標章。</li> <li>5.嚴禁作品不得有非可食性食材或加入違反食品添加物食材。</li> </ol>
B5.藝術麵包	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.以藝術麵包為主要製作材料。</li> <li>2.作品以報名該項製作技巧的工藝製作模式呈現。</li> <li>3.所有食材必須可食用，內部不可有非可食性填裝物，可使用食用色素或天然色素食材作為顏色取得來源。</li> <li>4.作品規格為 60cm x60cm 以內，高度需 60 cm 以內。</li> <li>5.評審可適當檢視選手作品內容及材質。</li> <li>6.作品如需底座及壓克力罩請自行準備，參賽作品壓克力盒一律不可密封，評分時盒子需拆開。</li> <li>7.自備展臺布置、創作理念、製作過程相片。</li> </ol>
B6.含餡麵包展示	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.含餡創意麵包 2 款，2 款需使用不同造型呈現，每款各 6 個。</li> <li>2.每個麵包重 80-100g 之間。</li> <li>3.需自備試吃小盤、放上兩款麵包供評審品評。</li> <li>4.自備展臺布置，製作過程相片。</li> </ol>
B7.韓式擠花蛋糕展示	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 8 寸蛋糕體不限造型。</li> <li>2. 呈現 3 種以上的花型。</li> <li>3. 食用色膏調色、其他蛋糕上裝飾的配件皆須可食用。</li> <li>4. 自備展臺佈置，創意理念說明、製作過程相片。</li> </ol>

B8. 果凍花展示	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 8 寸圓型，方型，梅花型，心型，星型。</li> <li>2. 作品高度 6~8 公分。</li> <li>3. 須使用天然顏色。</li> <li>4. 請使用果凍粉或洋菜粉 ( 不可使用蒟蒻粉 )。</li> <li>5. 自備展臺佈置，創意理念說明、製作過程相片。</li> <li>6. 一個作品、上面不做擠花裝飾。</li> </ol>
B9. 造型饅頭	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 無餡創意造型饅頭 4 款，每款各 4 個。</li> <li>2. 每個饅頭生麵糰重 65-90g 之間。</li> <li>3. 需使用二種顏色(含)以上麵糰(使用天然色素)。</li> <li>4. 自備展臺佈置，製作過程相片。</li> </ol>
B10. 造型蛋糕	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 以立體造型蛋糕為主，成品為 45x45cm 內。</li> <li>2. 須是自行烘焙蛋糕體。</li> <li>3. 裝飾材料及配件：不限，但要可食用材料。</li> <li>4. 支架若為不可食用，需有衛生、食用安全裝置。</li> <li>5. 自備展臺佈置，製作過程相片。</li> </ol>
B11. 糯米紙花展示	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 主題自創(以個人賽靜態模式進行)。</li> <li>2. 作品規格：長 40cm x 寬 40cm 以內。</li> <li>3. 至少要有 8 朵以上仿真盛開的花朵並搭配陪襯綠葉，花種由參賽者自行選擇。</li> <li>4. 裝飾部份必須由威化紙製成(支架除外)，花蕊、膠帶、緞帶、非食用容器是允許的。</li> <li>5. 必須附上創作理念，製作過程相片。</li> </ol>
B12. 糖花工藝展示	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 主題自創 ( 以個人賽靜態模式進行 )。</li> <li>2. 作品規格：長 40cm x 寬 40cm 以內。</li> <li>3. 至少要有 8 朵以上仿真盛開的花朵並搭配陪襯綠葉，花種由參賽者自行選擇。</li> <li>4. 裝飾部份必須由甘佩斯製成(支架除外)，花蕊、膠帶、緞帶、非食用容器是允許的。</li> <li>5. 必須附上創作理念，製作過程相片。</li> </ol>
B13. 青少年翻糖蛋糕組	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 年紀限制為 8-16 歲。</li> <li>2. 主題不限，以個人靜態展示。</li> <li>3. 作品規格長 45cm x 寬 45cm x 高 60cm 以內。</li> <li>4. 除了支撐物架外，其他蛋糕上裝飾的配件皆須可食用。</li> <li>5. 蛋糕內部可以使用保麗龍。</li> <li>6. 自備展臺佈置，製作過程相片。</li> </ol>



B14.糖霜餅乾展示	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.烘培的餅乾必須完全被糖霜覆蓋，4 款造型，每款需呈現 3 片一模一樣的圖案。</li> <li>2.主題自創，需要呈現至少 4 種以上的技法。</li> <li>3.餅乾上的裝飾與顏色必須是可食用。</li> <li>4.自備展臺布置、創作理念、製作過程相片。</li> <li>5.底盤最大為 40X40 平方公分以內。</li> </ol>
B15.造型馬卡龍展示	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.創意造型馬卡龍 4 款，每款各 3 個。</li> <li>2.每款馬卡龍需使用 2 種以上顏色製作。</li> <li>3.馬卡龍上所有裝飾品皆須可食用，禁止使用非可食用的材料接著。</li> <li>4.自備展臺布置、創作理念、製作過程相片。</li> <li>5.底盤最大為 40X40 平方公分以內。</li> </ol>
B16.造型湯圓	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.創意造型湯圓 5 款，每款各 4 個。</li> <li>2.每個湯圓生麵糰重 15-30g 之間。</li> <li>3.需使用二種顏色(含)以上麵糰(使用天然色素)。</li> <li>4.自備展臺布置、創作理念、製作過程相片。</li> <li>5.底盤最大為 40X40 平方公分以內。</li> </ol>
B17.造型和菓子	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.造型和菓子 6 款，每款重 30-50g，每款各 2 個。</li> <li>2.和菓子上所有裝飾品皆須可食用，禁止使用非可食用的材料接著。</li> <li>4.自備展臺布置、創作理念、製作過程相片。</li> <li>5.底盤最大為 40X40 平方公分以內。</li> </ol>

※以上各組評分標準及競賽規則僅供參考，評審團最後修正之公告為準。

※本次比賽為開放空間，請參賽自行注意個人之隨身行李及貴重物品，大會不負保管責任。

※其餘相關競賽規定與結果，大會裁判有最終審核權與決定權，不接受其他評議。

### (三) 觀光伴手禮展示 (C 項)

1. 商品設計製作含外包裝及食用效期，若有版權侵權行為由參賽者自行負責，市場推廣可行性。
2. 參賽費用以每人為主，每隊可 1 ~ 4 人組成(不含指導老師 1 名) 不得臨時更換指導老師及組員。
3. 早上九點至十點擺設及展示，時間到請選手離場。
4. 展示桌大小為 60cm x 60cm(以實際現場所提供規格為準)，需自行準備展示設置及裝飾。
5. 展示品份量以展示整體協調性為主，整體感觀份量合適不宜太少。

C1. 個人觀光伴手禮展示:食品類

C2. 個人觀光伴手禮展示:非食品類

評分標準:

項目	分數	評分內容
創意性	0-30	* 產品原創性。 * 地方特色代表性。
推廣性	0-30	* 產品具有市場價值。 * 產品完成度。
整體設計及說明	0-20	* 產品說明完整度，並需向評委產品說明。 * 展台與產品的整理協調性。
產品實用性/食用性及風味	0-20	* 產品整體是否符合經濟實用性 (非食品類) * 產品食用整體性用風味 (食品類)。

競賽項目名稱	審查標準說明
C1. 觀光伴手禮展示: 食品類	1. 限食品類觀光伴手禮，並提供一份供評審試吃。 2. 需提供適量整體產品量展示。 3. 需向評委說明產品理念及介紹。 4. 需符合創意、推廣、整體設計、食用性及風味等因素。 5. 禁止使用牛肉。
C2. 觀光伴手禮展示: 非食品類	1. 限非食品類觀光伴手禮。 2. 需提供適量整體產品量展示。 3. 需向評委說明產品理念及介紹。 4. 需符合創意、推廣、整體設計、實用性等因素。

#### (四) 個人動態廚藝達人 (D 項)

1. 以個人為單位代表做參賽報名。
2. 此項為個人動態廚藝競賽，**請注意公布比賽場次時間。**
3. 操作桌大小為 60cm x 60cm(以實際現場所提供規格為準)，並以各項規定呈現。
4. 必須以可食用材料來製作。
5. 完成作品後，在評審評完分後即可撤離作品，不需擺設展示。

D1. 現場烹飪達人

D2. 冷盤達人

D3. 刀工達人

D4. 水花片達人

D5. 翻鍋達人

D6. 果雕達人

#### 評分標準:

項目	分數	評分內容
現場操作專業度	0-40	* 現場操作時的技巧熟練性。 * 現場操作時的衛生狀況。
成品呈現度	0-40	* 成品的整體呈現。 * 成品的難易度及完成度。
時間的掌握	0-20	* 依各項目競賽時間內完成，逾時將扣分。

競賽項目名稱	審查標準說明
D1. 現場烹飪達人:	1. 競賽時間為 20 分鐘，現場只提供瓦斯爐及瓦斯罐。 2. 所有食材、盤子須自備，食材可先洗滌、切割唯有不得加熱。 3. 競賽不分中西式均可，須完成 1 盤份量的菜餚供評委評分。 4. 完成作品後，在評委觀看後即可撤離。
D2. 冷盤達人	1. 競賽時間為 20 分鐘，食材、刀子與粘板、盤子選手須自備。 2. 食材可先洗滌修邊及加熱至熟但冷盤切割擺設須現場操作。 3. 競賽不分中西式均可，須完成 1 盤份量的菜餚供評委評分。

	<p>4.完成作品後，在評委觀看後即可撒離。</p>
D3.刀工達人	<p>1.競賽時間為 10 分鐘，刀子與粘板選手須自備。</p> <p>2.現場發放紅蘿蔔、白盤，並於時間內完成 5cm 長的細絲。</p> <p>3.完成作品後擺放白盤內，在評委觀看後即可撒離。</p>
D4. 水花片達人	<p>1.競賽時間為 15 分鐘，刀子與粘板選手須自備。</p> <p>2.現場發放紅蘿蔔、白盤，並於時間內完成 3 款水花片六片。</p> <p>3.完成作品後擺放白盤內，在評委觀看後即可撒離。</p>
D5. 翻鍋達人	<p>1.競賽時間為 10 分鐘，現場提供鍋子。</p> <p>2.現場統一發放白米並進行翻鍋操作。</p> <p>3.在評委觀看後即可撒離。</p>
D6.果雕達人	<p>1. 競賽時間為 30 分鐘，刀子與粘板選手須自備。</p> <p>2.現場統一發放紅蘿蔔，並於時間內完成紅蘿蔔雕刻。</p> <p>3.完成作品後擺放白盤內，在評委觀看後即可撒離。</p>

## (五) 個人動態烘焙達人 (E 項)

1. 以個人為單位代表做參賽報名，**必須使用燕絲雀果凍粉**。
2. 此項為個人動態烘焙競賽，請注意公布比賽場次時間。
3. 操作桌大小為 60cm x 60cm(以實際現場所提供規格為準)，並以各項規定呈現。
4. 必須以可食用材料來製作。
5. 完成作品後，放上指定展示台上展示以供評審評分，不須附說明。

- |             |
|-------------|
| E1. 果凍花達人   |
| E2. 翻糖蛋糕達人  |
| E3. 鮮奶油蛋糕達人 |
| E4. 糖霜餅乾達人  |

### 評分標準:

項目	分數	評分內容
現場操作專業度	0-40	* 現場操作時的技巧熟練性。
成品呈現度	0-40	* 成品的整體呈現。 * 成品的難易度及完成度。
時間的掌握	0-20	* 依各項目競賽時間內完成，逾時將扣分。

競賽項目名稱	審查標準說明
E1. 果凍花達人	1. 競賽時間為 90 分鐘，10 寸果凍體可預先準備，果凍可先調色、花針、刮刀等器具選手須自備。 2. 所有食材皆須可食用，禁止使用不可食用的飾品及色膏，經評審審查獲即棄權。 3. 完成作品後擺放在展示台以供評審評分。
E2. 翻糖蛋糕達人	1. 競賽時間為 60 分鐘，6 寸蛋糕體、翻糖、工具等器具選手須自備。 2. 蛋糕須完全批覆翻糖，所有裝飾皆須現場製作，禁止使用不可食用的裝飾品及色膏，經評審審查獲即棄權。 3. 完成作品後置於蛋糕紙板上再移放在展示台以供評審評分。

<p>E3. 鮮奶油蛋糕達人</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 競賽時間為 30 分鐘，打發鮮奶油 ( 可先調色 )、8 寸海綿蛋糕體、裱花袋、花嘴、刮刀等器具選手須自備。</li><li>2. 所有裝飾食材皆須自備，食材可先洗滌、切割，禁止使用不可食用的飾品及色膏，經評審查獲即棄權。</li><li>3. 完成作品後置於蛋糕紙板上再移放在展示台以供評審評分。</li></ol>
<p>E4. 糖霜餅乾達人</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 競賽時間為 30 分鐘，餅乾體可預先準備，糖霜可先調色、花嘴、針筆等器具選手須自備。</li><li>2. 所有食材皆須可食用，僅可使用糖霜及食用色膏，違反規定經評審查獲即棄權。</li><li>3. 完成作品 3 款 3 片後置於自備盤再移放在展示台以供評審評分。</li></ol>

## (六) 個人動態餐服類 (F 項)

1. 此項為個人動態競賽，請注意公布比賽場次時間。(與其它近競賽項目時間衝突等)並經由裁判長同意始可更動出賽順序。
2. 以單位代表做參賽報名。選手兩人為一組: 每場次 3 組參賽者同時進行，選手須自帶服務巾
3. 服儀: 著餐飲服務技術標準服務技術服裝。(註:餐飲服務丙級測驗服儀)
4. 比賽流程: (來回距離 50 公尺) 選手依照兩人為一組: 每場次三組參賽者同時進行
5. 裁判長賽前點名未到到達現場者以棄權論，請依照指定時間提前完成報到，
6. 參賽選手於【選手就位區】就定位、評審鳴槍，競賽開始(計時開始)。
7. 參賽選手自出餐區依點餐單內容依序拿取器皿並依比賽規則進行
8. 每場結束工作人員將水倒進公版量杯進行測量 (杯內裝水約 7 分滿/約 260ml) 裁判評分。
9. 身體需確實繞過【折返線】後返回【撤餐區】(去程+回程距離 = 50 公尺)。
10. 離場時，不得攜帶任何東西出場。

### F1. 現場競賽餐服達人

評分標準:

項目	分數	評分內容
服儀	10	*男生: 白襯衫/黑褲子/ 背心/領結/黑色皮鞋 *女生: 白襯衫/黑褲子或裙子/ 背心/領結/黑色跟鞋/膚色絲襪/包頭/淡妝
專業度及平穩度	40	*現場操作時的技巧熟練性。 * 行進間平穩度及正確性
器皿取拿準確度 安全衛生	20	* 取拿器皿之正確性 * 擺放器皿之正確性
時間	20	* 依各項目競賽時間內完成，逾時將依
水量	10	三杯水水量共計 780 ml (+-5ml 滿分)(+-10ml 扣 2 分滿分)以此類推

競賽項目名稱	審查標準說明
F1. 餐服達人	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 參賽選手於【選手就位區】就定位。</li> <li>2. 裁判長鳴槍，競賽開始(計時開始)。</li> <li>3. 參賽選手自出餐桌拿取托盤、點餐單，依點餐單內容(包含: 托盤*1/ 礦泉水*1 /啤酒瓶*1 /水杯*3 / 咖啡杯組*1 以及工作任務準備托物且執行。(含倒水、取杯具、送餐等)</li> <li>4. 身體需確實繞過【折返線】後返回【撤餐區】(去程+回程距離 = 50 公尺)</li> <li>5. 依點餐單指示，將托物放置撤餐桌上正確擺放位置。</li> </ol>

	<p>6.完成所有動作後按下【叫人鈴】，並跨越【預備線】後，2 號選手即可出發 (1 號參賽選▲手退回預備線</p> <p>7.第 2 號選手完成所有動作後按下【叫人鈴】，並跨越【終點線】才為計時終了。依照評分標準計分，2 位選手分數加總後則為該組之成績。</p>
--	--

## (七) 個人動態調酒類 (G 項)

- 1.一次上場選手為 4~6 人，上場時間為 7 分鐘 (包括換場)。
- 2.大會提供：冷水、熱水、冰塊、小冰桶、塑膠供水桶、廢水桶、垃圾桶、工作檯、展檯。
- 3.其餘材料及器具 (如吧叉匙、量杯、果汁機、競賽成果展示杯具、評審試飲杯等所需使用之材料器皿)，則由選手自備。
- 4、參賽者請穿著自備調飲服裝參賽。
- 5、原物須經執行單位檢查驗證，與書審資料相符，並不得使用危害人體健康的食材飲料。
- 6、參賽選手須與報名表/製作材料及步驟表相同，不得更換，違反者以棄權論。
- 7、需於競賽結束後協助清理現場環境，確認後方可離場。

### G1. 動態調酒

評分標準:

項目	分數	評分內容
現場操作專業度	0-40	* 現場操作時的技巧熟練性。
成品呈現度	0-10	* 成品的整體呈現。
時間的掌握	0-10	* 依各項目競賽時間內完成，逾時將扣分。
成品口感與風味	0-40	* 成品的獨特風味及口感。

競賽項目名稱	審查標準說明
G1. 動態調酒:	<p>1.五分鐘製作 3 杯指定經典調酒</p> <p>2.螺絲起子：直接注入法，材料限定伏特加與柳橙汁(可選擇市售商品或現榨)，比例不限，杯子不限，裝飾物柳橙片(需自備)。</p> <p>3.馬丁尼：攪拌法，材料限定琴酒與不甜苦艾酒，比例不限，杯子限定用馬丁尼杯或雞尾酒杯，裝飾物限定用紅心橄欖(需自備)。</p>



	<p>4.柯夢波丹：搖盪法(波士頓或傳統三層式不限)，材料限定伏特加、君度香甜酒、蔓越莓汁，杯子限定用雞尾酒杯。</p> <p>5.以上酒類品牌不限，唯須每瓶一般市面銷售市價在 700 元內，其他材料亦不限品牌，選手可自行選擇。</p> <p>6.三杯調製順序不限，選手可自行選擇，唯三杯同時評分，請選手妥善規劃。</p> <p>7.調製過程可以花式或傳統調酒等方式呈現。</p> <p>8.上台前置與賽後善後皆 1 分鐘。</p>
--	--

## 八. 團體賽展示 (H 項)

1. 以團體為單位代表做參賽報名，4~5 人為一組的團體靜態競賽。
2. 以媽祖主題風格來佈置展示，所有產品不得有肉製品，須為蛋奶素。
3. 菜餚組需上膠處理，並全均需附菜卡及食譜說明。
4. 展示桌大小為 180cm x 60cm(以實際現場所提供規格為準)，需自行準備展示設置及裝飾。
5. 比賽當天可由助理協助設置展品，但僅限於幫助擺設。
6. 必須以可食用材料來製作。

H1. 團體菜餚組展示

H2. 團體烘焙組展示

評分標準:

項目	分數	評分內容
菜單及展示台設計	0-20	* 菜單內容 * 展示主題設計及整體造型
難易度 / 藝術性	0-40	* 視覺美觀度 * 難易度及完成度
主題性/整體性協調	0-40	* 主題須明確並與產品有相關性 * 展台擺設與產品的整體性

競賽項目名稱	審查標準說明
H1. 團體菜餚組展:	1. 以團體靜態模式進行 4~5 人為一組的團體靜態競賽。 2. 指定內容為:熱前菜 1 盤、冷前菜 1 盤、主菜 1 盤、湯品 1 盤、沙拉 1 盤、甜點 1 盤。 3. 不限中、西、日式風格菜餚，而整體一致性為主。 4. 每盤份量為 1~3 人份均可，以整體一致性為主。 5. 需有整體展台佈置。 6. 不得使用任何肉類，可以使用蛋奶。
H2. 團體烘焙組展示:	1. 以團體靜態模式進行 4~5 人為一組的團體靜態競賽。 2. 指定內容為：翻糖蛋糕或藝術麵包或巧克力或拉糖一座 (45*45*60)、精緻糕點展示 3 款各 2 盤、糖果 (巧克力) 10 個。 3. 每盤份量為 1~3 人份均可，以整體一致性為主。 4. 需有整體展台佈置。 5. 不得使用任何肉類，可以使用蛋奶。

#### 肆、獎項及內容:

區分	總分	備註
特金	100 分	獎杯、獎牌、證書
金牌	91 分~ 99 分	獎牌、證書
銀牌	81 分~ 90 分	獎牌、證書
銅牌	71 分~ 80 分	獎牌、證書
未達 70 分一律不發獎牌及證書		

九. 媽祖佑台灣名廚、名店選拔 (I 項):( I1 ) 媽祖佑台灣名廚選拔 ( I2 ) 媽祖佑台灣名店選拔

宗旨：獎勵名廚及名店對餐飲業的貢獻，並進行廚師及名店的表揚。

- 1.由餐飲界的名廚、名店進行報名，( 填寫報名表 ) 經入取者於活動天到場擺攤展示。
- 2.入圍的名廚將現場示範表演，並頒發台灣名廚獎及證書。
- 3.入圍的名店將於現場設攤展示自店商品並頒發台灣名店獎及證書。
4. 名店展示桌大小為 180cm x 60cm(以實際現場所提供規格為準)，需自行準備展示設置及裝飾。
- 5.名店擺放時間為早上九點到下午四點活動結束才可收場。
6. **一律採用網路報名**，請寄至 96happinessdays@gmail.com

名廚名店獎示意圖如下：



## 媽祖佑台灣名廚、名店選拔報名表

姓名	(中文)		出生 年月 日	年      月      日	
	(英文)				
性別	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女	服務單位暨職稱			
通訊 地址					
聯絡 電話	手機：	電子 信箱			
具體 餐飲 相關 貢獻 事蹟	(本欄不敷使用，請延伸填用)				
個人 專業 照片					

## 伍、報名方式:

### ■報名方式

\* 每名參賽者可一項或多項報名

A	( A1 ) 主菜展示
	( A2 ) 開胃菜展示
	( A3 ) 素食菜餚展示
	( A4 ) 餐廳菜餚展示
B	( B1 ) 杏仁膏蛋糕裝飾展示
	( B2 ) 翻糖蛋糕裝飾展示
	( B3 ) 三層婚禮蛋糕展示
	( B4 ) 精緻甜點展示
	( B5 ) 藝術麵包展示
	( B6 ) 含餡麵包展示
	( B7 ) 韓式裱花蛋糕展示
	( B8 ) 果凍花展示
	( B9 ) 造型饅頭展示
	( B10 ) 造型蛋糕展示
	( B11 ) 糯米紙花展示
	( B12 ) 糖花工藝展示
	( B13 ) 青少年翻糖蛋糕組展示
	( B14 ) 糖霜餅乾展示
	( B15 ) 造型馬卡龍展示
	( B16 ) 造型湯圓
	( B17 ) 造型和菓子

C	( C1 ) 觀光伴手禮展示:食品類
	( C2 ) 觀光伴手禮展示:非食品類
D	( D1 ) 現場烹飪達人
	( D2 ) 冷盤達人
	( D3 ) 刀工達人
	( D4 ) 水花片達人
	( D5 ) 翻鍋達人
	( D6 ) 果雕達人
E	( E1 ) 果凍花達人
	( E2 ) 翻糖蛋糕達人
	( E3 ) 鮮奶油蛋糕達人
	( E4 ) 糖霜餅乾達人
F	( F1)現場競賽餐服達人
G	( G1 ) 傳統調酒
	( G2 ) 花式調酒
H	( H1 ) 團體菜餚展示
	( H2 ) 團體烘焙展示
I	( I1 ) 媽祖佑台灣名廚選拔
	( I2 ) 媽祖佑台灣名店選拔

1. 統一採取 **線上報名**
2. 完成線上報名後請將下列資料寄至 96happinessdays@gmail.com 協會祕書長電子郵件
3. 報名期間:即日起至 12 月 15 為止，報名額滿為止，額滿即不再受理。
4. 如某項目報名人數太少，本大會保留取消辦理的權力，並全額退費給報名者。