

✚ **主辦單位：**大仁科技大學休閒暨餐旅學院餐旅管理系、藥學暨健康學院藥學系

✚ **活動緣由：**

隨著人口高齡化興起健康養生概念，以及現代人自我照護意識的抬頭，讓中草藥成為養生保健品之重要元素。手搖飲料已成現代人常喝之習慣，尤其在炎熱夏天，估計手搖飲料飲品市場一年上達千億台幣市場。觀台灣含糖手搖飲料盛行，高糖高熱量也造成健康之隱憂。基於前述背景，發展有助國人健康之中草藥養生飲品儼然成為養生與學子創業新方向。

手搖飲品並非適合一年四季飲用，在古代對季節的劃分分為四季與中醫學上的五季，主要是因我們人體有五臟以五季相對應。五季分為春、夏、長夏、秋、冬，春天養肝、夏天養心、長夏養脾、秋天養肺、冬天養腎。冬季是人體新陳代謝緩慢的季節、寒氣容易讓血氣不通、許多舊病復發、冬季須注意防寒、更需要注意腎的保養、因為冬天腎臟偏旺、如何養腎是冬天重要的課題。為推廣四季養生飲品，本校於12月29日，辦理第一屆養生飲品調飲大賽，以冬季去寒與滋潤為主軸，創造出適合養腎的飲品。

✚ **活動目的**

- ◎藉由養生飲品比賽使民眾更了解飲品對人體健康的重要性。
- ◎藉由養生飲品活動促進技能及專業知識提昇。
- ◎培養學生正確飲用養生飲品的習慣。
- ◎提供學生健全發展環境，並有機會推廣至國際。

✚ **競賽日期：**106年12月29日(星期五)

✚ **競賽地點：**大仁科技大學

✚ **參賽對象：**全國各大專院校及高中職學生

選手注意事項：

- ★ 比賽類型為自創養生飲品
  - ★ 選手需創意包裝，尺寸限制為 A4 大小。
  - ★ 需以熱飲呈現
  - ★ 材料使用無數量限制
  - ★ 可使用自製材料，並在線上報名時提供製作過程及配方
  - ★ 調製 5 大杯，1 杯為展示，4 杯供口感評審評分(杯子不限)，比賽時間 10 分鐘
  - ★ 需以 1 分鐘介紹養生飲品的創作理念(包含在比賽時間 10 分鐘內)
  - ★ 參賽者報到完成後，需將展台放置展示區位置
  - ★ 音樂指定曲由大會提供(若參賽人數低於 40 位，選手即可使用自選曲)
  - ★ 大會提供：桌上型瓦斯爐(滅火器)、雪平鍋 1 個，其餘器具選手需自備。
1. 參賽者可依自己的主題著相符的服裝。
  2. 倒入材料需使用量酒器
  3. 選手依編號順序上場，上場人數依實際賽程而定。
  4. 參賽者上台準備完成後，要等評審或委員會通知才可開始調製。而當參賽者完成調製後，需等待工作人員將調製完成的飲品端給口感評審，**選手需自行將成品端至展示台。**
  5. 如在競賽期間遞送成品給評審時所出現的任何意外，由大會與參賽者協商，並找出雙方都可接受的方案。
  6. 大會有權拒絕參賽者的配方、調製方法和飲品名稱需與成品吻合，任何不雅、性歧視、種族歧視、貶低字語禁止使用，若配方有問題將不予以通知，**因此務必注意冬季養腎，勿以燥熱等的食材為材料以免被扣分，並請影印一份留底。**
  7. 得獎者若同分數時，依是否符合養生概念，口感，技能之總分最高依序者為優勝。
  8. 一組比賽後，舞台會被清理乾淨，以供下組選手使用。
  9. 各組參賽選手上台比賽時，嚴禁脫鞋
  10. 大會裁判的審核權、決定權，不接受其它的評議；**大會有權使用各選手之創作品為教學用途。**
  11. 各選手比賽自創飲品配方應為原始創作，切勿抄襲，**創作權屬選手及大會所有。**
  12. 大會現場歡迎拍照，但嚴禁錄影(敬請遵守)；請共同維護場地整潔，貴重物品請自行保管，大會不負保管責任，選手區請自行派人看顧物品。
  13. 請勿在比賽會場之各洗手間清洗用具及切割、丟棄果皮，違者一律取消參賽資格。
  14. 配方內容請寫單杯量，須以『cl』為單位，容量標準最少為 0.5cl(例如：柳橙汁 2.5cl，不可填寫 2.8 或 2.4cl 等)，低於 0.5cl 則寫少許、dash…等。(1cl=10c.c)(1oz = 3cl)
  15. 不可以使用食用色素、著色劑。
  16. 任何有爭議性的裝飾品都要經過大會同意。
  17. 若有未盡或變更事宜，將於餐旅管理系官網上公告。

### 獎勵方式：

冠軍：獎盃乙座、獎狀乙紙

亞軍：獎盃乙座、獎狀乙紙

季軍：獎盃乙座、獎狀乙紙

佳作：數名，各得獎狀乙紙

### 評審規範：

1. 技術評審依報名人數決定評審人數
2. 口感評審 3 位，兩位口感評審為中藥食材專家、一位口感評審為飲調專家。
3. 中藥食材專家口感評審需確認選手的材料是否符合養生規範。
4. 評審必須確保選手的號碼與評分表相符。

### 報名方式

★ 採線上報名 <https://goo.gl/forms/rRDiGUTvJWgr8PhX2>，報名完成後恕不更改配方，報名後

請將報名總表寄至高雄市新興區林森一路 163 號 5 樓之三 郭植伶收

★ 免報名費

★ 報名截至日期為 11 月 30 日(四)，不再接受報名、更改及查詢配方。

★ 報名情形或有更正事項，可於大仁科技大學餐飲管理系查詢。

★ 若有任何問題歡迎來電詢問 07-2518976 柯宜妍

# 第一屆大仁盃養生飲品調飲大賽

## 報名總表

學校名稱：	學校科系：
聯絡人：	電話：
大仁盃養生飲品調飲大賽	組

	Excellent 30-40 分	Very good 20-29 分	Good 10-19 分	Fair 0-9 分
食材正確性				
	Excellent 15-20 分	Very good 10-14 分	Good 5-9 分	Fair 0-4 分
原創性				
	Excellent 20-30 分	Very good 15-19 分	Good 10-14 分	Fair 0-9 分
口感				
	Excellent 8-10 分	Very good 6-7 分	Good 4-5 分	Fair 0-3 分
香氣				
整體表現				
商品價值				

口感評分表(中藥食材專家) 共 120 分

備註：

食材正確性：配方需與主題(冬季飲品)相符，若有錯誤或不符，請評審寫上扣分原因

	Excellent 10-15 分	Very good 6-9 分	Good 3-5 分	Fair 0-2 分
原創性				
	Excellent 15-20 分	Very good 11-14 分	Good 5-10 分	Fair 0-4 分
口感				
	Excellent 6-8 分	Very good 4-5 分	Good 2-3 分	Fair 0-1 分
香氣				
	Excellent 6-9 分	Very good 4-5 分	Good 2-3 分	Fair 0-1 分
整體表現				
	Excellent 6-8 分	Very good 4-5 分	Good 2-3 分	Fair 0-1 分
商品價值				

口感評分表(飲調專家) 共 60 分

口感分數共 300 分

技術評分表 共 100 分

1.秀材料	扣分	
材料一定要秀給觀眾評審看	-10	
擺放瓶子、秀瓶沒把商標秀出來	-10	
2.器具、桌面整潔		
器具掉落	-5	
桌上有滴落、濺出	-5	
3.材料多倒或少倒		
配方材料多倒或少倒	-20	
倒出的成品不平均，倒在杯子上不平均或太少	-20	
4.技術		
動作不流暢	-10	
5.選手知識、技術、準備動作、表演、自信		
選手表現雜亂無章，表現差，步驟不正確	-10	
選手自信不足，不專業，不整齊，不乾淨	-10	

調製方法錯誤(不是熱飲)	-100	
--------------	------	--