

# 第 23 屆金爵獎國際餐飲大賽簡章

活動緣起：疫情後的國際賽事即將到來，全國各大專院校、高中職調酒選手引頸期盼，「獎」一直是全國最具代表性的調酒賽事。今年擴大舉辦更多競賽項目，將餐飲相關技術納入競賽中，更名為「金爵獎國際餐飲大賽」。期盼進一步吸引無數國際愛好餐飲的同好，藉著讚賞選手技藝，進而走進臺灣寶島，一窺究竟。

競賽規則以 I. B. A 國際調酒協會及 IFBA 國際餐飲協會所辦理的餐飲比賽規則及評分標準為依據。以國際標準進行比賽，使參賽選手與國際接軌，進而了解國際發展動態。金爵獎國際餐飲大賽發掘出無數的餐飲專業人員，為再創金爵卓越巔峰，今年將以「**永續環保、文化交流、擁抱國際**」為思考縱軸。

主辦單位：高雄市政府文化局 / 中華民國國際調酒協會

指導單位：高雄市政府

協辦單位：中華民國國際餐飲協會 / 五洲調酒餐飲教育中心 / 高雄市調飲服務人員職業工會

贊助單位：教育部 / 外交部 / 交通部 / MONIN / 開元食品工業股份有限公司 / 戀職人鮮奶 / Joseph Cartron liquors / 香港商班德威有限公司台灣分公司 / ICE WALKER / 尚品咖啡 / 采成咖啡 / 臺灣菸酒股份有限公司

活動時間：112 年 12 月 12 日 - 12 月 13 日

(各組比賽日期將於 11 月 30 日公告)

活動地點：高雄圓山大飯店 5F (高雄市鳥松區圓山路 2 號)

參加對象：歡迎有興趣在校學生、社會人士踴躍報名

報名時間：即日起至 112 年 11 月 11 日止

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

競賽組別：

(未滿五人只取金牌一名，未滿十人只取金牌一名、銀牌一名)

1. 國際傳統調酒組
2. 職業大專花式調酒組
3. 大專院校傳統調酒組
4. 高中職無酒精傳統調飲組
5. 高中職花式調酒組
6. MONIN CUP 創意調酒組
7. 高中職托盤競賽組
8. 職業大專托盤競賽組
9. 高中職咖啡拉花創意組
10. 職業大專咖啡拉花創意組
11. 高中職手沖咖啡競賽組
12. 職業大專手沖咖啡競賽組
13. 咖啡立體雕花創意組
14. 中餐水花切割競賽組
15. 糖霜餅乾展示組
16. 中式主菜展示組

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

## 各組競賽規則：

### 調酒/調飲共同規則

1. 參賽者須著標準服裝，花式選手須服裝整齊，不可裸露。
2. 參賽者需使用量酒的器具調製；花式調酒可使用 Free Pourer 直接倒酒，不必使用量酒器。
3. 花式選手如果將瓶中的酒倒完後，不得再丟空瓶，並每 1 瓶中最少需 3cl 材料(若配方為 3cl 以下，則還是需裝至 3cl)
4. 選手依編號順序上場，上場人數依實際賽程而定，每位選手必須帶自己的器具及裝飾物。
5. 參賽者上台準備完成後，要等評審或大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。
6. 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。
7. 比賽之基酒、糖漿、配料、器具、瓶頸等一律自備。
8. 選手不限報名幾組，但須考量自己的比賽時間，但若大會流程導致時間衝突到，則須告知現場工作人員處理。
9. 本會有權拒絕參賽者的配方、調製方法和雞尾酒名稱(請勿取不當不雅酒名)，若配方有問題將不予以通知，因此務必檢查清楚以免被扣分，並請影印一份留底。
10. 舞台上贊助商瓶子標籤呈現須為全新及清楚的，舊標籤或污損的標籤不可使用。
11. 得獎者若同分數時，傳統調酒組依口感、技能之總分最高依序者為優勝；花式調酒組依技能，口感之總分最高依序者為優勝
12. 一組比賽後，舞台會被清理乾淨，以供下組選手使用。
13. 各組參賽選手上台比賽時，嚴禁脫鞋。
14. 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。
15. 各選手比賽自創酒配方應為原始創作，切勿抄襲，創作權屬選手及大會所有。
16. 選手注意事項將放至本會網站上，請於比賽前自行上網查詢。
17. 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。
18. 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。
19. 大會舞台有提供 110V 插座，若需使用請於線上報名時填寫，選手需自備轉接插頭。

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

## 材料共同規則

1. 材料主題需符合“**永續環保**”，需於線上報名時填寫創作理念。
2. 不可超過 4 種酒精材料。
3. **配方不可超過 6 種成份。**
4. 配方可使用 **1 種自製產品**，需於線上報名時填寫製作方式。
5. 配方一定要包含至少 3CL 的指定產品。(MONIN 創意調酒組除外)
6. **至少一項材料需為台灣在地水果，且水果能再利用，如：新鮮柳橙汁並將柳橙皮再利用於裝飾**
7. 配方酒精成份不可超過 7 CL 的酒精(MONIN CUP 無酒精調飲組、大專院校傳統調酒組除外)
8. 配方必需要有該組指定產品，其餘酒類產品(香甜酒)、糖漿，必須使用大會所有指定品牌。
9. 配方中若有使用到香甜酒，需選用大會指定廠牌-**卡騰**
10. 配方中若有使用到糖漿/果泥，需選用大會指定廠牌-**MONIN**
11. 配方中若有使用到蘇打水/通寧水，需選用大會指定品牌-**BOGARI 寶嘉麗**
12. 本會指定使用冰塊品牌為-**ICE WALKER**
13. **入決賽選手配方中若有使用到新鮮果汁，需在切割時間完成榨汁。**
14. 所有裝在玻璃瓶的液體、噴灑在飲料上都算一種成分，若酒杯上的裝飾(Decoration)掉落，口感評審將會扣分。
15. 嚴禁使用人工染色劑、加熱材料以及明火(只限於焦化糖及水果的小火炬)
16. 可使用乳製品，但單杯量不可超過 6 CL，禁止使用優酪乳等乳酸飲品。
17. 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)
18. 比賽開始前不可在玻璃杯中放入冰塊。
19. 任何使用的水果、藥草和蔬菜使用量都要寫的很清楚，並明確的標示使用量。
20. 花式調酒選手的配方，如果汁、糖水、茶、咖啡等必須裝入沒有標籤的空瓶內。
21. 線上報名時，請清楚標示『成份』、『廠牌』、『容量』，若配方不符大會將不另行通知，直接扣分。
22. 花式調酒選手的配方，如果汁、糖水、茶、咖啡等必須裝入**沒有標籤的空瓶內並且貼上金爵獎的貼紙(意者請向大會購買)**

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

## Decoration and Garnish 裝飾品

1. Decorations 是用來放在杯子旁邊、邊緣或是頂部，不會影響到酒的味道。
2. Garnishes 是用在玻璃杯內，它除了可以當作裝飾物也同時可以改變味道，如調酒用的櫻桃，水果類調味、橄欖…等。
3. 果雕與裝飾品都要是可食用的。要使用可食用的花、水果、蔬菜、葉子、草藥、香料、果皮、種子、豆子，裝飾用的花也都一定要用可食用性的花草。
4. 初賽請自行於賽前切割完成，比賽現場無提供切割區。
5. 決賽切割時間 10 分鐘，需完成 3 個裝飾物。
6. 國際傳統調酒組/MONIN 創意調飲組切割時間 15 分鐘，需完成 5 個裝飾物。
7. 果雕須於比賽開始後才能放在玻璃杯上，不可在上台前放。
8. 不可以使用食用色素。
9. 用於裝飾用(Garnishes)的製成品(例：調酒棒)可在比賽中使用來固定果雕在玻璃杯上，但是不可以使用加強視覺效果的裝飾品。
10. 劍叉、水果劍、調酒棒及裝飾物，賽後不歸還。
11. 任何有爭議性的裝飾品都要經過 BAT 委員會同意。

## 調酒/調飲組各組規則

### ◇ 國際傳統調酒組

1. 指定產品為 **MONIN 糖漿/果泥及卡騰香甜酒**
2. 雞尾酒類型：Low ABV(低酒精)
3. 雞尾酒不得超過 8%酒精含量，線上報名時須清楚寫出酒精濃度計算
4. 調製 5 大杯供口感評審評分(杯子不限)
5. 比賽時間 7 分鐘(不含解說時間)
6. 需以英文 1 分鐘介紹雞尾酒的創作理念
7. 音樂指定曲由大會提供
8. 無分初賽及決賽，於國際賽當天與 IBA 會員國選手競賽
9. **可參加 12/13 GALA DINER 與 IBA 會員國貴賓/選手交流**

### ◇ 職業大專花式調酒組

1. 指定產品為 **JT 哈密瓜香甜酒**
2. 雞尾酒類型：餐後酒
3. 餐後酒可視為一種甜點或幫助消化的調酒
4. 調製 3 大杯供口感評審評分(杯子不限)
5. 比賽分為初賽及決賽，比賽時間 5 分鐘
6. 初賽成績最高中選出數名選手參加決賽
7. 進入決賽者需以英文 1 分鐘介紹雞尾酒的創作理念(不在調製時間內)
8. 初賽音樂為第 23 屆金爵獎指定曲
9. 決賽音樂為自選曲
10. 指定曲連結：<https://drive.google.com/file/d/1hohnJbuQ6-ggljDLpZoNb7Sb7kRHateE/view?usp=sharing>



### ◇ 大專院校傳統調酒組

1. 指定產品為 **臺灣菸酒玉泉台灣之美葡萄酒或玉泉紅麴葡萄酒**
2. 雞尾酒類型：不限
3. 需至少包含 7CL 以上的氣泡酒
4. 調製 3 大杯供口感評審評分(杯子不限)
5. 比賽分為初賽及決賽，比賽時間 5 分鐘
6. 初賽成績最高中選出數名選手參加決賽
7. 進入決賽者需以英文 1 分鐘介紹雞尾酒的創作理念(不在調製時間內)
8. 音樂指定曲由大會提供



禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

## ◇ 高中職無酒精傳統調飲組

1. 指定產品為**就是零酒精白蘇維儂白葡萄醇釀飲、就是零卡本內蘇維濃紅葡萄醇釀飲或就是零白葡萄醇釀氣泡飲**
2. 調製 3 大杯供口感評審評分(杯子不限)
3. 比賽分為初賽及決賽，比賽時間 5 分鐘
4. 初賽成績最高中選出數名選手參加決賽
5. 進入決賽者需以英文 1 分鐘介紹雞尾酒的創作理念(不在調製時間內)
6. 初賽及決賽音樂指定曲由大會提供



## ◇ 高中職花式調酒組

1. 指定產品為：**JT 哈密瓜香甜酒**
2. 雞尾酒類型：Low ABV(低酒精)
3. 雞尾酒不得超過 8%酒精含量，線上報名時須清楚寫出酒精濃度計算
4. 調製 3 大杯供口感評審評分(杯子不限)
5. 比賽分為初賽及決賽，比賽時間 5 分鐘
6. 初賽成績最高中選出數名選手參加決賽
7. 進入決賽者需以英文 1 分鐘介紹雞尾酒的創作理念(不在調製時間內)
8. 比賽音樂皆為第 23 屆金爵獎指定曲
9. 指定曲連結：<https://drive.google.com/file/d/1hohnJbuQ6-ggljDLpZoNb7Sb7kRHateE/view?usp=sharing>

## ◇ MONIN CUP 創意調酒組

1. 指定產品為 **MONIN 糖漿/果泥及 JT 哈密瓜香甜酒**
2. **指定產品無規定使用量**
3. 調製 5 大杯供口感評審評分(杯子不限)
4. 比賽分為初賽及決賽，比賽時間 7 分鐘
5. 初賽成績最高中選出數名選手參加決賽
6. 進入決賽者需以英文 1 分鐘介紹雞尾酒的創作理念(不在調製時間內)
7. 音樂指定曲由大會提供
8. 前三名者可前往參觀 MONIN 工廠，機票及住宿由 MONIN 原廠贊助(日期為 MONIN 原廠安排，若因個人因素無法配合即取消資格)

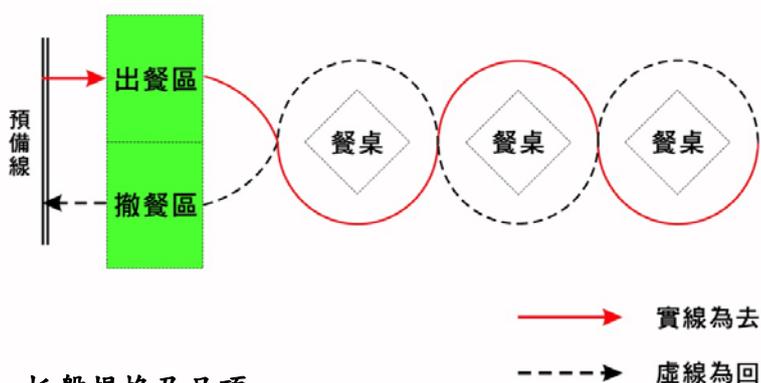
禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

## ◇ 高中職單人托盤競賽組

1. 服裝須著**長褲、平底鞋**。
2. 本次競賽主辦單位提供競賽場地與競賽過程所需之用具。(服裝、服務巾除外)
3. 若有任何變動，將於中華民國國際調酒協會粉絲專頁公告。
4. **競賽通則**

競賽組別	高中職單人托盤組	備註
基本要求		
服裝、儀容要求	依 <b>國家檢定標準</b> (並佩掛服務巾)	服務巾請自備
托盤要求	 <p>腰托(示意圖)</p>	托盤由大會提供
姿勢要求	掌心及手指托持托盤 行進時身體保持平穩，不可有雙手端盤情形 行進時抬頭挺胸	比賽時不可脫鞋
距離	來回共 30 公尺(包含障礙物)	

## 5. 托盤組競賽路線示意圖(主辦單位現場實際擺設為主)



## 6. 托盤規格及品項

- ▶ 1 個水杯
- ▶ 4oz 雞尾酒杯\*2 杯(8 分滿)
- ▶ 咖啡杯組(160~180ml、含底盤)\*1 杯 (8 分滿)
- ▶ MONIN 糖漿空瓶\*1

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

## 7. 競賽流程

預備線待命→先將服務巾定位於下手臂→聽開始口令後選手將水壺內的水倒入1個水杯8分滿→將出餐區上之托盤先上手→將分別裝有飲品的1個水杯、2個雞尾酒杯、1組咖啡杯組及1瓶MONIN糖漿空瓶放於托盤上→依規定路線前進→繞過最後一個障礙物後返回→依規定路線返回後將指定物品放回撤餐區指定位置，再將托盤放於工作檯上並回到原本的預備線位置站好後→按下叫人鈴才停止計時→待所有選手完成後統一由工作人員指引離開（直線距離15公尺）。

## 8. 評分項目及所佔配分比例

- ▶ 服裝及儀態 20%
- ▶ 安全與衛生 30%
- ▶ 托盤姿勢及平穩度 40%
- ▶ 完成時間 10%

## 9. 評分注意要點：

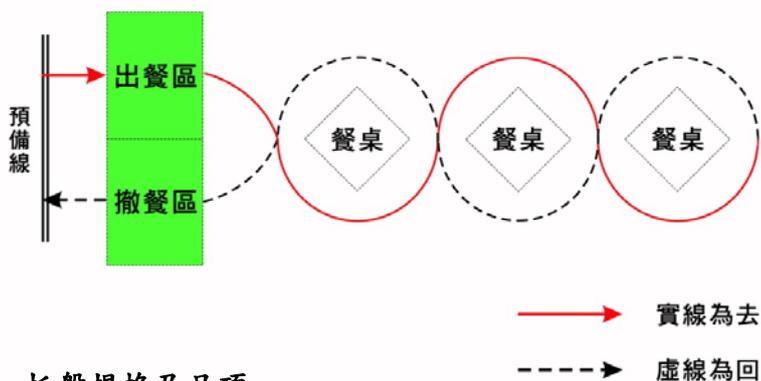
- ▶ 身上有不舒服體味或濃烈異味(含過濃香水)、女生妝容太過濃豔。
- ▶ 配件未符合規定(ex:配戴戒指、手鍊、佛珠等)。
- ▶ 雙手十指未保持清潔，指甲長度超出指肉。
- ▶ 頭髮未定型(整齊短髮不過肩，或盤整成髻之長髮)。
- ▶ 服裝不整潔、未著全黑包鞋、衣服釦子扣錯或漏扣。
- ▶ 取杯具時手碰觸杯緣。
- ▶ 備品過程中未能保持安靜。
- ▶ 備餐過程餐具、物品掉落地面。
- ▶ 未維持出餐桌桌面整齊、清潔或違反衛生相關事項(例：觸摸頭髮臉部等)。
- ▶ 托盤拿法不符合規定(ex:持托不可碰胸、腰)。
- ▶ 步伐不穩健，以跑步方式行進。
- ▶ 行進時身體晃動歪斜、重心不穩、動作僵硬不自然、駝背、儀態不端正。
- ▶ 行進時未隨時保持笑容，臉部嚴肅僵硬。
- ▶ 托物於行進間掉落托盤或地面。
- ▶ 行進間用另一隻手支撐、扶托盤或餐具。
- ▶ 行進間餐具碰撞聲音(噪音)過大。
- ▶ 與旁邊障礙物發生碰撞。
- ▶ 托盤或撤餐區桌面殘留水漬，未保持乾淨。
- ▶ 水杯倒水之水總量不符合每杯8分滿
- ▶ **托盤上手、倒水、取杯具之先後順序不拘，以不違反安全與衛生之流程為原則。**

## ◇ 職業大專單人托盤競賽組

1. 服裝須著**長褲、平底鞋**。
2. 本次競賽主辦單位提供競賽場地與競賽過程所需之用具。(服裝、服務巾除外)
3. 若有任何變動，將於中華民國國際調酒協會粉絲專頁公告。
4. **競賽通則**

競賽組別	高中職單人托盤組	備註
基本要求		
服裝、儀容要求	依 <b>國家檢定標準</b> (並佩掛服務巾)	服務巾請自備
托盤要求	 <p>腰托(示意圖)</p>	托盤由大會提供
姿勢要求	掌心及手指托持托盤 行進時身體保持平穩，不可有雙手端盤情形 行進時抬頭挺胸	比賽時不可脫鞋
距離	來回共 30 公尺(包含障礙物)	

### 5. 托盤組競賽路線示意圖(主辦單位現場實際擺設為主)



### 6. 托盤規格及品項

- ▶ 1 個水杯
- ▶ 4oz 雞尾酒杯\*2 杯(8 分滿)
- ▶ 咖啡杯組(160~180ml、含底盤)\*1 杯 (8 分滿)
- ▶ MONIN 糖漿空瓶\*2

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

## 7. 競賽流程

預備線待命→先將服務巾定位於下手臂→聽開始口令後選手將水壺內的水倒入1個水杯8分滿→將出餐區上之托盤先上手→將分別裝有飲品的1個水杯、2個雞尾酒杯、1組咖啡杯組及2瓶MONIN糖漿空瓶放於托盤上→依規定路線前進→繞過最後一個障礙物後返回→依規定路線返回後將指定物品放回撤餐區指定位置，再將托盤放於工作檯上並回到原本的預備線位置站好後→按下叫人鈴才停止計時→待所有選手完成後統一由工作人員指引離開（直線距離15公尺）。

### 項目及所佔配分比例

- ▶ 服裝及儀態 20%
- ▶ 安全與衛生 30%
- ▶ 托盤姿勢及平穩度 40%
- ▶ 完成時間 10%

## 8. 評分注意要點：

- ▶ 身上有不舒服體味或濃烈異味(含過濃香水)、女生妝容太過濃豔。
- ▶ 配件未符合規定(ex:配戴戒指、手鍊、佛珠等)。
- ▶ 雙手十指未保持清潔，指甲長度超出指肉。
- ▶ 頭髮未定型(整齊短髮不過肩，或盤整成髻之長髮)。
- ▶ 服裝不整潔、未著全黑包鞋、衣服釦子扣錯或漏扣。
- ▶ 取杯具時手碰觸杯緣。
- ▶ 備品過程中未能保持安靜。
- ▶ 備餐過程餐具、物品掉落地面。
- ▶ 未維持出餐桌桌面整齊、清潔或違反衛生相關事項(例：觸摸頭髮臉部等)。
- ▶ 托盤拿法不符合規定(ex:持托不可碰胸、腰)。
- ▶ 步伐不穩健，以跑步方式行進。
- ▶ 行進時身體晃動歪斜、重心不穩、動作僵硬不自然、駝背、儀態不端正。
- ▶ 行進時未隨時保持笑容，臉部嚴肅僵硬。
- ▶ 托物於行進間掉落托盤或地面。
- ▶ 行進間用另一隻手支撐、扶托盤或餐具。
- ▶ 行進間餐具碰撞聲音(噪音)過大。
- ▶ 與旁邊障礙物發生碰撞。
- ▶ 托盤或撤餐區桌面殘留水漬，未保持乾淨。
- ▶ 水杯倒水之水總量不符合每杯8分滿
- ▶ **托盤上手、倒水、取杯具之先後順序不拘，以不違反安全與衛生之流程為原則。**

## ◇ 高中職咖啡拉花創意組

## ◇ 職業大專咖啡拉花創意組

### 1. 競賽賽制:

- (1)初賽、複賽為兩兩 PK 賽，決賽採評分表計分。
- (2)初賽、複賽共有三位評審，每位評審皆有 1 票，針對「整體視覺感受」進行投票
- (3)決賽須以下列評分表作為分數計算。※如選手同分時，以整體視覺感受分數高者為
- (4)初賽、複賽需製作一杯拉花拿鐵。
- (5)決賽需製作兩杯一致性拉花拿鐵。
- (6)若參賽者使用傾注成型之外的技巧，則喪失競賽資格。
- (7)參賽者在競賽時間內，可自行斟酌製作多杯飲品，但僅能選擇一杯成品放置於大會規定的評分位置。
- (8)參賽者在競賽台上必須使用主辦單位提供的新鮮瓶裝牛奶，牛奶可以在準備時間中備好。
- (9)競賽時間結束前參賽者需自行將完成之作品置於評分台上，即可進行清理競賽現場和撤出參賽者自備之用品。
- (10)決賽評分表。

選手標準：

選手姓名：

評審姓名：

高中職組/大專組

感官評分(共 140 分)	原始分數		加權分數
	左杯	右杯	
圖樣一致性 x4			
奶泡品質 x2			
成分元素間之對比度 x2			
視覺均衡度 x2			
困難性與達成度 x3			
整體視覺感受 x3			

Notes/Comments :

0：不能接受    1：尚可接受    2：平均水準    3：好    4：很好    5：優秀

### 2. 競賽時間:

初賽：4分鐘（1分鐘前置作業，3分鐘製作成品）。

複賽：4分鐘（1分鐘前置作業，3分鐘製作成品）。

決賽：6分鐘（1分鐘前置作業，5分鐘製作成品）。

- 準備時間時段可試萃濃縮咖啡，測試蒸氣大小（不可打奶泡）。
- 由現場工作人員計時，第一次按鈴一聲，表示競賽開始；第二次按鈴聲二聲，表示競賽結束，競賽結束前 1 分鐘，由現場工作人員報時提醒。

### 3. 主辦單位設備注意事項:

(1)參賽者必須使用主辦單位提供的設備。

(2)不允許自備機器設備及調整或重新設定主辦單位所供的機器設備，否則不予計分。

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

4. 主辦單位提供的設備，如下所列：

- (1) SANREMO YOU 義式咖啡機
- (2) AllGround 磨豆機
- (3) 拉花咖啡杯（指定使用 LOVERAMICS 愛陶樂蛋杯 300ml）。
- (4) 咖啡豆（指定使用「威尼斯配方豆」）。
- (5) 戀職人鮮奶（開元食品）
- (6) 粉渣盒、填壓器
- (7) 清潔工具（桌面、磨豆機刷具等）。
- (8) 乾淨抹布
- (9) 拉花檯面：長 180 公分×寬 90 公分×高 75 公分。
- (10) 拉花操作區與選手交杯區距離 1.5 公尺。

5. 參賽者可自備以下項目（清單僅供參考，自行斟酌）：

- (1) 拉花鋼杯
- (2) 磅秤
- (3) 個人所需的特殊器皿

6. 參賽者須穿著整齊、乾淨之服裝（自備）

7. 參賽者不需準備音樂或對評審 / 觀眾做詳盡的口語解說。

## ◇ 高中職手沖咖啡競賽組

## ◇ 職業大專手沖咖啡競賽組

### 1. 競賽賽制：

- (1)初賽為兩人一組 PK 賽，一組選出一位晉級。
- (2)複賽為兩人一組 PK 賽，一組選出一位晉級。
- (3)決賽為一人一組評分表計分。
- (4)不須展演。

### 2. 競賽時間：

流程	初賽	複賽	決賽
前置作業	3 分鐘	3 分鐘	3 分鐘
沖煮過程	5 分鐘	5 分鐘	5 分鐘
善後作業	3 分鐘	3 分鐘	3 分鐘

- 沖煮時間倒數 1 分鐘會做提醒

### 3. 評分標準：

感官品評分數(100 分)				
風味餘韻	酸質	醇厚度	平衡性	整體表現
20%	20%	20%	20%	20%

### 4. 競賽規則：

- (1)初賽豆子為一款；複賽及決賽豆子為一款。
- (2)選手應盡量安靜進行沖煮。若主審認為選手有影響評審或展演行為可判決選手失格。
- (3)初賽、複賽以三位評審進行杯測，選出一位選手晉級。
- (4)決賽是以三位評審依評分表評分，分數總合為決賽成績。
- (5)每位選手需使用主辦單位指定咖啡豆在競賽時間內完成 1 壺 250ml 咖啡液，選手進行沖煮時不須進行展演，結束沖煮向工作人員喊「Time」或「完成」，工作人員會將作品放置 IBM 桌前方等待評審進行杯測。
- (6)沖煮桌：長 180 公分×寬 60 公分×高 75 公分。
- (7)不可在豆子上添加任何會影響風味添加物（例如：香精、液態氮、乾冰等）。
- (8)需使用主辦單位指定用水：波爾天然水

5. 指定咖啡豆，如下：

主辦單位指定咖啡豆購買連結：<https://forms.gle/VqnhgUfU8FVyUNYS8>

### 初賽

品名：西達摩 G1 柏娜露里亞 藍野牛 山泉水洗

國家：衣索比亞

產區：西達摩柏娜露里亞區

處理方式：山泉水洗

品種：JARC 品種 74158、74165  
7440

海拔：2130-2350 公尺

風味：柑橘、柳丁、尤加利、茉莉、  
口感圓潤、迷人的酸質、甜味極佳



### 複賽、決賽

品名：2022 COE#9 Mr. 阿貝貝海維索 得獎小農 非競標批次 G1

國家：衣索比亞

產區：西達摩

處理方式：日曬

品種：JARC 74110

海拔：2130-2350 公尺

風味：芒果、玫瑰花香、熱帶水果、  
荔枝、伯爵茶、柑橘、焦糖、  
Body 圓潤、細緻度高



7. 沖煮台上準備器具：

(1) 波爾天然水

(1) 指定咖啡豆

8. 比賽使用器具請選手自備，比賽現場提供 2 孔 110 V 電壓之插座，不可使用自備延長線，避免跳電每位選手「限用 1 支定溫壺」。

9. 參賽者須穿著整齊、乾淨之服裝（自備）。

10 參賽者不需準備音樂或對評審/觀眾做詳盡的口語解說。

11. 廠商將指定咖啡豆給參賽選手，請於線上報名時填寫收件資料，本會將於 11/20 前寄出

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

## ◇ 咖啡立體雕花創意組

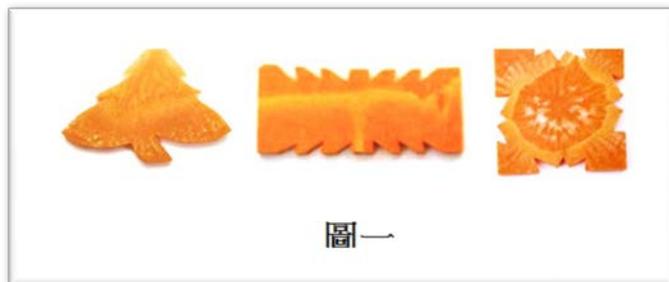
1. 參賽 1 人為一組。
2. 前置時間為 2 分鐘，於時間內完成工作檯面佈置。
3. 參賽者於現場於 30 分鐘內製作 2 杯咖啡雕花  
(若時間到而未完成成品，則該成品不予計分)
4. 兩款造型皆為自創圖形
5. 裝飾用品皆需為可食用的。
6. 善後時間為 2 分鐘
7. 參賽者自行準備比賽咖啡杯(限 180--300ml)、器具(如:拉花鋼杯、雕花筆、上色筆、色漿、打發奶泡機、堆塑用湯匙、咖啡盤、咖啡匙、乾淨抹布、托盤及個人所需器皿)。
8. 評分標準：(1)整體感 (2)創意 (3)顏色搭配 (4)整潔衛生 (5)時間

### ● 主辦單位提供：

咖啡液、戀職人鮮奶

## ◇ 中餐水花切割競賽組

1. 高中職及大專院校學生皆可參加
2. 大會提供：工作桌(IBM 桌，一桌 2 位選手使用)、桌上型廚餘桶(丟棄耗損食材用)
3. 選手需自備：展示盤(形狀不限，長寬、直徑不得超過 31 公分)、刀子、砧板、防滑抹布、紅蘿蔔等器具….
4. 每位選手需完成 3 款大會指定圖形(如圖一)及 1 款自創圖形，每款各切 6 片，每片厚度 0.3 公分，每片最長邊不得超過 6 公分
5. 選手可於賽前事先川燙紅蘿蔔帶至會場。
6. 不可使用切割過的半成品，違者取消資格
7. 切割一律以中餐刀片，不可使用果雕刀。
8. 競賽時間為 30 分鐘，包含整理善後。
9. 完成後需將展示盤自行端至展示區。
10. 展示區為 A3(A4 大小\*2)。
11. 若超過時間則扣總分，超過 1 分鐘內扣總分 5 分；超過 2 分鐘內扣總分 10 分以此類推。
12. 評分項目：1 服儀及衛生、2 刀工、3 創意、4 整體展示



## ◇ 糖霜餅乾展示組

1. 高中職及大專院校學生皆可參加
2. 現場操作時間 60 分鐘
3. 參賽學生應穿著整齊之廚師工作服。
4. 烘焙的餅乾必須完全被糖霜覆蓋，四款造型(需環繞共同主題)，每款需呈現三片一模一樣的圖案。
5. 主題自創，需要呈現至少四種以上的技法。
6. 只能一名參賽者獨立完成
7. 餅乾上的裝飾與顏色必須是可食用。
8. 展示桌為 IBM 桌;1 桌供 2 位參賽學生展示使用，一位參賽學生展示空間為 45x90
9. 評分標準
  - ▶ **主題 10%**  
產品是否符合主題性、整體造型完整度
  - ▶ **創意/市場性/配色和協性 30%**  
是否具有創意的巧思、產品市場接受度或是商業亮點性、顏色上的搭配
  - ▶ **藝術 30%**  
視覺美觀度是否藝術性
  - ▶ **技巧 30%**  
產品技巧的難易度及精細度

## ◇ 中式主菜展示組

1. 高中職及大專院校學生皆可參加
2. 參賽學生應穿著整齊之廚師工作服、安全鞋、圍裙及廚師帽。
3. 參賽者必須提供自己的上菜瓷器（無標誌）需自備所有食材, 器皿、器具、盤子及小型工具
4. 可以佈置展台, 但沒有列入評分
5. 現場操作時間 60 分鐘
6. 參賽者需展示各種**三盤**不同的主菜。(需包括一盤素食料理, 可以使用蛋奶)
7. 每道主菜應以一人份為主並單獨上菜, 並配以各自的配菜, 建議盤子直徑為 25-30 cm
8. 除麵包粉、薯片或烤麵團外, 所有食品都必須上膠 (吉利丁)
9. 大會將提供展示桌, 桌上菜卡檯布及裝飾品需自行準備。
10. 必須提供所展示菜餚的簡要說明及食譜, 以供評審參考
11. 展示桌為 IBM 桌; 1 桌供 2 位參賽學生展示使用, 一位參賽學生展示空間為 45x90
12. 只能一名參賽者獨立完成
13. 建議介紹: 肉類、野味、家禽、海鮮和素食
14. **擺盤須結合西式風格**
15. 適合單點服務
16. 主辦單位對任何器具的遺失或損壞概不負責
17. 評分標準:
  - ▶ **呈列/創新 30%**  
具優雅呈現, 現代風格包括開胃, 審美、鑑賞的角度
  - ▶ **組成 30%**  
均衡的食物 - 在各方面營養有正確的比例, 在顏色和香味協調。
  - ▶ **正確的專業準備 30%**  
正確的食物基本準備, 對應現代烹飪藝術。
  - ▶ **服務 10%**  
乾淨的擺盤, 擺盤的創意也要實用性, 製作與服務的便利

**各組獎項(各組報名人數若未達8人取金牌一名，未達10人取金牌、銀牌各一名)**

**分數達大會指定門檻分別獲得金牌、銀牌、銅牌，獎狀依分數列出全國名次**

◇ 國際傳統調酒組

第一名：獎牌乙面、獎狀乙只、獎品乙件。

第二名：獎牌乙面、獎狀乙只、獎品乙件。

第三名：獎牌乙面、獎狀乙只、獎品乙件。

◇ 職業大專花式調酒組

全國第一名：獎金新台幣伍仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。

全國第二名：獎金新台幣參仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。

全國第三名：獎金新台幣貳仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。

◇ 大專院校傳統調酒組

全國第一名：獎金新台幣伍仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。

全國第二名：獎金新台幣參仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。

全國第三名：獎金新台幣貳仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。

◇ 高中職傳統調飲組

全國第一名：獎金新台幣伍仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。

全國第二名：獎金新台幣參仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。

全國第三名：獎金新台幣貳仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。

◇ 高中職花式調酒組

全國第一名：獎金新台幣伍仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。

全國第二名：獎金新台幣參仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。

全國第三名：獎金新台幣貳仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。

◇ MONIN CUP 創意調飲組

全國第一名：獎金新台幣伍仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。

全國第二名：獎金新台幣參仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。

全國第三名：獎金新台幣貳仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。

(前三名由MONIN及開元食品招待機票、住宿至MONIN原廠參觀)

◇ 高中職托盤競賽組

全國第一名：獎金新台幣伍仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。

全國第二名：獎金新台幣參仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。

全國第三名：獎金新台幣貳仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。

◇ 職業大專托盤競賽組

全國第一名：獎金新台幣伍仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。

全國第二名：獎金新台幣參仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。

全國第三名：獎金新台幣貳仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

**各組獎項(各組報名人數若未達8人取金牌一名，未達10人取金牌、銀牌各一名)  
分數達大會指定門檻分別獲得金牌、銀牌、銅牌，獎狀依分數列出全國名次**

◇ 高中職咖啡拉花創意組

全國第一名：獎金新台幣伍仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。  
全國第二名：獎金新台幣參仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。  
全國第三名：獎金新台幣貳仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。

◇ 職業大專咖啡拉花創意組

全國第一名：獎金新台幣伍仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。  
全國第二名：獎金新台幣參仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。  
全國第三名：獎金新台幣貳仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。

◇ 高中職手沖咖啡競賽組

全國第一名：獎金新台幣伍仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。  
全國第二名：獎金新台幣參仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。  
全國第三名：獎金新台幣貳仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。

◇ 職業大專手沖咖啡競賽組

全國第一名：獎金新台幣伍仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。  
全國第二名：獎金新台幣參仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。  
全國第三名：獎金新台幣貳仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。

◇ 咖啡立體雕花創意組

全國第一名：獎金新台幣伍仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。  
全國第二名：獎金新台幣參仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。  
全國第三名：獎金新台幣貳仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。

◇ 中餐水花切割競賽組

全國第一名：獎金新台幣伍仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。  
全國第二名：獎金新台幣參仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。  
全國第三名：獎金新台幣貳仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。

◇ 糖霜餅乾展示組

全國第一名：獎金新台幣伍仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。  
全國第二名：獎金新台幣參仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。  
全國第三名：獎金新台幣貳仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。

◇ 中式主菜展示組

全國第一名：獎金新台幣伍仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。  
全國第二名：獎金新台幣參仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。  
全國第三名：獎金新台幣貳仟、獎牌乙面、獎盃乙座、獎狀乙只。

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

## 報名方式：

- ◇ 自即日起至 112 年 11 月 11 日（星期六）止。
  - ◇ 調酒組/調飲組配方可於 112 年 11 月 25 前繳交(逾期恕不接受)(恕不更改配方)
  - ◇ 報名費：國際傳統調酒組\$6000  
調酒/調飲組\$1200  
咖啡拉花/手沖咖啡/立體雕花\$1000  
托盤/中餐水花/主菜展示/糖霜餅乾\$1000
- 每位報名選手皆有活動 T-Shirt 一件，請於線上報名填寫尺寸(恕不更改尺寸)
- ◇ 報名方式：請於下方各組線上報名後，將『報名總表』寄至  
800 高雄市新興區林森一路 163 號 2 樓之 5 金爵獎收 即為報名成功
  - ◇ 請於 112 年 11 月 11 日前寄出，以郵戳為憑

※線上報名時，請依調製順序填入配方

參賽組別	線上報名網址
國際傳統調酒組	<a href="https://forms.gle/8tdN463BfZmCJHm79">https://forms.gle/8tdN463BfZmCJHm79</a>
職業大專花式調酒組	
大專院校傳統調酒組	
高中職無酒精傳統調飲組	
高中職花式調酒組	
MONIN CUP 創意調酒組	
高中職托盤競賽組	<a href="https://forms.gle/VccRjkf6rrgJLzE2A">https://forms.gle/VccRjkf6rrgJLzE2A</a>
職業大專托盤競賽組	
高中職咖啡拉花創意組	
職業大專咖啡拉花創意組	<a href="https://forms.gle/nssgJaTcaG81nSDo8">https://forms.gle/nssgJaTcaG81nSDo8</a>
高中職手沖咖啡競賽組	
職業大專手沖咖啡競賽組	
咖啡立體雕花創意組	
中餐水花切割競賽組	<a href="https://forms.gle/gF2JV9LBeZzCS4Vh9">https://forms.gle/gF2JV9LBeZzCS4Vh9</a>
糖霜餅乾展示組	
中式主菜展示組	

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

- ◇ 112年11月30日(星期四)於中華民國國際調酒協會粉絲專頁公告報名學校組別人數及選手報到時間
- ◇ 線上報名完成後可來電確認是否報名成功 07-2518976
- ◇ 報名後不可再任意更換選手，否則將取消參賽資格!
- ◇ 選手報名時請確認姓名及組別是否正確，若因選手個人輸入錯誤而需重新補發參賽證明，每張酌收工本費 100 元。請將需更正的證書、回郵信封及費用寄至協會後予以補發
- ◇ 報名情形或有任何更正事項可於 中華民國國際調酒協會粉絲專頁查詢

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

# 2023 第 23 屆金爵獎國際餐飲大賽

## 報名總表

學校名稱：	學校科系：
聯絡人：	聯絡電話：
參賽組別	參賽總組數
國際傳統調酒組	組
職業大專花式調酒組	組
大專院校傳統調酒組	組
高中職無酒精傳統調飲組	組
高中職花式調酒組	組
MONIN CUP 創意調酒組	組
高中職托盤競賽組	組
職業大專托盤競賽組	組
高中職咖啡拉花創意組	組
職業大專咖啡拉花創意組	組
高中職手沖咖啡競賽組	組
職業大專手沖咖啡競賽組	組
咖啡立體雕花創意組	組
中餐水花切割競賽組	組
糖霜餅乾展示組	組
中式主菜展示組	組

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒