

# 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



、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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.以個人賽靜態模式進行。</li> <li>2.作品規格為 45cm x 45cm 以內，高 60cm 以內。</li> <li>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。</li> <li>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)。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>
B2.翻糖蛋糕裝飾展示	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.以個人賽靜態模式進行。</li> <li>2.作品規格為 60cm x 60cm 以內，高 60cm 以內。</li> <li>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。</li> <li>4.蛋糕所有裝飾，必須是可食用，違者將取消資格(支架例外)。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>

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，現場只提供瓦斯卡爐及瓦斯罐。 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。 2.現場發放紅蘿蔔、白盤，並於時間內完成 5cm 長的細絲。 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。 2.現場發放紅蘿蔔、白盤，並於時間內完成 3 款水花片六片。 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。 2.現場統一發放白米並進行翻鍋操作。 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。 2.現場統一發放紅蘿蔔，並於時間內完成紅蘿蔔雕刻。 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。