

第 18 屆五洲盃線上全國調酒大賽

- ✚ 主辦單位：中華民國國際調酒協會、中華民國國際餐飲協會
- ✚ 協辦單位：和春技術學院
- ✚ 贊助廠商：五洲商行 07-2612255
- ✚ 報名截止日期：111 年 06 月 05 日（星期日）23:59
- ✚ 頒獎日期：111 年 06 月 18 日
- ✚ 頒獎地點：中華民國國際調酒協會會址(高雄市新興區林森一路 163 號 2 樓)

✚ 比賽組別

1. 高中職傳統調酒組
2. 職業大專傳統調酒組
3. 高中職花式調酒組
4. 職業大專花式調酒組
5. 創意咖啡調酒組(不限年齡)
6. 創意手搖飲品茶飲組(不限年齡)
7. 高中職咖啡拉花創意組
8. 職業大專咖啡拉花創意組
9. 咖啡立體雕花創意組
10. 口布摺疊創意造型組

✚ 比賽總則

- 一、 參賽者遞交已填妥的參賽表格等同接受及同意遵守餐飲競賽的所有參賽規則。
- 二、 主辦單位有權拒絕任何不遵守規則，不符合比賽項目所訂明的條件或限制的作品參加比賽。
- 三、 參賽者或其代表不得向餐飲競賽評審團或中心負責人進行遊說活動。
- 四、 參賽選手與報名相同，不得更換或冒名頂替，否則以棄權論。
- 五、 本活動如因不可抗拒之因素而無法進行時，主辦單位保留修正、暫停或取消權利，且不另行通知。
- 六、 所有參賽者須於指定時間內獨立製作完成作品，未能完成作品之參賽者將不獲得分，由他人協助完成作品者將取消參賽資格。
- 七、 主辦單位有權取消、刪改或增補任何規則，及增加或減少比賽組別，裁判長對規則的詮釋為最終之依歸。大會裁判的審核權、決定權，不接受其他的評議。
- 八、 參賽者如有違反餐飲競賽規則，裁判長有權取消其參賽資格。比賽結果由裁判長做最終決定，不容異議
- 九、 參賽者繳交之相關資料，均不退件，請自行留底備份。
- 十、 任何具爭議的成份和裝飾品請先洽詢本會，必須核准才可使用。
- 十一、 活動內容辦法，以『中華民國國際調酒協會』官方FACEBOOK公告內容為準。

十二、 選手注意事項將放至本會FACE BOOK上，請於比賽前自行上網查詢，並請隨時注意最新動態。

各組比賽規章

【高中職傳統調酒組】、【職業大專傳統調酒組】

- 一、 指定產品為：MK檸檬伏特加、金快活龍舌蘭、菲莉絲白蘭地、名家威士忌
- 二、 雞尾酒類型：After Dinner(餐後酒)
- 三、 指定產品擇一使用即可
- 四、 調製3大杯，成品需符合商品價值。
- 五、 配方中若有使用到香甜酒，需選用大會指定廠牌-卡騰
- 六、 配方中若有使用到糖漿/果泥，需選用大會指定廠牌-MONIN
- 七、 主題：畢業季節
- 八、 須繳交影片長度以5分鐘為限，包含調製、解說創作理念。
- 九、 線上報名時需繳交配方表(附件一)

【高中職花式調酒組】、【職業大專花式調酒組】

- 一、 指定產品為：MK檸檬伏特加、金快活龍舌蘭、菲莉絲白蘭地、名家威士忌
- 二、 指定產品擇一使用即可
- 三、 調製3大杯，成品需符合商品價值。
- 四、 配方中若有使用到香甜酒，需選用大會指定廠牌-卡騰
- 五、 配方中若有使用到糖漿/果泥，需選用大會指定廠牌-MONIN
- 六、 主題：畢業季節。
- 七、 須繳交影片長度以5分鐘為限，包含調製、解說創作理念。
- 八、 線上報名時需繳交配方表(附件一)
- 九、 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)
- 十、 音樂為自選曲

【創意咖啡調酒組】

- 一、 指定產品為：須以手沖或義式咖啡機萃取
- 二、 調製 3 大杯，成品需符合商品價值。
- 三、 配方中若有使用到香甜酒，需選用大會指定廠牌-卡騰
- 四、 配方中若有使用到糖漿/果泥，需選用大會指定廠牌-MONIN
- 五、 主題：畢業季節。
- 六、 須繳交影片長度以 5 分鐘為限，包含調製、解說創作理念。
- 七、 線上報名時需繳交配方表(附件一)

【創意手搖飲品茶飲組】

- 一、 指定產品為蜜香紅茶、特級綠茶、四季春茶
- 二、 指定產品擇一使用即可
- 三、 調製 3 大杯，成品需符合商品價值。
- 四、 杯子規格：700ML 飲料杯
- 五、 配方中若有使用到糖漿/果泥，需選用大會指定廠牌-MONIN
- 六、 主題：畢業季節。
- 七、 須繳交影片長度以 5 分鐘為限，包含調製、解說創作理念。

八、線上報名時需繳交配方表(附件一)

✚ 材料共同規則：

- 一、配方材料不可超過 6 種
- 二、配方中一定要包含至少 1CL 的指定產品
- 三、不可使用自製產品。
- 四、所有裝在玻璃瓶的液體、噴灑在飲料上都算一種成分，
- 五、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)
- 六、可使用乳製品，但單杯量不可超過 6 CL
- 七、禁止使用優酪乳等乳酸飲品。
- 八、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)
- 九、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。
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。

✚ Decoration and Garnish 裝飾品說明：

- 一、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。
- 二、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。
- 三、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。
- 四、不可以使用食用色素。
- 五、任何有爭議性的裝飾品都要經過大會同意。

✚ 調酒選手注意事項：

- 一、參賽者須著標準服裝。
- 二、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。
- 三、影片須一鏡到底，須清楚拍攝出參賽者臉部、調製方式及成品呈現。
- 四、影片名稱為：組別_姓名
- 五、影片檔案請上傳至 google 雲端或上傳 Youtube，並於線上報名時填寫影片連結，請確認評審觀看影片時可以開啟連結，若無法開啟將不予計分。
- 六、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。
- 七、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。
- 八、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。
- 九、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。

✚ 評分標準：

1. 創作理念 20%
2. 口語表達 20%
3. 調酒技術 15%
4. 主題呈現 25%

5. 配方 20%

【高中職咖啡拉花創意組】

- 一、參賽 1 人為一組。
- 二、影片時間以 5 分鐘為限，包含萃取咖啡、完成兩杯咖啡拉花
- 三、影片最後須特寫兩杯成品
- 四、影片須清楚拍攝選手製作過程
- 五、線上報名時需繳交成品照片(附件二)
- 六、圖案分別為「指定拉花」1 杯及「創意拉花」1 杯。
- 七、「指定拉花」-愛心(如右圖，杯子限定：濃縮咖啡杯 60-90ml)
「創意拉花」-圖形不限，(需直接注入，不可使用輔助器具，杯子容量不限)。
- 八、影片檔案請上傳至 google 雲端或上傳 Youtube，並於線上報名時填寫影片連結，請確認評審觀看影片時可以開啟連結，若無法開啟將不予計分。



【職業大專咖啡拉花組】

- 一、參賽 1 人為一組。
- 二、影片時間以 5 分鐘為限，包含萃取咖啡、完成兩杯咖啡拉花
- 三、影片最後須特寫兩杯成品
- 四、影片須清楚拍攝選手製作過程
- 五、線上報名時需繳交成品照片(附件二)
- 六、圖案分別為「指定拉花」1 杯及「創意拉花」1 杯。
- 七、「指定拉花」-鬱金香(杯子限定：濃縮咖啡杯 60-90ml)
「創意拉花」-圖形不限，(需直接注入，不可使用輔助器具，杯子容量不限)。
- 八、影片檔案請上傳至 google 雲端或上傳 Youtube，並於線上報名時填寫影片連結，請確認評審觀看影片時可以開啟連結，若無法開啟將不予計分。



評分標準：

1. 感官評分項目：
奶泡質地之品質 20%、圖樣成分間之對比度 20%、圖樣之尺寸 20%、位置與視覺均衡度 20%、圖樣困難度 20 分%、圖樣創意性 20%、
2. 「指定拉花」1 杯佔總分百分之三十、「創意拉花」1 杯佔總分百分之七十。

【咖啡立體雕花創意組】

- 一、參加對象：全國各大專院校及高中職學生皆可參加
- 二、參賽 1 人為一組。
- 三、參賽者於 30 分鐘內完成 2 杯咖啡立體雕花
- 四、計時開始時才可開始擺設、打發奶泡、調色及製作雕花
- 五、請使用縮時攝影方式拍攝
- 六、影片最後須特寫兩杯成品
- 七、影片須清楚拍攝選手製作過程
- 八、線上報名時需繳交成品照片(附件二)
- 九、兩款造型皆為自創圖形
- 十、裝飾用品皆需為可食用的。
- 十一、咖啡杯容量限 180-300ML
- 十二、影片檔案請上傳至 google 雲端或上傳 Youtube，並於線上報名時填寫影片連結，請確認評審觀看影片時可以開啟連結，若無法開啟將不予計分。

評分標準：

- (1)整體感 (2)創意 (3)顏色搭配 (4)整潔衛生 (5)時間

【口布摺疊創意造型組】

1. 參加對象：全國各大專院校及高中職學生皆可參加
2. 參賽 1 人為一組。
3. 需完成 6 種口布，其中必須包括：2 款【大會指定口布】、2 款【酒瓶創意造型口布】、2 款【酒杯創意造型口布】。
4. 【大會指定口布】：星光燦爛、靴子兩款
5. 【酒瓶創意造型口布】：係指包裝酒瓶或與酒瓶有接觸或服勤用途之口布造型皆可。
6. 【酒杯創意造型口布】：係指與酒杯有接觸之口布造型皆可。
7. 口布禁止使用雙面膠、別針、膠水等黏著劑物品。
8. 競賽時間為 8 分鐘
9. 口布規格以 55*55CM 為限，顏色不拘。
10. 影片須清楚拍攝選手製作過程，全程不得剪接
11. 線上報名時需繳交 6 款口布成品近照(附件三)
12. 影片檔案請上傳至 google 雲端或上傳 Youtube，並於線上報名時填寫影片連結，請確認評審觀看影片時可以開啟連結，若無法開啟將不予計分。

評分標準：

【整體表現】(50 分)：創意(30%)、美觀整體造型(20%)。

【專業性】(50 分)：折疊難易度(30%)、熟練度(10%)、安全衛生(10%)。

 報名方式：

1. 報名費：400 元/組
2. 報名方式：請於 **111 年 06 月 05 日 (星期日)** 前於下方各組線上報名後，並將『報名總表、報名費用』一併寄至 800 高雄市新興區林森一路 163 號 2F-5 中華民國國際調酒協會 收
即為報名成功！電話:07-2518976
3. 若有任何報名問題請與本會聯繫

LINE 官方: @hfr4074y <https://lin.ee/0IiB4KN>

組別名稱		網址
1	高中職傳統調酒組	https://forms.gle/jCA2AA5y96KKTmz6
2	職業大專傳統調酒組	https://forms.gle/3zA2smczvKatWebk9
3	高中職花式調酒組	https://forms.gle/yxRpdQCekFza8HV4A
4	職業大專花式調酒組	https://forms.gle/8bwV2fh6ME9qnhML9
5	創意咖啡調酒組(不限年齡)	https://forms.gle/Ey8pDT6iksnQen5v6
6	創意手搖飲品茶飲組(不限年齡)	https://forms.gle/aVXtwZT2rNh4SB449
7	高中職咖啡拉花創意組	https://forms.gle/RS4UcruPwigYcczz9
8	職業大專咖啡拉花創意組	https://forms.gle/T6D6kjmrgqsUHtAJ9
9	咖啡立體雕花創意組	https://forms.gle/FvTJcGBONaEaRZ237
10	口布摺疊創意造型組	https://forms.gle/LF4oRM8fj57vPFU5A

※111 年 06 月 11 日(星期六)於中華民國國際調酒協會粉絲專頁公告各組別得獎名單

※選手線上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。並請將需更正的證書、回郵信封及費用寄至協會後予以補發

※線上報名時請確實填寫收件地址，參賽證書將以掛號寄出(同一單位會統一寄給指導老師)

※獲獎選手之參賽證書於頒獎時一起頒發

※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

※線上報名完成後可來電確認是否報名成功 07-2518976

 獎勵辦法：

高中職傳統調酒組

職業大專傳統調酒組

高中職花式調酒組

職業大專花式調酒組

創意咖啡調酒組(不限年齡)

創意手搖飲品茶飲組(不限年齡)

金牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙只

銀牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙只

銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙只

高中職咖啡拉花創意組

職業大專咖啡拉花創意組

咖啡立體雕花創意組

金牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙只

銀牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙只

銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙只

口布摺疊創意造型組

金牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙只

銀牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙只

銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙只

第 18 屆五洲盃線上全國調酒大賽

報名總表

* 本頁於報名時一併繳交 *

學校名稱：	學校科系：	
聯絡人：	聯絡電話：	
參賽組別		參賽總組數
高中職傳統調酒組		組
職業大專傳統調酒組		組
高中職花式調酒組		組
職業大專花式調酒組		組
創意咖啡調酒組(不限年齡)		組
創意手搖飲品茶飲組(不限年齡)		組
高中職咖啡拉花創意組		組
職業大專咖啡拉花創意組		組
咖啡立體雕花創意組		組
口布摺疊創意造型組		組
總組數		組

附件一

學校名稱：		參賽組別：	
參賽者姓名：		聯絡電話：	
雞尾酒名稱			
配方		成品照片	
裝飾物		調製方式	
創作 理念			

※本頁若不夠使用，請自行延伸下頁

※請以標楷體、字體12繕打本表格

附件二

學校名稱：	參賽組別：
參賽者姓名：	聯絡電話：
成品照 1	成品照 2

附件三

學校名稱：	參賽組別：
參賽者姓名：	聯絡電話：
成品照 1	成品照 2
成品照 3	成品照 4
成品照 5	成品照 6

檔案下載連結：

附件一

Word：

<https://docs.google.com/document/d/1Auyo7tpXImKztBrArLQso-BFHXAeikPa/edit?usp=sharing&oid=111411191273891919350&rtpof=true&sd=true>

PDF：

<https://drive.google.com/file/d/1I-KAXxED0jPd4qq-Z4Medb-36Zm2gBb/view?usp=sharing>

附件二

Word：

<https://docs.google.com/document/d/1v6NT4JfT1aM80LbqDXEi0r-ykKOHkp2/edit?usp=sharing&oid=111411191273891919350&rtpof=true&sd=true>

PDF：

<https://drive.google.com/file/d/1e-pEG65doK1YQJ01QTfbjSI43iPFX2I/view?usp=sharing>

附件三

Word：

<https://docs.google.com/document/d/1fFshDCsq8D1AiNHpjLNOayvGmB1SwESy/edit?usp=sharing&oid=111411191273891919350&rtpof=true&sd=true>

PDF：

<https://drive.google.com/file/d/1F6Y-d8GigbkUib33MC09hA93r7jvMEez/view?usp=sharing>