

崑山盃烘焙美學競賽

主辦單位：崑山科技大學餐飲管理及廚藝系



協辦單位：崑山科技大學餐飲管理及廚藝系學會、
樂 Fun 烘焙社、國際糖藝術社



競賽日期：2022/11/12(六)

競賽地點：崑山科技大學

710 台南市永康區崑大路 195 號

一、**競賽組別**：高中職組、大專組

二、**競賽地點**：崑山科技大學餐飲專業教室，詳見時程表

三、**報名日期**：2022/09/22(四)~2022/11/04(五)

四、**競賽日期**：2022/11/12(六)

五、**報名費用**：每項新台幣 500 元

六、**報名方式**：填寫線上報名表，報名成功後於三個工作天內會收到 Email 報名成功通知。

七、**競賽報名網址**：<https://forms.gle/XayAjlvoznr7SmfQ8>

八、**競賽食譜表格**：於簡章最後一頁

九、**聯絡窗口**：

聯絡人：戴士鈞 助理教授

Email：alex tai226@gmail.com

十、**報名費用匯款帳戶**：

銀行：台灣土地銀行 永康分行

戶名：崑山科技大學

帳號：031005634558

※匯款完成請拍照並於填寫線上報名表時一併繳交。

十一、**競賽時程表**：

	活動內容	時間	活動教室(教室編號)
1	報到	0830-0900	飲料調製研習教室 H1302
2	競賽時間	0900-1000	
3	評審評分 ※競賽場地禁止進入	1000-1100	
4	評審講評 ※開放拍照、觀摩	1100-1230	
5	午休	1230-1400	葡萄酒品評教室 H1304
6	研習-馬卡龍製作 示範介紹馬卡龍皮製作及烘焙	1400-1600	多功能廚藝示範教室 H2506
7	休息時間，餐飲系導覽	1600-1630	葡萄酒品評教室 H1304
8	頒獎，領取研習證書	1630-1730	飲料調製研習教室 H1302

※研習課程請於線上報名，參加者給予 2 小時之研習證書，以簽到退紀錄為證。

※報名截止後 Email 通知相關訊息。

競賽項目規則及評分辦法

烘焙展示賽競賽項目

- A. 翻糖蛋糕裝飾展示
- B. 造型馬卡龍

烘焙競賽規則及注意事項

1. 自備盤子或底盤，款式大小不拘
2. 作品擺設時間 1 小時。
3. 自備桌布及菜卡，可放置擺設品，桌面擺設不列入評分。
4. 桌面擺設範圍為 45cm x 45cm。
5. 現場無提供設備，所需器具設備需自行攜帶。

翻糖蛋糕裝飾展示 評分標準

評分審查標準	分數	評分內容
主題	10	產品是否符合主題或作品名稱
完整性/配色	30	作品整體造型之完整度 作品色彩上的搭配
創意/獨特性	30	作品是否具有創意 作品是否具獨特性
技巧	30	製作產品的技巧難易度及精細度

烘焙競賽項目名稱	競賽項目規範
翻糖蛋糕裝飾展示	<ol style="list-style-type: none">1. 主題自創。2. 作品規格為 40cm x 40cm 以內，高 60cm 以內。3. 作品外觀材質需為翻糖披覆加工，可使用保麗龍替代蛋糕體，披覆底座為 8 吋及以上尺寸，形狀不限。4. 不可使用假花芯、工藝鐵絲、花藝膠帶。 ※支架可使用不可食用材料，但需完整包覆翻糖不得外露。5. 蛋糕表面披覆及裝飾必須為可食用材料(可使用翻糖、塑糖、甘佩斯或蛋白糖霜等)。6. 需附上作品主題名稱及創作理念，呈現方式不拘，食譜不須繳交。

※以上各組評分標準及競賽規則，評審團擁有最終解釋權。

造型馬卡龍 評分標準

評分審查標準	分數	評分內容
主題	10	產品是否符合主題或作品名稱
味道	30	產品味道
完整性/創意	30	作品整體造型之完整性 作品是否具有創意
技巧	30	製作產品的技巧難易度及精細度

烘焙競賽項目名稱	競賽項目規範
造型馬卡龍	<ol style="list-style-type: none">1. 主題自創。2. 4款創意造型馬卡龍，每款3個，夾4種不同餡料，馬卡龍大小無限制。3. 需附上作品主題名稱及創作理念，呈現方式不拘，繳交中文配方製作報告表(需使用本簡章最後一頁之製作報告表格式)1式2份放置桌面。4. 作品會取每款一個切開評分。

※以上各組評分標準及競賽規則，評審團擁有最終解釋權。

獲獎獎勵：

獲獎名次	獎金	獎狀	獎牌
第一名	1500 元	V	V
第二名	1000 元	V	V
第三名	500 元	V	V
佳作	無	V	

交通資訊



交通資訊

搭乘高鐵：

- 台南高鐵站→轉乘台鐵沙崙站→台南站下車→轉乘2路（或19路、綠17）公車→

自行開車：

- 台南火車站→小東路→復興路→大灣交流道涵洞→崑大路→
- 台南以南地區
國道1號北上：下台南交流道(共2處出口)→往裕農路方向→右轉復興路，再直行崑大路約200公尺→
- 台南以北地區
國道1號南下：下大灣交流道(324公里處)→靠左行駛過1個紅綠燈後，行駛迴車道後靠右行駛→右轉復興路再直行崑大路200公尺→

搭乘公車：

- 台南火車站→2路(或19路、綠17)公車→
- 永康火車站→20路公車→

回程：

- 北上往大灣交流道：出校門左轉→大灣交流道涵洞前右轉→國道1號往北入口→
- 南下往台南交流道：出校門左轉→過大灣交流道涵洞立即左轉→沿高速公路邊便道直行約550公尺→直行裕農路約3.2公里→直行接文德路→中山路(台南交流道)左轉→上匝道，國道1號往南入口→



崑山環景導覽

校內地圖



崑大路
Kun Da Rd.

往台南市區
To Tainan City

- | | |
|---|---------------------------|
| 一樓洗手間
1F Restrooms | 書局
Bookstore |
| 哺集乳室
Breastfeeding Room | 咖啡館
Coffee Shop |
| 求救電話
Emergency Phone | 餐廳
Restaurant |
| AED自動心臟電擊器
AED(Automated External Defibrillator) | 便利商店
Convenience Store |
| 無障礙車位
Handicapped Parking | 公車站牌
Bus Station |
| 機車停車場
Motorcycle Parking | 電梯
Elevators |
| 汽車停車格
Car Parking | |

造型馬卡龍 製作報告表

選手編號

作品主題名稱

配方表(可自行新增或刪減欄位)

材料名稱

重量

材料名稱

重量

製作過程：