


# 第五屆 TIFBA 樽鼎盃全國線上餐飲大賽

**壹、 緣起**

IFBA(International Food & Beverage Association) 在 2012 年 2 月 8 日新加坡登記成為無營利組織，，官方登記號碼為 T12SS0023H，成立目標為加強餐飲服務相關行業、加強餐飲相關產業相關技術與知識，TIFBA(Taiwan International Food & Beverage Association, 中國民國國際餐飲協會)於 2014 年加入 IFBA，為使台灣餐飲相關產業可與國際接軌，特辦此競賽。

**貳、 主辦單位：** TIFBA 中華民國國際餐飲協會 、BAT 中華民國國際調酒協會

**指導單位：**International Food& Beverage Association

**協辦單位：** 和春技術學院、中華民國國際調酒協會、高雄市調飲服務人員職業工會

**參、 報名日期：**即日起至 111 年 04 月 30 日（星期六）23:59 止需完成表單填寫

**肆、 公告得獎名單：**111 年 05 月 13 日（星期五）

**伍、 頒獎日期：**111 年 05 月 28 日（星期六）

**陸、 頒獎地點：**中華民國國際餐飲協會會址

**柒、 參加人員：**全國各大專院校、高中職老師及學生

**捌、 比賽項目：**

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. 創意調酒教師組(限大專院校/高中職教師參加)
6. 高中職咖啡拉花創意組
7. 職業大專咖啡拉花創意組
8. 咖啡立體雕花創意組
9. 餐桌服務競賽組
10. 口布摺疊創意造型組
11. 主菜製作展示組
12. 開胃前菜製作展示組
13. 中式點心製作展示組
14. 花卉果凍花製作展示組
15. 盤式甜點展示組
16. 糖霜餅乾展示組

**玖、 比賽總則**

一、 本比賽的宗旨在於提供一個管道以提高餐飲水準與創意及分享烹調經驗，加強餐飲文化交流。

二、 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。

三、 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。

四、 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。

五、 參賽選手與報名相同，不得更換或冒名頂替，否則以棄權論。

六、 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。

七、 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。

八、 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。

九、 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

十、 參賽者繳交之相關資料，均不退件，請自行留底備份。

十一、 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。

十二、 活動內容辦法，以『中華民國國際餐飲協會』官方FACE BOOK公告內容為準。

十三、 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：CAYO GRANDE 格蘭島白蘭姆酒
二、 調製1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：網美系飲品。
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)

**【高中職花式調酒組】、【職業大專花式調酒組】**

一、 指定產品為：CAYO GRANDE 格蘭島白蘭姆酒
二、 調製1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：網美系飲品。
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)
八、 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)
九、 音樂為自選曲

**【創意調酒教師組】**

一、指定產品為：MONIN 系列糖漿或果泥
二、參加對象：限大專院校或高中職教師
三、調製 1 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：網美系飲品
七、 須繳交影片長度以 5 分鐘為限，包含調製、解說創作理念及為何選擇該風味 MONIN 糖漿的緣由。
八、 線上報名時需繳交成品照片，檔案名稱：組別_姓名。

**材料共同規則：**

1. 競賽類型為：Fancy
2. 配方材料不可超過 6 種
3. 配方中一定要包含至少 1CL 的指定產品
4. 不可使用自製產品。
5. 所有裝在玻璃瓶的液體、噴灑在飲料上都算一種成分，
6. 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)
7. 可使用乳製品，但單杯量不可超過 6 CL
8. 禁止使用優酪乳等乳酸飲品。
9. 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)
10. 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。
11. 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：**

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. 不可以使用食用色素。
5. 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：**

1. 參賽者須著標準服裝。
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. 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。
4. 影片名稱為：組別_姓名
5. 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。
6. 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。
7. 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。
8. 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。
9. 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】、【職業大專咖啡拉花組】

1. 參賽 1 人為一組。
2. 影片時間以 5 分鐘為限，包含萃取咖啡、完成兩杯咖啡拉花
3. 影片最後須特寫兩杯成品
4. 影片須清楚拍攝選手製作過程
5. 線上報名時需繳交成品照片(附件二)
6. 圖案分別為「指定拉花」1 杯及「創意拉花」1 杯。
7. 咖啡杯容量限 180-300ML
8. 「指定拉花」-愛心(需直接注入，可製作洋蔥心、實心、空心...等，不可使用輔助器具)
   「創意拉花」-圖形不限，(需直接注入，不可使用輔助器具）。
9. 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)技術評分項目：濃縮咖啡 30%、打發牛奶 20%、衛生條件 30%、整體演出 20%

(3)「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】

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. 參賽者於 30 分鐘內完成 2 杯咖啡立體雕花
4. 計時開始時才可開始擺設、打發奶泡、調色及製作雕花
5. 請使用縮時攝影方式拍攝
6. 影片最後須特寫兩杯成品
7. 影片須清楚拍攝選手製作過程
8. 線上報名時需繳交成品照片(附件二)
9. 兩款造型皆為自創圖形
10. 裝飾用品皆需為可食用的。
11. 咖啡杯容量限 180-300ML
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：

(1)整體感　(2)創意　(3)顏色搭配　(4)整潔衛生　(5)時間

## 【餐桌服務競賽組】

- **服裝儀容規定：**請穿著正式服裝，裙子長短不拘(以不暴露為原則)，高跟鞋後跟高低不限，違反規定者拒絕參賽。
- **比賽規則：** 比賽時間請於六分鐘內完成所有服務。
- **攝影機定位規則:**攝影機定位鏡頭高度需於 220cm-230cm 俯視角，廣角範圍以比賽場地示意圖所示，全區須入鏡並一鏡到底，不可使用魚眼鏡頭，使畫面變形。
- 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。
- **比賽內容說明：**

一、以現代美式服務方式，服勤採取「托盤式」及「持盤式」服務二種。

二、比賽方式說明：

1. 手持水壺由準備區至餐桌邊倒水服務(3 位)。
2. 手持湯盤 3 份，依序上湯盤並置放於展示盤(秀盤)上。
3. 持托盤呈送熱咖啡(2 杯，對坐兩位”⊗“ )。**※示意圖**
4. 至餐桌邊手持方式收回湯盤返回備餐桌。

(手持及持托盤服務時不限左右手服務，以參賽者使用習慣為原則)

三、比賽物品

備餐桌:

1. 圓托盤 1 個（直徑 36±1 cm，止滑）
2. 咖啡杯 2 組含咖啡匙
3. 可愛壺，(內含咖啡 2 人份以上)
4. 水壺，(內含水 3 人份以上)
5. 湯盤 3 個（ 7.5 吋/25cm)
6. 服務巾 2 條

西式餐桌(賽前佈置擺設定位完成):

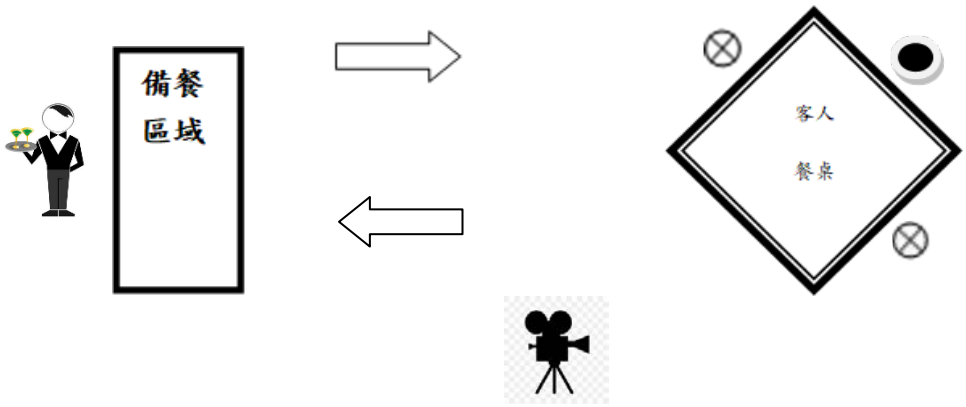
1. 檯布 1 張
2. 展示盤(秀盤) 3 個 (11 吋/28cm 以上即可)
3. 餐具組 3 份（主餐刀、叉、濃湯匙、沙拉叉)
4. 空水杯 3 個
5. 餐椅 4 張

- **競賽流程:**

選手於備餐區旁準備

1. 備餐桌先將口布摺好墊在水壺底下，至餐桌旁倒水 3 杯，倒水入杯(約八分滿)，壺口與杯需距離 5-6 公分，並不使水珠滴落。(返回備餐桌放回水壺)
2. 於備餐桌先定位服務巾於下手臂，手持湯盤 3 份，呈送至餐桌並依序擺放於展示盤(秀盤)上。(返回備餐桌放回服務巾)
3. 將可愛壺內咖啡倒入 2 組咖啡杯內(約八分滿)，托盤上手後將咖啡杯組放於托盤中，呈送至餐桌對坐兩位。(返回備餐桌放回托盤)
4. 於備餐桌定位服務巾於下手臂，至餐桌旁手持式取湯盤。(返回備餐桌放回湯盤)

- **比賽場地示意圖：**




評分標準：

1. 服勤禮儀 30%
2. 服勤專業技巧 64%
3. 整體性與完成時間 6%

比賽問題請聯絡

負責人: 胡欣妤老師　0981215266

Mail: sandyhu99@gmail.com

**【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：【大會指定口布】4 款和【酒瓶創意造型口布】2 款。
4. 【大會指定口布】：星光燦爛、燦爛火花、帆船、西裝共四種
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（例如：蓮花)之口布造型皆可。
6. 口布禁止使用雙面膠、別針、膠水等黏著劑物品。
7. 競賽時間為 8 分鐘
8. 口布規格以 55*55CM 為限，顏色不拘。
9. 影片須清楚拍攝選手製作過程，全程不得剪接
10. 線上報名時需繳交 6 款口布成品近照(附件三)
11. 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%)。

**【主菜製作展示組】**

1. 作品需要製作一人份之菜餚性的主菜，所有食材均應上膠處理
2. 容器可以任何形狀
3. 需附繁體中文配方表及創作理念(附件四及附件五)
4. 需繳交 4 張成品照片(附件六)
5. 不限中、西、日式或其他風格菜餚。

**評分標準：**配方表 10%、創作理念 20%、風格 10%、色彩 10%、構成 10%、市場性 20%、獨創性 20%

**【開胃前菜製作展示組】**

1. 作品需要製作一人份之菜餚性的前菜，所有食材均應上膠處理
2. 容器可以任何形狀
3. 需附繁體中文配方表及創作理念(附件四及附件五)
4. 不限中、西、日式或其他風格菜餚。
5. 需繳交 4 張成品照片(附件六)

**評分標準：**配方表 10%、創作理念 20%、風格 10%、色彩 10%、構成 10%、市場性 20%、獨創性 20%

**【中式點心製作展示組】**

1. 中式點心規格為直徑５cm
2. 容器可以任何形狀
3. 需附繁體中文配方表及創作理念(附件四及附件五)
4. 需繳交 4 張成品照片(附件六)

**評分標準：**配方表 10%、創作理念 20%、風格 10%、色彩 10%、構成 10%、市場性 20%、獨創性 20%

**【花卉果凍花製作展示組】**

1. 成品尺寸需為 6 英吋(15.24 公分)
2. 容器可以任何形狀
3. 主題以花卉為主
4. 製作原料須使用天然食材
5. 需附創作理念(附件五)
6. 需繳交 4 張成品照片(附件六)

**評分標準：**配方表 10%、創作理念 20%、創意和設計感 20%、果凍花體透明度 10%、花型與技巧性 20%、整體顏色飽和度 10%

**【盤式甜點展示組】**

1. 作品需要製作一人份的盤式甜點
2. 容器可以任何形狀 直徑 20.3cm(8 吋盤)
3. 需附繁體中文配方表及創作理念(附件四及附件五)
4. 需繳交 4 張成品照片(附件六)

**評分標準：**配方表 10%、創作理念 20%、風格 10%、色彩 10%、構成 10%、市場性 20%、獨創性 20%

**【糖霜餅乾展示組】**

1. 糖霜餅乾規格為直徑６CM
2. 作品可以任何形狀
3. 可以使用糖霜餅乾專屬展示架　但展示架不予計分
4. 需附繁體中文配方表及創作理念(附件四及附件五)
5. 需繳交 4 張成品照片(附件六)

**評分標準：**配方表 10%、創作理念 20%、構成 10%、色彩 10%、藝術性 20%、完成度 20%、獨創性 10%

**展示組選手共同注意事項：**

1. 所有的作品不可有侵犯著作權（常見如使用 Disney character..等）。
2. 作品不得標示自己身份及 LOGO。
3. 大會擁有大賽作品所有的著作權。
4. 所有作品必須是食用材料, 違規者不予計分。
5. 嚴禁使用保健福祉部規定以外的添加物。
6. 影片時間皆為 5 分鐘
7. 選手需入鏡可剪接但要有選手操作時的畫面
8. 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。
9. 線上報名時需繳交 4 張成品照片(正面、背面、左側面、右側面)
10. 參賽者需謹遵評分判決，大會不接受任何對展品之主觀意識差異的申訴。
11. 各項目計分標準如下：

- ✓ 配方表：配方表的完整度
- ✓ 創作理念：對作品進行創意解釋、比如構思、為什麼這樣創作、理念 以文字敘述
- ✓ 色彩：料理特點表現及色彩呈現上的和諧度
- ✓ 構成：大小、寬度、高度間的和諧度，各菜肴的彼此和諧度
- ✓ 市場性：食材的價格、生產性的程度，是不是具有市場的競爭力
- ✓ 獨創性：作品是否充分表現有特點的食材、技巧、味道、構成等的要素
- ✓ 技巧性：參賽者製作上的技巧表現
- ✓ 藝術性：作品的協調、形態是否表現出藝術的要素
- ✓ 完成度：作品的協調、均衡、構成、技巧的熟練程度
- ✓ 風格：作品上是否充分表現出參賽者的意圖

**拾. 報名辦法**

**報名截止日期**- 111 年 04 月 30 日(六)23:59 止需完成表單填寫

**報名費用** 每組 400 元

**報名辦法**-請於下方各組線上報名後，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 2 樓之 5(中華民國國際餐飲協會樽鼎盃收) 即為報名成功。**(以郵戳為憑)**

**報名網址：**

| 組別 | 報名網址 |
|---|---|
| 1. 高中職傳統調酒組 | https://forms.gle/uwierSA1UJTZ5Cr58 |
| 2. 職業大專傳統調酒組 | https://forms.gle/SHpdDuiLHhNancp6A |
| 3. 高中職花式調酒組 | https://forms.gle/t6regn8yFUaSYm7i9 |
| 4. 職業大專花式調酒組 | https://forms.gle/TNzqG23Bw9VF8QUn6 |
| 5. 創意調酒教師組(限大專院校/高中職教師參加) | https://forms.gle/UrzWxSwo2GzbScts7 |
| 6. 高中職咖啡拉花創意組 | https://forms.gle/fpe4HqeoouiN4hxx7 |
| 7. 職業大專咖啡拉花創意組 | https://forms.gle/U376qrtCMAQuQCRX7 |
| 8. 咖啡立體雕花創意組 | https://forms.gle/AN3QWxbdMgytRqWbA |
| 9. 餐桌服務競賽組 | https://forms.gle/PW6XGxgugYUzPtgp6 |
| 10. 口布摺疊創意造型組 | https://forms.gle/LTieXviPJL6EaSkAA |
| 11. 主菜製作展示組 | https://forms.gle/w6t8fRMgWVgYVNrJ6 |
| 12. 開胃前菜製作展示組 | https://forms.gle/kz5ZMr3DBKH1U61p6 |
| 13. 中式點心製作展示組 | https://forms.gle/hgpYsPkdrZf3VvKs8 |
| 14. 花卉果凍花製作展示組 | https://forms.gle/KX6zyhXBfo2MM6nn8 |
| 15. 盤式甜點展示組 | https://forms.gle/4x3JRZtM37dXEWQn7 |
| 16. 糖霜餅乾展示組 | https://forms.gle/MJkPsmTXxDyL8EH96 |

※111 年 05 月 06 日(星期五)於中華民國國際餐飲協會粉絲專頁公告報名學校報名總表及日程表

※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餐飲協會粉絲專頁查詢

※線上報名完成後可來電確認是否報名成功 07-2518976

**拾壹. 獎勵辦法**

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. 創意調酒教師組(限大專院校/高中職教師參加)

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

6. 高中職咖啡拉花創意組
7. 職業大專咖啡拉花創意組
8. 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

9. 餐桌服務競賽組
10. 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

11. 主菜製作展示組
12. 開胃前菜製作展示組
13. 中式點心製作展示組
14. 花卉果凍花製作展示組
15. 盤式甜點展示組
16. 糖霜餅乾展示組

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

# 第五屆 TIFBA 樽鼎盃全國線上餐飲大賽

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 |
| 創意調酒教師組(限大專院校/高中職教師參加) | 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 |
| 餐桌服務競賽組 | 組 |
| 口布摺疊創意造型組 | 組 |
| 主菜製作展示組 | 組 |
| 開胃前菜製作展示組 | 組 |
| 中式點心製作展示組 | 組 |
| 花卉果凍花製作展示組 | 組 |
| 盤式甜點展示組 | 組 |
| 糖霜餅乾展示組 | 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<br>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 |
| | |

**附件四**

| | |
|---|---|
| 學校名稱： | 參賽組別： |
| 參賽者姓名： | 聯絡電話： |
| 主題名稱： | |
| 材料<br>（含使用量） | |
| 烹飪程序<br>（操作步驟） | |

※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

**附件五**

| | |
|---|---|
| 學校名稱： | 參賽組別： |
| 參賽者姓名： | 聯絡電話： |
| 主題名稱： | |
| 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

**附件六**

| | |
|---|---|
| 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 |
| | |

檔案下載連結：

**附件一**

Word：

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

PDF：https://drive.google.com/file/d/1I-KAXxED0jPdq4qq-Z4Medb-36Zm2gBb/view?usp=sharing

**附件二**

Word：

https://docs.google.com/document/d/1v6NT4JfT1aM8OLbqDXEIiOr-ykKOHkp2/edit?usp=sharing&ouid=111411191273891919350&rtpof=true&sd=true

PDF：https://drive.google.com/file/d/1e-pEG65doK1YQJO1QTfbjSId43iPFX2I/view?usp=sharing

**附件三**

Word：

https://docs.google.com/document/d/1fFsHDCsq8D1AiNHpjLNOayvGmB1SwESy/edit?usp=sharing&ouid=111411191273891919350&rtpof=true&sd=true

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

**附件四**

Word：

https://docs.google.com/document/d/1kIEbj0E_UH-Uy__YqC75G7d7FQFilCGs/edit?usp=sharing&ouid=111411191273891919350&rtpof=true&sd=true

PDF：https://drive.google.com/file/d/1SUWZdzsuvuqvPMnewleG7FESXEU22DSi/view?usp=sharing

**附件五**

Word：

https://docs.google.com/document/d/1j8gdfyylrOtR081Nu8iYPaC0rpctqr5t/edit?usp=sharing&ouid=111411191273891919350&rtpof=true&sd=true

PDF：https://drive.google.com/file/d/1d9fLvePNEa1sr05TCW9tg2B9Ua0J5BJq/view?usp=sharing

**附件六**

Word：

https://docs.google.com/document/d/11CH0WccGo4u_ukQr7KPdM1K1YZ9Om7Kb/edit?usp=sharing&ouid=111411191273891919350&rtpof=true&sd=true

PDF：https://drive.google.com/file/d/1RuyzErAfFaI5OY62wwKzjRLCmYu5hMWr/view?usp=sharing