
2017 南投世界茶業博覽會
全國創意茶食尚料理競賽

活動簡章

主辦單位：南投縣政府

協辦單位：大同技術學院餐飲管理系、烘焙管理系、茶文化與事業經營學位學程

2017 南投世界茶業博覽會全國創意茶食尚料理競賽

壹、競賽宗旨

南投縣是臺灣茶產業重鎮，所產茶葉質量兼備，蘊釀多年的茶文創能量豐沛，足以體現臺灣茶產業多元、優質的發展成果。南投縣政府年年盛大舉辦的世界茶葉博覽會(以下簡稱本會)，更是台灣年度重要節慶大事。2017年本會為推廣南投特色茶餐飲應用交流，達成提升南投特色茶經濟效益的主要目的，並促成國內產官學界茶餐飲料理創意人才的多元培育，特舉辦「全國茶食尚料理競賽」。

本競賽由2015-2017年已連續主辦過三屆全國性茶餐飲競賽的大同技術學院協辦。活動規劃以「茶餐飲現場示範教學暨賽前說明會」及「全國茶食尚料理競賽」兩階段進行：第一階段由大同技術學院現場示範創意茶餐飲料理製作，並說明第二階段茶食尚競賽的注意事項；第二階段為創意茶食尚料理現場競賽，將廣邀全國茶產業、餐飲、觀光相關科系高中職師生及社會人士，以「南投特色茶」餐飲應用為主題，激盪創意，產出更多創意茶餐飲料理作品，以鼓勵更多創意人才持續為南投特色茶餐飲應用注入新生命，提升南投茶產業的產值效益。

貳、主辦單位：

- (一)、主辦單位：南投縣政府
- (二)、協辦單位：大同技術學院餐飲管理系、烘焙管理系、茶文化與事業經營學士學程
- (三)、贊助廠商：名山茶行

參、活動內容

- 一、2017 南投世界茶業博覽會「茶餐飲現場示範教學暨賽前說明會」。
- 二、2017 南投世界茶業博覽會「全國茶食尚料理競賽」。

肆、活動地點

中興新村大操場司令台。

伍、活動對象

全國熱愛茶餐飲人士及全國高中職相關科系、大專院校、社會人士熱愛茶餐飲相關廚藝者，均可報名參加，本次競賽分為高中校園組(需附學生證影本)、大專社青組。

陸、活動時間

- 一、「茶餐飲現場示範教學暨賽前說明會」：2017年10月7、8、9、10日。
- 二、「全國茶食尚料理競賽」：2017年10月13、14、15日。

柒、活動連絡窗口

活動項目	負責人/聯絡人	地址	電話
茶餐飲現場示範教學活動/全國茶餐料理競賽	餐飲管理系 劉邦傳 副教授/ 助理 何小姐	60005 嘉義市彌陀路 253 號 fb@ms2.ttc.edu.tw	05-222-3124 分機 221、222
全國創意茶飲現場示範教學活動/全國創意茶飲競賽	餐飲管理系 許竣傑 助理教授/ 助理 何小姐	60005 嘉義市彌陀路 253 號 fb@ms2.ttc.edu.tw	05-222-3124 分機 221、222
全國創意茶飲現場示範教學活動/全國創意茶點競賽	烘焙管理系吳柏萱 主任/助理 蘇小姐	60005 嘉義市彌陀路 253 號 bmps05010@ms2.ttc.edu.tw	05-222-3124 分機 870
競賽協助單位	茶文化學程 方婷婷主任/ 助理 張小姐	60005 嘉義市彌陀路 253 號 hare@ms2.ttc.edu.tw	05-222-3124 分機 830、810

捌、現場教學賽前說明會

第一階段示範多款以茶入餐、茶飲、茶點等多元化產品進行現場教學。示範教學活動採現場報名當日(上午場9:00-9:50、下午場10:00-13:00)，13:30-14:00進行茶餐、茶飲、茶點競賽之賽前說明會，茶餐茶飲決賽參賽者可於說明會索取競賽茶樣，詳如表一：

表一、現場示範教學及賽前說明會活動行程表

序號	項目	日期/時間	備註
1.	茶香腸製作	106年10月7日，10:00-12:00	名額30位-現場報名-教學材料費每位100元
2.	茶肉包製作	賽前說明會: 10月7日，13:30-14:00 示範教學 : 10月7日，14:00-16:00	名額30位-現場報名-教學材料費每位100元
3.	DIY 創意手搖茶茶飲	106年10月8日，10:00-12:00	名額30位-現場報名-教學材料費每位100元
4.	DIY 創意手搖茶茶飲	賽前說明會: 10月8日，13:30-14:00	名額30位-現場報名-

		示範教學：10月8日，14：00-16：00	教學材料費每位100元
5.	四季茶湯排骨麵製作 教學品嘗	106年10月9日，10：00-12：00	名額30位-現場報名- 教學材料費每位100元
6.	茶香雞絲涼麵製作 教學品嘗	賽前說明會：10月9日，13：30-14：00 示範教學：10月9日，14：00-16：00	名額30位-現場報名- 教學材料費每位100元
7.	茶柿餅	106年10月10日，10：00-12：00	名額30位-現場報名- 教學材料費每位100元
8.	茶香如意糕	賽前說明會：10月10日，13：30-14：00 示範教學：10月10日，14：00-16：00	名額30位-現場報名- 教學材料費每位100元

玖、競賽程序

全國熱愛茶餐飲人士及全國高中職之餐飲相關科系及大專院校、社會人士熱愛茶餐飲相關廚藝者，均可報名參加，本次競賽分為高中校園組(需附學生證影本)、大專社青組。競賽分為初賽及決賽兩階段：初賽請參賽者繳交報名作品，經初賽委員書審評選後，公告於網站進行決賽，詳如表二：

表二、競賽程序

競賽項目	初賽	入圍公告	決賽	頒獎
全國創意茶飲 競賽			106/10/13 第1場(校園組) 10:00-12:00 第2場(大專社青組) 13:30-16:00	
全國創意茶餐 料理競賽			106/10/14 第1場(校園組) 10:00-12:00 第2場(大專社青組) 14:00-16:00	
全國創意茶點 競賽			106/10/15 靜態展示競賽 10:30-12:00	

表三、競賽期程

序號	項目	時間	說明
1.	各場競賽初賽書審作品繳交時間	即日起報名至 106年9月29日 下午5點前	<ul style="list-style-type: none"> ■ 茶餐茶飲初賽作品需將菜餚相片及報名表寄至本校 E-mail : fb@ms2.ttc.edu.tw。 ■ 茶點初賽作品需將菜餚相片及報名表寄至本校 E-mail : bmps05010@ms2.ttc.edu.tw。
2.	決賽入圍公佈	106年10月4日 下午5點前	將公佈於大同技術學院本校網頁最新消息
		大專社青組	09:00 參賽隊伍報到 09:30-10:30-第1-3組 10:45-11:15-第4-6組 11:30-12:00-第7-9組 12:10-12:40-評分時間 17:10-成績名次公佈暨講評
		校園組	12:30 參賽隊伍報到 13:30-14:00-第1-3組 14:15-14:45-第4-6組 15:00-15:30-第7-9組 15:40-16:20-評分時間 16:40-成績名次公佈暨講評
		大專社青組	09:00 參賽隊伍報到 09:30-11:50 決賽時間 > 09:30-10:30第1-4組現場烹調 > 10:50-11:50-第5-8組現場烹調 11:50-12:50-評分時間 17:10-成績名次公佈暨講評
		校園組	13:00 參賽隊伍報到 13:30-15:50 決賽時間 > 13:30-14:30-第1-4組現場烹調 > 14:50-15:50-第5-8組現場烹調 15:50-16:50-評分時間 17:10-成績名次公佈暨講評
5.	10月15日 創意茶點靜態展示 決賽流程	大專社青組 校園組	09:00 參賽隊伍報到 9:40-10:20 競賽團隊茶席茶點擺飾 10:30-11:30-評分時間 11:40-12:00 成績名次公佈暨講評 12:10-15:00-競賽作品開放參觀

一、 報名方式

1. 請填妥報名表(附表一)及初賽食譜相片(附表二、三),於2017年9月29日前寄達本校E-mail:主旨請註明:2017南投世界茶業博覽會「全國創意茶食尚料理競賽」。茶餐茶飲競賽 fb@ms2.ttc.edu.tw、茶點競賽 bmps05010@ms2.ttc.edu.tw。
2. 報名表及比賽簡章請上官網網址下載:<http://fb.ttc.edu.tw>。
3. 報名後請電洽報名小組確認,方代表完成報名手續。
聯絡人:何小姐(05)222-3124 轉 220-221;蘇小姐(05)222-3124 轉 870
4. 本校保有拒絕同意其參賽者之權利。

二、 全國茶餐料理競賽規則及評分:

1. 選手初賽作品將由本校評審委員評出校園組及大專社青組8隊入圍參加決賽。
2. 入圍決賽之隊伍在2017年10月4日下午5點前,將公佈於本校網頁、餐飲管理系、網站,並同時以LINE通知各選手。
3. 參加2017南投世界茶業博覽會「全國茶餐料理競賽」決賽之隊伍與選手必須與初賽相同不准更換。
4. 選手在決賽當日,請攜帶廚師服、廚帽、圍裙至現場競賽前著裝烹調,報到時請出示相關證明,比賽時配帶大會發給的名牌。
5. 賽前選手請聆聽評審說明競賽規則及注意事項,遲到由平均分數中扣除五分。
 - ◆ 第一聲鑼(哨)響,表示競賽開始。
 - ◆ 競賽結束前十分鐘,將再次一聲(哨)提示競賽結束時間。
 - ◆ 連續兩聲(哨)響,表示競賽結束,所有仍在進行製作的動作停止,馬上清理競賽現場撤出並攜走選手自備用。
 - ◆ 領隊乙位選手1位,領隊應引導選手賽事的準備與進行,並做菜色行銷分析。
 - ◆ 競賽作品為以茶入菜之菜餚(冷、熱皆可),或茶點心(冷、熱皆可)。
 - ◆ 每道作品為17人份(盤上菜餚展示擺2人份,評審試吃擺3人份,觀眾試吃10人份),展示台佈置由參賽選手在比賽時間內自行佈置,(展示台桌由大會提供,桌長為180公分寬為60公分)。
 - ◆ 競賽菜餚:大會現場提供南投茶,內容與精緻實際市場需求為主。
 - 第一道菜餚以南投特色烏龍茶烹調豬肉、雞肉、鴨肉選一。
 - 第二道點心以南投特色紅茶製作,中式或西式點心選一。

- ◆ 所有食材必須清洗乾淨並切割好，(可先醃製)現場只需講解後再烹調擺盤即可。
- ◆ 比賽場地提供每組選手設備，洗水槽 1 個、工作臺長 180 公分寬 60 公分 1 張、不鏽鋼反口油桶 1 個、不鏽鋼漏勺 1 支(30 公分)、細油網 1 支(30 公分)、炒菜瓢 1 支、鍋鏟 1 支、不鏽鋼筷子 2 雙、不鏽鋼湯匙 1 支、標準湯匙 1 組、剪刀 1 支、熟砧板 1 塊、熟片刀 1 支、熟剉刀 1 支。
- ◆ 調味料及沙拉油請自行準備

6. 評分方式

- ◆ 造型研發 25%—造型可愛有經濟價值
- ◆ 口味研發 25%—醬料搭配及口感
- ◆ 銷售能力 25%—擺盤及產品推銷能力
- ◆ 衛生觀念 25%—食材處理程序、廚檯整潔

7. 評分注意事項

採倒扣式評分，並詳述扣分原因。

8. 評審 3 位成績占 80%，來賓 10 位試吃成績占 20%，加總計後得出競賽作品成績。

9. 違規扣分：將於評審成績完成平均後扣分，每一違規項目扣五分。

10. 違規項目：遲到、作品不可使用違禁調味品或化學添加物、化學色素，不可浪費食物。

11. 逾時未完成的作品即不算分，並立即停止動作。

12. 評審委員

- (1) 評審委員請於賽前 30 分鐘報到，並檢查比賽材料及會議評審事宜。
- (2) 當天現場抽籤挑選 10 位來賓為試吃並進行評分。
- (3) 評審評分秉持公正、公平原則，勿與選手進行溝通。
- (4) 成績表上修改處請簽名確認。
- (5) 成績公佈：比賽全部完成後，公佈於場內公佈欄。

13. 相關章程

- (1) 本校對競賽中所使用的烹飪方式及所拍攝或錄影的照片有權保留全部權利。
- (2) 主辦單位概不保管比賽隊伍所攜帶之器材及個人之財物。
- (3) 主辦單位在必要情況下保留所有權修改競賽規則。

14. 選手須備齊比賽所需的物品與設備，如有疏漏，選手須自行負責；建議選手須考量運送中

或競賽中有可能發生破損，請斟酌備份。競賽區域內等物品和設備，請選手務必全程負責照料，大會工作人員無提供協助與看管的服務。

15. 建議選手自備項目(此清單僅供參考，請選手自行斟酌)：

如餐巾紙、展示瓷盤2個、供3位評審試吃瓷盤1個、供來賓試吃大瓷盤1個，試吃竹叉子1包，飲用水…等。

三、 參賽團隊比賽期間交通、膳宿自付。

四、 獎勵

1. 校園組、社青組入圍各選出 8 組進入決賽。

2. 獎項：

冠軍：獎金 5000 元、獎狀乙張、獎牌乙面、取一名。

亞軍：獎金 3000 元、獎狀乙張、獎牌乙面、取一名。

季軍：獎金 2000 元、獎狀乙張、獎牌乙面、取一名。

佳作：獎狀乙張、取三名。

3. 每位指導老師頒發感謝狀乙張。

4. 2017 年 10 月 15 日開幕典禮統一頒發獎項，屆時請選手務必出席接受表揚。

肆、全國創意茶飲競賽簡章

一、【全國創意茶飲競賽】競賽規則及評分標準

(一)決賽注意事項

1. 參賽隊伍，每隊成員以兩人為限(不可低於兩人)。
2. 選手初賽作品將由大會評審，依成績高低錄取大專社青組及校園組各 9 隊入圍參加決賽。
3. 入圍決賽之隊伍在 2017 年 10 月 4 日下午 5 點前，將公佈於本校餐飲管理系網站。
4. 參加 2017 南投世界茶業博覽會「全國創意茶飲競賽」決賽之隊伍與選手必須與初賽相同不准更換。
5. 選手在決賽當日，請著專業服儀，報到時請出示相關證明，比賽時配帶大會發給的名牌。
評分：
 - a. 創意茶飲 30%—飲品的獨創性、視覺色彩、杯子與杯飾搭配比例
 - b. 產品銷售 20%—產品市面銷售可行性
 - c. 口感研發 20%—口感的餘韻
 - d. 造型研發 20%—造型可愛有經濟價值
 - e. 衛生觀念 10%—食材處理程序、檯面整潔

(二) 決賽規則：

A. 競賽規則

1. 選手須於比賽前 30 分鐘至競賽準備區報到，校園組選手需出示學生相關證明，所有選手需配帶大會發給之名牌，且於比賽時全程配戴。
2. 每組比賽以十五分鐘內為限，賽後整理五分鐘，比賽共計二十分鐘，輪到下一場次參賽者可於五分鐘前進場準備。
3. 結束前三分鐘按短鈴、結束時按長鈴，競賽結束前 30 秒，10 秒分別提示比賽結束時間。
4. 選手請依編號順序上場，每場比賽同時上台 3 隊，參賽選手須帶自己的材料器及裝飾物。
6. 參賽選手服裝應以合乎禮儀為原則。
7. 主材料：大會現場提供南投特色茶。
8. 副材料：如使用含酒精性材料，總量不可超過150ml，品項不可超過3種，副材料如茶、咖啡、糖水、果汁等必須裝入沒有標籤的空瓶內。禁使用違禁調味品或化學添加物、

帶半成品進場。

9. 杯飾僅能使用新鮮水果或蔬菜，請勿使用染料或色素等材料，並於比賽前於現場專區自行切割完成。
10. 大會擁有裁判權，不接受其他評議或影響。各選手創新調茶創作權屬大會所有。

B. 決賽評分注意事項

1. 採倒扣式評分，並詳述扣分原因。
2. 競賽作總分成績為全數評審評定成績加總後之平均數。
3. 違規項目：遲到、使用違禁調味品或化學添加物、帶半成品進場。
4. 違規扣分：每一違規項目扣總分五分。
5. 逾時未完成的作品即不算分，並立即停止動作。

C. 評審委員注意事項

1. 請於賽前30分鐘報到，並檢查比賽材料及會議評審事宜。
2. 評審評分秉持公正、公平原則，勿與選手進行溝通。
3. 成績表上修改處請簽名確認。

D、決賽成績公佈：比賽全部完成後，公佈於場內公佈欄。

E、著作權及競賽規則修改其他規定

1. 大會對競賽中所使調製方式及所拍攝或錄影照片有權保留全部權利。
2. 主辦單位保留修改競賽規則。

F、建議自備設備與配件

1. 選手須備齊比賽所需的物品與設備，如有疏漏，選手須自行負責；建議選手須考量運送中或競賽中有可能發生破損，請斟酌備份。
2. 競賽區內等物品和設備，請選手務必全程負責照料，大會無提供協助與看管服務。
3. 建議選手自備項目(僅供參考，請選手自行斟酌)：如：冰桶、冰桶、冰夾、盎司杯、飲品杯&盤(5杯飲料，含備份)、湯匙、個人所需特殊器皿、創意飲料所需的設備與配件、餐巾紙、水杯(供3位感官評審使用)、飲用水(供3位感官評審飲用，不可以加味、或添加其他物質，例如檸檬片)、乾淨抹布(練習用與比賽用)、清潔用具(桌面刷具、抹布/紙巾等)托盤(呈送飲料給評審用)、相關裝飾配件供佈置用，請選手自備。
4. 參賽團隊比賽期間交通、膳宿請自理。

H、其他注意事項

決賽桌台、桌裙由大會提供，桌長為 180 公分寬為 60 公分，桌台佈置由參賽選手在比賽

時間內自行佈置。

二、 獎勵

1. 校園組、社青組入圍各選出 9 組進入決賽。
2. 決賽分數為冠軍、亞軍、季軍，佳作 3 名。該項目未達此分數者，該獎項為從缺。
3. 獎項：
冠軍：獎金 5000 元、獎狀乙張、獎牌乙面、取一名。
亞軍：獎金 3000 元、獎狀乙張、獎牌乙面、取一名。
季軍：獎金 2000 元、獎狀乙張、獎牌乙面、取一名。
佳作：獎狀乙張、取三名。
4. 頒發感謝狀乙張予指導老師。
5. 2017 年 10 月 15 日閉幕典禮統一頒發獎項，屆時請選手務必出席接受表揚。

伍、全國創意茶點競賽簡章

一、【全國創意茶點競賽】競賽規則及評分標準

(一)注意事項

1. 鼓勵參賽者為台灣特色茶速配創意精緻地方風味茶點，展現高質感台灣茶食文化。
2. 參賽隊伍，每隊成員以兩人為限(不可低於兩人) 請填妥報名表及初賽食譜相片(附表六)。
3. 選手初賽作品將由大會評審，依成績高低錄取大專社青組及校園組各 10 隊入圍參加決賽。入圍決賽之隊伍在 2017 年 10 月 4 日下午 5 點前，將公佈於本校網頁、烘焙管理系網站，並同時以 LINE 通知各選手。

(二)決賽注意事項

1. 選手在決賽當日，請著專業服儀，報到時請出示相關證明，比賽時配帶大會發給的名牌。
2. 參賽團隊以「南投特色茶」為主食材，運用在地食材開發製作二款創意，西式、中式點心皆可，搭配「茶席主題」呈現，參賽者須依照通過初賽之作品於現場製作。競賽以靜態展示進行評選。
3. 校園組/社會組參賽團隊自行準備製作產品之原材料，可攜帶半成品或成品在會場組裝完成，內容、形狀及重量不拘，可自由選擇是否使用餡料，產品需於常溫下可保存 14 天以上，製作之成品以不添加防腐劑為宜。
4. 大會提供展示桌，長為 180 公分、寬為 60 公分，供參賽者創作茶點搭配「茶席主題」擺飾，自備茶席茶具相關配件、桌巾。
5. 每組靜態展示作品為 20 人份，茶席茶點展示擺 5 人份，評審試吃擺 3 人份，觀眾試吃 10 人份，展示台佈置由參賽選手在比賽時間內自行佈置。

(三)競賽評分

1. 評審 3 位成績占 80%，來賓 10 位試吃成績占 20%，加總計後得出競賽作品成績。當天現場抽籤挑選 10 位來賓為試吃並進行評分。
2. 違規扣分：將於評審成績完成平均後扣分，每一違規項目扣五分。成績公佈：比賽全部完成後，公佈於場內公佈欄。
3. 評分項目如表四：

表四、競賽期程

一、茶點創作		
評分項目	比例	評分內容
創意	40%	產品主題的符合及日後推廣的可行性及展現在地特色及意象
風味	30%	產品擺設、量產製作、市場性、環保、成本等可行性及衛生安全
口感	30%	口感適切
二、茶席擺設		
評分項目	比例	評分內容
外觀整體性	40%	吸引人的造型外觀、正確的操作方法及技巧
特色	30%	展現在地特色及意象
美感	30%	產品擺設融入茶席之整體造型、比例、應用之適當性及悅目性

(六)獎項：

- 校園組、社青組入圍各選出 10 組進入決賽。
- 決賽分數為冠軍、亞軍、季軍，佳作 3 名。該項目未達此分數者，該獎項為從缺。
- 獎項：
 - 冠軍：獎金 5000 元、獎狀乙張、獎牌乙面、取一名。
 - 亞軍：獎金 3000 元、獎狀乙張、獎牌乙面、取一名。
 - 季軍：獎金 2000 元、獎狀乙張、獎牌乙面、取一名。
 - 佳作：獎狀乙張、取三名。
- 頒發感謝狀乙張給每位指導老師。
- 2017 年 10 月 15 日閉幕典禮統一頒發獎項，屆時請選手務必出席接受表揚。
- 注意事項

1. 參賽隊伍或選手加總計分相同時，若分數未達獎項門檻 60 分則該獎項從缺。
2. 參選作品不得抄襲、模仿或剽竊他人之作品，且不得為參賽過之產品，若經發現有上述情事者，除取消其得獎資格、追回獎金及獎品，得獎缺額之遞補與否由評審團與主辦單位共同協議之。

報名表

附表一

2017 南投世界茶業博覽會「全國茶餐料理競賽」報名表

隊 名：
領隊姓名：
服務單位(學校)：
年齡： <input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女
市內電話： 行動電話：
LINE / I D：
地址：
選手姓名：
服務單位(學校)：
年齡： <input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女
市內電話： 行動電話：
LINE / I D：
地址：

附表四

2017 南投世界茶業博覽會「全國創意茶飲競賽」報名表

隊名：
領隊姓名：
服務單位(學校)：
年齡： <input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女
市內電話： 行動電話：
LINE / I D：
地址：
選手姓名：
服務單位(學校)：
年齡： <input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女
市內電話： 行動電話：
LINE / I D：
地址：

附表五

2017 南投世界茶業博覽會「全國創意茶飲競賽」報名表

創意飲品

創意飲品名稱：

參賽者隊名：

配方內容（成品五杯之調製材料，請註明使用單位(ml)）

主材料：（限使用指定金萱茶）

副材料：（如使用含酒精性材料，總量不可超過 150ml，品項不可超過 3 種）

杯皿名稱：

杯飾材料：

（決賽不可使用半成品，需現場切割）

製作流程：

調製方法：

創意理念：

貼相片處：

附表六

2017 南投世界茶業博覽會「全國創意茶點競賽」報名表

初賽作品報名與說明表

姓名與電話 參賽者(1)		姓名與電話 參賽者(2)	
作品名稱			
主材料	(須準確地寫出材料名稱及用量)		
副材料	(須準確地寫出材料名稱及用量)		
	茶點茶席主題：(簡單扼要描述)		
	創意理念：		
	口味及特色：		
茶點茶席 貼相片處			