

檔 號： STA0502
保存年限： 5

大同技術學院 函

地址：600 嘉義市彌陀路253號
聯絡人：呂穗
電子信箱：fb@ms2.ttc.edu.tw
聯絡電話：05-2223124 #220
傳真電話：(05)2252393

受文者：國立暨南國際大學

第二層決行

學務處 秘書 侯東成 8

擬：擬：陳閱後公告周知，文存。

陳利君 104.03.16

發文日期：中華民國104年3月12日

發文字號：同技院餐管字第1040001773號

副教授兼學務處 課外活動組組長 蕭婉蓉 104.3.18

速別：速件

教授兼 學生事務處 吳明烈 104.3.18

代為 決行

密等及解密條件或保密期限：

附件：2015年大同盃全國創意茶餐飲暨茶藝競賽簡章（1773.DOC，共1個電子檔案）

主旨：本校餐飲管理系與茶文化與事業經營學士學程(跨系)、商業經營與設計系舉辦『2015年大同盃全國創意茶餐飲暨茶藝競賽』，敬請 惠予公告，並鼓勵 貴單位所屬師生踴躍報名參加，敬請 查照。

說明：

一、報名時間：

- 1.初賽報名日期：即日起至2015年3月27日下午五點止(網路報名)。
- 2.初賽稿件截止時間：2015年4月20日下午五點前寄達本校餐飲管理系/茶文化與事業經營學士學程系辦公室(以郵戳為憑)。
- 3.網站公佈入圍名單：2015年4月24日(星期五)下午五點前公佈於本校餐飲管理系、茶文化與事業經營學士學程網頁最新消息。
- 4.決賽日期：2015年05月08日09:00~17:00。

二、賽前研討會：

- 1.時間：2015年4月1日(下午一點至五點)。
- 2.地點：本校國際會議廳(嘉義市彌陀路253號)，若有更改地點另行通知，參加者皆授予研習時數4小時之研習證書



104年3月13日暨收文總字第(04000294)號



(13點至17點)。

三、決賽地點：大同技術學院-大同樓、餐管樓中餐教室、國際會議廳。

四、隨函檢附競賽簡章乙份，相關詳細競賽辦法請上本校

<http://fb.ttc.edu.tw> 或 <http://tea.ttc.edu.tw> 查詢，或洽餐飲管理系呂穗助理，電話05-222-3124轉220或茶文化與事業經營學士學程何湘琳助理電話05-222-3124轉830。

正本：公私立大專校院

副本：天仁茶藝文教基金會、嘉義縣製茶工會、翰林國際茶餐飲集團、本校餐飲管理系、茶文化與事業經營學士學程(跨系)、商業經營與設計系

104/03/13
12:18:03

校長 陳美菁

2015 年大同盃全國創意茶餐飲暨茶藝競賽簡章

壹、競賽宗旨：

- 一、本次活動希望能將促進餐飲觀光相關科系之高中職師生交流，搭起友誼的橋梁，讓此活動成為每年常態性的校際交流大賽，增加校際間互動，提升各校學生之茶文化及茶藝美學素養，創作出富含特色飲品，跳脫一般消費者對茶飲品的既定印象，並期能進一步推廣，擴充消費者對茶飲品的選項，增進農民的收益。
- 二、藉由競賽活動提高學生學習成就及興趣，參與競賽中可提升飲品調製的技能與專業知識。
- 三、促進產、官、學界之交流。

貳、主辦單位：

- 一、指導單位：嘉義市政府及嘉義縣政府。
- 二、主辦單位：大同技術學院餐飲管理系、茶文化與事業經營學士學程(跨系)及商業經營與設計系。
- 三、協辦單位：天仁茶藝文教基金會、嘉義縣製茶工會、翰林國際茶餐飲集團
- 四、贊助廠商：

參、活動名稱：2015 年大同盃全國創意茶餐飲暨茶藝競賽

肆、活動對象：

全國熱愛茶餐飲人士及全國高中職之餐飲相關科系及社會人士熱愛茶飲相關廚藝者。分「校園組」、「社會組」，報名「校園組」請提供學生證證明。

伍、報名日期：即日起至 2015 年 3 月 27 日(星期三)下午五點止。

不收取報名費活動日可代訂便當。

陸、比賽賽程

- 一、初賽報名日期：即日起至 2015 年 3 月 27 日下午五點止。
請上官網報名：創意茶餐飲競賽-本校餐飲管理系系網 <http://fb.ttc.edu.tw>。
創意茶藝競賽-本校茶文化與事業經營學士學程系網 <http://tea.ttc.edu.tw>。
- 二、賽前研討會：2015 年 4 月 1 日(13 點至 17 點)
-國際會議廳 8 樓(嘉義市彌陀路 253 號)，若有更改地點將另行通知，參加者頒發研習時數(13 點至 17 點)。
- 三、初賽茶餐飲/茶藝作品照片：2015 年 4 月 20 日下午 5 點前寄達本校餐飲管理系/茶

文化與事業經營學士學程系辦公室。

四、決賽入圍公告日期：2015年4月24日（星期五）17點前公佈於大同技術學院本校餐飲管理系網站、茶文化與事業經營學士學程網頁最新消息。

管理系網站(<http://fb.ttc.edu.tw/files/40-1003-11-1.php>)

五、茶文化與事業經營學士學程網(<http://tea.ttc.edu.tw/bin/home.php>)。

六、決賽日期：2015年5月8日 09:00~17:00。

競賽地點：大同技術學院 1. 茶餐-餐飲管理系 中餐廚藝教室 F107

2. 茶飲-大同樓

3. 茶藝-國際會議廳 E803

展示地點：大同技術學院 大同樓

柒、報名方式：

一、「創意茶餐飲競賽」聯絡方式：

1. 請報名單位填妥報名表（見附表一、二），初賽食譜相片（見附表三、四、五），再以郵寄方式於2015年4月20日前寄達本校，以郵戳為憑。
2. 郵寄地址：
郵遞區號 600 嘉義市東區彌陀路 253 號(大同技術學院 餐飲管理系助理呂穗嬾小姐收)。
3. E-mail 報名：fb@ms2.ttc.edu.tw，主旨請註明：2015年大同盃全國創意茶餐飲競賽。
4. 傳真電話：05-2252-393。
5. 報名表及比賽簡章請上官網網址下載：<http://fb.ttc.edu.tw>
6. 報名後請電洽報名小組確認是否有收到，已完成報名手續。
聯絡人：呂穗嬾小姐 聯絡電話：05-222-3124 轉 220
7. 本校保有拒絕同意其參賽者之權利。

二、「創意茶藝競賽」聯絡方式：

1. 請報名單位填妥報名表（見附表六），再以郵寄方式於2015年4月20日前寄達本校，以郵戳為憑。
2. 郵寄地址：
郵遞區號 600 嘉義市東區彌陀路 253 號(大同技術學院 茶文化與事業經營 學士學程 助理何湘琳小姐收)。
3. E-MAIL 報名：stg7523@ms2.ttc.edu.tw，主旨請註明：2015年大同盃全國創意茶藝競賽。
4. 傳真電話：05-2252-393。
5. 報名表及比賽簡章請上官網網址下載：<http://tea.ttc.edu.tw>
6. 報名後請電洽報名小組確認是否有收到，已完成報名手續。
聯絡人：何湘琳 小姐 聯絡電話：05-222-3124 轉 830

捌、競賽內容：

一、創意茶餐飲競賽

將集合全國人士及全國高中職及社會人士，並對茶餐飲有熱誠之愛好者，以競賽學生及廚師們擴大茶餐文化視野，掌握時代脈動與趨勢，做好更美味安全的佳餚及更有文化氣息的茶餐達人，藉由茶餐廚藝技術的競賽讓學生及社會人士從不同的文化吸取更多的全國茶餐飲新知，以培養雍容大度的全國觀，並將優質的茶餐飲廚藝文化加以發揚光大，並以飲食文化的傳承者為榮，成為餐飲界的最佳領導人。

二、競賽對象：

1. 校園組：凡就讀全國高中職及專科、觀光科學校及國外留學生，並對茶餐飲廚藝有熱誠之學生。(每校限1隊為3人)如設有分部、分校或兩個學區之學校可推派兩隊。初賽隊伍為24隊。(報名組隊數超過24隊時，本校保有取捨之權利)。
2. 社會組：國內、外愛好茶餐飲廚藝人士，每隊限為3人，初賽隊伍為15隊。(報名組隊數超過15隊時，本校保有取捨之權利)。

三、【創意茶餐】競賽規則及評分：

1. 確認創意茶餐飲主題，檢附初賽隊伍作品照片，參加初賽隊伍須將茶餐飲作品照片，在2015年4月21日前寄到本校餐飲管理系，由本校評審委員選出12隊入圍隊伍參加決賽。
2. 入圍決賽之隊伍在2015年4月24日前，公佈於本校餐飲管理系網站並同時以電話通知各選手。
3. 參加2015年大同盃全國創意茶餐飲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，(校園組)請攜帶學生證在於時間內報到，進行賽前準備及競賽材料檢查。
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。
6. 第一聲鑼(哨)響，表示競賽開始。
7. 競賽結束前三十分鐘，將再次一聲鑼(哨)提示競賽結束時間。
8. 連續兩聲鑼(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。
9. 領隊乙位選手2位，領隊應引導選手賽事的準備與進行，並做菜色行銷分析。
10. 競賽作品為1道茶菜餚(熱)，1道茶點心(冷、熱皆可)，1道茶飲(冷、熱皆可)每道菜為5人份菜量位上，各取3份自行端自展示台上供觀眾參觀，另各2人份請自行端自品評室供評審品評，而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150公分寬為75公分)。
11. 競賽菜餚：內容與精緻實際市場需求為主。
●第1道菜與阿里山高山烏龍茶烹調豬肉、雞肉、鴨肉、鵝肉選一。

- 第2道與阿里山高山紅茶製作，中式或西式點心。
- 第3道結合選用阿里山高山烏龍茶或紅茶，成品5杯可設計使用含酒精性酒水調製(含酒精之飲品，總含量不可超過5oz)，並現場切割製作杯飾 Garnish。

12. 茶葉提供：

- ①茶餐決賽由大會提供2種茶葉，每隊烏龍茶枝112.5公克，阿里山高山紅茶75公克。
- ②茶飲品決賽由大會提供2種茶葉，每隊烏龍茶75公克，阿里山高山紅茶75公克(現場提供調製飲品用冰塊，其他使用之副材料與器具請自備)。

13. 供中餐丙級標準考場，生財器具之設備供選手使用

※特殊餐盤請自備。 ※特殊調味料請自備。

14. 佐料提供

- 大會免費提供調味料：茶葉各一種、食用油、米酒、醬油、醬油膏、鹽、糖、胡椒粉、香油、太白粉、麵粉、雞粉、飲品調製使用冰塊。
- 其它特殊材料請參賽自理

15. 依創意主題共同評分「創意茶餐擺盤」與「創意茶飲擺盤」。

16. 「創意茶餐擺盤」評分

①創意造型—取3名分為冠、亞、季軍

- A、創意造型25%—造型可愛有經濟價值
- B、口味刀工15%—醬料搭配及口感、刀工切割一致
- C、銷售務實15%—擺盤及市場實際銷售需求
- D、創意飲品15%—飲品與餐食搭配口感、餘韻及外觀杯子與杯飾搭配比例
- E、衛生15%—食材處理程序、廚檯整潔
- F、銷售能力分析15%—產品推銷能力

②口味刀工—取3名分為冠、亞、季軍

- A、口味刀工25%—醬料搭配及口感、刀工切割一致
- B、創意造型15%—造型可愛有經濟價值
- C、銷售務實15%—擺盤及市場實際銷售需求
- D、創意飲品15%—飲品與餐食搭配口感、餘韻及外觀杯子與杯飾搭配比例
- E、衛生15%—食材處理程序、廚檯整潔等
- F、銷售能力分析15%—產品推銷能力

③務實銷售—取3名分為冠、亞、季軍

- A、銷售務實25%—擺盤及市場實際銷售需求
- B、創意造型15%—造型可愛有經濟價值
- C、口味刀工15%—醬料搭配及口感、刀工切割一致
- D、創意飲品15%—飲品與餐食搭配口感、餘韻及外觀杯子與杯飾搭配比例
- E、衛生15%—食材處理程序、廚檯整潔等

F、銷售能力分析 15%—產品推銷能力

④ 創意茶飲—取 3 名分為冠、亞、季軍

A、創意飲品 25%—飲品與餐食搭配口感、餘韻及外觀杯子與杯飾搭配比例

B、創意造型 15%—造型可愛有經濟價值

C、口味刀工 15%—醬料搭配及口感、刀工切割一致

D、銷售務實 15%—擺盤及市場實際銷售需求

E、衛生 15%—食材處理程序、廚檯整潔等

F、銷售能力分析 15%—產品推銷能力

17. 評分注意事項

- ① 採倒扣式評分，並詳述扣分原因。
- ② 採用全數評審的成績，總計後平均，得出競賽作品成績。
- ③ 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。
- ④ 違規項目：遲到、作品使用違禁調味品或化學添加物、夾帶成品或半成品進場、未依菜單出菜。
- ⑤ 逾時未完成的作品即不算分，並立即停止動作。

四、【創意茶飲】競賽規則及評分：

1. 競賽內容分為「現場創意調茶」與「創意茶餐飲擺盤」共同評分。

2. 「現場創意調茶」注意事項如下：

- (1) 參與競賽之選手須於比賽前 30 分鐘至競賽準備區報到，報到時請出示學生相關證明，比賽時配帶大會發給的名牌。
- (2) 每組比賽創意調茶以三十分鐘內為主，賽後整理五分鐘比賽共計三十五分鐘，輪到參賽者可五分鐘前進場準備。
- (3) 結束前三分鐘按短鈴、結束時按長鈴；泡茶時間為滿 17-20 分鐘內不扣分。
- (4) 競賽結束前 30 秒，10 秒分別提示比賽結束時間。
- (5) 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) 副材料如茶、咖啡、糖水、果汁等必須裝入沒有標籤的空瓶內。
- (8) 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。
- (9) 主泡者需將沖泡好創意調茶茶湯，由茶侶端至評審處評審。
- (10) 參賽之杯子請參賽者自行貼上姓名標籤，評分後請記得領回，大會不負保管責任。
- (11) 比賽為一次定勝負，成績總分最高者為優勝；同分者以技能、口感排序，最高者為優勝。
- (12) 大會擁有裁判權，不接受其他評議或影響。各選手創意調茶創作權屬大會所有。

3. 「創意茶餐飲擺盤」注意事項如下：

- (1) 「現場創意調茶」場次後，再依創意主題共同評分「創意茶餐擺盤」與「創意茶飲擺盤」。
- (2) 創意茶飲評分—取 3 名分為冠、亞、季軍
- A、創意飲品 25%—飲品與餐食搭配口感、餘韻及外觀杯子與杯飾搭配比例
 - B、創意造型 15%—造型可愛有經濟價值
 - C、口味刀工 15%—醬料搭配及口感、刀工切割一致
 - D、銷售務實 15%—擺盤及市場實際銷售需求
 - E、衛生 15%—食材處理程序、廚檯整潔等
 - F、銷售能力分析 15%—產品推銷能力

五、【創意茶藝】競賽規則

1. 參賽人員需於賽前半小時向大會辦理報到手續，並領取指定茶樣自行試泡。
2. 比賽用茶葉由大會提供。
3. 主泡者需搭配茶侶一位。
4. 服裝儀容需求整潔並保持會場安靜與秩序，如有違者禁止參賽。
5. 報到同時抽籤決定出場比賽順序並領取號碼牌掛於胸前易予辨識。依順序每次四組參賽者同時進行比賽。
6. 每組須於規定時間內將茶器擺設完成於茶席上（由參賽者及茶侶自行擺設），參賽者並介紹茶席理念以供評審評分（含燒水壺、爐具）。
7. 待評審就座後，參賽者與茶侶同時依序向評審行禮並自我介紹後就座，俟大會計時人員宣佈開始後，隨即進行比賽。
8. 主泡者須沖泡三道茶湯（不含溫潤泡），每道茶湯以能沖泡 4 杯為原則，整體流程需做到去渣，將茶具歸位後起立向評審行禮，以示全程結束。
9. 每組比賽泡茶以二十分鐘內為主，茶席擺設十分鐘、賽後整理五分鐘比賽共計三十五分鐘，輪到參賽者可五分鐘前進場準備。
10. 結束前三分鐘按短鈴、結束時按長鈴；泡茶時間為滿 17-20 分鐘內不扣分。
11. 主泡者需將沖泡好的茶湯，由茶侶端至評審處評審。
12. 退場後清理茶器（注意場地清潔）並等候大會宣佈名次。
13. 評分標準：

項目	茶湯表現	禮儀風範	泡茶技巧	茶席佈置	茶藝問答
分數	0-20	0-20	0-20	0-20	0-20

14. 評分名次依最高分者依序排列，如積分相同時依序由茶湯表現、禮儀風範、泡茶技巧、茶席佈置、茶藝問答決定名次。

(六)、注意事項

1. 菜餚競賽作品在於表達食物之味、美、形、潔，與務實並重。
2. 所有主盤上及杯飾的裝飾品或雕刻品，都必須是可食用的。
3. 成品必須以不礙食用者健康為主，不可使用人工色素或化學添加物，不可浪費食物。
4. 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。
 - ④成績公佈：比賽全部完成後，公佈於場內公佈欄。
5. 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。
6. 建議自備設備與配件 Recommended Equipment & Supplies
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。
7. 建議選手自備項目(此清單僅供參考，請選手自行斟酌)：
攪拌機(Blender)、盎司杯(Shot Glasses)、飲品杯&盤(12 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)、相關裝飾配件供評審桌佈置用
8. 承辦單位概不保管比賽隊伍所攜帶之器材及個人之財物。
9. 參賽團隊比賽期間交通、膳宿自付。

玖、獎勵

- 1、校園組初賽隊伍 24 隊，入圍選出 12 組進入決賽，決賽取冠軍各 1 名、亞軍各 1 名、季軍各 1 名。
- 2、社會組初賽隊伍 15 隊，入圍選出 12 組進入決賽，決賽取冠軍各 1 名、亞軍各 1 名、季軍各 1 名。
- 3、獎項:分校園組、社會組，各分創意造型(別)、口味刀工(別)、務實銷售(別)、創意飲品(別)、創意茶飲五組
第一名：獎狀乙只、獎牌乙只等值獎金伍仟元茶葉贈品，各組取一名共 5 名。
第二名：獎狀乙只、獎牌乙只等值獎金三仟元茶葉贈品，各組取一名共 5 名。
第三名：獎狀乙只、獎牌乙只等值獎金二仟元茶葉贈品，各組取一名共 5 名。
佳作：獎狀乙只，取六組。
獲得上述獎項之指導老師及隊員，每位頒發獎狀乙只。未獲獎者皆頒發參加證明。

4、獲得上述獎項之指導老師及隊員，每位頒發獎狀乙只。未獲獎者皆頒發參加證明。



拾、競賽流程報名表

2015 年大同盃全國創意【茶餐】競賽. 賽程時間表及地點 (社會組)

規定 流程	時間	地點
社會組報到	07:30~07:50	餐飲管理系報到處
社會組規則解說	07:50~08:10	示範教室
社會組 器具和食材檢查	08:10~08:30	中餐廚藝教室
社會組 競賽開始及結束	08:30~10:30	
競賽結束評分	10:30~11:30	中餐品評室
工作人員午餐時間	11:30~12:00	休息室
菜餚展示	11:30~17:00	大同樓
公佈得獎及頒獎	16:30~17:00	

2015 年大同盃全國創意【茶餐】競賽. 賽程時間表及地點 (校園組)

規定 流程	時間	地點
校園組 報到	12:00~12:20	餐飲管理系 報到處
校園組 規則解說	12:20~12:40	示範教室
校園組 器具和食材檢查	12:40~13:00	中餐廚藝教室
校園組 競賽開始及結束	13:00~16:00	
菜餚展示	16:00~17:00	中餐品評室
競賽結束評分	16:00~16:30	大同樓
公佈得獎及頒獎	16:30~17:00	

2015 年大同盃全國創意【茶飲】競賽. 賽程時間表及地點 (社會組)

規定 流程	時間	地點
社會組 報到	07:30~07:50	餐飲管理系 報到處
社會組 規則解說	07:50~08:10	示範教室
社會組 器具和食材檢查	08:10~08:30	大同樓
社會組 競賽開始及結束	08:30~12:00	大同樓
工作人員午餐時間	12:00~13:00	休息室
創意茶餐飲擺盤展示	13:00~16:30	大同樓
競賽結束評分	16:00~16:30	大同樓
公佈得獎及頒獎	16:30~17:00	大同樓

2015 年大同盃全國創意【茶飲】競賽. 賽程時間表及地點 (校園組)

規定 流程	時間	地點
校園組 報到	12:00~12:20	餐飲管理系 報到處
校園組 規則解說	12:20~12:40	示範教室
校園組 器具和食材檢查	12:40~13:00	大同樓
校園組 競賽開始及結束	13:00~16:00	大同樓
創意茶餐飲擺盤展示	16:00~17:00	大同樓
競賽結束評分	16:00~16:30	大同樓
公佈得獎及頒獎	16:30~17:00	大同樓



2015年大同盃全國創意【茶藝】競賽. 賽程時間表及地點 (社會組/校園組)

規定 流程	時間	地點
社會組 報到	07:30~07:50	茶藝教室 報到處
社會組 規則解說	07:50~08:10	茶藝教室
社會組 競賽開始及結束	08:30~12:00	國際會議廳
工作人員午餐時間	12:00~13:00	休息室
校園組 報到	12:00~12:20	茶藝教室 報到處
校園組 規則解說	12:20~12:40	茶藝教室
校園組 競賽開始及結束	13:00~16:00	國際會議廳
競賽結束評分	16:00~16:30	國際會議廳
公佈得獎及頒獎	16:30~17:00	大同樓



拾壹、報名表

附表一、2015年大同盃全國【創意茶飲暨茶藝】競賽報名保證參加表（社會組）

創意造型(組) 口味刀工(組) 務實銷售(組) 創意飲品(組) 創意茶藝(組)

單位：
隊名：
隊長姓名： 年齡： <input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女
行動電話：
地址：
E-mail：
隊員姓名： 年齡： <input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女
行動電話：
地址：
E-mail：
本人保證參加 2015 年大同盃全國創意茶餐飲暨茶藝競賽
隊長姓名： 隊員姓名：



14/19

附表二 2015 年大同盃全國【創意茶飲暨茶藝】競賽報名保證參加表(校園組)

創意造型(組) 口味刀工(組) 務實銷售(組) 創意飲品(組) 創意茶藝(組)

就讀學校：				
隊名：				
隊長	科	年	班	學號：
年齡：	<input type="checkbox"/> 男	<input type="checkbox"/> 女		
市內電話：		行動電話：		
地址：				
E-mail：				
隊員	科	年	班	學號：
年齡：	<input type="checkbox"/> 男	<input type="checkbox"/> 女		
市內電話：		行動電話：		
地址：				
E-mail：				
本人保證參加 2015 年大同盃全國創意茶餐飲暨茶藝競賽				
科主任姓名：				
指導老師姓名：				
隊長姓名：				
隊員姓名：				

附表三 2015 年大同盃全國【創意茶餐飲】初賽食譜 社會組 校園組

創意造型(別) 口味刀工(別) 務實銷售(別) 創意飲品(別)

第一道菜餚名稱：

參賽者隊名：

主材料：

配 料：

佐 料：

作 法：

創意理念：

貼相片處：



16/9

附表四 2015年大同盃全國創意茶餐飲初賽食譜 社會組 校園組

創意造型(別) 口味刀工(別) 務實銷售(別) 創意飲品(別)

第二道菜餚名稱：

參賽者隊名：

主材料：

配 料：

佐 料：

作 法：

創意理念：

貼相片處：



附表五 2015 年大同盃全國【創意茶餐飲】初賽飲料單 社會組 校園組
創意造型(別) 口味刀工(別) 務實銷售(別) 創意飲品(別)

第三道 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：（限使用指定高山烏龍茶紅茶）

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 4 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 2015年大同盃全國【創意茶藝】初賽報名表

社會組 校園組

參賽者姓名		
就讀學校與年級科系		
連絡電話		
e-mail信箱		
指導老師姓名		
指導老師聯絡電話	學校電話： 手機號碼：	
指導老師e-mail信箱		
學校地址（含郵遞區號）		
茶藝競賽主題		
創意茶席理念		
貼相片處		



19/19