

檔 號：STA0502
保存年限：5

醒吾學校財團法人醒吾科技大學 函

地址：新北市林口區粉寮路1段101號
聯絡人：進修部學務組
聯絡電話：02-26015310分機1808、1821
傳真電話：02-26016094

受文者：國立暨南國際大學 第二層決行

發文日期：中華民國105年4月14日
發文字號：醒大進字第1050003490號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：2016醒夜盃活動簡章(1051200415_1_3490-2016醒夜盃調酒大賽.doc)

主旨：本校為提昇品酒文化，加強調酒餐飲專業知識，提供愛好飲料調製的學子暨各社團交流平台，特別舉辦「2016醒夜盃國際飲料調製大賽」，檢附活動簡章乙份，請惠予宣導。

正本：二信學校財團法人基隆市二信高級中學、中華中學學校財團法人新北市中華高級中學、中道學校財團法人宜蘭縣中道高級中學、天主教光仁學校財團法人新北市光仁高級中學、天主教明誠學校財團法人高雄市明誠高級中學、天主教崇光學校財團法人新北市崇光女子高級中學、天主教道明學校財團法人高雄市道明高級中學、方濟會學校財團法人臺南市黎明高級中學、四維學校財團法人花蓮縣四維高級中學、正德學校財團法人彰化縣正德高級中學、立志學校財團法人高雄市立志高級中學、光啟學校財團法人桃園縣光啟高級中學、佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學、宜寧學校財團法人臺中市宜寧高級中學、宜蘭縣立南澳高級中學、宜蘭縣私立慧燈高級中學、明德學校財團法人臺中市明德高級中學、東海大學附屬實驗高級中學、東海中學學校財團法人新北市東海高級中學、花蓮縣立體育實驗高級中學、花蓮縣私立海星高級中學、金陵學校財團法人新北市金陵女子高級中學、南山學校財團法人新北市南山高級中學、南投縣立旭光高級中學、南投縣私立三育高級中學、南投縣私立五育高級中學、南投縣私立弘明實驗高級中學、南投縣私立普台高級中學、屏東縣立大同高級中學、屏東縣立來義高級中學、屏東縣立枋寮高級中學、屏東縣立東港高級中學、屏東縣私立美和高級中學、泉僑學校財團法人桃園縣泉僑高級中學、苗栗縣立三義高級中學、苗栗縣立大同高級中學、苗栗縣立苑裡高級中學、苗栗縣立興華高級中學、苗栗縣全人實驗高級中學、苗栗縣私立大成高級中學、苗栗縣私立君毅高級中學、苗栗縣私立建臺高級中學、剛恆毅學校財團法人新北市天主教恆毅高級中學、時雨學校財團法人新北市私立時雨高級中學、格致學校財團法人新北市私立格致高級中學、桃園市立大園國際高級中學、桃園市立大溪高級中學、桃園市立平鎮高級中學、桃園市立永豐高級中學、桃園市立南崁高級中學、桃園市立壽山高級中學、桃園市立觀音高級中學、桃園縣大興高級中學、桃園縣六和高級中學、桃園縣立南崁高級中學、桃園縣至善高級中學、桃園縣私立大華高級中學、桃園縣私立治平高級中學、

電子文
時

學生事務處



1/32

桃園縣私立振聲高級中學、桃園縣私立啟英高級中學、桃園縣育達高級中學、桃園縣清華高級中學、財團法人南投縣私立普台高級中學、高雄市立三民高級中學、高雄市立小港高級中學、高雄市立中山高級中學、高雄市立中正高級中學、高雄市立仁武高級中學、高雄市立六龜高級中學、高雄市立文山高級中學、高雄市立左營高級中學、高雄市立林園高級中學、高雄市立前鎮高級中學、高雄市立高級中學、高雄市立高雄女子高級中學、高雄市立高雄高級中學、高雄市立新莊高級中學、高雄市立新興高級中學、高雄市立楠梓高級中學、高雄市立瑞祥高級中學、高雄市立路竹高級中學、高雄市立鼓山高級中學、高雄市立福誠高級中學、高雄市私立大榮高級中學、高雄市私立正義高級中學、高雄市私立立志高級中學、高雄市私立復華高級中學、高雄市私立義大國際高級中學、國立大甲高級中學、國立中山大學附屬國光高級中學、國立中央大學附屬中壢高級中學、國立中科實驗高級中學、國立中興大學附屬高級中學、國立中興高級中學、國立內壢高級中學、國立斗六高級中學、國立北門高級中學、國立北港高級中學、國立玉里高級中學、國立竹山高級中學、國立竹北高級中學、國立竹東高級中學、國立竹南高級中學、國立卓蘭實驗高級中學、國立宜蘭高級中學、國立岡山高級中學、國立東石高級中學、國立武陵高級中學、國立花蓮女子高級中學、國立花蓮高級中學、國立虎尾高級中學、國立金門高級中學、國立南投高級中學、國立南科國際實驗高級中學、國立屏東高級中學、國立屏東女子高級中學、國立屏東高級中學、國立後壁高級中學、國立政治大學附屬高級中學、國立科學工業園區實驗高級中學、國立苗栗高級中學、國立苑裡高級中學、國立員林高級中學、國立桃園高級中學、國立馬公高級中學、國立馬祖高級中學、國立高雄師範大學附屬高級中學、國立基隆女子高級中學、國立基隆高級中學、國立清水高級中學、國立鹿港高級中學、國立善化高級中學、國立陽明高級中學、國立新化高級中學、國立新竹女子高級中學、國立新竹高級中學、國立新港藝術高級中學、國立新營高級中學、國立新豐高級中學、國立楊梅高級中學、國立溪湖高級中學、國立嘉義女子高級中學、國立嘉義高級中學、國立彰化女子高級中學、國立彰化高級中學、國立旗美高級中學、國立暨南國際大學附屬高級中學、國立臺中女子高級中學、國立臺中文華高級中學、國立臺中第一高級中學、國立臺中第二高級中學、國立臺東大學附屬體育高級中學、國立臺東女子高級中學、國立臺東高級中學、國立臺南大學附屬高級中學、國立臺南女子高級中學、國立臺南家齊女子高級中學、國立臺南第一高級中學、國立臺南第二高級中學、國立臺灣師範大學附屬高級中學、國立鳳山高級中學、國立鳳新高級中學、國立潮州高級中學、國立龍潭高級中學、國立豐原高級中學、國立羅東高級中學、國立關西高級中學、國立蘭陽女子高級中學、基隆市立八斗高級中學、基隆市立中山高級中學、基隆市立安樂高級中學、基隆市立暖暖高級中學、崇義學校財團法人新北市崇義高級中學、常春藤學校財團法人臺中市常春藤高級中學、康橋學校財團法人新北市康橋高級中學、陸興學校財團法人屏東縣陸興高級中學、復旦學校財團法人桃園縣私立復旦高級中學、雲林縣立斗南高級中學、雲林縣立麥寮高級中學、雲林縣私立文生高級中學、雲林縣私立巨人高級中學、雲林縣私立正心高級中學、雲林縣私立永年高級中學、雲林縣私立揚子高級中學、雲林縣私立福智高級中學、慈濟學校財團法人慈濟大學附屬高級中學、慈濟學校財團法人臺南市私立慈濟高級中學、新北市立三民高級中學、新北市立三重高級中學、新北市立中和高級中學、新北市立丹鳳高級中學、新北市立北大高級中學、新北市立永平高級中學、新北市立石碇高級中學、新北市立光復高級中學、新北市立安康高級中學、新北市立竹圍高級中學、新北市立秀峰高級中學、新北市立明德高級中學、新北市立林口高級中學、新北市立板橋高級中學、新北市立金山高級中學、新北市立泰山高級中學、新北市

電子文





立海山高級中學、新北市立清水高級中學、新北市立新北高級中學、新北市立新店高級中學、新北市立新莊高級中學、新北市立樹林高級中學、新北市立錦和高級中學、新北市立雙溪高級中學、新北市私立及人高級中學、新北市私立竹林高級中學、新北市私立徐匯高級中學、新北市私立淡江高級中學、新北市私立聖心女子高級中學、新北市私立裕德實驗高級中學、新北市私立醒吾高級中學、新光學校財團法人高雄市新光高級中學、新竹市世界高級中學、新竹市立成德高級中學、新竹市立建功高級中學、新竹市立香山高級中學、新竹市私立光復高級中學、新竹市私立磐石高級中學、新竹市私立曙光女子高級中學、新竹縣立六家高級中學、新竹縣立湖口高級中學、新竹縣仰德高級中學、新竹縣私立忠信高級中學、新竹縣私立東泰高級中學、新竹縣私立義民高級中學、新興學校財團法人桃園縣新興高級中學、義峰學校財團法人雲林縣義峰高級中學、葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學、嘉陽學校財團法人臺中市嘉陽高級中學、嘉義市立仁高級中學、嘉義市私立仁義高級中學、嘉義市私立宏仁女子高級中學、嘉義市私立嘉華高級中學、嘉義市私立輔仁高級中學、嘉義市私立興華高級中學、嘉義縣立永慶高級中學、嘉義縣立竹崎高級中學、嘉義縣私立同濟高級中學、嘉義縣私立協同高級中學、彰化縣立二林高級中學、彰化縣立田中高級中學、彰化縣立成功高級中學、彰化縣立和美高級中學、彰化縣立彰化藝術高級中學、彰化縣私立文興高級中學、彰化縣私立精誠高級中學、維多利亞學校財團法人雲林縣維多利亞實驗高級中學、臺中市立大里高級中學、臺中市立中港高級中學、臺中市立后綜高級中學、臺中市立西苑高級中學、臺中市立忠明高級中學、臺中市立東山高級中學、臺中市立長億高級中學、臺中市立惠文高級中學、臺中市立新社高級中學、臺中市私立大明高級中學、臺中市私立弘文高級中學、臺中市私立玉山高級中學、臺中市私立立人高級中學、臺中市私立明道高級中學、臺中市私立致用高級中學、臺中市私立慈明高級中學、臺中市私立新民高級中學、臺中市私立僑泰高級中學、臺中市私立衛道高級中學、臺中市私立曉明女子高級中學、臺中市私立嶺東高級中學、臺中市明台高級中學、臺中市青年高級中學、臺中市華盛頓高級中學、臺中縣常春藤高級中學、臺北市立大同高級中學、臺北市立大直高級中學、臺北市立大理高級中學、臺北市立中山女子高級中學、臺北市立中正高級中學、臺北市立中崙高級中學、臺北市立內湖高級中學、臺北市立永春高級中學、臺北市立成功高級中學、臺北市立成淵高級中學、臺北市立百齡高級中學、臺北市立西松高級中學、臺北市立育成高級中學、臺北市立和平高級中學、臺北市立明倫高級中學、臺北市立松山高級中學、臺北市立南港高級中學、臺北市立南湖高級中學、臺北市立建國高級中學、臺北市立第一女子高級中學、臺北市立復興高級中學、臺北市立景美女子高級中學、臺北市立華江高級中學、臺北市立陽明高級中學、臺北市立萬芳高級中學、臺北市立麗山高級中學、臺北市私立十信高級中學、臺北市私立大同高級中學、臺北市私立大誠高級中學、臺北市私立中興高級中學、臺北市私立文德女子高級中學、臺北市私立方濟高級中學、臺北市私立立人高級中學、臺北市私立再興高級中學、臺北市私立志仁高級中學職業進修學校、臺北市私立延平高級中學、臺北市私立東山高級中學、臺北市私立金甌女子高級中學、臺北市私立南華高級中學職業進修學校、臺北市私立泰北高級中學、臺北市私立強恕高級中學、臺北市私立復興實驗高級中學、臺北市私立景文高級中學、臺北市私立華興高級中學、臺北市私立達人女子高級中學、臺北市私立滬江高級中學、臺北市私立衛理女子高級中學、臺北市私立靜修女子高級中學、臺北市私立薇閣高級中學、臺北縣私立崇義高級中學、臺東縣立蘭嶼高級中學、臺東縣私立育仁高級中學、臺南市六信高級中學、臺南市立土城高級中學、臺南市立大灣高級中學、臺南市立永仁高級中學、臺南市立南寧高級中學、臺南市私立明達

高級中學、臺南市私立長榮女子高級中學、臺南市私立長榮高級中學、臺南市私立南光高級中學、臺南市私立崑山高級中學、臺南市私立港明高級中學、臺南市私立新榮高級中學、臺南市私立鳳和高級中學、臺南市私立瀛海高級中學、臺南市德光高級中學、臺南光華學校財團法人臺南市光華高級中學、臺灣省花蓮縣私立正德高級中學進修學校、輔仁大學學校財團法人基隆市輔大聖心高級中學、興國學校財團法人臺南市興國高級中學、辭修學校財團法人新北市私立辭修高級中學、上騰學校財團法人花蓮縣上騰高級工商職業學校、中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校、弘德學校財團法人嘉義縣弘德高級工商職業學校、光華學校財團法人臺中市光華高級工業職業學校、南投縣私立同德家事商業職業學校、屏東縣私立日新高級工商職業學校、屏東縣私立民生高級家事商業職業學校、屏東縣私立華洲高級工業家事職業學校、苗栗縣私立中興高級商工職業學校、苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校、苗栗縣私立賢德高級工商職業學校、苗栗縣私立龍德家事商業職業學校、桃園縣私立方曙高級商工職業學校、桃園縣私立永平高級工商職業學校、桃園縣私立成功高級工商職業學校、能仁學校財團法人新北市能仁高級家事商業職業學校、高雄市立三民高級家事商業職業學校、高雄市立中正高級工業職業學校、高雄市立海青高級工商職業學校、高雄市立高雄高級工業職業學校、高雄市立高雄高級商業職業學校、高雄市私立三信高級家事商業職業學校、高雄市私立中華高級藝術職業學校、高雄市私立高鳳高級工業家事職業學校、高雄市私立國際高級商工職業學校、高雄市私立樹德高級家事商業職業學校、高雄縣私立高英高級工商職業學校、高雄縣私立高苑高級工商職業學校、高雄縣私立華德高級工業家事職業學校、高雄縣私立旗美高級商工職業學校、國立二林高級工商職業學校、國立土庫高級商工職業學校、國立大甲高級工業職業學校、國立大湖高級農工職業學校、國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校、國立中壢高級家事商業職業學校、國立中壢高級商業職業學校、國立仁愛高級農業職業學校、國立內埔高級農工職業學校、國立斗六高級家事商業職業學校、國立水里高級商工職業學校、國立北斗高級家事商業職業學校、國立北門高級農工職業學校、國立北港高級農工職業學校、國立民雄高級農工職業學校、國立永靖高級工業職業學校、國立玉井高級工商職業學校、國立白河高級商工職業學校、國立光復高級商工職業學校、國立成功商業水產職業學校、國立西螺高級農工職業學校、國立沙鹿高級工業職業學校、國立秀水高級工業職業學校、國立佳冬高級農業職業學校、國立宜蘭高級商業職業學校、國立岡山高級農工職業學校、國立東港高級海事水產職業學校、國立東勢高級工業職業學校、國立花蓮高級工業職業學校、國立花蓮高級商業職業學校、國立花蓮高級農業職業學校、國立虎尾高級農工職業學校、國立金門高級農工職業學校、國立南投高級商業職業學校、國立屏東高級工業職業學校、國立恆春高級工商職業學校、國立苗栗高級商業職業學校、國立苗栗高級農工職業學校、國立員林高級家事商業職業學校、國立員林高級農工職業學校、國立員林崇實高級工業職業學校、國立埔里高級工業職業學校、國立草屯高級商工職業學校、國立基隆高級海事職業學校、國立基隆高級商工職業學校、國立曾文高級家事商業職業學校、國立曾文高級農工職業學校、國立華南高級商業職業學校、國立新化高級工業職業學校、國立新竹高級工業職業學校、國立新竹高級商業職業學校、國立新營高級工業職業學校、國立嘉義高級工業職業學校、國立嘉義高級家事職業學校、國立嘉義高級商業職業學校、國立彰化師範大學附屬高級工業職業學校、國立彰化高級商業職業學校、國立旗山高級農工職業學校、國立臺中高級工業職業學校、國立臺中高級家事商業職業學校、國立臺東高級商業職業學校、國立臺南高級工業職業學校、國立臺南高級海事水產職業學校、國立臺南高級商業職業學校、國立鳳山高級商工職業學校、

國立澎湖高級海事水產職業學校、國立頭城高級家事商業職業學校、國立豐原高級商業職業學校、國立羅東高級工業職業學校、國立羅東高級商業職業學校、國立關山高級工商職業學校、國立霧峰高級農工職業學校、國立蘇澳高級海事水產職業學校、基隆市私立培德高級工業家事職業學校、清傳學校財團法人新北市清傳高級商業職業學校、智光學校財團法人新北市智光高級商工職業學校、華德學校財團法人高雄市華德高級工業家事職業學校、陽明學校財團法人臺南市陽明高級工商職業學校、雲林縣私立大成高級商工職業學校、雲林縣私立大德工業商業職業學校、新北市立三重高級商工職業學校、新北市立淡水高級商工職業學校、新北市立新北高級工業職業學校、新北市立瑞芳高級工業職業學校、新北市立鶯歌高級工商職業學校、新北市私立中華商業海事職業學校、新北市私立南強高級工商職業學校、新北市私立莊敬高級工業家事職業學校、新北市私立復興高級商工職業學校、新北市私立開明高級工業商業職業學校、新北市私立樹人高級家事商業職業學校、新北市私立豫章高級工商職業學校、新竹縣私立內思高級工業職業學校、嘉義市私立大同高級商業職業學校、嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校、嘉義縣私立協志高級工商職業學校、嘉義縣私立萬能高級工商職業學校、彰化縣私立大慶高級商工職業學校、彰化縣私立達德高級商工職業學校、臺北市立士林高級商業職業學校、臺北市立大安高級工業職業學校、臺北市立內湖高級工業職業學校、臺北市立木柵高級工業職業學校、臺北市立松山高級工農職業學校、臺北市立松山高級商業家事職業學校、臺北市立南港高級工業職業學校、臺北市私立育達高級商業家事職業學校、臺北市私立協和高级工商職業學校、臺北市私立東方高級工商職業學校、臺北市私立惇敘高級工商職業學校、臺北市私立喬治高級工商職業學校、臺北市私立開平餐飲職業學校、臺北市私立開南高級商工職業學校、臺北市私立稻江高級商業職業學校、臺北市私立稻江高級護理家事職業學校、臺東縣私立公東高級工業職業學校、臺南市私立育德工業家事職業學校、臺南市私立南英高級商工職業學校、臺南市私立慈幼高級工商職業學校、臺南市亞洲高級餐旅職業學校、臺南縣私立天仁高級工商職業學校、臺南縣私立陽明高級工商職業學校、穀保學校財團法人新北市穀保高級家事商業職業學校、國立宜蘭特殊教育學校、國立花蓮特殊教育學校、國立南投特殊教育學校、國立屏東特殊教育學校、國立苗栗特殊教育學校、國立基隆特殊教育學校、國立雲林特殊教育學校、國立新竹特殊教育學校、國立嘉義特殊教育學校、國立彰化特殊教育學校、國立臺中特殊教育學校、國立臺東大學附屬特殊教育學校、新北市立新北特殊教育學校、臺北市立文山特殊教育學校、韻鏗學校財團法人臺北市協和祐德高級中等學校、國立臺北科技大學附屬桃園農工高級中等學校、光隆學校財團法人基隆市光隆高級家事商業職業學校、大仁科技大學、大同大學、大華學校財團法人大華科技大學、大葉大學、中山醫學大學、中央警察大學、中州學校財團法人中州科技大學、中原大學、中國文化大學、中國科技大學、中國醫藥大學、中華大學、中華學校財團法人中華科技大學、中華醫事科技大學、中臺科技大學、元智大學、文藻學校財團法人文藻外語大學、世新大學、台南家專學校財團法人台南應用科技大學、台灣首府學校財團法人台灣首府大學、弘光科技大學、正修科技大學、玄奘大學、光宇學校財團法人元培醫事科技大學、佛光大學、吳鳳學校財團法人吳鳳科技大學、亞洲大學、明志科技大學、明新科技大學、明道學校財團法人明道大學、東吳大學、東南科技大學、東海大學、長庚大學、長榮大學、南華大學、南開科技大學、南榮學校財團法人南榮科技大學、南臺科技大學、城市學校財團法人臺北城市科技大學、建國科技大學、美和學校財團法人美和科技大學、致理學校財團法人致理科技大學、修平學校財團法人修平科技大學、真理大學、高苑科技大學、高雄市立空中大學、高雄醫學大學、健行學校財團法

人健行科技大學、國立中山大學、國立中央大學、國立中正大學、國立中興大學、國立交通大學、國立成功大學、國立宜蘭大學、國立東華大學、國立空中大學、國立虎尾科技大學、國立金門大學、國立屏東大學、國立屏東科技大學、國立政治大學、國立高雄大學、國立高雄師範大學、國立高雄海洋科技大學、國立高雄第一科技大學、國立高雄餐旅大學、國立高雄應用科技大學、國立清華大學、國立陽明大學、國立雲林科技大學、國立勤益科技大學、國立新竹教育大學、國立嘉義大學、國立彰化師範大學、國立暨南國際大學、國立臺中科技大學、國立臺中教育大學、國立臺北大學、國立臺北科技大學、國立臺北商業大學、國立臺北教育大學、國立臺北藝術大學、國立臺北護理健康大學、國立臺東大學、國立臺南大學、國立臺南藝術大學、國立臺灣大學、國立臺灣科技大學、國立臺灣師範大學、國立臺灣海洋大學、國立臺灣藝術大學、國立臺灣體育運動大學、國立澎湖科技大學、國立聯合大學、國立體育大學、國防大學、崑山科技大學、康寧大學、淡江大學、逢甲大學、景文科技大學、朝陽科技大學、華夏學校財團法人華夏科技大學、華梵大學、開南大學、慈濟學校財團法人慈濟大學、萬能學校財團法人萬能科技大學、義守大學、聖約翰科技大學、僑光科技大學、嘉藥學校財團法人嘉南藥理大學、實踐大學、臺北市立大學、臺北醫學大學、輔仁大學學校財團法人輔仁大學、輔英科技大學、遠東科技大學、銘傳大學、廣亞學校財團法人育達科技大學、德明財經科技大學、樹德科技大學、醒吾學校財團法人醒吾科技大學、靜宜大學、龍華科技大學、嶺東科技大學、環球學校財團法人環球科技大學、仁德醫護管理專科學校、育英醫護管理專科學校、耕莘健康管理專科學校、馬偕學校財團法人馬偕醫護管理專科學校、高美醫護管理專科學校、國立臺東專科學校、國立臺南護理專科學校、崇仁醫護管理專科學校、敏惠醫護管理專科學校、慈惠醫護管理專科學校、新生醫護管理專科學校、聖母醫護管理專科學校、樹人醫護管理專科學校、大同技術學院、大漢技術學院、台北海洋技術學院、永達技術學院、亞太學校財團法人亞太創意技術學院、亞東技術學院、和春技術學院、桃園創新科技學校財團法人桃園創新技術學院、崇右技術學院、德霖技術學院、黎明技術學院、蘭陽技術學院、中信學校財團法人中信金融管理學院、東方學校財團法人東方設計學院、稻江科技暨管理學院、國立臺灣戲曲學院、臺灣觀光學院、經國管理暨健康學院、高鳳數位內容學院、法鼓學校財團法人法鼓文理學院、馬偕學校財團法人馬偕醫學院、基督教台灣浸會神學院、臺北基督學院、財團法人一貫道天皇基金會一貫道天皇學院、

副本：2016-04-14
15:48:45章

疑：陳閱後公告周知，文存。

學務處楊婷婷
課外活動組組員

學務處楊婷婷
課外活動組組員

學務處侯東成
105.4.19

教授兼吳明烈
學生事務長
105.4.19

代為
決行

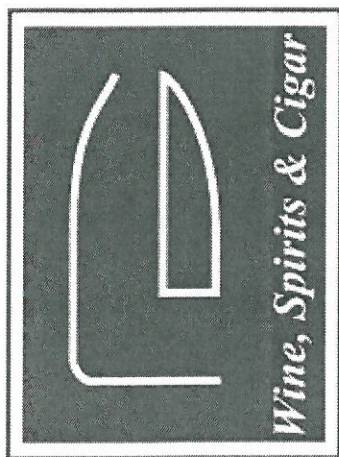
2016醒夜盃飲料調製大賽

Hsing Wu Flair & Mixology Competition

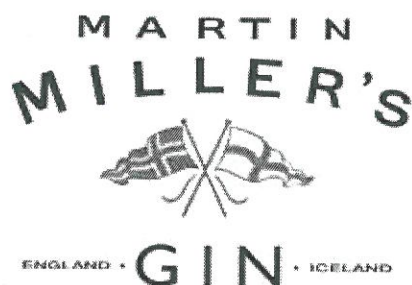
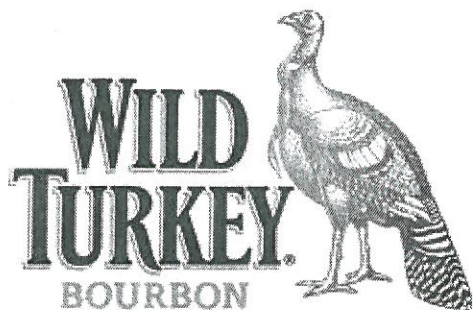


(公文電子寄送版)

飲酒過量，有害（礙）健康



飲酒過量，有害（礙）健康



飲酒過量，有害（礙）健康

飲酒過量，有害³（礙）健康

目 錄

一、活動企劃.....	5
-------------	---

二、醒吾科技大學交通路線.....	8
-------------------	---

國內賽比賽規章

三、花式學生組.....	9
--------------	---

四、傳統學生組.....	11
--------------	----

五、CoCo 都可無酒精創意飲料組.....	12
------------------------	----

國際賽比賽規章

六、花式國際精英選拔賽.....	14
------------------	----

七、職人創意組比賽規章.....	16
------------------	----

八、極速製酒組比賽規章.....	22
------------------	----

飲酒過量，有害⁴（礙）健康



一、活動企劃

(一) 目的：為凝聚全國愛好調酒藝術的夥伴，提昇調酒技巧，運用多元的材料，巧妙創造出口味獨特的飲品，而增添生活品味，砥礪調酒技術，並為調酒愛好者提供一個交流平台。

(二) 主辦單位：醒吾科技大學。

(三) 指導單位：教育部。

(四) 贊助單位：利多吉股份有限公司獨家贊助

Broker' s London Dry Gin

Campari Group

Sagatiba Pura Cachaca

Pravda Vodka Poland

McCormick Distilling Co., INC.

Martin Miller' s Premium

Frangelico Liqueur

SanteroFratelli& C I.V.A.S.S SpA

Gozio Amaretto Liqueur

Beveland Distillers

STOCK International S.R.O

康達吉爾股份有限公司

開元食品工業股份有限公司 (Monin)

BARSOUL 調酒藝術文化推廣

JD cafe 爵帝咖啡推廣中心

CoCo 都可

(五) 協辦單位：HAWK 花式調酒工作室、Suting's pub、大葉大學、中山工商、元培醫事科技大學、台南應用科技大學、台灣首府大學、永平工商、仰德高中、光啟高中、光隆家商、君毅高中、育達高職、亞太創意技術學院、亞洲餐旅學校、南強工商、能仁家商、馬偕醫護管理專科學校、健行科技大學、國立蘇澳高級海事水產職業學校、崑山科技大學、淡水商工、莊敬高職、景文科技大學、智光商工、開明高職、萬能科技大學、嘉陽高中、滬江高中、臺北城市科大學、臺灣觀光學院、遠東科技大學、德霖技術學院、穀保家商、樹人家商、豫章工商、龍德家商、環球科技大學。(依筆劃順序排列)。

(六) 比賽日期：2016 年 6 月 4 日 (星期六) 上午 8 點起。

(七) 比賽地點：醒吾科技大學。

飲酒過量，有害⁵(礙)健康

(八) 比賽主題：The Culture of Taiwan (愛在台灣)。

本次以愛在台灣為主軸，運用台灣文化 (The Culture of Taiwan) 為發想，請參與的選手發揮特色，以無限的材料創造出無限的創意，展現出多元特色與精神，並帶領所有在場的評審，來賓及朋友們一起進入台灣風情。

(九) 比賽區分為：

國內賽事： 花式學生組、傳統學生組、CoCo 都可無酒精飲料組

國際賽： 職人創意組、極速製酒組、花式國際精英選拔賽

各項目均為單人賽事。另，選手不得同時報名花式國際精英選拔賽第一梯次、第二梯次及花式學生組。亦不得同時報名傳統調酒組、職人創意組。

(十) 報名方式：

1. 線上報名表：

花式學生組 <http://goo.gl/yS7fVO>

傳統學生組 <http://goo.gl/uUFNdF>

CoCo 無酒精創意飲料組 <http://goo.gl/yuUaNN>

職人創意組 <http://goo.gl/9RILZZ>

極速製酒組 <http://goo.gl/qdvSsY>

花式國際精英選拔賽第一梯次 <http://goo.gl/bDqJPB>

花式國際精英選拔賽第二梯次 <http://goo.gl/HXYvod>

2. 選手照片：請 E-mail 至：h045@mail.hwu.edu.tw。

3. 報名費：每組賽事報名費均為 300 元，請以匯款方式繳付。

世華銀行(013)蘆洲分行

戶名：沈鴻恩

帳號：055500131372

備註：CoCo 無酒精創意飲料組預賽免收報名費，進入決賽的選手將於報到時繳交報名費。

(十一) 報名截止日期：2016 年 5 月 8 日 (週日)，「報名表」、「報名費」及「選手照片」均需繳交才算報名完成。報名截止後將開始各項前置作業，各項資料將不予以退還。

(十二) 本賽事各組別評分方式依各組別規章辦理，共同規章如下：

1. 逾時扣分方式：逾時第 5 秒起每秒扣 1 分。若逾時達 100 秒，將直接請選手下台，總成績以零分計算。

2. 比賽總成績同分時，依原配分比重「最高項」比較得分，該項得分高者獲勝，若依然同分，則比較原配分比重「次高項」，以此類推。

(若原配分「次高項」配分相同，則以加總得分計算)。

飲酒過量，有害⁶(礙)健康

- 3.花式學生組「最佳新人王獎」排名方式，排除非高中、職或五專一年級學生，依評分方式說明選出。
- 4.比賽時若有其他不符規定情形，將由評審長召集所有評審討論後決議。
- 5.各賽事第一名的得主，將受邀參與拍攝隔年度賽事推廣影片（本權利可以放棄，但不得保留或轉讓他人）。

（十三）大會有權使用各選手之創作品、配方及比賽時照相、攝影之肖像權。

（十四）大會歡迎照相，但嚴禁錄影，請各位選手務必遵守規則。

（十五）大會裁判的評審權、決定權，不接受其他的評議。

（十六）聯絡窗口：沈鴻恩（02）2601-5310*1821；0952-624-107。

（十七）活動公告：

1.醒吾科技大學夜間辦公室網站：<http://night.hwu.edu.tw/bin/home.php>

2.FB 粉絲團：醒夜盃國際飲料調製大賽（www.facebook.com/HWbmc）

（十八）未盡事宜以本會公告為準。

（十九）凡報名本比賽的選手表示已充份閱讀、瞭解並同意本比賽各項規範。

飲酒過量，有害（礙）健康

二、醒吾科技大學交通路線

※自行開車—高速公路：由中山高速公路（國道一號）林口交流道（約 41Km）下，轉文化一路往林口方向，直行至中山路右轉直行，至粉寮路處左轉，直行約 300 公尺，左側即是醒吾校園。

※台北車站：

1. 三重客運 1210 線：台北車站西出口「台北西站 A 棟」（交六轉運站）搭乘三重客運（經高速公路）往林口竹林山觀音寺班車至林口「醒吾科技大學」站下車。
2. 三重客運 1209「公西—北門」線：台北市北門→圓環→重慶北路→承德路→民權西路→台北橋→三重重新路→重新橋→一省道→新莊新泰路→泰山泰林路→至林口「醒吾科技大學」站下車。
3. 三重客運 1207「公西—成州—北門」線：台北市北門→圓環→重慶北路→承德路→民權西路→台北橋→三重重新路→龍門路→格致中學→蘆洲市公所→成蘆橋→新莊成泰路→泰山泰林路→至林口「醒吾科技大學」站下車。

※圓山捷運站：三重客運 936 快速公車線：圓山捷運站（圓山轉運站）搭乘三重客運（經高速公路）往林口班車至終點站「醒吾科技大學」站下車。

※台北市政府：三重客運 1211 線：台北市松高路「台北市政府」搭乘三重客運（經高速公路）往林口長庚醫院班車至林口「頭湖路口」下車，沿中山路步行至粉寮路左轉 300 公尺即達本校。

※內湖科學園區：三重客運 946 線快速公車線：內湖科學園區搭乘三重客運（經高速公路）往林口班車至終點站「醒吾科技大學」站下車。

※松山機場：三重客運 945 線快速公車線：松山機場搭乘三重客運（經高速公路）往林口班車至終點站「醒吾科技大學」站下車。

※板橋車站：

1. 台北客運 920 線：由新板橋車站→大漢橋→新莊思源路→二省道→五股交流道（經高速公路）→至林口「醒吾科技大學」站下車。
2. 三重客運 786「公西—板橋」線：由新板橋車站→縣民大道→北門街→中正路→新海橋→新莊國中→一省道→新泰路→泰山泰林路→至林口「醒吾科技大學」站下車。

※蘆洲、三重：台北客運 925 線：台北捷運蘆洲線「三和國中」站→三重交流道（經高速公路）→至林口「醒吾科技大學」站下車。

※樹林：三重客運 858「樹林—林口長庚醫院」線：由樹林→中山路→大安路→民安西路→福營國中→丹鳳→泰山明志路→泰林路→至林口「醒吾科技大學」站下車。

※新莊、泰山：三重客運 1209「公西—北門」線、三重客運 1207「公西—成州—北門」線、三重客運 786「公西—板橋」線、台北客運 920 線、三重客運 858「樹林—林口長庚醫院」線均可到本校。

※桃園車站：桃園客運 5063「桃園—竹林山寺」線（經光華坑）：桃園遠東百貨→桃農→青果中心→陸光二村→龜山→陸光三村→精忠五村→楓樹社區→洪厝→上楓村→光華坑→下湖→大崗→警察大學→頂湖→公西→文化二路→長庚醫院→林口國中→林口農會→林口加油站→「醒吾科技大學」站下車。

※龍潭、大溪：桃園客運 701「龍潭—長庚醫院」線、桃園客運 702「大溪—長庚醫院」線：搭乘桃園客運→林口交流道（經高速公路）→至林口「長庚醫院」站下車再轉上述公車到「醒吾科技大學」站下車。

※三峽：三重客運 942 線快速公車線：三峽國教院搭乘三重客運（經快速公路、高速公路）至林口「長庚醫院」站下車，再轉上述公車到「醒吾科技大學」站下車。

※迴龍：三重客運 898「迴龍—長庚醫院」線，到「醒吾科技大學」站下車。

飲酒過量，有害⁸（礙）健康

三、花式學生組比賽規章

- (一) 參加資格：凡高中、高職或五專一至三年級在學學生均可報名（報到時需檢查學歷證件）。
- (二) 比賽時間 4 分鐘，均為採用活動式吧台，音樂均為大會指定曲（由 2015 年國際花式專業組總冠軍葉治熙先生編製）。
- (三) 比賽中禁止裸露身體等不雅動作及危險動作。
- (四) 不可以丟空瓶，瓶內最少須有 30ml 之材料。
- (五) 請所有選手於比賽當天務必攜帶證明文件至報到處驗證，若無法驗證將無法參加比賽。
- (六) 本賽事指定用酒為「McCormick Citrus Vodka」。
- (七) 比賽時應依指定配方調製三杯成品，並應於製作完最後一杯成品的同時，停止所有動作（剩餘時間任何未用來製作飲料的動作將不予計分）。指定配方表及調製過程如下。

配 方		調製過程
Mc Cormick Citrus Vodka (FLAIR 至少 40 秒)	45ml	1. 將 Mc Cormick Citrus Vodka 以 Flair 方式呈現並倒入搖酒器內。
Cinzano Extra Dry Vermouth	30ml	2. 將 Cinzano Extra Dry Vermouth、Monin 藍柑橘糖漿、倒入搖酒器內。
Monin 藍柑橘糖漿	15ml	3. 搖酒器內放入冰塊，搖蕩均勻至外部結霜為止。
Top of Soda water		4. 於成品杯中裝入五分滿冰塊，將酒液平均注入成品杯中。
BV Land Kiwi	10ml	5. 注入 Soda water 至八分滿。
Garnish：Orange Slice、Straw		6. 表面注入 BV Land Kiwi 10ml。
Glass：Highball Glass		7. 放入 Orange Slice 及 Straw。
		8. 將成品置於杯墊上。
		9. 比賽結束。

- (八) 本組增列「最佳新人王獎」（自由參加），為鼓勵高中、職及五專一年級學生追求卓越而設立之獎項。若要參加，請於報名表上勾選「最佳新人王」，未勾選者視同一般選手。參加本項實際卻非高中、職一年級學生的選手，視同惡意違規，以棄權論，亦不得或以一般選手身份參加比賽。

- (九) 預賽、決賽評分方式說明：

飲酒過量，有害（礙）健康

預賽總分（100分）＝「得分項目」＋「扣分項目」。

得分項目	配分方式	扣分項目	配分方式
動作 ^(註1)	40分	掉落	-0.5分/次
贊助產品推廣 ^(註2)	20分	濺出	-0.5分/次
個人整體形象 ^(註3)	20分	破損	-5分/瓶
衛生 ^(註4)	10分	缺乏成份	-5分/種
主題呈現	10分	Flair 秒數不足	-5分/次
		成品無法完成	-30分 ^(註5)

註1：「動作」評分項目：難度15分、創意15分及多樣性10分。

註2：「贊助產品推廣」評分項目：視覺設計5分、獨創力5分、產品資訊快問快答10分。

註3：「個人整體形象」評分項目：自信5分、流暢性5分、完整性10分。

註4：「衛生」評分項目：工作安全5分、製作衛生5分

註5：「成品無法完成」每位選手最多扣分一次。

註6：預賽、決賽分數將合併計算。

（十）比賽獎勵

類別 獎項	第一名	第二名	第三名	佳作	最佳 新人王
得獎人數	1名	1名	1名	12名	1名
獎盃	乙座	乙座	乙座	x	乙座
獎金	3,000元	2,000元	1,000元	x	2,000元
獎品	乙份	乙份	乙份	x	乙份
獎狀	乙幀	乙幀	乙幀	乙幀	乙幀

（十一）若有未盡事宜，以大會公告為準。

採購優惠專案：

「McCormick Citrus Vodka」每瓶零售價\$450(含稅)，參賽選手購買可立即享每瓶優惠價\$400(含稅不含運費)。

請洽：美酒櫥窗 www.thegallery.com.tw

聯絡人：林小姐 電話：(02)2713-1551 行動：0930-999-303



飲酒過量，有害¹⁰（礙）健康

四、傳統學生組比賽規章

- (一) 參加資格：凡高中、高職或五專一至三年級在學學生均可報名（報到時需檢查學歷證件）。
- (二) 比賽時間為 4 分鐘。採用 IBM 長桌，比賽音樂由大會指定。
- (三) 每件自創酒內「APEROL」含量不得少於 30ml，裝飾物請於賽前自行製作完成。
- (四) 選手應依自創酒配方調製成品 2 份完整成品及 3 份試飲。
- (五) 所有材料均需露出標籤，成品不得使用染色食物、優酪乳、乳酸菌飲料來調配，不得添加未經食品健康安全管理之材料。
- (六) 本賽事成品均不限定調製方式，IBM 桌面僅提供冰桶（含冰塊八分滿），其餘器材請自備。
- (七) 比賽中禁止裸露身體等不雅動作及危險動作。
- (八) 評分方式

總分（100 分）＝「得分項目」＋「扣分項目」。

得分項目	配分方式	扣分項目	配分方式
口 感 ^(註1)	30 分	掉 落	-3 分/瓶
贊助產品推廣 ^(註2)	15 分	溢 出	-2 分/次
個人整體形象 ^(註3)	10 分	破 損	-10 分/瓶
成品整體形象 ^(註4)	25 分	缺乏成份	-5 分/種
主題呈現（愛在台灣）	10 分	成品無法完成	-30 分/次
衛 生 ^(註5)	10 分		

註 1：「口感」評分項目：顏色 5 分、香氣 10 分、口感 20 分。

註 2：「贊助產品推廣」評分項目：獨創力及視覺設計 5 分，產品資訊快問快答 10 分。

註 3：「個人整體形象」評分項目：流暢性 5 分、工作程序 5 分。

註 4：「成品整體形象」評分項目：視覺設計 10 分、配方設計創作概念 15 分。

註 5：「衛生」為「扣分項目」，總計扣分不得超過 10 分。

(九) 比賽獎勵

類 別 獎 項	第一名	第二名	第三名	各年級佳作
得獎人數	1 名	1 名	1 名	各 6 名
獎 盃	乙座	乙座	乙座	x
獎 金	3,000 元	2,000 元	1,000 元	x
獎 品	乙份	乙份	乙份	x
獎 狀	乙幀	乙幀	乙幀	乙幀

(十一) 若有未盡事宜，以大會公告為準。

採購優惠專案：

「APEROL」每瓶零售價\$750(含稅及含運費)，凡報名選手購買可抵報名費新台幣兩百元，每人限抵一次報名費，請持優惠券於比賽現場退費，優惠券遺失不再補發。參賽選手第二次或第二瓶以上購買可立即享每瓶優惠價\$675(含稅及運費，運費限制限各市市區，寄送至各大學校不在此限)。

請洽：美酒櫥窗 www.thegallery.com.tw 聯絡人：林小姐 電話：(02)2713-1551 行動：0930-999-303

飲酒過量，有害（礙）健康

五、CoCo 都可無酒精創意飲料組比賽規章

- (一) 參加資格：對飲料調製有興趣者均可報名參加。
- (二) 以台灣特色為出發點，手搖店亦可實際製作販售的方向，設計提供以 500ml(含約五分冰塊，冰沙除外)容量調製出獨特飲品配方，成品內不可含有任何酒精成份，初賽由校方和「CoCo 都可」組成評審團，依參賽者提供之配方選出 10 名選手進入現場決賽，未進決賽選手免收報名費。
- (三) 不限定成品調製方式，現場決賽調製時，IBM 桌面僅提供冰桶、冰鏟及冰塊（決賽選手亦可自備），其餘器材請決賽選手自備，材料均需露出標籤，並不得添加未經食品安全衛生管理法及相關法規核准之材料。
- (四) 現場決賽禁止裸露身體等不雅動作及危險動作。
- (五) 決賽選手需調製 5 杯完整成品（杯具由「CoCo 都可」提供）供評審團評分(現場評審為 3 位專業評審+2 位「CoCo 都可」代表)。
- (六) 比賽流程說明：
 - 1.報名並填寫配方（預賽）。
 - 2.由「預賽評審」選出 10 名選手進入現場決賽（未進入決賽者，免收報名費，預計於民國 105 年 5 月 18 日於「CoCo 都可」及「醒夜盃國際飲料調製大賽」FB 粉絲頁公告決賽名單）。
 - 3.民國 105 年 6 月 4 日現場決賽流程如后：
 - 0730-0800 選手報到（核驗身份並繳交報名費）。
 - 0800-1000 器材準備。
 - 1000-1130 評審評分(調製時間最多 5 分鐘，成品解說：最多 2 分鐘)。
 - 1130-1200 評審現場獎評。
 - 頒獎（與醒夜盃其他賽事同時頒獎）。

飲酒過量，有害¹²（礙）健康

(七) 評分方式

總分 = 得分項目

得分項目	配分方式
成品整體形象 _(備註)	40 分
口 感	40 分
主題呈現	10 分
商業執行性	10 分

備註：「成品整體形象」：獨創力 30 分、視覺設計 10 分。

(八) 比賽獎勵

獎 項 \ 類 別	第一名	第二名	第三名	佳作
得獎人數	1 名	1 名	1 名	7 名
獎 盃	乙座	乙座	乙座	x
獎 金	20,000 元	10,000 元	6,000 元	x
獎 品	乙份	乙份	乙份	x
獎 狀	乙幀	乙幀	乙幀	乙幀

備註：參賽選手瞭解並同意其配方設計若經與「CoCo 都可」協議上市販售，
「CoCo 都可」將另提撥權利金(一飲品，新台幣一萬元整)作為取得
配方之對價及鼓勵選手創意。

(九) 若有未盡事宜，以大會公告為準。

飲酒過量，有害¹³(礙)健康

六、花式國際精英選拔賽規章

(一) 參加資格：凡年滿 18 歲均可報名。

(二) 比賽日期：

第一梯次—5 月 21 日 (週六)

第二梯次—6 月 4 日 (週六) 報名人數最多 24 人。

總決賽—6 月 4 日 (週六)

(三) 花式國際精英選拔賽二梯次不可同時報名，另本賽事亦不可與「花式學生組」不可同時報名。

(四) 比賽採用活動式吧台，每場次乙名選手上台比賽，並經過 Pour Test 測試。

(五) 比賽時間最多 300 秒，選手依智慧財產保護法自行製作適當的比賽音樂，請於報到時至舞台旁「音樂區」繳交 CD 並測試音樂。

(六) 本賽事指定用酒為「Broker's London Dry Gin」並 Flair 指定用酒至少 40 秒。並依比賽主題(愛在台灣)，製作自創酒 2 份完整成品，並應於製作完最後一杯成品的同時，停止所有動作 (剩餘時間任何未用來製作飲料的動作將不予計分)。

(七) 兩個梯次的第一名選手將與國外選手參加總決賽。

(八) 比賽中禁止裸露身體等不雅之動作及危險動作。

(九) 不可以丟空瓶，瓶內最少須有 30ml 之材料。

(十) Pour test 測試說明

1. Pour Test 準確度以水為原料，注入時以 1 次為限。共測試 5 題，以 1/4oz 至 2oz 為單位，正負 1/8 算準確。

2. 計分方式對 1 題加總成績 5 分，錯 1 題扣總成績 5 分。

(十一) 本賽事「第一梯次」及「第二梯次」將不提供基酒。

(十二) 比賽獎勵

獎 項 \ 類 別	總決賽 第一名	第一、二梯次			
		第一名	第二名	第三名	佳作
得獎人數	1 名	1 名	1 名	1 名	12 名
獎 盃	乙座	乙座	乙座	乙座	x
獎 金	10,000 元	3,000 元	2,000 元	1,000 元	x
獎 品	乙份	乙份	乙份	乙份	x
獎 狀	乙幀	乙幀	乙幀	乙幀	乙幀
其他 (註)		種子選手	x	x	x

飲酒過量，有害¹⁴（礙）健康

(十三) 本組兩個梯次的第一名選手將由 Barsoul 集訓並參加九月份由 ABA (Asia Bartender Association)協會舉辦的國際精英賽。

(十四) 評分方式說明：

總分 (300 分) = 「花式技能」 + 「自創酒」 + 「扣分項目」
+ 「Pour Test」。

Flair Scoring		Creation Cocktail Scoring		Penalties	
Difficulty	40	Appearance	15	Drops	-1
Creative	40	Aroma	15	Spill	-1
Variety	40	Taste	50	Breakage	-10
Smoothness	15	Originality	30	Missing	-10
Showmanship	20	Sponsor Promotion	20	Missing Drink	-30 point
Music	15				

Sponsor Promotion：包括視覺設計 5 分、獨創力 5 分、產品資訊快問快答 10 分。

掉超過 9 次者直接淘汰

(十五) 若有未盡事宜，以大會公告為準。

採購優惠專案：

「Broker's London Dry Gin」每瓶零售價\$649(含稅及含運費)，凡報名選手購買可抵報名費新台幣兩百元，每人限抵一次報名費，請持優惠券於比賽現場退費，優惠券遺失不再補發。參賽選手第二次或第二瓶以上購買可立即享每瓶優惠價\$550(含稅及運費，運費限制限各市市區，寄送至各大學校不在此限)。

請洽：美酒櫥窗 www.thegallery.com.tw 聯絡人：林小姐 電話：(02)2713-1551 行動：0930-999-303

飲酒過量，有害¹⁵（礙）健康

七、職人創意組比賽規章

(一) 參加資格：年滿 18 歲，對飲料調製有興趣者均可報名參加，報名人數最多 24 人本賽事「第一梯次」及「第二梯次」將不提供基酒。

(二) 比賽時間規劃：

日期規劃	工作要項
5 月 8 日前	上傳自製推廣影片連結(備註)
5 月 16 日起至 6 月 1 日止	超級人氣王競賽
6 月 4 日	現場預賽
	現場決賽 (抽籤自創酒)
	頒 獎

備註：推廣影片製作時應加註警語標示，並占版面十分之一，畫面呈現時必須將贊助商品陳列至於明顯處。

(三)「現場預賽」及「現場決賽」均採用 IBM 長桌，比賽音樂由大會指定。預賽比賽時間 4 分鐘；「現場決賽」比賽時間總計 82 分鐘。

(四) 現場預賽結束後，合計總分最高的前 5 名選手進行「現場決賽」。

(五) 預賽每件自創酒內「Sagatiba Pura Cachaca 巴西莎迦帝寶甘蔗酒」含量不得少於 30ml，裝飾物請於賽前自行製作完成，另，現場預賽不提供比賽基酒，請選手自行準備。

(六) 所有材料均需露出標籤，成品不得使用染色食物、優酪乳、乳酸菌飲料來調配，不得添加未經食品健康安全管理之材料。

(七) 成品均不限定調製方式，預賽時 IBM 桌面僅提供冰桶 (含冰塊八分滿)，其餘器材請自備，決賽時僅能使用大會提供之酒材及食材，惟器材可使用大會提供 (如附件) 亦可自備。

(八) 比賽中禁止裸露身體等不雅動作及危險動作。

(九) 預賽應依自創酒配方調製成品 2 份完整成品及 3 份試飲。決賽應依抽籤自創酒配方調製成品 1 份完整成品及 3 份試飲。

(十)「現場決賽」比賽流程說明 (含國外選手)：

1. 歡樂幸運箱抽籤：

主材料：分有「基酒」及「利口酒」二個項目，各抽乙種。

副材料：分「糖漿」、「軟性飲料」、「生鮮」及「配料」四類，選手可自行選擇使用。

2. 材料測試、器材借用及配方填寫：最多 60 分鐘。

飲酒過量，有害¹⁶(礙)健康

3.前置準備及果雕製作：最多 15 分鐘。

4.現場調製：最多 5 分鐘，依填寫好的配方，調製 1 份完整成品及 3 份試飲。

5.成品解說：最多 2 分鐘。

(十一)「超級人氣王競賽」推廣活動流程說明：

1.5 月 8 日前將自製推廣影片檔案連結（建議使用 Google 雲端分享）連同報名表繳交。

2.5 月 16 日由主辦單位統一上傳影片連結至「2016 醒夜盃職人創意組」FB 粉絲頁，推廣分數結算至 6 月 1 日中午 12 時 00 分。

3.推廣的定義：有人願意為您的影片在 FB 粉絲團的公告中按「分享」，每按一次分享得「0.5 分」以「160 分」為上限，分數將並入「現場預賽」計算。

4.推廣次數最高的選手將獲得「超級人氣王」獎。

5.獎勵：

(1)「人氣王」：「選手影片」被分享次數最高的前三名選手將獲得 2,000 元獎金。

(2)「超級人氣王」：「選手影片」被分享次數最多的選手將獲得 6,000 元獎金。

(十二) 現場預賽 評分方式

預賽總分(400 分) = 「得分項目」 + 「超級人氣王決賽」 + 「扣分項目」

得分項目	配分方式	扣分項目 ^(註6)	配分方式
贊助產品推廣 ^(註1)	40 分	掉 落	-2 分/瓶
成品整體形象 ^(註2)	90 分	溢 出	-2 分/次
個人整體形象 ^(註3)	20 分	破 損	-5 分/瓶
口 感 ^(註4)	70 分	缺乏成份	-5 分/種
裝 飾 物 ^(註5)	10 分		
主題呈現	10 分		

註 1：「贊助產品推廣」：獨創力 15 分、視覺設計 15 分、產品資訊快問快答 10 分。

註 2：「成品整體形象」：配方設計 30 分、成品價值 30 分、成品整體視覺設計 30 分

註 3：「個人整體形象」：流暢性 10 分、工作程序 10 分。

註 4：「口感」：顏色 10 分、香氣 10 分、口感 50 分。

註 5：「裝飾物」：創意度 10 分。

註 6：「扣分項目」：總計扣分不得超過 25 分。

飲酒過量，有害¹⁷（礙）健康

(十三) 現場決賽 評分方式

決賽總分(250 分) = 「得分項目」 + 「扣分項目」

得分項目	配分方式	扣分項目 ^(註6)	配分方式
贊助產品推廣(註1)	50 分	掉 落	-2 分/瓶
成品整體形象(註2)	90 分	溢 出	-2 分/次
個人整體形象(註3)	20 分	破 損	-5 分/瓶
口 感(註4)	70 分	缺乏成份	-5 分/種
裝 飾 物(註6)	10 分		
主題呈現	10 分		

註1：「贊助產品推廣」：獨創力 10 分、視覺設計 10 分、產品資訊快問快答 30 分。

註2：「成品整體形象」：配方設計 20 分、成品價值 20 分、成品整體視覺設計 20 分、成品解說 30 分。

註3：「個人整體形象」：流暢性 10 分、工作程序 10 分。

註4：「口感」：顏色 10 分、香氣 10 分、口感 50 分。

註5：「裝飾物」：創意度 10 分。

註6：「扣分項目」：總計扣分不得超過 25 分。

(十四) 比賽獎勵

類 別 獎 項	第一名	第二名	第三名	第四名	第五名	佳作	人氣王	超級 人氣王
得獎人數	1 名	1 名	1 名	1 名	1 名	12 名	3 名	依規則 1 名
獎 盃	乙座	乙座	乙座	x	x	x	x	x
獎 金	10,000 元	2,000 元	1,000 元	800 元	500 元	x	2,000	6,000
獎 品	乙份	乙份	乙份	乙份	乙份	x	x	x
獎 狀	乙幀	乙幀	乙幀	乙幀	乙幀	乙幀	乙幀	乙幀

(十五) 若有未盡事宜，以大會公告為準。

採購優惠專案：

「Sagatiba Pura Cachaca」每瓶零售價\$950(含稅及含運費)，凡報名選手購買可抵報名費新台幣兩百元，每人限抵一次報名費，請持優惠券於比賽現場退費，優惠券遺失不再補發。參賽選手第二次或第二瓶以上購買可立即享每瓶優惠價\$800(含稅及運費，運費限制限各市市區，寄送至各大學校不在此限)。

請洽：美酒櫥窗 www.thegallery.com.tw 聯絡人：林小姐 電話：(02)2713-1551 行動：0930-999-303

飲酒過量，有害¹⁸(礙)健康

2016 醒夜盃國際飲料調製大賽

職人創意組現場決賽材料一覽表

【基酒】	【利口酒】
Sagatiba Cachaca	Le Favori Triple Sec Liqueur
Martin Miller's Premium Gin	Cinzano Vermouth (註1)
Pravda Vodka	Aperol Aperitivo
Wild Turkey 81 Bourbon	Gozio Amaretto Liqueur
Canton Ginger Liqueur	Beveland (BV Land) Liqueur (註2)
Aperol Aperitivo	Cinzano Prosecco Sparkling Wine
Green Fairy Absinthe	Santero Sparkling Wine (註3)
Frangelico(Hazelnut) Liqueur	Frangelico (Hazelnut) Liqueur

註1：抽到 Cinzano Vermouth 有 extra dry 及 rosso)二種可供自行選擇。

註2：抽到 Beveland (BV Land) Liqueur 有 Lithai、Carmelo、Kiwi、watermelon、Cassis 五種可供選擇

註3：抽到 Santero Sparkling Wine 有 Brut 及 Moscato 二種可供自行選擇。

【糖漿及軟性飲料】

項目	名稱	項目	名稱	項目	名稱	項目	名稱
糖1	Monin 小黃瓜	糖2	Monin 水蜜桃	糖3	Monin 白橘皮	糖4	Monin 杏仁
糖5	Monin 玫瑰	糖6	Monin 奇異果	糖7	Monin 青蘋果	糖8	Monin 粉紅葡萄柚
糖9	Monin 香草	糖10	Monin 接骨木	糖11	Monin 櫻桃	糖12	Monin 藍柑橘
糖13	Monin 榛果	糖14	Monin 覆盆子	糖15	奎寧水	糖16	蘇打水
糖17	薑汁汽水	糖18	七喜	糖19	雪碧	糖20	百事可樂
糖21	可口可樂	糖22	柳橙汁	糖23	鳳梨汁	糖24	蕃茄汁
糖25	蘋果汁	糖26	蔓越莓汁				

【含酒精副材料- Fee brother】

項目	名稱	項目	名稱	項目	名稱	項目	名稱
副4	Black Walnut	副5	Celery	副6	Old Fasion	副7	Plum
副8	Aztec Chocolate	副9	Whiskey Barrel Aged	副10	Peach	副11	Rhubarb
副12	Mint						

飲酒過量，有害¹⁹（礙）健康

25/22

【玻璃類】								
項目	名稱	規格	項目	名稱	規格	項目	名稱	規格
玻1	Collins	330ml	玻4	Wine Glass	140ml	玻7	Old Fashioned	240ml
玻2	High Ball	240ml	玻5	公杯	320ml	玻8	Cocktail	120ml
玻3	Liqueur	30/45/60ml	玻6	可愛壺	500ml	玻9	Syphon	

【生鮮類】

項目	名稱	項目	名稱	項目	名稱	項目	名稱
鮮1	檸檬	鮮6	金桔	鮮11	青橄欖	鮮16	葡萄柚
鮮2	柳橙	鮮7	木瓜	鮮12	小洋蔥	鮮17	西洋芹
鮮3	萊姆	鮮8	西瓜(紅)	鮮13	紅櫻桃	鮮19	奇異果(綠)
鮮4	蘋果(紅皮)	鮮9	西瓜(黃)	鮮14	鳳梨圓片	鮮19	奇異果(黃)
鮮5	香蕉	鮮10	鳳梨	鮮15	薄荷枝(帶葉、枝)		

【配料類】

項目	名稱	項目	名稱	項目	名稱	項目	名稱	項目	名稱
配1	辣醬油	配6	巧克力醬	配11	綠茶茶葉	配16	奶精粉	配21	蜂蜜
配2	酸辣油	配7	鮮奶(全脂)	配12	阿薩姆紅茶葉	配17	摩卡粉	配22	椰漿
配3	荳蔻粉	配8	巧克力粉	配13	伯爵紅茶葉	配18	砂糖	配23	糖水
配4	肉桂粉	配9	安格式苦精	配17	桂花紅茶葉	配19	鹽	配24	奶油球
配5	肉桂棒	配10	黑森林果粒茶	配15	薰衣草花茶	配20	養樂多	配25	焦糖醬

【器材雜項類】

項目	名稱	規格	項目	名稱	規格
雜1	壓汁器	塑膠製	雜8	果汁機組	具碎冰功能
雜2	榨汁器	不銹鋼	雜9	三層沾鹽器	含鹽和白砂糖
雜3	壓擠棒		雜10	雪茄小噴槍	
雜4	冰桶(附冰鏟/冰夾)	塑膠製	雜11	檸檬刮絲器	
雜5	開飲機		雜12	瓦斯爐	含雪平鍋、瓦斯罐
雜6	手搖碎冰機		雜13	過濾網	
雜7	沖壺	不銹鋼			

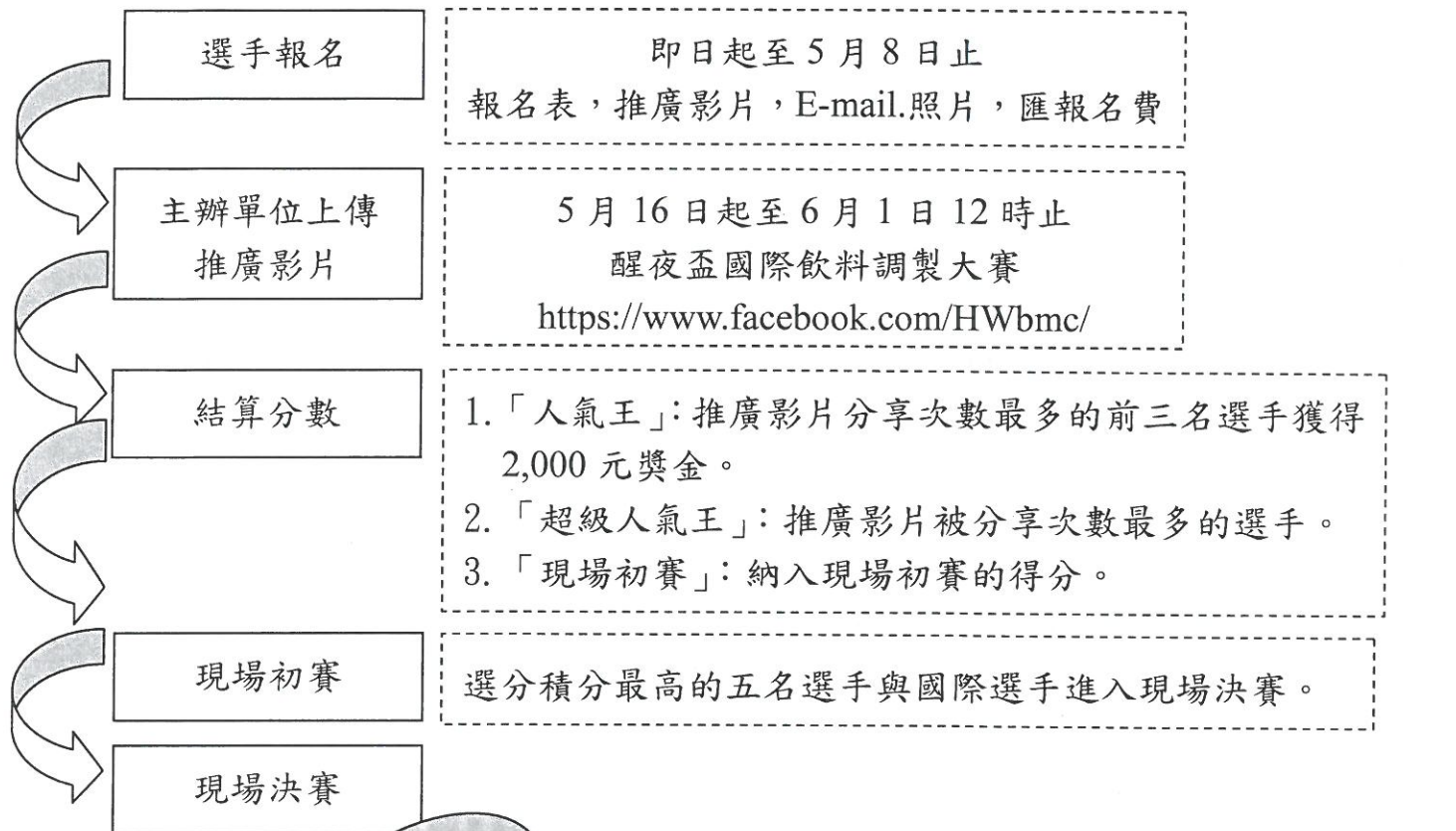
備註：

1. 副材料除了有標明品牌外，其餘食材品牌或型式將以現場公告為主。
2. 選手可使用自行攜帶的材料(含酒精或無酒精均可)但以兩種為上限。

飲酒過量，有害²⁰(礙)健康

2016 醒夜盃國際飲料調製大賽

職人創意組比賽流程表



(一) 歡樂幸運箱抽籤

基酒抽一款
利口酒抽一款



(二) 材料測試、器材借用及 配方填寫(60 分鐘)



(三) 前置準備及果雕製作(15 分鐘)



(四) 現場調製(5 分鐘) 調製 1 份完整成品 及 3 份試飲



(五) 成品解說(2 分鐘)



飲酒過量，有害²¹(礙)健康

八、極速製酒組比賽規章

(一) 共同規章

比賽時每場次一人為主，音樂由大會指定，採國際大賽專用活動吧台操作。

(二) Pour Training - YouTubeVideo

<http://goo.gl/1pLM9v>

<http://goo.gl/wwLtt8>

(三) 比賽注意事項：

- 1.第一項目 Pour Test & Double Test 共 5 題（現場公佈份量，動作不限）。
- 2.第二項目需製作 6 款調酒+3 杯 Shot，調製順序不限。
- 3.注重精準度、組織性、安全、衛生。超過 3 分 00 秒者淘汰。
- 4.計分方式為所有評分項目減去扣分後加總。
- 5.開始前主持人會詢問是否準備好，3-2-1-GO，按壓計時器即開始動作。
- 6.準備時雙手不可碰觸吧台上任何器具及材料。(吸管、杯具、裝飾、酒瓶方向都不行)。
- 7.上場時選手請檢查檯面及所有材料、器具，是否有任何疑慮。(可直接提出如冰塊多寡)
- 8.選手可依個人喜好與習慣操作調製順序。
- 9.確認結束時，選手按壓計時器即時間停止計時；停止時間計時後請勿再碰觸台面。
- 10.Speed Round 所有飲品不需要冰杯。
- 11.服裝以襯衫為主(不限顏色與長度)。

(四) 配分說明：總分 500 分

1.速度組織性

(1)Pour Test 一題 20 分。

(2)Free Pour 超量與不足扣 3 分。

(3)速度以 2 分 30 秒為基準實施加減分，少於每秒加 2 分，超過每秒扣 2 分。

(4)各項器材使用完未放置指定位置單品項扣 5 分。

(5)各項酒類、果汁壺使用完未放置原位單品相扣 5 分。

飲酒過量，有害²²（礙）健康

(6)單杯調製程序錯誤，如：

- ✓ Pour Test 份量不足或超量一題扣 20 分共 5 題(正負 1/8 內不扣分)
- ✓ 攪拌法未攪拌 5 圈以上，未依正確攪拌方法攪拌扣 20 分
- ✓ Shake 杯蓋緊後搖盪未達 3 下，冰塊未加即 Shake 扣 20 分
- ✓ Blender 成品未達冰沙狀扣 10 分
- ✓ 未按照酒譜製作、少材料、少裝飾物、誤加材料，每項扣 30 分，單杯超過兩項扣 60 分

2.安全與衛生：

- (1)灑酒一次扣 2 分一滴不算。
- (2)大範圍濺出一次扣 5 分。
- (3)比賽過程中飲料傾倒每杯扣 30 分。
- (4)完成品傾倒每杯扣 60 分。
- (5)調製過程中快速架酒材傾倒未扶正扣 10 分。
- (6)調製中任何玻璃製品破裂扣 300 分。
- (7)使用過冰塊倒回冰槽扣 10 分。
- (8)調製過程中任何酒材及器具放置或掉落冰槽扣 10 分。
- (9)杯子鏟冰扣 100 分。
- (10)過程中任何器具酒材及吧台物品掉落至地面扣 30 分。
- (11)未依正確方使用調酒器材（詳見影片）單項扣 15 分。

(五) 比賽獎勵

類 別 獎 項	第一名	第二名	第三名	佳作
得獎人數	1 名	1 名	1 名	12 名
獎 盃	乙座	乙座	乙座	x
獎 金	3,000 元	2,000 元	1,000 元	x
獎 品	乙份	乙份	乙份	x
獎 狀	乙幀	乙幀	乙幀	乙幀

飲酒過量，有害²³（礙）健康

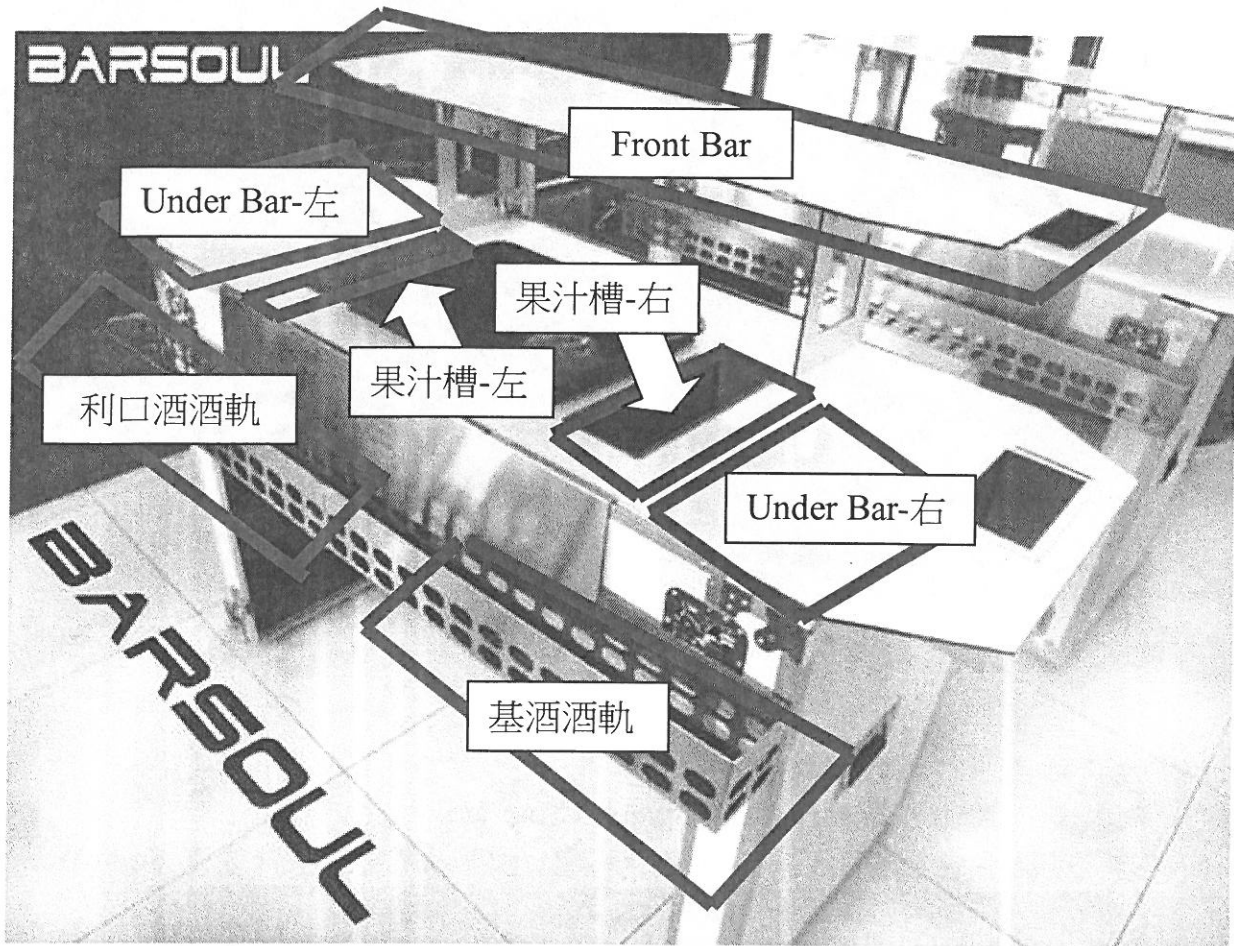
極速製酒組配方表

調法	酒名	配 方	杯具	成品杯具	杯數	裝飾
Layer	B52 (照號碼 順序倒酒)	1. -1/2oz Kaluha 2. -1/2oz McCormick Cream Liqueur 3. -1/2oz McCormick Vodka	Shot 60ml		1	None
Build	Tequila Shot	-1oz Pancho Villa Tequila Gold	Shot 60ml		2	Salt Ring
Build	Long Island Ice Tea	-1/2oz McCormick Vodka -1/2 oz Broker's London Dry Gin -1/2 oz Montego Bay Rum Silver -1/2 oz Pancho Villa Tequila Gold -1/2 oz Le Favori Triple sec -1 oz Sweet & Sour Mix Coke on the top	High ball 420ml		1	Lemon Wedge
Build	APEROL SPRITZ	-2 oz APEROL -3oz Prosecco Sparkling wine -1oz Soda water	High ball 420ml		1	Orange Slice
Build Muddle	Old Fashioned	-1 1/2oz Wild Turkey Bourbon Whisky -1 pcs Sugar Cube -2 dash Bitters -Soda Water (Top of Sugar Cube)	Old Fashioned Glass		1	Orange Peel
Stir	Negroni	-1 oz Broker's London Dry Gin -1 oz Campari -1 oz Cinzano dry Vermouth	Old Fashioned Glass		1	Grapefruit Peel
Shake	Cosmo	-1 1/2 oz McCormick Vodka -3/4 oz Le Favori Triple sec -1/2 oz Sweet & Sour Mix -2 oz Cranberry Juice	Cocktail Glass 400ml		1	Orange Peel
Blend	Margarita	-1 1/2oz Pancho Villa Tequila Gold -1oz Le Favori Triple sec -1/2oz Sweet & Sour Mix	Margarita Glass 300ml		1	Lime Slice Salt Ring

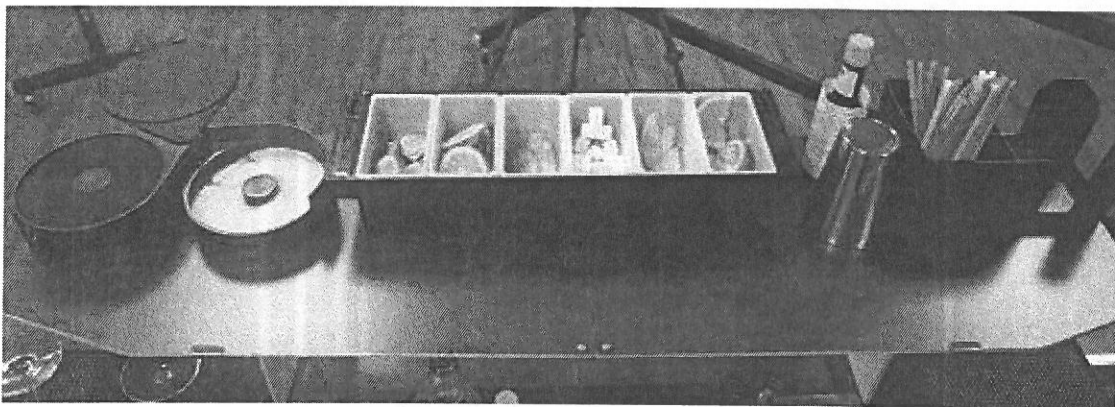
飲酒過量，有害²⁴（礙）健康

30/33

極速製酒組擺設位置視意圖



Front Bar

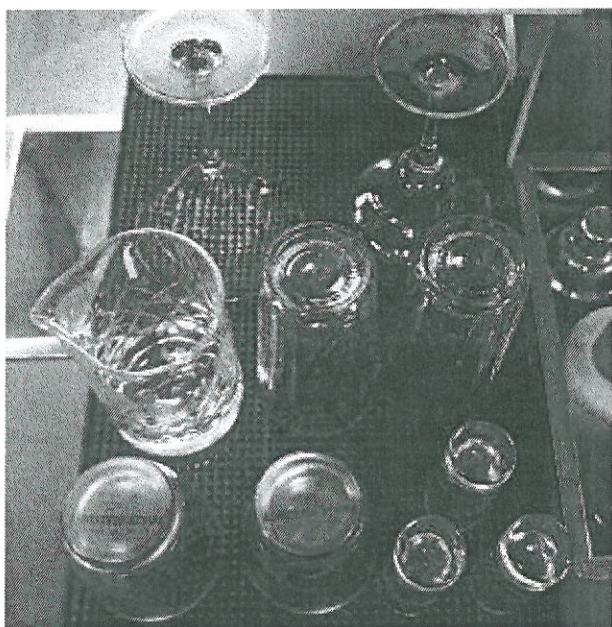


裝飾物盒由左至右依序為：

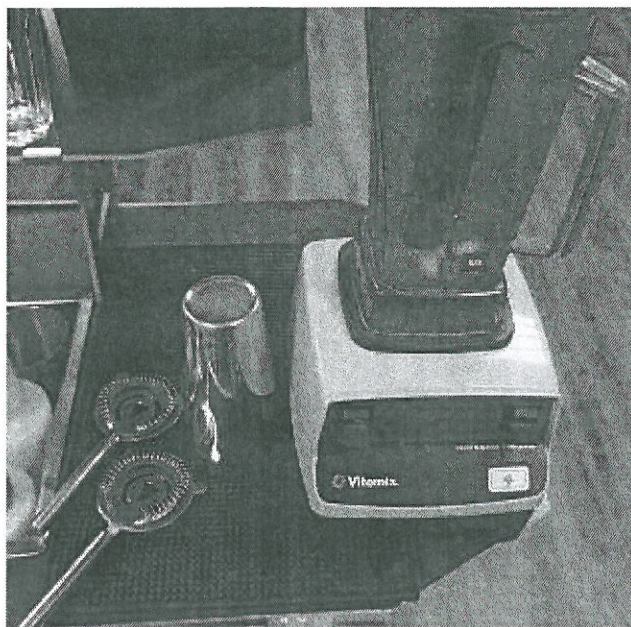
Lemon Wedge、Lemon Slice、Grapefruit Peel、Sugar Cube、Orange Peel、Orange Slice，裝飾物盒內盛裝物均可用手拿取。

飲酒過量，有害²⁵（礙）健康

Under Bar-左：玻璃杯具。



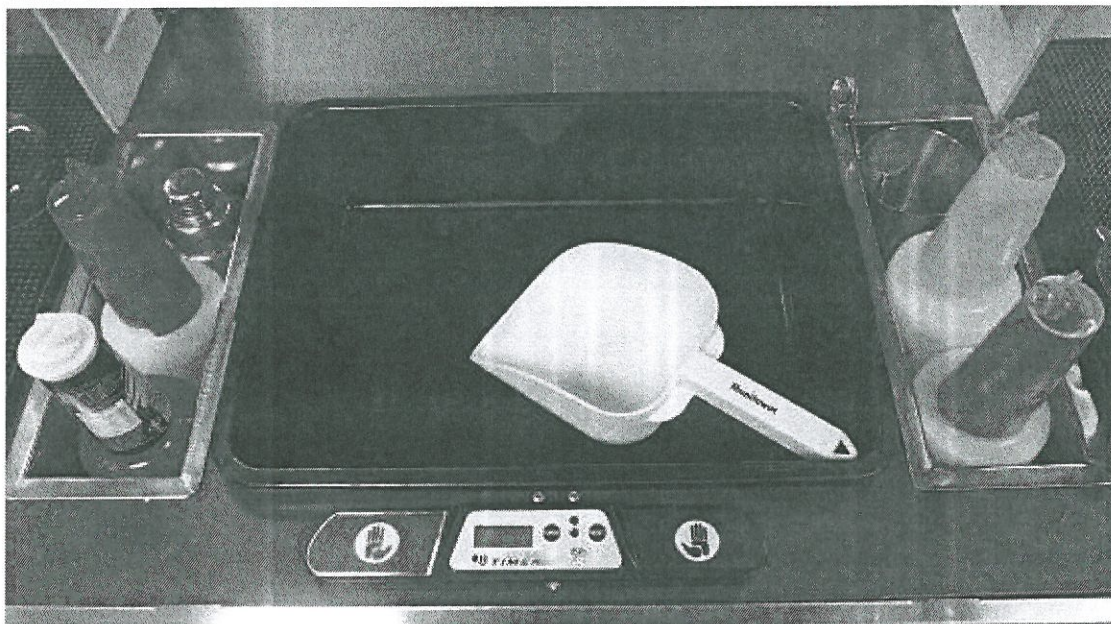
Under Bar-右：隔冰器*2 支，大 Tin*1，
Blender*1 台。



果汁槽-左：紅色果汁壺為 Cranberry Juice

黃色果汁壺為 Finest call Sweet & Sour Mix。

果汁槽-右：螺旋平底吧叉匙*2 支，黃色果汁壺為 Cock，灰色果汁壺為 Soda Water。

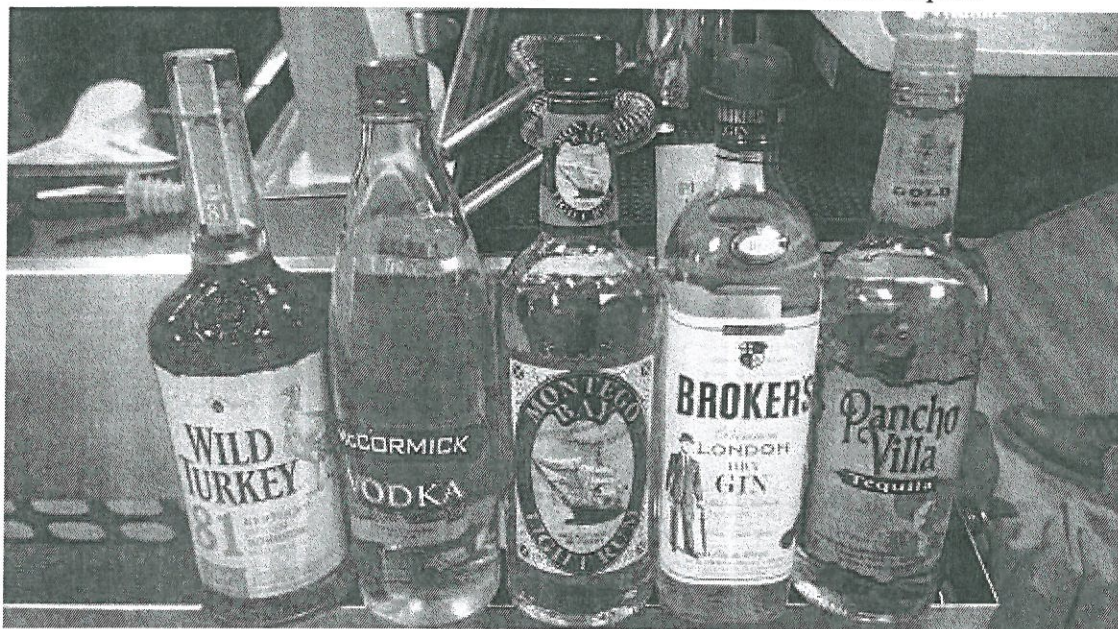


飲酒過量，有害²⁶（礙）健康



7/33

酒軌-基酒：由左至右依序為 Wild Turkey Bourbon Whisky、McCormick Vodka、Montego Bay Rum Silver、Broker's London Dry Gin、Pancho Villa Gold Tequila



酒軌-利口酒：由左至右依序為 Kaluha、McCormick Cream Liqueur、Le Favori Triple sec、APEROL、Prosecco Sparkling wine、Campari、Cinzano dry Vermouth



備註：除了 Prosecco Sparkling Wine 以為其餘的都會有酒嘴（圖中是錯的）。

飲酒過量，有害²⁷（礙）健康