



第 26 屆開平餐飲主廚盃
『食當季・食在地』
比賽辦法



開平餐飲學校
KAI PING CULINARY SCHOOL



RECOGNITION
OF QUALITY
CULINARY EDUCATION
WORLD ASSOCIATION
OF CHEFS SOCIETIES



目錄

壹、比賽介紹	2
一、活動說明：	2
二、活動目的：	2
三、指導單位：	2
四、主辦單位：	2
五、參賽資格：	2
六、比賽類別：	3
七、招募隊數：	3
八、比賽形式：	3
九、賽程日期：	3
十、組隊方式（可重複報名）：	4
十一、競賽地點：	4
十二、服儀規定：	4
十三、報名辦法	4
十四、獎項規劃：	6
十五、防疫措施：	6
十六、賽務聯絡方式：	7
貳、(中)炒飯比賽內容說明	8
一、份量	8
二、成品之成本	8
三、自備食材	8
四、自備器具	8
五、比賽時間	8
六、大會提供物品表（每組）	9
七、評分標準	10
參、(西)義大利麵比賽內容說明	12
一、份量	12
二、成品之成本	12
三、自備食材	12
四、自備器具	12
五、比賽時間	12
六、大會提供物品表（每組）	13
七、評分標準	14
肆、(烘)蛋糕裝飾比賽內容說明	16
一、份量	16
二、成品之成本	16
三、自備食材（裝飾物）	16
四、自備器具	16
五、比賽時間	16
六、大會提供物品表（每組）	17
七、評分標準	18
伍、(飲)飲料調製比賽內容說明（單人組）	19
一、份量	19
二、成品之成本	19
三、自備材料	19
四、自備器具	19
五、比賽時間	19
六、其他競賽規則	20
七、大會提供物品表	20
六、評分標準	22



壹、比賽介紹

一、活動說明：

台灣餐飲業蓬勃發展，並在媒體的推波助瀾下，讓許多學生對餐飲懷抱著興趣。開平餐飲學校長年致力於推展餐飲專業教育，啟蒙對餐飲有興趣的學生，提升餐飲技術及飲食興趣，讓餐飲文化能向下紮根。自西元 1999 年起，由開平餐飲師生共同舉辦的「主廚盃烹飪比賽」，已成為國中校際餐飲交流的年度盛事。賽程中除了可讓學生接觸認識開平餐飲教育外，我們更藉由簡單、易做的烹飪主題，提供國中生多元展現的舞台，讓孩子進入廚房以充實生活能力，並從中增進家庭親子互動的樂趣。

本次活動的主題是「食當季食在地」，旨在響應現代社會對永續發展和健康生活的追求。餐飲文化與我們的日常生活密不可分，而「如何吃得更環保、更健康」成為了每個人都需要面對的重要課題。

從源頭到餐桌的整個過程都盡可能地減少對環境的負擔。這包括選擇有機、在地和季節性的食材…等，不僅關注食品的環保特性，還強調健康飲食，鼓勵多樣化、均衡的營養攝取，從而提升整體生活品質。透過此次活動，我們希望孩子們開始探索餐飲，學習辨別食材、了解料理工法等相關知識，並實踐所學。藉由探索食材來激發烹飪理念，我們期望熱愛餐飲的參賽學生能自我審視興趣發展，根據主題盡情發揮創意，透過料理展現自我，創造未來的無限可能。

二、活動目的：

1. 讓餐飲教育往下紮根。
2. 認識餐飲教育，提供職涯探索。
3. 開啟親子互助合作平台，增進家庭親子關係。

三、指導單位：

臺北市政府教育局

四、主辦單位：

臺北市開平餐飲學校

五、參賽資格：

凡就讀公、私立國民中學之在籍學生，「組隊方式」詳見第十項說明。



六、 比賽類別：

1. (中) 炒飯
2. (西) 義大利麵
3. (烘) 蛋糕裝飾
4. (飲) 飲料調製

七、 招募隊數：

1. (中) 炒飯：32 組，親子組、校園組共二場次。
2. (西) 義大利麵：32 組，親子組、校園組共二場次。
3. (烘) 蛋糕裝飾：24 組，親子組、校園組共二場次。
4. (飲) 飲料調製：16 組，僅單人組共二場次。

總計組數：104 組。

八、 比賽形式：

現場製作之公開賽，詳見「第 26 屆開平餐飲主廚盃-比賽辦法」。

九、 賽程日期：

1. 示範說明會辦理時間：

採用線上說明影片，於 113 年 11 月 06 日（三）下午 17：00 時於開平餐飲

學校網站「開平餐飲主廚盃」專區公告影片連結，請各選手與指導老師逕行觀賞。

2. 比賽日期：

113 年 11 月 16 日（六），各競賽組別請詳見

「第 26 屆開平餐飲主廚盃-比賽辦法」之說明。



十、組隊方式（可重複報名）：

1. 校園組：至多二人一組，且組員皆須為國中在籍學生。
2. 親子組：國中生 1 名，可搭配其師長或家庭成員。（附註：朋友除外。）
3. 單人組：限飲調，參賽人員須為國中在籍學生。
4. 人數限制：每個報名項目（中、西、烘、飲），每校最多提報 3 組參賽名單（依報名組長為準）。

十一、 競賽地點：

臺北市開平餐飲學校

地址：臺北市大安區復興南路二段 148 巷 24 號

十二、 服儀規定：

1. 當天請著長褲、包鞋、口罩（在料理過程時應全程配戴）。
2. 個人穿戴配件，例如：戒指、耳環、手錶、手環、手鍊…等，不得穿戴並進入賽場，避免脫落、遺失、或沾染食品食材，造成食安疑慮。
3. 大會於檢錄時提供圍裙與紙帽，於競賽過程時全程穿戴，以維護選手安全。
4. 凡不符合前述服儀規定者，不得參加競賽。

十三、 報名辦法

1. 網路報名：

- (1) 至開平餐飲學校網站「開平餐飲主廚盃」專區
(<https://sites.google.com/kpvs.tp.edu.tw/kpvsjcc>)
- (2) 參閱「第 26 屆開平餐飲主廚盃-比賽辦法」。
- (3) 填妥「線上報名表」，完成報名費轉帳後提交。
(參加「(中)炒飯、(西)義大利麵」組、(飲)飲料調製」之選手，
需一併下載「材料表」。)。
線上報名表：<https://forms.gle/D3Qe45yrpZ34CrB59>
<https://bit.ly/kpvsjccform>



QR-CODE：

2. 通訊報名：

- (1) 請洽各國中家政老師辦公室或輔導室索取「比賽辦法」及「報名表」。
- (2) 填妥「報名表」後，將「報名表」郵寄或傳真至本校。
傳真：(02) 2754-1970
地址：106 臺北市大安區復興南路二段 148 巷 24 號
收件人：臺北市開平餐飲學校主廚盃籌備委員會

3. 報名費用：

- (1) 報名費新台幣 200 元/場次，匯款或 ATM 轉帳繳交。

匯款資料：

戶名：財團法人臺北市私立開平餐飲職業學校
銀行：第一銀行信義分行
帳號：16230057899

- (2) 若曾參加「國中技藝班（不限群科）」並報名主廚盃之國中生，報名費每場次優惠減免新台幣 100 元，並應於報名時須檢附證明資料（開平餐飲技藝班得免附），未檢附者，應完成繳交全額費用後，方得認證報名資格。
註 1：各場次報名參賽人員，其中一人為國中技藝班學生，即可享報名優惠。
註 2：報名優惠每場次上限為 100 元。
- (3) 一經報名成功，如非因備取未入選或不可抗力因素，報名費則不予退還。
如因主辦單位因故擇期比賽而無法參賽者，請於主辦單位通知後 10 日內提出申請退費，報名費由主辦單位全額退回。

4. 報名截止：

即日起至 113 年 10 月 31 日（四）23：59 時截止收件及繳費。

資格審查依繳款順序認定，截止日前如遇名額已滿，將以額滿日為截止日。

人數限制：每個報名項目（中、西、烘、飲），每校最多提報 3 組參賽名單（依報名組長為準）。

5. 完成報名手續：

- (1) 完成上列報名手續後，可於上班時間 0800~1700 來電查詢是否已報名完成。
- (2) 參賽選手請於比賽當天攜帶學生證或附有照片之身分證件。



6. 入選名單公佈日期：

- (1) 名單公佈：113 年 11 月 06 日（三）下午 17：00 時於開平餐飲學校網站「第 26 屆開平餐飲主廚盃」專區公佈。
- (2) 繳交材料表（其格式由大會提供）需詳列參賽使用之食材及製作方法，在 11 月 11 日（一）前傳真（02-2754-1970）或 E-mail 至 chefcup@kpvs.tp.edu.tw。
- (3) 自製菜卡（不超過 A4 大小）納入創意評分項度，中餐組、西餐組一式、蛋糕裝飾組、飲料調製各參賽組別一份，當天放置於作品展示台以說明創作理念。
- (4) 入選參賽隊伍如欲更換參賽人員，請於 113 年 11 月 08 日（五）12：00 時前，以 E-mail 至 chefcup@kpvs.tp.edu.tw 方式更換，逾時依評分標準扣分。

十四、 獎項規劃：

- (1)、 冠軍：每場每組獎狀 2 紙、每人開平入學獎學金 10,000 元
+等值 1,000 元獎品。
- (2)、 亞軍：每場每組獎狀 2 紙、每人開平入學獎學金 8,000 元
+等值 800 元獎品。
- (3)、 季軍：每場每組獎狀 2 紙、每人開平入學獎學金 5,000 元
+等值 500 元獎品。
- (4)、 優勝（成績 80 分以上即入選）：每場每組獎狀 2 紙+等值 200 元獎品。

✧ 本次比賽最多為二個場次。

✧ 各場次參加組數若未達 15 組以上獎項得從缺，其獲獎名單以各場次參賽組別之 50% 比例為限。

✧ 公布獎項名單時，凡受獎人員於當日頒獎時未領取獎項者，視同放棄領取獎品及獎學金之權利，惟獎狀另外函寄。

✧ 作品不得為二年內相似之作品或抄襲或與過往作品相似度 80% 以上之成品。

✧ 若對比賽結果有疑慮的組別，需在結果公佈後 30 分鐘內至報到台填寫申訴表，逾時不予受理。

十五、 防疫措施：

本校將視衛福部及教育局端發文之活動規範指示，隨時調整因應措施及公告於本校官網。



十六、 賽務聯絡方式：

聯絡人：馬芳貴老師

電話：(02) 2755-6939 分機 211

傳真：(02) 2754-1970

地址：106 臺北市大安區復興南路二段 148 巷 24 號

收件人：臺北市開平餐飲學校主廚盃籌備委員會

主廚盃電子信箱：chefcup@kpvs.tp.edu.tw



貳、(中) 炒飯比賽內容說明

今年度比賽以「綠色餐飲，環境永續」為主題，旨於以創意展現自我特色，請參賽者於食材選用 11 月當季食材融入料理，期許參賽者能從料理發掘自己做菜想法及展現自信。

※食材範例：

十一月份當令食材蔬菜：

芋頭、花椰菜、芹菜、高麗菜、蘿蔔、萵苣、豌豆、
菠菜、青椒、毛豆、四季豆、韭菜、芹菜、甜椒

十一月份當令食材水果：

番茄、洋香瓜、柳丁、草莓、葡萄、葡萄柚、木瓜、梨子、蘋果、奇異果

一、份量

(1)、 請準備兩份（每份 1 人份，每份重量 180~260g），

一份供展示用，另一份供評審評分用。

(2)、 食譜：1 張（內容請參照本文後附件），

(3)、 菜卡置放於評審桌。

二、成品之成本

金額不得超過新台幣 300 元。

食材費用若超過限制，將於技巧及創意進行扣分。

（不含大會提供之基本調味料）

三、自備食材

參賽者所攜帶之食材得經裁判長檢查後放行入場。

調味料：不得使用味精、雞粉、高湯塊、罐頭濃縮雞湯。

四、自備器具

可自備鍋具、刀具及其他個人用具及，所有盤內裝飾需皆為可食用之食材。

五、比賽時間

60 分鐘內完成 2 份相同作品。

六、大會提供物品表（每組）

若需本表未列出之食材、器具，請選手自行準備。

類別	項次	品名	數量	單位
基本食材	1	白飯	1	包
調味料	1	鹽	1	罐
	2	糖	1	罐
	3	胡椒粉	1	罐
	4	醬油	1	罐
	5	沙拉油	1	罐
服裝	1	圍裙	2	件
	2	紙帽	2	件
爐具	1	中式炒爐	1	組
器具	1	中式炒鍋	2	個
	2	配菜盤	10	個
	3	馬口碗	10	個
	4	炒鏟	1	個
	5	炒杓	1	個
	6	紅色砧板	1	個
	7	白色砧板	1	個
	8	片刀	1	個
	9	剉刀	1	個
	10	刮鱗刀	1	個
	11	疏離	1	個
	12	削皮刀	1	個
	13	剪刀	1	個
	14	漏杓	1	個
	15	10 吋圓盤	2	個
	16	鋼盆	2	個
清潔器具	1	抹布	2	條
	2	海綿菜瓜布	1	個
	3	沙拉脫	1	罐



七、評分標準

選手成績及得獎名次，係依各評審評出的成績加總，再予評比。

評審評分標準如下表，評分細節詳情將在示範說明會中予以說明：

(1)、 評分標準表

項次	評分項目	百分比	評分標準
1	味道	50%	菜餚成品味道的調味鹹淡精準度 及醬汁的搭配是否得宜。 (保留主食材該有的味道)。
2	衛生與安全	10%	製作過程之衛生安全習慣及 現場器具之善後清潔工作。
3	手法及技巧	20%	食材運用、製作過程及時間掌握。 比賽結束哨聲響起仍繼續操作者， 本計分項目零分計算。
4	創意	20%	菜餚構思、擺設及理念，富有創意 並切合主題，含自製菜卡設計， 菜卡規格以 A4 大小為限 (一式二份)。

(2)、 製作過程的中若有導致危險情況，如失火、操作過程中嬉鬧或衝突、成品未熟等危害安全之舉動，將扣總分 10 分。



第二十六屆開平餐飲主廚盃 材料表 組別編號：

參賽者姓名：_____；_____

競賽組別：（中）炒飯組

作品名稱（菜名）：_____

序	食材名稱／調味料
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

製作方法

說明：

1. 請清楚填寫參賽者姓名，須與報名資料相同。
2. 作品名稱：菜名呈現出作者創意巧思。
3. 食材名稱／調味料：請填寫您作品裡所有的食材及所有的醬料、鹽、糖…等。
4. 組別編號：此編號請以賽前寄送之資料編號進行填寫。



參、(西) 義大利麵比賽內容說明

義大利麵雖然源自於義大利，但這些年來在更是深受台灣老中青三代的喜愛，豐富多彩的義大利麵發展出上百種不同類型及料理口味作法，內含豐富蛋白質具有飽足感。今年度主廚盃比賽以「綠色餐飲，環境永續」為主題，運用 11 月當季食材融入料理，發揮創意滿足麵食者的胃口。

※食材範例：

十一月份當令食材蔬菜：

芋頭、花椰菜、芹菜、高麗菜、蘿蔔、萵苣、豌豆、
菠菜、青椒、毛豆、四季豆、韭菜、芹菜、甜椒

十一月份當令食材水果：

番茄、洋香瓜、柳丁、草莓、葡萄、葡萄柚、木瓜、梨子、蘋果、奇異果

一、份量

(1)、 請準備兩份（每份 1 人份，每份重量 180~260g），

一份供展示用，另一份供評審評分用。

(2)、 食譜：1 張（內容請參照本文後附件），置放於評審桌。

二、成品之成本

金額不得超過新台幣 300 元。食材費用若超過限制，將於技巧及創意進行扣分。
（不含大會提供之基本調味料）

三、自備食材

參賽者所攜帶之食材得經裁判長檢查後放行入場。

調味料：不得使用味精、雞粉、高湯塊、罐頭濃縮雞湯。

四、自備器具

可自備鍋具、刀具及其他個人用具及，所有盤內裝飾需皆為可食用之食材。

五、比賽時間

60 分鐘內完成 2 份相同作品。

六、大會提供物品表（每組）

若需本表未列出之食材、器具，請選手自行準備。

類別	項次	品名	數量	單位
基本食材	1	義大利麵條	1	包
調味料	1	鹽	1	公共食材
	2	胡椒粉	1	
	3	起士粉	1	
	4	番茄醬	1	
	5	TABSCO	1	罐
服裝	1	圍裙	2	件
	2	紙帽	2	件
爐具	1	西式四口爐附烤箱	1	組
	2	中式炒爐	1	組
器具	1	馬口碗（16cm）	3	個
	2	圓型配菜盤（24cm）	3	個
	3	平底鍋（不鏽鋼 24cm）	1	個
	4	SAUCE 鍋（不鏽鋼 30cm）	1	個
	5	SAUCE 鍋（不鏽鋼 25cm）	1	個
	6	SAUCE 鍋（不鏽鋼 20cm）	2	個
	7	鑄鐵平底鍋（25cm）	1	個
	8	鑄鐵平底鍋（20cm）	1	個
	9	鋼盆（30cm）	3	個
	10	強力夾 Tong	1	支
	11	木鏟（37cm）	1	支
	12	漏杓（不鏽鋼）	1	支
	13	平鏟（不鏽鋼）	1	支
	14	沙拉油	1	罐
	15	錐形漏斗	1	支
	16	長柄不鏽鋼湯杓（33cm）	1	支
	17	清湯盤（盤 23CM/內圓 17CM/深 2.5CM）	2	個
清潔器具	1	抹布	2	條
	2	海綿菜瓜布	1	個
	3	沙拉脫	1	罐



七、評分標準

選手成績及得獎名次，係依各評審評出的成績加總，再予評比。

評審評分標準如下表，評分細節詳情將在示範說明會中予以說明：

(1)、 評分標準表

項次	評分項目	百分比	評分標準
1	味道	50%	菜餚成品味道的調味鹹淡精準度 及醬汁的搭配是否得宜。 (保留主食材該有的味道)。
2	衛生與安全	10%	製作過程之衛生安全習慣及 現場器具之善後清潔工作。
3	手法及技巧	20%	食材運用、製作過程及時間掌握。 比賽結束哨聲響起仍繼續操作者， 本計分項目零分計算。
4	創意	20%	菜餚構思、擺設及理念，富有創意 並切合主題，含自製菜卡設計， 菜卡規格以 A4 大小為限 (一式二份)。

- (2)、 製作過程的中若有導致危險情況，如失火、操作過程中嬉鬧或衝突、成品未熟等
危害安全之舉動，將扣總分 10 分。



第二十六屆開平餐飲主廚盃 材料表 組別編號：

參賽者姓名：_____；_____

競賽組別（西）義大利麵組

作品名稱（菜名）：_____

序	食材名稱／調味料
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
製作方法	
說明： 1. 請清楚填寫參賽者姓名，須與報名資料相同。 2. 作品名稱：菜名呈現出作者創意巧思。 3. 食材名稱／調味料：請填寫您作品裡所有的食材及所有的醬料、鹽、糖…等。 4. 組別編號：此編號請以賽前寄送之資料編號進行填寫。	



肆、(烘) 蛋糕裝飾比賽內容說明

台灣日治時期，日本人把蛋糕傳進台灣，經過每個時期的在地化，改良至今成符合台灣人的口味，「蛋糕」是最具代表性的烘焙甜點。

今年度主廚盃比賽以「綠色餐飲，環境永續」為主題，加上台灣是一個擁有豐富地形和多樣生物的美麗島嶼。這裡有高山、平原、海洋等各種不同的自然景觀，孕育了許多珍貴的動植物。

為了讓大家更了解並愛護我們的家園，我們這次以「台灣之美」作為蛋糕裝飾比賽的主題，這次比賽希望同學們能夠運用創意，將台灣的自然美景和保護環境的理念結合起來，製作出既美麗又有意義的蛋糕裝飾作品。

一、份量

- (1)、 一個 8 吋蛋糕裝飾作品，為評審及展示用。
- (2)、 菜卡：1 張，置放於展示桌。
大小不得超過 A4 尺寸，內容請清楚說明創作理念。

二、成品之成本

蛋糕裝飾比賽食材（不含大會提供之基本食材）金額不得超過新台幣 300 元，食材費用若超過限制，將於技巧及創意進行扣分。

三、自備食材（裝飾物）

參賽者所攜帶之食材或其他裝飾物（半成品或原物料），需為可食用，得經裁判長檢查後放行入場。

四、自備器具

可自備盤子及 8 吋蛋糕盒活動結束後以利將成品帶回。

五、比賽時間

60 分鐘，於時限內完成裝盤（含盤飾）。



六、大會提供物品表（每組）

若需本表未列出之食材、器具，請選手自行準備。

類別	項次	品名	數量	單位
食材	1	8 吋金黃色海綿蛋糕體	1	個
	2	奶油霜	放置物料桌共用	
	3	色素（黃、橙、紅、綠、藍、咖啡色）	放置物料桌共用	
服裝	1	圍裙	2	件
	2	紙帽	2	件
操作器具	1	蛋糕轉台	1	個
	2	花嘴	每桌 1 組	
	3	梯形刮板	1	把
	4	長柄刮刀	1	把
	5	抹刀	1	把
	6	剪刀	1	把
	7	砧板	放置物料桌共用	
	8	無粉乳膠手套		
	9	擠花袋		
	10	水果刀		
	11	鋸齒刀		
	12	金色 8 吋蛋糕底板（擺放成品之用）	1	個
	13	圓形配菜盤（24 公分）	2	個
	14	鋼盆	2	個
	15	馬口碗（16 公分）	2	個
清潔器具	1	抹布	1	條
	2	擦手紙	放置物料桌共用	



七、評分標準

選手成績及得獎名次，係依各評審評出的成績加總，再予評比。

評審評分標準如下表，評分細節詳情將在示範說明會中予以說明：

(1)、 評分標準表

項次	評分項目	百分比	評分標準
1	創意	30%	整體構思、造型、擺設與菜卡，能充份切合本次主題。
2	技巧	25%	抹工、畫工、及寫字等技巧的純熟。
3	衛生與安全	20%	製作過程之衛生安全習慣 及現場器具之清潔工作。
4	色彩搭配	15%	作品上用色的協調性
5	時間	10%	是否在規定時間內完成；若在規定時間內完成者給予 10 分，每延長一分鐘則扣減 1 分，另逾 10 分鐘（含）以上者，則不列入名次

(2)、 製作過程的中若有導致危險情況，如失火、操作過程中嬉鬧或衝突等危害安全之舉動，將扣總分 10 分。



伍、(飲) 飲料調製比賽內容說明 (單人組)

臺灣有句俗諺：「賣冰卡贏做醫生」，可見得做冷飲冰品的生意是不錯的。也許正因為如此，市面上的飲料店才會這麼多。臺灣常見的冷飲店主要是供應茶品和果汁，近年來，手搖式飲料大大影響飲料市場，而且連鎖經營的飲料店也相當盛行。

泡沫紅茶是源自臺灣的特色茶飲，將茶加上果糖糖漿後，放在搖酒器中和冰塊一起搖勻，在搖的過程中會產生細緻的泡沫，故稱為泡沫紅茶。強調「現調」，且茶要新鮮、泡沫要細。近年基於健康原則，以新鮮現榨果汁取代調味糖漿。今年度主廚盃比賽以「吃當季、用當地」為主題，並順應四季節氣選擇當季水果，並以創意展現自我特色。請參賽者以「紅茶」為指定茶葉，選用 11 月當季水果融入飲品，希望同學能從飲料調製發掘自己對飲品的想法及展現自信。

十一月份當季水果：番茄、洋香瓜、柳丁、草莓、葡萄、葡萄柚、木瓜、梨子、蘋果、奇異果。

一、份量

- (一)、調製 4 大杯供評審評分及展示，杯子不限。(評審 3 份、展示 1 份)。
- (二)、展示桌大小 60 cm*40 cm，需包含展示杯、自製飲料單(大小不得超過 A4 尺寸，內容請清楚說明創作理念)。

二、成品之成本

- (一)、創意飲品不設成本上限，但不得鋪張浪費，若有類似情事將於操作技巧及創意展現進行扣分。

三、自備材料

- (一)、比賽除大會提供之材料，其他材料等每位選手一律自備，並經裁判長檢查後放行入場。
- (二)、所準備之材料包裝標籤呈現須為清楚的，有汙損的標籤不可使用。
- (三)、配方一定要包含至少 30ml 的指定產品。
- (四)、至少一項材料需為臺灣在地十一月份當季水果。
- (五)、嚴禁使用人工染色劑、食用色素、加熱材料以及明火(只限於焦化糖及水果的小火炬)。

四、自備器具

- (一)、比賽除大會提供之器具，其他器具等每位選手一律自備(可自備杯器皿以利將成品盛裝並進行擺設)，並經裁判長檢查後放行入場。
- (二)、大會有提供 110V 插座，若需使用請於報名時填寫，選手需自備使用器具及轉接插頭。

五、比賽時間

- (一)、比賽分為前置作業(準備飲料調製所需器皿，含自備及大會提供)：6 分鐘。
 - 切割時間(需完成 4 個裝飾物、簡易清洗)：10 分鐘。
 - 飲料調製(需調製 4 杯飲料)：14 分鐘。



善後作業：10 分鐘。

(二)、裝飾物的準備切割工作都在切割時間進行切割，不可以於比賽前事先固定或組裝好裝飾物。

六、其他競賽規則

(一)、參賽者需使用可度量的器具調製(如量酒器)。

(二)、各選手比賽自創配方應為原始創作，切勿抄襲，創作權屬選手及大會所有。

(三)、請勿在比賽校園會場之各洗手間清洗用具及切割、丟棄果皮，違者一律取消參賽資格。

七、大會提供物品表

若需本表未列出之食材、器具，請選手自行準備。

類別	項次	品名	數量	單位
服裝	個人-1	圍裙(咖啡色)	1	件
操作器具	個人-1	搖酒器(530ml)	1	個
	個人-2	濾茶器(不銹鋼材質直徑 8-11 公分)	1	個
	個人-3	量酒器(30ml/15ml，共計 45ml)	1	個
	個人-4	吧叉匙(32-34cm)	1	支
	個人-5	三角尖刀(10cm 不含刀柄)	1	支
	個人-6	水果夾(12-15cm)	1	支
	個人-7	小圓盤	2	個
	個人-8	壓汁器(塑膠製)	1	個
	個人-9	沖壺(900ml，不鏽鋼製，細嘴)	1	個
	個人-10	砧板(45cm*30cm*1cm)	1	片
	個人-11	洗杯刷(長柄)	1	支
	個人-12	圓托盤(直徑 35cm、止滑)	1	個
	個人-13	冰鏟、冰夾、冰桶(桌上型)	1	組
	個人-14	吧檯瀝水墊(可瀝水，30*40 cm)	1	塊
	個人-15	抹布	1	條
	個人-16	廚房紙巾	1	包
	共用-1	可林杯 360ml	32	個
	共用-2	高飛球杯 240ml	32	個
	共用-3	古典酒杯 240ml	32	個



類別	項次	品名	數量	單位
	共用-4	公杯	32	個
	共用-5	耐熱玻璃壺	8	個
	共用-6	沖茶器	8	個
食材	共用-1	紅櫻桃	1	罐
	共用-2	檸檬	80	粒
	共用-3	柳橙	80	粒
	共用-4	蘋果	16	個
	共用-5	立方冰塊(用塑膠材質加蓋儲冰槽裝)	1	桶
	共用-6	開飲機(水溫開滾後保持 95 度以上)	1	台
清潔器具	個人-1	水源箱	1	個
	個人-2	接水桶(45 公升以上、塑膠製)	1	個
	個人-3	垃圾桶(塑膠製)	1	個
	個人-4	廚餘桶(塑膠製)	1	個

六、評分標準

選手成績及得獎名次，係依各評審評出的成績加總，再予評比。

評審評分標準如下表，評分細節詳情將在示範說明會中予以說明：

(一)、 評分標準表

項次	評分項目	百分比	評分標準
1	操作技巧	20%	● 器皿或材料能正確取用及運送。 ● 有正確的材料商標或標籤。 ● 操作流程、調製法等技巧的純熟。
2	時間掌控	10%	● 調製過程的時間掌握，是否在規定時間內完成。 ● 若在規定時間內完成者給予 10 分，每延長 1 分鐘則扣減 1 分，另逾 10 分鐘(含)以上者，本計分項目以零分計算。
3.	安全衛生	20%	● 個人工作檯、製作過程之正確清潔、洗手等安全衛生習慣。 ● 現場器具之善後清潔工作。 ● 長髮之參賽者，得不綁包頭，但頭髮應梳理整齊。
4	口感味道	30%	● 飲料成品味道口感的協調性。 ● 裝飾物的搭配是否得宜。
5	創意展現	20%	● 飲品構思及理念，富有創意，並能充份切合本次主題，含自製飲料單設計。 ● 飲料單規格以 A4 大小為限(一式二份)。

(二)、 製作過程的中若有導致危險情況，如失火、操作過程中嬉鬧或衝突等危害安全之舉動，將扣總分 10 分。



第二十六屆開平餐飲主廚盃 配方表 組別編號：

參賽者姓名：_____

競賽組別：(飲) 飲料調製組

作品名稱 (飲品名稱)：_____

序	材料名稱	數量	單位	裝飾物	數量	單位
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

調製方法：

製作程序：

說明：

1. 請清楚填寫參賽者姓名，須與報名資料相同。
2. 作品名稱：飲品名稱呈現出作者創意巧思並說明創作理念。
3. 材料名稱與裝飾物：請填寫您作品裡所有材料與裝飾物的數量及單位。
4. 組別編號：此編號請以賽前寄送之資料編號進行填寫。