

2021陸羽盃客家茶飲暨茶餐料理競賽

簡章及報名表

由於新冠肺炎(COVID-19)疫情蔓延，為了配合防疫政策，守護你我健康與安全，故本屆 2021 陸羽盃客家茶飲暨茶餐料理競賽，改採線上形式辦理比賽。

壹、競賽宗旨

本次活動目標以推動餐飲觀光相關科系之大專院校、高中職，以及社會大眾客家創意茶飲以及創意客家廚藝、客家創意餐桌與房務布置等，藉由競賽方式提升國內餐飲觀光相關科系之學子及業界工作人員之客家飲食美學和創意素養，發揚優質客家文化，亦促進產、官、學界之交流。

貳、辦理單位

指導單位：新北市政府客家事務局

主辦單位：宏國德霖科技大學餐旅管理系

中華餐旅文化交流協會

贊助單位：陶朱行-白堊紀洋行、安佳永紐、Hunter 刀具

義大利奧利塔橄欖油、欣臨餐飲事業群

McCormick 味好美、S.Pellegrino 聖沛黎洛

Twinings 唐寧茶、HARIBO 哈瑞寶、道地的偉特



義大利奧利塔橄欖油



欣臨餐飲事業群



參、活動對象

- 一、高中職組以就讀高中職及五專餐飲科、觀光科一至三年級在學學生。
- 二、大專組以就讀技專院校餐旅相關科系或五專四年級以上之在學學生。
- 三、社會大眾人士(限慶祝新北升格 10 年創意料理組)

肆、報名日期

即日起至 110 年 10 月 15 日(星期五)晚間 22 點止。

伍、重要時程

流程	程序項目	時間	說明
1.	報名時間及繳交資料	即日起報名至 110 年 10 月 15 日(五)止	110年10月15日(五)前，完成填寫電子報名表及完成匯款，並將製作過程影片上傳youtube並附上網址連結。(影片名稱：2021陸羽盃競賽-○○組-王小明-作品名)。
2.	評審時間	110 年 10 月 21、22 日	線上評審
3.	成績公告	110 年 10 月 26 日 16 時	網址： https://hdut1100507.wixsite.com/website-1
4.	頒獎時間	110 年 10 月 29 日 14 時	網址： https://hdut1100507.wixsite.com/website-1 頒獎典禮之舉辦方式將視疫情走向，做滾動式調整。

陸、報名方式

- 一、比賽簡章網址：

https://f937794e-f3c4-4275-8419-58f85fbb2585.filesusr.com/ugd/344e8b_784e697fba4549b4af05d5ca134faaf6.pdf

線上報名：

<https://forms.gle/1qkynrXHeSEAQG19A>

- 二、報名聯絡人：王萬智老師 聯絡電話：(02)2273-3567 轉 364。

- 三、報名表上傳後，一星期內報名小組會與您確認是否完成報名手續。報名資

料未填寫完整者不予接受報名，報名成功將以 E-mail 通知。

四、本競賽每組報名費 300 元整。

匯款帳號：0311130-0570609，郵局代號 700，土城清水郵局

戶名：宏國德霖科技大學餐旅管理系系學會 戴邦堯

柒、注意事項

一、參賽者有下列情形之一者，主辦單位有權取消其參賽資格。

1. 參賽者所提報之各項資料有虛偽不實
2. 參賽作品非自己個人作品，或以買賣、代工方式來參與競賽。
3. 照片及影片內容不符主辦單位所制定之規則。

二、參賽者須配合新北市政府客家事務局之展覽活動。

三、各比賽項目之展品，僅適用於該項目之評分。

四、已完成報名之比賽項目不得更改，否則視同放棄比賽資格，恕不提供退費。

五、如有不可抗拒之因素，或為使賽事順利進行之情況，主辦單位保有修改、增加或刪除規則之權利。

六、參賽者需遵守評分判決，主辦單位不接受任何對展品之主觀意識差異的申訴。

七、請選手確保 youtube 網址在評審線上評分時能點開並播放，否則將喪失其影片分數。

八、參賽者請預先詳讀比賽規則，報名後所有參賽者視同同意主辦單位一切比賽規則。

捌、競賽內容

創意客家飲調組

1. 競賽項目分為「創意飲調無酒精組」、「創意飲調有酒精組」、「創意立體雕花組」三組，每組分大專組(含職業)與高中職組(含五專前三年)。
2. 「創意飲調無酒精組」競賽項目：配方中需含東方美人茶至少 30ml。過程中無須花式或傳統調酒之動作表演，6 分鐘調製 1 款 3 杯。
3. 「創意飲調有酒精組」競賽項目：配方中需含酸柑茶至少 30ml，需搭配指定基酒 Van Gogh Vodka 梵谷原味伏特加，需以傳統調酒方式呈現，5 分鐘調製 1 款 3 杯。

指定基酒購買資訊：04-24724209 / 04-24751310 本次競賽選手售價每瓶 500 元整含運費。LINE ID:@V002008T 陶朱行-白堊紀洋行 台中市西區精誠 23 街 8 號

4. 「創意立體雕花組」選手自備冰東方美人茶為基底。25 分鐘內完成 1 杯藝術雕花圖案，須融入客家元素，需統一擺放計時器於畫面左上錄影。競賽時需使用的所有器具請自備。所有食材與色素皆可食用，需拍攝牛奶倒入奶泡機打發奶泡的全程過程，證明無添加其他物品。需拍攝 25 分鐘操作過程，不可以剪輯，需看出是選手本人為原則。
5. 參賽選手服裝應以合乎禮儀為原則。
6. 副材料如咖啡、糖水、果汁等必須裝入沒有標籤的空瓶內。
7. 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。
8. 大會擁有裁判權，不接受其他評議或影響，各選手創新調飲創作權屬大會所有。
9. 每位選手皆為個人賽，所有音樂須自行準備，如有涉及著作權法（版權所有）參賽者應自行負責。
10. 需繳交資料內容：
 - (1) 需一鏡到底，全程拍攝操作過程，不可剪接，選手需入鏡，並上傳 youtube 並附上網址連結。（影片名稱：2021 陸羽盃競賽- 創意客家飲調組-王小明-作品名）。

(2) 成品照片:3 張不同角度成品照片（需一張與選手合影）。

(3) 配方表：包括作品名稱、配方及創作理念。

11.評分標準：依各組評分標準

項目	分數	評分內容
主題	20%	產品符合主題性並具整體完整度
飲品創新	20%	產品具有創意的巧思與獨特性
外觀呈現	10%	成品視覺美觀度是否具藝術性
台風與技巧展現	30%	產品技巧的難易度及精細度
專業服儀	10%	是否有著正式調酒師服裝
衛生觀念	10%	操作過程之清潔度

12.注意事項

(1)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。

(2)主辦單位對競賽中所使用的調製方式及所拍攝或錄影的照片有權保留全部權利。

創意客家廚藝組

一、競賽項目

- 1.西餐烹調展示組
- 2.烘焙展示組
- 3.中餐烹調展示組
- 4.慶祝新北升格 10 年創意料理組

二、競賽規則

1.西餐烹調展示組通用規則：

A. 個人菜餚類展示

- (1) 限西式料理風格菜餚，但必須加入客家元素。
- (2) 烤麵糰及油炸類可免上膠，其餘所有菜餚食材應適當上膠呈現。
- (3) 競賽之作品須為新創作品，且第一次參加競賽作品
- (4) 需繳交資料內容：
 - a. 製作過程影片 5 分鐘(以內)：選手需入鏡頭，影片可剪接需選手製作時的過程及擺盤,拍攝作品影片開始：「姓名、比賽項目、作品名稱、作品主題意涵 及配方表」並上傳 youtube 並附上網址連結。(影片名稱：2021 陸羽盃競賽-西餐烹調展示組-王小明-作品名)
 - b. 成品照片:5 張不同角度成品照片(其中需一張與選手合影)。
 - c. 食譜:包括配方與做法。

B. 評分標準：

項目	分數佔比	評分內容
主題設計	25%	呈現菜餚主題。有正確的專業搭配
正確烹調技巧	25%	1. 菜餚實用性及技巧性 2. 高超的技術、精確及穩定的手藝
份量佔比及搭配專業度	50%	1. 正確的份量呈現、食材的佔比 2. 專業度的呈現
競賽項目名稱： 開胃菜展示 (一道)	審查標準： 1. 可任選肉類或海鮮為開胃菜展示。 2. 展示一盤，但需符合開胃菜整體份量。	

※以上各組評分標準及競賽規則僅供參考,以評審團最後修正之公告為準。
※其餘相關競賽規定與結果,主辦單位裁判有最終審核權與決定權,不接受其他評議。

2.烘焙展示組通用規則：

A. 組別：藝術糖霜餅乾展示(大專組&高中組)

- (1) 造型設計確實符合主題，以個人賽靜態模式進行，必須加入客家元素。
- (2) 請製作 4 款，每款 2 片
- (3) 內容物必需相關可食性材料，裝飾部份可使用其它材料。
- (4) 外裝飾品擺設佈置／燈光／檯布皆由選手自行準備。
- (5) 請附上主題展示說明。
- (6) 評分標準：

項目	分數佔比	評分內容
主題	25%	1.產品是否符合主題性 2. 整體造型完整度
創意	25%	1.是否具有創意的巧思 2. 產品是否具獨創性
配色	25%	顏色上的搭配
技術	25%	產品技巧的難易度及精細度

B. 組別：西式盤飾點心展示(大專組&高中組)

- (1) 製作一盤 10 吋西式盤飾甜點，必須加入客家元素。
- (2) 嚴禁作品有非可食性食材或加入違法食材。
- (3) 評分標準：

項目	分數佔比	評分內容
主題	25%	1.產品是否符合主題性 2. 整體造型完整度
獨創性、創意、 配色、協性度	25%	1.是否具有創意的巧思 2.產品是否具獨創性 3.顏色上的搭配
技巧	25%	產品技巧的難易度及精細度
藝術性	25%	視覺美觀度是否具藝術性

C. 需繳交資料內容：

(1) 製作過程影片 5 分鐘

選手需入鏡可剪接但要有選手操作時的畫面，拍攝作品（以拍攝選手部操作為主）影片中需有產品主題介紹，並上傳 youtube 並附上網址連結。（影片名稱：2021 陸羽盃競賽-烘焙展示組-王小明-作品名）

(2) 成品照片：5 張不同角度成品照片。

(3) 食譜：包括配方與做法及主題介紹。C. 需繳交資料內容：

3. 中餐烹調展示組通用規則：

A. 比賽細項及規範

- (1) 以個人為單位參賽報名。
- (2) 參賽者需遵守評分判決，主辦單位不接受任何對展品之主觀意識差異的申訴。
- (3) 參賽展示作品（呈現份量由參賽者決定），需提供食譜並註記幾人份以供評審審查。
- (4) 除了烤麵糰和油炸食物外，所有展示食品均應恰當經上膠處理。
- (5) 不限菜餚風格，但必須加入客家元素。
- (6) 比賽作品需為餐廳可以販賣的料理。

B. 需繳交資料內容:

- (1) 製作過程影片 3 分鐘(以內): 選手需入鏡可剪接但要有選手操作時的畫面, 拍攝作品(以拍攝選手部份操作為主, 可用手機拍攝)並上傳 youtube 且附上網址連結。(影片名稱: 2021 陸羽盃競賽-中餐烹調展示組-王小明-作品名)
- (2) 成品照片: 3 張不同角度成品照片(其中需一張與選手及使用之醬料合影)。
- (3) 食譜: 包括配方、做法及份量(幾人份)。

C. 評分標準:

項目	分數佔比	評分內容
難易度、技術性	50%	1. 高超的技術、精確及穩定的手藝。 2. 呈現菜餚的細緻度。 3. 有正確的專業搭配。
份量佔比、專業度	50%	1. 正確的份量呈現、主副食材的佔比 2. 專業度的呈現

4. 慶祝新北升格 10 年創意料理組通用規則:

為慶祝新北升格 10 年, 特舉辦此項目。近年來隨著生活條件的改善、烹調技術的進步及健康概念的推廣, 客家飲食文化也逐漸在變化中, 如何兼顧傳統客家元素, 推陳出新客家飲食樣式, 實為本活動舉辦之主要目的。

- (1) 以個人為單位參賽報名。
- (2) 參賽者需遵守評分判決, 主辦單位不接受任何對展品之主觀意識差異的申訴。
- (3) 參賽展示作品(呈現份量由參賽者決定), 需提供食譜並註記幾人份以供評審查。
- (4) 除了烤麵糰和油炸食物外, 所有展示食品均應恰當經上膠處理。
- (5) 不限中、西、日式或其他風格餐飲作品, 但必須加入客家元素、新北在地食材及新北市意象。

A. 需繳交資料內容:

- (1) 製作過程影片 3 分鐘(以內): 選手需入鏡可剪接但要有選手操作時的畫面, 拍攝作品(以拍攝選手部份操作為主, 可用手機拍攝)並上傳 youtube 且附上網址連結。(影片名稱: 2021 陸羽盃競賽-慶祝新北升格 10 年創意料理組-王小明-作品名)。
- (2) 成品照片: 3 張不同角度成品照片(其中需一張與選手及使用之醬料合影)。
- (3) 食譜: 包括配方、做法及份量(幾人份)。

B. 評分標準：

項目	分數佔比	評分內容
客家元素及新北在地食材的運用及搭配	40%	使用客家元素及新北在地食材應用於作品之特色展現程度，及其與參賽主題、地方特色之連結性。
技術難易度與精緻度	30%	1. 高超的技術、精確及穩定的手藝。 2. 呈現菜餚的細緻度。 3. 有正確的專業搭配。
外觀及創意	30%	1. 獨創料理特色及創意性。 2. 產品外觀與美感。

創意客家餐桌佈置組

一、競賽項目：

創意客家餐桌佈置 2 人團體組，以「客家風情」為主題，並以花式餐巾摺疊，搭配餐廳常見之器皿及佈置，在方餐桌(100*100*75 公分)上，營造出良好的餐桌氣氛。

二、競賽規則說明：

1. 此為 2 人團體動態競賽。
2. 競賽時間為 10 分鐘，需完成檯布鋪設、口布折疊、器具及相關裝飾品擺設。
3. 參賽選手需自行準備比賽相關器具，包括：選手工作檯(100*100*75 公分)、方餐桌(100*100*75 公分)、方檯布、擺設所需杯器皿及裝飾品等。
4. 參賽選手需著餐廳服務基本服裝或學校制服，背心或西裝皆可。
5. 拍攝過程，選手需入鏡，並需全程拍攝操作過程不可剪接。

三、需繳交資料內容：

1. 製作過程影片 10 分鐘：選手需入鏡並需全程拍攝操作過程不可剪接，並上傳 youtube 並附上網址連結。(影片名稱：2021 陸羽盃競賽-創意客家餐桌佈置組-王小明及陳小玉-作品名)。
2. 成品照片：5 張不同角度成品照片（需一張與選手合影）。

四、評分標準：

評分項目	分數	評分內容
操作專業度	40%	1.服裝儀容。 2.餐巾摺疊技巧。 3.現場操作流程熟練性。 4.衛生安全。
創意性	20%	1.具創意巧思 2.具獨特性
情境佈置	40%	1.符合主題性 2.情境營造 3.整體美觀 4.務實性

創意客家客房造型組

一、競賽項目：

創意客房造型 2 人團體組，以「客家風情」為主題，營造良好的客房氣氛。

二、自行準備相關器材與設備：

1. 上、下墊尺寸(單人床): 190(±10)*110(±10) (cm) 。
2. 一組羽絨被套與羽絨被(適合單人床組的尺寸)。
3. 枕頭套兩個與軟、硬枕心各 1 個 。
4. 各一件符合床具尺寸的床保潔墊與床單。
5. 床頭櫃約 55*45*50(cm) (±10cm)。
6. 兩隻智慧型手機(避免斷訊)

三、競賽規則說明：

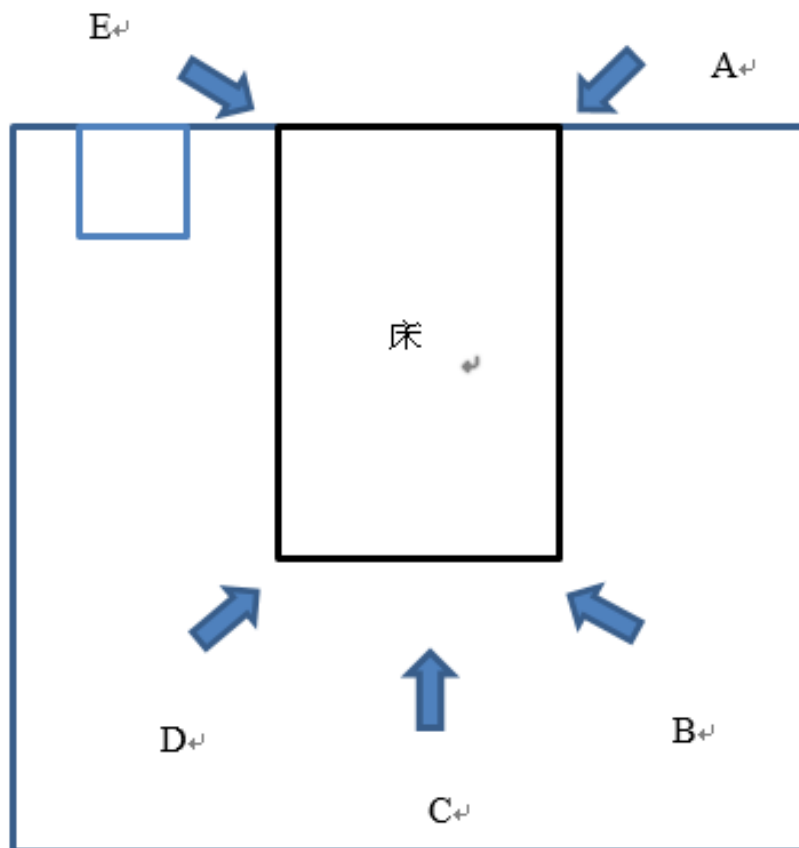
1. 比賽總時間為 9 分鐘，鋪床與擺設需在 5 分鐘內完成，若超過時間尚未完成，選手必須立即停止。主題說明為 1 分鐘內。
2. 僅由一人甲同學操作鋪床，並完成床與布置，另一名乙同學僅負責攝影與主題概念說明。
3. 拍攝過程，有選手操作時的畫面，選手需全身入鏡。在比賽開始必須固定在 B 鏡頭位置，約距床角 200 公分左右，45 度角。

4. 攝影流程：

步驟	流程	錄影時間
1	準備時，甲同學站在 C 點面向鏡頭，乙同學站在鏡頭 B 位置固定不動，直到結束。	第 0~5 分鐘
2	乙同學開始移動，由 B 點走至 A 點，從 A 點開始帶鏡頭，拍攝床面及床角。	第 5~5 分 30 秒
3	鏡頭不離開床，緩慢移動由 A 點走到 B 點，	第 5 分 30 秒~6 分
4	鏡頭不離開床，緩慢移動由 B 點走到 C 點，緩慢移動由 C 點走到 D 點，緩慢移動由 D 點走到 E 點。最後 E 點回到 C。	第 6 分~第 8 分鐘 點至點間錄影時間為 30 秒
5	回到 C 點鏡頭換手由乙同學交給甲同學，由乙同學說明該主題的設計概念。	第 8 分鐘至第 9 分鐘

*如選手甲速度可以在 5 分鐘前結束，可以提開始移動式錄影，

B→A→B→C→D→E→C 點至點的攝影為 30 秒。



四、評分標準：

評分項目	分數佔比	評分內容
技術與流程	20%	專業、鋪床流程，了解備品、鋪床技術及衛生安全。
平整與緊實度	20%	完成後的整齊度、清潔與美觀。
主題說明	20%	利用符合主題的裝飾物，裝飾頭櫃或床面，該裝飾品符合成本考量等，說明內容流暢。
選手整體專業與攝影技術	10%	參賽者的個性、服儀、準備工作、俐落熟練、專業度與攝影鏡頭穩定度。
時間掌握	30%	在時間內完成有品質的鋪床技巧任務，並掌控時間配置內，獲基本分 15 分。評分標準第一項及第二項合計獲 35 分以上(包括 35 分)，且在比賽時間五分內完成鋪床與裝飾動作，每快 5 秒得以在第五項，時間掌握項獲得 1 分，以此類推。此項成績積分最高 30 分

五、需繳交資料內容：

1. 製作過程影片 9 分鐘以內：選手需入鏡並需全程拍攝操作過程不可剪接，並上傳 YouTube 並附上網址連結。(影片名稱：2021 陸羽盃競賽-創意客家客房造型組-王小明-作品名)。
2. 成品照片：5 張不同角度成品照片（需一張與選手合影）。

玖、獲獎標準：

獎項	分數	備註
金牌	90 分(含)以上	未達得獎分數者不予授獎
銀牌	80 分(含)以上	
銅牌	70 分(含)以上	
優勝	60 分(含)以上	

*60 分以下不予任何獎項

拾、配方表及食譜

創意有酒精組、創意無酒精組、創意立體雕花組、西餐烹調展示組、烘焙展示組、中餐烹調展示組、慶祝新北升格 10 年創意料理組，**請務必繳交**。

拾壹、切結書

各組所有選手的競賽作品必須是個人創作作品，不得有抄襲或使用他人作品之情形，如有違反需自負道德與法律責任，並於競賽當日繳交切結書一份。

創意無酒精組、創意有酒精組、創意立體雕花組配方表

創意 組配方(單杯量)		
中(英)文： _____		
配方 (Recipe)	cl	廠牌 (Brand Name)
裝飾物(Decorations)：		
創作理念(Design Concept)：		

西餐烹調展示組、烘焙展示組、中餐烹調展示組、

慶祝新北升格 10 年創意料理組

RECIPE FORM (材料、食譜表)

CLASS No.:(組別) :

Contestant No.:(參賽證號碼) :

No. of Serving:(份數) :

Name of Recipe:(菜名) :

Video URL(影片網址)：

Ingredients 食材		UOM 單位	Quantity 重量
		cc	
		ml	
		gm	
	Method:(作法)：		

參考調味料： 1.自磨式黑胡椒粒 2.自磨式純淨海鹽 3.黑胡椒粉 4.白胡椒粉



選手參賽切結書

本人 參加2021陸羽盃客家茶飲暨茶餐料理競賽，
保證競賽作品為個人創作作品，無抄襲或使用他人作品之
情形，如有違反需自負道德與法律責任。為求慎重，特立
本書，以茲保證。

選手姓名：（簽章）

身份證字號：

家長或監護人姓名：（簽章）

身份證字號：

註1：每一位選手均須填寫繳交本切結書

註2：未滿18歲選手另需由家長或監護人簽名，同意選手參賽

中 華 民 國 110 年 10 月 15 日