



2023 城市盃
全國餐飲技能競賽

~~餐飲新星、食代潮流~~

競賽簡章

主辦單位：臺北城市科技大學 餐飲事業系

協辦單位：臺灣白帽廚師協會

贊助單位：丸莊醬油股份有限公司、北魚有限公司、美特多股份有限公司、滋賀一世 SHIGA ISSAY、欣臨企業股份有限公司、開元食品工業股份有限公司、CAMPARI GROUP、極致刀具

目 錄

一、活動宗旨	2
二、主辦單位	
三、協辦單位	
四、贊助單位	
五、活動內容	
六、報名資訊	3
七、競賽說明	
(一) 日式料理組	4
(二) 西餐廚藝組	5
(三) 中式創意料理雙人	6
(四) 蔬果切雕盤飾組	7
(五) 餐飲服務技術組	8
(六) 高中職創意傳統調飲組(無酒精)	9
(七) 高中職創意花式調飲組(無酒精)	10
(八) 職業大專創意花式調酒組	11
(九) 創意吧檯調酒組	13
八、活動流程	15
附件：2023「城市盃」全國餐飲技能競賽報名表(一)	16
2023「城市盃」全國餐飲技能競賽報名表(二) 製作報告表	17
2023「城市盃」全國餐飲技能競賽參賽同意書	18
飲調組指定材料	
西餐廚藝組指定、提供材料	

2023 城市盃全國餐飲技能競賽

～健康樂活、創意食尚～

一、活動宗旨：

鼓勵餐飲相關科系學生，對餐飲服務技能、飲料製作、中西創意料理有想法、有熱忱者，透過相互比賽與觀摩模式展現一個餐飲專業人員應具備的技術，激發創意、創新及健康飲食概念，增進學生對餐旅美學及創新創意等餐飲全方位之知識與技能，培育餐旅服務專業新生代人才。

二、主辦單位：

臺北城市大學 餐飲事業系

三、協辦單位：臺灣白帽廚師協會

四、贊助單位：丸莊醬油股份有限公司、北魚有限公司、美特多股份有限公司、滋賀一世 SHIGA ISSAY、欣臨企業股份有限公司、開元食品工業股份有限公司、CAMPARI GROUP、極致刀具

五、活動內容：

報名日期：即日起至 2023 年 10 月 06 日(五) 報名截止。

決賽賽程公告：2023 年 10 月 13 日(星期五)

競賽日期：2023 年 10 月 27 日(星期五)

競賽地點：

- 「日式料理組」飲和樓 2 樓 205 專業特色教室、303 西餐實習教室
- 「西餐廚藝組」飲和樓 2 樓 205 專業特色教室、303 西餐實習教室
- 「中式創意料理雙人組」飲和樓 3 樓 301 中餐實習教室
- 「蔬果切雕盤飾組」飲和樓 2 樓 201 飲調專業實習教室
- 「餐飲服務技術組」圖資大樓 8 樓 806 餐飲服務專業教室
- 「高中職創意傳統調飲組」財經大樓國際會議廳
- 「高中職創意花式調飲組」財經大樓國際會議廳
- 「職業大專創意花式調酒組」財經大樓國際會議廳
- 「創意吧檯調酒組」財經大樓國際會議廳

六、報名資訊：

1. 參賽者，請至臺北城市大學 餐飲事業系官網下載簡章：

<http://www.fbm.tpcu.edu.tw/>

下載 2023「城市盃」全國餐飲技能競賽簡章。參賽報名資料恕不退還，完成報名後，不得更改參賽組別，未配合者視為自動放棄資格。

2. 參賽報名相關資料：採網路報名 <https://reurl.cc/M8ekvn>



3. 報名費：個人賽\$ 500-，團體(雙人)\$1000-/組.

劃撥帳號：台新銀行(812) 淡水分行 20891050012721 陳柏毅

聯絡人：系務助理 陳柏毅 先生

電話：02-28927154 轉 8719 傳真：02-28941539

匯款時請加註匯款人姓名及參賽項目。

七、競賽說明

(一)日式料理組競賽說明：

大專職業組採以”靜態展示”呈現參賽作品；高中職組菜”現場烹調製作。

➤ 大專職業組：

1. 來自同一單位的兩名參賽選手，準備和呈現 8 種壽司（壽司類型遵循以下規則，冷展不用上膠，需準備展台佈置。），每種 2 份呈現在 1 個壽司盤上。
 - 5 種握壽司 Nigiri sushi
 - 1 種軍艦壽司 Gunkan sushi
 - 1 種卷壽司 Maki sushi
 - 1 種壽司自由發揮 Free style sushi
2. 可提前做各種準備，煮熟並攜帶。
3. 壽司本身包含魚或其他海鮮、蔬菜、雞蛋等。菜餚自由風格呈現，需在盤子上進行適當的裝飾。
4. 所有食材和盤子均由參賽選手提供展示台布置(桌面尺寸 60*90CM)，佈置器材不可超過 60*90 設定範圍影響其他選手。展臺佈置呈現包含在競賽時間內。
 - * 需要準備 3 份食譜
5. 注意：請使用冷藏箱或其他食品設備以適當的方式攜帶您的魚或海鮮，以確保所有產品都可以安全食用。
6. 評分標準
 - A. 技巧性 20%（0-20 分）
 - B. 正確的專業準備 20%（0-20 分）
 - C. 擺盤呈列與展台（0-30 分）
 - D. 創意及藝術性 30%（0-30 分）

➤ 學生組：

1. 來自同一單位的兩名參賽選手，在 45 分鐘內準備和呈現 4 種壽司（壽司類型遵循以下規則），每種 2 份呈現。
 - 2 種握壽司 Nigiri sushi
 - 1 種卷壽司 Maki sushi
 - 1 種壽司自由發揮 Free style sushi
2. 可提前做各種準備，但需要在比賽中切片食材主料、製作或捲所有壽司。壽司飯和玉子燒可以先煮熟並攜帶。
3. 壽司本身包含魚或其他海鮮、蔬菜、雞蛋等。菜餚自由風格呈現，需在盤子上進行適當的裝飾。
4. 所有食材和盤子均由參賽選手提供。準備 3 份食譜
5. 注意：請使用冷藏箱或其他食品設備以適當的方式攜帶您的魚或海鮮，以確保所有產品都可以安全食用。
6. 評分標準

- a、烹調前置作業 Mise En Place (0-5 分)
- b、正確的專業準備 Correct Professional Preparation (0-20 分)
- c、衛生和食物浪費 Hygiene and Food Waste (0-10 分)
- d、服務 Service (0-5 分)
- e、擺盤呈列 Presentation (0-30 分)
- f、口味及口感 Taste & Texture (0-30 分)

➤ 獎勵項目

金牌：獎牌一面、獎狀一張、獎金\$5000 元

銀牌：獎牌一面、獎狀一張

銅牌：獎牌一面、獎狀一張

(二)西餐廚藝組競賽規則：

➤ 參賽資格：

1. 高中(職)組 (年滿 19 歲以下各大專院校及高中職學生)。
2. 大專職業組 (年滿 35 歲以下)。

➤ 選手共同注意事項：

- a. 本次以美國牛小排為主題
 - i. 職業組-主菜一道 60 分鐘，各製作兩盤。
 - ii. 學生組-創意海鮮義大利麵(一道) 60 分鐘，製作兩盤
- b. 為個人賽，無助手，需在指定時間內單獨完成菜餚。

比賽項目大專職業組以「美國 CHOICE 牛小排」(贊助單位提供)為主食材料理比賽，每人指定牛小排 800 公克，公共食材將提供 味好美自磨式純淨海鹽 味好美自磨式黑胡椒粒、亨氏蕃茄醬、TABASCO 紅椒汁、碧恩松露蘑菇醬 金寶濃縮雞汁。

學生組每人食材「百味來義大利直麵」(贊助單位提供)1 包 300 公克為主或可攜帶自製麵糰、不可切割份量，公共食材將提供 味好美自磨式純淨海鹽、味好美自磨式黑胡椒粒、亨氏蕃茄醬、TABASCO 紅椒汁、碧恩松露蘑菇醬、金寶濃縮雞汁，其餘備料食材自行準備，不可切割。可備高湯 Stock，不可調味。
- c. 選手須帶個人使用之刀具、餐盤及廚房器具 (含模組、舒肥機)
- d. 選手比賽會場請準備食譜表 2 份(中、英文)並以規定時間內完成料理。
- e. 成品包含評審試吃 1 份、展示菜餚 1 份(不需展台佈置)
- f. 主辦單位不提供餐盤，各隊須自行準備。決賽需著整齊廚師服及廚帽、鞋子，但不得露出參賽單位名稱及可辨別身分之記號。

➤ 評分標準

評分項目	比例	評分內容
口味與烹調技巧	50%	調味適合、符合題意。
創意性	20%	能發揮主題之創意，展現餐飲流行趨勢
外觀整體性	10%	菜餚材料、色彩搭配及盤飾符合色、香、味俱全
衛生安全	10%	製作過程之衛生及用料符合食品安全
可行性	10%	餐廳可大量製作為主

- 滿分為 100 分，採用全數評審的成績，經總計後平均，得出比賽作品成績。
- 違規項目：逾時 1 分鐘扣總分 1 分，超過 5 分鐘後不計分。
- 逾時未完成的作品及菜餚未熟將不予計分

➤ 競賽名次採積分制

特金：100 分；獎牌一面、獎狀一張、獎金\$5000 元

金牌：90 分（含）以上；獎牌一面、獎狀一張

銀牌：80 分（含）以上；獎牌一面、獎狀一張

銅牌：70 分（含）以上；獎牌一面、獎狀一張

佳作：60 分（含）以上；獎狀

(三) 中式創意料理雙人賽競賽規則：

➤ 參賽資格：

1. 參賽選手須為同單位之學生(年齡需為24歲以下)
2. 參賽隊伍以2人為一組。

➤ 競賽規則：

1. 透過參賽者之專業知能及技術，以「健康、低碳」為設計主軸，設計製作符合概念的製作『中式創意料理』之主菜及點心。
2. 參賽者使用鱸魚設計的「主菜」菜餚；「中式點心」須以芝麻為主，並以健康、低碳為主軸，以當季在地食材入菜。
3. 製作時間為 90 分鐘，須全程現場操作完成兩款中式創意料理，鱸魚入菜的主菜創意料理 2 盤，及以芝麻為主題的創意點心 2 盤(每一盤菜餚皆為 1 人份)。
4. 製作所需食材及調味料皆由參賽選手自行準備，不得攜帶半成品及事先切割改刀，包含善後清潔及展台擺設佈置，逾時會視情況扣分。
5. 現場設備提供中式雙口爐臺一組，其餘設備若不符合使用，請自行攜帶，現場有提供 110v 插座，但不提供延長線(主辦單位所提供之設備及器具若有遺失或損壞需負賠償責任)。
6. 請所有參賽者自備比賽用的烹飪器具。
7. 成品包含評審試吃 1 份、展示菜餚 1 份，現場需提供製作食譜表 2 份。

8. 主辦單位不提供餐盤，各隊須自行準備，但不得露出參賽單位名稱及可辨別身分之記號。
9. 參賽者所設計之菜餚必須在現場製作，不得攜帶半成品，違者酌予扣分，所自備之器材、食材於賽前評審進行檢查。
10. 餐盤內所有食材皆須可食用之食材。
11. 競賽 90 分鐘為操作時間需包含環境清潔。

➤ 評分標準

- a. 滿分為 100 分，採用全數評審的成績，經總計後平均，得出比賽作品成績。
- b. 違規項目：遲到、作品使用違禁調味品或化學添加物、夾帶完成品進場、未依菜單出菜等，酌予扣分。
- c. 逾時未完成的作品及菜餚未熟將不予計分
- d. 若分數未達獎項門檻 60 分則該獎項從缺。
- e. 參選作品不得抄襲、模仿或剽竊他人之作品

評分項目	比例	評分內容
口味及口感	50%	調味適合、符合題意、能呈現中式烹調西式擺盤特色及風味
主題創意性	30%	能發揮主題之創意，展現食材的特色
作品呈現	10%	菜餚材料、色彩搭配及盤飾符合色、香、味俱全
衛生及食物浪費	10%	製作過程之衛生及用料符合食品安全

➤ 獎勵項目

全場最高分 獎牌一面、獎狀一張、獎金\$5000元、禮品

金牌：90 分（含）以上；獎牌一面、獎狀一張

銀牌：80 分（含）以上；獎牌一面、獎狀一張

銅牌：70 分（含）以上；獎牌一面、獎狀一張

佳作：60 分（含）以上；獎狀

(四) 蔬果切雕盤飾競賽規則：

1. 「自由性主題動態賽」，以蔬菜瓜果食材為主體為創作元素，運用各種不同的刀具及刀法，將素材切雕成不同形狀的各式圖案，以立體切雕或以平面雕刻的方式排入盤內呈現美感，蔬果切雕盤飾時發揮構圖創意，參賽作品建議(寬 12CM、高 15CM 內)，以 12 吋餐盤(直徑 31 公分，餐盤形狀、顏色不受限制)大小為主，食材不受限制，整盤作品至少使用 3-4 或 4 種以上材料配色，材料、呈現器皿選手自備。
2. 選手注意，參賽作品與盤子的比例，須符合切雕盤飾題意，必須留適當空間，符合出菜的需求，且作品至少搭配 2 種以上蔬菜食材搭配，
3. 參賽選手可以依立體作品需求使用三秒膠、作品亦可使用色素染色。

4. 主體及材料選手自選、自備，比賽時間為 2 小時
5. 選手自備刀具、簡易砧板，場地提供一個人一張 IBM 桌(180CM*60CM)，及一張椅子，呈現空間佈置由選手自行設定，需附製作作品名稱、理念說明，除盤飾作品外，其他裝飾品，不予列入評分
6. 選手可以進行食材前置作業，去皮，分割，等工作，競賽前由評審檢查後，再行比賽

➤ 評分標準:

整體構圖	30%
雕(刀)工細膩度	30%
技巧及實用性	20%
競賽時間掌控及環境清潔	10%
創意	10%

➤ 獎勵項目

金牌：獎牌一面、獎狀一張、獎金\$3000 元、獎品

銀牌：獎牌一面、獎狀一張、獎金\$1000 元

銅牌：獎牌一面、獎狀一張

佳作：60 分（含）以上；獎狀

(五) 餐飲服務技術組競賽說明：

1. 本競賽項目為個人賽。
2. 競賽項目包含：口布折疊、餐桌擺設、接待服務三項。
3. 餐桌擺設二組題目：中餐、西餐擺設，現場抽題；創意口布摺疊一款盤飾一款杯飾；接待服務包含-迎賓帶位、攤口布、倒水、分菜。
4. 競賽流程含評審時間共計 30 分鐘：參賽選手抽題→5 分鐘創意口布摺疊→15 分鐘餐桌展示擺設(依照題組取餐具→架設餐桌→鋪設檯布→更換檯布→餐具擺設→擺放椅子)→5 分鐘至門口迎賓（帶位→拉椅子→攤口布→倒水→分菜(中式：分菜或湯、西式：派麵包與奶油)完成後返回選手就位區→5 分鐘：進行撤餐至公共材料區(恢復至原始場地)。
5. 服儀規定依餐廳服務丙級技能檢定規定辦理。服裝上不可有校名或校徽。
6. 評分方式：

口布摺疊	餐桌擺設	迎賓	撤餐	服裝儀態	安全衛生
20%	30%	30%	10%	5%	5%

➤ 獎勵項目

金牌：獎牌一面、獎狀一張、獎金\$3000 元

銀牌：獎牌一面、獎狀一張、獎金\$1000 元

銅牌：獎牌一面、獎狀一張

佳作：60 分（含）以上；獎狀

(六) 高中職創意傳統調飲組(無酒精)競賽說明：

1. 本次競賽分為 30 組：以世代潮流為主題，調製創意飲品，作法不限。
2. 請製作 30*30 cm² 內展示台展示成品。
3. 指定材料- monin 青蘋果果泥 (大會提供)。

大會提供指定材料 1. 唐寧茶皇家伯爵茶

2. 阿華田脆酷力

3. OATSIDE 歐特賽職人燕麥植物奶

4. 阿華田營養巧克力麥芽飲品

5. 黑白淡奶

6. 菲鳥奶精

7. 立頓奶茶

8. 好時巧克力醬

9. 盛美家草莓果醬

10. 美國 jif 香滑花生醬

(至少使用一種指定材料)

4. 調飲材料不能超過 6 種，包含少許、適量、滴、裝飾物 (Garnish) 和固體材料，例如：水果或香料。
 5. 參賽者著標準服裝 (服裝上不可有校名或校徽標示)。
 6. 參賽者須使用量酒的器具調製，參賽所有器具及材料需自備，大會僅提供冰桶及冰鏟。
 7. 調製三杯相同成品，調製長、短飲不限，短飲飲品容量於 90mL~150mL、長飲飲品容量於 160mL~240mL (杯具不限)。
 8. 裝飾物以水果類為主，都要是可食用的，需於賽前自行切割準備完成，裝飾物不可碰觸到成品須符合衛生規範。
 9. 嚴禁使用人工染色劑、加熱材料以及明火。
 10. 不得使用優格、優酪乳等乳酸菌飲料調配，牛乳產品應只包含新鮮牛奶、乳酪和蛋。
 11. 比賽時間四分鐘，前置時間一分鐘，善後時間一分鐘，音樂由大會提供。
 12. 調製完成後,選手需自行將成品端至成品展示區，可攜帶助手一位。
- 總分相同者，以一、味覺香味，二、技術成績高者勝出。
13. 超時每秒扣一分

➤ 評分方式:總分 150 分

得分項目	命名	色彩、裝飾	味覺、香味	技術	商品價值
配分方式	10	20	45	45	30

➤ 獎勵項目

金牌：獎牌一面、獎狀一張、獎金\$5000 元

銀牌：獎牌一面、獎狀一張、獎金\$3000 元

銅牌：獎牌一面、獎狀一張、獎金\$1000 元

佳作：60 分（含）以上；獎狀

**本項競賽獎金由開元食品公司贊助，得獎配方歸開元食品公司所有。

(七) 高中職創意花式調飲組競賽說明：

1. 以世代潮流為主題，調製創意飲品，作法不限。

2. 請製作 30*30 cm² 內展示台展示成品。

3. 指定材料- MONIN 爆米花糖漿（大會提供）。

大會提供材料 1. 唐寧茶皇家伯爵茶

2. 阿華田脆酷力

3. OATSIDE 歐特賽職人燕麥植物奶

4. 阿華田營養巧克力麥芽飲品

5. 黑白淡奶

6. 菲鳥奶精

7. 立頓奶茶

8. 好時巧克力醬

9. 盛美家草莓果醬

10. 美國 jif 香滑花生醬

（至少使用一種, 十選一指定材料）

4. 指定材料 需 Working flair MONIN 爆米花糖漿至少 30 mL。

5. 調酒材料不能超過 6 種，包含少許、適量、滴、裝飾物（Garnish）和固體材料，例如：水果或香料。

6. 選手服裝整齊，不可裸露（服裝上不可有校名或校徽標示）。

7. 創意花式調酒可使用 Free Pourer 直接倒酒，不必使用量酒器，參賽所有器具及材料需自備，大會僅提供冰桶及冰鏟。

8. 無酒精飲料調製二杯，長、短飲不限，短飲飲品容量於 90mL~150mL、長飲飲品容量於 160mL~240mL（杯具不限）。

9. 裝飾物以水果類為主，都要是可食用的，需於賽前自行切割準備完成，裝飾物不可碰觸到成品需符合衛生規範。

10. 比賽時間 4 分鐘 30 秒內調製二杯相同成品，前置時間一分鐘，善後時間一分鐘，採用活動吧台，音樂由大會提供。

11. 丟過的瓶子內材料皆需加入，不可丟空瓶，瓶內最少須有 30mL 之材料。

12. 拿來丟花式的鋼杯內不得倒入液體。
13. 調製完成後,選手需自行將成品端至成品展示區,可攜帶助手一位。
14. 超時每秒扣一分

➤ 評分方式: 總分 200 分, 成品無法完成 不予計分

項目	動作	個人整體形象	衛生	主題呈現	口感
配分方式	100	20	10	40	30

➤ 獎勵項目

金牌：獎牌一面、獎狀一張、獎金\$5000 元

銀牌：獎牌一面、獎狀一張、獎金\$3000 元

銅牌：獎牌一面、獎狀一張、獎金\$1000 元

佳作：60 分（含）以上；獎狀

**本項競賽獎金由開元食品公司贊助，得獎配方歸開元食品公司所有。

(八) 職業大專創意花式調酒組競賽說明：

1. 以世代潮流為主題，調製創意飲品，作法不限。
2. 請製作 30*30 cm² 內展示台展示成品。
3. 指定材料- Skyy Vodka 美國晴空伏特加 (至少 30mL)。

大會提供材料

 1. 唐寧茶皇家伯爵茶
 2. 阿華田脆酷力
 3. OATSIDE 歐特賽職人燕麥植物奶
 4. 阿華田營養巧克力麥芽飲品
 5. 黑白淡奶
 6. 菲鳥奶精
 7. 立頓奶茶
 8. 好時巧克力醬
 9. 盛美家草莓果醬
 10. 美國 jif 香滑花生醬

(至少使用一種, 十選一指定材料)
4. 指定基酒需 Skyy Vodka 美國晴空伏特加至少 30 mL。
5. 調酒材料不能超過 6 種，包含少許、適量、滴、裝飾物 (Garnish) 和固體材料，例如：水果或香料。
6. 選手服裝整齊，不可裸露 (服裝上不可有校名/校徽或店名標示)。

7. 創意花式調酒可使用 Free Pourer 直接倒酒，不必使用量酒器，參賽所有器具及材料需自備，大會僅提供冰桶及冰鏟。
8. 含酒精飲料調製三杯，長、短飲不限，短飲飲品容量於 90mL~150mL、長飲飲品容量於 160mL~240mL (杯具不限)。
9. 裝飾物以水果類為主，都要是可食用的，需於賽前自行切割準備完成，裝飾物不可碰觸到成品須符合衛生規範。
10. 比賽時間五分鐘內調製二杯相同成品，前置時間一分鐘，善後時間一分鐘，採用活動吧台，音樂自備當天繳交大會。
11. 丟過的瓶子內材料皆需加入，不可丟空瓶，瓶內最少須有 30mL 之材料。
12. 拿來丟花式的鋼杯內不得倒入液體。
13. 調製完成後,選手需自行將成品端至成品展示區，可攜帶助手一位。
14. 超時每秒扣一分

➤ 評分方式: 總分 200 分，成品無法完成 不予計分

項目	動作	個人整體形象	衛生	主題呈現	口感
配分方式	100	20	10	40	30

➤ 獎勵項目

金牌：獎牌一面、獎狀一張、獎金\$3000 元

銀牌：獎牌一面、獎狀一張、獎金\$1000 元

銅牌：獎牌一面、獎狀一張

佳作：60 分（含）以上；獎狀

高中職及職業大專創意調酒組共同規則

1. 如在競賽期間遞送成品給評審時所出現的任何意外，由大會與參賽者協商，並找出雙方都可接受的方法。
2. 大會有權拒絕參賽者的配方、調製方法和飲品名稱(請勿取不當不雅品名)。
3. 請製作 30*30 cm² 內展示台展示成品。
4. 舞台上贊助商，舞台上贊助商，MONIN 爆米花糖漿 monin 青蘋果果泥、Skyy Vodka 美國晴空伏特加、寶嘉麗氣泡水、通寧水、蘇打水。

大會提供材料 1. 唐寧茶皇家伯爵茶

2. 阿華田脆酷力

3. OATSIDE 歐特賽職人燕麥植物奶

4. 阿華田營養巧克力麥芽飲品

5. 黑白淡奶

6. 菲鳥奶精
7. 立頓奶茶
8. 好時巧克力醬
9. 盛美家草莓果醬
10. 美國 jif 香滑花生醬

(至少使用一種, 十選一指定材料)

5. 糖漿瓶子標籤呈現須為全新及清楚的，舊標籤或污損的標籤不可使用。
6. 各組參賽選手上台比賽時，嚴禁脫鞋。
7. 大會裁判的審核權、決定權，不接受其它的評議；大會有權使用各選手之創作品為教學用途。
8. 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。
9. 大會現場歡迎拍照、錄影；請共同維護場地整潔，貴重物品請自行保管，大會不負保管責任。
10. 請勿在比賽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。
11. 裝飾物都要是可食用的。必須使用可食用的花、水果、蔬菜、草藥、香料、果皮，裝飾用的花也都一定要用可食用性的花草。
12. 不可以使用食用色素。
13. 劍叉、調酒棒及裝飾物，賽後不歸還。
14. 任何有爭議性的材料及裝飾物都要經過大會同意。
15. 大會允許自製材料，若使用自製材料請於配方表內詳述內容物及製作方
16. Decoration and Garnish 裝飾品說明：
 - Decorations 是用來放在杯子旁邊、邊緣或是頂部，不會影響到飲品的味道。
 - Garnishes 是用在玻璃杯內，它除了可以當作裝飾物也同時可以改變味道，如調酒用的櫻桃，水果類調味、橄欖...等。

(九) 創意吧檯調酒組競賽說明：

1. 以世代潮流為主題，調製創意飲品，作法不限。
2. 請製作 30*30 cm² 內展示台展示成品。
3. 指定材料- Campari 金巴利利口酒 (至少 30mL)
大會提供材料
 1. 唐寧茶皇家伯爵茶
 2. 阿華田脆酷力
 3. OATSIDE 歐特賽職人燕麥植物奶
 4. 阿華田營養巧克力麥芽飲品
 5. 黑白淡奶

6. 菲鳥奶精
7. 立頓奶茶
8. 好時巧克力醬
9. 盛美家草莓果醬
10. 美國 jif 香滑花生醬

(至少使用一種, 十選一指定材料)

4. 調酒材料不能超過 7 種, 包含少許、適量、滴、裝飾物 (Garnish) 和固體材料, 例如: 水果或香料。
5. 參賽者著標準服裝 (服裝上不可有校名/校徽或店名標示)。
6. 調製方法不限, 參賽所有器具及材料需自備, 大會僅提供冰桶及冰鏟。
7. 調製三杯相同成品, 調製長、短飲不限, 短飲飲品容量於 90mL~150mL、長飲飲品容量於 160mL~240mL (杯具不限)。
8. 裝飾物皆需為可食用的, 需於賽前自行切割準備完成, 裝飾物不可碰觸到成品需符合衛生規範。
9. 嚴禁使用人工染色劑、禁止使用明火, 允許噴槍操作 (點燃需在 3 秒內熄滅, 次數不得超過 5 次), 超出時間及次數者予以扣分。
10. 比賽時間五分鐘, 前置時間一分鐘, 善後時間一分鐘, 音樂自行提供, 當天繳交大會。
11. 參賽者須完成迎賓接待、外場服務、吧台調製及解說等, 完整吧台服務實務。
12. 總分相同者, 以一、味覺香味, 二、技術成績高者勝出。
13. 超時每秒扣一分

➤ 評分方式: 總分 200 分

項目	命名	色彩裝飾	味覺香味	技術	商品價值	整體流暢性	時間掌控
配分方式	10	20	50	50	50	10	10

➤ 獎勵項目

金牌: 獎牌一面、獎狀一張、獎金\$3000 元

銀牌: 獎牌一面、獎狀一張、獎金\$1000 元

銅牌: 獎牌一面、獎狀一張

佳作: 60 分 (含) 以上; 獎狀

七、活動流程

2023 城市盃全國餐飲技能競賽 活動日程表

時 間	活動內容	地 點
8:00~8:30	選手報到	財經大樓
8:30~8:50	開幕式	財經大樓
8:50~9:00	前往競賽場地	➤ 「日式料理組」(上午場) 學生組--飲和樓2樓 205 專業特色教室 大專職業組--303 西餐實習教室 ➤ 「西餐廚藝組」(下午) 學生組--飲和樓2樓 205 專業特色教室 大專職業組--303 西餐實習教室 ➤ 「中式創意料理雙人組」 飲和樓3樓 301 中餐實習教室 ➤ 「蔬果切雕盤飾組」 飲和樓2樓 201 飲調專業實習教室 ➤ 「餐飲服務技術組」 圖資大樓8樓 餐飲服務專業教室 ➤ 「高中職創意傳統調飲組、花式調飲組」 財經大樓國際會議廳 ➤ 「職業大專創意花式調酒組」、「創意吧檯調酒組」 財經大樓國際會議廳
9:00~16:30	分組競賽 (各組競賽賽程時間 請參考分組說明)	
17:00	頒獎	財經大樓
17:30	賦歸	

2023「城市盃」全國餐飲技能競賽報名表(一)

基本資料			
報名項目	<input type="checkbox"/> 日式料理學生組 <input type="checkbox"/> 日式料理大專職業組 <input type="checkbox"/> 西式廚藝學生組 <input type="checkbox"/> 西式廚藝大專職業組 <input type="checkbox"/> 中式創意料理雙人組 <input type="checkbox"/> 蔬果切雕盤飾組 <input type="checkbox"/> 餐飲服務技術組 <input type="checkbox"/> 高中職創意傳統調飲組 <input type="checkbox"/> 高中職創意花式調飲組 <input type="checkbox"/> 大專職業創意花式調酒組 <input type="checkbox"/> 創意吧檯調酒組		
學 校 (單 位)		科 系	
選手姓名 1		手 機	
選手姓名 2		手 機	
指導老師		指導老師 連絡電話	

身分證	學生證
選手 1	選手 1
選手 2	選手 2

2023「城市盃」全國餐飲技能競賽報名表（二）

學校：_____ 姓名：_____ 報名編號：由主辦單位填寫

參賽組別	<input type="checkbox"/> 日式料理學生組 <input type="checkbox"/> 日式料理大專職業組 <input type="checkbox"/> 西式廚藝學生組 <input type="checkbox"/> 西式廚藝大專職業組 <input type="checkbox"/> 中式創意料理雙人組 <input type="checkbox"/> 蔬果切雕盤飾組 <input type="checkbox"/> 高中職創意傳統調飲組 <input type="checkbox"/> 高中職創意花式調飲組 <input type="checkbox"/> 大專職業創意花式調酒組 <input type="checkbox"/> 創意吧檯調酒組
作品名稱	
材料	
調味料	
製作步驟	
創意理念 (100 字以內)	
照片	

2023「城市盃」全國餐飲技能競賽參賽同意書

參賽者同意事項：

1. 參賽者應尊重評審委員的專業評議，對評審結果不得有異議。
2. 所有參賽作品及相關資料恕不退件。
3. 參賽作品之著作權、智慧財產權、專利所有權之相關事宜，主辦單位有優先審議權。
4. 得獎作品著作權歸主辦單位所有，主辦單位有權重製及保有修改之權。
5. 所有參選作品於決賽前，請勿參與其他公開場合之活動，日後若經查明立書人等之作品確係一稿多投時，立書人等將喪失參賽與得獎資格，不得異議。

此 致 臺北城市大學

立同意書人：

【親筆簽名蓋印】

身分證字號：

連絡電話：

地 址：

中華民國 112 年 月 日

附錄：飲調組指定材料

由欣臨企業股份有限公司、開元食品工業股份有限公司、利多吉股份有限公司、CAMPARI GROUP 贊助提供



高中職創意傳統調飲組 高中職創意花式調飲組 職業大專創意花式調酒組 創意吧檯組

共同指定材料(十選一)



西餐廚藝組指定、提供材料

由欣臨企業股份有限公司贊助提供

