

第四屆 崑山盃全國咖啡競賽簡章

比賽宗旨：

- ✧ 咖啡在台灣發展已越來越多樣化，在咖啡館百花齊放的世代，喝上一杯好咖啡都變得非常容易，咖啡師沖煮技巧非常重要。透過比賽我們希望順勢拉高咖啡調製技術。
- ✧ 為培育我國咖啡專業服務人才，藉以強化咖啡拉花、咖啡手沖、咖啡杯測技能，進而奠定學生在未來的課程及進入職場後，能夠擁有更加豐富且紮實的經驗與能力。
- ✧ 藉由『第四屆崑山盃全國咖啡競賽』，邀請全國大專院校、高中職學生、社會人才參與，增進咖啡調製技術交流、學以致用與互相切磋技巧，提升咖啡飲品服務品質也持續推廣咖啡文化。

主辦單位：崑山科技大學餐飲管理及廚藝系、暖樂咖啡館

協辦單位：崑山科技大學餐飲管理及廚藝系學會、崑山科技大學精品咖啡研習社

贊助廠商：開元食品工業股份有限公司、大統營實業股份有限公司、楊家機器廠股份有限公司、川本國際包裝有限公司、十億國際股份有限公司、亨達模具股份有限公司、歐新力奇實業有限公司、國立中興大學新化林場、立智傑股份有限公司、台南市餐旅教育協會、圓石國際有限公司、蕭氏貿易有限公司、日創商品開發企業、台灣松下集團、尚品咖啡、芒果咖啡、漢亞國際實業有限公司、HARIO Taiwan

競賽日期：2023 年 11 月 10 日（星期五）08：00～18：00

報到地點：崑山科技大學_圖書資訊館 10 樓國際會議廳

競賽地點：崑山科技大學_圖書資訊館 B 1 國際咖啡認證中心

參加對象：全國各大專院校、高中職在學學生(含外籍生)、社會人才

報名人數：

組別/項目	咖啡拉花賽	咖啡手沖賽	咖啡杯測賽
高中職組	48 人	32 人	不分組 總人數 60 人
大專組	36 人	32 人	
社會組	48 人		

註：當選手報名兩項以上競賽時，如上場時間有衝突，主辦單位不負此責任並不予退費。

獎勵方式：

1. 咖啡拉花賽獎品__社會組

第一名:Dalla Corte Studio 單孔義式咖啡機乙台（市價 150,000 元）、
精美獎盃乙座、開元食品咖啡套組乙組、咖啡旅行套組乙組

第二名:飛利浦 Saeco Moltio 全自動咖啡機乙台（市價 50,000 元）、
精美獎盃乙座、咖啡旅行套組乙組、開元食品咖啡套組乙組

第三名:現金壹萬元、精美獎盃乙座、開元食品咖啡套組乙組、咖啡旅行套組乙組

佳作 9 名:獎狀乙只、品諾隨行涼感美型扇乙台、愛陶樂 300ml 乙個

2. 咖啡拉花賽獎品__高中職組&大專組。

第一名:現金壹萬元、精美獎盃乙座、愛陶樂 300ml 乙個、開元食品咖啡套組乙
組、咖啡旅行套組乙組、品諾馬達循環立扇乙台(高中職組)、品諾長效空氣
清淨機乙台(大專組)

第二名:現金伍仟元、精美獎盃乙座、愛陶樂 300ml 乙個、開元食品咖啡套組乙
組、咖啡旅行套組乙組、品諾馬達循環立扇乙台(高中職組)、品諾長效空氣
清淨機乙台(大專組)

第三名:現金參仟元、精美獎盃乙座、愛陶樂 300ml 乙個、開元食品咖啡套組乙
組、咖啡旅行套組乙組、品諾馬達循環立扇乙台(高中職組)、品諾長效空氣
清淨機乙台(大專組)

佳作:高中職組 9 名:獎狀乙只、現金伍佰元、愛陶樂 300ml 乙個、品諾隨行涼感
美型扇乙台

大專組 7 名:獎狀乙只、現金伍佰元、愛陶樂 300ml 乙個、品諾隨行涼感美
型扇乙台

優勝:高中職組 若干名:獎狀乙只

3. 咖啡手沖賽獎品__高中職組&大專組。

第一名:現金壹萬元、精美獎盃乙座、Oceanrich S2 迷你手沖咖啡機乙台、小飛馬
601N 平鉅刀磨豆機乙台、無限濾杯沖煮套組乙組、FELLOW 測溫手沖壺

第二名:現金伍仟元、精美獎盃乙座、Oceanrich S2 迷你手沖咖啡機乙台、小飛馬
610N 鬼齒磨豆機乙台、無限濾杯沖煮套組乙組、HOLOHOLLO 咖啡手沖套組

第三名:現金參仟元、精美獎盃乙座、Oceanrich S2 迷你手沖咖啡機乙台、小飛馬
600N 平刀磨豆機乙台、無限濾杯沖煮套組乙組、CARTER 隨行真空保溫瓶

佳作:高中職組 5 名:獎狀乙只、現金伍佰元、Oceanrich S2 迷你手沖咖啡機乙台、無限濾杯沖煮套組乙組

大專組 5 名:獎狀乙只、現金伍佰元、Oceanrich S2 迷你手沖咖啡機乙台、無限濾杯沖煮套組乙組

優勝:高中職組 若干名:獎狀乙只

4. 咖啡杯測賽獎品__不分組。

第一名:現金壹萬元、精美獎盃乙座、杯測匙乙只、開元食品咖啡套組乙組、巴拿馬藝妓生豆壹公斤、咖啡旅行套組乙組、品諾磨豆機 CM-200 乙台

第二名:現金捌仟元、精美獎盃乙座、杯測匙乙只、開元食品咖啡套組乙組、巴拿馬藝妓生豆壹公斤、咖啡旅行套組乙組、品諾磨豆機 CM-200 乙台

第三名:現金伍仟元、精美獎盃乙座、杯測匙乙只、開元食品咖啡套組乙組、衣索比亞古吉生豆壹公斤、咖啡旅行套組乙組、品諾磨豆機 CM-200 乙台

第四名:現金參仟元、精美獎盃、開元食品咖啡套組乙組、衣索比亞古吉生豆壹公斤、咖啡旅行套組乙組、品諾磨豆機 CM-200 乙台

佳作 10 名:獎狀乙只、現金伍佰元、愛陶樂 300ml 乙個

註:獲獎選手請於比賽當天將獎品領取完畢，主辦單位不於賽後協助保管及寄送等。

共同注意事項：

1. 報名時間即日起至 2023 年 10 月 6 日（星期五）17：00 截止。
2. 報名費用：杯測賽、拉花賽學生組新臺幣 900 元整；手沖賽新臺幣 1000 元整
拉花賽社會組新臺幣 2500 元整
3. 若已完成報名手續並匯款完成，因故比賽無法出賽，主辦單位將不會退還報名費，請選手留意。
4. 選手於競賽當日請提供國民身分證、學生證正本供主辦單位確認選手參賽資格。
5. 主辦單位保有最終決定權
6. 報名方式採 Google 表單線上報名。

組別/項目	報名網址（右方為報名網址）
咖啡拉花__高中職組	https://reurl.cc/GKZD7v
咖啡拉花__大專組	https://reurl.cc/dmz8KD
咖啡拉花__社會組	https://reurl.cc/Y07QMD
咖啡手沖__高中職組	https://reurl.cc/K3KvKn
咖啡手沖__大專組	https://reurl.cc/E18a8k
咖啡杯測組	https://reurl.cc/p5nVDb

※報名選手提交表單後經主辦單位確認選手資料無誤，將以 Email 訊息通知報名完成(匯款資訊將於 Email 中另行通知)。請參賽選手收到報名完成通知後，於三日內進行報名費匯款作業並填寫匯款資訊表單後加入 LINE 群組，主辦單位確認收到報名費後其選手參賽資格得以生效。若期限內主辦單位未收到報名費用，將以 Email 方式聯絡提醒繳費。倘若仍未收到報名費用，將刪除其選手報名資料。

匯款資訊：報名完成後將於 Email 訊息通知。

競賽承辦單位：

崑山科技大學餐飲管理及廚藝系 施智偉老師
E-mail：scw0818@gmail.com

競賽總召：鄭承恩
連絡電話：0903-091328
E-mail：ck921127denny@gmail.com

咖啡拉花競賽負責人：許佳鈴
連絡電話：0979-108552
E-mail：sweet.kiki.1208@gmail.com

咖啡手沖競賽負責人：陳宇姿
連絡電話：0908-334299
E-mail：sayakiki2013101@gmail.com

咖啡杯測競賽負責人：陳螢芷
連絡電話：0955-027581
E-mail：aa0955027581aa@gmail.com

各組別競賽規則及注意事項

一、咖啡拉花賽 社會組

1. 競賽賽制：

- (1)初賽、複賽、半決賽為兩兩 PK 賽，決賽採評分表計分。
- (2)初賽、複賽、半決賽共有三位評審，每位評審皆有 1 票，針對「整體視覺感受」進行投票。
- (3)決賽須以下列評分表作為分數計算。※如選手同分時，以整體視覺感受分數高者為勝。
- (4)初賽、複賽、半決賽 需製作一杯拉花拿鐵。
- (5)決賽需製作兩杯一致性拉花拿鐵。
- (6)若參賽者使用傾注成型之外的技巧，則喪失競賽資格。
- (7)參賽者在競賽時間內，可自行斟酌製作多杯飲品，但僅能選擇一杯成品放置於大會規定的評分位置。
- (8)參賽者在競賽台上必須使用主辦單位提供的新鮮瓶裝牛奶，牛奶可以在準備時間中備好。
- (9)競賽時間結束前參賽者需自行將完成之作品置於評分台上，即可進行清理競賽現場和撤出參賽者自備之用品。
- (10)決賽評分表。

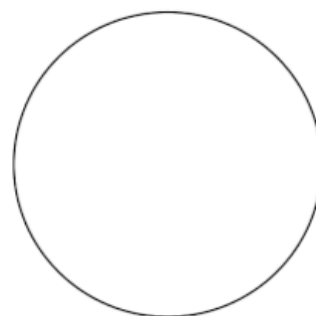
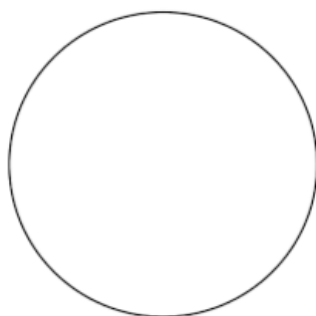
選手標準：

選手姓名：

評審姓名：

高中職組/大專組

感官評分(共 140 分)	原始分數		加權分數
評分項目	左杯	右杯	
圖樣一致性 x4			
奶泡品質 x2			
成分元素間之對比度 x2			
視覺均衡度 x2			
困難性與達成度 x3			
整體視覺感受 x3			



Notes/Comments：

0：不能接受

1：尚可接受

2：平均水準

3：好

4：很好

5：優秀

崑山科技大學餐飲管理系及廚藝系 製

2. 競賽時間：

初賽：4 分鐘（1 分鐘前置作業，3 分鐘製作成品）。

複賽：4 分鐘（1 分鐘前置作業，3 分鐘製作成品）。

半決賽：4 分鐘（1 分鐘前置作業，3 分鐘製作成品）。

決賽：6 分鐘（1 分鐘前置作業，5 分鐘製作成品）。

* 準備時間時段可試萃濃縮咖啡，測試蒸氣大小（不可打奶泡）。

* 由現場工作人員計時，第一次按鈴一聲，表示競賽開始；第二次按鈴聲二聲，表示競賽結束，競賽結束前 1 分鐘，由現場工作人員報時提醒。

3. 主辦單位設備注意事項：

- (1)參賽者必須使用主辦單位提供的設備。設備由立智傑股份有限公司提供：Dalla Corte 咖啡機 Studio 與 磨豆機 Max
- (2)不允許自備機器設備及調整或重新設定主辦單位所供的機器設備，否則不予計分。

4. 主辦單位提供的設備，如下所列：

- (1)義式咖啡機（指定使用「Dalla Corte 咖啡機 Studio」）。
- (2)義式磨豆機（指定使用「磨豆機 Max」）。
- (3)拉花咖啡杯（指定使用 LOVERAMICS 愛陶樂蛋杯 300ml）。
- (4)咖啡豆（指定使用「威尼斯配方豆」，由尚品咖啡提供）。
- (5)全脂鮮奶（指定使用「戀職人鮮奶」，由開元食品提供）。
- (6)粉渣盒、填壓器。
- (7)清潔工具(如毛刷)。
- (8)乾淨抹布(檯面清潔用)。
- (9)拉花檯面：長 140 公分×寬 90 公分×高 90 公分。
- (10)拉花操作區與選手交杯區距離 1.5 公尺。

	
咖啡拉花指定義式咖啡機 Dalla Corte 咖啡機 Studio	咖啡拉花指定義式磨豆機 Dalla Corte MAX 義式磨豆機

5. 參賽者可自備以下項目（清單僅供參考，自行斟酌）：

- (1)拉花鋼杯。
- (2)磅秤。
- (3)個人所需的特殊器皿。

6. 參賽者須穿著整齊、乾淨之服裝（自備）。

7. 參賽者不需準備音樂或對評審／觀眾做詳盡的口語解說。

8. 當日的磨豆機研磨粗細與 ESPRESSO 流速，皆由評審於賽前校正時調整完畢。

二、咖啡拉花賽 學生組

1. 競賽賽制：

- (1)初賽、複賽、半決賽為兩兩PK賽，決賽採評分表計分。
- (2)初賽、複賽、半決賽共有三位評審，每位評審皆有1票，針對「整體視覺感受」進行投票。
- (3)決賽須以下列評分表作為分數計算。※如選手同分時，以整體視覺感受分數高者為勝。
- (4)初賽、複賽、半決賽需製作一杯拉花拿鐵。
- (5)決賽需製作兩杯一致性拉花拿鐵。
- (6)若參賽者使用傾注成型之外的技巧，則喪失競賽資格。
- (7)參賽者在競賽時間內，可自行斟酌製作多杯飲品，但僅能選擇一杯成品放置於大會規定的評分位置。
- (8)參賽者在競賽台上必須使用主辦單位提供的新鮮瓶裝牛奶，牛奶可以在準備時間中備好。
- (9)競賽時間結束前參賽者需自行將完成之作品置於評分台上，即可進行清理競賽現場和撤出參賽者自備之用品。
- (10)決賽評分表。

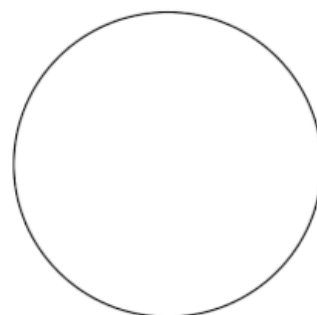
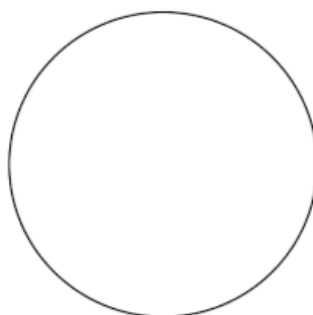
選手標準：

選手姓名：

評審姓名：

高中職組/大專組

感官評分(共140分)	原始分數		加權分數
評分項目	左杯	右杯	
圖樣一致性 x4			
奶泡品質 x2			
成分元素間之對比度 x2			
視覺均衡度 x2			
困難性與達成度 x3			
整體視覺感受 x3			



Notes/Comments：

0：不能接受

1：尚可接受

2：平均水準

3：好

4：很好

5：優秀

崑山科技大學餐飲管理及廚藝系 製

2. 競賽時間：

初賽：4分鐘（1分鐘前置作業，3分鐘製作成品）。

複賽：4分鐘（1分鐘前置作業，3分鐘製作成品）。

半決賽：4分鐘（1分鐘前置作業，3分鐘製作成品）。

決賽：6分鐘（1分鐘前置作業，5分鐘製作成品）。

* 準備時間時段可試萃濃縮咖啡，測試蒸氣大小（不可打奶泡）。

* 由現場工作人員計時，第一次按鈴一聲，表示競賽開始；第二次按鈴聲二聲，表示競賽結束，競


賽結束前 1 分鐘，由現場工作人員報時提醒。

3. 主辦單位設備注意事項：

- (1) 參賽者必須使用主辦單位提供的設備。
- (2) 不允許自備機器設備及調整或重新設定主辦單位所供的機器設備，否則不予計分。

4. 主辦單位提供的設備，如下所列：

- (1) 義式咖啡機（指定使用「Dalla Corte STUDIO 單孔咖啡機」）。
- (2) 義式磨豆機（指定使用「Dalla Corte MAX 義式磨豆機」）。
- (3) 拉花咖啡杯（指定使用 LOVERAMICS 愛陶樂蛋杯 300ml）。
- (4) 咖啡豆（指定使用「威尼斯配方豆」，由尚品咖啡提供）。
- (5) 全脂鮮奶（指定使用「戀職人鮮奶」，由開元食品提供）。
- (6) 粉渣盒、填壓器。
- (7) 清潔工具（如毛刷）。
- (8) 乾淨抹布（檯面清潔用）。
- (9) 拉花檯面：長 140 公分×寬 90 公分×高 90 公分。
- (10) 拉花操作區與選手交杯區距離 1.5 公尺。

	
咖啡拉花指定義式咖啡機 Dalla Corte STUDIO 單孔咖啡機	咖啡拉花指定義式磨豆機 Dalla Corte MAX 義式磨豆機

5. 參賽者可自備以下項目（清單僅供參考，自行斟酌）：

- (1) 拉花鋼杯。
- (2) 磅秤。
- (3) 個人所需的特殊器皿。

6. 參賽者須穿著整齊、乾淨之服裝（自備）。

7. 參賽者不需準備音樂或對評審／觀眾做詳盡的口語解說

8. 當日的磨豆機研磨粗細與 ESPRESSO 流速，皆由評審於賽前校正時調整完畢。

三、咖啡手沖賽

1. 競賽賽制：

- (1)初賽為四人一組 PK 賽，一組選出一位晉級。
- (2)複賽為兩人一組 PK 賽，一組選出一位晉級。
- (3)決賽為一人一組評分表計分（需做展演）。
- (4)初賽、複賽不須展演，決賽需進行展演。

2. 競賽時間：

流程	初賽	複賽	決賽
前置作業	1 分鐘	1 分鐘	2 分鐘
沖煮過程	5 分鐘	5 分鐘	8 分鐘
善後作業	1 分鐘	1 分鐘	1 分鐘

* 初賽、複賽不須展演，決賽需進行展演

* 沖煮時間倒數 1 分鐘會做提醒

3. 評分標準：

崑山盃手沖賽評分表

選手：		評審姓名：	
風味	20%	分數	講評
酸質	20%	分數	講評
醇厚度	20%	分數	講評
平衡性	20%	分數	講評
整體表現	20%	分數	講評

4. 競賽規則：

(1)初賽豆子為一款；複賽及決賽豆子為一款。

(2)初賽、複賽選手應盡量安靜進行沖煮。

* 若主審認為選手有影響評審或展演行為可判決選手失格。

(3)初賽、複賽以三位評審進行杯測，選出一位選手晉級。

(4)決賽是以三位評審依評分表評分，分數總合為決賽成績。

(5)每位選手需使用主辦單位指定咖啡豆在競賽時間內完成 1 壺 250ml 咖啡液（決賽需沖煮兩壺），初賽、複賽選手進行沖煮時不須進行展演，結束沖煮向工作人員喊「Time」或「完成」，工作人員會將作品放置 IBM 桌前方等待評審進行杯測。

(6)沖煮桌：長 183 公分×寬 61 公分×高 76 公分。

(7)不可在豆子上添加任何會影響風味添加物（例如：香精、液態氮、乾冰等）。

(8)需使用主辦單位指定用水總 TDS 為 80。

5. 指定咖啡豆，如下：

(1)初賽

品 名：衣索比亞 古吉 水洗 水風鈴 G1

國 家：衣索比亞 (Ethiopia)

產 區：歐若米亞 (Oromia Region) 古吉 (Guji Zone)

處理方式：傳統發酵水洗後，非洲式棚架日曬處理法

品 種：衣索比亞古優品種(Heirloom)

海 拔：2,000 - 2,300 公尺

年雨量：約 1,500 - 2,000 mm

(2)複賽、決賽

品 名：巴拿馬 花蝴蝶 100% 瑰夏 厭氧日曬 ASD

國 家：巴拿馬 (Panama)

產 區：Chiriqui

處理方式：厭氧日曬處理法

品 種：100%藝妓/瑰夏 Geisha

海 拔：1,600 公尺

6. 主辦單位指定器具，如下：

(1) FELLOW Stagg EKG 電子溫控手沖壺 600ml。

(2) 小飛馬 690N 磨豆機（螺旋平刀）

(3) Hario SWITCH 浸漬式濾杯 / Hario V60 磁石 01 無限濾杯 / Hario V60 01 濾杯，擇一。

(4) Hario V60 漂白 01 濾紙

7. 沖煮台上準備器具：

(1)熱水 90 度 (TDS：80)、常溫水 500ml (TDS：80)。

(2)刷子（刷檯面、磨豆機）、抹布、口布。

(3)電子溫控手沖壺、磨豆機、Hario SWITCH 浸漬式濾杯、Hario V60 磁石 01 無限濾杯、Hario V60 01 濾杯、Hario V60 漂白 01 濾紙、Hario 磅秤

8. 參賽者須穿著整齊、乾淨之服裝（自備）。

9. 初賽、複賽參賽者不需準備音樂或對評審/觀眾做詳盡的口語解說。

10. 咖啡豆、器具購買網址：

咖啡豆：<https://myship.7-11.com.tw/general/detail/GM2208289064389>

磨豆機：<http://www.feima.com.tw/>

溫控手沖壺：<https://bit.ly/3JivLQ9>

手沖濾杯：<https://www.hario.com.tw/>

濾紙：<https://www.hario.com.tw/>

四、咖啡杯測賽

1. 競賽賽制：

- (1)初賽為四人一組，競賽時，每位選手皆有 4 套相同的題組進行比賽，待同場選手結束杯測之後，最終以全數選手進行個人分數加總，以答對最多題組者晉級，若答對組數相同將以答題時間最快者晉級，分數排名前 28 位選手晉級決賽。
- (2)決賽為四人一組上場，競賽時，每位選手皆有 8 套相同的題組進行比賽，待同場選手結束杯測之後，以全數進決賽選手進行個人分數加總，以答對最多題組者為勝，若答對組數相同將以答題時間最快者為勝。
- (3)此競賽 3 杯咖啡為一題組，其中 2 杯為相同的咖啡，選手須利用其味覺與嗅覺去分辨其中 1 杯不同的咖啡，並將其放置在確認區。
- (4)每位選手將於比賽開始前於桌前準備。
- (5)每位選手須杯測至少 2 杯咖啡後，將不同的 1 杯選出，如未杯測兩杯或兩杯以上咖啡，該組不列入計分。
- (6)選手須將所選出來不同的 1 杯咖啡，推放至確認區（黃色部分），一旦推過確認線，選手不得再更改答案。
- (7)選手必須攜帶自己的咖啡杯測匙，選手允許帶自己的吐杯和水杯（都只能帶各一個，容量不得超過 1L）。
- (8)只有選手自己的水杯能放在比賽桌上，選手的吐杯必須握在手上，如有違規，主辦方有權取消該選手參賽資格。
- (9)杯測桌：長 300 公分x寬 61 公分x高 115 公分。

2. 競賽時間：

- (1)競賽時間：初賽 4 分鐘
決賽 8 分鐘
- (2)當比賽時間開始，每桌的計時員按下碼表，選手開始進行杯測，確認完所有答案之後，或競賽時間到，選手須退後並高舉一手示意完成比賽，計時員將停止時間並記錄選手所用時間。當時間進行至一半時計時員會告知，之後的每分鐘也會告知選手。

3. 初賽/杯測桌參考示意圖：

○○● 題目	○●○	●○○	○●○
答案			

4. 決賽/杯測桌參考示意圖：

○○● 題目	○●○	●○○	○●○	○○●	○○●	●○○	○●○
答案							

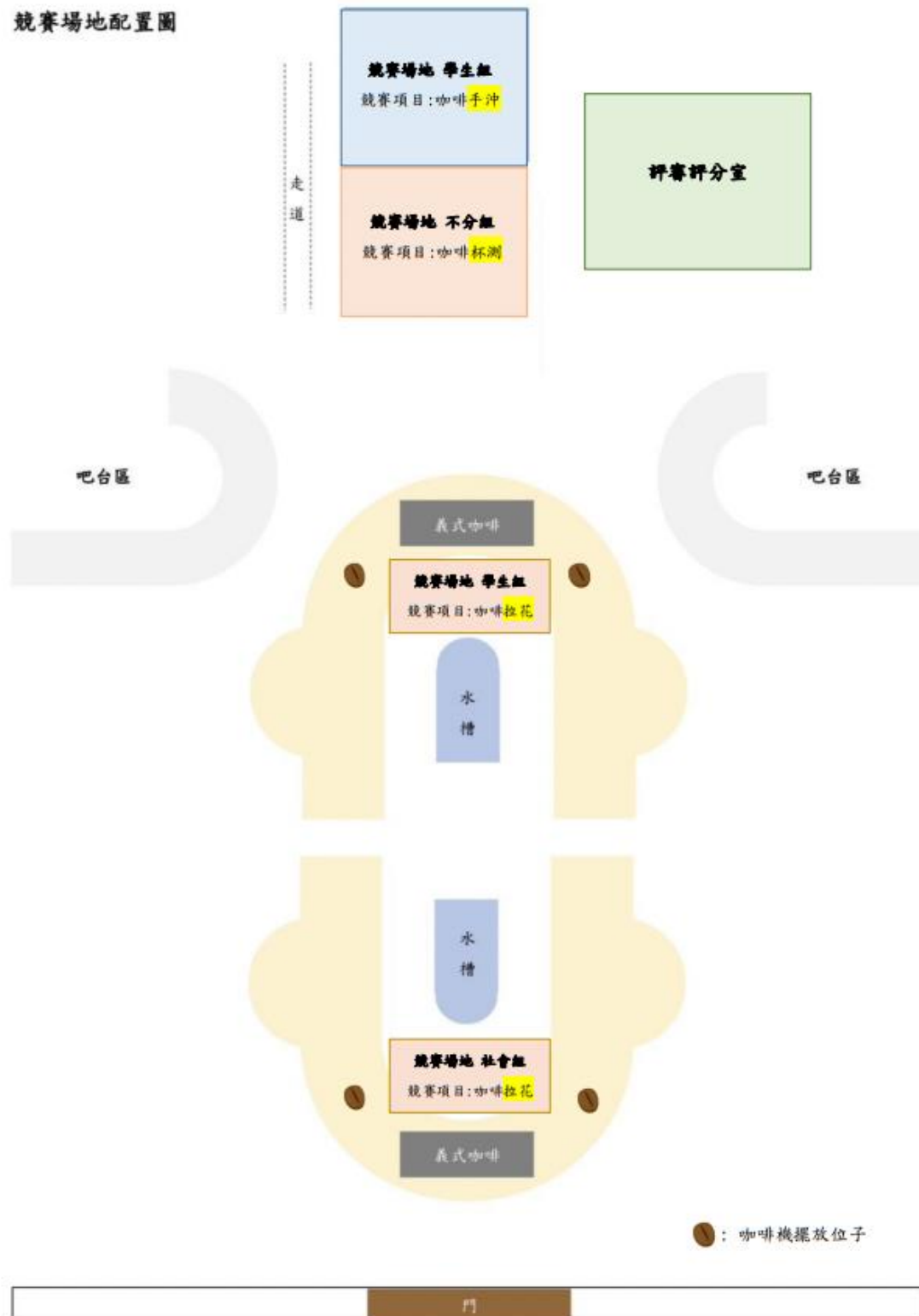
5. 主辦單位使用器具：

(1)飛馬牌 980N 磨豆機

6. 參賽者須穿著整齊、乾淨之服裝（自備）。

7. 參賽者不需準備音樂或對評審/觀眾做詳盡的口語解說。

競賽場地配置圖



主辦單位指定使用器具

機器具	公司	網址
半自動咖啡機	立智傑股份有限公司	https://www.inno-leader.com
義式磨豆機	立智傑股份有限公司	https://www.inno-leader.com
LOVERAMIC 愛陶樂蛋杯	尚品咖啡	https://reurl.cc/GEnKep
Fellow 溫控手沖壺	十億國際股份有限公司	https://bit.ly/3JivLQ9
手沖磨豆機	楊家機器廠股份有限公司	http://www.feima.com.tw/
手沖濾杯	HARIO Taiwan	https://www.hario.com.tw/
手沖濾紙	HARIO Taiwan	https://www.hario.com.tw/
杯測磨豆機	楊家機器廠股份有限公司	http://www.feima.com.tw/

指定材料

	 威尼斯，一個歐洲最繁華的海港城市，有來自四面八方藝術文化的薰陶，而咖啡在威尼斯更是有卓越的發展。咖啡自16世紀由中東傳入威尼斯之後，這個城市的咖啡更變成顯赫的體態。 本配方採用上選Sidamo產區摩卡白蘭豆、瓜地馬拉Antigua花神為基礎配方，再加上印度高水洗Robusta加以烘製，油質豐富，味道芬芳，前段擁有柑橘果類的酸香，中段更擁有些許巧克力、糖漿風味。		
戀職人鮮奶 開元食品	拉花咖啡豆 威尼斯配方豆	手沖初賽 指定咖啡豆 品名：衣索比亞 古吉 水風鈴 水洗 G1 品種：衣索比亞古優品種 https://myship.7-11.com.tw/general/detail/GM2208289064389	手沖複賽、決賽 指定咖啡豆 品名：巴拿馬花蝴蝶 瑰夏厭氧日曬 ASD 品種：藝妓 https://myship.7-11.com.tw/general/detail/GM2208289064389

贊助廠商：

第四屆崑山盃贊助廠商			
1	尚品咖啡	10	歐新力奇實業有限公司
2	圓石國際有限公司	11	亨達模具股份有限公司
3	川本國際包裝有限公司	12	大統營實業股份有限公司
4	芒果咖啡	13	漢亞國際實業有限公司
5	十億國際股份有限公司	14	楊家機器廠股份有限公司
6	立智傑股份有限公司	15	HARIO Taiwan
7	日創商品開發企業	16	台灣松下集團
8	開元食品工業股份有限公司	17	國立中興大學新化林場
9	蕭氏貿易有限公司	18	台南市餐旅教育協會



住宿之訊

禧榕軒大飯店(出示選手參賽證明，提供特價優惠)

<https://www.grandbanyanhotel.com/>

交通資訊

(一) 搭乘高鐵：

台南高鐵站→轉乘台鐵沙崙站→台南站下車→轉乘 2 號、19 號、綠 17 公車→抵達本校。

(二) 自行開車：

台南火車站→小東路→復興路→大灣交流道涵洞→崑大路→抵達本校。

• 台南以南地區：

國 1 北上下台南交流道→往裕農路方向→右轉復興路→直行崑大路約 200m→抵達本校。

• 台南以北地區：

國 1 南下下大灣交流道(324 公里處)→靠左行駛過 1 紅綠燈→行駛迴車道後靠右→右轉 復興路→直行崑大路約 200m→抵達本校

(三) 搭乘公車：

• 台南火車站：

搭乘 2 號、19 號、綠 17 公車→抵達本校。

• 永康火車站：

搭乘 20 號公車→抵達本校。



交通資訊

搭乘高鐵：

- 台南高鐵站→轉乘台鐵沙崙站→台南站下車→轉乘2路（或19路、綠17）公車→

自行開車：

- 台南火車站→小東路→復興路→大港交流道過肩→崑山路→
- 台南以南地區
國道1號北上：下台南交流道（共2處出口）→往裕農路方向→右轉復興路，再直行直大路約200公尺→
- 台南以北地區
國道1號南下：下大港交流道（324公里處）→靠左行駛過1個紅綠燈後，行駛直車道後靠右行駛→右轉復興路再直行直大路200公尺→

搭乘公車：

- 台南火車站→2路（或19路、綠17）公車→
- 永康火車站→20路公車→

路程：

- 北上往大港交流道：出校門左轉→大港交流道過肩右轉→國道1號往北入口→
- 南下往台南交流道：出校門左轉→過大港交流道過肩立即左轉→沿高速公路邊便道直行約550公尺→直行裕農路約3.2公里→直行發文橋路→中山路（台南交流道）左轉→上直道，國道1號往南入口→



崑山風景導覽