新北市能仁家商

第一屆【能仁創意雪克盃】飲料調製競賽

一、活動說明：

　 台灣餐飲業發展迅速，人們對於飲食的期望也越來越多元，餐飲不再只是滿足基本需求層面而已，還能透過飲食進而撫慰人心，因此許多學生對餐飲懷抱熱忱及興趣。2018年由能仁餐飲科舉辦【能仁創意雪克盃】飲料調製競賽，成為國中校際餐飲交流之盛事，比賽過程中除了可以認識餐飲教育，還能透過簡單的飲料製作讓國中生展現出自己的創意，提供孩子多元的舞台，以及孩子透過比賽充實飲料調製技能，更讓學習到團隊合作的精神。

二、活動目的：（一）促進餐飲文化向下紮根。

（二）培養團隊合作精神。

（三）增進學生對飲料的相關知識與調製之技能。

（四）增加職業探索機會讓國中學生更能了解未來志向。

三、指導單位：新北市能仁家商。

四、主辦單位：新北市能仁家商餐飲科。

五、參賽資格：凡公、私立國中9年級在校生。

六、比賽類別：創意飲料大賽。

七、招募隊數：預估24組 。

八、比賽形式：現場飲料調製。

九、賽程日期：（一）報名表繳交截止日期：107年02月12日。

（二）競賽日期： 107年02月24日，當天9:00~9:30報到。

（三）107年02月14日於能仁家商網站公佈錄取名單及競賽時程。

十、組隊方式：一組2人為限：隊伍1人以上為9年級國中生 。

十一、競賽地點： 新北市能仁家商餐飲科 飲料調製教室

十二、服儀規定：國中制服、長褲、包頭球鞋、皮鞋，請勿穿拖鞋及涼鞋

十三、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。

創意雪克盃飲料調製-**比賽項目說明：**

1. 內容:
2. 以現場提供材料為主，可自行攜帶搭配的其它材料(如:水果、茶葉、液體飲料…等)進行調製，調製出2杯相同的創意飲料。
3. 創意飲料成品需有裝飾物，裝飾物呈現方式不拘，需自備。
4. 調製方式、口感、呈現方式不拘，盡量發揮創意或口味皆可。
5. 現場備有基本調製器材與杯器皿，若不敷使用可自行準備進入比賽場地。
6. 份量:請調製出2杯相同的飲品，需製作創意展示台及創意菜名。
7. 競賽時間:45分鐘(含清潔) 。
8. 大會提供之基本材料、調製器具及盃器皿，請參閱附件二及附件三。
9. 附件四表格有簡易配方可參考。

創意雪克盃飲料調製-**評分標準說明：**

評分占比:

產品展示(10%)、創意(30%)、口感(30%)、衛生(10%)、手法及技巧(20%)

說明：

* 1. 產品展示：成品色澤分明、擺設及裝飾乾淨，成品需有裝飾物，含一份自製菜

　　　　　卡設計(置於展示台)。

* 1. 創意：以不常見飲品為主，或能運用多種材料做組合展現豐富創造力。
  2. 口感：整體材料搭配的協調性，例如：過度刺激口味、果渣過多、材料已有發

　　　酵味、食材層次不明…等。

* 1. 衛生：現場之調製過程及清潔。
  2. 手法及技巧(含時間)：食材運用、調製過程正確及規定的時間內完成。

\*\*\*哨聲響起逾時仍繼續操作者扣總分十分\*\*\*

創意雪克盃飲料調製-**獎項規劃：**

* 1. 金獎：獎狀、獎牌、廚衣、主廚雙叉匙、神秘精美大獎
  2. 銀獎：獎狀、獎牌、主廚雙叉匙
  3. 銅獎：獎狀、獎牌、主廚雙叉匙
  4. 最佳風味獎：獎狀、獎牌、主廚雙叉匙
  5. 最佳團隊獎：獎狀、獎牌、主廚雙叉匙
  6. 最佳廚藝獎：獎狀、獎牌、主廚雙叉匙
  7. 佳作（成績80分以上即入選）：獎狀、主廚雙叉匙

創意雪克盃飲料調製-**報名方式：**

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. 報名方法如下，**擇一即可**:

方法１：妥後寄到linlis007@gmail.com ，可來電確認報名資訊，以完成報名程序。

方法２：可到能仁家商下載填寫報名資料表，將報名表郵寄至本校。

方法３：掃描下方QR code後，自動連接報名頁面，填妥及報名完成。



報名截止日：106年11月30日(郵寄者以郵戳為憑)。依報名先後順序額滿為止，但如報名人數過多，將以一校一隊為優先。為避免報名組數超過名額，若校方提報參賽名單超過二組時，請各校務必註明參賽優先順序，若無註。106年12月11日於能仁家商網站公佈錄取名單及競賽時程。

創意雪克盃飲料調製-**聯絡資訊：**

1. 聯絡人:餐飲管理科 邱郁翔老師
2. 連絡電話:02-29182399#801
3. 地址：231新北市新店區文中路53巷10號

附件一

第一屆【能仁創意雪克盃】飲料調製競賽

創意飲料調製 報名表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 參賽國中 | |  | 編號  主辦單位填寫 |  |
| 隊伍名稱 | |  | | |
| 指導老師 | |  | | |
| 參賽者資料填寫 | | | | |
| 班級 | 姓名(隊長) | | 請浮貼身分證正反影本 | |
|  |  | |
| 電話 |  | |
| 班級 | 姓名 | | 請浮貼身分證正反影本 | |
|  |  | |
| 電話 |  | |

附件二

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 盃器皿類 | | | | | |
| 排序 | 名稱 | 備註 | 排序 | 名稱 | 備註 |
| 1 | 可林杯 | 330~360ml | 7 | 可愛壼 | 500ml |
| 2 | 高球杯 | 240~300ml | 8 | 沖茶器 | 兩杯量 |
| 3 | 古典酒杯 | 240~260ml | 9 | 咖啡杯組 | 160~180ml |
| 4 | 香甜酒杯 | 28~30ml | 10 | 寬口咖啡杯組 | 250~280ml |
| 5 | 拿鐵玻璃杯 | 230~250ml | 11 | 圓盤 | 直徑15~18cm |
| 6 | 公杯 | 280~320ml | 12 | 圓盤 | 直徑19~21cm |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 雜項類 | | | | | |
| 排序 | 名稱 | 備註 | 排序 | 名稱 | 備註 |
| 1 | 砧板 | 45cmx30cmx1cm | 9 | 水果夾 | 12~15cm |
| 2 | 水果刀 |  | 10 | 量酒器 | 30ml+15ml |
| 3 | 檸檬刮絲器 | 五孔 | 11 | 搖酒器 | 350ml |
| 4 | 雪平鍋 | 直徑 16~18cm | 12 | 吧叉匙 |  |
| 5 | 瓦斯爐 | 約45x30cm | 13 | 長柄咖啡匙 | 19~20 公分 |
| 6 | 壓汁器 | 塑膠 | 14 | 圓托盤 | 直徑、止滑 |
| 7 | 榨汁器 | 不銹鋼 | 15 | 冰桶 | 2公升以上 |
| 8 | 過濾網 | 直徑12~16cm | 16 | 熱水壺 | 1000ml |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 材料類 | | | | | |
| 排序 | 名稱 | 備註 | 排序 | 名稱 | 備註 |
| 1 | 胡椒罐／鹽罐 | 直接取用 | 16 | 柳橙汁 | 直接取用 |
| 2 | 辣醬油 | 直接取用 | 17 | 鳳梨汁 | 直接取用 |
| 3 | 酸辣油 | 直接取用 | 18 | 雪碧 | 直接取用 |
| 4 | 肉桂粉 | 直接取用 | 19 | 紅櫻桃/帶梗 | 用古典杯盛裝 |
| 5 | 可可亞粉 | 用古典杯盛裝 | 20 | 鳳梨片/圓片 | 用古典杯盛裝 |
| 6 | 五彩巧克力米 | 直接取用 | 21 | 茉莉花茶葉 | 用古典杯盛裝 |
| 7 | 糖包 | 直接取用 | 22 | 大紫羅蘭花茶 | 用古典杯盛裝 |
| 8 | 奶油球 | 直接取用 | 23 | 玫瑰紅茶葉 | 用古典杯盛裝 |
| 9 | 紫蘇梅粒 | 直接取用 | 24 | 阿薩姆紅茶葉 | 用古典杯盛裝 |
| 10 | 椰果 | 用古典杯盛裝 | 25 | 伯爵紅茶葉 | 用古典杯盛裝 |
| 11 | 話梅 | 用古典杯盛裝 | 26 | 桂花紅茶葉 | 用古典杯盛裝 |
| 12 | 紅茶包 | 直接取用 | 27 | 檸檬香茅花茶 | 用古典杯盛裝 |
| 13 | 水蜜桃茶包 | 直接取用 | 28 | 薰衣草花茶 | 用古典杯盛裝 |
| 14 | 奶精粉 | 用古典杯盛裝 | 29 | 黑森林果粒茶 | 用古典杯盛裝 |
| 15 | 摩卡粉 | 用古典杯盛裝 |  | | |

附件三

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 糖漿/果醬類 | | | | | |
| 排序 | 名稱 | 備註 | 排序 | 名稱 | 備註 |
| 1 | 紅石榴糖漿 | 直接取用 | 15 | 莫西多糖漿 | 直接取用 |
| 2 | 蘋果果露 | 直接取用 | 16 | 愛爾蘭糖漿 | 直接取用 |
| 3 | 藍柑橘果露 | 直接取用 | 17 | 香草糖漿 | 直接取用 |
| 4 | 白柑橘果露 | 直接取用 | 18 | 抹茶糖漿 | 直接取用 |
| 5 | 白薄荷糖漿 | 直接取用 | 19 | 巧克力糖漿 | 直接取用 |
| 6 | 綠薄荷糖漿 | 直接取用 | 20 | 巧克力醬 | 直接取用 |
| 7 | 蔓越莓果露 | 直接取用 | 21 | 杏仁糖漿 | 直接取用 |
| 8 | 椰子果露 | 直接取用 | 22 | 烏梅濃縮汁 | 直接取用 |
| 9 | 櫻桃果露 | 直接取用 | 23 | 紫蘇梅濃縮汁 | 直接取用 |
| 10 | 水蜜桃果露 | 直接取用 | 24 | 柚子醬 | 直接取用 |
| 11 | 百香果果露 | 直接取用 | 25 | 焦糖醬 | 直接取用 |
| 12 | 奇異果果露 | 直接取用 | 26 | 糖水 | 直接取用 |
| 13 | 榛果糖漿 | 直接取用 | 27 | 蜂蜜 | 直接取用 |
| 14 | 焦糖糖漿 | 直接取用 |  | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 生鮮食材類 | | | | | |
| 排序 | 名稱 | 備註 | 排序 | 名稱 | 備註 |
| 1 | 鮮奶 | 直接取用 | 5 | 柳橙 | 每組限4顆 |
| 2 | 泡沫鮮奶油 | 直接取用 | 6 | 金桔 | 每組限10顆 |
| 3 | 檸檬 | 每組限4顆 | 7 | 紅蘋果 | 每組限2顆 |
| 4 | 萊姆 | 每組限4顆 | 8 | 香蕉 | 每組限4支 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 消耗品類 | | | | | |
| 排序 | 名稱 | 備註 | 排序 | 名稱 | 備註 |
| 1 | 吸管 | 直接取用 | 4 | 櫻桃叉 | 直接取用 |
| 2 | 冰沙吸管 | 直接取用 | 5 | 廚房紙巾 | 直接取用 |
| 3 | 粗吸管 | 直接取用 | 6 | 杯墊 | 直接取用 |

附件四 參考飲品範本



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 飲料名稱 | 成份 | 調製法 | 裝飾物 | 杯器皿 |
| 抹茶可樂達 | 30ml 抹茶糖漿  50ml 鳳梨汁  70ml 鮮奶 | 動攪拌法 | 鳳梨片 | 可林杯/吸管/果汁機組/吧叉匙/量酒器/公杯 |



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 飲料名稱 | 成份 | 調製法 | 裝飾物 | 杯器皿 |
| 奇異之吻 | 30ml 奇異果果露  15ml 新鮮萊姆汁  8分滿 新鮮柳橙汁 | 直接注入法  —漂浮法 | 紅櫻桃 | 可林杯/吸管/吧叉匙/  量酒器/公杯/壓汁器 |



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 飲料名稱 | 成份 | 調製法 | 裝飾物 | 杯器皿 |
| 冰榛果奶茶 | 6公克 伯爵紅茶葉  25公克 奶精粉  25ml 榛果糖漿 | 搖盪法 | 紅櫻桃 | 可林杯/吸管/吧叉匙/  沖茶器/雪平鍋/量酒器/搖酒器/沖壺 |