

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：

- (1) 以現場提供材料為主，可自行攜帶搭配的其他材料(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。
- (2) 創意飲料成品需有裝飾物，裝飾物呈現方式不拘，需自備。
- (3) 調製方式、口感、呈現方式不拘，盡量發揮創意或口味皆可。
- (4) 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。

2. 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。

3. 競賽時間：45 分鐘(含清潔)。

4. 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。

5. 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)。
- (2) 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。
- (3) 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。
- (4) 衛生：現場之調製過程及清潔。
- (5) 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：

- (一) 金獎：獎狀、獎牌、廚衣、主廚雙叉匙、神秘精美大獎
- (二) 銀獎：獎狀、獎牌、主廚雙叉匙
- (三) 銅獎：獎狀、獎牌、主廚雙叉匙
- (四) 最佳風味獎：獎狀、獎牌、主廚雙叉匙
- (五) 最佳團隊獎：獎狀、獎牌、主廚雙叉匙
- (六) 最佳廚藝獎：獎狀、獎牌、主廚雙叉匙
- (七) 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		請浮貼身分證正反影本	
班級	姓名		
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	可愛壺	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

