

## 第四屆玉山竹葉青盃全國調酒大賽

### 壹、活動緣由：

台灣菸酒股份有限公司嘉義酒廠與中華民國國際調酒協會共同辦理竹葉青盃全國調酒大賽暨托盤比賽，期盼透過本次活動，希望將酒類文化與知識更融入台灣一般民眾生活並提升調酒文化與台酒形象；托盤比賽冀能提昇我國餐飲業的服務水準與品質。

### 貳、活動目的

- \* 推廣並宣傳台灣菸酒公司優質國產酒品，提昇其銷量。
- \* 藉由調酒比賽目標強化國際地位，促進台灣觀光事業發展。
- \* 藉由調酒活動促進技能提昇、推廣調酒藝術。
- \* 透過調酒活動加強專業的領域，並提昇生活品質。
- \* 加強餐飲科系在校學生基本專業能力。
- \* 提倡餐飲從業人員重視正確的托盤專業技巧。
- \* 提昇台灣餐飲業的專業形象與服務品質。

參、指導單位：台灣菸酒股份有限公司

肆、主辦單位：台灣菸酒股份有限公司嘉義酒廠、中華民國國際調酒協會

伍、協辦單位：嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校、高雄市調飲服務人員職業工會、中華民國國際餐飲協會



陸、贊助單位：

柒、參加人員：全國各大專院校、高中職學生及有興趣相關業界人士

捌、競賽日期：105年11月12日（星期六）上午10時至下午7時（時間依當天實際為準）

玖、競賽地點：嘉義酒廠玉山高粱酒文化園區（嘉義縣民雄鄉福樂村中山路3號）

拾、調酒比賽組別：

- (1) 高中職花式調酒組
- (2) 高中職傳統調酒組
- (3) 職業大專花式調酒組
- (4) 職業大專傳統調酒組
- (5) 創意傳花造型調酒組（對象：不拘，人數2-6人）

## 拾壹、競賽規則：

### 1. 高中職花式調酒組

- 指定產品為「台灣菸酒股份有限公司玉山竹葉青酒。
- 花式調酒組比賽時間5分鐘，**指定音樂為第八屆港都盃花式音樂(5分鐘)**。
- 選手須調製3大杯供口感評審評分(杯子容量不限)份量亦須平均，總份量須自行衡量，配方以單杯量填寫。
- 選手調製的3大杯皆需有裝飾品。



### 2. 高中職傳統調酒組

- 指定產品為「台灣菸酒股份有限公司玉山竹葉青酒。
- 比賽時間5分鐘，音樂指定曲由大會提供。
- 選手須調製供4大杯，1杯成品做展示用(杯子容量不限)，3杯供口感評審評分(杯子容量不限)份量亦須平均，總份量須自行衡量，配方以單杯量填寫。
- 選手調製的4大杯皆需有裝飾品。
- 需事先冰鎮雪克杯。

### 3. 職業大專花式調酒組

- 指定產品為「台灣菸酒股份有限公司59.5°玉山大曲。
- 花式調酒組比賽時間5分鐘，**指定音樂為第八屆港都盃花式音樂(5分鐘)**。
- 選手須調製3大杯供口感評審評分(杯子容量不限)份量亦須平均，總份量須自行衡量，配方以單杯量填寫。
- 選手調製的3大杯皆需有裝飾品。



### 4. 職業大專傳統調酒組

- 指定產品為「台灣菸酒股份有限公司59.5°玉山大曲。
- 比賽時間5分鐘，音樂指定曲由大會提供。
- 選手須調製供4大杯，1杯成品做展示用(杯子容量不限)，3杯供口 杯子容量不限)份量亦須平均，總份量須自行衡量，配方以單杯量填寫。
- 選手調製的4大杯皆需有裝飾品。
- 需事先冰鎮雪克杯。

## 5. 創意傳花造型調酒組(對象:不拘, 人數2-6人)

- 指定產品為「台灣菸酒股份有限公司玉山竹葉青酒。」
- 創意傳花調酒組主要以花式技術及傳統技術、默契、整體及衛生為主, 限2~6人。
- 比賽時間5分鐘, 比賽音樂為自選曲, 請於報到時繳交 CD, 並標示清楚組別序號及曲目。
- **無限定主題, 自由發揮。**調製3大杯供口感評審評分, 份量亦須平均, 總份量須自行衡量。配方以單杯量填寫。
- 選手調製的3大杯皆需有裝飾品。
- **參賽組數未達5組時, 只取冠軍。**

### 拾貳、調酒選手共同規則:

1. 參賽者須著標準服裝, 花式選手須服裝整齊, 不可裸露。
2. 參賽者需使用量酒的器具調製; 花式調酒可使用 Free Pourer 直接倒酒, 不必使用量酒器。
3. 配合國際調酒比賽, 如需 Shake 時必須使用 Boston Shaker; Boston Shaker 及 Mixing Glass 需自備。
4. 花式選手如果將瓶中的酒倒完後, 不得再丟空瓶, 並每1瓶中最少需3cl 材料(若配方為3cl 以下, 則還是需裝至3cl)。
5. 比賽當中不得使用火為工具及有脫衣之動作。可使用彩色雪克杯, 但禁止使用防滑雪克杯。
6. 選手依編號順序上場, 上場人數依實際賽程而定, 選手牌不可離身, 比賽為一次定勝負, 當天頒獎, 每位選手必須帶自己的器具及裝飾物。
7. 比賽之基酒、糖漿、配料、器具、瓶頸等一律自備。
8. 參賽者上台準備完成後, 要等評審或 BAT 委員會通知才可開始調製。而當參賽者完成調製後, 需等待工作人員將調製完成的飲品端給口感評審。參賽者要從調製好的玻璃杯或調酒杯中**從左到右依序倒出**。
9. 參賽者要先從指定產品開始調製, 然後由低酒精的再到高酒精, 然後再加入無酒精的材料(氣泡類除外)。若是製作壓榨法, 則可優先加入搗碎物。

10. 如在競賽期間遞送成品給評審時所出現的任何意外，由 BAT 協會與參賽者協商，並找出雙方都可接受的方案。
11. 本會有權拒絕參賽者的配方、調製方法和雞尾酒名稱(請勿取不當不雅酒名)，若配方有問題將不予以通知，因此務必檢查清楚以免被扣分，並請影印一份留底。
12. 舞台上贊助商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。
13. 選手不限報名幾組，但須考量自己的比賽時間，但高中職組不得與任一職業大專組同時參加，請於報名表勾選清楚，但若大會流程導致時間衝突到，則需告知現場工作人員處理。
14. 得獎者若同分數時，傳統調酒組依口感、技能之總分最高依序者為優勝；花式調酒組依技能，口感之總分最高依序者為優勝。
15. 一組比賽後，舞台會被清理乾淨，以供下組選手使用。
16. 各組參賽選手上台比賽時，嚴禁脫鞋。
17. 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。**
18. 各選手比賽自創酒配方應為原始創作，切勿抄襲，**創作權屬選手及大會所有。**
19. **選手注意事項將放至本會竹葉青盃官臉書網站上，請於比賽前自行上網查詢。**
20. 大會現場歡迎拍照，但嚴禁錄影(敬請遵守)；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，選手區請自行派人看顧物品。
21. 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。
22. 花式選手可在【草坪】上練習，但不可使用玻璃瓶練習，違者一律取消參賽資格。
23. 大會將派治安人員巡邏，若違反大會秩序及環境規定，一律取消參賽資格，請選手們發揮公德心，保持形象，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，選手區請自行派人看顧物品。
24. 大會舞台有提供插座，若需使用請於線上報名時填寫，提供電壓為110V。
25. 若有未盡或變更事宜，將於本會竹葉青盃官網上公告。
26. 比賽歡迎照相，禁止攝影。

### 拾參、材料共同規則：

1. 調酒材料不能超過6種，包含吧叉匙、滴管、裝飾品 (Garnish) 和固體材料例如水果或香料。
2. 配方一定要包含至少1.5CL的指定產品，不可超過4種酒精材料。
3. 配方要包含至少4 CL的酒精成分，但不可超過7 CL的酒精成分。
4. 所有裝在玻璃瓶的液體、噴灑在飲料上都算一種成分，如酒杯上的裝飾物 (Decoration) 掉落，口感評審將會扣分。
5. 嚴禁使用人工染色劑、加熱材料以及明火(只限於焦化糖及水果的小火炬)。
6. 不得使用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。
7. 配方內容請寫單杯量，須以『cl』為單位，容量標準最少為0.5cl(例如：柳橙汁 2.5cl，不可填寫2.8或2.4cl等)，低於0.5cl則寫少許、dash…等。(1cl=10c.c)(1oz = 3cl)。
8. 任何使用的水果、藥草和蔬菜使用量都要寫的很清楚，並明確的標示使用量。
9. 可使用自製的原料，但不可將若干成份混和權充為一種原料者，將不准使用。
10. 花式調酒選手的配方，如果汁、糖水、茶、咖啡等必須裝入沒有標籤的空瓶內。
11. 375ml 裝或迷你瓶不可使用，除非是原贊助廠商的尺寸。

### 拾肆：Decoration and Garnish 裝飾品說明：

1. Decorations 是用來放在杯子旁邊、邊緣或是頂部，**不會影響到酒的味道**。
2. 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。
3. 裝飾物請於切割區自行切割，果雕與裝飾品都要是可食用的。要使用可食用的花、水果、蔬菜、葉子、草藥、香料、果皮、種子、豆子，裝飾用的花也都一定要用可食用性的花草。
4. 果雕須於比賽開始後才能放在玻璃杯上，不可在上台前放。
5. 比賽開始前不可在玻璃杯中放入冰塊。
6. 不可以使用食用色素。
7. 用於裝飾用(Garnishes)的製成品(例：調酒棒)可在比賽中使用來固定果雕在玻璃杯上，但是不可以使用加強視覺效果的裝飾品。
8. 劍叉、水果劍、調酒棒及裝飾物，賽後不歸還。
9. 任何有爭議性的裝飾品都要經過BAT委員會同意。
10. 其他規定與 IBA 國際調酒比賽相同。

本次參賽者酒譜版權屬台灣菸酒股份有限公司所有。

## ◎比賽獎項

### 高中職花式調酒組

冠軍：獎金3000元、獎盃乙座、獎狀乙紙  
亞軍：獎金2000元、獎盃乙座、獎狀乙紙  
季軍：獎金1000元、獎盃乙座、獎狀乙紙  
佳作：數名，各得獎狀乙紙

### 高中職傳統調酒組

冠軍：獎金3000元、獎盃乙座、獎狀乙紙  
亞軍：獎金2000元、獎盃乙座、獎狀乙紙  
季軍：獎金1000元、獎盃乙座、獎狀乙紙  
佳作：數名，各得獎狀乙紙

### 職業大專傳統調酒組

冠軍：獎金3000元、獎盃乙座、獎狀乙紙  
亞軍：獎金2000元、獎盃乙座、獎狀乙紙  
季軍：獎金1000元、獎盃乙座、獎狀乙紙  
佳作：數名，各得獎狀乙紙

### 職業大專花式調酒組

冠軍：獎金3000元、獎盃乙座、獎狀乙紙  
亞軍：獎金2000元、獎盃乙座、獎狀乙紙  
季軍：獎金1000元、獎盃乙座、獎狀乙紙  
佳作：數名，各得獎狀乙紙

### 創意花式調酒組(本組組數不滿5組，只選冠軍)

冠軍：獎金3000元、獎盃乙座、獎狀乙紙  
亞軍：獎金2000元、獎盃乙座、獎狀乙紙  
季軍：獎金1000元、獎盃乙座、獎狀乙紙  
殿軍：獎盃乙座、獎狀乙張  
佳作：數組，各得獎狀乙紙

◎報名方式：

\*自即日起至105年10月30日（星期日）止。

（逾期恕不接受，恕不更改配方）

\*調酒比賽報名費：300元

\*報名方式：請於下方各組線上報名後，將『報名總表、報名費用及配方所有權同意書』一併寄至800高雄市新興區林森一路163號5樓之3始為報名成功！

電話：07-251-8976（請於10/30號前寄出，以郵戳為憑）

參賽組別	線上報名網址
1. 高中職花式調酒組	<a href="https://goo.gl/forms/5ewSYUixx2rMHTHm1">https://goo.gl/forms/5ewSYUixx2rMHTHm1</a>
2. 高中職傳統調酒組	<a href="https://goo.gl/forms/9Jf20sU1f8oDNuUw1">https://goo.gl/forms/9Jf20sU1f8oDNuUw1</a>
3. 職業大專傳統調酒組	<a href="https://goo.gl/forms/8tPpczDMg8Io74q53">https://goo.gl/forms/8tPpczDMg8Io74q53</a>
4. 職業大專花式調酒組	<a href="https://goo.gl/forms/QdbD5sKCtrGy4lz12">https://goo.gl/forms/QdbD5sKCtrGy4lz12</a>
5. 創意傳花造型調酒組	<a href="https://goo.gl/forms/ntAdTGtdCZUjIg432">https://goo.gl/forms/ntAdTGtdCZUjIg432</a>

\*105年11月03日(星期四)於竹葉青盃全國調酒大賽臉書上公告報名學校組別人數及參賽選手報到時間。

\*報名後不可再任意更換選手，否則將取消參賽資格！

\*選手報名資料請確認姓名及組別勾選正確，若因選手個人輸入錯誤而需重新補發參賽證明，每張酌收工本費50元。請將回郵信封及費用寄至協會後予以補發。

\*報名情形或有更正事項可於 竹葉青盃全國調酒大賽 | Facebook 查詢。

## 第四屆竹葉青盃全國調酒大賽 報名總表

學校名稱：		學校科系：	
聯絡人：		電話：	
調酒個人組別	人數	調酒個人組別	人數
高中職花式調酒組	位	職業大專花式調酒組	位
高中職傳統調酒組	位	職業大專傳統調酒組	位
調酒團體組	組數		
創意傳花調酒組	組		

**請務必填寫連同報名費一同寄至協會，謝謝！**

### 代訂學生餐盒表

單位		聯絡人	
		電話	
數量	葷____個，素____個	實收費用	元（每個60元）
收據	<input type="checkbox"/> 是，抬頭_____ <input type="checkbox"/> 否 <div style="text-align: right;"><b>【60元*          個】</b></div>		
備註：代訂購學生便當，本會不代收便當費。 <u>當天請12點至報到處領取</u> 再自行將款項直接交給廠商。（地點若有變動將由司儀廣播） 請連同報名總表於截止日前一併寄至協會，謝謝！（逾期不受理）			

## 配方所有權同意書

每位參賽者酒譜版權屬於台灣菸酒公司所有，不得再於其他比賽中使用。

編號	參賽組別	參賽者簽名 (請務必親自簽名)
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		

## 住宿資訊

### 鈺通大飯店

地址：嘉義市東區華南里6鄰維新路7號 車程約15分鐘  
電話：05-2756111

### 大三通大飯店

地址：嘉義市西區中山路621號 車程約15分鐘  
電話：05-2278046

### 統一大旅社

地址：嘉義市西區中正路722號1-4樓 車程約15分鐘  
電話：05-2252685

### 新高大飯店

地址：嘉義市西區中山路581號 車程約15分鐘  
電話：05-2272252

### 國園大飯店

地址：嘉義市西區光彩街678號 車程約15分鐘  
電話：05-2236336

### 廣美飯店

地址：嘉義市東區忠孝路555號9樓之3, 10樓 車程約7分鐘  
電話：05-2788112

### 兆品酒店

地址：嘉義市西區文化路257號 B2-9樓 車程約10分鐘  
電話：05-2293998

### 嘉義教師會館

電話：05-2222472  
地址：嘉義市和平路339號 車程約10分鐘

### 嘉義市勞工育樂中心

地址：嘉義市彌陀路101號 車程約30分鐘  
電話：05-2286151