

## 2016 第二屆全國 Shot cool 盃大賽簡章

主辦單位：臺中科技大學休閒事業經營系/修平科技大學觀光與遊憩管理系

協辦單位：佳魁資訊股份有限公司、放頌科技股份有限公司、邑饌餐飲管理顧問股份有限公司/INDULGE 實驗創新餐酒館、利多吉股份有限公司/陶朱行、台灣省調酒協會吧台職訓中心

承辦單位：臺中科技大學休閒事業經營系系學會、修平科技大學觀光與遊憩管理系學會、調酒社

(1)活動宗旨：提升飲料調製技能及正確飲酒文化，並推廣財政部優質酒品認證制度，以促進觀光發展、產學合作及校際交流，同時鼓勵青年學子，秀出才藝，創意繽紛。

(2)活動時程與地點

- 報名時程：即日起至 105 年 12 月 9 日(星期五)。
- 比賽日期與時間：105 年 12 月 21 日(星期三)，並於比賽當日 8:00-08:30 辦理報到程序。
- 活動地點：修平科技大學崇禮堂(地址：台中市大里區工業路 11 號)。

(3)參加資格和對象：全台灣地區各大專院校及高中職在學學生。

(4)比賽組別

比賽組別共分為傳統調酒組與花式調酒組兩大類別。如下所述：

- 傳統調酒組
  - ◇ 高中職及大專傳統調酒組之比賽音樂為指定曲目，時間 5 分鐘，由大會提供，事先不公布。
- 花式調酒組
  - ◇ 高中職暨大專花式調酒組之比賽音樂為指定曲目，時間 5 分鐘，由大會提供，事先不公布。

※競賽重點與主題

- 本次競賽主題為「鄉村田園風+指定酒」。(曼伽諾甘味香艾酒)
- 指定酒為：曼伽諾甘味香艾酒 (Mancino Vermouth Blanco Ambrato)比賽當日主辦單位僅提供基酒 3cl，參賽者若需盛裝基酒者請自備空瓶)，其使用量不得少於 1.5cl。
- 創意發想與成品皆需以【鄉村田園風】為呈現主軸，口感、創意及台風為其評分重點。
- 各組需調製 4 杯成品，提供 3 杯供口感評分，1 杯作為展示用途，4 杯成品需都有杯飾。

(5)選手注意事項

- 選手牌不可離身。
- 比賽為一次定勝負，當天頒獎。
- 傳統調酒組參賽者須服裝整齊。
- 所有調酒組比賽時間為 5 分鐘，準備時間則為 1 分鐘。
- 所有調酒組必須調製 4 杯，杯子容量不限。(配方表須以單杯量填寫)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。
- 花式選手比賽時不得使用空瓶，瓶中最少需 3cl(即 30c.c.)之材料。
- 調配料如果汁、糖水、茶、咖啡等必須裝入沒有標籤的空瓶內。

## 2016 第二屆全國 Shot cool 盃大賽簡章

- 自製的原料或將若干成份混和權充為一種原料者，需在材料表上寫上成份內容。
- 比賽之糖漿、配料、器具、瓶頸等一律自備（本主辦單位指定酒當日提供，參賽者若需盛裝基酒者請自備空瓶）。
- 裝飾物**請務必於切割區切割4組成品**，材料只可使用水果及蔬菜，並且不可使用染色劑或色素等不可飲用之材料。
- **裝飾物切割會按照選手編號進入切割區，依現場工作人員指示並在指定區域進行切割。※4杯成品需都有杯飾。**
- 裝飾物如劍叉、調酒棒恕不退還，使用後之杯子請記得領取，不負保管責任。
- 杯子容量不限，指定酒單杯量不得低於 1.5cl(配方表須以成品單杯量填寫)。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，八分滿則寫 Top with。
- 若配方有問題，將不予聯絡，直接扣分。
- 裁判的審核權、決定權，不接受其他評議。其他規定與國際調酒比賽規範相同。
- 本賽事比照國際調酒比賽規範，如須 Shake 時必須使用 Boston Shaker；Boston Shaker 及 Mixing Glass 須自備。
- 需推廣**曼伽諾甘味香艾酒**並以 **鄉村田園風** 為主軸呈現。
- 此次競賽共限 100 名參賽，採網路報名，並將電子檔案寄至指定信箱。如人數到達標準，報名將提早截止。

### (6)獎項內容

- 高中職傳統調酒組
  - 冠軍 1 名：獎金 3000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
  - 亞軍 1 名：獎金 2000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
  - 季軍 1 名：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
  - 佳作若干名：獎狀乙紙。
- 大專傳統調酒組
  - 冠軍 1 名：獎金 3000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
  - 亞軍 1 名：獎金 2000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
  - 季軍 1 名：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
  - 佳作若干名：獎狀乙紙。
- 高中職暨大專花式調酒組
  - 冠軍 1 名：獎金 3000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
  - 亞軍 1 名：獎金 2000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
  - 季軍 1 名：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
  - 佳作若干名：獎狀乙紙。

### (7)報名方式與費用

- 本次活動完全免費，請完成網路登入並將電子檔傳至指定信箱。
  - 網路報名登入：
  - 登入網址：[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScKraK-MeLKy3\\_8cPh2mkKfpci2tXCtlf2HyEDIQR7hq6i0g/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScKraK-MeLKy3_8cPh2mkKfpci2tXCtlf2HyEDIQR7hq6i0g/viewform)
  - 網路登入後請將電子檔寄至：[tengweiwul997@gmail.com](mailto:tengweiwul997@gmail.com)
  - 電子檔請以【參賽組別全名】\_【學校簡稱】\_【姓名】方式命名。例如：傳統調酒\_修平\_○○○.doc
- 大會將於確認報名表後，以 E-mail 回信告知已完成報名。如於 105 年 12 月 16 日前未收到回覆信件，表示未報名成功，請來電詢問。

## 2016 第二屆全國 Shot cool 盃大賽簡章

### (8)報名限制

- 此次競賽共限 100 名參賽，如人數到達標準，報名將提早截止。
- 採網路報名登入資料，並將電子檔案寄至指定信箱即可完成報名。

### (9)競賽方式

- 高中職傳統調酒組 4 位選手同時競賽。
- 高中職暨大專花式調酒組 4 位選手同時競賽。
- 大專傳統調酒組 1 位選手上台。

### (10)比賽流程與規則

- 傳統標準調酒組
  - 每位準備時間為 1 分鐘、競賽時間為 5 分鐘。
  - 競賽開始:由大會工作人員宣布比賽開始。
  - 競賽結束:每位選手於競賽時間內完成調製(競賽時間一到即應停止動作)。
  - 比賽後的材料器具由工作人員協助裝箱放置「下場區」。
  - 調製成品 1 杯供展示需放裝飾物，另 3 杯(供評審評分)。
- 花式調酒組
  - 每位準備時間為 1 分鐘、競賽時間為 5 分鐘。
  - 競賽開始:由大會工作人員宣布比賽開始。
  - 競賽結束:每位選手於競賽時間內完成調製(競賽時間一到即應停止動作)。
  - 比賽後的材料器具由工作人員協助裝箱放置「下場區」。
  - 調製成品 1 杯供展示，另 3 杯(供評審評分)。

時間限制	完成項目
1 分鐘準備時間	(1)參賽選手自行上台 (2)佈置桌面
5 分鐘競賽時間	調製完成 4 杯相同的自創酒，放上裝飾物即可。

※比賽共同規則：以上組別皆需推廣 **曼伽諾甘味香艾酒** 並以 **鄉村田園風** 為主軸呈現。

### (11)評審內容

- 口感評分內容
  - ◇ 色彩、裝飾(與命名的協調、視覺美感、素材的運用)。
  - ◇ 味覺、香味(味覺的協調、基酒的提味、回韻、普及性)。
- 調酒評分內容
  - 1.傳統調酒組
    - 命名(印象深刻、創作含意、獨創性)。
    - 色彩、裝飾(與命名的協調、視覺美感、素材的運用)。
    - 味覺、香味(味覺的協調、基酒的提味、回韻、普及性)。
    - 評審主觀(禮儀、清潔感、整體過程、熟練度)。
    - 商品價值。
    - 時間的正確性。

## 2016 第二屆全國 Shot cool 盃大賽簡章

### 2. 花式調酒組

- 命名(印象深刻、創作含意、獨創性)。
- 色彩、裝飾(與命名的協調、視覺美感、素材的運用)。
- 味覺、香味(味覺的協調、基酒泡盛的提味、回韻、普及性)。
- 技巧(瓶子、器具的使用、搖動法、攪拌法的技術、律動的過程)。
- 評審主觀(禮儀、清潔感、整體過程、熟練度)。
- 商品價值。
- 時間的正確性。

### (12) 活動聯絡

- 2016 第二屆全國 Shot cool 盃大賽活動小組：
  - 修平科大聯絡人: 0978013458
  - 臺中科大聯絡人:  
(Shot Cool 粉絲團) : 網址: <https://www.facebook.com/ShotCoolfirst>

### (13) 乘車資訊

- ✓ 搭乘客運:
- ✓ 台中市火車站前金沙百貨搭乘豐原客運 280、285、286 三線公車到達本校。
- ✓ 台中市火車站或干城站搭乘東南客運 7 路公車到達修平科大。
- ✓ 由台中高工或東山高中搭乘統聯客運 3 路公車到達修平科大。
- ✓ 由高鐵台中站搭乘通全航客運 158 路公車到達修平科大。

### (13) 指定酒購買資訊

- 台灣省調酒協會吧台職訓中心
  - 台中市北區原子街 140 巷 1 號
  - 洽詢電話: 04-2206-7870 李老師
  - 酒商業務: 0952-697185 連小姐

### ■ 指定酒資訊



MANCINO VERMOUTH BIANCO AMBRATO		
品名: 曼伽諾甘味香艾酒	容量: 750毫升	產品種類: 香艾酒
產地: 義大利	酒精濃度: 16%	
主要原料: Trebbiano葡萄酒, 甜菜中性烈酒, 天然香草植物, 燒糖蜜		
製造商: Mancino Vermouth L.C. Srl F.S. Vito 81/f Calamandrana (Asti) Italia		
委託進口商: 邑饌餐飲管理顧問股份有限公司		電話: 02-2700-5785
Endless Innovation Food & Beverage Management Consulting Co., Ltd. 台北市大安區新生南路一段165巷20號1樓		
<b>飲酒過量 有害健康</b>		

曼伽諾甘味香艾酒 (Mancino Vermouth Bianco Ambrato)

表 1 參賽報名表

報名日期：\_\_\_\_\_

個人資料			
中文姓名*		英文姓名	大頭照
出生日期*		性別*	
家 電		手 機*	
聯絡地址*	□□□		
E-mail*			
指導老師*	若無指導老師此項可不填		
代表學校/單位資料			
學校全名*		科系名稱*	
學校電話*		學校地址*	□□□□□
參賽組別*			
<input type="checkbox"/> 高中傳統調酒組 <input type="checkbox"/> 高中花式調酒組 <input type="checkbox"/> 大專傳統調酒組			
作品資料			

2015 第二屆全國 Shot cool 盃大賽簡章

中文名稱*		
調製方法*		
裝飾物*	(水果. 蔬菜以外的將不准使用)	
酒 譜(單杯量)*		
廠牌 (Brand Name)	配方 (Recipe)	單位量(Cl)
備註*		

\*請將配方表與同意書寄至 [@gmail.com](mailto: @gmail.com)

表 2 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. 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。
4. 參賽者若需自行前往請注意交通安全，發生事故與不良行為皆與本承辦單位無關。

此 致

臺中科技大學/修平科技大學

親筆簽名及蓋章：

中華民國      年    月    日

\*配方請確認清楚並自行影印留底

\*請將配方表與同意書寄至