

# 2017 第三屆 Shot cool 盃全國調酒大賽簡章

指導單位：臺中市政府觀光旅遊局

主辦單位：修平科技大學觀光與遊憩管理系、臺中科技大學休閒事業經營系。

協辦單位：陶朱行、台灣省調酒協會、利多吉股份有限公司、台中市酒類商業同業公會。

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

## 壹、活動宗旨：

為迎接 2018 年台中世界花卉博覽會，修平科技大學在台中市政府觀光局的指導下，以「蝶舞，聽見花開的聲音」為主題，舉辦「第三屆 Shot cool 盃全國調酒比賽」，期許透過這場比賽提升飲料調製技能及正確飲酒文化，並提供青年學子秀出才藝舞台，共同豐富台中世界花卉博覽會的內涵。

## 貳、活動時程與地點

一、報名時程：即日起至 106 年 10 月 15 日(星期三)。

二、比賽日期與時間：106 年 11 月 1 日(星期三)，並於比賽當日 8:00-08:30 辦理報到程序。

三、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)。

參、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。

## 肆、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：

### 一、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，會將曲目放在修平觀光遊憩管理系網頁供選手下載。

### 二、花式調酒組

高中職及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，會將曲目放在修平觀光遊憩管理系網頁供選手下載。

## 伍、競賽主題與指定酒

一、競賽主題：「蝶舞~聽見花開的聲音」。

二、指定酒：McCormick Vodka MK 伏特加酒，

三、評分重點：創意發想與成品皆需以【蝶舞~聽見花開的聲音】為呈現主軸，口感、創意及台風為其評分重點。

### 四、注意事項：

(一)選手牌不可離身。

(二)各組比賽均為一次決賽，當天頒獎，並於比賽結束後頒發參賽證明。

(三)傳統調酒組參賽者須服裝整齊。

(四)所有調酒組比賽時間為 5 分鐘，準備時間則為 1 分鐘。

(五)所有調酒組必須調製 3 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。

(六)比賽當日由主辦單位提供基酒供參賽者使用，唯花式調酒組參賽者請自備空瓶盛裝需用的基酒量。

- (七)各組需調製 3 杯成品，提供 2 杯供口感評分，1 杯作為展示之用，3 杯成品需都有杯飾。花式選手比賽時不得使用空瓶，瓶中至少需 3cl(即 30c.c.)之材料。
- (八)調配料如果汁、糖水、茶、咖啡等必須裝入沒有標籤的空瓶內。
- (九)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。
- (十)參賽者除指定酒、冰桶及冰鏟、冰夾(此 2 項亦可自備)由大會提供，其餘需用的酒款、糖漿、配料、器具等一律自備。
- (十一)裝飾物請務必於切割區製作完成組合，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。
- (十二)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。※3 杯成品需都有杯飾。
- (十三)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。
- (十四)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。
- (十五)若配方有問題，將不予聯絡，直接扣分。
- (十六)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。
- (十七)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。
- (十八)需推廣 McCormick Vodka MK 伏特加酒並以蝶舞~聽見花開的聲音為主軸呈現。
- (十九)此次競賽共限 150 名參賽，採網路報名，並上網填寫表單。如人數到達標準，報名將提早截止。
- (二十)表 3 的參賽同意書於當天到現場再發放簽名。

## 陸、獎項內容

### 一、高中職傳統調酒組

- (一)冠軍 1 名：獎金 3000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- (二)亞軍 1 名：獎金 2000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- (三)季軍 1 名：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- (四)佳作若干名：獎狀乙紙。

### 二、大專傳統調酒組

- (一)冠軍 1 名：獎金 3000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- (二)亞軍 1 名：獎金 2000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- (三)季軍 1 名：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- (四)佳作若干名：獎狀乙紙。

### 三、高中職花式調酒組

- (一)冠軍 1 名：獎金 3000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- (二)亞軍 1 名：獎金 2000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- (三)季軍 1 名：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- (四)佳作若干名：獎狀乙紙。

### 四、大專花式調酒組

- (一)冠軍 1 名：獎金 3000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- (二)亞軍 1 名：獎金 2000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- (三)季軍 1 名：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- (四)佳作若干名：獎狀乙紙。

## 柒、報名費用與方式

### 一、報名費用：

為鼓勵學生參與賽事，一律免收報名費。

### 二、報名方式：

一律採網路報名，登入報名網站 <https://goo.gl/forms/H5IcpuIgmUJvTH9F2> 填寫 google 表單後，將附表 1 參賽報名表與附表 2 作品資料表電子檔案寄至報名信箱 [chick90301@gmail.com](mailto:chick90301@gmail.com) 完成報名。主辦單位確認報名表後，將以簡訊告知已完成報名。如於 106 年 10 月 15 日前未收到回覆信件，表示未報名成功，請來電詢問。

## 捌、參賽人數

此次競賽各組合計共限 150 名參賽，如人數到達標準，報名將提早截止。



## 玖、競賽方式

每組別一梯次 4 位選手同時競賽。

## 拾、比賽流程與規則

- 一、每位準備時間為 1 分鐘、競賽時間為 5 分鐘。
- 二、競賽開始:由大會工作人員宣布比賽開始。
- 三、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)。
- 四、比賽後的材料器具由工作人員協助裝箱放置「下場區」。
- 五、調製成品 1 杯供展示需放裝飾物，另 2 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 3 杯相同的自創酒，放上裝飾物即可。

## 拾壹、評審內容

### 一、口感評分內容

- (一)色彩、裝飾(與命名的協調、視覺美感、素材的運用)。
- (二)味覺、香味(味覺的協調、基酒的提味、回韻、普及性)。

### 二、調酒評分內容

#### (一)傳統調酒組

1. 命名(印象深刻、創作含意、獨創性)。
2. 色彩、裝飾(與命名的協調、視覺美感、素材的運用)。
3. 味覺、香味(味覺的協調、基酒的提味、回韻、普及性)。
4. 評審主觀(禮儀、清潔感、整體過程、熟練度)。
5. 商品價值。
6. 時間的正確性。

#### (二)花式調酒組

1. 命名(印象深刻、創作含意、獨創性)。
2. 色彩、裝飾(與命名的協調、視覺美感、素材的運用)。
3. 味覺、香味(味覺的協調、提味、回韻、普及性)。
4. 技巧(瓶子、器具的使用、搖動法、攪拌法的技術、律動的過程)。

5. 評審主觀(禮儀、清潔感、整體過程、熟練度)。
6. 商品價值。
7. 時間的正確性。

#### 拾貳、活動聯絡

- 一、聯絡人：黃耀欽同學。
- 二、連絡電話：0937862445
- 三、電子信箱：chick90301@gmail.com

#### 拾參、公車搭乘資訊

- 一、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。
- 二、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。
- 三、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。
- 四、由高鐵台中站搭乘通全航客運 158 路公車到達修平科大。

#### 拾肆、指定酒購買資訊

- 一、陶朱行
  - (一)地址：台中市西區精誠 23 街 8 號
  - (二)洽詢電話：04-24724209/04-24751310
- 二、利多吉股份有限公司
  - (一)地址：台北市復興北路 369 號 9 樓之 3
  - (二)洽詢電話：02-27131551
- 三、指定酒資訊



- (一)品牌：McCORMICK VODKA(MK 伏特加)
- (二)產地：美國
- (三)原料：穀類
- (四)容量：700 ml
- (五)酒精濃度：40 %

表一、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*		
電話(家)*		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 <input type="checkbox"/> 大專花式調酒				

※請將本表以電子檔寄至 [chick90301@gmail.com](mailto:chick90301@gmail.com)

表二、作品資料表

姓 名		
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 <input type="checkbox"/> 大專花式調酒組		
中文酒譜 名稱*		
調製方法*		
杯器皿*		
裝飾物*		
酒 譜(單杯量)*		
廠牌 (Brand Name)	成份(Ingredients)	單位量(c1)
備註*		

※配方請確認清楚並自行影印留底，並將本表寄至 [chick90301@gmail.com](mailto:chick90301@gmail.com)

### 表三、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

親筆簽名或蓋章：

中華民國                      年                      月                      日

※表三的參賽同意書將於比賽當天現場發放簽名。