

# 第二屆崑山盃全國咖啡拉花競賽簡章

## 一. 活動目的

咖啡在台灣發展已越來越多樣化，也順勢拉高咖啡調製技術；藉由『第二屆崑山盃全國咖啡拉花』競賽，提供高中職及大專院校學生交流的平台，相互觀摩學習，能將學生視野及技能提升至國際水準，達到全國交流促進咖啡產業的發展。

## 二. 辦理單位

**主辦單位:**崑山科技大學餐飲管理及廚藝系

**協辦單位:**崑山科技大學精品咖啡研習社

**贊助廠商:**蕭氏貿易、尚品咖啡、源溯咖啡、味全公司、Akirakoki 正晃行。

## 三. 競賽日期及地點

(一) 競賽日期:2021 年 12 月 10 日(五)08:00~18:00

(二) 競賽地點:崑山科技大學 民生應用學院一館 3 樓

H1302 飲料調製實習教室

(三)因應新冠肺炎疫情主辦單位嚴格控管場地區域人流數量，室內 80 人，或室內超過 80 人但容留人數符合室內空間至少 1.5 米/人(2.25 平方米/人)。室外 300 人

#### 四. 報名競賽相關注意事項

報名時間:即日起至 2021 年 10 月 27 日(三)17:00 截止。

報名費用:新台幣 800 元整。

若已完成報名手續並匯款完成，因故比賽無法出賽，主辦單位將不會退還報名費，請選手留意!

報名方式:採 google 表單線上報名

表單內需提供 LINE ID 以便後續訊息通知，報名選手提交表單後經主辦單位確認選手資料無誤，將以 LINE 訊息通知報名完成。請參賽選手收到報名完成通知後，於三日內進行報名費匯款作業，主辦單位確認收到報名費後其選手參賽資格得以生效。若在期限內主辦單位未收到報名費用，將以 LINE 方式聯絡提醒繳費。倘若仍未收到報名費用，將刪除其選手報名資料。

請選手以 LINE 方式提供匯款證明。

高中職組:【<https://reurl.cc/mvLQxA>】

大專院校組:【<https://reurl.cc/YjOoYx>】

選手於競賽當日請提供國民身分證、學生證正本供主辦單位確認選手參賽資格。

匯款資訊

土地銀行-永康分行 銀行代碼： 005-0315

帳號：031-005-536505

戶名：崑山科技大學

匯款請註明學校名稱及參賽人姓名。

**競賽承辦單位：**

崑山科技大學餐飲管理及廚藝系 施智偉老師

E-mail:scw0818@gmail.com

競賽召集人：王紀堯

手機：0917525603 E-mail:qwe00000zxc@gmail.com

備註：當日中午大會提供選手及指導老師便當，於比賽當天  
報到時會確認數量。若自行開車請於表單內填寫車牌  
號碼及駕駛人姓名及連絡電話。

## 五. 參加對象

全國各高中職及各大專院校在學學生(含外籍生)

人數：高中職組 60 人，大專組 30 人，高中職組每校報名

人數限定 5 人，大專組每校報名人數限定 3 人。

若各組各校報名人數超過上限時，則按報名時

間先後列為備取；若每校報名人數不足，主辦單位

有權利調整各校人數。

## 六. 獎勵辦法

個人高中職組：

第 1 名：獎金 NT\$10,000 元、獎盃乙座、獎狀乙幀。

第 2 名：獎金 NT\$5,000 元、獎盃乙座、獎狀乙幀。

第 3 名：獎金 NT\$3,000 元、獎盃乙座、獎狀乙幀。

佳作若干名：獎金 NT\$500 元、獎狀乙幀。

優勝若干名：獎狀乙幀。

指導老師：感謝狀乙幀。

個人大專院校組：

第 1 名：獎金 NT\$10,000 元、獎盃乙座、獎狀乙幀。

第 2 名：獎金 NT\$5,000 元、獎盃乙座、獎狀乙幀。

第 3 名：獎金 NT\$3,000 元、獎盃乙座、獎狀乙幀。

佳作若干名：獎金 NT\$500 元、獎狀乙幀。

優勝若干名：獎狀乙幀。

指導老師：感謝狀乙幀。

參加獎：

選手每人可獲得 Alpro 植物奶 1 瓶及咖啡豆乙份。

## 七. 競賽規章規則與注意事項

1. 選手上場次序由主辦單位抽籤安排(12月01日公佈)。

2. 選手報到時間:選手請於 12 月 10 日(五)比賽當日

上午 08:00~08:30 報到，上午 08:30~08:50 開幕儀式

09:00~09:30 選手說明，09:40 開始進行比賽至 18:00。

報到地點:本校餐飲系多功能廚藝示範教室 H2506

選手休息室: 民生應用學院一館 1 樓 H1107 餐服教室

民生應用學院二館 1 樓 H2103 中西餐教室

3. 參賽者請於自己競賽場次前 30 分鐘至競賽場地預備。

4. 每人競賽時間為 10 分鐘(含準備、製作、善後)，每一場次有 4 組選手 4 台機器分開進行比賽。

(1) 準備:計時 3 分鐘，選手自行擺設所需使用器具，可試萃咖啡及試打奶泡，進行拉花試做一次，不可調整咖啡機設定，不可調整磨豆機刻度，若機器運轉異常當場舉手提出，由現場工作人員協助排除問題。

(2) 製作:計時 6 分鐘，選手製作 2 杯圖案相同之拉花拿鐵，僅以傾注成型(Free Pour)之手法製作，不得使用其他(例:雕花)手法製作，若違反此項規定，該選手所有評分項目皆以 0 分計算，喪失參賽資格；製作完成後請遞交成品區(6 分鐘包含遞送成品)，成

品交杯後不得撤換或重新製作，待評審評分；選手於製作過程或遞交成品時，需自我介紹及講解創作理念，此過程納入整體印象分數，請參賽選手注意；主辦單位提供每位參賽選手 1 瓶鮮乳。

(3) 善後:計時 1 分鐘，選手將所使用之咖啡機，磨豆機及檯面清潔。成品咖啡杯由主辦單位工作人員清洗。

5. 參賽選手僅限使用主辦單位提供之咖啡豆及牛奶材料進行比賽，**競賽咖啡杯由選手自行準備主辦單位不提供，(咖啡杯須符合規定 300ml)**。倘若違規則喪失比賽資格，其餘選手個人所需使用器具(如拉花鋼杯/紙巾/抹布)請自行準備。

6. 操作檯面皆會放置清潔用毛刷，抹布；咖啡機旁會有擦拭蒸氣管的奶布，倘若選手需要其他用途的布巾，請自行準備。

7. 選手於競賽當日報到時請提供國民身分證、學生證正本供主辦單位確認選手參賽資格。

8. 主辦單位保有最終修改規章規則權益。

## 八. 評分方式及大會指定材料與器具規格

評分方式：

### 感官評分及技術評分

(1)6 分鐘內製作兩杯拉花拿鐵並遞交成品區。

(2)評分項目：圖形一致性 20%，奶泡品質 20%，

成分元素間之對比度 20%，視覺均衡度 20%，困難性與達成度 30%，整體視覺感受 30%，技術評分 60%。

指定材料及器具規格(請看附件一圖片)：

咖啡豆：尚品咖啡-威尼斯配方豆

牛奶：味全純鮮乳 936ml/瓶

咖啡機：SANREMO ZOE 雙孔義式咖啡機

磨豆機：Fiorenzato F83e 義式磨豆機

備註：若須購買競賽指定咖啡豆，請洽尚品咖啡台南總公司(台南市南區南門路 341 號 06-2153100)。

### 交通資訊

搭乘高鐵：

台南高鐵站→轉乘台鐵沙崙站→台南站下車

→轉乘 2 號、19 號、綠 17 公車→抵達本校

自行開車：

台南火車站→小東路→復興路→大灣交流道涵洞→

崑大路→抵達本校

台南以南地區：國1北上下台南交流道→往裕農路方向→右轉復

興路→直行崑大路約200公尺→抵達本校

台南以北地區：國1南下下大灣交流道(324公里處)→

靠左行駛過1紅綠燈→行駛迴車道後靠右→右轉復興路→直行崑

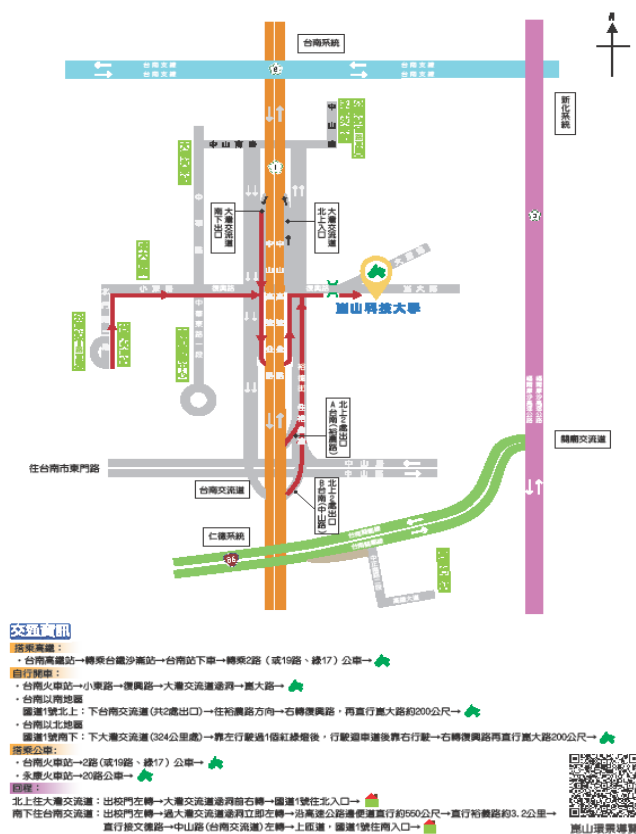
大路約200公尺→抵達本校

搭乘公車：

台南火車站→搭乘2號、19號、綠17公車→抵達本校

永康火車站→搭乘20號公車→抵達本校

## 交通資訊





## 附件一

### 指定牛乳



### 指定咖啡豆



威尼斯，一個歐洲最繁忙的海港城市，有來自四面八方的藝術與文化的薰陶，而咖啡在威尼斯更是有卓越的發展。咖啡自16世紀，由中東傳入威尼斯之後，這個城市的咖啡更變成歐陸的翹楚。

本配方採用上選Sidamo產區摩卡日曬豆，瓜地馬拉Antiqua花神為基礎配方，再加上印度產水洗Robusta加以烤製，油質豐富，味道芬芳，前段擁有柑橘果類的酸香，中段更擁有些許巧克力，榛果風味。

### Sanremo Zoe 義式咖啡機



### Fiorenzato F83e 磨豆機

