

2018 美國密西根 MNS 國際菁英盃大賽

創意果凍花競賽類組(靜態組)報名簡章

總類:Drink category International competition.

日期:2018/09/29(週六).

時間:08:30~09:00(報到). 09:00~16:00(競賽).

地點:圓山飯店. 台北市松山區民權東路三段 122 號.

報名費:a.高職組:800 元 b.大專組:1200 元 c. 社會組 3000 元 d.專業組 3000 元

分組	競賽規則	評分標準
<p><u>〈靜態組〉</u></p> <p>創意果凍花</p>	<p>(1) 高中職組. (2) 大專組. (3) 社會組. (4) 專業組.</p> <p>1.選手賽前製作一個果凍體作品(可帶透明果凍體或現場灌模製作)限制大小 8-12 吋, 形狀 :方型. 圓形..梅花型..心型..不設限。 2.主題{自行設定}, 事前製作作品創意發想.創意理念.造型內容描述說明, 60cm * 60cm 桌面大小限制 10 分鐘布置完成。 3.製作的原料一律用天然蔬菜或水果, 經發現查獲不列入前 3 名。 4.請穿著廚師正式服裝參與競賽以表正式比賽。 3.上面不做擠花裝飾。</p>	<p>計分: 果凍透明度 30% 設計說明意涵 10% 藝術感 10% 立體感 20% 花型 20% 顏色 10%</p> <p>每組: 冠軍 1 位:金牌/獎狀. 亞軍 2 位:銀牌/獎狀. 季軍 2 位:銅牌/獎狀. 佳作數名</p>
<p><u>〈靜態組〉</u></p> <p>花卉造型果凍花</p>	<p>(1) 高中職組. (2) 大專組. (3) 社會組. (4) 專業組.</p> <p>1.選手現場製作一個果凍體作品(可帶透明果凍體或現場灌模製作)限制大小 8-12 吋, 形狀 :方型. 圓形..梅花型..心型..不設限。 2.主題設定{花卉}, 事前製作作品創意發想.創意理念.造型內容描述說明, 60cm * 60cm 桌面大小(作品花的名稱.整體意涵), 限制 10 分鐘布置完成。 3.製作的原料一律用天然蔬菜或水果, 經發現查獲不列入前 3 名。 4.請穿著廚師正式服裝參與競賽以表正式比賽。 3.上面不做擠花裝飾。</p>	<p>計分: 果凍透明度 30% 設計說明意涵 10% 藝術感 10% 立體感 20% 花型 20% 顏色 10%</p> <p>每組: 冠軍 1 位:金牌/獎狀. 亞軍 2 位:銀牌/獎狀. 季軍 2 位:銅牌/獎狀. 佳作數名</p>

🏆 2018 美國密西根 MNS 國際菁英盃大賽 🏆

中式創意. 西餐烹飪競賽類組(靜態)報名簡章

總類:Drink category International competition.

日期:2018/09/29(週六).

時間:08:30~09:00(報到). 09:00~16:00(競賽).

地點:圓山飯店. 台北市松山區民權東路三段 122 號.

報名費:a.高職組:800 元 b.大專組:1200 元 c. 社會組 3000 元 d.專業組 3000 元

分組	競賽規則	評分標準
<p>中式創意 烹飪組</p>	<p>(1) 高中職組. (2) 大專組. (3) 社會組. (4) 專業組.</p> <p>1.以個人做 中餐烹飪 參賽報名, 以靜態方式呈現, 參賽展示品每道料理需為四人份, 主菜指定食材:豬肉, 前菜指定食材:雞肉, 蔬菜(半葷素)。 2.展示桌大小為 60cm x60 cm, 需自行準備展示設置及 裝飾。 3.評審過程中, 參賽者不得揭露其校名或 logo。 4.另醬汁也要一併展示。(作品須上膠, 除油炸品、麵包餅、乾類) 5.作品必須附上 B5 規格說明主題名稱及 50 字以內主題 設計概念。(需另附食譜, 不限規格。) 6.主辦單位不負責保管個人財物。 7.需自行準備食材及碗盤。 8.場地復原清潔列入評分標準中。 9.所有展品皆以可食用的食材製作。 10.可由助理協助, 但僅限於幫助擺設展品。 11.比賽當天會發給參賽者及助理入場許可證。 12.直接攜帶作品至現場, 在大會未允許前不可移動參展品。</p>	<p><u>食譜/創意想法 30%</u> * 食材調配 * 主副餐色香味調和 * 廚藝應用能力</p> <p><u>難易度/獨創性 10%</u> * 藝術性 * 難易度及完成度</p> <p><u>實用性 30%</u> * 符合現代生活、操作比 便利性 * 視覺美觀度</p> <p><u>料理過程專業度 20%</u> * 料理方式的正確性與經 濟性</p> <p>* 菜色展示</p> <p><u>衛生/服裝表現/飲食量 10%</u> * 正確的盛盤比例</p> <p>每組: 冠軍 1 位:金牌/獎狀. 亞軍 2 位:銀牌/獎狀. 季軍 2 位:銅牌/獎狀. 佳作數名</p>

<p>西餐創意 烹飪組</p>	<p>(1) 高中職組。 (2) 大專組。 (3) 社會組。 (4) 專業組。</p> <p>1.以個人做西餐烹飪參賽報名，以靜態方式呈現，參賽展示品每道料理需為四人份，主菜指定食材:雞肉，前菜指定食材:魚肉，蔬菜(半葷素)。 2.展示桌大小為 60cm x60 cm，需自行準備展示設置及 裝飾。 3.評審過程中，參賽者不得揭露其校名或 logo。 4.另醬汁也要一併展示。(作品須上膠，除油炸品、麵包餅、乾類) 5.作品必須附上 B5 規格說明主題名稱及 50 字以內主題 設計概念。(需另附食譜，不限規格。) 6.主辦單位不負責保管個人財物。 7.需自行準備食材及碗盤。 8.場地復原清潔列入評分標準中。 9.所有展品皆以可食用的食材製作。 10.可由助理協助，但僅限於幫助擺設展品。 11.比賽當天會發給參賽者及助理入場許可證。 12.直接攜帶作品至現場，在大會未允許前不可移動參展品。</p>	<p><u>食譜／創意想法 30%</u></p> <p>* 食材調配 * 主副餐色香味調和 * 廚藝應用能力</p> <p><u>難易度／獨創性 10%</u></p> <p>* 藝術性 * 難易度及完成度</p> <p><u>實用性 30%</u></p> <p>* 符合現代生活、操作比 便利性 * 視覺美觀度</p> <p><u>料理過程專業度 20%</u></p> <p>* 料理方式的正確性與經 濟性</p> <p>* 菜色展示</p> <p><u>衛生／服裝表現／飲食量 10%</u></p> <p>* 正確的盛盤比例</p> <p>每組: 冠軍 1 位:金牌/獎狀. 亞軍 2 位:銀牌/獎狀. 季軍 2 位:銅牌/獎狀. 佳作數名</p>
----------------------------	--	--

2018 美國密西根 MNS 國際菁英盃大賽

烘焙西點蛋糕競賽類組(靜態)報名簡章

總類:Drink category International competition.

日期:2018/09/29(週六).

時間:08:30~09:00(報到). 09:00~16:00(競賽).

地點:圓山飯店. 台北市松山區民權東路三段 122 號.

報名費:a.高職組:800 元 b.大專組:1200 元 c. 社會組 3000 元 d.專業組 3000 元

分組	競賽規格	評分標準
婚禮蛋糕	A. 以個人賽靜態模式進行 B. 規格最小 6 吋以上，樣式 3~5 層方式呈現 C. 內容物必需相關可食性材料，裝飾部份可使用其它材料。 D. 外裝飾品擺設佈置.燈光.檯布皆由選手自行攜帶 E. 請附上主題展示說明	計分 主題 20% 創意 20% 藝術 20% 配色 10% 技術/衛生 30%
翻糖裝飾蛋糕	A. 以個人賽靜態模式進行 B. 作品規格為 45cm*45cm 以內，高 60cm 以內。 C. 蛋糕外觀材料需為翻糖披覆加工。 D. 可使用保麗龍蛋糕體。 E. 蛋糕是由手工完全裝飾，必須是可食用，所有的裝飾與支架例外。 F. 請附上主題展示說明	計分 主題 20% 創意 20% 藝術 20% 配色 10% 技術/衛生 30%
杯子蛋糕 創意藝術	A. 以個人賽靜態模式進行 B. 以奶油蛋糕為蛋糕體,使用奶油花,糖霜,翻糖裝飾,呈現立體藝術 C. 製作 5 個蛋糕不同外型產品，以創意性、美觀性為主 D. 造型自由發揮，展示主題自由選擇。 E. 外裝飾品擺設佈置.燈光.檯布皆由選手自行攜帶 F. 請附上主題展示說明	計分 主題 20% 創意 20% 藝術 20% 配色 10% 技術/衛生 30%
歐洲麵包	A. 以個人賽靜態模式進行 B. 製作 5 種不同類型產品，以創意性、美觀性為主 C. 大小與造型自由發揮，展示主題自由選擇。 D. 底面積 40 公分 x40 公分以內裝飾板，可以容納的分量。 E. 外裝飾品擺設佈置.燈光.檯布皆由選手自行攜帶 F. 請附上主題展示說明及配方表	計分 主題 20% 創意 20% 藝術 20% 配色 10% 技術/衛生 30%

<p style="text-align: center;">台式麵包 創意藝術</p>	<p>A. 以個人作品參加比賽。</p> <p>B. 嚴禁作品有非可食用食材及加入違反食品添加物的食材</p> <p>C. 四種產品每種 6 個.重量不限.產品要有創意性。</p> <p>D. 外裝飾品擺設佈置.燈光.檯布皆由選手自行攜帶</p> <p>E. 請附上主題展示說明及配方表</p>	<p>計分</p> <p>主題 20%</p> <p>創意 20%</p> <p>藝術 20%</p> <p>配色 10%</p> <p>技術/衛生 30%</p>
--	---	--

2018 美國密西根 MNS 國際菁英盃大賽

酒精類競賽組(現場組)報名簡章

總類:Drink category International competition.

日期:2018/09/29(週六).

時間:08:30~09:00(報到). 09:00~16:00(競賽).

地點:圓山大飯店. 台北市松山區民權東路三段 122 號.

報名費:a.學生:800 元 b.大專組:1200 元 c.國際組 3000 元

分組	競賽規則	評分標準
葡萄酒侍酒服勤 (一梯 6 隊) 共 60 隊	<p>(1)高中職組.</p> <p>(2)大專(大一/大二)A 組.</p> <p>(3)大專(大三/大四)社會 B 組.</p> <p>(4)國際組.</p> <p>1.開放可使用中、英、法文應試。</p> <p>2.請穿著侍酒師(服務生)正式服裝參與競賽。</p> <p>3.賽事以實際侍酒操演方式進行，每位參賽者有<u>六分鐘</u>完成相關要求動作，並回答評審一個問題。</p> <p>4.全國賽內容包括：</p> <p>A.紅葡萄酒侍酒服務：開瓶、選酒杯、醒酒、換瓶、侍酒服務、侍酒禮儀…等。</p> <p>B.禮貌與儀態：為男女賓客服勤期間之衛生安全動作、葡萄酒服勤禮儀與人員儀態笑容。</p> <p>5.選手自備器具:標準侍酒刀、白色服務巾。</p> <p>大會準備器具：各款酒杯、醒酒器、IBM(45cmX180cm)服務桌、……等。</p> <p>6.使用酒料:舊世界軟木塞型葡萄酒。</p>	<p>計分：</p> <p>專業動作與酒款介紹 (50%)</p> <p>臨場問答 (20%)</p> <p>衛生安全 (10%)</p> <p>親和力與專業服儀 (20%)</p> <p>每組：</p> <p>冠軍 1 位: 獎牌/獎狀.</p> <p>亞軍 2 位: 獎牌/獎狀.</p> <p>季軍 2 位: 獎牌/獎狀.</p> <p>佳作數名.</p>
	<p>(1)高中職組.</p> <p>(2)大專(大一/大二)A 組.</p> <p>(3)大專(大三/大四)社會 B 組.</p> <p>(4)國際組.</p> <p>競賽內容:葡萄酒單一葡萄品種酒款，含新舊世</p>	<p>計分：</p> <p>白酒品評勾選題 (30%)</p> <p>紅酒品評勾選題 (30%)</p> <p>20 題筆試 (40%)</p>

<p>葡萄酒 品評技能 (一梯 8 隊) 共 64 隊</p>	<p>界。 器具:每人 1 紅酒杯/1 白酒杯/1 水杯/每 1 人一個吐酒紙杯。 預計四種白葡萄品種 :Sauvignon Blanc、Riesling、Chardonnay、Chenin Blanc。 預計四種紅葡萄品種:Pinotage、Black Queen、Merlot、Cabernet Sauvignon。 紅白共 8 款葡萄品種，其中挑選出 1 款紅葡萄酒與 1 款白葡萄酒進行品評 (Deductive tasting)。</p>	<p>每組： 冠軍 1 位:獎牌/獎狀。 亞軍 2 位:獎牌/獎狀。 季軍 2 位:獎牌/獎狀。 佳作數名。</p>
<p>創意調飲 傳統調酒 (一梯 6 隊) 共 42 隊</p>	<p>(1)高中職組 (2)大專社會組 (3)國際組。 一、主辦單位提供： (1)冷水、熱水、冰塊、小冰桶、廢水桶、垃圾桶、工作檯、作品展檯。 (2)其餘材料及器具（如: 冰夾、裝飾物、咖啡、酒、糖漿、果汁、吧叉匙、量杯、果汁機、競賽成果展示杯具），則由選手自備。 二、主辦單位將發行得獎作品配方，入選者須配合拍照及相關製作文字說明等。以指定酒義大利女巫利口酒至少 1oz 自行創意調製作品(以傳統調酒流程/大會音樂)，呈現 2 大杯相同(長短飲不限)容量，1 杯展示 1 杯評審試飲。 三、曾參加其他相關活動之酒譜、作品者不得重複參賽，倘遭主辦單位發現，將撤銷資格並追回獎狀。智慧財產權等相關法律責任由參賽者自負。 四、參賽者在展檯上附上飲品解說卡或小立牌，提供食材或創意發想之必要說明，以增強飲品價值，爭取評審之認同。參賽者需於競賽結束後協助清理現場環境，確認後方可離場。 五、所有原物料進場前，須經執行單位檢查驗證，與書審資料相符，並不得使用危害人體健康</p>	<p>計分： 專業操作 (30%) 創意呈現與口感 (30%) 衛生安全 (20%) 親和力與專業服儀 (20%)</p> <p>每組： 冠軍 1 位:獎牌/獎狀。 亞軍 2 位:獎牌/獎狀。 季軍 2 位:獎牌/獎狀。 佳作數名。</p>

	<p>的食材飲料。</p> <p>六、競賽食材儘量以現場製作為佳，嚴禁攜帶不明材料進入競賽場地，展檯桌面展示擺盤之裝飾品則不在此限。</p> <p>七、當日參賽選手若有任何疑問，評審委員有絕對裁決權。</p> <p>八、主辦單位概不負責保管競賽隊伍所攜帶之器具與個人之財物。</p> <p>九、參賽選手須與繳交報名表/製作材料及步驟表相同，不得更換，違反者以棄權論。</p> <p>十、請選手穿著自備專業調飲服裝參賽。</p> <p>十一、每位參賽者有四分鐘完成相關要求動作。</p>	
<p>創意調飲 花式調酒 (一梯 1 隊) 共 18 隊</p>	<p>(1)高中職組</p> <p>(2)大專社會組</p> <p>一、主辦單位提供：</p> <p>(1)冷水、熱水、冰塊、小冰桶、廢水桶、垃圾桶、工作檯、作品展檯。</p> <p>(2)其餘材料及器具（如：冰夾、裝飾物、咖啡、酒、糖漿、果汁、吧叉匙、量杯、果汁機、競賽成果展示杯具），則由選手自備。</p> <p>二、主辦單位將發行得獎作品配方，入選者須配合拍照及相關製作文字說明等。以指定酒義大利女巫利口酒至少 1oz 自行創意調製作品(以傳統調酒流程/自備音樂)，呈現 2 大杯相同(長短飲不限)容量，1 杯展示 1 杯評審試飲。</p> <p>三、曾參加其他相關活動之酒譜、作品者不得重複參賽，倘遭主辦單位發現，將撤銷資格並追回獎狀。智慧財產權等相關法律責任由參賽者自負。</p> <p>四、參賽者在展檯上附上飲品解說卡或小立牌，提供食材或創意發想之必要說明，以增強飲品價值，爭取評審之認同。參賽者需於競賽結束後協助清理現場環境，確認後方可離場。</p>	<p>計分：</p> <p>專業強度與操作熟悉度(30%)</p> <p>創意呈現與口感(30%)</p> <p>衛生安全(20%)</p> <p>親和力與專業服儀(20%)</p> <p>每組：</p> <p>冠軍 1 位:獎牌/獎狀.</p> <p>亞軍 2 位:獎牌/獎狀.</p> <p>季軍 2 位:獎牌/獎狀.</p> <p>佳作數名.</p>

- | | |
|--|--|
| <p>五、所有原物料進場前，須經執行單位檢查驗證，與書審資料相符，並不得使用危害人體健康的食材飲料。</p> <p>六、競賽食材儘量以現場製作為佳，嚴禁攜帶不明材料進入競賽場地，展檯桌面展示擺盤之裝飾品則不在此限。</p> <p>七、當日參賽選手若有任何疑問，評審委員有絕對裁決權。</p> <p>八、主辦單位概不負責保管競賽隊伍所攜帶之器具與個人之財物。</p> <p>九、參賽選手須與繳交報名表/製作材料及步驟表相同，不得更換，違反者以棄權論。</p> <p>十、請選手穿著自備專業調飲服裝參賽。</p> <p>十一、每位參賽者有五分鐘完成相關要求動作。</p> | |
|--|--|

2018 美國密西根 MNS 國際菁英盃大賽

咖啡競賽類組(現場組)報名簡章

總類:Drink category International competition.

總類:Drink category International competition.

日期:2018/09/29(週六).

時間:08:30~09:00(報到). 09:00~16:00(競賽).

地點:圓山大飯店. 台北市松山區民權東路三段 122 號.

報名費:a.高職組:800 元 b.大專組:1200 元 c. 社會組 3000 元 d.專業組 3000 元

分組	競賽規則	評分標準
<p>手沖咖啡 (現場組)</p>	<p>(1) 高中職組. (2) 大專組. (3) 社會組. (4) 專業組.</p> <p>一. 初賽: 於競賽開始前抽比賽順序。指定豆: 水洗耶加雪菲柯 契爾 G1, 烘焙度 City Roast。 二. 競賽所需器具: 請選手自行準備: 手沖相關器材(如手沖壺、瓦斯爐、加熱保溫器材等)。大會提供指定用咖啡豆、磨豆機、比賽用熱水及 IBM 桌一張, 配置 110V 的插座一個。 三. 競賽項目: 1. 初賽: 每位選手於規定時間 10 分鐘內使用【指定豆】完成沖煮 1 杯 250 至 300 C.C. 的咖啡 2. 決賽: 每位選手於規定時間 10 分鐘內使用【自選豆】完成沖煮 1 杯 250 至 300 C.C. 的咖啡。3. 競賽時間內選手可調整磨豆機刻度並進行磨豆, 準備器材與熱杯工作。出杯時須端出一杯咖啡, 如果萃取量不足或過多, 依比例扣分。 4. 晉級決賽: 選手必須以自選豆參賽。依序向評審團介紹所選用的咖啡豆, 以一分鐘為限。 5. 計時方式: 選手完成必須舉手「報好」, 才會停止計時。</p>	<p><u>風味評項 70 %</u> 七大評項 每項 10% 酸質 甜度 均衡性 乾淨度 濕香氣 風味表現 BODY 表現</p> <p><u>技術評項 30 %</u> 五大評項 每項 6%</p> <p>完善度 清潔度 流暢度 掌握度 專業度 每組: 冠軍 1 位:金牌/獎狀. 亞軍 2 位:銀牌/獎狀. 季軍 2 位:銅牌/獎狀. 佳作數名</p>
<p>飲品雕花 (現場組) 比賽 時間:</p>	<p>(1) 高中職組. (2) 大專組. (3) 社會組. (4) 專業組.</p> <p>1.競賽內容:冰紅茶拿鐵。指定調製使用原料:紐麥福全酯保久乳, 未添加不得列入前 3 名次。 2. 30 分鐘內完成 1 杯藝術雕花圖案。</p>	<p>圖形 20% 顏色 20% 創意 20% 衛生 20% 專業態度 20% 每組: 冠軍 1 位:金牌/獎狀.</p>

30 分鐘	3.競賽時需使用的所有器具請備。所有食材與色素皆可食用，可自行準備打發奶泡機，自由創意發揮立體或平面雕花方式，製作 1 杯。作品一律現場製作，事前製作則以零分計	亞軍 2 位:銀牌/獎狀. 季軍 2 位:銅牌/獎狀. 佳作數名
咖啡拉花 (現場組)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 選手競賽前 30 分鐘完成報到。 2. 指定調製使用原料:紐麥福全脂保久乳，未添加不得列入前 3 名次。 2. 每場次競賽時間 8 分鐘(準備 2 分鐘，比賽 5 分鐘，清潔 1 分鐘)。 3. 限以大會提供之材料，以傾注成型 Free Pour 方式，製作拉花 拿鐵二杯。***若於拉花拿鐵製作過程使用雕花(傾注成型以外的技巧)，所有評分項目皆以零分計算。 4. 請自備競賽時需使用的所有拉花鋼杯與成品咖啡器具。 5. 時間內完成兩杯(6oz~12oz)相同圖案的拉花拿鐵，逾時則算 失格。 	<p>圖形 20% 顏色 20% 創意 20% 衛生 20% 專業態度 20%</p> <p>每組: 冠軍 1 位:金牌/獎狀. 亞軍 2 位:銀牌/獎狀. 季軍 2 位:銅牌/獎狀. 佳作數名</p>

系統服務:舒程副教授 line ID:france88888