

- ◆ 參與國家：台灣、日本、中國、韓國、馬來西亞、越南
- ◆ 指導單位：桃園市政府、桃園市議會、桃園市政府青年事務局
- ◆ 主辦單位：社團法人中華美容美髮技能協會
- ◆ 會長：邱帝皓 榮譽會長：張東寧 Tel:02-2711-6165
- ◆ 協辦單位：社團法人新技術整體美容協會、台北市女子美容商業同業公會
新竹市女子美容商業同業公會、中華民國國際理燙髮美容研究協會(SPC)
社團法人台灣創新美容發展協會、愛林美容培訓學苑、創藝方舟有限公司



2024

ABF亞洲美學美饌 職能創意大賞

★ 二大競賽特色

1. 奧運精神

排除指導老師評分與採用IPAD即時投影評分

2. 職涯發展座談

邀請五位企業導師解析青年人士相關職涯發展與座談



2024 ABF 競賽總主題：綺麗

◎國際葡萄酒侍酒服勤競賽組7分鐘

開瓶、選酒杯、醒酒、換瓶、侍酒服務等

◎國際蝶谷巴特拼貼競賽組40分鐘

◎國際皮革皮雕工藝創作完成組

◎國際咖啡拉花組合競賽組3分鐘

準備1分鐘，比賽3分鐘，清潔1分鐘

◎國際創意果凍花競賽組90分鐘

果凍規格12吋長方形

國際創意口布摺疊組

國際浴巾造型創意組

國際事茶禮儀、傳統茶藝點茶組.....等

1 金牌：NT\$3,000
銀牌：NT\$2,000
動態同組需20人以上

2 加碼
餐飲手工藝總冠軍獎盃



作品截止 2024/04/17(三) 報名與作品截止日

活動時間 2024/05/07(二) 開幕競賽 08:00~17:00

活動地點 桃園住都大飯店(桃鶯路398號一樓 龍鳳二大廳)



ABF LINE 官網
http://abf.tw



ABF FACEBOOK 官網
http://facebook.com/abfb

競賽簡章（美饌類）1.10版

一、活動名稱：2024 ABF亞洲美學美饌職能創意大賞

二、活動目的：

運用協會已開發的iPAD雲端科技評分，打造奧運即時評分規格，讓在地青年擁有公正榮譽感，並邀請美業與餐飲事業單位，協助青年就業或微型創業。**鼓勵青年多接觸多元文化之創意美學作品**，特別規劃技藝類之美容、美髮、手工藝美學、餐飲廚藝與視覺等，歡迎對美業與餐飲技藝類有興趣之高中職、大專、社會青年等，提出您的創意作品，實踐屬於您的夢想及創意天堂。

三、活動特色：

（一）. 多元創意造型藝術，實踐夢想及創意天堂

為鼓勵青年接觸多元文化之創意美學，特別規劃技藝類之美容、美髮、手工藝美學、餐飲廚藝與視覺等，並邀請各產業專家與相關學界師資，擔任評審委員，激發在地青年之凝聚力與合作力。歡迎對美業與餐飲技藝類有興趣之高中職、大專、社會青年等，提出您的創意作品，實踐屬於您的夢想及創意天堂。

（二）. IPAD雲端科技評分，打造奧運即時評分規格

台灣首創IPAD雲端即時評分系統，將現場評審委員之評分資料，藉由IPAD(12台)輸入分數，即時公佈於舞台區，創造現場猶如奧運評分參與感，讓整體競賽與科技網路相結合，杜絕後端人為舞弊或失誤行為，讓在地青年擁有公正榮譽感。

（三）. 賽中新技术產品服務發表，引導技術升級

邀請新技术產品服務創業家，將新技术的思想創意，化為源動力，進而推展出創業力，為產業開創新契機。

四、辦理機關（單位）：

（一）指導機關（單位）：桃園市政府、桃園市議會、桃園市政府青年事務局

（二）主辦機關（單位）：社團法人中華美容美髮協會

（三）參與國家：台灣、日本、中國、韓國、馬來西亞、越南

（四）協辦單位：台北市女子美容商業同業公會、台灣SPC總會、萬能科大時尚造型設計系、品祿國際行銷顧問有限公司、台北市商品包膜人員職業工會、社團法人台灣創新美容發展協會、創藝方舟藝術生活集團

五、競賽精神：公平公正

競賽總主題：綺麗

競賽自訂主題：與富麗、瑰麗、奇麗、秀麗、絢爛、絢麗等相關聯

競賽色系：鮮豔或燦爛奪目色

承自2023年「傳承」後，2024年走到九紫離火運(長達20年)，火運在五行中，代表快速、燦爛的事物，美業會更蓬勃發展，因此大會訂定2024年總主題為「綺麗」。

六、日期及時間（期程）：

（一）日期：民國113年5月7日(二)

（二）時間：上午八時00分至下午五時00分

七、活動地點：

桃園住都大飯店(桃鶯路398號一樓龍鳳二大廳)

八、參加對象及人數：

參加對象:台灣各產業人士、全國高中職、大專院校、全國各工(公)協會



餐飲類評審、監察資格申請表

申請業別：☐評審 ☐監察飯店便當：☐葷食 ☐素食

填寫日 年 月 日

姓名：	性別： ☐ 男 ☐ 女	身份證：	生日： 年 月 日
-----	---	------	-----------

電話(日)：	手機：	E-mail：
--------	-----	---------

通訊地址：

最高學歷：

2吋照片

請email

service@abf.tw

申請資格：請擇一

- ☐具勞動部餐飲乙、丙級評審資格者。
- ☐曾擔任勞動部或教育部，舉辦之餐飲全國技能或技藝競賽裁判者。
- ☐具備勞動部餐飲乙級技術證照，並從業(含高中職以上教師)相關工作8年以上者。
- ☐現任或曾任大專院校、高中職校相關科系教師，滿10年以上者，如(曾)有擔任行政職者半。
- ☐從事餐飲業10年以上資歷。
- ☐曾獲國際競賽金牌者，且(擔任主管職者5年以上或產業負責人3年以上者。)
- 符合以上任何一項遴選條件資格者，須檢附佐證之證明文件已備審查，如有偽造自負法律責任，大會擇優聘任。

☐帶領 10位選手以上，可推薦一位評審，且需佐證符合上述資格☐贊助大會費用12,000，且需佐證符合上述資格

評審專長：可重複,最多3個

☐中餐創意料理 ☐咖啡 ☐烘焙 ☐侍酒 ☐果凍花 ☐餐飲服務

評審評分時：

評審長權責：

1.評分前請清點評審名字,並請於評審評分時才發放評分表

2.掌握評審活動範圍與評審間切勿相互交談,若勸戒不聽,可取消評審評分

監察權責:1.執行競賽之違規扣分機制 2.監督競賽程序,落實公平之責

貴單位預估選手人數：☐暫無 ☐1-5人 ☐6-10人 ☐11-15人 ☐16-20人 ☐21-30人 ☐31-50人 ☐51人以上

貴單位名稱：(必填,大會排除該競賽組別評審評分)

推薦人：(必填) 請填姓名

產業或學界經歷：(必填,大會排除該競賽組別評審評分)

聯絡人(輔助賽前) 姓名：

電話：

通訊地址：□□□

※本欄必填：文件寄至處(請單選) ☐同通訊處 ☐同聯絡人處保證5/7(二)出席：請勾選 ☐全日AM 9:00~PM5:00 ☐早上9:00~13:00 ☐下午13:00~17:00☐評審資格通過 ☐評審資格不通過 原因：

評語：

☐本人同意評分後,接受網友共同議論,本人不得要求本會刪除網友任何留言(除不雅語言)

競賽時間：2024年5月7日(二) AM 8:00~PM5:00

競賽地點：桃園住都大飯店(桃鶯路398號一樓龍鳳二大廳)

指導單位：桃園市政府、桃園市議會、桃園市政府青年事務局

主辦單位：社團法人中華美容美髮技能協會

參與國家：台灣、日本、中國、韓國、馬來西亞、越南

本次活動最新訊息公告，請上本會2024競賽官網 <http://www.abf.tw>官網資訊 <http://www.abf.tw>



【 整合評分表 】

組別編號：101 組別名稱：咖啡拉花對流競賽組 11人

評審長(簽核)：_____ 日期：2024年5月7日

- 此評分單，市府備查，請將該組評審評分表與此整合評分表，交與大會打分。
- 請評審長與執行長，整合該組評審分數後，請給最後牌等。

選手 編號	金牌勾選	銀牌勾選	銅牌勾選	參賽證明
01				
02				
03				
04				
05				
06				
07				
08				
09				



【 競賽評分表 】

組別編號：101 組別名稱：咖啡拉花對流競賽組 11人

評審長(簽核)：

Inspector General Signature

評審：

Judge Signature

日期：2024年5月7日

選手 編號	形完整度 40%	奶泡/對比 30%	速度/衛生 30%				合計分數	獎牌
01								
02								
03								
04								
05								
06								
07								
08								
09								
10								



大賽流程時間總表

日期：民國113年5月7日(二)

桃園住都大飯店(桃鶯路398號一樓龍鳳二大廳)

時間	內容 (評審服裝:以全身黑色為主;選手:以白色上衣為主)
07:30~08:00 報到	1. 07:30~08:00報到:選手、評審、監察簽名報到 2. 評審、監察等簽名後,至主會場左方評審休息區 3. 評審與評審長相見歡 : 08:00~8:50 評審休息區 (評審念名3次未到,大會馬上遞補該組評審)
08:00~09:00 靜態作品區 擺放 (選手證藍底)	美學靜態作品區擺放 (禁止選手、監評手機攜入拍攝) 餐飲靜態作品區擺放 (禁止選手、監評手機攜入拍攝) 靜態作品評審評分 09:00~10:20 靜態作品開放拍攝 10:20~11:20 (開放拍攝) 選手取回靜態作品 11:20~12:00 選手注意:靜態作品區擺放時間至09:00,請勿超過時間影響評分。
08:50~09:00 宣誓	美容、美髮、餐飲總評審長 宣誓誓詞 09:00 大會會長宣佈開賽
09:00~10:00 第一場次 (選手證綠底)	動態現場 第一場次(選手證綠底)
10:00~11:00	開幕(市長、局長、會長、貴賓致詞) 舞台~日本SPC讚歌(由台灣SPC 林素英 榮譽會長帶領會員跳讚歌)
11:00~12:30 第二場次 (選手證紅底)	慈善美后、皇后 美姿美儀走秀 動態現場 第二場次(選手證紅底)
12:30~13:20 第三場次 (選手證黃底)	動態現場 第三場次(選手證黃底)
13:30~14:30	職涯發展名師分析座談(5位)
14:40~17:00	頒獎(頒獎前次序公布FB上)
16:00~17:00	賦歸

美饌報名費用與獎牌說明：
大專暨社會組（動態組 與 靜態組）

項目	說明
費用	報名費用：動態組2,500(社會人士)，靜態組2,000(社會人士) 報名費用：1,200(大專學生證) 動態同組競賽20人以上(含20人)，發前2名獎金3000與2000 PS. 獎金不含(如低收入、外籍生等)，依名次遞補
獎牌計算	獎牌比例： 20%金牌，30%銀牌，30%銅牌，20%特優，且作品平均分數90-100分-金牌，80-89分-銀牌，70-79分-銅牌，60-69特優(獎狀) 獎牌名稱：101.咖啡拉花對流競賽組

高中職組-含五專前三年（動態組 與 靜態組）

項目	說明
費用	報名費用：800
獎牌計算	獎牌比例： 90-100分-金，80-89分-銀，70-79分-銅，60-69佳作(獎狀)。 獎牌名稱：101.咖啡拉花對流競賽高中職組

[關於總冠軍獎牌、獎狀 - 無論報名人數多寡,當日一定產生]

獎名	參加項目	獎牌、獎狀
個人最佳優異獎	同一選手參加3組(含3組，不論動靜態組)以上 PS. 不含(如低收入、外籍生等)	ABF 個人最佳優異獎獎牌、獎狀
餐飲總冠軍	同一選手參加動態競賽1組(101~120)與靜態競賽2組以上(121~138)，取得最多積分者(金牌:10分, 銀牌軍:7分, 銅牌:5分) PS. 不含(如低收入、外籍生等)，依名次遞補	ABF餐飲手工藝總冠軍獎牌、獎狀
頒獎	美饌總冠軍頒獎時,邀請指導老師與選手上台並錄影。	

指導單位：桃園市政府、桃園市議會、桃園市政府青年事務局

主辦單位：社團法人中華美容美髮技能協會

參與國家：台灣、日本、中國、韓國、馬來西亞、越南

競賽地點：桃園住都大飯店(桃鶯路398號一樓龍鳳二大廳)

※大會手冊：刊登評審、評審長、執行長、走秀競賽、產業、企業家等。

匯款戶名：社團法人中華美容美髮技能協會 匯款銀行：聯邦銀行大業分行 ATM:803

匯款帳號：087100015113

報名專線：洪若芸 秘書 TEL: 0987-298481 LINE官網ID:@933mipvs

退費問題：本活動報名截止日前2週，除重大因素外，不予退費。



選手報名表

<http://www.abf.tw>

2024 競賽總主題：綺麗；色系：鮮豔或燦爛奪目色

競賽日期：2024/5/7(二)AM 8:00~PM 17:00；作品與報名期限：2024/04/17(三)

競賽地點：桃園住都大飯店(桃鶯路398號一樓龍鳳二大廳)

姓名： 性別：☐男 ☐女 生日： 年 月 日 身分證： (做競賽歷程)目前身份：☐大學__年級；☐專科__年級；☐高職__年級；☐社會人士

電話或手機： 職人組請填寫正確

E-mail：

通訊：☐☐☐ 縣市 鄉鎮區 路街 號 便當：☐不需 ☐葷 ☐素 (不提供,可代訂)

提報指導老師：必填

指導單位：

電話：

☐本人同意參賽作品之圖片，主辦單位有權進行公開播送、公開傳播、重製、出版或相關活動中為公开发表等利用行為，均不另給酬，參賽者並不得對主辦單位行使著作人格權。

請勾選以下競賽項目：同組5位(含5位)選手以上開賽，5位以下退還報名費

壹.美學類

一.動態組：報名費用: NT\$2,500；憑學生證 NT\$1,800；附獎金(詳見後)

美髮職人系列：編號 01~05內，因就業需求，為便店家與選手互動，聯絡電話請留選手電話

- ☐ 01.男子時尚流行髮型競賽組(真人) ☐ 02.女子時尚流行髮型競賽組(真人) ☐ 03.男子商業剪髮競賽組(假人頭)
☐ 04.女子商業剪髮競賽組(假人頭) ☐ 05.標準冷燙3色競賽組(假人頭)

婚紗與美容保養職人系列：編號 06~10內；因就業需求，為便店家與選手互動，聯絡電話請留選手電話

- ☐ 06.新娘秘書造型師競賽組(真人) ☐ 07.婚紗晚宴造型競賽組(真人) ☐ 08.芳香舒壓調理師競賽組(真人)
☐ 09.美容肌膚保養競賽組(真人) ☐ 10.采耳競賽組(真人)

美髮、頭皮調理與熱蠟除毛系列：編號 11~20內；

- ☐ 11.創意包頭競賽組(假人頭) ☐ 12.男子平頭髮型競賽組(假人頭) ☐ 13.冷燙8色競賽組(假人頭)
☐ 15.頭皮調理競賽組(真人) ☐ 16.商業染髮競賽組 ☐ 17.創意染髮競賽組
☐ 18.熱蠟除毛雙手臂競賽組(真人) ☐ 19.熱蠟除毛雙手腋下競賽組 ☐ 20.美睫光固膠競賽組(假人頭)

化妝造型、設計圖與美胸保健系列：編號 21~30內

- ☐ 21.藝術彩妝競賽組(真人) ☐ 22.舞台化妝造型競賽組(真人) ☐ 23.特技化妝競賽組(真人)
☐ 24.特效傷妝競賽組(真人) ☐ 25.乙級化妝設計圖競賽組(紙圖) ☐ 26.創意化妝設計圖競賽組(紙圖)
☐ 27.人體彩繪競賽組(真人) ☐ 28.美胸保健按摩競賽組

紋繡、美甲系列：編號 31~40內

- ☐ 31.霧眉競賽組(假皮) ☐ 32.線條眉競賽組(假皮) ☐ 33.光影霧加線條眉競賽組(假皮)
☐ 34.透明凝膠指模競賽組(真人) ☐ 35.現場凝膠彩繪競賽組(甲片) ☐ 37.微刺青彩繪競賽組(假皮)
☐ 39.光療凝膠競賽組(真人) ☐ 40.創意甲片模型競賽完成組(假手)

親善系列：編號 41~50內；現場走秀費用: NT\$2,500

- ☐ 41.國際慈善皇后競賽組(35歲以上(含民國77年與出生前)；2分鐘：美姿美儀+自我介紹)競賽組
☐ 42.國際慈善美后競賽組(35歲以下(含民國78年與出生後)；2分鐘：美姿美儀+自我介紹)競賽組
☐ 43.國際傑出企業家(35歲以上, 1分鐘 自我介紹) 此組為表揚賽：NT\$3,500 ☐ 44.國際服飾才藝美后競賽組
☐ 45.國際才藝大使競賽組 ☐ 50.國際傑出書畫家競賽組

美睫現場操作系列：編號 46~48內

- ☐ 46.美睫1接1競賽組(假人頭) ☐ 47.美睫4D開花嫁接競賽組(假人頭) ☐ 48.美睫1接1紙上競速組(紙圖)

手工藝動態相關系列：

- ☐ 49.皮革皮雕工藝創作競賽組

二.靜態作品完成組：報名費用: NT\$2,000；憑學生證 NT\$1,200

美髮系列：編號 51~60內

- ☐ 51.標準冷燙3色競賽完成組 ☐ 52.扇形冷燙競賽完成組 ☐ 53.創意包頭競賽完成組
☐ 54.創意編梳競賽完成組 ☐ 55.男子平頭髮型競賽完成組 ☐ 56.丙級整髮技術完成組

攝影與油畫系列：編號 57~60

- ☐ 57.婚禮紀錄 ☐ 58.婚紗平面攝影 ☐ 59.婚禮錄影 ☐ 60.國際油畫創意競賽組

化妝設計圖、人像系列、法式帽: 編號 61~90內;

- | | | |
|--|--|---|
| ☐ 61.乙級化妝設計圖競賽完成組 | ☐ 62.創意化妝設計圖競賽完成組 | ☐ 63.相框整體創意紙圖設計競賽完成組 |
| ☐ 64.人像美學攝影競賽完成組 | ☐ 65.人像美學素描競賽完成組 | ☐ 66.歐式宴會帽飾競賽完成組 |
| ☐ 67.歐式呢帽競賽完成組 | ☐ 68.人體彩繪創意設計圖完成組 | ☐ 69.新娘飾品設計完成組 |
| ☐ 70.鞋靴造型設計圖完成組 | | |

紋繡、美甲、美睫、面具、調香系列: 報名費用: NT\$2,000 ; 憑學生證 NT\$1,200 ;

- | | | |
|---|--|--|
| ☐ 71.霧眉競賽完成組 | ☐ 72.線條眉競賽完成組 | ☐ 73.霧加線條眉競賽完成組 |
| ☐ 74.光影霧加線條眉唇競賽完成組 | ☐ 75.歐洲唇競賽完成組 | ☐ 76.美甲彩繪競賽完成組 |
| ☐ 77.凝膠彩繪競賽完成組 | ☐ 78.複合式主題造型美甲競賽完成組 | |
| ☐ 80.創意面具競賽完成組 | ☐ 81.芳香調香競賽完成組 | ☐ 82.眼線競賽完成組 |
| ☐ 83.影視古裝造型設計完成組 | | |

手工藝-靜態作品完成組: 報名費用: NT\$2,000 ; 憑學生證 NT\$1,200

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ 84.珠寶捧花競賽完成組 | ☐ 85.複合式藝術捧花競賽完成組 | ☐ 86.創意芭比娃娃設計競賽完成組 |
| ☐ 87.時尚芭比娃娃設計競賽完成組 | ☐ 88.蝶谷巴特拼貼競賽完成組 | ☐ 89.彩繪創作藝術競賽完成組 |
| ☐ 90.皮革皮雕工藝創作立體競賽完成組 | ☐ 91.皮革皮雕工藝創作平面完成組 | ☐ 92.黏土創意設計競賽完成組 |
| ☐ 93.景泰藍掐絲畫競賽完成組 | ☐ 94.創意商品設計競賽完成組 | |

美睫-靜態作品完成組: 報名費用: NT\$2,000 ; 憑學生證 NT\$1,200 ;

- | | |
|--|--|
| ☐ 95.1接1延長技巧靜態競賽組(假睫毛) | ☐ 96.1接6D開花嫁接靜態競賽組(假睫毛) |
| ☐ 97.彩色睫毛創意設計靜態競賽組(假睫毛) | ☐ 98.紙圖創意設計靜態競賽組(紙圖) |
| ☐ 99.海綿創意設計靜態競賽組 (海綿) | |

貳、美饌餐飲類

一.餐飲動態組 編號:101~120內 報名費用: NT\$2,000 ; 憑學生證 NT\$1,200 ; 附獎金(詳見後)

- | | | |
|---|--|---|
| ☐ 101.咖啡拉花對流競賽組 | ☐ 102.咖啡拉花組合競賽組 | ☐ 103.飲品雕花動態競賽組 |
| ☐ 104.極速飲品雕花動態競賽組 | ☐ 105.創意飲品咖啡動態競賽組 | ☐ 106.調茶師潮飲競賽組 |
| ☐ 107.傳統調酒動態競賽組 | ☐ 108.葡萄酒Sommelier侍酒服勤競賽組 | |
| ☐ 109.創意口布摺疊組 | ☐ 110.創意西式餐桌擺設 | ☐ 111.浴巾造型創意組 |
| ☐ 112.事茶禮儀組 | ☐ 113.手沖咖啡動態競賽組 | ☐ 114.動態創意立體果凍花競賽組 |
| ☐ 115.傳統茶藝點茶競賽組 | ☐ 116.葡萄酒盲飲競賽組(大專) | ☐ 117.葡萄酒盲飲競賽組(社會) |
| ☐ 118.葡萄酒盲飲競賽組(國際) | | |

二.餐飲靜態組編號: 121~140內 報名費用: NT\$2,000 ; 憑學生證 NT\$1,200 ; 附獎金(詳見後)

- | | | |
|---|---|--|
| ☐ 121.西式盤飾甜點完成組 | ☐ 122.麵包創意完成組 | ☐ 123.翻糖蛋糕裝飾展示完成組 |
| ☐ 124.藝術翻糖展示完成組 | ☐ 125.創意料理烹飪主菜完成組 | |
| ☐ 126.創意料理精緻開胃菜完成組 | ☐ 127.捏麵人藝術展示完成組 | |
| ☐ 128.韓式擠花裝飾蛋糕完成組 | ☐ 129.杏仁膏裝飾蛋糕完成組 | |
| ☐ 130.創意藝術馬卡龍完成組 | ☐ 131.創意仿真造型酥皮完成組 | |
| ☐ 132.造型創意饅頭完成組 | ☐ 133.和菓子造型藝術完成組 | |
| ☐ 134.糖霜餅乾靜態完成組 | ☐ 135.創意醬料盤飾完成組 | |
| ☐ 136.靜態創意立體果凍花完成組 | ☐ 137.靜態果凍花卉完成組 | |
| ☐ 138.精緻果凍花完成組 | ☐ 139.創意立體果凍花圓形完成組 | |

叁、高中職組-含五專前三年 (動態組 與 靜態組) 報名費用: NT\$ 800

肆、團體組: 除上述各組外, 團體報名7人以上可開新組 報名信箱: service@abf.tw

伍.國際海外組: 選手可另外選擇報名國際海外組, 國際海外組報名費用為100美金(NT\$3,200), 歡迎來電,我們將由國際處聯絡。

[關於服裝儀容] 評審: 以全身黑色為主,款式不拘 ; 選手: 以白色上衣為主,款式不拘

[關於便當] 本競賽僅提供給評審與工作人員, 若需便當者, 我們提供代訂服務。

匯款戶名 : 社團法人中華美容美髮技能協會

匯款銀行 : 聯邦銀行大業分行 ATM:803

匯款帳號 : 087100015113

報名專線 : 洪若芸 秘書秘書 TEL: 0976-535765 LINE官網ID:@933mipvs

本次活動最新訊息公告, 請上本會2024競賽官網 <http://www.abf.tw>

餐飲類選手競賽組別規則 (第1.2版)

組別編號與名稱	競賽規則、評分重點
101. 咖啡拉花對流競賽組 	時間: 5 分鐘 場地: 提供咖啡機器與桌面 規則 - 每人競賽時間: 製作時間5分鐘, 選手須製作2杯圖形相同之拉花拿鐵, 拉花圖形不限, 僅以 free pour傾注成型手法, 完成兩杯拉花拿鐵, 不得以其他方式(如: 雕花)完成兩杯作品, 咖啡杯容量為 12 oz 以內, 逾時則算失格。 - 需使用品祿精品咖啡義式綜合豆萃取汁濃縮咖啡30cc - 現場提供義式咖啡機、磨豆機與牛奶品牌不限。 品祿精品咖啡義式綜合豆 購買優惠資訊: 0913-413513陳店長 競賽優惠: 1磅350元 (含運費) 評分重點: 圖形完整度 40% 奶泡/對比 30% 速度/衛生30%
102. 咖啡拉花組合競賽組 	時間: 5 分鐘 場地: 提供咖啡機器與桌面 規則 - 每人競賽時間: 製作時間5分鐘, 選手須製作2杯圖形相同之拉花拿鐵, 組合拉花圖形不限, 僅以 free pour傾注成型手法 完成兩杯拉花拿鐵, 不得以其他方式(如: 雕花)完成兩杯作品, 咖啡杯容量為 12 oz 以內, 逾時則算失格。 - 需使用品祿精品咖啡義式綜合豆萃取汁濃縮咖啡30cc - 現場提供義式咖啡機、磨豆機與牛奶品牌不限。 購買優惠資訊: 0913-413513陳店長 競賽優惠: 1磅350元 (含運費) 評分重點: 圖形一致40% 奶泡/對比 30% 創意/衛生30%
103. 國際飲品雕花動態競賽組 	時間: 25分鐘 場地: 提供冰紅茶基底、桌面 規則 - 競賽內容: 冰紅茶拿鐵, 選手自備冰紅茶為基底。 25分鐘內完成1杯藝術雕花圖案。 - 競賽時需使用的所有器具請自備。所有食材與色素需皆可食用, 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。 - 需牛奶倒入奶泡機打發奶泡的全程過程, 證明無添加其他物品。 評分重點: 圖形完整度 40% 立體感/衛生 30% 創意/專業態度30%
104. 極速飲品雕花動態競賽組	時間: 7 分鐘 場地: 提供冰紅茶基底、桌面 規則 - 競賽內容: 冰紅茶拿鐵, 大會提供冰紅茶為基底。 7分鐘內完成1杯藝術雕花圖案。 - 競賽時需使用的所有器具請自備。所有食材與色素需皆可食用, 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。



4. 需牛奶倒入奶泡機打發奶泡的全程過程，證明無添加其他物品。

評分重點：

圖形完整度 40% 立體感/衛生 30% 創意/專業態度30%

105. 創意飲品咖啡動態競賽組



時間：7 分鐘 場地：提供桌面

規則

1. 每人競賽時間：製作7分鐘，選手須在7分鐘內完成操作。
2. 使用咖啡60ML以上/杯(咖啡品牌不限)，創作同款二杯飲品，創意飲品容量限8~16oz(盎司)，容器材質可自由選用。
3. 裝飾物以水果為原則。
4. 所有原物料不得使用危害人體健康的食材飲料。

評分重點：

創意構思30% 整體呈顯30% 調製技巧30% 衛生10%

106. 調茶師潮飲競賽組



時間：5 分鐘 場地：提供桌面

規則

1. 茶葉需使用綠茶、清茶、紅茶、烏龍茶為基底(品牌不限)，創作同款二杯無酒精飲品，使用上述茶品內容須30ML以上/杯。
2. 選手自備材料必須能公開檢視，參賽者以原始容器、原始包裝、造型杯、玻璃杯與陶瓷都可以。
3. 每場比賽5分鐘，選手需製作2杯。
4. 選手自備水果或加料，一律不得含有非法物質。

評分重點：

調製技巧20% 整體台風20% 創意展現20% 整體呈現20%
衛生安全10% 服儀10%

107. 傳統調酒動態競賽組



時間：4 分鐘 場地：提供桌面

規則

1. 每人競賽時間：選手須在4分鐘內完成操作。
2. 以義大利女巫AMARO LIQUORE基酒(至少30mL)，創作1杯雞尾酒，每款調酒內容物不得超過7種，酒杯容量沒有限制。
3. 參賽者請穿著飯店吧台調飲人員服裝參賽(長袖白襯衫、黑褲、領帶或領結、皮鞋)。
4. 所有原物料不得使用危害人體健康的食材飲料。
5. 調製過程以傳統調酒方式呈現，音樂大會提供。
6. 大會僅僅給冰桶冰塊，其於選手自備。
7. 開幕後一小時開始，酒譜當日繳三份。

名曜實業有限公司 統編：53771759

尤副總 0926-080802. (02)2395-7888.

Email: welcoupl@ms41.hinet.com

	IG:missstrega_taiwan 競賽優惠價:1020 (稅外加) + 可以自取 若需加運費:150 (黑貓宅配) 評分重點： 調製技巧20% 整體台風20% 創意展現20% 整體呈現20% 衛生安全10% 服儀10%
108. 葡萄酒Sommelier侍酒服勤競賽組  西班牙葛蘭地莊園D.O.紅葡萄酒 Ribera de los Molinos 產地：西班牙 產區：La Mancha 等級：D.O. 酒精量：12% vol (依實物為主) 葡萄品種：Tempranillo、Garnacha 品嘗溫度：16-18℃ 產品簡介：明亮清澈櫻桃紅色澤,水果芳香保有葡萄品種獨特風味,高雅清新餘韻綿長,適合搭配各式肉類料理及義大利麵,或直接飲用亦佳。 規格：12瓶/箱 容量：750ml 單品條碼：8410775554318 售價500元	時間：7 分鐘 場地:提供桌面 規則 1. 請穿著侍酒師正式服裝參與競賽。 (長袖白襯衫、黑褲、領帶或領結、皮鞋)。 2. 競賽進行之表達，完全可使用漢語、英語、法語、日語、越語、泰語應試，及實際侍酒操演方式進行，每位參賽者有7分鐘內完成。 3. 紅葡萄酒侍酒服務：a. 檢查酒杯與正確擺放酒杯 b. 向虛擬男女客人推薦銷售指定酒款 c. 正確開瓶 d. 葡萄酒洗壺(醒酒壺)動作、過酒....等，為客人醒酒服務 e. 正確倒葡萄酒技術 f. 呈現正確服務禮儀。 4. 禮貌與儀態：服勤期間之衛生安全，流暢動作、侍酒人員儀態笑容。 ABF葡萄酒國際侍酒服務競賽 指定酒款 指定競賽現場自備酒專案代號:1130507. 國泰世華銀行銀行代號:013. 戶名:首彩精品股份有限公司 帳號：218035002303. 電話:0931-631887. 匯款收據請Email: brian19690716@gmail.com 評分重點： 侍酒技巧20% 流暢技巧30%、酒款介紹20%、衛生安全20%、專業服儀10%
109. 創意口布摺疊組 	時間：5 分鐘 場地:提供桌面 (1張IBM桌同時2人進行競賽,另1張IBM為展示桌,大小參考規則) 規則： 1. 參賽者需著餐飲服務基本服裝，背心或西裝皆可。 2. 競賽內容：5分鐘內完成2款，1款為盤飾，另1款為杯花，並將成品分別擺設在展示盤及玻璃杯(自備)。 評分重點：主題20% 藝術與技巧30% 創意性30% 專業度20%
110. 創意西式餐桌擺設 	時間：10 分鐘 場地:提供桌面 (一張方桌展示桌，一張IBM長桌工作檯) 規則： 1、參賽者需著餐飲服務基本服裝，背心或西裝皆可。 2、競賽內容：8分鐘內完成1人份之西式餐桌擺設，請自行設計一套包括前菜或沙拉、湯、主餐、甜點及佐餐酒之菜單，各項菜單之品項及使用餐具需清楚要明列於(配方表)中。 3、依據(配方表)中之菜單內容選用適合之器具，並以花式餐巾摺疊，搭配餐廳常見之器皿及佈置，在方餐桌(100*100*75公分)上，營造

	出良好的餐桌氣氛。 4、菜單：需包括前菜或沙拉、湯、主餐、甜點及佐餐酒。 評分重點： 主題20% 技巧性20% 創意性20% 情境佈置20% 專業度20%
111. 浴巾造型創意組 	時間：10 分鐘 場地：提供桌面 (1張IBM桌展示進行競賽，另1張IBM為工作檯) 規則： 1、參賽者需著適切的服裝或專業的制服皆可。 2、競賽內容：10分鐘內完成多款浴巾造型動物或創意配件等，並自行給予主題名稱，創意的毛巾摺疊物件必須和自選主題貼切。 3. 展示範圍45*180公分 評分重點：主題15% 藝術15% 技巧15% 創意性25% 款式種類數量30%
112. 事茶禮儀組  *照片為示意圖，選手可自行佈置擺設	時間：10 分鐘 場地：提供桌面 競賽規則： 1. 每位選手於競賽時間10分鐘內茶席布置與三杯茶湯沖泡。 2. 競賽所需器具及茶品請選手自行準備。 3. 請選手依照傳統宜興式茶藝沖泡，三杯茶完成後即由評審評分。 4. 上台前置與賽後之善後皆一分鐘。 5. 服裝儀容：以適合之情境即可，著調酒服亦可。 評分重點： 茶席布置20% 服裝儀容10% 整體流程30% 台風展示20% 茶品口感10% 衛生安全10%
113. 手沖咖啡動態競賽組 	時間：20 分鐘 場地：提供桌子 提供電源：無 競賽規則： 一. 初賽：於競賽開始前抽比賽順序。指定豆：由大會提供台灣阿里山戰士配方咖啡豆，烘焙度(淺中培)。 二. 競賽所需器具：請選手自行準備：手沖相關器材(如手沖壺、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(長180公分, 寬60公分, 高75公分)，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。 購買優惠資訊：0913-413513陳店長 競賽優惠：半磅400元(含運費)

風味表現50%:酸質甜度、均衡性、乾淨度、濕香氣、 BODY表現、沖煮流暢度
專業態度與展演30%、衛生20%

8. 服裝要求白色上衣，白頭巾，口罩，觸碰果凍體注重個人衛生。

技術難度/配合主題40% 衛生10%

3. 每位選手於競賽時間 10 分鐘內完成一碗點茶。依據傳統七湯點茶法：先將茶葉末放在茶碗裏，以茶筴打擊和拂動茶碗中的茶湯，共點茶七次，使之泛起湯花(泡沫)，含茶品介紹。

湯花質地 30%、湯花色澤 20%、 拂擊技巧20%、茶品介紹10%、
衛生安全 10%、服裝儀容 10%。

10人為一組，金銀銅各一，人數增加，由評審團增加獎牌。

1. 合計 3 款紅酒與 3 款白酒，盲測當天評審長各抽一款比賽(賽後公布答案)。

ABF 國際創意調酒組指定用酒(下列為指定基酒)

以下一組專案價 6300，含稅含運費

88經典白蘇維翁配製白葡萄酒 Two Eighty® Classic Sauvignon Blanc Sardinia 酒廠名：兩度酒廠 產地：義大利 酒體類型：白葡萄酒 酒精度：12.5% 最佳品溫範圍：8-12℃ 建議配餐：海鮮、白肉、白蘭地、大肉類 新視界系列 建議售價\$880元	新視界灰皮諾白葡萄酒 Verano® Pinot Grigio 酒廠名：兩度酒廠 產地：義大利 酒體類型：白葡萄酒 酒精度：13.5% 最佳品溫範圍：8-12℃ 建議配餐：海鮮、沙拉 新視界系列 建議售價\$880元	精選39丘拉山谷霞多麗白葡萄酒 HANDPICKED® Chardonnay Valle Valley Chardonnay 酒廠名：中谷酒廠 產地：義大利 酒體類型：白葡萄酒 酒精度：12.5% 最佳品溫範圍：10-12℃ 建議配餐：海鮮、沙拉、白肉、大肉類 首彩精選系列 建議售價\$1390元
精選36索爾達卡本內梅洛紅葡萄酒 HANDPICKED® Tarduno Sub Solonello Cabernet 酒廠名：兩度酒廠 產地：義大利 酒體類型：紅葡萄酒 酒精度：13.2% 最佳品溫範圍：14-16℃ 建議配餐：西式肉類、洋菜類 首彩精選系列 建議售價\$1180元	新視界西拉紅葡萄酒 Verano® Shiraz 酒廠名：兩度酒廠 產地：義大利 酒體類型：紅葡萄酒 酒精度：14.5% 最佳品溫範圍：16-18℃ 建議配餐：海鮮、洋菜 新視界系列 建議售價\$880元	精選51庫納瓦卡本內紅葡萄酒 HANDPICKED® Cossentino Cabernet Sauvignon 酒廠名：兩度酒廠 產地：義大利 酒體類型：紅葡萄酒 酒精度：14% 最佳品溫範圍：16-18℃ 建議配餐：西式肉類、洋菜 首彩精選系列 建議售價\$1390元

2. 競賽題目選擇題:紅酒品評 9 題 36 分，白酒品評 9 題 36 分，葡萄酒知識 14 題 28 分，共 100 分。
3. 選手自行準備物品：紅酒杯/白酒杯/水杯
4. 大會現場準備物品：吐酒紙杯。

一組6瓶含稅含運費專案價6300，請洽詢(查理營運長)0980-535789
相關資訊：
<http://abf.tw/pdf/116盲飲.pdf>

評分重點：
10人為一組，金銀銅各一，人數增加，由評審團增加獎牌。

118. 葡萄酒盲飲競賽組(國際)

ABF 國際創意調酒組指定用酒(下列為指定基酒)

以下一組專案價 6300，含稅含運費

88經典白蘇維翁配製白葡萄酒 Two Eighty® Classic Sauvignon Blanc Sardinia 酒廠名：兩度酒廠 產地：義大利 酒體類型：白葡萄酒 酒精度：12.5% 最佳品溫範圍：8-12℃ 建議配餐：海鮮、白肉、白蘭地、大肉類 新視界系列 建議售價\$880元	新視界灰皮諾白葡萄酒 Verano® Pinot Grigio 酒廠名：兩度酒廠 產地：義大利 酒體類型：白葡萄酒 酒精度：13.5% 最佳品溫範圍：8-12℃ 建議配餐：海鮮、沙拉 新視界系列 建議售價\$880元	精選39丘拉山谷霞多麗白葡萄酒 HANDPICKED® Chardonnay Valle Valley Chardonnay 酒廠名：中谷酒廠 產地：義大利 酒體類型：白葡萄酒 酒精度：12.5% 最佳品溫範圍：10-12℃ 建議配餐：海鮮、沙拉、白肉、大肉類 首彩精選系列 建議售價\$1390元
精選36索爾達卡本內梅洛紅葡萄酒 HANDPICKED® Tarduno Sub Solonello Cabernet 酒廠名：兩度酒廠 產地：義大利 酒體類型：紅葡萄酒 酒精度：13.2% 最佳品溫範圍：14-16℃ 建議配餐：西式肉類、洋菜類 首彩精選系列 建議售價\$1180元	新視界西拉紅葡萄酒 Verano® Shiraz 酒廠名：兩度酒廠 產地：義大利 酒體類型：紅葡萄酒 酒精度：14.5% 最佳品溫範圍：16-18℃ 建議配餐：海鮮、洋菜 新視界系列 建議售價\$880元	精選51庫納瓦卡本內紅葡萄酒 HANDPICKED® Cossentino Cabernet Sauvignon 酒廠名：兩度酒廠 產地：義大利 酒體類型：紅葡萄酒 酒精度：14% 最佳品溫範圍：16-18℃ 建議配餐：西式肉類、洋菜 首彩精選系列 建議售價\$1390元

競賽時間：10分鐘 場地布置：IBM桌

- 競賽規則：
1. 合計 3 款紅酒與 3 款白酒，盲測當天評審長各抽一款比賽(賽後公布答案)。
 2. 競賽題目選擇題:紅酒品評 9 題 36 分，白酒品評 9 題 36 分，葡萄酒知識 14 題 28 分，共 100 分。
 3. 選手自行準備物品：紅酒杯/白酒杯/水杯
 4. 大會現場準備物品：吐酒紙杯。

一組6瓶含稅含運費專案價6300，請洽詢(查理營運長)0980-535789
相關資訊：
<http://abf.tw/pdf/116盲飲.pdf>

評分重點：
10人為一組，金銀銅各一，人數增加，由評審團增加獎牌。

121. 西式盤飾甜點完成組



靜態平面式作品 提供：桌面至少**60cm x 60cm**

- 規則：
1. 以個人賽靜態模式，製作**兩盤10吋西式盤飾甜點**，兩款分兩盤。
 2. 需展台布置、主題說明(自由創作)、食譜及製作。
 3. **展示桌大小為60cm x 60cm**。
 4. 甜點擺飾外裝飾品、擺設佈置、燈光、檯布均由選手自行布置，不得有任何廠商或學校宣傳標章。
 5. 嚴禁作品，不得有非可食性食材或加入違反食品添加物食材。

評分重點：
主題/創意40% 藝術/配色 30% 技巧/衛生 30%

122. 麵包創意完成組



靜態平面式作品 提供：桌面至少**60cm x 60cm**

- 規則
1. 以個人賽靜態模式，不拘台式與歐式等自由創作，展示桌大小為**60cm x60cm**。
 2. 外裝飾品、擺設佈置、燈光、檯布均由選手布置，不得有任何廠商或學校宣傳標章。
 3. 嚴禁作品不得有非可食性食材或加入違反食品添加物食材。
 4. **3種產品、每種 2 件共呈現 6 件**。
 5. 每件作品約在 60-150 公克。

評分重點：
主題/創意 40% 藝術/配色 30% 技巧/衛生 30%

123. 翻糖蛋糕裝飾展示完成組

場地： 提供擺放桌面

競賽規則：



1. 以個人賽靜態模式進行
2. 作品規格為一個8吋蛋糕妝飾大小，高度不限
3. 作品如需底座即壓克力罩請自行準備，參賽作品評分時壓克力盒需拆開
4. 蛋糕是由手工完全裝飾，除支架外，所有裝飾必須可食用
5. 蛋糕外觀材質需為翻糖披覆，內部需有8吋以上可食用蛋糕（或保麗龍蛋糕題）
6. 展現桌大小為60*60cm
7. 需展示布置及作品標示

評分重點：

主題/創意 40% 藝術/配色 30% 技巧/衛生 30%

124. 藝術翻糖展示完成組



靜態平面式作品 提供：桌面至少**60cm x 60cm**

規則

1. 以個人賽靜態模式，作品規格為6個杯子蛋糕大小，直徑為5~6公分，不限高度。
2. 蛋糕是由手工完全裝飾，所有的裝飾自由創作，必須是可食用的。
3. **展示桌大小為60cm x 60cm。**
4. 需展台布置及作品主題標示。

評分重點：

主題/創意 40% 藝術/配色 30% 技巧/衛生 30%

125. 創意料理烹飪主菜完成組



靜態平面式作品 提供：桌面至少**60cm x 60cm**

規則

1. 以個人做參賽報名(料理無國界，中、西式及異國料理皆可)。
2. 展示桌大小為 **60cm x 60 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. 除特別要求外，參賽展示品為一道料理，每道料理**為一人份**，另**醬汁**也要一併展示。(作品須上膠，除油炸品、麵包餅乾類)
5. 所有展品皆以可食用的食材製作。
6. 請選手自備附件一餐飲類配方材料表及菜卡。

評分重點：

創意想法 40% 實用性 30% 主副食材調配 30%

126. 創意料理精緻開胃菜完成組



示意圖

靜態平面式作品 提供桌面至少**60cm x 60cm**

規則

1. 以個人做參賽報名(料理無國界，中、西式及異國料理皆可)。
2. 展示桌大小為**60cm X 60cm X 60 cm**，需自行準備展示設置及裝飾，**盤子不規定尺寸**。
3. 評審過程中，參賽者不得揭露其校名或 logo。
4. 參賽展示品請準備**一道料理**，每道料理**為一人份**，另**醬汁**也要一併展示。(作品請勿上膠，除油炸品、麵包餅乾類)。
5. 展品皆以可食用的食材製作。
6. 請選手自備附件一餐飲類配方材料表及菜卡。

評分重點：

創意想法 40% 實用性 30% 主副食材調配 30%

127. 國際捏麵人藝術展示完成組

靜態平面式作品 桌面:**60cm x 60cm**



線上規則

1. 請使用2021大會主題fly(飛)為基本構思，自訂作品主題
2. 創作之呈現方式未曾見過，或將傳統作品加以創新呈現(包括材料、技法、塑形、觀感等)
3. 材料可使用:麵粉、糯米粉、~~紙黏土~~、~~樹脂土~~、~~輕質土~~等
4. 作品可使用支架和鐵線支撐，但不能暴露
5. 高度限制60公分

評分重點：

主題/創意 40% 藝術/配色 30% 技巧/衛生 30%

128. 國際韓式擠花裝飾蛋糕完成組



靜態平面式作品 桌面:60cm x 60cm

線上規則

1. 成品: 6 吋擠花裝飾蛋糕，蛋糕形狀不限制，(正方形.圓形，心型)。
2. 奶油霜狀態不可融化或是豆沙狀態(不可龜裂)
3. 擠花花型至少5種以上不包含花苞，花蕾，葉片裝飾技法。
4. 蛋糕抹面乾淨度(直角抹面)蛋糕高度需50 cm 以內。
5. 特殊立體造(如:藤籃，帽子，花盆..)限制 6 吋以內。
6. 展示桌大小為60cm x60cm

評分重點：

蛋糕主題/創意 40% 擠花藝術/配色 30% 擠花技巧/衛生 30%

130. 創意藝術馬卡龍完成組



示意圖

靜態平面式作品 桌面至少45cm x 60cm

規則：

1. 製作 4 種創意性馬卡龍，每種創意請展示1個以上。
2. 夾4種不同餡料。
3. 大小與造型自由發揮，展示主題自由創作。
4. 展示桌大小為 45cm x60cm。

評分重點：

主題/創意 40% 藝術/配色 30% 技巧/衛生 30%

132. 造型創意饅頭完成組



示意圖

靜態平面式作品 提供桌面至少45cm x 60cm

規則

1. 製作4款造型饅頭，每款1個以上展示，大小與造型自由創作。
2. 展示主題需創意性與美觀性為主。
3. 展示桌大小為 45cm x60cm

評分重點：

主題/創意 40% 藝術/配色 30% 技巧/衛生 30%

133. 和菓子造型藝術完成組

靜態平面式作品 提供桌面至少45cm x 60cm

規則

1. 製作 4 款造型菓子，每款 1 個以上呈現。
2. 重量不限，大小造型自由創作。
3. 展示主題自由選擇。



4. 需自行準備展示設置及裝飾。
5. 展示桌大小為 60cm x60cm。

評分重點：

主題/創意 40% 藝術/配色 30% 技巧/衛生 30%

134. 糖霜餅乾靜態完成組



靜態平面式作品 提供桌面至少60cm x 60cm

規則

1. 以大會綺麗為主題設計，需12片不同款式的**糖霜餅乾**，
2. 競賽餅乾尺寸**單片最大不得大於12*12cm 或不得小於4*4cm**。
3. 展示桌大小為 60cm x60cm
4. 成品基底限制為餅乾，不能使用其他可食用媒材代替
5. 餅乾競賽展示時可直立或傾斜，不可重疊或遮蓋，必須清楚展示所有細節。
6. 餅乾所有裝飾品都必須為可食用的。

評分重點：

主題、創意 40% 藝術、配色 30% 技巧、衛生 30%

135. 創意醬料盤飾完成組



靜態平面式作品 提供桌面至少10吋

規則

1. 主題:以植物山水為主題。
2. 以食用醬料完成作品
3. 作品為 10 吋白色圓盤

評分重點：

主題/創意 40% 藝術/配色 30% 技巧/衛生 30%

136. 創意立體果凍花方形完成組



靜態平面式作品 提供桌面至少10吋

規則

1. 12吋長方形（不限制高度）
2. 使用天然蔬果汁（使用色素不計分）
3. 可使用蒟蒻果凍粉、jelly、果凍粉…等原料。
4. 主題”創意”
5. 上面+裡面都可以用模子

評分重點：

果凍透明度30% 設計創意/顏色立體感 30%
技術難度/配合主題40%

137. 靜態果凍花卉完成組

靜態平面式作品 提供桌面至少10吋

規則

1. 果凍容器尺寸統一8~12吋（形狀不限）。
2. 比賽所使用的顏色不可使用食用色素。



3. 作品以花卉為主題，不做任何擠花跟裝飾。
4. 選手可準備好一個可擺放8吋成品的擺設。

評分重點：

果凍透明度 30% 花型/顏色 40% 立體感/藝術設計感30%

138. 精緻果凍花完成組



靜態平面式作品 提供桌面至少10吋

規則

1. 果凍容器尺寸統一**2.5吋或3吋杯**（形狀不限）6個。
2. 比賽所使用的顏色不可使用食用色素。
3. 作品上不做任何擠花跟裝飾。
4. 選手完成後，請準備好6個成品(**2.5吋或3吋杯**)擺設。

評分重點：

果凍透明度 30% 花型/顏色 40% 立體感/藝術設計感30%

139. 創意立體果凍花圓形完成組



靜態平面式作品 提供桌面至少10吋

規則

1. 8吋圓形（不限制高度）
2. 使用天然蔬果汁（使用色素不計分）
3. 可使用蒟蒻果凍粉、jelly、果凍粉…等原料。
4. 主題”創意”
5. 上面+裡面都可以用模子

評分重點：

果凍透明度30% 設計創意/顏色立體感 30%
技術難度/配合主題40%

2024 ABF亞洲美學美饌職能創意大賞

餐飲類配方材料表

選手姓名：

參賽組別：

作品名稱：

材 料：

作 法：

創作理念：