



2025

ABF亞洲盃

美學美饌職能創意大賞

2025 ABF Asian Cup, Aesthetic food Competency Creative Awards

✿ 三大競賽特色

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

✿ 2025 ABF 競賽總主題：AI 創想

◎ 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吋長方型

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

同組需20人以上

2 加碼

美饌總冠軍獎盃

報品截止 2025/04/18(五)

活動時間 **2025/05/06(二)**

開幕競賽 08:00~18:00

活動地點 桃園住都大飯店
(2月公佈場地)



- ◆ 參與國家：台灣、日本、中國、韓國、馬來西亞、越南、印尼、尼泊爾、西非、新加坡
- ◆ 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 Tel:02-2711-6165
- ◆ 大會會長：邱帝皓 榮譽會長：張東寧
- ◆ 副會長：張靈、陳品蒨
- ◆ 協辦單位：社團法人中華新技術整體美容協會、中華民國國際理燙髮美容研究協會(SPC)
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
創藝方舟有限公司



競賽簡章（美饌類）1.3版(2025.3.24)

一、活動名稱：ABF 2025亞洲盃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技能協會

(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：AI創想

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2024年「綺麗」後，2025年世界局勢與科技晶片速度突進下，Ai人工智能發展迅速，無論你是AI開發者、設計師、學生，還是創意工作者，這是你展示才能的舞台，以「AI創想」為主題，挑戰你的想像力和技術力，創造出未來的AI色彩與創意造型！

六、日期及時間（期程）：

(一) 日期：民國114年5月6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(2月公佈場地)

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。

總統賀電

特佈賀電第 1121092001 號

社團法人中華美容美髮技能協會邱理事長帝皓暨全體隊職員惠鑒：

欣悉邱理事長、台灣 SPC GLOBAL 會長劉丁源及台灣 ABF 日本競賽執行長陳慧玲率團訪日參與本(112)年11月21日2023 SPC GLOBAL 總決賽，榮獲金賞、銀賞、銅賞及優秀等獎，成績斐然，為國爭光，特電申賀。

蔡英文



中華民國 112 年 11 月 24 日

副總統賀電

特佈賀電第 1121092001 號

社團法人中華美容美髮技能協會邱理事長帝皓暨全體隊職員惠鑒：

欣聞邱理事長、台灣 SPC GLOBAL 會長劉丁源及台灣 ABF 日本競賽執行長陳慧玲率團訪日參與本(112)年11月21日2023 SPC GLOBAL 總決賽，獲2金賞、1銀賞、1銅賞及4優秀等獎，成績斐然。特致賀忱。

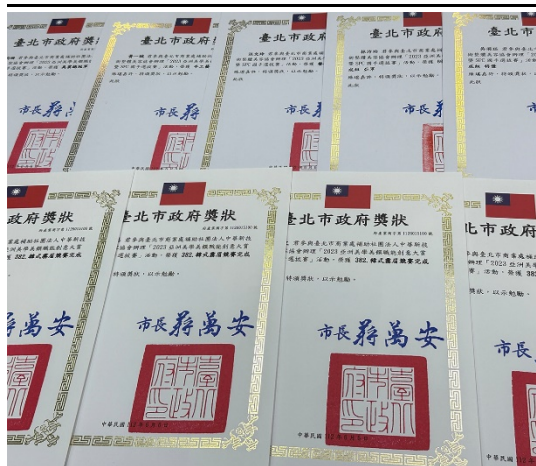
賴清德 敬賀



中華民國 112 年 11 月 24 日



ABF 2024亞洲盃美學美饌職能創意大賞
桃園市政府指導(含選手獎狀)



ABF 2023亞洲盃美學美饌職能創意大賞
台北市政府指導(含選手獎狀)



ABF 2021亞洲盃美學美饌職能創意大賞
桃園市政府指導(含選手獎狀)

美饌類評審、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：2025年5月6日(二) AM 8:00~PM5:00

競賽地點：桃園住都大飯店(2月公佈場地)

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2025競賽官網 <http://www.abf.tw>



官網資訊 <http://www.abf.tw>

【 評審競賽評分表 】

組別編號： 101 組別名稱： 咖啡拉花對流競賽組 報名：11人

評審長(簽核)：

Inspector General Signature

評審：

Judge Signature

日期：2025年 5 月 6 日

競賽規則：

圖形完整度 40% 奶泡/對比 30% 速度/衛生30%

選手編號	技巧1	技巧2	技巧3	合計分數	獎牌
01					
02					
03					
04					
05					
06					
07					
08					
09					
10					
11					
12					

【 評審長(執行長)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：2025年5月6日

- 此評分單需市府備查，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	參賽證明勾選
01				
02				
03				
04				
05				
06				
07				
08				
09				
10				
11				
12				

請評審長(執行長)依此規則於整合評分表填寫

獎勵選擇或比這還少獎牌

(主辦方當天已多印獎牌，讓選手直接帶回)

人數	選擇1	選擇2	選擇3	大會提供
1	1金	1銀	1銅	1金1銀1銅
2	1金1銀	1銀1銅		1金1銀1銅
3	1金1銀1銅	2銀1銅	1銀2銅	1金2銀2銅
4	1金1銀2銅	1金2銀1銅		1金2銀2銅
5	1金1銀3銅	1金2銀1銅		1金2銀3銅
6	1金1銀4銅	1金2銀3銅		1金2銀4銅
7	1金2銀4銅	1金1銀5銅		1金2銀5銅
8	1金2銀5銅	1金3銀4銅		1金3銀5銅
9	1金3銀5銅	2金3銀4銅		1金3銀5銅
10	2金3銀5銅	2金4銀4銅		2金4銀5銅
11	2金4銀5銅	2金4銀5銅		2金4銀5銅
12	2金4銀5銅	2金4銀5銅		2金4銀5銅

大賽流程時間總表 (各競賽組場次時間，將於 4/23(三)公佈)

日期：民國114年5月6日(二)

桃園住都大飯店(2月公佈場地)

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,並團拍。 (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
10:00~11:00	1. 開幕(市長、局長、會長、貴賓致詞) 2. 主題:心中最愛 ~ 模範母親頒獎(共10位) 3. 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、皇后之美姿美儀走秀 碩博學授課講師、傑出企業表揚 動態現場 第二場次 預計12:20 第一階段頒獎
12:30~13:20 第三場次 (選手證黃底)	動態現場 第三場次
13:30~14:30	職涯發展名師分析座談(5位)
14:30~14:40	舞台秀: 主題於2月底公佈
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：

美饌大專暨社會組（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。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：如101.咖啡拉花對流競賽組

美饌高中職組-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：如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(2月場地公告)

※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：吳翊嘉 秘書 TEL: 0936139221 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。

2025 競賽總主題：AI創想；色系：鮮豔或燦爛奪目色**競賽日期：**2025/5/6(二)AM 8:00~PM 17:00；**作品與報名期限：**2025/04/18(五)**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開發表等利用行為，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
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)

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

- | | | |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> 121.西式盤飾甜點完成組 | <input type="checkbox"/> 122.麵包創意完成組 | <input type="checkbox"/> 123.翻糖蛋糕裝飾展示完成組 |
| <input type="checkbox"/> 124.藝術翻糖展示完成組 | <input type="checkbox"/> 125.創意料理烹飪主菜完成組 | |
| <input type="checkbox"/> 126.創意料理精緻開胃菜完成組 | <input type="checkbox"/> 127.捏麵人藝術展示完成組 | |
| <input type="checkbox"/> 128.韓式擠花裝飾蛋糕完成組 | <input type="checkbox"/> 129.杏仁膏裝飾蛋糕完成組 | |
| <input type="checkbox"/> 130.創意藝術馬卡龍完成組 | <input type="checkbox"/> 131.創意仿真造型(油)酥皮完成組 | |
| <input type="checkbox"/> 132.造型創意饅頭完成組 | <input type="checkbox"/> 133.和菓子造型藝術完成組 | |
| <input type="checkbox"/> 134.糖霜餅乾靜態完成組 | <input type="checkbox"/> 135.創意醬料盤飾完成組 | |
| <input type="checkbox"/> 136.靜態創意立體果凍花卉完成組 | <input type="checkbox"/> 137.靜態果凍花卉完成組 | |
| <input type="checkbox"/> 138.精緻果凍花完成組 | <input type="checkbox"/> 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10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：吳翊嘉 秘書 TEL: 0936-139221 LINE官網ID:@933mipvs

本次活動最新訊息公告，請上本會2025競賽官網 <http://www.abf.tw>

餐飲類選手競賽組別規則 (第1.1版)

組別編號與名稱	競賽規則、評分重點
<p>101. 咖啡拉花對流競賽組</p>   <p>咖啡機: EMPSTORM EM-21M 半自動全功能義式咖啡機, 操作連結如下: https://youtu.be/aN-wKZdrnpc</p>	<p>時間: 5 分鐘 場地: 提供咖啡機器與桌面</p> <p>規則</p> <ol style="list-style-type: none">1. 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。2. 需使用品祿精品咖啡義式綜合豆萃取汁濃縮咖啡30cc3. 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450元 (含運費) <p>評分重點: 圖形完整度 40% 奶泡/對比 30% 速度/衛生30%</p>
<p>102. 咖啡拉花組合競賽組</p>  <p>咖啡機同101組</p>	<p>時間: 5 分鐘 場地: 提供咖啡機器與桌面</p> <p>規則</p> <ol style="list-style-type: none">1. 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。2. 需使用品祿精品咖啡義式綜合豆萃取汁濃縮咖啡30cc3. 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450元 (含運費) <p>評分重點: 圖形一致40% 奶泡/對比 30% 創意/衛生30%</p>
<p>103. 國際飲品雕花動態競賽組</p>	<p>時間: 25分鐘 場地: 提供冰紅茶基底、桌面</p> <p>規則</p> <ol style="list-style-type: none">1. 競賽內容: 冰紅茶拿鐵, 選手自備冰紅茶為基底。2. 25分鐘內完成1杯藝術雕花圖案。3. 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：**提供長桌面

規則

1. 每人競賽時間:選手須在4分鐘內完成操作。
2. 以**蘇格蘭之星君士坦丁單一麥芽威士忌**為**基酒**(至少30mL)，創作**乙杯雞尾酒與另小份試飲乙杯**，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. 調製過程以傳統或花式調酒方式呈現，音樂選手可自備存於USB提供。
6. 大會僅備給冰桶/冰塊，其於器具選手自備。
7. 開幕後一小時開始內，酒譜當日繳三份給評審。

蘇格蘭之星君士坦丁單一麥芽威士忌

傑斯米林國際有限公司
04-24615307 詹小姐

(限量3000瓶)

購買代號 **ABF0506**

料號：K-1134

定價：\$1,250 **選手優惠價：\$1,050**

容量/濃度：70cl / 40%vol

Email: info@jlcasa.com.tw

如購買1瓶，酌收50元運費。

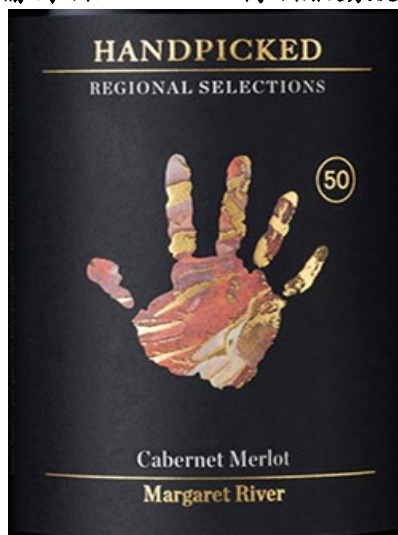
如購買2瓶，免運。

也可以自取。

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



首彩精選50瑪格麗特河卡本內蘇維儂梅洛紅葡萄酒

Handpicked Regional Selection Margaret River Cabernet Merlot

官網價：1,360(含運送)

優惠競賽專案價格：\$998

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

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20% 專業度20% 桌面布置10%

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(約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% 衛生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，毛巾、浴巾自備(尺寸不限)
- 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：主題說明(含卡片)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：有

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600元（含運費）

監察扣分標準：

初賽禁止展演，決賽需進行展演

評分重點：

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%、展台佈置與衛生20%

114. 動態創意立體果凍花競賽組

競賽時間：90 分鐘

規則

1. 果凍規格8吋圓型
2. 可作動物或其他創意設計。
3. 果凍上面不作裝飾。
4. 天然蔬果做顏色（使用人工色素不計分）。
5. 可使用蒟蒻果凍粉、jelly、果凍粉…等原料。
6. 不作場佈，果凍花下面不可以有吊飾。
7. 果凍的顏色來源(蔬菜、水果…等食材)需擺盤於桌上。
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。

評分重點：

果凍透明度20% 設計創意/顏色立體感30%
技術難度/配合主題 40% 衛生 10%



115. 傳統茶藝點茶競賽組

競賽時間：10分鐘 場地布置：IBM桌一張 提供電源：110V

競賽規則：

1. 每位選手請自行準備競賽所需器具及茶品(茶葉末)。
2. 選手請先完成前置準備和桌面布置。
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。

評分重點：

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%。



**116. 葡萄酒盲飲競賽組(大專)
酒款同117組**

競賽時間：10分鐘 場地布置：IBM桌

競賽規則：

賽前教學請洽詢(查理老師)0980-535789.

1. 計 3 款紅酒與 3 款白酒，盲測當天評審各抽一款比賽(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。

相關資訊：指定競賽現場自備酒專案代號:1140506B.

★一組6瓶含稅含運費專案價\$5387，電話:0931-631887.

★訂購免運費

★匯款帳號：

中國信託銀行(822)市政分行 108-54-8887988

戶名：達亞生活事業股份有限公司

Email: brianko19690716@gmail.com

盲飲比賽指定用酒

品名	建議售價	比賽專家價格
首彩精選 51 庫納瓦拉卡本內蘇維德紅葡萄酒 Handpicked Regional Selection Coonawarra Cabernet Sauvignon	1,280	1,150
首彩精選 39 亞拉山谷雪當利白葡萄酒 Handpicked Regional Selection Yarra Valley Chardonnay	1,160	1,050
首彩精選 37 馬爾堡白蘇維德白葡萄酒 Handpicked Regional Selection Marlborough Sauvignon Blanc	1,260	1,130
88 經典東南澳西拉紅葡萄酒 Two Eights South Classic Eastern Australia Shiraz	680	600
88 經典東南澳梅洛紅葡萄酒 Two Eights South Classic Eastern Australia Merlot	680	600
88 經典聖美倫白蘇維德白葡萄酒 Two Eights South Semillon Sauvignon Blanc	680	600
小計(未稅)		5,130
營業稅 5%		257
合計		5,387

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。

以下為 3款紅酒與3款白酒：



88 經典聖美倫白蘇維德白葡萄酒 Two Eights Classic Series Semillon Sauvignon Blanc

產品種類：葡萄酒 主要原料：葡萄 原產地：澳洲 內容量：750ml 酒精度：如瓶身標示

我們從全世界的優質葡萄酒產區精心挑選葡萄，釀出獨具季節和區域代表性的葡萄酒。清新活潑的百合果氣息，優雅而清爽的酸度清新宜人，甜瓜和梨子相結合呈現清脆爽口的絕味，並擁有厚實的結構，讓人難忘。

製造商：Two Eights (Australia) Pty Ltd
地址：LEVEL 31.33 MARKET STREET SYDNEY NSW 2000 AUSTRALIA

進口商：首彩葡萄酒有限公司 地址：台北市內湖區陽光街321巷12號5樓 電話：02-7739-7277

未滿18歲 禁止飲酒 酒後不開車 安全有保障

88 東南澳梅洛紅葡萄酒 Two Eights South Eastern AU Merlot

產品種類：葡萄酒 主要原料：葡萄 原產地：澳洲 內容量：750ml 酒精度：如瓶身標示

我們從澳洲優質葡萄酒產區精心挑選葡萄，釀造真正呈現澳洲特色的頂級葡萄酒。這款佳釀呈現深寶石紅色，成熟的黑櫻桃芳香和紫羅蘭花瓣香氣，可口的藍莓、李子和李子青木的香味互相平衡，中等醇度的酒體，單寧結構溫暖，優異的口感讓人驚艷。

製造商：Two Eights (Australia) Pty Ltd
地址：2632 Frankston-Rindlers Road Bittern VIC 3918 Australia

建亞生活事業股份有限公司
台中市大雅區東大路二段999號04-25667100

未滿18歲 禁止飲酒 酒後不開車 安全有保障

88 經典
聖美倫白蘇維德
白葡萄酒
Two Eights South Semillon Sauvignon
Blanc

88 經典
東南澳梅洛
紅葡萄酒
Two Eights Classic
South Eastern Australia Merlot



88 東南澳西拉紅葡萄酒 Two Eights South Eastern AU Shiraz

產品種類：葡萄酒 主要原料：葡萄 原產地：澳洲 內容量：750ml 酒精度：如瓶身標示

我們從澳洲優質葡萄酒產區精心挑選葡萄，釀造真正呈現澳洲特色的頂級葡萄酒。濃郁的葡萄與香料的味道，強勁而豐富的果糖質，藍莓子和李子口味，並巧妙的酸度平衡本釀酒比此會更顯豐富，帶來更具現代感，擁有濃郁的紫色果味風味，同時展現百平酸。

製造商：Handpicked/Vines International Pty Ltd
地址：2632 Frankston-Rindlers Road Bittern VIC 3918 Australia

建亞生活事業股份有限公司
台中市大雅區東大路二段999號04-25667100

未滿18歲 禁止飲酒 酒後不開車 安全有保障

首彩庫納瓦拉卡本內蘇維德紅葡萄酒 Handpicked Coonawarra Cabernet Sauvignon

產品種類：葡萄酒 主要原料：葡萄 原產地：澳洲 內容量：750ml 酒精度：如瓶身標示

我們從澳洲優質葡萄酒產區精心挑選葡萄，釀造真正呈現澳洲特色的頂級葡萄酒。獨特的葡萄與香料的香氣，強勁而豐富的果糖質，藍莓子和李子口味，並巧妙的酸度平衡本釀酒比此會更顯豐富，帶來更具現代感，擁有濃郁的紫色果味風味，同時展現百平酸。

製造商：Handpicked/Vines International Pty Ltd
地址：2632 Frankston-Rindlers Road Bittern VIC 3918 Australia

建亞生活事業股份有限公司
台中市大雅區東大路二段999號04-25667100

未滿18歲 禁止飲酒 酒後不開車 安全有保障

88 經典
東南澳西拉
紅葡萄酒
Two Eights Classic
South Eastern Australia Shiraz

首彩精選 51
庫納瓦拉卡本內蘇維儂
紅葡萄酒
Handpicked Regional Selection Coonawarra Cabernet Sauvignon"



首彩 39 亞拉山谷雪當莉白葡萄酒 Handpicked Regional Selection Chardonnay Yarra Valley
 產品種類：葡萄酒 主要原料：葡萄 原產地：澳洲 內容量：750ml 酒精度：如瓶身標示
 我們從全世界的優質葡萄酒產區精心挑選葡萄園，釀出獨具季節和區域代表性的葡萄酒。柑橘和熱帶水果香氣，口感順滑，餘味爽脆。約有25%經過蘋果酸乳酸發酵，又在相同的新舊混合的法國橡木桶中熟成9個月。
 製造商：DMG Fine Wine
 地址：Level 16, 2 Park St, Sydney NSW 2000 Australia
 進口商：首彩精品有限公司 地址：台北市內湖區星光路21巷12號樓 電話：02-7739-7277
 未滿18歲 禁止飲酒 酒後不開車 安全有保障

首彩馬爾堡白蘇維儂白葡萄酒 Handpicked Marlborough Sauvignon Blanc
 產品種類：葡萄酒 主要原料：葡萄 原產地：紐西蘭 內容量：750ml 酒精度：如瓶身標示
 我們從優質葡萄酒產區精心挑選葡萄園，釀造出呈現國土特色的頂級葡萄酒。這款佳釀來自紐西蘭馬爾堡，夜間手工採摘，在不鏽鋼桶中冷發酵，不時的自備釀酒，洋溢著白雲、哥倫比亞及油桃的香氣，紐西蘭白葡萄酒的精華，爽脆的酸度與溫和成熟水果味完美融合，回味乾淨清新。
 製造商：Marisco Vineyards Limited
 地址：109 Guernsey Road R.D.1, Renwick Blenheim New Zealand
 達亞生活事業股份有限公司
 台中市大雅區東大路二段999號04-25667100
 未滿18歲 禁止飲酒 酒後不開車 安全有保障

首彩精選 39
亞拉山谷雪當莉
白葡萄酒
Handpicked Regional Selection Yarra Valley Chardonnay

首彩精選 37
馬爾堡白蘇維儂
白葡萄酒
Handpicked Regional Selection Marlborough Sauvignon Blanc

117. 葡萄酒盲飲競賽組(社會)

競賽時間：10分鐘 場地布置：IBM桌

盲飲比賽指定用酒

品名	建議售價	比賽專案價格
首彩精選 51 庫納瓦拉卡本內蘇維儂紅葡萄酒 Handpicked Regional Selection Coonawarra Cabernet Sauvignon	1,280	1,150
首彩精選 39 亞拉山谷雪當莉白葡萄酒 Handpicked Regional Selection Yarra Valley Chardonnay	1,160	1,050
首彩精選 37 馬爾堡白蘇維儂白葡萄酒 Handpicked Regional Selection Marlborough Sauvignon Blanc	1,260	1,130
88 經典東南澳西拉紅葡萄酒 Two Eights South Classic Eastern Australia Shiraz	680	600
88 經典東南澳梅洛紅葡萄酒 Two Eights South Classic Eastern Australia Merlot	680	600
88 經典聖美倫白蘇維儂白葡萄酒 Two Eights South Semillon Sauvignon Blanc	680	600
小計(未稅)		5,130
營業稅 5%		257
合計		5,387

競賽規則：

賽前教學請洽詢(查理老師)0980-535789.

- 計3款紅酒與3款白酒，盲測當天評審各抽一款比賽(賽後公布答案)。
- 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。
- 選手自行準備物品：紅酒杯/白酒杯/水杯
- 大會現場準備物品：吐酒紙杯。

相關資訊：指定競賽現場自備酒專案代號:1140506B.

★一組6瓶含稅含運費專案價\$5387，電話:0931-631887.

★訂購免運費

★匯款帳號：

中國信託銀行(822)市政分行 108-54-8887988

戶名：達亞生活事業股份有限公司

Email: brianako19690716@gmail.com

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。

117. 葡萄酒盲飲競賽組(國際)

競賽時間：10分鐘 場地布置：IBM桌

競賽規則：

賽前教學請洽詢(查理老師)0980-535789.

- 計3款紅酒與3款白酒，盲測當天評審各抽一款比賽(賽後公布答案)。
- 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。
- 選手自行準備物品：紅酒杯/白酒杯/水杯
- 大會現場準備物品：吐酒紙杯。

相關資訊：指定競賽現場自備酒專案代號:1140506B.

★一組6瓶含稅含運費專案價\$5387，電話:0931-631887.

盲飲比賽指定用酒

品名	建議售價	比賽專案價格
首彩精選 51 庫納瓦拉卡本內蘇維農紅葡萄酒 Handpicked Regional Selection Coonawarra Cabernet Sauvignon	1,280	1,150
首彩精選 39 亞拉山谷雪當莉白葡萄酒 Handpicked Regional Selection Yarra Valley Chardonnay	1,160	1,050
首彩精選 37 馬爾堡白蘇維翁白葡萄酒 Handpicked Regional Selection Marlborough Sauvignon Blanc	1,260	1,130
88 經典東南澳西拉紅葡萄酒 Two Eights South Classic Eastern Australia Shiraz	680	600
88 經典東南澳梅洛紅葡萄酒 Two Eights South Classic Eastern Australia Merlot	680	600
88 經典聖美倫白蘇維翁白葡萄酒 Two Eights South Semillon Sauvignon Blanc	680	600
小計(未稅)		5,130
營業稅 5%		257
合計		5,387

★訂購免運費

★匯款帳號：

中國信託銀行(822)市政分行 108-54-8887988

戶名：達亞生活事業股份有限公司

Email: brianko19690716@gmail.com

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(主題:AI)、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 (含解說卡片)：

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 x 60cm。
2. 需展台布置、主題說明(主題:AI)、食譜及製作
3. 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。
4. 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。
5. 3種產品、每種 2 件共呈現 6 件。
6. 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. 需展台布置、主題說明(主題:AI)、食譜及製作
3. 作品規格為一個8吋蛋糕裝飾大小，高度120公分以內
4. 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
5. 蛋糕是由手工完全裝飾，除支架外，所有裝飾必須可食用
6. 蛋糕外觀材質需為翻糖披覆，內部需有(含)8吋以上可食用蛋糕(或保麗龍蛋糕體)
7. 展現桌大小為60*60cm



8. 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. 需展台布置、主題說明(主題:AI)、食譜及製作
3. 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。
4. **展示桌大小為60cm x60cm。**
5. 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. 需展台布置、主題說明(主題:AI)、食譜及製作
3. 展示桌大小為 **60cm x60 cm**，需自行準備展示設置及裝飾，盤子不規定尺寸
4. 評審過程中，參賽者不得揭露其校名或 logo。
5. 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)
6. 所有展品皆以可食用的食材製作。
7. 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. 需展台布置、主題說明(主題:AI)、食譜及製作
3. 展示桌大小為**60cm X 60cm**，需自行準備展示設置及裝飾，**盤子不規定尺寸**。
4. 評審過程中，參賽者不得揭露其校名或logo。
5. 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)。
6. 展品皆以可食用的食材製作。
7. 請選手自備附件一餐飲類配方材料表及菜卡。

評分重點：

創意思法 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

規則

1. 請使用2025大會主題AI為基本構思，自訂作品主題
2. 需展台布置、主題說明(主題:AI)、食譜及製作
3. 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)
4. 材料可使用:麵粉、糯米粉等
5. 作品可使用支架和鐵線支撐，但不能暴露
6. 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

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. 需展台布置、主題說明(主題:AI)、食譜及製作
3. 奶油霜狀態不可融化或是豆沙狀態(不可龜裂)
4. 擠花花型**至少5種以上**不包含花苞，花蕾，葉片裝飾技法。
5. 蛋糕抹面乾淨度(直角抹面)蛋糕高度需**50 cm 以內**。
6. 特殊立體造型(如:藤籃，帽子，花盆..)限制 6 吋以內。
7. 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. 需展台布置、主題說明(主題:AI)、食譜及製作
3. 夾4種不同餡料。
4. 大小與造型自由發揮，展示主題自由創作。
5. 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%

131. 創意仿真造型(油)酥皮完成組



場地: 提供擺放桌面

競賽規則：

1. 製作 **2 種**以上(油)酥型，每種1個以上展示。
2. 重量不限，大小造型自由發揮。
3. 以個人賽靜態展示。
4. 需附上創作理念及中文配方表(尺寸長 10cm x 寬20cm)。
5. 需自行準備展示設置及裝飾
6. 展示桌大小為 60cm x60cm 高度需50cm以內。

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. 需展台布置、主題說明(主題:AI)、食譜及製作
3. 展示主題需創意性與美觀性為主。
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%

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. 需展台布置、主題說明(主題:AI)、食譜及製作
3. 重量不限，大小造型自由創作。
4. 展示主題自由選擇。
5. 需自行準備展示設置及裝飾。
6. 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AI設計，需12片不同款式的糖霜餅乾(各1片)
2. 需展台布置、主題說明(主題:AI)、食譜及製作
3. 競賽餅乾尺寸單片最大不得大於12*12cm 或不得小於4*4cm。
4. 展示桌大小為 60cm x60cm
5. 成品基底限制為餅乾，不能使用其他可食用媒材代替
6. 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。
7. 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AI為主題。
2. 需展台布置、主題說明(主題:AI)、食譜及製作
3. 以食用醬料完成作品
4. 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. 需展台布置、主題說明(主題:AI)、食譜及製作
3. 使用天然蔬果汁(使用色素不計分)
4. 可使用蒟蒻果凍粉、jelly、果凍粉...等原料。
5. 主題”創意”
6. 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. 需展台布置、主題說明(主題:AI)、食譜及製作
3. 比賽所使用的顏色不可使用食用色素。
4. 作品以花卉為主題，不做任何擠花跟裝飾。
5. 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. 需展台布置、主題說明(主題:AI)、食譜及製作
3. 比賽所使用的顏色不可使用食用色素。
4. 作品上不做任何擠花跟裝飾。
5. 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. 需展台布置、主題說明(主題:AI)、食譜及製作
3. 使用天然蔬果汁(使用色素不計分)
4. 可使用蒟蒻果凍粉、jelly、果凍粉...等原料。
5. 主題”創意”
6. 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%

2025 ABF 亞洲盃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：