

第十三屆杜康盃全國高中職調酒大賽

暨 2013 香港盃國手選拔

主辦單位：大仁科技大學、中華民國國際調酒協會

承辦單位：大仁科技大學餐旅管理系

贊助單位：Mozart Distillerie 莫札特釀酒有限公司

指定基酒：Mozart Chocolate Spirits 莫札特巧克力酒(香橙 黑 白 金)

Sparkling 組別指定基酒：MOSCATO BOTTEGA 玫瑰汽泡酒

2013 香港盃國手選拔指定基酒為 Mozart Chocolate Spirits 莫札特巧克力烈酒

壹、活動宗旨：

為提倡國人雞尾酒調製常識與飲酒的文化及水準，更為促進國人飲用國產酒及了解國產酒之優美，遂引用中國蒸餾酒創造者杜康之名，舉辦本次競賽，以促進餐飲相關高中職校之間的聯誼，藉此活動與國際搭起友誼的橋樑，更希望藉由此活動成為常態性的校際交流聯誼。

貳、競賽日期：

中華民國 101 年 4 月 12 日（星期五）上午 7:30 至 19:30

參、競賽地點：

大仁科技大學學生活動中心大禮堂

地址：屏東縣鹽埔鄉新二村維新路 20 號

肆、參賽對象：

全國各高中職一～三年級學生；創意傳統及創意花式不限高中職或職業大專
今年香港 All World Open Cup 選拔

伍、比賽組別：

§傳統調酒組：

- (1) 最佳潛力傳統組(限高中職一年級)
- (2) 高中職二年級組(Fancy 創意)基酒：莫札特巧克力酒(註明口味)
- (3) 高中職三年級組(Sparkling 汽泡飲料)基酒：玫瑰汽泡酒
- (4) 創意傳統組(2 人-5 人)(Sparkling 汽泡飲料)基酒：玫瑰汽泡酒

§花式調酒組：

- (1) 最佳潛力花式組(限高中職一年級)
- (2) 高中職二年級組(Fancy 創意) 基酒：莫札特巧克力酒(註明口味)
- (3) 高中職三年級組(Fancy 創意) 基酒：莫札特巧克力酒(註明口味)
- (4) 創意花式組(2 人-5 人)(Sparkling 汽泡飲料) 基酒：玫瑰汽泡酒

陸、選手注意事項：

1. 選手牌不可離身。
2. 比賽為一次定勝負。
3. 除創意傳統組外，傳統調酒參賽者服裝整齊。
4. 高中職二年級及三年級傳統組比賽時間為 5 分鐘，必須事先冰鎮雪克杯，調製 1 杯成品，其餘倒入三個小杯子中(不限容量)供口感評審評分，份量亦須平均，總份量須自行衡量。
5. 高中職二年級及三年級花式組，調製 1 杯成品，其餘倒入三個小杯子中(不限容量)供口感評審評分，份量亦須平均，總份量須自行衡量。
6. 高中職花式二、三年級組指定音樂 5 分鐘(與 18 屆金爵獎同)。
7. 最佳潛力傳統組、花式組時間為 3 分鐘。

「最佳潛力傳統組」、「最佳潛力花式組」請使用指定之推廣配方如下。

*酒名：『世外桃源』

莫札特香橙巧克力酒 3CL、PALMIRA 白酒 6CL、MONIN 水蜜桃糖漿 2CL、

Shake 後再加入美粒果柳橙汁(500ml)8 分滿(成品完成後不需攪拌)

杯子:320ML 可林杯(附吸管) 裝飾:檸檬片掛杯口

8. 創意傳統(調製方式與其他傳統組同)及創意花式，自選音樂請於報到時繳交，並貼上姓名，號碼於現場填寫，建議使用 CD 格式，若不能播放則使用大會指定音樂。【自選音樂請注意版權問題】

9. 比賽當中不得使用火為工具及有脫衣裸露之動作。可使用彩色雪克杯，但禁止使用防滑雪克杯。
10. 花式選手比賽時不得使用空瓶，瓶中最少需 3cl(即 30c.c.)之材料。
11. 調配料如果汁、糖水、茶、咖啡等必須裝入沒有標籤的空瓶內，但不得貼上任何標籤。另自製的原料或將若干成份混和權充為一種原料者，將不准使用。
12. 比賽之基酒、糖漿、配料、瓶頸及器具等一律自備。
13. 裝飾物請按照比賽順序 5 分鐘切割一個成品(指定酒之組別免切割)，材料只可使用水果及蔬菜、薄荷葉，並且不可使用染色劑或色素等不可飲用之材料。
14. 裝飾物如劍叉、調酒棒恕不退還。
15. 使用後之杯子請記得領取，大會不負保管責任。杯子容量不限，基酒單杯量不得低於 3cl(配方表須以單杯量填寫)。
16. 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。
17. 若配方有問題，將連絡帶隊老師或選手。
18. 大會裁判的審核權、決定權，不接受其他評議。
19. 其他規定與 IBA 國際調酒比賽相同。
20. 比賽歡迎照相，禁止攝影。

4/12 活動流程

時間	內容	地點
7:30~19:30	第十三屆杜康盃全國高中職調酒大賽	活動中心大禮堂
12:00~	教師聯誼聚餐	Las piano 餐廳
8:30~17:30	外校生參觀大仁科技大學	

配方審核若發現以下錯誤，直接予以扣分(1 項扣 2 分)，不再通知！

1. 未使用指定基酒	5. 裝飾品未寫出品項(勿只寫"蔬菜"."水果")
2. 巧克力酒未寫哪一種口味	6. 配方之指定基酒最少須 3cl
3. 容量標準未以 0.5 為單位	7. 裝飾品使用水果. 蔬菜. 薄荷葉以外之材料
4. 未以 cl 做為容量數	

柒、獎勵方式(若每組報名人數不足，則大會有權利決定獎項數量)

§傳統組：

* 最佳潛力傳統組

- 冠軍 1 名：獎狀乙紙。
- 亞軍 1 名：獎狀乙紙。
- 季軍 1 名：獎狀乙紙。
- 佳作若干名：獎狀乙紙。(依參賽人數而定)

* 二年級傳統組 * 三年級傳統組

- 冠軍 1 名：獎金 3000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 亞軍 1 名：獎金 2000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 季軍 1 名：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 佳作若干名：獎狀乙紙。(依參賽人數而定)

* 創意傳統組

- 冠軍 1 名：獎金 2000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 亞軍 1 名：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 季軍 1 名：獎金 500 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 佳作若干名：獎狀乙紙。(依參賽人數而定)

§花式組：

* 最佳潛力花式組

- 冠軍 1 名：獎狀乙紙。
- 亞軍 1 名：獎狀乙紙。
- 季軍 1 名：獎狀乙紙。
- 佳作若干名：獎狀乙紙。(依參賽人數而定)

* 二年級花式組 * 三年級花式組

- 冠軍 1 名：獎金 3000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 亞軍 1 名：獎金 2000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 季軍 1 名：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 佳作若干名：獎狀乙紙。(依參賽人數而定)

* 創意花式組

- 冠軍 1 名：獎金 2000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 亞軍 1 名：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 季軍 1 名：獎金 500 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 佳作若干名：獎狀乙紙。(依參賽人數而定)

捌、報名日期：

自即日起至 3 月 30 日（六）止。（逾期恕不接受）（恕不更改配方）

報名方式：寄『報名表』至 800 高雄市林森一路 163 號 2F-5(07-2518976)。

【免報名費】

報名情形或有更正事項，可於中華民國國際調酒協會

<http://www.twbartenders.com.tw> 首頁「最新消息」查詢。

玖、注意事項：

1. 參賽選手獲得佳作以上（含）成績，在甄試大仁科技大學餐旅管理系（飲料管理組、旅館管理組、餐飲管理組、廚藝組均可）時列為加分事項；甄試其他學校時依其規定。
2. 杜康盃報名表、參觀意願調查表、教師聯誼聚餐調查表等如附件所示，或至大仁科技大學餐旅管理系 <http://www.tajen.edu.tw/> 或中華民國國際調酒協會 <http://www.twbartenders.com.tw> 網頁查詢。
3. 若有其餘相關比賽問題，請上網至 <http://www.twbartenders.com.tw>。