

2019-全國創意烘焙競賽-「創意戚風蛋糕捲」競賽

決賽公告暨注意事項

108.10.28

高中職組決賽名單

NO.	學校	選手 1	選手 2	★
1	大興高中	池翊瑋	郭芷蓉	★
2	三義高中	曾郁煊	賴俞蓁	★
3	世界高中	范予馨	楊景雅	★
4	中山工商	韓品中	張嵐晴	★
5	永平工商	涂妤瑄	簡曼晴	★
6	慈明高中	翁偉豪	林淑卿	★
7	中興附農	李欣恬	陳毅芳	★
8	水里商工	鐘煒程	簡皇甫	★
9	開南商工	吳青蕙	高可芸	★
10	仰德高中	吳承泰	鐘育志	★
11	育達高職	洪靜怡	李丞翎	★
12	培德工家	簡羽網	郭卉珍	★
13	滬江高中	陳雨晴	陳秉森	★
14	青年高中	郭育榮	蕭勝文	★
15	至善高中	江嘉玲	陳芊妤	★
⊙	佳冬高農	潘翊寧	楊千懿	候
⊙	永平工商	蕭雅云	曾雲璟	候

1. "★" 為決選名單；"候" 代表候補。
2. 決賽組別放棄時依候補順序遞補，主辦單位以電話通知候補隊伍參加決賽。

大專組決賽名單

NO.	學校	選手 1	選手 2	評選
1	宏國德霖科技大學	李毅美	紀嘉欣	★
2	宏國德霖科技大學	熊禹丞	黃鈺庭	★
3	宏國德霖科技大學	劉孟婷	殷瑞汝	★
4	中華科技大學	陳思璇	陳孝慈	★
5	中華科技大學	陳峰諺	王姿蘋	★
6	美和科技大學	蔡秉興	李沅芯	★
7	弘光科技大學	馬筠寧	黃珊淇	★
8	弘光科技大學	翁堂凱	陳欣妤	★
9	南臺科技大學	黃靜宜	陳昭洺	★
10	南開科技大學	劉育綺	蒙宴慈	★
11	南開科技大學	何雯雯	王鈺君	★
12	環球科技大學	魏如懿	趙婕妤	★
13	環球科技大學	林淑婷	羅燕婷	★
14	中國科技大學	林妤亭	戴邑安	★
15	中國科技大學	蔡碧晶	郭家佑	★

1. "★" 為決選名單；"候" 代表候補。
2. 決賽組別放棄時依候補順序遞補，主辦單位以電話通知候補隊伍參加決賽。

決賽注意事項：

1. 請入選決賽隊伍確認是否參加決賽，108.11.6前以電子郵件確認。
聯絡人：張金印老師 Email：c.goldseal@gmail.com
2. 決賽選手，高中職組請於當日上午8:30前完成報到手續；大專組請於當日下午1:30前完成報到手續。報到時請攜帶身分證及學生證(或在學證明)以便核對身份。並請攜帶身分證影本一份，以便領取獎金時使用。
3. 自備之原物料可先秤量好帶入，製作產品前須由裁判抽測重量。
4. 需要長時間準備之餡料可作成半成品帶進會場，其餘需現場製作。
5. 選手須穿著標準廚師服裝及白色廚帽。
6. 賽前十五分鐘選手請就會場，聆聽評審說明比賽注意事項，遲到選手將由平均分數中扣五分，遲到十五分鐘以上以自動棄權論。
7. 主辦單位場地為國家乙丙級烘焙術科考場，提供乙丙級術科檢定所需之器具供選手使用。〔註〕有特殊器具需求或疑問者，請電洽聯絡人。電話 0935-982-311
8. 決賽作品所使用基本原物料，現場提供細砂糖、鹽、高筋麵粉、低筋麵粉、糖粉、全蛋、動物鮮奶油、植物鮮奶油、泡打粉、小蘇打粉等烘焙材料。**南僑油脂事業(股)公司提供 1.-維佳首選麵糊蛋糕專用油、維佳首選戚風海綿蛋糕專用油、維佳歐風烘焙油脂、南僑酥油..等烘焙用油脂。**其餘餡料、裝飾品與特殊材料由參賽者自備。
9. 決賽作品須作展台布置(於開賽前布置完畢)，擺飾在 90 x 60 公分長方桌(主辦單位提供)上陳列(3 條)，並自行設計作品主題介紹立牌或背板；作品戚風蛋糕捲 4 條，其中 2 條需切成片狀(每片寬約 3 公分左右)，1 條展示、1 條評審。