

2020- 創意烘焙競賽-經典馬卡龍

決賽公告暨注意事項

109.11.04

高中職組決賽名單

NO.	學校	選手 1	選手 2
1	嘉義家事	林盈宏	盧湏妮
2	嘉義家事	王兆丕	顏廷維
3	永平工商	徐璇羽	魏芝儀
4	清華高中	陳又青	邱婉婷
5	興大附農	涂孟歆	陳皓娟
6	嘉義家事	馬修凱	何釗逢
7	頭城家商	林柔儀	陳宜巧
8	稻江護理	林佩慧	丁郁庭
9	光復商工	賴青禾	謝李翊禎
10	同德家商	黃于慈	林慧芯
11	大理高中/育達高職	張安其	汪林韋

大專組決賽名單

NO.	學校	選手 1	選手 2
1	耕莘健康專校	李璟彤	郭睿賓
2	中華科技大學	陳鋒諺	王姿蘋
3	嘉南藥理大學	韓品中	洪敬棠
4	屏東科技大學	李易宸	張惠鈞
5	中國科技大學	蔡碧晶	黃俐瑜
6	中國科技大學	張明書	微氏焉
7	中國科技大學	藤田真琴	黃珮慈
8	中華科技大學	陳家芸	陳昱琇

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8:00前完成報到手續；大專組請於當日下午1:00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，請電洽聯絡人張金印老師。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、杏仁粉、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：南僑 NEBOS 複合式烘焙油脂、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)，展台面積：90 x 60 公分長方桌(主辦單位提供)，並自行設計作品主題介紹立牌或背板。
10. 作品展台布置馬卡龍 3 款各 10 顆，評審試吃馬卡龍 3 款各 5 顆。
(兩片殼夾內餡為一顆)