

2021- 創意烘焙競賽-創意綠豆椪 決賽公告暨注意事項

110.11.17

高中職組決賽名單

NO.	學校	選手	備註
1	開平工商	陳筑琪	
2	水里商工	施韋竹	
3	玉山高中	張竣傑	
4	永平工商	林泳嫻	
5	仰德高中	史羽雯	
6	水里商工	林祝玲	
7	仰德高中	陳敬儒	
8	水里商工	林依柔	
9	玉山高中	陳浩	
10	清華高中	張瑾芸	
11	清華高中	陳培恩	

大專組決賽名單

NO	學校	選手	備註
1	中華科技大學	王姿蘋	
2	育達科技大學	黃瑜茹	
3	中國科技大學	黃俐瑜	
4	中華科技大學	林昱成	
5	嘉南藥理大學	韓品中	
6	中國科技大學	蔡昀容	
7	耕莘專科學校	林瑞珍	
8	中國科技大學	孫靖媛	
9	耕莘專科學校	江毓晴	
10	弘光科技大學	翁堂凱	
11	醒吾科技大學	陳羿如	

決賽注意事項：

1. 請入選決賽隊伍確認是否參加決賽，110.11.20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、全蛋、烘焙用綠豆餡、食用色素、印臺…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、南僑新漢餅潮漢餅專用油..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. 作品展台擺設創意綠豆椪 10 顆，評審試吃 10 顆。