

2022-全國創意烘焙競賽-「永續炭元素蛋糕」
決賽公告暨注意事項

111.11.8R

高中職組決賽名單

NO.	學校	選手	備註
1	永平工商	盧怡甄	
2	耕莘專科	李昀宣	
3	清華高中	邱舶彥	
4	永平工商	林珮萱	
5	仰德高中	張幸雅	
6	永平工商	王雅婷	
7	同德高中	饒雅慧	
8	清華高中	彭名希	
9	君毅高中	黃柏臻	
10	僑泰高中	劉千萍	
11	耕莘專科	林兆希	
12	同德高中	曾詩家	
13	賢德工商	何采砮	

大專組決賽名單

NO	學校	選手	備註
1	中華科技大學	陳思璇	
2	耕莘專科學校	陳鈺涵	
3	中國科技大學	廖紋妮	
4	樹德科技大學	盧湏妮	
5	中華醫事科技大學	尤昶鈞	
6	樹德科技大學	張智凱	
7	中華科技大學	陳顥文	
8	中國科技大學	孫靖媛	
9	耕莘專科學校	蕭妍柔	
10	中華醫事科技大學	陳宏文	

決賽注意事項：

1. 請入選決賽隊伍確認是否參加決賽，111.11.7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1:00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與裝飾品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、鮮奶油…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、南僑蛋糕專用油. . 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. 作品展台擺設炭元素蛋糕作品 10 個，評審試吃 10 個。