

2023-全國創意烘焙競賽-「永續元素」
決賽公告暨注意事項

112.11.3

一、動態現場製作組：米蛋糕地瓜捲

高中職組決賽名單

NO.	學校	選手	備註
1	永平工商	張瑋庭	
2	清華高中	范姜淳妃	
3	慈明高中	林東鈺	
4	公東高工	江鎧叡	
5	稻江護家	鄭如芸	
6	僑泰高中	吳品庭	

大專組決賽名單

NO	學校	選手	備註
1	玄奘大學	陳慧筠	
2	中國科技大學	黃靖雯	
3	玄奘大學	陳可蕙	
4	育達科技大學	賴彥蓁	
5	中華科技大學	陳茗綺	
6	澎湖科技大學	張文慈	

二、靜態展示組：國王派

高中職組決賽名單

NO.	學校	選手	備註
1	永平工商	黃宏澤	
2	清華高中	邱宗佑	
3	仰德高中	李芯郡	
4	清華高中	余靖綸	
5	仰德高中	彭名希	
6	仰德高中	廖晨瑜	

大專組決賽名單

NO	學校	選手	備註
1	中華科技大學	陳柏宇	
2	玄奘大學	黃文俞	
3	中國科技大學	孫靖媛	
4	育達科技大學	洪建鵬	

決賽注意事項：

1. 請入選決賽隊伍確認是否參加決賽，112.11.8前在line選手群組確認。
2. 動態現場製作組決賽選手(高中職組/大專組同時同場域進行比賽)，請於當日上午8:30前完成報到手續。靜態展示組決賽選手(高中職組/大專組同時同場域進行比賽)，請於當日上午9:00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。
3. 動態現場製作組之選手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，請在line選手群組詢問。
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、巧克力…等烘焙材料。**如實製粉有限公司提供：米穀粉**。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)，展台面積米蛋糕為：90 x 60 公分長方桌，國王派為：60 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。