

臺南市私立長榮女子高級中學 函

地址：70143臺南市東區長榮路二段135號
聯絡人：蔡宗翰
電話：06-2740381 分機203
電子郵件：leo@ckgsh.tn.edu.tw

受文者：國立嘉義大學

發文日期：中華民國115年7月30日
發文字號：長女教字第1150002841號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如說明七（0002841_第12屆港都盃海洋永續餐飲創意大賽-簡章_.pdf、0002841_第12屆港都盃海洋永續餐飲創意大賽-海報.jpg）

主旨：檢送本校協辦「2026第12屆港都盃海洋永續餐飲創意大賽」，請惠予公告並鼓勵學生踴躍報名參加，詳如說明，請查照。

說明：

- 一、中華民國國際調酒協會於2026年10月01日舉辦「2026第12屆港都盃海洋永續餐飲創意大賽」，即日起開始報名。
- 二、競賽地點：晶綺盛宴 台鋁館 銀河廳（高雄市前鎮區忠勤路8 號）。
- 三、參加對象：全國各大專院校、高中職學生及有興趣之相關業界人士。
- 四、報名截止日為2026年09月11日止（逾期恕不受理及不更改配方）請將報名總表、報名費及配方所有權同意書一併郵寄至中華民國國際調酒協會（地址：800高雄市新興區林森一路163號2樓之5）
- 五、活動聯絡人：柯宜妍小姐，聯絡電話：07-2518976
- 六、敬請給予參賽同學、帶隊老師公假。

七、活動簡章：<https://reurl.cc/Ym9180>

正本：公私立大專校院、各公私立高級職業學校、各公私立高級中學

副本：本校教務處、實習處、蔡教學組長宗翰、中華民國國際調酒協會



校長 蔡玉敏



裝

訂

線



PORT OF
KAOHSIUNG

OCEAN
CREATIVITY
SUSTAINABILITY

創
藝

海
洋

藝海無界——永續共生



2026
10/01
OCTOBER 1ST Thu

港
都
盃

永續餐飲創意大賽

以海洋為靈感，用創意調出永續未來

參賽組別

調飲組

1. 國際花式調手選拔賽
2. 金酒職業大專傳統調酒組
3. 高中職無酒精傳統調飲組
4. MONIN CLIP 無酒精創意調飲組
5. 咖啡創意調酒組

咖啡組

1. 高中職手沖咖啡競賽組
2. 職業大專手沖咖啡競賽組
3. 咖啡立體雕花創意組
4. 咖啡杯測競賽組
5. 咖啡拉花競賽組

餐飲服務組

1. 高中職托盤競賽組
2. 職業大專托盤競賽組
3. 口布摺疊創意組

餐食組

1. 中餐水花片切組
2. 麵霜餅乾創意展示組
3. 創意果醬甜點競賽組
4. 海洋創意冷前菜競賽組

指導單位

海洋委員會

主辦單位

中華民國國際調酒協會/中華民國國際餐飲協會

協辦單位

高雄市政府勞工局訓練就業中心/長榮女子高級中學

贊助單位

MONIN / 開元食品工業股份有限公司
金門酒廠實業股份有限公司/五洲餐飲教育中心
ICE WALKER/大森設計有限公司/燦爛研
高雄JOHO HOTEL國際精品酒店/科律柏頓有限公司

酒後不開車  安全有保障

2026 第12屆

港都盃

全國餐飲大賽

海洋永續・創意無限

SUSTAINABLE OCEAN・CREATIVE CUISINE



調酒競賽



咖啡競賽



餐飲創意競賽



生活美學競賽

永續・創新・海洋・未來

SUSTAINABILITY・INNOVATION・OCEAN・FUTURE



永續食材

SUSTAINABLE
INGREDIENTS



減少浪費

REDUCE
WASTE



海洋保育

OCEAN
CONSERVATION



人才培育

TALENT
DEVELOPMENT

主辦單位：中華民國國際調酒協會・中華民國國際餐飲協會

第12屆港都盃海洋永續餐飲創意大賽簡章

活動緣起：

臺灣四面環海，海洋不僅孕育豐富的自然資源，更深刻影響著飲食文化與產業發展。然而近年來，海洋污染、氣候變遷、海洋廢棄物及資源過度開發等問題日益嚴重，海洋生態面臨前所未有的挑戰。如何透過教育與實際行動提升社會大眾對海洋保育及永續發展的重視，已成為當前重要課題。

港都盃全國餐飲大賽致力於推動餐飲專業教育與技術交流，提供全國餐飲相關科系學生及業界人士展現專業技能與創新創意之舞臺。第十二屆港都盃海洋永續餐飲創意大賽特以「**海洋重生 (Ocean Reborn)**」為主題，結合海洋永續、環境保護與循環經濟等理念，鼓勵參賽者從調飲、咖啡、餐食製作及餐飲服務等專業領域出發，透過創意設計與技術展現，傳達珍惜海洋資源、保護海洋環境及實踐永續發展的精神。

期望藉由競賽活動，引導青年學子關注海洋議題，培養永續思維與社會責任感，並透過餐飲專業的力量，推動海洋保育與環境教育，共同為打造健康、永續、共榮的藍色未來而努力。

指導單位：海洋委員會

主辦單位：中華民國國際調酒協會/中華民國國際餐飲協會

協辦單位：高雄市政府勞工局訓練就業中心/長榮女子高級中學

贊助單位：

MONIN /開元食品工業股份有限公司/金門酒廠實業股份有限公司/五洲調飲教育中心/ICE WALKER/大森設計有限公司/緣咖啡/高雄JÒHŌ HOTEL國際精品酒店/科祿柏精機有限公司

活動時間：115年10月01日

活動地點：晶綺盛宴 台鋁館 銀河廳 (高雄市前鎮區忠勤路8號)

第12屆港都盃海洋永續餐飲創意簡章 競賽組別

(一)調飲組

1. 國際花式選手選拔賽
2. 金酒職業大專傳統調酒組
3. 高中職無酒精傳統調飲組
4. MONIN CUP無酒精創意調飲組
5. 咖啡創意調酒組

(二)咖啡組

1. 高中職手沖咖啡競賽組
2. 職業大專手沖咖啡競賽組
3. 咖啡立體雕花創意組
4. 咖啡杯測競賽組
5. 咖啡拉花競賽組

(三)餐飲服務組

1. 高中職托盤競賽組
2. 職業大專托盤競賽組
3. 口布摺疊創意組

(四)餐食組

1. 中餐水花片切割組
2. 糖霜餅乾創意展示組
3. 創意果醬畫盤競賽組
4. 海洋創意冷前菜競賽組

調酒/調飲共同規則



1. 參賽者須著標準服裝，花式選手須服裝整齊，不可裸露。
2. 線上報名時請依調製順序填寫報名表單
3. 參賽者需使用量酒器調製；花式調酒可使用Free Pourer直接倒酒，不必使用量酒器。
4. 花式選手如果將瓶中的酒倒完後，不得再丟空瓶，並每1瓶中最少需3cl材料(若配方為3cl以下，則還是需裝至3cl)
5. 選手依編號順序上場，上場人數依實際賽程而定，每位選手必須帶自己的器具及裝飾物。
6. 參賽者上台準備完成後，要等評審或大會通知才可開始調製。而當參賽者完成調製後，需等待工作人員將調製完成的飲品端給口感評審。
7. 如在競賽期間遞送成品給評審時所出現的任何意外，由大會與參賽者協商，並找出雙方都可接受的方案。
8. 比賽之基酒、糖漿、配料、器具、瓶頸等一律自備。
9. 選手不限報名幾組，但須考量自己的比賽時間，但若大會流程導致時間衝突到，則須告知現場工作人員處理。
10. 本會有權拒絕參賽者的配方、調製方法和雞尾酒名稱(請勿取不當不雅酒名)，若配方有問題將不予以通知，因此務必檢查清楚以免被扣分，並請影印一份留底。
11. 舞台上贊助商瓶子標籤呈現須為全新及清楚的，舊標籤或污損的標籤不可使用。
12. 得獎者若同分數時，傳統調酒組依口感、技能之總分最高依序者為優勝；花式調酒組依技能，口感之總分最高依序者為優勝
13. 一組比賽後，舞台會被清理乾淨，以供下組選手使用。
14. 各組參賽選手上台比賽時，嚴禁脫鞋。
15. 大會裁判的審核權、決定權，不接受其它的評議；大會有權使用各選手之創作品。
16. 各選手比賽自創酒配方應為原始創作，切勿抄襲，創作權屬選手及大會所有。
17. 選手注意事項將放至本會Facebook粉絲專頁上【中華民國國際調酒協會】，請於比賽前自行上網查詢。
18. 請維護場地整潔，貴重物品請自行保管，大會不負保管責任，選手區請自行派人看顧物品。
19. 請勿在比賽會場之各洗手間清洗用具及切割、丟棄果皮，違者一律取消參賽資格。
20. 大會舞台有提供110V插座，若需使用請於線上報名時填寫，選手需自備轉接插頭。

材料共同規則



1. 材料主題需符合“**永續環保**”，需於線上報名時填寫創作理念。
2. 不可超過**4種**酒精材料。
3. 配方不可超過**6種**成份。
4. 配方可使用**1種**自製產品，需於線上報名時填寫製作方式。
5. 自製產品不可超過**2CL**。
6. 配方一定要包含至少**3CL**的指定產品。(MONIN無酒精創意調飲組至少**1.5CL**)
7. **指定產品需單獨使用為其中一項材料，若作為自製材料其中一項元素則為第二項材料**
8. 至少一項材料需為台灣在地水果，且水果能再利用，如：新鮮柳橙汁並將柳橙皮再利用於裝飾
9. 配方酒精成份不可超過**7 CL**的酒精(MONIN無酒精創意調飲組除外)
10. 配方必需要有該組指定產品，其餘酒類產品(香甜酒)、糖漿，必須使用大會所有指定品牌。
11. 配方中若有使用到香甜酒，需選用大會指定廠牌-Joseph Cartron
12. 配方中若有使用到糖漿/果泥，需選用大會指定廠牌-MONIN
13. 本會指定使用冰塊品牌為-ICE WALKER
14. **配方中若有使用到新鮮果汁，需在切割時間完成榨汁。(比照世界盃競賽方式)**
15. 嚴禁使用人工染色劑、加熱材料以及明火(只限於焦糖及水果的小火炬)
16. 可使用乳製品，但單杯量不可超過**6 CL**，禁止使用優酪乳等乳酸飲品。
17. 配方內容請寫單杯量，須以『cl』為單位，容量標準最少為**0.5cl**(例如：柳橙汁**2.5cl**，不可填寫**2.8**或**2.4cl**等)，低於**0.5cl**則寫少許、dash...等。(1cl=10c.c)(1oz = 3cl)
18. 比賽開始前不可在玻璃杯中放入冰塊。
19. 任何使用的水果、藥草和蔬菜使用量都要寫的很清楚，並明確的標示使用量。
20. 花式調酒選手的配方，如果汁、糖水、茶、咖啡等必須裝入沒有標籤的空瓶內。
21. 線上報名時，請清楚標示『成份』、『廠牌』、『容量』，若配方不符大會將不另行通知，直接扣分。

Decoration and Garnish 裝飾品

1. 切割時間為15分鐘，需完成5個裝飾物
2. 裝飾物切割列為評分項目之一
3. Decorations旨在美化飲料而不影響風味或雞尾酒成分。它需是一種可食用的（例如：果皮、水果、蔬菜、根、草本植物、食用花卉），用於補充和增強飲料的視覺呈現，而不是改變味道。裝飾物被放置在玻璃杯上或玻璃杯周圍。
4. Garnish由可食用的食品（果皮、水果、蔬菜、根、草本.....但不是液體）製成，用於補充飲品的風味或香氣，它可以在視覺上、香味上進而影響飲品的味道。
5. Garnish不應該是雞尾酒的主要味道，而是為配合酒譜而提供對比或互補的味道。Garnish將被放置在玻璃杯/飲料內或作香氣使用。
6. Decoration和Garnish都不算作材料。它們是六種材料以外可以做為額外的補充材料
7. Decorations一定要是完全純天然食品，除了叉子、夾子或木枝，評審可以從裝飾的任何部分咬一口，如果Decorations與飲品接觸到也不會扣分。
8. 木頭、金屬或塑膠製的叉子或夾子只是用於協助建造出飲品的裝飾物品，但不能當做裝飾的重點，大型或多個製成品並不會有所額外的加分，而且也不可以壓過主要裝飾物的視覺效果。
9. Decorations & Garnish 的準備切割工作都在準備區進行切割，不可以事先固定或組裝好裝飾物。
10. 若使用“Side-garnish”(配菜)方式的裝飾物，也就是裝飾物放在調酒旁邊的小盤子或托盤上呈現，不會有任何加分。
11. 所有的Garnishes 和 Decoration 的材料都要列在報名表配方上。
12. 飲品中所使用的吸管都必需是可分解或可重複使用的，而不是一次性使用的塑料品。
13. 果雕須於比賽開始後才能放在玻璃杯上，不可在上台前放。
14. 劍叉、水果劍、調酒棒及裝飾物，賽後不歸還。
15. 任何有爭議性的裝飾品都要經過大會同意。

調酒/調飲組各組規則

1. 國際花式選手選拔賽

報名連結：<https://forms.gle/KZXp2sCRF9RcG2a5A>

1. 指定產品為神曲甘蔗酒
2. 雞尾酒類型：Fancy
3. 參加對象：有興趣者皆可參加(不限高中職或職業大專)
4. 面對海洋污染與氣候變遷的挑戰，本屆競賽以「海洋重生」為主題，鼓勵參賽者透過創意餐飲作品實踐永續理念，共創海洋與環境的美好未來。
5. 比賽時間5分鐘，調製4杯，3杯供口感評審評分，1杯展示
6. 音樂為自選曲
7. 前三名選手為2027年國際賽種子選手，將於賽前再次選拔代表台灣出賽之選手

🎯 報名費用--每位參賽者：NT\$3000 (含一件紀念T-Shirt)

🏆 獎項設置

- 第一名：獎金 NT\$5,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$2,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$1,000、獎狀一只、獎牌一面
- 金牌:數名
- 銀牌:數名
- 銅牌:數名

2. 金酒職業大專傳統調酒組

報名連結：<https://forms.gle/KZXp2sCRF9RcG2a5A>

1. 指定產品為58度金門高粱酒或38度金門高粱酒
2. 雞尾酒類型：Fancy
3. 面對海洋污染與氣候變遷的挑戰，本屆競賽以「海洋重生」為主題，鼓勵參賽者透過創意餐飲作品實踐永續理念，共創海洋與環境的美好未來。
4. 比賽時間為7分鐘，調製5大杯，4杯供口感評審評分，1杯展示
5. 調製前需介紹自己的雞尾酒，含創作理念，時間限時1分鐘(不算調製時間7分鐘內)
6. 單杯配方中，其他酒精材料的使用量不可以大於指定基酒使用量，但可以等量。
7. 音樂指定曲由大會提供
8. 分數占比：技術30% 口感50% 創作理念解說10% 裝飾物10%

🎯 報名費用--每位參賽者：NT\$1200 (含一件紀念T-Shirt)

🏆 獎項設置

- 第一名：獎金 NT\$5,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$2,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$1,000、獎狀一只、獎牌一面
- 金牌:數名
- 銀牌:數名
- 銅牌:數名



調酒/調飲組各組規則

3.高中職無酒精傳統調飲組

報名連結：<https://forms.gle/KZXp2sCRF9RcG2a5A>

1. 指定產品為Just O. 就是零酒精系列:白蘇維儂白葡萄醇釀飲或卡本內蘇維濃紅葡萄醇釀飲或白葡萄醇釀氣泡飲
2. 雞尾酒類型：Fancy
3. 面對海洋污染與氣候變遷的挑戰，本屆競賽以「海洋重生」為主題，鼓勵參賽者透過創意餐飲作品實踐永續理念，共創海洋與環境的美好未來。
4. 比賽時間為7分鐘，調製5大杯，4杯供口感評審評分，1杯展示
5. 音樂指定曲由大會提供

🎯 報名費用--每位參賽者：NT\$1200 (含一件紀念T-Shirt)

🏆 獎項設置

- 第一名：獎金 NT\$5,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$2,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$1,000、獎狀一只、獎牌一面
- 金牌:數名
- 銀牌:數名
- 銅牌:數名



4.MONIN CUP無酒精創意調飲組

報名連結：<https://forms.gle/KZXp2sCRF9RcG2a5A>

1. 指定產品為MONIN糖漿/果泥
2. 參加對象：有興趣者皆可參加(不限高中職或職業大專)
3. 面對海洋污染與氣候變遷的挑戰，本屆競賽以「海洋重生」為主題，鼓勵參賽者透過創意餐飲作品實踐永續理念，共創海洋與環境的美好未來。
4. 比賽時間為7分鐘，調製5大杯，4杯供口感評審評分，1杯展示
5. 調製前需介紹自己的雞尾酒，含創作理念，時間限時1分鐘(不算調製時間7分鐘內)
6. 音樂指定曲由大會提供

🎯 報名費用--每位參賽者：NT\$1200 (含一件紀念T-Shirt)

🏆 獎項設置

- 第一名：獎金 NT\$5,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$2,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$1,000、獎狀一只、獎牌一面
- 金牌:數名
- 銀牌:數名
- 銅牌:數名

調酒/調飲組各組規則

5.咖啡創意調酒組

報名連結：<https://forms.gle/KZXp2sCRF9RcG2a5A>

1. 指定產品為神曲甘蔗酒
2. 參加對象：年滿18歲有興趣者皆可參加
3. 成品之咖啡用量與不得少於 2.5 cl。
4. 咖啡不限任何品種及製作方式。
5. 參賽者允許使用自製產品作為調製原料。
6. 成品總容量最少須達 7 cl
7. 咖啡雞尾酒之香氣與口感必須以咖啡為核心，確保咖啡風味在整體感官體驗中佔據主導地位。
8. 面對海洋污染與氣候變遷的挑戰，本屆競賽以「海洋重生」為主題，鼓勵參賽者透過創意餐飲作品實踐永續理念，共創海洋與環境的美好未來。
9. 比賽時間為7分鐘，調製5大杯，4杯供口感評審評分，1杯展示
10. 音樂指定曲由大會提供



備註:未滿10人該組競賽取消

🎯 報名費用--每位參賽者：NT\$1200 (含一件紀念T-Shirt)

🏆 獎項設置

- 第一名：獎金 NT\$5,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$2,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$1,000、獎狀一只、獎牌一面
- 金牌:數名
- 銀牌:數名
- 銅牌:數名

咖啡組各組規則

1.高中職手沖咖啡競賽組

報名連結：<https://forms.gle/B6REEQVijSaRP83o8>

1.競賽賽制：

比賽時間規劃

- 前置準備時間：3分鐘
- 沖煮時間：5分鐘
- 善後整理時間：3分鐘

2.評分標準

風味：20% 酸質：20% 醇厚度：20% 平衡性：20% 整體表現（含衛生）：20%

3.比賽規則詳述

- 選手應盡量安靜進行沖煮。若主審認為選手有影響評審或展演行為可判決選手失格。
- 必須使用主辦方指定咖啡豆，在規定時間內至少完成一壺250ml咖啡。
- 每位選手需使用主辦單位指定咖啡豆在競賽時間內完成1壺250ml咖啡液，選手進行沖煮時不須進行展演，結束沖煮向工作人員喊「Time」或「完成」，工作人員會將作品放置IBM桌前方等待評審進行杯測。
- 沖煮桌規格：尺寸為長180cm×寬45cm×高75cm。
- 禁止添加物
- 嚴禁在咖啡豆上添加任何可能影響風味的添加物（例如：香精、液態氮、乾冰等）。

4.指定咖啡豆與用水

- 咖啡豆供應：緣咖啡，電話：0988-532-000

5.指定咖啡豆資訊：

- 國家：衣索比亞
- 產區：罕貝拉海跋2300m的原始林部落
- 品種：單品綜合咖啡豆 花香果雨
- 處理法：水30%日70%.淺焙
- 風味描述：強烈花香氣.蜜桃.清爽黑醋栗.荔枝.太妃糖.烤榛子奶油.口感豐富，風味奔放餘韻悠遠。

6.指定用水：波爾天然水。

7.大會提供：波爾天然水（1份） 指定咖啡豆（1份）

8.比賽器具與服裝要求

- 參賽者需自備比賽所需器具、整潔、乾淨的比賽服裝。
- 現場提供2孔110V電壓插座，禁止使用個人延長線，以免跳電。每位參賽者限用一支定溫壺。
- 參賽者無需準備背景音樂或對評審/觀眾進行詳細的口頭解說。

🎯 報名費用--每位參賽者：NT\$1200 (含一件紀念T-Shirt)

🏆 獎項設置

- 第一名：獎金 NT\$5,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$2,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$1,000、獎狀一只、獎牌一面
- 金牌：數名
- 銀牌：數名
- 銅牌：數名

咖啡組各組規則

2.職業大專手沖咖啡競賽組

報名連結：<https://forms.gle/B6REEQVjJSaRP83o8>

1.競賽賽制：

比賽時間規劃

- 前置準備時間：3分鐘
- 沖煮時間：5分鐘
- 善後整理時間：3分鐘

2.評分標準

風味：20% 酸質：20% 醇厚度：20% 平衡性：20% 整體表現（含衛生）：20%

3.比賽規則詳述

- 選手應盡量安靜進行沖煮。若主審認為選手有影響評審或展演行為可判決選手失格。
- 必須使用主辦方指定咖啡豆，在規定時間內至少完成一壺250ml咖啡。
- 每位選手需使用主辦單位指定咖啡豆在競賽時間內完成1壺250ml咖啡液，選手進行沖煮時不須進行展演，結束沖煮向工作人員喊「Time」或「完成」，工作人員會將作品放置IBM桌前方等待評審進行杯測。
- 沖煮桌規格：尺寸為長180cm×寬45cm×高75cm。
- 禁止添加物
- 嚴禁在咖啡豆上添加任何可能影響風味的添加物（例如：香精、液態氮、乾冰等）。

4.指定咖啡豆與用水

- 咖啡豆供應：緣咖啡，電話：0988532000

5.指定咖啡豆資訊：

- 國家：衣索比亞
- 產區：罕貝拉海拔2300m的原始林部落
- 品種：單品綜合咖啡豆 花香果雨
- 處理法：水30%日70%.淺焙
- 風味描述：強烈花香氣.蜜桃.清爽黑醋栗.荔枝.太妃糖.烤榛子奶油.口感豐富，風味奔放餘韻悠遠。

6.指定用水：波爾天然水。

7.大會提供：波爾天然水（1份）指定咖啡豆（1份）

8.比賽器具與服裝要求

- 參賽者需自備比賽所需器具、整潔、乾淨的比賽服裝。
- 現場提供2孔110V電壓插座，禁止使用個人延長線，以免跳電。每位參賽者限用一支定溫壺。
- 參賽者無需準備背景音樂或對評審/觀眾進行詳細的口頭解說。

🎯 報名費用--每位參賽者：NT\$1200 (含一件紀念T-Shirt)

🏆 獎項設置

- 第一名：獎金 NT\$5,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$2,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$1,000、獎狀一只、獎牌一面
- 金牌：數名
- 銀牌：數名
- 銅牌：數名

咖啡組各組規則

3.咖啡立體雕花創意組

報名連結：<https://forms.gle/B6REEQVjJSaRP83o8>

1. 每位參賽者為單人組參賽。
2. 前置準備時間為 2 分鐘，參賽者需於時間內完成工作檯面的佈置。
3. 參賽者須於 30 分鐘內現場完成 2 杯自創圖形的咖啡雕花作品。若時間結束時未完成者，該作品不予計分。
4. 兩款咖啡雕花圖形皆需為參賽者自行設計。
5. 本屆競賽以「**海洋重生**」為主題，鼓勵參賽者透過創意餐飲作品實踐永續理念，共創海洋與環境的美好未來。
6. 所有裝飾用品 必須為可食用材料。
7. 善後整理時間為 2 分鐘。
8. 參賽者自行準備比賽咖啡杯(限180--300ml)、器具(如:拉花鋼杯、雕花筆、上色筆、色漿、打發奶泡機、堆塑用湯匙、咖啡盤、咖啡匙、乾淨抹布、托盤及各人所需器皿)。
9. 評分標準如下：整體展示：10% 色彩豐富度：10% 圖形位置與比例：15%
原型相似程度：10% 立體感表現：10% 奶泡質地：15% 技術困難度：20%
整潔與衛生：10%
10. 主辦單位提供：咖啡液與專用鮮奶
11. 本次競賽使用鮮奶為：職人鮮奶

備註:未滿10人該組競賽取消

 報名費用--每位參賽者：NT\$1200 (含一件紀念T-Shirt)

 獎項設置

- 第一名：獎金 NT\$5,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$2,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$1,000、獎狀一只、獎牌一面
- 金牌:數名
- 銀牌:數名
- 銅牌:數名



咖啡組各組規則

4.咖啡杯測競賽組

報名連結：<https://forms.gle/B6REEQVjSaRP83o8>

一、比賽目的

- 1.提升參賽者的感官專注力與辨識能力。
- 2.推廣專業咖啡杯測，與國際比賽接軌。

二、比賽方式

- 每場比賽以4組為一套相同題進行。
- 每組包含3杯咖啡，其中2杯相同、1杯不同。
- 參賽者需透過感官分辨，找出每組中「不同的那一杯」，並將答案放置於指定答案區；確定後須舉手示意完成，由工作人員記錄完成時間。
- 參賽者須自備杯測匙，並可自行攜帶水杯及吐杯。
- 競賽時間：4分鐘。
- 杯測桌規格：長180公分×寬45公分。

三、評分方式

- 正確辨認4杯：滿分4分。

• 排名依序：正確分辨

- a. 依正確率高低排序。
- b. 若同分 → 以完成時間較短者排名前。
- c. 若仍平手 → 加賽一組新樣品。

備註：未滿10人該組競賽取消

 報名費用--每位參賽者：NT\$1200 (含一件紀念T-Shirt)

獎項設置

- 第一名：獎金 NT\$5,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$2,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$1,000、獎狀一只、獎牌一面
- 金牌：數名
- 銀牌：數名
- 銅牌：數名

咖啡組各組規則

5.咖啡拉花競賽組

報名連結：<https://forms.gle/B6REEQVjSaRP83o8>

- 1.前置時間為2分鐘，於時間內完成工作檯面佈置及試粹。
- 2.前置時間時，選手需把創意拉花圖形照片放在桌前。
- 3.參賽者於現場於6分鐘內製作2杯咖啡，分別「指定拉花」1杯及「創意拉花」1杯。
- 4.若時間到而未完成成品，則該成品不予計分
- 5.「指定拉花」-愛心(需直接注入，可製作洋葱心、實心、空心...等，需使用濃縮咖啡杯60-90ml，不可使用輔助器具)
- 6.「創意拉花」-圖形不限，(需直接注入，杯子容量限180-300ml不可使用輔助具)
- 7.善後時間為2分鐘
- 8.參賽者每杯拉花只有一次機會，不可重複製做。
- 9.參賽者自行準備比賽咖啡杯、器具(如:拉花鋼杯、奶泡湯匙、咖啡盤、咖啡匙、乾淨抹布、托盤)。
- 10.主辦單位提供：義式咖啡豆、專用奶、義式咖啡機組、磨豆機、吧台設備等....。
- 11.指定專用奶為：職人鮮奶
- 12.評分標準：
 - 感官評分項目：奶泡質地之品質(20分)、圖樣成分間之對比度(20分)、圖樣之尺寸、位置與視覺均衡度(20分)、圖樣困難度(20分)、圖樣創意性(20分)
 - 技術評分項目：濃縮咖啡(30分)、打發牛奶(20分)、衛生條件(30分)、整體演出(20分)
- 13.「指定拉花」1杯佔總分百分之四十、「創意拉花」1杯佔總分百分之六十。

備註:未滿10人該組競賽取消

🎯 報名費用--每位參賽者：NT\$1200 (含一件紀念T-Shirt)

🏆 獎項設置

- 第一名：獎金 NT\$5,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$2,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$1,000、獎狀一只、獎牌一面
- 金牌:數名
- 銀牌:數名
- 銅牌:數名



餐飲服務組各組規則

1. 高中職托盤競賽組

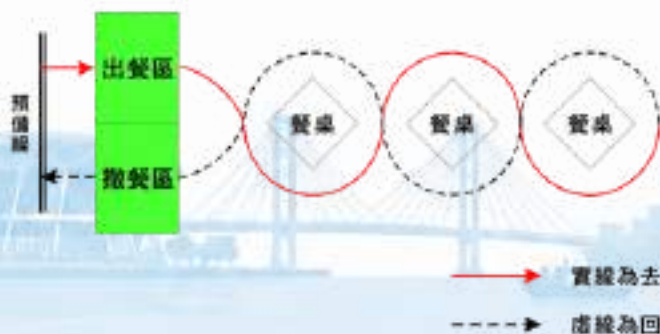
報名連結：<https://forms.gle/1Y7xF16bRrw2MySo7>

1. 報名選手必須遵守本次競賽各項規定與要求。
2. 服裝須著長褲、平底鞋。(可穿窄裙、高跟鞋，但無加分)
3. 本次競賽主辦單位提供競賽場地與競賽過程所需之用具。(服裝、服務巾除外)
4. 參賽者須本誠信，不可以冒用他人或是代替他人參賽，或有不實之資料與不正確之情形發生，經查獲主辦單位將取消參賽資格與獲獎資格。
5. 報到時請出示身份證件(或具照片之官方證件，如駕照、健保卡)，以利查核。
6. 若有任何變動，將於中華民國國際調酒協會粉絲專頁公告。

(1) 競賽通則

競賽組別&基本要求		備註
服裝、儀容要求	依國家檢定標準(並佩掛服務巾)	服務巾請自備
托盤要求		托盤由大會提供
姿勢要求	掌心及手指托持托盤 行進時身體保持平穩，不可有雙手端盤情形 行進時抬頭挺胸	比賽時不可脫鞋
距離	來回共30公尺(包含障礙物)	

※托盤組競賽路線示意圖(主辦單位現場實際擺設為主)



(2) 托盤規格及品項

- 咖啡杯組*2(8分滿)
- 4oz雞尾酒杯*2杯(8分滿)
- 1個水杯
- Monin空瓶1瓶

餐飲服務組各組規則

(3)競賽流程

預備線待命→先將服務巾定位於下手臂→聽開始口令後選手將水壺內的水倒入1個水杯8分滿→將出餐區上之托盤先上手→將分別裝有飲品的 1 個水杯、2 個雞尾酒杯、2組咖啡杯及1瓶MONIN空瓶放於托盤上→依規定路線前進→繞過最後一個障礙物後返回→依規定路線返回後將指定物品放回撤餐區指定位置，再將托盤放於工作檯上並回到原本的預備線位置站好後→按下叫人鈴才停止計時→待所有選手完成後統一由工作人員指引離開（直線距離 15公尺）。

(4)評分項目及所佔配分比例

- 1.服裝及儀態 20%
- 2.安全與衛生 30%
- 3.托盤姿勢及平穩度 40%
- 4.完成時間 10%

(5)評分注意要點：

- 身上有不舒服體味或濃烈異味(含過濃香水)、女生妝容太過濃豔。
- 配件未符合規定(ex:配戴戒指、手鍊、佛珠等)。
- 雙手十指未保持清潔，指甲長度超出指肉。
- 頭髮未定型(整齊短髮不過肩，或盤整成髻之長髮)。
- 服裝不整潔、未著全黑包鞋、衣服釦子扣錯或漏扣。
- 取杯具時手碰觸杯緣。
- 備品過程中未能保持安靜。
- 備餐過程餐具、物品掉落地面。
- 未維持出餐桌桌面整齊、清潔或違反衛生相關事項(例：觸摸頭髮臉部等)。
- 托盤拿法不符合規定(ex:持托不可碰胸、腰)。
- 步伐不穩健，以跑步方式行進。
- 行進時身體晃動歪斜、重心不穩、動作僵硬不自然、駝背、儀態不端正。
- 行進時未隨時保持笑容，臉部嚴肅僵硬。
- 托物於行進間掉落托盤或地面。
- 行進間用另一隻手支撐、扶托盤或餐具。
- 行進間餐具碰撞聲音(噪音)過大。
- 與旁邊障礙物發生碰撞。
- 托盤或撤餐區桌面殘留水漬，未保持乾淨。
- 水杯倒水之水總量不符合每杯 8 分滿
- 托盤上手、倒水、取杯具之先後順序不拘，以不違反安全與衛生之流程為原則。

 報名費用--每位參賽者：NT\$1200 (含一件紀念T-Shirt)

 獎項設置

- 第一名：獎金 NT\$5,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$2,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$1,000、獎狀一只、獎牌一面
- 金牌:數名
- 銀牌:數名
- 銅牌:數名

餐飲服務組各組規則

2.職業大專托盤競賽組

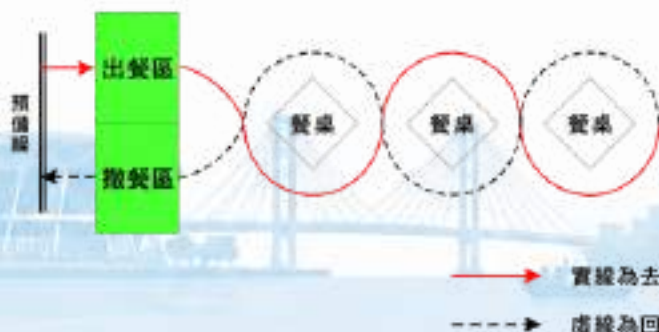
報名連結：<https://forms.gle/1Y7xF16bRrw2MySo7>

- 1.報名選手必須遵守本次競賽各項規定與要求。
- 2.服裝須著長褲、平底鞋。(可穿窄裙、高跟鞋，但無加分)
- 3.本次競賽主辦單位提供競賽場地與競賽過程所需之用具。(服裝、服務巾除外)
- 4.參賽者須本誠信，不可以冒用他人或是代替他人參賽，或有不實之資料與不正確之情形發生，經查獲主辦單位將取消參賽資格與獲獎資格。
- 5.報到時請出示身份證件(或具照片之官方證件，如駕照、健保卡)，以利查核。
- 6.若有任何變動，將於中華民國國際調酒協會粉絲專頁公告。

(1)競賽通則

競賽組別&基本要求		備註
服裝、儀容要求	依國家檢定標準(並佩掛服務巾)	服務巾請自備
托盤要求		托盤由大會提供
姿勢要求	掌心及手指托持托盤 行進時身體保持平穩，不可有雙手端盤情形 行進時抬頭挺胸	比賽時不可脫鞋
距離	來回共30公尺(包含障礙物)	

※托盤組競賽路線示意圖(主辦單位現場實際擺設為主)



(2)托盤規格及品項

- 咖啡杯組*2(8分滿)
- 4oz雞尾酒杯*2杯(8分滿)
- 1個水杯
- Monin空瓶1瓶
- 金門高粱600ml*1瓶(含內容物)

餐飲服務組各組規則

(3)競賽流程

預備線待命→先將服務巾定位於下手臂→聽開始口令後選手將水壺內的水倒入1個水杯8分滿→將出餐區上之托盤先上手→將分別裝有飲品的 1 個水杯、2 個雞尾酒杯、2組咖啡杯及1瓶MONIN空瓶放於托盤上→依規定路線前進→繞過最後一個障礙物後返回→依規定路線返回後將指定物品放回撤餐區指定位置，再將托盤放於工作檯上並回到原本的預備線位置站好後→按下叫人鈴才停止計時→待所有選手完成後統一由工作人員指引離開（直線距離 15公尺）。

(4)評分項目及所佔配分比例

- 1.服裝及儀態 20%
- 2.安全與衛生 30%
- 3.托盤姿勢及平穩度 40%
- 4.完成時間 10%

(5)評分注意要點：

- 身上有不舒服體味或濃烈異味(含過濃香水)、女生妝容太過濃豔。
- 配件未符合規定(ex:配戴戒指、手鍊、佛珠等)。
- 雙手十指未保持清潔，指甲長度超出指肉。
- 頭髮未定型(整齊短髮不過肩，或盤整成髻之長髮)。
- 服裝不整潔、未著全黑包鞋、衣服釦子扣錯或漏扣。
- 取杯具時手碰觸杯緣。
- 備品過程中未能保持安靜。
- 備餐過程餐具、物品掉落地面。
- 未維持出餐桌桌面整齊、清潔或違反衛生相關事項(例：觸摸頭髮臉部等)。
- 托盤拿法不符合規定(ex:持托不可碰胸、腰)。
- 步伐不穩健，以跑步方式行進。
- 行進時身體晃動歪斜、重心不穩、動作僵硬不自然、駝背、儀態不端正。
- 行進時未隨時保持笑容，臉部嚴肅僵硬。
- 托物於行進間掉落托盤或地面。
- 行進間用另一隻手支撐、扶托盤或餐具。
- 行進間餐具碰撞聲音(噪音)過大。
- 與旁邊障礙物發生碰撞。
- 托盤或撤餐區桌面殘留水漬，未保持乾淨。
- 水杯倒水之水總量不符合每杯 8 分滿
- 托盤上手、倒水、取杯具之先後順序不拘，以不違反安全與衛生之流程為原則。

 報名費用--每位參賽者：NT\$1200 (含一件紀念T-Shirt)

獎項設置

- 第一名：獎金 NT\$5,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第二名：獎金 NT\$2,000、獎狀一只、獎牌一面
- 第三名：獎金 NT\$1,000、獎狀一只、獎牌一面
- 金牌:數名
- 銀牌:數名
- 銅牌:數名

餐飲服務組各組規則

3.口布摺疊創意組

報名連結：<https://forms.gle/1Y7xF16bRrw2MySo7>

- 1.主辦單位提供工作檯(180cm×45cm×75cm)、金門高粱600ML一瓶
- 2.選手需自備口布、檯布、桌裙、紙箱(郵局3號箱，尺寸：39.5×27.5×23 (cm))
- 3.工作檯必須採用「桌裙」佈置。(評分方式採用丙級餐旅服務證照考試標準)
- 4.競賽開始前抽出4款指定口布(1款與杯子結合口布、3款觀賞用口布)
- 5.選手共需完成9個造型口布，指定口布4款每款需摺2個，1款創意口布(需與58度金門高粱結合)
- 6.需以『圍鋪』方式將紙箱包覆，並將創意口布放置紙箱上。
- 7.本屆競賽以「海洋重生」為主題，鼓勵參賽者透過創意餐飲作品實踐永續理念，共創海洋與環境的美好未來。
- 8.口布必須在現場摺疊，不得攜帶布巾半成品。
- 9.口布禁止使用雙面膠、別針、膠水等黏著劑物品。
- 10.評分標準：
 - 桌面與紙箱佈置平整度10%、
 - 指定口布準確度20%、
 - 口布摺疊熟練度20%、
 - 口布難易度10%、
 - 整體美觀30%、
 - 安全衛生10%
- 11.競賽流程：
 - 大會抽出4款指定口布
 - 第一階段：時間10分鐘，工作檯鋪設(可不戴手套)
 - 準備時間1分鐘
 - 第二階段：時間15分鐘，共需完成9款口布、紙箱圍鋪、主題呈現(需戴手套)
 - 評審評分



🎯 報名費用--每位參賽者：NT\$1200 (含一件紀念T-Shirt)

🏆 獎項設置

第一名：獎金 NT\$5,000、獎狀一只、獎牌一面

第二名：獎金 NT\$2,000、獎狀一只、獎牌一面

第三名：獎金 NT\$1,000、獎狀一只、獎牌一面

金牌:數名

銀牌:數名

銅牌:數名

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

餐食組各組規則

1.中餐水花片切割競賽組

報名連結：<https://forms.gle/R3Be1H31tCCDVdSj9>

- 1.高中職及大專院校學生皆可參加
- 2.大會提供：工作桌(180X45公分，一桌2位選手使用)、桌上型廚餘桶(丟棄耗損食材用)
- 3.選手需自備：展示盤(形狀不限，長寬、直徑不得超過31公分)、刀子、砧板、防滑抹布、紅蘿蔔等器具....
- 4.每位選手需完成3款大會指定圖形及1款自創圖形，每款各切6片，每片厚度0.3公分，每片最長邊不得超過6公分
- 5.選手可於賽前事先川燙紅蘿蔔帶至會場。
- 6.不可使用切割過的半成品，違者取消資格
- 7.切割一律以中餐刀片，不可使用果雕刀。
- 8.競賽時間為30分鐘，包含整理善後。
- 9.完成後需將展示盤自行端至展示區。
- 10.本屆競賽以「海洋重生」為主題，鼓勵參賽者透過創意餐飲作品實踐永續理念，共創海洋與環境的美好未來。
- 11.展示區大小：45*60cm
- 12.若超過時間則扣總分，超過1分鐘內扣總分5分；超過2分鐘內扣總分10分以此類推。
- 13.評分項目：1服儀及衛生、2刀工、3創意、4整體展



🎯 報名費用--每位參賽者：NT\$1200 (含一件紀念T-Shirt)

🏆 獎項設置

第一名：獎金 NT\$5,000、獎狀一只、獎牌一面

第二名：獎金 NT\$2,000、獎狀一只、獎牌一面

第三名：獎金 NT\$1,000、獎狀一只、獎牌一面

金牌:數名

銀牌:數名

銅牌:數名

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

餐食組各組規則

2.糖霜餅乾創意展示組

報名連結：<https://forms.gle/R3Be1H31tCCDVdSj9>

- 1.高中職及大專院校學生皆可參加
- 2.現場操作時間60分鐘
- 3.參賽學生應穿著整齊之廚師工作服。
- 4.烘焙的餅乾必須完全被糖霜覆蓋，四款造型(需環繞共同主題)，每款需呈現三片一模一樣的圖案。
- 5.本屆競賽以「海洋重生」為主題，鼓勵參賽者透過創意餐飲作品實踐永續理念，共創海洋與環境的美好未來。
- 6.只能一名參賽者獨立完成
- 7.餅乾上的裝飾與顏色必須是可食用。
- 8.展示區大小：45*60cm
- 9.評分標準

(1)主題10%：

產品是否符合主題性、整體造型完整度

(2)創意/市場性/配色和協性30%

是否具有創意的巧思、產品市場接受度或是商業亮點性、顏色上的搭配

(3)藝術30%

視覺美觀度是否藝術性

(4)技巧30%

產品技巧的難易度及精細度

🎯 報名費用--每位參賽者：NT\$1200 (含一件紀念T-Shirt)

🏆 獎項設置

第一名：獎金 NT\$5,000、獎狀一只、獎牌一面

第二名：獎金 NT\$2,000、獎狀一只、獎牌一面

第三名：獎金 NT\$1,000、獎狀一只、獎牌一面

金牌:數名

銀牌:數名

銅牌:數名

餐食組各組規則

3. 創意果醬畫盤競賽組

報名連結：<https://forms.gle/R3Be1H31tCCDVdSj9>

一、比賽規則

(一) 比賽時間

- 總計80分鐘（含構圖、完成作品）。

(二) 作品規範

1. 主題與畫法：

- 本屆競賽以「海洋重生」為主題，鼓勵參賽者透過創意餐飲作品實踐永續理念，共創海洋與環境的美好未來。自由創作，畫法不限，主題需明顯具體。
- 可採「置中畫法」（盤面可全滿）或「邊緣畫法」

2. 盤子規格：

- 統一使用 12吋白色瓷圓盤，選手自備。

3. 顏色規範：

- 最少需使用 3種以上顏色，均須為可食用性果醬、醬汁或食材。

4. 其他要求：

- 器皿上不得預先標記任何記號。
- 比賽可攜帶圖稿紙參考，但嚴禁使用手機或電子設備。
- 作品須為現場製作完成。

5. 展示區大小：45*60cm

二、工具與設備

- 所有材料（果醬、裝飾物）、繪盤用器具、工具均須由選手自行準備。
- 大會僅提供每位選手一張 180×45公分長桌作業使用。

三、比賽注意事項

1. 所有使用之材料必須符合食用安全標準，禁止使用非食品用顏料。
2. 評審有權於現場詢問參賽者作品理念與作法。
3. 現場若發現違規（如預先在盤面作記號、使用非可食用材料、手機輔助），將取消資格。
4. 若有未盡事宜，由主辦單位與評審團保留最終解釋權。

四、評分標準

1. 設計與搭配性（構圖技巧、視覺美感）20%
2. 創意及原創性（新穎印象、技法創新）25%
3. 上色技巧（技術層面、畫盤流暢度）25%
4. 創作理念&展台佈置（命名簡短介紹）15%
5. 符合主題性15%

🎯 報名費用--每位參賽者：NT\$1200 (含一件紀念T-Shirt)

🏆 獎項設置

第一名：獎金 NT\$5,000、獎狀一只、獎牌一面

第二名：獎金 NT\$2,000、獎狀一只、獎牌一面

第三名：獎金 NT\$1,000、獎狀一只、獎牌一面

金牌:數名 銀牌:數名 銅牌:數名

餐食組各組規則

4.海洋創意冷前菜競賽

報名連結：<https://forms.gle/VggtBw2DXUeUX7LS7>

一、競賽宗旨

為推廣海洋飲食文化，提升參賽者對海洋食材之認識與運用能力，鼓勵選手結合創意、美學設計及現代冷廚技術，展現食材原味與精緻擺盤技巧，特舉辦本競賽。

二、競賽主題

「海洋之味 (Taste of the Ocean) 」作品須以海洋元素為核心概念，充分展現海鮮、水產、海藻及其他海洋食材特色，並融入創意設計與藝術擺盤。

三、競賽時間

40分鐘 (包含食材整理、醬汁調製、擺盤及清潔) 。

四、競賽內容

40分鐘內完成兩款不同創意冷前菜，每道作品製作展示盤1盤及試吃盤1盤，共4盤。

五、作品規定

- 需使用台灣在地海鮮或魚類食材為主題需佔菜餚50%以上運用，兩款前菜海鮮或魚類不得重複。
- 所有食材修整、調味、醬汁製作及擺盤皆須現場完成。
- 海鮮或魚類需在比賽前處理好與烹調完成帶進比賽現場；如需烹調的蔬菜、肉類等可以事先烹調至熟帶入。
- 不得攜帶已調味完成之醬料半成品，都需在現場製作。
- 生菜與蔬果可以先清洗帶入。
- 現場禁止任何加熱烹調設備。
- 可使用醃漬、熟成、冷燻、凝膠、泡沫、冷製乳化醬、油醋醬等冷廚技法。
- 現場有提供110V插頭可以攜帶均質機。
- 展示桌為45*60cm，需放兩道菜餚並符合海洋主題之佈置。
- 料理須符合可量化製作為創意發想。

六、食材規定

所有食材須符合食品安全規範，不得使用保育類海洋生物，以符合永續海洋

七、器具規定

可攜帶刀具、砧板、擠花袋、模具、鑷子等冷廚工具；不得攜帶任何加熱設備。

八、評分標準

菜餚符合海洋創意主題20%、擺盤10%、衛生10%、口味40%、時間10%、展台佈置10%

九、參賽者須自行準備食譜3份帶至比賽會場提供給評審

十、食譜格式：

<https://drive.google.com/drive/folders/1VQT9rV3EyHEUE9h0orbTbYtcOs3oCok?usp=sharing>

🎯 報名費用--每位參賽者：NT\$1200 (含一件紀念T-Shirt)

🏆 獎項設置

第一名：獎金 NT\$5,000、獎狀一只、獎牌一面

第二名：獎金 NT\$2,000、獎狀一只、獎牌一面

第三名：獎金 NT\$1,000、獎狀一只、獎牌一面

金牌:數名 銀牌:數名 銅牌:數名

報名流程

線上報名-9/11(五)23:59報名截止

調酒/調飲：<https://forms.gle/KZXp2sCRF9RcG2a5A>

咖啡競賽：<https://forms.gle/B6REEQVijSaRP83o8>

餐旅服務組：<https://forms.gle/1Y7xF16bRrw2MySo7>

餐食組：<https://forms.gle/VggtBw2DXUeUX7LS7>

填寫報名總表(擇一填寫即可)

線上填寫報名總表：[按此填寫](#)

紙本列印填寫：[按此下載](#)

郵寄報名總表及報名費

截止日期：9/11

(以郵戳為憑)

匯款報名費資訊

銀行名稱：匯款報名費資訊

銀行：上海商業儲蓄銀行(011)

分行名稱：高雄分行(0048)

戶名：中華民國國際調酒協會

帳號：04102000072612

收件資料：

- 800高雄市新興區林森一路163號2樓之5 港都盃收 (請於115年09月11日(五)前寄出，以郵戳為憑)
- 115年09月22日(星期二)於中華民國國際調酒協會粉絲專頁公告報名學校組別人數及日程表
- 需於115年09月11日前完成線上報名，完成後可來電確認是否報名成功07-2518976
- 報名後不可再任意更換選手，否則將取消參賽資格!
- 選手報名時請確認姓名及組別是否正確，若因選手個人輸入錯誤而需重新補發參賽證明，每張酌收工本費200元。請將需更正的證書、回郵信封及費用寄至協會後予以補發
- 報名情形或有任何賽事更正事項可於 中華民國國際調酒協會粉絲專頁查詢
- 115年09月29日20:00前公告各組選手編號

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒