

2025 冬山紅茶季-創意紅茶調茶競賽活動簡章

一、 競賽宗旨：

為推廣宜蘭縣冬山鄉產製之紅茶，鼓勵縣內相關專業的學生朋友，藉飲料調製比賽與觀摩機會提升技能水準，並將學術實務與本縣觀光餐旅事業結合，以冬山紅茶為基底發展多元飲用方式，吸引消費者青睞，拓展本鄉茶園商機。

二、 辦理單位：

主辦單位：冬山鄉公所、冬山鄉民代表會

承辦單位：冬山鄉公所農業課

三、 競賽時間：114 年 5 月 28 日(三)上午 9 時

四、 競賽地點：冬山鄉公所三樓第三會議室

五、 報名受理時間：即日起至 114 年 4 月 30 日止，5 月 9 日公布參賽選手名單。

六、 報名方式：由宜蘭縣內附設觀光及餐飲科相關科系學校推薦選手，選手須為在學學生(包含當年度畢業者)，不需繳交報名費，當天均提供餐點。本次競賽指定茶葉如需賽前練習，可於報名成功後至本所索取樣茶供練習使用，每人以 1 包為限為限(約 76 公克)。

七、 報名人數：各校推薦名單至多 4 名；總參賽人數共計 24 名，如未達則開放遞補。請有意推薦超過 4 名選手之學校填列遞補名單，人數不足時本所將依序遞補，不受每校 4 名之限制。

八、 競賽服儀規定：參賽選手服裝應以調酒師制服為原則(背心、西裝皆可)。

九、 競賽作品規定：

(一) 創意紅茶調茶競賽，參賽者必須選用主辦單位提供之冬山紅茶為基底茶，副材料需選用台灣在地農產品，現場創作一款無酒精、具風味特色的紅茶飲品；若非使用大會指定之茶葉品項時，則口感部份(35%)為零分。

(二) 調茶比例設定：茶湯需占總容量 60% 以上，(如 100ml 調飲，其中至少 60ml 需為茶湯)，成品總量至少 200ml 以上，如茶譜作品不符合此項規範，該選手將視同不符合參賽資格。

(三) 創意茶品冰、熱不拘，可以用任何適合飲用的溫度來呈現；必須是液體狀的飲料，評審必須能用「喝」的方式飲用。

(四) 大會提供泡茶壺，選手亦可自行準備，若其為特殊規格應事先於報名時一並提出申請，經大會同意後方可使用。

- (五) 每人可制作時間為 10 分鐘，須於時間內完成創意紅茶二杯，杯具需自備，以能張顯該作品之精神為限。1 杯供評審就感官、市場性、衛生與創意評分後，再試飲評分整體風味；1 杯於評審結束後布置於展示台，可發揮特殊創意，提升作品可看性，展示台上之作品不計入計分亦不計時。
- (六) 茶飲所使用的全部材料必須可提供公開檢視，請選手攜帶所有材料的原始容器／原始包裝等，以供評審檢視評估，不能採用香精或香料茶為比賽的制作原料，如伯爵、玫瑰柳橙、水蜜桃等含香料的茶葉，但可添加新鮮食材為主要訴求。若違反此規定，整體口感項目（35%）將以零分計算。
- (七) 選手須於準備時間，自行確認所有器具之狀態及原物料是否齊全。
- (八) 選手須自我介紹及講解特色及主題口感風味。
- (九) 在比賽進行中，若參賽者有器物及物料之問題，例如打破杯具、忘了原物料等，均不允許暫停比賽時間。參賽者可徵詢主審之同意後去取備用品，但不因此中斷計時。
- (十) 制作茶飲可使用除了禁止項目以外的任何材料，禁止項目包含：酒精、酒類萃取物、酒類副產品以及非法物質。
- (十一) 若違反競賽作品規定，參賽選手失去競賽資格（不列入排名）。

十、 競賽方式：

4 位選手同時競賽，準備時間 3 分鐘，調製時間 10 分鐘，講解時間 1 分鐘。

- (一) 以實體競賽為主，主辦單位提供飲用水、冰塊、茶葉，其他所需材料及場地可提供以外之器具，由選手自備。
- (二) 視報名參賽選手（隊伍）數量，現場抽籤決定順序並分組競賽，選手隊伍將分批登台。
- (三) 場地可提供器具包含泡茶壺、冰桶、冰夾、熱水、冰鏟、圓湯匙、量杯、瓦斯爐、雪平鍋、垃圾桶、水桶、海綿刷等（不含冰箱等冷藏、保冷設備），選手亦可自行準備相關工具。
- (四) 比賽將邀請 4 位專業評審，擔任評分工作。

十一、 評分標準：

- (一) 整體口感（35%）、原創性（35%）、美感（20%）、安全衛生（10%）等四項評比（如遇選手總分數相同者，以整體口感、原創性、美感、技術等高低順序排名）。
- (二) 10 分鐘調製（包含桌面整潔）超時扣分，1 分鐘講解時間。如超過評審評分時

間還未完成，一律以 0 分計算並結束動作，準時完成會依現場情形而適度加分。

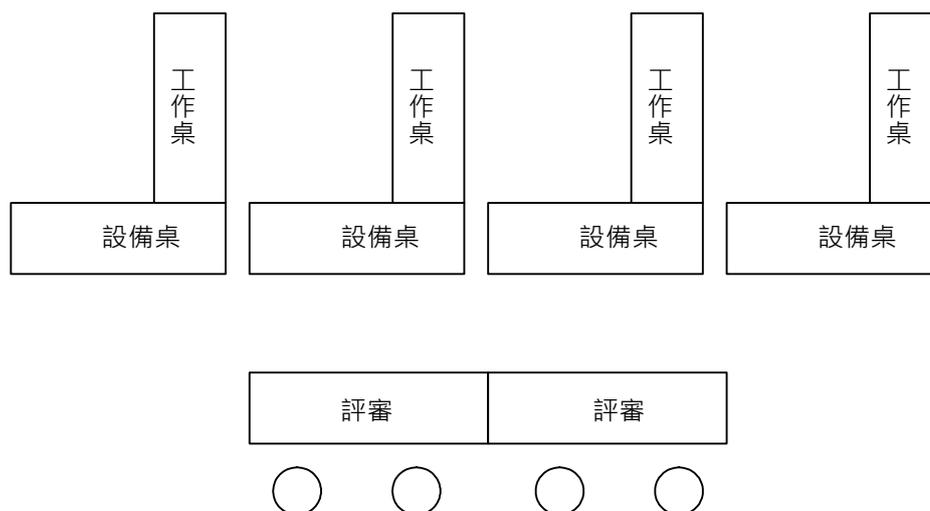
(三) 比賽流程：

競賽時間	流程	準備事項
3min	準備	置桌面、準備材料。
10min	調製	調製展演（不需介紹）
1min	講解	講解飲料發思源起及製作心得，由先完成的選手先介紹（本次規定選手不使用麥克風及耳麥）以自身音量介紹產品。
2min	評審	評審依照評分指標進行評分。
2min	撤場	參賽選手於此時段將前一時段的作品組合的比例與配方詳實紀錄，並放入彌封的信封袋。

(四) 評分指標說明

評分指標	占比	評分細項
整體口感	35%	<ol style="list-style-type: none"> 1. 材料組合中創造出的「口感」及茶香「風味」之完成度。 2. 能完美融合不同原料與冬山紅茶之口感。 3. 能恰當展現冬山紅茶的風味。 4. 口感能否符合市場需求。
原創性	35%	<ol style="list-style-type: none"> 1. 突破性的大膽發想。 2. 是否解釋了創作目的、熱情、讓人有想喝的慾望。 3. 是否有讓人想購買的慾望。 4. 是否使用了創意紅茶所使用的食材。 5. 外觀呈現是否充滿創意。 6. 是否為一杯具創造性與獨特性的商品。
美感	20%	<ol style="list-style-type: none"> 1. 材料組合中創造出的整體美觀度。 2. 茶色的協調性、裝飾、杯子、主題表現。
安全衛生	10%	<ol style="list-style-type: none"> 1. 開始是否有檢查並清潔工作檯面。 2. 過程中是否隨時擦拭桌上的髒汙。 3. 是否正確使用各抹布（無交叉使用）。 4. 競賽所需物品的細節導向，如器材配置、餐具是否清潔。 5. 桌面佈置是否能讓人覺得乾淨整齊。 6. 比賽過程的清潔衛生。 7. 比賽結束競賽區域桌面的清潔。

十二、競賽場地：



十三、獎勵方式：(每位選手須攜帶身分證)

- (一) 第一名：獎狀一面、獎金 8,000 元
- (二) 第二名：獎狀一面、獎金 6,000 元
- (三) 第三名：獎狀一面、獎金 4,000 元
- (四) 其餘參賽選手為佳作：獎金 1,000 元

十四、其他事項：

- (一) 得獎作品之配方須無償提供主辦單位後續作為媒體宣傳及觀光行銷使用。
- (二) 名次將於活動當天現場公布，並頒發獎金及獎狀。
- (三) 得獎作品配方與調製方法將公布於幸福冬山臉書粉絲專頁。
- (四) 參賽作品不得抄襲、模仿或剽竊他人之作品，也不得使用於其他競賽場合參賽並得獎過之作品，若經發現，主辦單位有權追回一切獎勵。
- (五) 凡參加比賽者即視為同意本簡章之規定，且均視為同意主辦單位另行公佈之附屬規定。違反本簡章相關規定者，不列入評審。
- (六) 本賽事設有最低學校報名數量限制，未達 4 間以上學校或未達 15 位以上參賽者報名將通知報名選手取消競賽。
- (七) 主辦單位就本簡章所列事項保有最終解釋及決定之權利，如有未盡善之處，得依需要適時修正。
- (八) 本次參賽選手本所將擇優聯繫，安排於「2025 冬山熱氣球嘉年華文創市集」展演，酬勞另計。

2025 冬山紅茶季－創意紅茶調茶競賽報名表

校名							
連絡人							
連絡電話							
電子郵件							
選手姓名	出生年月日 yy/mm/dd	連絡電話 09xx-xxxxxx	班別	餐食葷素	指導 老師	2025 冬山熱 氣球嘉年華 展演參加意 願	
						是	否

※ 個人資料之蒐集僅供活動辦理範圍投保保險使用。

※ 填妥請傳真至冬山鄉公所農業課 03-9592910

或 mail 至: le8118jeremy@mail.e-land.gov.tw

報名資料後請來電 03-9591105#157 李先生確認報名成功