

檔 號：

保存年限：

宏國學校財團法人宏國德霖科技大學 函

機關地址：236302新北市土城區青雲路380
巷1號

聯絡人：陳愛瑪

電子信箱：emma.chen.0701@mail.hdut.edu.tw

受文者：國立聯合大學

發文日期：中華民國115年8月25日

發文字號：宏德餐旅字第1150006961號

速別：速件

密等及解密條件或保密期限：

附件：(附件1 a5f709d6b053af6a9a98b887a4074da0_115120000523_1_2026陸羽盃客家茶飲暨茶餐料理競賽_簡章.pdf)

主旨：檢送本校舉辦「2026 陸羽盃客家茶飲暨茶餐料理競賽」活動簡章與報名相關資料如附件，敬盼貴校鼓勵餐飲相關科系學生踴躍報名參加，請查照。

說明：

一、本次活動目標是在推動餐飲觀光相關科系之大專院校及國高中職參與客家創意茶飲以及創意客家廚藝、客家創意餐桌、口布摺疊與房務佈置，宣導民眾「食當季、吃在地」，減少運輸過程產生的碳排放，以及推廣全食材利用、剩食創新利用等惜食觀念，建立低碳永續飲食的美味關係，促進全民綠生活的目標；透過競賽方式，提升國內餐飲觀光相關科系之學子及業界工作人員之客家飲食美學和創意素養，並發揚優質客家文化，促進產、官、學界之交流。

二、敬盼貴校鼓勵餐飲相關科系學生踴躍報名參加「2026 陸羽盃客家茶飲暨茶餐料理競賽」，相關事項詳如附件。

正本：各公私立大專校院、各公私立高級中學、各公私立高級職業學校、新北市立土城國民中學、新北市立中正國民中學、新北市立自強國民中學、新北市立溪崑國民中學、新北市立板橋國民中學、新北市立鶯歌國民中學

副本：本校餐旅管理系、本校餐旅學院

115/08/25
13:50:11

校長 段葉芳

裝

訂



2026 陸羽盃客家茶飲暨茶餐料理競賽

簡章及報名表

壹、競賽宗旨

本次活動目標以推動餐飲觀光相關科系之大專院校及國高中職參與客家創意茶飲以及創意客家廚藝、客家餐桌、口布摺疊與房務布置等，宣導民眾食當季、吃在地，減少運輸過程產生的碳排放，以及推廣全食材利用、剩食創新利用等惜食觀念，建立低碳永續飲食的美味關係，促進全民綠色生活的目標，透過競賽方式提升國內餐飲觀光相關科系之學子及業界工作人員之客家飲食美學和創意素養，並發揚優質客家文化，促進產、官、學界之交流。



貳、辦理單位

指導單位:教育部

新北市政府客家事務局

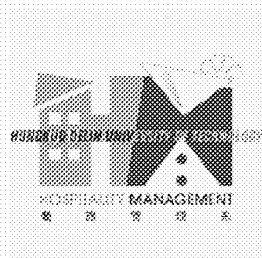
主辦單位:宏國德霖科技大學餐旅管理系、台灣國際文創推展協會

協辦單位:宏國德霖科技大學餐飲廚藝系、凱撒飯店連鎖



宏國德霖科技大學

Hungkuo Delin University of Technology



參、活動對象

競賽類別與參賽資格一覽表		
組別	分組	參賽資格
創意飲調組無酒精組	高中職組	就讀高中職及五專餐飲科、觀光科一至三年級在學學生
創意飲調組有酒精組	大專組	就讀技專院校餐旅相關科系或五專四年級以上在學學生
餐桌布置組	高中職組	就讀高中職及五專餐飲科、觀光科一至三年級在學學生
	大專組	就讀技專院校餐旅相關科系或五專四年級以上在學學生
綠色餐飲海報設計 (平面視覺設計組)	高中職組	就讀高中職及五專餐飲科、觀光科一至三年級在學學生
	大專組	就讀技專院校餐旅相關科系或五專四年級以上在學學生
綠色餐飲海報設計 (AI 智慧創意設計組)	高中職組	就讀高中職及五專餐飲科、觀光科一至三年級在學學生
	大專組	就讀技專院校餐旅相關科系或五專四年級以上在學學生
口布摺疊組	國中組	國中一至三年級在學學生
	高中職組	高中職一至三年級在學學生 (每校每科最多 4 位)
創意客房造型組	高中職組	高中職一至三年級在學學生
	大專組	就讀技專院校餐旅相關科系或五專四年級以上在學學生
創意炒飯組	國中組	國中一至三年級在學學生(共 30 組)
	高中職組	高中職一至三級在學學生(共 15 組)
中式料理現烹組	高中職組	高三在學學生(共 15 位)

肆、報名日期

即日起至 115 年 9 月 30 日(週三)晚間 23 點止。

伍、比賽賽程

比賽項目	時間
報名時間	即日起報名至 115 年 9 月 30 日(週三)
公布競賽賽程	115 年 10 月 10 日(週六)
競賽日程	115 年 10 月 15 日(週四)

陸、報名方式

一、比賽簡章網址：<https://hdut.my.canva.site/>

線上報名網址：

國高中聯組：<https://forms.gle/9diaXZPrFMoYWUjV17>

大專組：<https://forms.gle/9ZFQSHvF9XNyRhsC7>

二、填寫報名系統後，一星期內報名小組會與您確認是否完成報名手續。報名資料未填寫完整者不予接受報名，報名成功將以 E-mail 通知。

、報名聯絡人

大會組:李佳蓁助理 0965-311-977

飲調組:黃靖植老師 0919-361-688

炒飯組:陳鴻源老師 0933-317-865

現烹組:張彬益老師 0911-206-396

餐服組:張雅惠老師 0935-728-771

房務組:何瑞玲老師 0937-135-558

海報組:周黃家盈老師 0918-169-609

四、本競賽每組報名費 300 元整，

匯款帳號:0311130-0570609，郵局代號 700，土城清水郵局

戶名：宏國德霖科技大學餐旅管理系系學會 黃靖植

柒、注意事項

一、參賽者有下列情形之一者，主辦單位有權取消參賽資格

(一)參賽者所提報之各項資料有虛偽不實

(二)參賽作品非自己個人作品，或以買賣、代工方式來參與競賽

(三)各比賽項目之展品，僅適用於該項目之評分

(四)已完成報名之比賽項目不得更改，否則視同放棄比賽資格，恕不提供退費

(五)如有不可抗拒之因素，或為使賽事順利進行之情況，主辦單位保有修改、增加或刪除規則之權利

(六)參賽者需遵守評分判決，主辦單位不接受任何對展品之主觀意識差異的申訴

(七)參賽者請預先詳讀比賽規則，報名後所有參賽者視同同意主辦單位一切比賽規則

捌、競賽內容

創意客家飲調組

一、競賽說明

(一)創意飲調無酒精組(高中職)：配方中需含指定糖漿一款及任一款東方美人茶

(二)創意飲調有酒精組(大專組)：配方中需含指定酒款

二、競賽資格

(一)競賽項目分為「創意飲調無酒精組」、「創意飲調有酒精組」二組

(二)參與競賽之選手須於比賽前 20 分鐘至競賽準備區報到，報到時請出示學生相關證明，

比賽時配帶大會發給的選手證

(三)各單位報名每組以 3 組為上限，如欲多增加報名組別會列入候補，待報名截止

三、競賽規則說明

1.[創意飲調無酒精]競賽項目：

(一)本競賽以「創意無酒精雞尾酒」為主題，調製創意飲品，作法不限

(二)請製作 40*40 公分以內展示台展示成品

(三)需添加指定糖漿：待公告

(四)調飲材料不能超過 6 種，包含少許、適量、滴、固體材料，例如：水果或香料

(五)參賽者著標準服裝

(六)參賽者須使用所有器具及材料需自備，大會僅提供冰桶(冰塊)及冰鏟

(七)調製三杯相同成品,(二杯供評審評分,一杯展示),不限長飲或短飲(杯具不限)

(八)每位選手準備時間 1 分鐘,競賽時間 5 分鐘,賽後整理 1 分鐘

(九)調製完成後,選手需自行將成品端至成品展示區,可攜帶助手一位

(十)過程中無須花式或傳統調酒之動作表演

(十一)裝飾物以水果類為主,都要是可食用的,需開賽前自行切割準備完成

(十二)嚴禁使用人工染色劑、加熱材料以及明火

(十三)比賽現場不提供任何材料,請選手自備

2.【創意飲調無酒精】注意事項:

(一)大會有權拒絕參賽者的配方、調製方法和飲品名稱(請勿取不當不雅品名)

(二)參賽選手服裝應以合乎禮儀為原則

(三)杯飾僅能使用新鮮水果或蔬菜,請勿使用染料或色素等材料

(四)選手需製作 A4 大小說明,於展示以利評審了解創作理念與調製方式等,格式不限

(五)成品必須以不礙食用者健康為主,不可使用人工色素或化學添加物

(六)大會對競賽中所使用的調製方式及所拍攝或錄影的照片有權保留全部權利

(七)主辦單位不保管比賽隊伍所攜帶之器材及個人之財物

(八)選手須備齊比賽所需的物品與設備,如有疏漏,選手須自行負責;建議選手須考量運送中或競賽中有可能發生破損,請斟酌備份

(九)物品和設備,請選手務必全程負責照料,大會工作人員無提供協助與看管的服務

(十)承辦單位概不保管比賽隊伍所攜帶之器材及個人之財物

(十一)、評分標準

項目	分數佔比	評分內容
飲品創新	20%	產品具有創意的巧思與獨特性
展台呈現	20%	成品視覺美觀度是否具藝術性
口味研發	30%	色澤 10%, 香氣 10%, 口感 10%
現場解說	10%	產品技巧的難易度及精細度
衛生觀念	10%	操作過程之清潔度
在地特色	10%	使用在地食材(突顯地方文化、永續理念)

3.[創意飲調有酒精]競賽項目:

- (一)本競賽以「創意有酒精雞尾酒」為主題,調製創意飲品,作法不限
- (二)請製作 40*40 公分以內展示台展示成品
- (三)需添加指定基酒:待公告
- (四)調飲材料不能超過 6 種,包含少許、適量、滴、固體材料,例如:水果或香料
- (五)參賽者著標準服裝
- (六)參賽者須使用所有器具及材料需自備,大會僅提供冰桶(冰塊)及冰簍
- (七)調製三杯相同成品,(二杯供評審評分,一杯展示),不限長飲或短飲(杯具不限)
- (八)每位選手準備時間 1 分鐘,競賽時間 5 分鐘,賽後整理 1 分鐘
- (九)調製完成後,選手需自行將成品端至成品展示區,可攜帶助手一位
- (十)過程中無須花式或傳統調酒之動作表演
- (十一)裝飾物以水果類為主,都要是可食用的,需開賽前自行切割準備完成
- (十二)嚴禁使用人工染色劑、加熱材料以及明火
- (十三)比賽現場不提供任何材料,請選手自備



(十四)評分標準

項目	分數占比	評分內容
飲品創新	20%	產品具有創意的巧思與獨特性
展台呈現	20%	成品視覺美觀度是否具藝術性
口味研發	30%	色澤 10%，香氣 10%，口感 10%
現場解說	10%	產品技巧的難易度及精細度
衛生觀念	10%	操作過程之清潔度
在地特色	10%	使用在地食材(突顯地方文化、永續理念)

創意客家廚藝組

1.[中式料理現烹組競賽]競賽項目:

- (一)指定菜 2 道。(現場公布題目)
- (二)創意菜 1 道。(附說明 200 字內)

一、參賽說明

- (一)參賽對象：高三在學學生
- (二)參賽名額：15 位
- (三)競賽命題範圍：依據中餐烹調課綱之內容為原則
- (四)競賽時間：120 分鐘

二、競賽設備



各校選手自備器材:

- a.白色廚房紙巾
- b.衛生手套
- c.刀具(片刀、厚刀、雕刻刀)
- d.工作服(白色廚師工作服、藍黑色系工作褲、白色工作帽及圍裙和黑色工作鞋)
- e.文具(原子筆、2B 鉛筆、橡皮擦)
- f.飲用水

2.提供器材(烹飪器具):提供丙級器具為主

3.共同器材:

- a.廢油鍋(10 公升)2 個
- b.時鐘 1 座
- c.急救箱 1 箱
- d.飲用水
- e.錫箔紙

三、注意事項

- 1.選手參加競賽，服裝(白色廚師工作服、藍黑色系工作褲、白色工作帽、圍裙和黑色工作鞋)應力求整齊清潔，工作衣、帽及圍裙以純白為主並不得有任何文字與圖樣並將職類編號臂章佩戴在左臂上始得進出競賽場所
- 2.選手進入競賽場，除規定之自備器材外，不得攜帶任何配方、半成品、特殊工具及與試題有關之資料等，一經查出概以零分計算
- 3.選手參加術科參賽說明會議，抽出參賽序號，並熟悉所分配使用之機具設備
- 4.選手入場後，按已抽得之工作位置對號就位，經監評人員將試題封條啟封之後，於宣佈開始時，始得作各項檢查。經檢查後如有疑義時，應立即請監評人員處理解決，事後不得以任何理由提出異議
- 5.選手對競賽場設備，如有故意損壞者，應負責賠償
- 6.選手於競賽進行中，不得單獨與任何監評人員交談，如對監評人員之宣佈、說明或試題有疑問，應立即於原位置舉手，俟監評人員許可後，由 2 名監評人員共同前往解答

- 或處理，事後不得以說明不清楚等任何問題提出異議
- 7.選手於競賽進行中，因突發狀況須離開競賽場時，須經監評長准許，並派員陪同，始可離去，時間不得超過 15 分鐘，且其離開所耗之時間不另扣除
 - 8.如遇意外情況(如空襲、停電、設備故障及其他意外事故)應聽候監評長處理
 - 9.當日結束時，選手須將競賽試題、成品及有關資料置於大會指定場所，交場地負責人保管
 - 10.競賽時間截止時，選手應立即停止工作，否則不予計分
 - 11.選手於競賽完畢時(含中途棄賽或提早完成者亦同)，須經監評長會同大會工作人員將其作品，編號加封，並將試題及大會提供之工具、設備及材料整理交場地負責人後，始可離開競賽場所，並由主辦單位工作人員引導至指定教室等候，不得擅自離開，違者取消競賽資格
 - 12.各校領隊、指導老師、學生及其他人員，不得在競賽試場外逗留窺探
 - 13.中餐烹飪職種中所規定監評長及監評人員即為主監考人員及監考人員
 - 14.本大會保有最終裁決之權利

四、評分標準

項目	分數占比	評分內容
觀感	50%	火候、刀工、取量、衛生
味道及口感	30%	風味、口感平衡
創意	10%	是否展現創意及主題契合
衛生	10%	依照中餐丙級標準

※夾帶非「第二項(1)各校選手自備器材」進入競賽場地者，扣總成績 20 分

※名次決定原則

項目	說明
名次排序	依參賽者總成績高低決定
同分比序原則	觀感 → 味道及口感 → 創意

2.[創意炒飯組] 競賽說明:

<創意炒飯組比賽主旨>

比賽以「永續餐飲 X 家鄉炒飯」為主題，旨在讓學生運用當地當令食材製作創意炒飯，強調順應時令與永續飲食，並推廣家鄉的飲食文化。

一、比賽內容

- (一)指定食材：由主辦單位提供熟飯 200 克，另外由每位參賽者必須使用至少一種當地當季的食材作為炒飯的主要材料，如季節性蔬菜、魚類或肉類。

(二)時間限制：需在 30 分鐘內，完成兩盤炒飯料理，並完成打掃(一盤展示、一盤試吃)

(三)食材準備：參賽者可提前將食材切好，並帶至比賽現場進行烹飪，特殊調味料由參賽者自行攜帶。

二、報名資格

(一)參賽對象：國一至國三在學學生；高一至高二在學學生

(二)參賽名額：國中組 30 位；高中組 15 位

三、評分標準

項目	分數佔比	評分內容
食材運用	30%	對當令食材的運用及其創意性
口感與風味	30%	炒飯的整體口感、味道及家鄉特色的展現
擺盤與創意	10%	炒飯的外觀與創意性表現
環保和永續	20%	參賽者是否考慮到食材的永續性，如減少食材浪費、使用當地取材等
衛生與安全	10%	以中餐烹調丙級規範為主

四、參賽準備

1.服儀儀容:

(一)一律著白色廚師工作服（可滾邊，釦子顏色不拘）

(二)黑色工作褲（禁穿牛仔褲或休閒褲）

(三)黑色工作包鞋（腳趾及後跟不外露）

(四)需配戴廚帽，且服裝、帽子不得有任何字樣

(五)其他必需品：衛生手套、廚房紙巾、飲用水，若須帶其他電器或物品請事先告知主辦單位

辦單位

二、注意事項

(一)報到地點：罕見樓 1 樓伊特餐廳(103)。

(二)比賽地點：罕見樓(802)西餐教室。

(三)進場準備：

(a)參賽者需著規定服裝，攜帶身份證明文件、工具及配方表，參加術科參賽說明會議，並熟悉比賽場地及設備。

(b)比賽過程中，參賽者需正確操作機具，並遵守比賽規範及監評人員的指示。

(c)若參賽者有冒名頂替、作弊等行為，將取消比賽資格，成績計零分。

(四)食材檢查：比賽開始前，監評人員將檢查參賽者的食材及工具，確保符合比賽要求

(五)比賽結束後，競賽作品將由承辦學校整理，出版、影印並展示優秀作品

創意客家餐桌布置組

一、競賽內容

- 1.高中職組(個人賽)
- 2.大專組(個人賽)

二、競賽規則說明

- 1.創意餐桌布置，以「客家風情」為主題，並以花式餐巾摺疊，搭配餐廳常見之器皿及佈置，在方餐桌(100*100*75 公分)上，營造出良好的餐桌氣氛。
- 2.競賽時間為 10 分鐘，需完成檯布鋪設、口布折疊(需現場摺疊)、器具及相關裝飾品擺設
- 3.須符合大會主題，搭配之器皿及裝飾物不限，以符合業界餐廳佈置之情境為主
- 4.參賽選手需著餐廳服務基本服裝或學校制服，背心或西裝皆可

三、評分標準

項目	分數占比	評分內容
操作專業度	40%	1.服裝儀容。 2.餐巾摺疊技巧。 3.現場操作流程熟練性。 4.衛生安全。
創意性	20%	1.具創意巧思 2.具獨特性
情境佈置	40%	1.符合主題性 2.情境營造 3.整體美觀 4.務實性

四、競賽設備

請選手自行準備餐桌佈置之相關器皿、餐巾及營造氣氛之裝飾物。

大會提供每位參賽者：

1. 方餐桌(100*100*75 公分)一張、餐椅兩張
2. 白色方檯布(160*160 公分)一條。
3. 選手工作檯(180*60*75 公分)一張。

創意口布摺疊組

一、競賽內容

1. 高中職組(個人賽)，每校每科最多4位
2. 國中組(個人賽)

二、競賽規則說明

1. 高職組：

- a. 競賽時間**4**分鐘，完成**三款**創意口布摺疊(盤飾、杯花、酒瓶裝飾或服勤款式皆不限)並將3件成品擺設在合適之器皿中



b. 選手須自行準備競賽所需使用之器皿及口布，口布尺寸為55*55公分，且其中至少有一條須為客家花布

- c. 參賽選手需著餐廳服務基本服裝或學校制服，背心或西裝皆可

2. 國中組：

- a. 競賽時間**3**分鐘，完成**三款指定**口布摺疊(包括：平面西裝、雨後春筍與天堂鳥)，並將3件成品擺設在合適之器皿中
- b. 競賽所需使用之器皿及口布由大會提供
- c. 參賽選手服裝以學校制服為主即可

3. 大會提供每位選手競賽及成品工作檯一張(180*60*75 公分，已完成檯布及桌裙鋪設)

三、評分標準：

總分相同則依序比較操作專業度，口布款式及成品美觀性

項目	分數占比	評分內容	
操作專業度	30%	1. 服裝儀容。 2. 餐巾摺疊技巧。 3. 衛生安全。	
口布款式	60%	高中職組	國中組
		1. 務實性 2. 具創意性	1. 摺疊正確性 2. 擺設正確性

成品美觀性	10%	整體美觀
-------	-----	------

創意客家客房造型組

一、競賽內容

以「客家風情」為主題，營造良好的客房氣氛

二、參賽資格

歡迎大專與高中職學生參加。

三、競賽設備

大會提供每組：

- 1.上、下墊尺寸(單人床): 180*120 (cm)
- 2.一組羽絨被套與羽絨被
- 3.枕頭套與枕心各兩個
- 4.一張床保潔墊與一張床單
- 5.床頭櫃 55*45*50(cm)

四、競賽規則說明

- 1.比賽隊伍必須在限定時間 6 分鐘內完成鋪床程序
- 2.參賽者須自行準備符合主題的裝飾物，並考量符合業界客房佈置之情境
- 3.比賽單位將提供鋪床用的所有相關器具設施與房務布巾
- 4.必須準備主題與布置的說明
- 5.佈置的成本須考量實際飯店的執行性
- 6.參賽者必須在比賽前一小時註冊登記
- 7.評審給分一旦公布不可有任何的異議
- 8.業界專業組無須準備裝飾物，須以符合安全衛生完成

五、評分標準:

項目	分數占比	評分內容
技術與流程	20%	專業、鋪床流程，了解備品、鋪床技術及衛生安全
平整與緊實度	20%	完成後的整齊度、清潔與美觀
主題融合	20%	利用符合主題的裝飾物，裝飾頭櫃或床面，該裝飾品符合成本考量
選手整體專業	10%	參賽者的個性、服儀、準備工作、俐落熟練與專業度
時間掌握	30%	在時間內完成有品質的鋪床技巧任務，並掌控時間配置內，獲基本分 15 分。評分標準第一項及第二項合計獲 35 分以上(包括 35 分)，且在比賽時間五分內完成鋪床與裝飾動作，每快 30 秒得以在第五項時間掌握項獲得 1 分，以此類推。此項成績分最高 30 分。

綠色餐飲海報設計組



一、競賽內容

1.平面視覺設計組

2.AI 智慧創意設計組

二、參賽資格

- 1.全高中職、大專院校在學學生
- 2.每件作品限定一位參賽者
- 3.參賽作品為參賽者原創作品，且不得抄襲

三、參賽方式

- 1.收件即日起至 2026 年 10 月 8 日（四）23:00 止，上傳作品電子檔與著作權授權同意書至 A1087@mail.hdut.edu.tw。
- 2.作品規格要求作品尺寸：A1 尺寸。解析度 300 dpi 以上。JPG / PNG 格式，檔案大小不超過 10 MB
- 3.競賽當日需口頭發表 2 分鐘，發表議程及其他未定事項，另行公告之



四、競賽規則

1.平面視覺設計組:

- (一)創作工具:採用手繪、繪圖或影像合成軟體等工具進行海報設計
- (二)創作主題:以「客家餐點或飲品」結合「綠色餐飲 / 永續理念」為主題
- (三)創作方向:
 - a.食在地與低碳:展現客家食材低碳里程與在地當季價值
 - b.惜物與零浪費:轉譯客家傳統醃漬、曬乾等零廢棄 (Zero Waste) 飲食智慧
 - c.永續餐飲風貌:推廣綠色客家餐飲、減塑及友善農法理念

2. AI 智慧創意設計組

- (一)創作工具:必須運用 AI 生成工具進行協作設計,最終以海報形式呈現
- (二)創作主題:運用 AI 科技設計「綠色餐飲 / 永續理念之客家餐點或飲品」
- (三)創作方向:
 - a.AI 視覺轉譯:透過提示詞 (Prompts) 將客家文化符號與未來綠色飲食視覺化
 - b.未來永續餐飲食譜:透過與 AI 協作生成未來的低碳客家創意料理或綠色飲品
- (四)需繳交主要提示詞 (Prompts) 說明書及使用 AI 工具名稱

五、評分標準

項目	分數/占比	評分內容
主題切合文化意涵	30%	綠色餐飲展現(15%):是否傳遞低碳在地食材、減少食物浪費等現代永續精神。 客家元素融合 (15%) : 是否妥善運用客家傳統智慧。
創意與視覺美感	20%	視覺美感、傳統客家意象趣味性、綠色概念轉化能力、新穎性、獨特性
組別專屬技術表現	20%	【平面視覺設計組】:色彩、字體排版、整體構圖 【AI 智慧創意設計組】: AI 提示詞掌控度、生成精緻度與人機協作之原創性
推廣潛力與實用價值	20%	訊息傳達清晰度,具有線上/實體媒體宣傳之延伸應用性
口頭報告	10%	內容架構完整性、口語表達與台風、時間掌控

玖、獎勵辦法

一、獎牌及獎狀頒發標準：

等級	分數範圍	獎勵內容
金牌	90 - 100 分	獎牌 1 面、獎狀 1 張
銀牌	80 - 89 分	獎牌 1 面、獎狀 1 張
銅牌	70 - 79 分	獎牌 1 面、獎狀 1 張
優勝	60 - 69 分	獎狀 1 張
不敘獎	60 分以下	無



二、各組最高分者，可獲得獎金 NT\$2,000 元整。

三、所有選手都會有一張參賽證明

拾、配方表

創意飲調有酒精組(個人賽)、創意無酒精組(個人賽)請於必競賽時繳交。

拾壹、冷凍藏設備借用

各組選手如需借用冷、凍藏設備須於報名表單中填寫並註記大小、尺寸、內容物，但因空間有限，恐無法提供所有選手借用，大會將於報名截止後進行公告，大會不提供保管責任



拾貳、切結書

各組所有選手的競賽作品必須是個人創作作品，不得有抄襲或使用他人作品之情形，如有違反需自付道德與法律責任，並於競賽當日繳交切結書一份

註 1：每一位選手均須填寫繳交本切結書

註 2：未滿 18 歲選手另須由家長或監護人簽名，同意

拾參、特別注意事項

- 一、主辦單位在必要情況下保留所有權修改競賽規則。
- 二、本大會競賽成績皆以評審評分為依據，不受外界評議。

創意有酒精組、創意無酒精組配方表

組別	□ 創意有酒精組		□ 創意無酒精組	
選手姓名				
作品名稱				
製作方式		裝飾物		
作品意涵 創作理念				
配方表：				
編號	廠牌	配方內容	添加內容	備註(自製材料請詳述做法及比例及使用在地食材請特別說明)
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				

中餐廚藝競賽(個人賽)
RECIPE FORM (材料、食譜表)

CLASS No.:(組別)

Contestant No.:(參賽證號碼) No. of

Serving:(份數) Name of Recipe:(菜名)

Quantity 重量	UOM 單位	Ingredients 食材
	cc	
	ml	
	gm	

Method:(作法):



2026 陸羽盃客家茶飲暨茶餐料理競賽
平面視覺設計組

菜名：

創作理念：

餐點或飲品照片(1~2張)：



2026 陸羽盃客家茶飲暨茶餐料理競賽 AI 智慧創意設計組	
菜名:	
創作理念:	
主要使用的 AI 提詞(prompt):	
AI 網站:	
餐點或飲品照片(1~2 張):	



選手參賽切結書

本人 參加 2026 陸羽盃客家茶飲暨茶餐料理競賽，保證競賽作品為個人創作作品，
無抄襲或使用他人作品之情形，如有違反需自負道德與法律責任。為求慎重，
謹立本切結書保證。



選手姓名：(簽章)

身份證字號：

家長或監護人姓名：(簽章)

身份證字號：

中華民國 115 年 10 月 15 日