**附表一、**

 **初賽報名表-2017年大同盃全國茶食尚茶餐飲美食研發競賽 (社會組)**

 □創意茶餐/飲調(組) □創意茶藝(組) □創意捏塑蛋糕(組)

|  |
| --- |
| 單位：隊 名 : |
| 隊長姓名： 年齡： □男  □女行動電話：地址：E-mail： |
| 隊員姓名： 年齡： □男  □女行動電話：地址：E-mail： |
| 本人保證參加2017 年第三屆大同盃全國創意茶時尚競賽隊長姓名： 隊員姓名： |

**附表一、**

**初賽報名表-2017年大同盃全國茶食尚茶餐飲美食研發競賽 (校園組)**

 □創意茶餐/飲調(組) □創意茶藝(組) □創意捏塑蛋糕(組)

|  |
| --- |
| 就讀學校：隊 名 :  |
| 隊長 科     年      班  學號：年齡： □男  □女市內電話： 行動電話：地址：E-mail： |
| 隊員 科     年      班  學號：年齡： □男  □女市內電話： 行動電話：地址：E-mail： |
| 本人保證參加2017 年第三屆大同盃全國創意茶時尚競賽科主任姓名：指導老師姓名:隊長姓名： 隊員姓名：  |

**附表三 初賽食譜-2017年大同盃全國茶食尚茶餐飲美食研發競賽**

 **□社會組 □校園組**

□創意造型(別) □口味刀工(別) □務實銷售(別) □創意飲品(別)

第一道 菜餚名稱： 參賽者隊名：

|  |
| --- |
| 主材料：配 料： 佐 料：  |
| 作 法： |
| 創意理念： |
| 貼相片處： |

**附表四 初賽食譜-2017年大同盃全國茶食尚茶餐飲美食研發競賽**

 **□社會組 □校園組**

□創意造型(別) □口味刀工(別) □務實銷售(別) □創意飲品(別)

第二道 菜餚名稱： 參賽者隊名：

|  |
| --- |
| 主材料：配 料： 佐 料：  |
| 作 法： |
| 創意理念： |
| 貼相片處： |

**附表五 初賽食譜-2017年大同盃全國茶食尚茶餐飲美食研發競賽**

 **□社會組 □校園組**

□創意造型(別) □口味刀工(別) □務實銷售(別) □創意飲品(別)

第三道 創意飲品名稱： 參賽者隊名：

|  |
| --- |
| 配方內容（成品五杯之調製材料，請註明使用單位(ml)主材料：（限使用指定高山烏龍茶紅茶）副材料：(如使用含酒精性材料，總量不可超過150ml，品項不可超過4種)杯皿名稱：杯飾材料：　　　　　　　　　　　　　　 （決賽不可使用半成品，需現場切割） |
| 製作流程:調製方法： |
| 創意理念： |
| 貼相片處： |