**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](mailto:stg7523@ms2.ttc.edu.tw，主旨請註明：2015年大同盃創意)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](mailto:stg7523@ms2.ttc.edu.tw，主旨請註明：2015年大同盃創意)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](mailto:stg7523@ms2.ttc.edu.tw，主旨請註明：2015年大同盃創意)**

**[□社會組 □校園組](mailto:stg7523@ms2.ttc.edu.tw，主旨請註明：2015年大同盃創意)**

□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](mailto:stg7523@ms2.ttc.edu.tw，主旨請註明：2015年大同盃創意)**

**[□社會組 □校園組](mailto:stg7523@ms2.ttc.edu.tw，主旨請註明：2015年大同盃創意)**

□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： |