2022 亞洲盃點心大賽
台灣代表選拔賽
比賽辦法

辦法修訂時間:210929
辦法發布時間:211001

目錄

一、關於 2022亞洲盃點心大賽 – 台灣代表選拔賽

二、比賽分組
1. 巧克力工藝組
2. 拉糖工藝組

三、比賽報名
四、比賽準則
1. 大賽正式制服
2. 主題

Regulations and rules have been provided by the organizer of the Asian Pastry Cup Singapore.
本比賽規則由新加坡亞洲盃點心大賽提供

3. 比賽配方
4. 競賽時間與項目
5. 2022 亞洲盃點心大賽- 台灣代表選拔賽委員會提供之材料
6. 2022 亞洲盃點心大賽- 台灣代表選拔賽委員會不提供之材料
7. 其他物料使用限制項目
8. 廚房設備
9. 不提供之廚房設備
10. 工藝品展示及說明
11. 裁判標準
12. 扣分標準

五、獎項, 獎品與獎狀

一、關於 2022亞洲盃點心大賽 – 台灣代表選拔賽

在於新加坡所舉辦之亞洲盃點心大賽, 是前進於法國里昂所舉辦之世界盃點心大賽的前哨戰, 優勝者可以取得進軍世界盃點心大賽的入場券, 為了遴選代表台灣參賽的比賽隊伍, 特別於2022年3月17日至20日於台北國際烘焙暨設備展舉辦台灣代表選手選拔。

2022 亞洲盃點心大賽 - 台灣代表選拔賽的舉辦主旨為:
- 在比賽中激起製作甜點的創意和興趣
- 在區域中提升甜點業界的地位
- 提供台灣對甜點抱有熱情主廚對話和教育的平台
- 自全台灣選出代表台灣出賽法國里昂的甜點主廚

為了選拔有潛力的選手, 參賽選手將分為兩個組別:巧克力工藝品及拉糖工藝品, 分別遴選製作巧克力工藝品及拉糖工藝品的選手, 優勝選手將組成2019 亞洲盃點心大賽台灣代表隊, 代表台灣與來自亞洲各國的選手角逐2021 世界盃點心大賽的入場券。

二、比賽分組

本次2022年亞洲盃點心大賽 – 台灣代表選拔賽之台灣代表選手遴選, 分為以下兩個組別:

1. 巧克力工藝組
- 參賽者須具備中華民國之公民／永久居民 之身分 始得參加選拔

2. 拉糖工藝組

- 參賽者須具備中華民國之公民／永久居民 之身分 始得參加選拔

三、比賽報名

參賽選手之報名資訊，採用郵寄與電子郵件兩種方式同時寄送台北市糕餅商業同業公會，報名時間至**2021**年**12**月**17**日截止（以郵戳為憑），2022 亞洲盃點心大賽 - 台灣代表選拔賽組織委員會(簡稱組織委員會) 將審核參賽者報名資料，並於**2021** 年**12**月**31**日，通知書審通過之參賽選手。

書審通過之參賽選手將參加於**2022**年**3**月**17**日至**20**日於台北國際烘焙暨設備展中所舉辦之2022年亞洲盃點心大賽-台灣代表選拔賽，比賽優勝者將代表台灣參加2022 年於新加坡舉行的亞洲盃點心大賽。

書審通過之各組參賽選手需於**2022年1月12日前繳交 新台幣5000 元 保證金**。

帳戶：台北市糕餅商業同業公會
帳號：0842-10-000466-6 台灣新光銀行 承德分行

保證金於正式比賽後退還，但如參賽人員自行退出比賽，保證金則恕不退還。

四、比賽準則

1. 大賽正式制服

正式的參賽隊伍廚師服、廚師帽將由組織委員會提供，參賽者須於大賽活動期間及頒獎典禮中穿著。
於大賽活動期間及頒獎典禮中，所有參賽者皆須穿著黑色褲子和符合業界裝扮的適當鞋子。其他佩章、稱謂或任何形式的身分證件皆不得加在制服上。若違反規定則會失去參賽資格。
只有亞洲盃點心大賽- 台灣代表選拔賽贊助廠商才能使用亞洲盃點心大賽 - 台灣代表選拔賽之標誌和活動名稱。

2. 主題

自訂，但需符合企業社會責任的基本架構。

3. 比賽配方

參賽選手配方需於比賽準備日報到時繳交給大會 ”7 份配方製作報告書/ 電子檔1 份

4. 競賽時間與項目

比賽時間有分為：第一日準備2 小時、第二日比賽8 小時。

4.1 . 巧克力工藝組

4.1.a.一份巧克力工藝品

選手須依照下列規定製作展示巧克力工藝品：

- 底座尺寸：60 公分 x 40 公分
- 工藝品高度限制(不包含底座)：125 公分以下
- 成品必須100% 使用巧克力
- 所有模型需為中空的，不可是滿的。滿的模只可用於構造上的需求。
- 巧克力工藝品內的巧克力雕像不是2019 亞洲盃點心大賽- 台灣代表選拔賽中的必要項目，但由於雕像為世界盃點心大賽的評分標準內，所以建議可加入。

參賽者可從下列VALRHONA 巧克力中選擇巧克力工藝品的材料，最多總共可使用18 公斤：

a) Equatoriale Dark 55% (厄瓜多爾苦味巧克力鈕扣55%) – 15KG/組
b) Opalys White 33% (歐帕麗絲白巧克力鈕扣33%) – 3KG/組

4.1.b. 六份盤式甜點：使用凱馥**Capfruit**果泥原料創作配方。參賽者須以自己的創意製作甜點

- 四份 給評審團長及指定評審團
- 二份 供攝影展、展示使用

盤式甜點應具有國家代表性並含有當地原料。若甜點含有冰淇淋或雪貝，參賽者得以於專業因素提前一天準備好混合料。但是比賽中參賽者仍須烹煮一份一樣的冰淇淋或雪貝配方。比賽中可使用Pacojet，但會場將不提供，須由參賽主自行攜帶。

巧克力不是必需的成分，但若參賽者決定在甜點製作中使用巧克力，仍只能由上述的VALRHONA 系列中選擇。

盤式甜點將被展示於巧克力工藝品上或裡面。

盤式點心使用盤子由選手自行準備。

4.2 . 拉糖工藝組

4.2.a. 一份糖雕工藝品

選手須依照下列規定製作展示拉糖工藝品：

- 底座尺寸：60 公分 x 40 公分
- 工藝品高度限制(不包含底座)：125 公分以下
- 糖雕工藝品的成分比例應約為20% 塑糖、30% 拉糖、20% 吹糖和30% 其他成分任選。

所有原料皆須可食用。禁止使用不可食用的原料，除了支撐糖葉用的枝條。

巧克力蛋糕將被擺在糖雕工藝品上或裡面。

4.2.b. 巧克力蛋糕兩個**:** 使用**VALRHONA** 巧克力製作兩個成份一樣的**10** 人份蛋糕
- 一個巧克力蛋糕供展示
- 一個巧克力蛋糕供試吃
- 蛋糕總重750 克- 1000 克/ 試吃: 一個蛋糕需切10 片試吃品(每片75-100 克)

選手必須從以下VALRHONA系列產品中選擇製作蛋糕用的巧克力(不可使用其他品牌):

黑巧克力:瓜納拉、尼昂寶、瓜納拉P125、孟加里、卡林格
牛奶巧克力:吉瓦那、焦糖牛奶
白巧克力:歐帕麗絲、白巧克力、杜絲

VALRHONA提供每位拉糖工藝組參賽選手一種口味巧克力3公斤, 選手可從上面的巧克力系列中選擇。

5. 2019 亞洲盃點心大賽**-** 台灣代表選拔賽組織委員會提供之材料

材料會在比賽前一天的準備時間中提供。比賽前將不會提供任何材料給隊伍 練習用。
正式的「材料清單」應由參賽選手在 2022月2月10日 前寄給組織委員會。

組織委員會只會負責提供VALRHONA 巧克力, 樂比果泥和鮮奶油產品。

● VALRHONA 巧克力

●樂比果泥

●乳製品
- 牛奶:
- 鮮奶油(乳脂肪含量35%)
- 奶油:

6. 2019 亞洲盃點心大賽**-** 台灣代表選拔賽組織委員會不提供之材料
所有未在上述列出的材料都必須由參賽隊伍自行購買與準備
- 只能使用食用色素。
- 只能使用其他無商標的產品。

7. 其他物料使用限制項目
請注意嚴格規定的其他物料使用限制:

- 餅乾: 由於較長的烘焙時間，只有蛋白餅乾(Meringue) 能使用成品
- 所有其他種類的餅乾(夾心蛋糕genoise, 海綿蛋糕sponge, 沙哈蛋糕sacher, 及涅司pain de Genes…)，或麵團(塔皮sable, 熟糖面crumble, 布列塔尼甜餅breton) 等等需於大賽現場使用烤箱烘烤。
- 帕芙洛娃Pavlova 不得使用成品，須於現場準備。
- 糖: 可以使用糖漿
- 可使用塑糖(Pastillage) 或翻糖(gum paste) 裝飾:
- 原味
- 乾燥
- 無著色
- 未組合
- 可使用可融糖磚，但只限於重新加熱或融化用途

8. 大會提供設備
工作間設備清單:

- 不鏽鋼工作檯 x 3(長180* 寬90× 高85cm)
- 電熱旋風烤箱 x 1(40×60cm 烤盤x 4 層，含蒸器(SCVE-4C)
- 瓦斯爐 x 1
- 平底鍋 x 2(含鍋鏟)
- 大理石 x 1(長90* 寬60)
- 巧克力保溫鍋 x 1
- 活動台車 x 1 + 鋁合金烤盤 x 15(1.5mm 鋁合金烤盤 600*400*20）
- 微波爐 x 1
- 攪拌機 x 1
- 有熱水的水槽 x 1
- 插盤式冷凍/冷藏冰箱 x 1

比賽區共用設備清單:

- 巧克力調溫機 x 1
- 冰淇淋機 x 2 (選手共用，由大會安排各隊使用時段)
- 製冰機 x 1 (全部共用)
- 急速冷凍冰箱 x 2 (全部共用)
- 攤位廚房內的電子設備: 二個220v 插頭: 二個110v 插頭

9. 不提供之廚房設備

- 小型廚房餐具、糖燈、瓦斯槍
- 模型、勺子、餐盤、餐具、秤等等
- 通則:未指名的設備皆不會提供

10. 工藝品展示及說明

- 比賽將於上午6 點30 分開始進行八小時

- 評審甜點試吃將於上午11 點30 分開始。
  參賽者須以10 分鐘為間隔，一組一組展示作品。
- 蛋糕的品嘗則是由中午12 點30 分開始的每十分鐘。
- 各競賽隊將展現他們的作品。
- 工藝品展示由下午2 點30 開始
- 完成的作品將被公開展示
- 不可使用背景裝飾
- 布料、底座、彩色襯裡皆由參賽者自行準備
- 任何超出規定尺寸的部分將會被刪除
- 尺寸將由大賽服務員丈量並做最後決定。
- 參賽隊伍必須公開展示作品，並在規定的廚房範圍內製作甜點
- 廚房需下午3 點前整理乾淨(列入最後成績計算)

11. 裁判標準

- 操作分數最高20 分再乘以2，會基於衛生清潔、在時限內完成、組織性和熟練度評分。
- 巧克力蛋糕試吃分數最高40 分再乘以4，評分標準為口味、設計、原創性和口感。
- 甜點試吃分數最高40 分再乘以4，評分標準為口味、口感、原創性、代表性和使用本地食材。
- 工藝品/ 展示外觀成績最高40 分再乘以4，評分標準為藝術感及主題呈現。
- 若有平手的場合，取試吃分數較高者。

12. 扣分

- 在供應巧克力蛋糕和盤式甜點時，預定時間到後，每一分鐘延遲將導致總分扣10 分。
- 若發生浪費食材或任何物品時，最高可扣到30 分。
- 若沒清理廚房，最高可扣到50 分。隊長須負完全責任以確保隊伍使用完畢並整理過後，工作區域和所提供的設備(包含烤箱、冰淇淋機等等) 皆清潔完成。比賽場地會在賽前和賽後，與評審會同勘查。
- 活動中對規定產生嚴重爭議時，或有規定中無提及之問題，將由評審團及評審長共同討論後做出最終決定。

五、獎項, 獎品與獎狀

1. 獎項

- 第一名 : 金牌+ 獎盃
- 第二名 : 銀牌+ 獎盃
- 第三名 : 銅牌+ 獎盃