



安佳永紐烘焙之星挑戰賽
Come Bake with Anchor

決賽入圍公告

※第一場入圍選手

| 序 | 選手姓名 | 學校名稱 | 指導老師 |
|----|---------|--------|------|
| 1 | 朱捷萱、陳以珊 | 同德高中 | 謝明益 |
| 2 | 江佳玲、董右婷 | 育達高商 | 姜志錦 |
| 3 | 李婉瑜、呂玟瑩 | 育德工家 | 蔡佩君 |
| 4 | 周沛緹、林明靜 | 莊敬高職 | 林于茜 |
| 5 | 翁嘉鴻、湯晁瑋 | 慈明高職中學 | 巫惠玉 |
| 6 | 李美樺、張桂菁 | 僑泰高級中學 | 王家蘭 |
| 7 | 余佳容、張晴雯 | 慈明高職中學 | 劉偉定 |
| 8 | 陸宏恩、蔡易潔 | 樹德家商 | 吳盈潔 |
| 9 | 董庭瑋、陳姿穎 | 青年高級中學 | 邱慈惠 |
| 10 | 陳鈺霈、溫于萱 | 大成商工 | 王昭仁 |
| 11 | 李庭儀、吳修羽 | 永平工商 | 衛愛蓁 |
| 12 | 劉靜宜、廖可琴 | 國立關西高中 | 林亦珺 |
| 13 | 馬楷嵐、林靖耘 | 仰德高中 | 黃暄雯 |

※第二場入圍選手

| 序 | 選手姓名 | 學校名稱 | 指導老師 |
|----|---------|--------|------|
| 1 | 林慧芯、莊雅淳 | 同德高中 | 張凱棠 |
| 2 | 何秉諺、張馨予 | 君毅高級中學 | 張智翔 |
| 3 | 吳冠毅、周莞革 | 育德工家 | 蔡佩君 |
| 4 | 黃若淳、李映萱 | 同德高中 | 謝明益 |
| 5 | 范棋翔、廖宣雅 | 慈明高職中學 | 劉偉定 |
| 6 | 江承遠、張佑瑜 | 君毅高級中學 | 林明慧 |
| 7 | 游婷媗、陳姿宇 | 敏實科技大學 | 張瑛珺 |
| 8 | 洪聖杰、潘宇葳 | 僑泰高級中學 | 王家蘭 |
| 9 | 何欣怡、律琬祺 | 青年高級中學 | 邱慈惠 |
| 10 | 薛雅芯、朱瑋婷 | 樹德家商 | 吳盈潔 |
| 11 | 王柏婷、陳思好 | 樹德家商 | 邱苙溱 |
| 12 | 柯姿吟、劉德貞 | 莊敬高職 | 李泮沂 |

活動公告

1. 安佳永紐烘焙之星挑戰賽
三級警戒【採線上直播競賽】

2. 美味專佳館開館揭幕儀式因疫情延期辦理

確定日期將在敏實科大餐飲管理系粉絲團公布

3. 安佳產品甜點示範課程因疫情延期辦理

確定日期將在敏實科大餐飲管理系粉絲團公布

線上直播競賽規範

1. 原5/29決賽延後一週，改至6/5線上直播。
2. 選手務必在6/4中午12點前將比賽成品寄至主辦單位。
【新竹縣芎林鄉大華路一號，餐飲管理系辜韋勳老師收，電話0972021009】
3. 賽程改為線上競賽，當天評審一樣會到場採線上直播方式評分，選手無須到場。
4. 直播平台【敏實科大餐飲管理系臉書】



敏實科大

餐飲管理系

03-5927700轉3201

競賽流程：

| 時間 | 流程 | 備註 |
|--------------------------------|------|---|
| 日期：110年06月04號 | | |
| 未在【中午12：00點前】將比賽成品寄至主辦單位者視為棄權。 | | 新竹縣芎林鄉大華路一號， 餐飲管理系辜韋勳老師收， 電話 0972021009 |
| 日期：110年06月05號 | | |
| 10：00-10：25 | 開場 | 長官致詞、活動流程解說、 評審介紹 |
| 10：25-12：00 | 裁判評分 | 裁判評分 |
| 10：30-12：00 | 線上研習 | 安佳冰淇淋系列飲品 |
| 12：00-12：30 | 作品欣賞 | 直播作品、臉書相簿也會上傳 |
| 13：00 | 頒獎 | 線上頒獎 |

成品規範以下幾點注意事項

1. 須在6/4中午12點前將比賽成品寄至主辦單位
【新竹縣芎林鄉大華路一號，餐飲管理系辜韋勳老師收，電話0972021009】
2. 須寄兩款餅乾含紙本配方表及創意理念。(每款餅乾限成品重量每個/片為5~30克以內，每款數量最少呈現15-20片需包裝)。
3. 展台分數則改至禮盒包裝分數，包裝樣式不限。
4. 為了提升選手技巧運用及創意發揮的能力，限使用安佳奶油製作兩款不同技巧餅乾【例如：冰箱小西餅、丹麥小西餅、千層酥、草莓雪球、夾餡餅乾】。
5. 現場評審團將由專家、學(業)界評審三位以上共同組成，由評審團依成品及評分標準進行評選，評審並於賽後針對成品做講評。
6. 未在6/4中午12點前將比賽成品寄至主辦單位者視為棄權。
7. 決賽評分標準：

| 評分項目 | 百分比 |
|----------------------|-------|
| 作品創意與主題 (含配方表及說明) | 30% |
| 作品外觀設計及內部組織口感 | 30% |
| 作品包裝 | 25% |
| 市場可行性 | 15% |
| 合計 | 100 % |

8. 獎勵辦法：

金獎：共一隊、每隊獎金新台幣10,000元、每隊獎盃壹座，得獎者每名獎牌壹面、獎狀壹紙。

銀獎：共二隊、每隊獎金新台幣5,000元、得獎者每名獎牌壹面、獎狀壹紙。

銅獎：共三隊、每隊獎金新台幣3,000元、得獎者每名獎牌壹面、獎狀壹紙。

最佳團隊獎：共二隊、獎金新台幣1,000元，得獎者每名獎狀壹紙。

最佳創意獎：共二隊、獎金新台幣1,000元，得獎者每名獎狀壹紙。

最佳風味獎：共二隊、獎金新台幣1,000元，得獎者每名獎狀壹紙。

佳作：入圍總決賽者將頒發佳作獎狀壹紙。

※金獎隊伍可參與安佳永紐規劃結合業界的 1 檔行銷活動，檔期及形式將由主辦單位安排，無法配合隊伍將依成績順位遞補。

(參與入圍決賽選手的指導老師各獲頒指導證書壹紙，獎狀、獎盃、獎牌、獎金於賽後寄送)

(附件二)

「安佳永紐烘焙之星挑戰賽Come Bake with Anchor」

作品名稱創意說明表

編號： 由主辦單位填寫

| | | |
|-----------------|-------|-----|
| 學校： | 姓名： | 姓名： |
| (1)作品名稱 創意說明 | | |
| 作品相片 | 照片請浮貼 | |
| (2)作品名稱 創意說明 | | |
| 作品相片 | 照片請浮貼 | |

(附件三)

「安佳永紐烘焙之星挑戰賽Come Bake with Anchor」

製作配方表

學校：_____ 姓名：_____ / _____ 編號：由主辦單位填

表格不足請自行延伸

| 作品名稱 | | | |
|------|--|--------|----|
| 材料名稱 | | 重量(公克) | 作法 |
| 1. | | | |
| 2. | | | |
| 3. | | | |
| 4. | | | |
| 5. | | | |
| 6. | | | |
| 7. | | | |
| 8. | | | |
| 9. | | | |
| 10. | | | |
| 11. | | | |
| 12. | | | |
| 13. | | | |
| 14. | | | |
| 15. | | | |