

2024年11月28日 HBC世界盃髮型美容美睫美甲眉藝美饌文創國際比賽



No	組別名	時間	備註	競賽規則+得分
212	世界無酒精調飲組 (動態) 09:30 開始	4 分鐘 X____人	選手	<ol style="list-style-type: none"> 1. 選手須調製 1 杯成品作展示拍照用(杯子種類不限)→2 杯供口感評審評分(杯子容量不限定)，共有 3 杯。 2. 參賽者須服裝乾淨整齊。 3. 自備完整器具+台灣水果材料(含冰塊)。 4. 裝飾物須可食用之水果、草本植物、葉子和香料類。 5. 當天繳交 2 份配方單(A4 大小):內容請寫出作品介紹，單杯量，須以『cl』為單位。 6. 得分:口感 35%、技能 35%、安全衛生 20%、配方與作品介紹正確性 10%，合計 100%。 7. 尊重大會裁判的綜合審核權、決定權，不接受其他的評議。
145	世界料理廚藝展示 (靜態)	25 分鐘	實品	<ul style="list-style-type: none"> ● 參賽者自行列印中英文食譜各二份於競賽現場提供呈現，做為評審評鑑時參考依據。 ● 使用其它所需食材及醬料，但皆須符合衛生福利部食品安全衛生管理法相關規定。 ● 競賽現場由主辦單位提供每位參賽者作品展台，不開放使用明火爐具炊具，不提供電力。 ● 國際料理 1 份成品拍照，另 2 小份供口感評審試吃評分。 ● 得分:口感 40%、商品賣相 30%、安全衛生 10%、配方與作品介紹正確性 20%，合計 100%。 ● 尊重大會裁判的綜合審核權、決定權，不接受其他的評議。
146	台灣特色小吃組 (靜態)	25 分鐘	實品	<ul style="list-style-type: none"> ● 參賽者自行列印中英文食譜各二份於競賽現場提供呈現，做為評審評鑑時參考依據。 ● 使用其它所需食材及醬料，但皆須符合衛生福利部食品安全衛生管理法相關規定。

2024 年 11 月 28 日 HBC 世界盃髮型美容美睫美甲眉藝美饌文創國際比賽

				<ul style="list-style-type: none"> ● 競賽現場由主辦單位提供每位參賽者作品展台，不開放使用明火爐具炊具，不提供電力。 ● 台灣小吃 1份成品拍照，另 2 小份供口感評審試吃評分。 ● 得分:口感 40%、商品賣相 30%、安全衛生 10%、配方與作品介紹正確性 20%，合計 100%。 ● 尊重大會裁判的綜合審核權、決定權，不接受其他的評議。
147	世界特色甜點（靜態）	25 分鐘	實品	<ul style="list-style-type: none"> ● 參賽者自行列印中英文食譜各二份於競賽現場提供呈現，做為評審評鑑時參考依據。 ● 使用其它所需食材及醬料，但皆須符合衛生福利部食品安全衛生管理法相關規定。 ● 競賽現場由主辦單位提供每位參賽者作品展台，不開放使用明火爐具炊具，不提供電力。 ● 國際特色甜點 1份成品拍照，另 2 小份供口感評審試吃評分。 ● 得分:口感 40%、商品賣相 30%、安全衛生 10%、配方與作品介紹正確性 20%，合計 100%。 ● 尊重大會裁判的綜合審核權、決定權，不接受其他的評議。
148	世界果凍花組-主題:金木水火土（靜態）	25 分鐘	實品	<ul style="list-style-type: none"> ● 使用其它所需食材及醬料，但皆須符合衛生福利部食品安全衛生管理法相關規定。 ● 使用圓形耐熱保鮮盒，不限高度，不可使用模子，使用安全果凍粉，顏色為食用天然的，需寫出創作理念，於當日比賽依照活動流程表時間規定，放置於指定展示台上，賽後自行善後。 ● 材料的運用及搭配 40%、技術難易度與精細度 30%、整體協調性、包含食材與主題、擺設、展臺規劃、說明卡等美感 30%，合計 100%。 ● 尊重大會裁判的綜合審核權、決定權，不接受其他的評議。