



青洲灣派對 馬丁尼全國調酒大賽 Martini Cocktail Competition

選手參展賽事規則說明

『學生組』

- 海選報名：即日起至 12/15，中午 12:00 截止收件
全國大專院校限量 300 名，填寫報名表格，
mail 至 gintonicpatw@gmail.com，額滿為止
- 海選公告：12/16 下午 17:00 點於活動指定官方臉書(GTP /
大鵬灣國家風景區管理處)公布入選名單
- 評選方式：1/7(六)上午 11:00 評審團現場盲飲海選
- 現場初賽：1/7(六) 15:00-17:30 (上半場職業組-下半場學生組)
- 現場決賽：1/8(日) 15:00-17:30 (上半場職業組-下半場學生組)

『職業組』

- 初選報名：即日起至 12/9，中午 12:00 截止收件
- 初選公告：12/16 下午五點於活動指定官方臉書(GTP /
大鵬灣國家風景區管理處)公布入選名單
- 評選方式：評審團線上影片篩選
- 現場初賽：1/7(六) 15:00-17:30 (上半場職業組-下半場學生組)
- 現場決賽：1/8(日) 15:00-17:30 (上半場職業組-下半場學生組)

- 賽事地點：屏東 大鵬灣國家風景區 青洲灣(928 屏東縣東港鎮南平路 631 號)
- 指導單位：交通部觀光局
- 主辦機關：交通部觀光局大鵬灣國家風景區管理處、屏東縣政府
- 執行單位：桔禾創意整合有限公司
- 賽事統籌：GIN & TONIC PA 大島琴酒節



參賽說明及規範

[資格]

年滿 18 歲以上且具中華民國國籍或長期工作簽證

無違反法律、公共秩序或善良風俗行為等不法紀錄

職業組：必須在餐廳、酒吧、餐酒館、飯店工作，有代表的店家才符

合資格

學生組：不限定餐旅相關系所，惟須是在職學生，有代表的學校/科

系才符合資格

『學生組』

[海選方式]

- 報名表電子檔先寄送至活動信箱：gintonicpatw@gmail.com
- 現場採用盲飲海選(1/7 上午 11:00)，所有學生在報名時需繳交報名表格(自我介紹、酒單、設計概述，請自行列印)給大會方，由學生在現場調製專屬酒款，評選時學生領號碼牌，分成兩組由評審團同時進行盲飲評選，由評審團共同篩選，選出初賽選手名單!
- 學生組於 1/7 上午 11:00 現場盲飲海選(預計 1.5 小時結束)，評審團現場最多選出 30 位選手進行下午現場初賽!

『職業組』

[報名初選]

- 免報名費用，即日起至 12/9 中午 12:00 截止收件(預定 12/16 下午五點於活動官方臉書公布入選名單)。
- 採用影片投件報名，由選手拍攝調製過程與介紹說明(介紹方式可使用口述或用字幕方式代替)之三分鐘內影片，另附上報名文件：
- 職業組初選由參賽者提交介紹影片，評審團選出 6 位選手進行現場賽事!
- 連同報名表電子檔寄送至活動信箱：
gintonicpatw@gmail.com



[規範]

參賽者所提出之資料均需真實且正確，若經主辦單位查證有冒用他人身分、侵害他人權利，或任何不法之行為者，參賽者應自負相關法律責任，且主辦單位得以取消其參賽資格並移除相關內容。

參賽者需同意由參賽者或主辦單位於活動過程中所拍攝之照片、影片等無償授權主辦單位使用，若參賽者不同意，可放棄參賽權。

如致主辦單位受損害者，雙方因而生之爭議，主辦單位保有以公告方式補充、修改、更改、刪除之權利。



現場比賽規則

現場初賽(職業 6 人+學生 30 人)2023 年 1 月 07 日

15:00-17:30 上半場 進行職業組；下半場學生組

調酒比例固定(基酒 80ml 以內+其他 Vermouth or Bitters 選手自行發揮)，選手準備時間 2 分鐘，製作時間 3 分鐘，完成三份成品調酒的量(假設 110ml x 3 杯份量)，分裝成 1 杯成品(拍照) 與 8 杯試飲(30ml-45ml)供評審團評分，杯子可由選手自行準備。



現場決賽(職業 3 人+學生 3 人)2023 年 1 月 08 日

15:00-17:30 上半場 進行職業組；下半場學生組

調酒比例固定(基酒 80ml 以內+其他 Vermouth or Bitters 選手自行發揮)，選手準備時間 10 分鐘，製作時間 20 分鐘，先完成 1 杯成品調酒(拍照)與 10 杯試飲(30ml-45ml)供評審團評分，杯子可由選手自行準備。

*當天現場評審會臨時出考題，請多準備器具。

* 比賽時間包含中文講解；超過該段時間每 2 秒扣 1 分。

* 酒款必需使用現場準備之材料 (選手自行挑選大會提供之基酒、Vermouth、Bitters)

* 大會現場提供以下內容：

Gin List	Vermouth	Bitters
Tanqueray NO.TEN Gin	Noilly Prat Extra Dry	Angostura bitters
Hope Mediterranean Gin	Noilly Prat Dry	Regan' s Orange Bitters No. 6
Hayman's London Dry Gin	DOLIN Dry	

-配料：紅心橄欖、去籽橄欖、有籽橄欖、黃檸檬、綠檸檬、柳橙、葡萄柚配料。

-冰塊：3*3 冰塊 / 一般快冰 / 2*3 (選手可自備冰塊)

-設備：試飲杯、沾板、刀子、削皮刀、長桌、行動冰桶

* 參賽選手自備調酒器具





評分標準

	專業評審 (各 100 分)			素人評審 (各 50 分)	
1/7 ※初賽	技巧 Technique	15 pts			
	呈現 Presentation	25 pts			
	口感 Taste and balance	30 pts			
	基酒風味表達 Expression of the spirit	30 pts			
1/8 ※決賽	技巧 Technique	20 pts		台風互動度 Interactive	10 pts
	呈現 Presentation	20 pts		個人呈現 Presentation	10 pts
	口感 Taste and balance	30 pts		口感 Taste and balance	30 pts
	基酒風味表達 Expression of the spirit	30 pts			
※決賽 現場口 試	技巧 Technique	25 pts			
	呈現 Presentation	25 pts			
	口感 Taste and balance	25 pts			
	基酒風味表達 Expression of the spirit	25 pts			
	★決賽：專業評審總分占比 70%，素人評審占比 30%				





比賽獎項

以永續環保概念，挑選優質獎品，呼應青洲灣主題精神，從蔚藍的海岸線、綿延到沙灘和熱情陽光，遠望青山，山海連成一線，感受海島最迷人風情！

初選參賽者：

海廢材質酒保圍裙

決賽參賽者：

冠軍：狩獵名刻山刀 (大)

亞軍：狩獵名刻山刀 (小)

季軍：狩獵名刻山刀 (小)

採用連茂鐵店製刀職人

手工鍛打原住民上山砍柴狩獵的山刀

作為原住民生活的重要器具

忠實傳達部落精神



評審團介紹

專業技術評審團

➤ 技術總顧問暨冠軍調酒師 Bar Mood 吧沐 主理人	吳盈憲 Nick
➤ 台灣調酒教父 三重奏 Trio 主理人	王靈安 William
➤ 灣兜 The Wan-Daw 主理人	黃龍輝
➤ 上善若水 Goodness bistro 主理人	吳蔚豐
➤ 三千 Atman Space 主理人	呂延坤
➤ 無聲的所在 Voice-over 主理人	莊孟儒
➤ Gin mind 主理人	許博勝

(若有異動將依主辦單位公告為準)