

總決賽注意項

中餐組

1. 2小時內製作前菜、主菜各二盤，前菜須有任一種水果入菜、主菜以家禽類為主，每道菜請出1人份共2盤(1盤裁判試吃、1盤展示)，可使用大會提供之直徑20.5公分白瓷圓盤(前菜)與直徑31公分白瓷圓盤(熱菜) 或自行攜帶前菜盤及主菜盤。

西餐組

1. 2小時內製作前菜、主菜各二盤，前菜須有任一種水果入菜、主菜以家禽類為主，每道菜請出1人份共2盤(1盤裁判試吃、1盤展示)，可使用大會提供之直徑20.5公分白瓷圓盤(前菜)與直徑31公分白瓷圓盤(熱菜) 或自行攜帶前菜盤及主菜盤。

烘焙組

1. 分為指定題和創意題二部分，2小時內製作出指定題：巧克力戚風蛋糕捲1盤，創意題：將蛋糕捲切長25cm，再以聖誕節為主題裝飾成聖誕樹幹(柴薪)蛋糕1條(蛋糕捲供評審試吃、聖誕樹幹(柴薪)蛋糕展示於展示區)，菜餚可使用大會提供之直徑31公分白瓷圓盤，或自行攜帶盤子。

2 競賽崗位報到時會公佈告知。

3 賽前不提供冰箱冰食材, 請選手自行妥善保存食材。

4 報到完後即可以開始展台佈置請於8:50前完成，參加開幕式未完成部分請競賽開始後再完成。

5 如有開車來, 請列印停車證，並寫上參賽校名。

停車證列印



2017宏國德霖盃Top Chef全國高中職
極限廚師挑戰賽

停車證

參賽學校：