



## 自資高等教育聯盟 25 週年紀念 歌劇院蛋糕創作比賽

為慶祝自資高等教育聯盟踏入 25 週年，聯盟將以「探索無限」為題，舉辦「歌劇院蛋糕創作比賽」！同學可藉此機會發揮無盡創意，設計出精緻迷人、永誌難忘的蛋糕。勝出作品更會成為聯盟 25 週年指定甜品之一，讓所有來賓都能夠品嚐您的傑作！

日期：2019 年 3 月 9 日(星期六)

時間：下午 1:00 – 5:00

1:30 – 2:00 預備

2:00 – 4:00 比賽

4:00 – 4:30 清潔

4:30 – 5:00 頒獎

參賽資格：

自資高等教育聯盟成員院校全日制學生

參賽辦法：

填妥參賽表格、連同食譜、作品設計特色及作品相片乙張，上載至

<https://goo.gl/forms/DVovGtB0f1LTBp8N2> (只限 GOOGLE 用戶)；或填妥此參賽表格，電郵至 [aviswong@fste.edu.hk](mailto:aviswong@fste.edu.hk)。

評判團將以參賽者呈交的作品簡介(參賽者需就作品介紹其用料、創作意念及作品特色) 作初選評審，從中挑選 4 個參賽單位進入 3 月 9 日的比賽。

截止日期：

參賽表格及作品簡介須於 2019 年 2 月 11 日(星期一)中午 12:00 前上載或電郵至 [aviswong@fste.edu.hk](mailto:aviswong@fste.edu.hk)，逾期恕不處理。

比賽規則：

參賽可以個人或雙人名義

參賽者需自行準備製作蛋糕的所有材料，每個單位的材料費限額為港幣\$500，支出須實報實銷。

參賽者只許攜帶基本、未經處理、可食用的原材料，不能使用已焗製的餅底或合成材料或裝飾，並根據所遞交的食譜製作蛋糕。

參賽者須於 2 小時內完成烘製一個直徑 8 吋，足夠 6 人份量的自選歌劇院蛋糕。

參賽者需於評判評審外觀後，自行分派部份蛋糕予評判試食。

除以下設備外，大會不會提供其他輔助工具，參賽者須自備烹製器具如奶油擠袋、花咀、模具。

1. 電動打蛋器
2. 蛋糕轉盆
3. 電子磅
4. 烘焙用具組合



烹飪台設施：

工作枱

電焗爐

自來冷熱水裝置

洗手盆

電冰箱 (共用)

評審標準：

**專業表現 (40 分)**

清潔及整齊 20 分

正確的準備工夫 10 分

安全意識 10 分

**技術表現 (60 分)**

材料配搭及製作難度 20 分

味道 20 分

外觀/賣相/主題相關性 10 分

創作性 10 分

獎品：



評判將選出一個優秀的作品，勝出單位可獲\$2,000 現金禮券、證書、Buffalo 及 Proluxury 精美禮品。  
勝出的單位將被邀製作得獎作品予約 150 名嘉賓於聯盟 25 週年慶祝會中享用，分享喜悅。

**注意事項：**

所有作品必須為是次比賽而創作，並沒有公開發表過或獲獎。

參賽者一旦完成遞交程序，均不得修改參賽作品及參賽表格。

得獎作品的版權為本聯盟所有，聯盟擁有發表、刊登及使用參賽作品的權利。

如違犯比賽規則，將被取消參賽資格。

本聯盟擁有最終評審權，參賽者不得異議。

~~~~~請閱讀以上規則~~~~~

本人\_\_\_\_\_ (參賽者中文全名) 已閱讀並同意遵守是次比賽規則。

簽署：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_



自資高等教育聯盟 25 週年紀念  
歌劇院蛋糕創作比賽  
參賽表格

截止日期：11-2-2019

|           |       |       |       |
|-----------|-------|-------|-------|
| 參賽者姓名(1)： | _____ | 所屬院校： | _____ |
| 參賽者姓名(2)： | _____ | 所屬院校： | _____ |
| 參賽者聯絡電話：  | _____ |       |       |
| 參賽者電郵：    | _____ |       |       |

作品簡介：

歌劇院蛋糕名稱：

作品簡介(如：創作意念及特色)：(200 字為上限)



作品食譜(包括食材、調味份量及製作步驟)：

作品相片：