

# 第六屆大同盃全國調酒大賽暨托盤比賽

## 一、宗旨/目的

大同盃全國調酒大賽暨托盤比賽，希冀藉由此活動促進餐飲（旅）相關科系之高中職師生交流，搭起友誼的橋梁，讓此活動成為每年常態性的校際交流大賽，增加校際間互動，提升各校學生調酒技術。因此，推廣辦理調酒大賽以利提升國人飲酒與品酒水準，托盤比賽冀能提昇我國餐飲業的服務水準與品質。

活動效益：

1. 藉由調酒比賽強化國際地位，促進台灣與嘉義縣市觀光餐旅產業發展。
2. 藉由調酒活動促進學生技能提升、推廣調酒藝術，加強專業的領域，並提升生活品質。
3. 藉由調酒及托盤比賽加強各高中職師生彼此間之聯繫與交流，並推廣本校優良校風。
4. 加強餐飲及相關科系在校學生基本專業能力，提昇台灣餐飲業專業形象與服務品質。

## 二、活動參加人員：

全國各大專院校暨高中職學生歡迎報名參加。

## 三、指導單位：

嘉義市政府

## 四、主辦單位：

中華民國國際調酒協會、大同技術學院旅遊與休閒娛樂管理系

## 五、協辦單位：

大同技術學院餐飲管理系、中華民國國際餐飲協會

## 六、贊助單位

五洲調酒餐飲教育中心

## 七、競賽日期：

中華民國 104 年 03 月 31 日（星期二）上午 8:00 至下午 20:00

## 八、競賽地點：

大同技術學院-大同樓(嘉義市彌陀路 253 號)

## 九、比賽組別：

### 調酒/飲比賽：

- (1) 高中職傳統無酒精調飲一年級潛力組
- (2) 高中職傳統無酒精調飲二年級組
- (3) 高中職傳統調酒三年級組
- (4) 高中職花式調酒一年級潛力組(指定配方)
- (5) 高中職花式無酒精調飲二年級組
- (6) 高中職花式無酒精調飲三年級組
- (7) 創意傳花造型無酒精調飲組  
(結合花式及傳統，不限高中職、職業大專)

### 托盤比賽：

- (8) 高中職雙人托盤組

備註：調酒/飲比賽與托盤比賽不得同時報名。若同時報名參賽，屆時因賽程而無法比賽，將由選手自行負責。

## 十、競賽說明：

### ◎高中職傳統無酒精調飲一年級潛力組

### ◎高中職傳統無酒精調飲二年級組

1. 指定產品為「**Monin 糖漿系列、Perrier 沛綠雅檸檬口味天然氣泡礦泉水**」。
2. 選手須調製 1 杯成品作展示用(杯子容量不限)，3 杯供口感評審評分(杯子容量不限)，共調製 4 杯。
3. 選手請親自辦理報到手續，選手牌不可離身。
4. 參賽者須服裝整齊，著標準服裝，必須事先冰鎮雪克杯。

### ※注意事項：

\*比賽時間 5 分鐘。音樂指定曲由大會提供。

\*調製 4 杯，3 杯供口感評審評分(杯子不限)，1 杯做為展示服儀：參賽者須服裝整齊。

\*自製的原料可被使用但不可自行混合兩種以上成為一種材料如；洛神花加綠茶，或將若干成分混合權充為一種原料者將不准使用。

### ○比賽規則依照 IBA 比賽規則。

\*配合國際調酒比賽，如須 Shake 時必須使用 Boston Shaker；Boston Shaker 及 Mixing Glass 須自備。

\*配方只能使用大會指定之品牌。另酒杯等相關材料器具由選手自備。

\*配方內容請寫單杯量，須以『cl』為單位，容量標準最少為 0.5cl(例如：柳橙汁 2.5cl，不可填寫 2.8 或 2.4cl 等)，低於 0.5cl 則寫少許、dash...等。  
(1cl=10c.c)(1oz = 3cl)

\*不得使用人造或染色食物及優酪乳等乳酸菌飲料調配；牛乳產品應只包含新鮮牛奶、乳酪和蛋。

\*劍叉、水果劍、調酒棒及裝飾物，賽後不歸還。

\*裝飾物(Garnish)必須使用可食用的水果、草本植物、葉子和香料(可包含樹皮、果殼、果皮。)

\*任何具爭議的成份和裝飾品請先洽詢本會，必須核准才可使用。

\*各組得獎者若同分數時，依口感、技能之總分最高依序者為優勝。

\*選手依編號順序上場，上場人數依實際賽程而定，每位選手必須帶自己的器具及裝飾物。

\*一組比賽後，舞台會被清理乾淨，以供下組選手使用。

\*比賽器具一律由參賽者自備，包含杯子、吸管、調酒棒、刀子、砧板、莫札特瓶頸...等。

\*大會裁判的審核權、決定權，不接受其他的評議；大會有權使用各選手之創作品為教學用途。

\*各選手比賽自創酒配方應為原始創作，切勿抄襲，創作權屬選手及大會所有。  
選手注意事項將放至本會網站上，請於比賽前自行上網查詢。

### ◎高中職傳統調酒三年級組

1. 指定產品為「**神曲甘蔗酒、Monin 糖漿系列**」。
2. 選手須調製 1 杯成品作展示用(杯子容量不限)，3 杯供口感評審評分(杯子容量不限)，共調製 4 杯。
3. 選手請親自辦理報到手續，選手牌不可離身。
4. 參賽者須服裝整齊，著標準服裝，必須事先冰鎮雪克杯。

#### ※注意事項：

- \*比賽時間 5 分鐘。
  - \*調製 4 杯，3 杯供口感評審評分(杯子不限)，1 杯於產品展示。
  - \*服儀：參賽者須服裝整齊，音樂指定曲由大會提供。
- 比賽規則依照 IBA 比賽規則。
- \*配合國際調酒比賽，如須 Shake 時必須使用 Boston Shaker；Boston Shaker 及 Mixing Glass 須自備。
  - \*配方只能使用大會指定之品牌，酒杯等相關材料器具由選手自備。
  - \*基酒每杯量最少不得少於 3cl，配方應包含至少 2 個酒精成份；在短飲種類中(餐前和餐後)不得使用蘇打水。
  - \*每杯酒的調配料，酒精和非酒精成分的飲料只限於 6 種包括少許、適量、滴在內，且每杯酒的酒精含量不得超過 7cl。**調製須依順序果汁、糖漿、香甜酒、基酒(若 2 瓶香甜酒以低酒精先加入)，有氣飲料及 Float 則最後加入。**
  - \*自製的原料或將若干成分混合權充為一種原料者將不准使用，及熱的材料與冰淇淋調配。
  - \*調配料如果汁、糖水、茶、咖啡等必須裝入沒有標籤的空瓶內或公杯
  - \*配方內容請寫單杯量，須以『cl』為單位，容量標準最少為 0.5cl(例如：柳橙汁 2.5cl，不可填寫 2.8 或 2.4cl 等)，低於 0.5cl 則寫少許、dash…等。(1cl=10c.c)(1oz = 3cl)
  - \*不得使用人造或染色食物及優酪乳等乳酸菌飲料調配；牛乳產品應只包含新鮮牛奶、乳酪和蛋。
  - \***裝飾物(Garnish)必須使用可食用的水果、草本植物、葉子和香料(可包含樹皮、果殼、果皮。)**
  - \*任何具爭議的成份和裝飾品請先洽詢本會，必須核准才可使用。得獎者若同分數時，決賽之口感、技能之總分最高依序者為優勝。
  - \*選手依編號順序上場，上場人數依實際賽程而定，每位選手必須帶自己的器具及裝飾物。
  - \*比賽器具一律由參賽者自備，包含杯子、吸管、調酒棒、刀子、砧板…等。
  - \*大會裁判的審核權、決定權，不接受其他的評議；**大會有權使用各選手之創作品為教學用途**。
  - \*各選手比賽自創酒配方應為原始創作，切勿抄襲，**創作權屬選手及大會所有**。
  - \*選手注意事項將放至本會網站上，請於比賽前自行上網查詢。
  - \*請共同維護場地整潔，貴重物品請自行保管，大會不負保管責任，選手區請自行派人看顧物品。

◎高中職花式調酒一年級潛力組

1. 指定配方為「**初夏搖滾**」、本配方所有成分請選手自備。

雞尾酒名稱 Drink Name		<b>初夏搖滾</b>
雞尾酒配方 Recipe(單杯量)		
成份 Ingredients	容量 Capacity(ml)	廠牌 Brand Name
①深可可香甜酒	30	De Kuyper
②椰子糖漿	15	Monin
③檸檬口味天然氣泡礦泉水	八分滿	Perrier
調製過程 Method	將成份①②依序倒入Boston Shaker搖盪後，倒入已加6分滿冰塊之可林杯，再加入成份③至杯子八分滿(不須攪拌)，放入吸管後完成。	
杯器皿 Glassware	可林杯 Collins Glass(355ml)	

2. 選手須調製1杯，指定配方。  
 3. 選手請親自辦理報到手續，選手牌不可離身。  
 4. 4分鐘指定曲為**第17屆金爵獎高中職 Working 音樂**，由大會提供。  
 5. 花式選手比賽不得使用空瓶，瓶中最少3cl(即30c.c.)材料。  
 6. 競賽方式比照高中職花式二.三年級規則辦理。

◎高中職花式無酒精調飲二年級組

◎高中職花式無酒精調飲三年級組

1. 指定產品為「**Monin 糖漿系列、Perrier 沛綠雅檸檬口味天然氣泡礦泉水**」。  
 2. 選手須調製1杯成品作展示用(杯子容量不限)，3小杯供口感評審評分(杯子容量不限)。  
 3. 選手請親自辦理報到手續，選手牌不可離身。  
 4. 5分鐘指定曲為**第20屆金爵獎音樂**，由大會提供。  
 5. 花式選手比賽不得使用空瓶，瓶中最少3cl(即30c.c.)材料。

※注意事項:

\*參賽者須服裝整齊，不可裸露。

\*音樂指定曲由大會提供。

○比賽規則依照 IBA 比賽規則。

\*配合國際調酒比賽，如須 Shake 時必須使用 Boston Shaker；Boston Shaker 及 Mixing Glass 須自備。

- \*配方只能使用大會指定之產品，提供之產品請參考大會官方網站「配方指定品牌一覽表」，另酒杯等相關材料器具由選手自備。
- \*指定配方每杯最少不得少於 3cl，如果汁、茶類使用空瓶。
- \*自製的原料可被使用但不可自行混合兩種以上成為一種材料如；洛神花加綠茶，或將若干成分混合權充為一種原料者將不准使用。調配料如果汁、糖水、茶、咖啡等必須裝在沒有標籤的空瓶
- \*配方內容請寫單杯量，須以『cl』為單位，容量標準最少為 0.5cl(例如：柳橙汁 2.5cl，不可填寫 2.8 或 2.4cl 等)，低於 0.5cl 則寫少許、dash…等。  
(1cl=10c.c)(1oz = 3cl)
- \*不得使用人造或染色食物及優酪乳等乳酸菌飲料調配；牛乳產品應只包含新鮮牛奶、乳酪和蛋。
- \*劍叉、水果劍、調酒棒及裝飾物，賽後不歸還。
- \*裝飾物(Garnish)必須使用可食用的水果、草本植物、葉子和香料(可包含樹皮、果殼、果皮。)
- \*比賽可融入魔術技巧、特技雜耍，但不得使用火為工具。
- \*技術、技藝、表演不得少予六種變化。
- \*要有娛樂性及安全性，並不得於比賽中有脫衣之動作(即不得裸露)。可使用彩色雪克杯，但禁止使用防滑雪克杯、噴防滑噴霧及貼膠帶。禁止於瓶口及鋼杯杯口纏繞膠帶。灌瓶過後的雪克杯禁止倒入材料，避免衛生扣分。
- \*花式選手如果將瓶中酒倒完後，不得再丟空瓶，並每 1 瓶中最少需 3cl 材料(若配方為 3cl 以下，如 2cl，則還是須裝至 3cl)。
- \*選手於台上一律禁止赤腳，以免造成傷害。
- \*比賽器具一律由參賽者自備，包含杯子、吸管、調酒棒、刀子、砧板、莫札特瓶頸…等。
- \*任何具爭議的成份和裝飾品請先洽詢本會，必須核准才可使用。
- \*花式不到 4 分 50 秒，將予以扣分。得獎者若同分數時，依技能、口感總分最高依序者為優勝。
- \*選手依編號順序上場，上場人數依實際賽程而定，每位選手必須帶自己的器具及裝飾物。
- \*一組比賽後，舞台會清理乾淨，以供下組選手使用。酒瓶如破損，舞台清理後酒嘴
- \***各組參賽選手上台比賽時，嚴禁脫鞋！**
- \*大會裁判的審核權、決定權，不接受其他的評議；**大會有權使用各選手之創作品為教學用途**。
- \*各選手比賽自創酒配方應為原始創作，切勿抄襲，且創作權屬選手及大會所有。
- \*本會有權拒絕參賽者的配方、調製方法和雞尾酒名稱(請勿取不當不雅酒名)，若配方有問題將不予以通知，因此務必檢查清楚以免被扣分，並請影印一份留底。
- \*選手注意事項將放至本會網站上，請於比賽前自行上網查詢。
- \*請共同維護場地整潔，貴重物品請自行保管，大會不負保管責任，選手區請自行派人看顧物品。
- \***請勿在比賽會場之各洗手間清洗用具及切割、丟棄果皮，違者一律取消參賽資格。**

### ◎創意傳花造型無酒精調飲組

1. 指定產品為「**Monin 糖漿系列、Perrier 沛綠雅檸檬口味天然氣泡礦泉水**」。
2. 選手須調製 1 杯成品作展示用(杯子容量不限)，3 杯供口感評審評分(杯子容量不限)，共調製 4 杯。
3. 選手請派一位代表親自辦理報到手續，選手牌不可離身。
4. **自選音樂 5 分鐘(請注意版權)**，請於報到時繳交。
5. 本組須結合整體造型，花式及傳統混搭；不限主題；以整體流暢度、默契、技術等為主。
6. **每組人數限 2-6 人。**

### ※注意事項

**比照傳統及花式無酒精組比賽規則。**

### ◎高中職雙人托盤組

1. 報名選手必須遵守本次競賽各項規定與要求。
2. 雙人組限一男一女同組配對接力競賽。  
(若為女校，可皆為女生，唯一人須著長褲平底鞋)
3. 本次競賽主辦單位提供競賽場地與競賽過程所需之用具。(服裝、服務巾外)。
4. 參賽者須本誠信，不可以冒用他人或是代替他人參賽，或有不實之資料與不正確之情形發生，一經查獲主辦單位將取消參賽資格與獲獎資格並追溯獎金。
5. 報到時請出示身份證件(或具照片之官方證件)，以利查核。
6. 本活動如因不可抗拒之因素而無法進行時，主辦單位保留修正、暫停或取消權利，且不另行通知。
7. **若有任何變動，將於中華民國國際調酒協會網站上公告。**
8. 比賽簡章及報名表請至中華民國國際調酒協會網站逕行下載。
9. 比賽當天請依指定地點與時間準時報到。

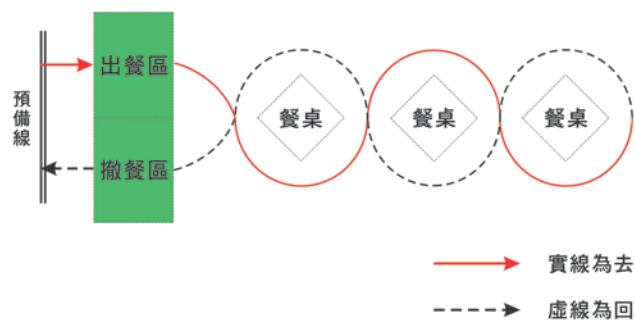
## (一) 競賽通則

競賽組別	雙人高中職組	備註
基本要求		
服裝、儀容要求	依國家檢定標準(並佩掛服務巾)	服務巾請自備
托盤要求	 腰托(示意圖)	托盤由大會提供
姿勢要求	掌心及手指托持托盤 行進時身體保持平穩，不可有雙手端盤情形 行進時抬頭挺胸	比賽時不可脫鞋
總距離	30 公尺(包含障礙物)	

## (二) 托盤規格及品項

托盤規格	直徑 36±1cm 圓托盤
托盤品項 以主辦單位現場提供品項為主	330ml 沛綠雅 1 瓶 8-10 oz Highball 杯 1 杯(8 分滿) 咖啡杯組 1 組(160~180ml、含底盤) 杯墊*1

## (三) 競賽路線示意圖





#### (四)競賽流程

預備線待命→先將服務巾定位於下手臂→聽開始口令後將 **出餐區** 工作桌上指定東西置放於托盤中→托盤上手後依規定路線前進→**繞過最後一個障礙物後返回**→依規定路線返回後將指定物品放回**撤餐區並按下叫人鈴**→再由第二位選手接力(重複第一位選手程序)走同一路線，最後走回撤餐區，需將托盤內容物放回撤餐區並擺放整齊**按下叫人鈴**才停止計時→返回**預備線**站好→待所有選手完成後統一由工作人員指引離開(直線距離 **15 公尺**)。

#### (五)評分項目及所佔配分比例：

1. 服裝及儀態 10%
2. 安全與衛生 35%
3. 托盤姿勢及平穩度 45%
4. 完成時間 10%

#### (六)評分注意要點：

1. 身上有不舒服體味或濃烈異味(含過濃香水)、女生妝容太過濃豔。
2. 配件未符合規定(ex:配戴戒指、手鍊、佛珠等)。
3. 雙手十指未保持清潔，指甲長度超出指肉。
4. 頭髮未定型(整齊短髮不過肩，或盤整成髻之長髮)。
5. 服裝不整潔、未著全黑包鞋、衣服釦子扣錯或漏扣。
6. 取杯具時手碰觸杯緣。
7. 備品過程中未能保持安靜。
8. 備餐過程餐具、物品掉落地面。

9. 未維持出餐桌桌面整齊、清潔或違反衛生相關事項(例：觸摸頭髮臉部等)。
10. 托盤拿法不符合規定(ex:不可碰胸、腰)。
11. 步伐不穩健，以跑步方式行進。
12. 行進時身體晃動歪斜、重心不穩、動作僵硬不自然、駝背、儀態不端正。
13. 行進時未隨時保持笑容，臉部嚴肅僵硬。
14. 托物於行進間掉落托盤或地面。
15. 行進間用另一隻手支撐、扶托盤或餐具。
16. 行進間餐具碰撞聲音(噪音)過大。
17. 與旁邊障礙物發生碰撞。
18. 托盤或撤餐區桌面殘留水漬，未保持乾淨。
19. 餐具歸位不正確、擺放凌亂。
20. 水杯之水總量不符合每杯 8 分滿。
21. 完成時間越快得分越高。
22. 托盤上手、倒水、取杯具之先後順序不拘，以不違反安全與衛生之流程為原則。

## 十一、獎勵方式(若每組報名人數不足，大會有權利決定獎項數量)

### ◎高中職傳統無酒精調飲一年級潛力組

- 冠軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 亞軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 季軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 佳作數名：獎狀乙紙。

### ◎高中職傳統無酒精調飲二年級組

- 冠軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 亞軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 季軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 佳作數名：獎狀乙紙。

### ◎高中職傳統調酒三年級組

- 冠軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 亞軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 季軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 佳作數名：獎狀乙紙。

### ◎高中職花式調酒一年級潛力組

- 冠軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 亞軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 季軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 佳作數名：獎狀乙紙。

### ◎高中職花式無酒精調飲二年級組

- 冠軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 亞軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 季軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 佳作數名：獎狀乙紙。

### ◎高中職花式無酒精調飲三年級組

- 冠軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 亞軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 季軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 佳作數名：獎狀乙紙。

### ◎創意傳花造型無酒精調飲組(報名未達 6 組，只取冠軍)

- 冠軍：獎金 3000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 亞軍：獎金 2000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 季軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。
- 佳作數名：獎狀乙紙。

◎高中職雙人托盤組

冠軍：獎金 3000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。

亞軍：獎金 2000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。

季軍：獎金 1000 元、獎盃乙座、獎狀乙紙。

佳作數名：獎狀乙紙。

十二、報名相關資訊：

1. 自即日起至 104 年 03 月 09 日（星期一）止。

2. (逾期恕不接受，恕不更改配方)

3. 各組調飲比賽報名費：300 元，托盤比賽報名費：300 元

4. 報名方式：請於下方各組線上報名後，將『報名總表、報名費用』一併寄至 800 高雄市林森一路 163 號 2F-5 始為報名成功！

參賽組別	線上報名網址
(1)高中職傳統無酒精調飲一年級潛力組	<a href="http://goo.gl/forms/QXtXJH97U5">http://goo.gl/forms/QXtXJH97U5</a>
(2)高中職傳統無酒精調飲二年級組	<a href="http://goo.gl/forms/Yce6C0Ymef">http://goo.gl/forms/Yce6C0Ymef</a>
(3)高中職傳統調酒三年級組	<a href="http://goo.gl/forms/zHQntjHqMh">http://goo.gl/forms/zHQntjHqMh</a>
(4)高中職花式調酒一年級潛力組	<a href="http://goo.gl/forms/KtlcFOXlwE">http://goo.gl/forms/KtlcFOXlwE</a>
(5)高中職花式無酒精調飲二年級組	<a href="http://goo.gl/forms/yYqRgiWB0h">http://goo.gl/forms/yYqRgiWB0h</a>
(6)高中職花式無酒精調飲三年級組	<a href="http://goo.gl/forms/MKhd9xVtU3">http://goo.gl/forms/MKhd9xVtU3</a>
(7) 創意傳花造型無酒精調飲組 (結合花式及傳統,不限高中職、職業大專)	<a href="http://goo.gl/forms/H7IMLW8OHL">http://goo.gl/forms/H7IMLW8OHL</a>
(8)高中職雙人托盤組	<a href="http://goo.gl/forms/PiQAKimej0">http://goo.gl/forms/PiQAKimej0</a>

5. 104 年 03 月 20 日(星期二)於臉書上公告報名學校組別人數及參賽選手報到時間。

6. 報名後不可再任意更換選手，否則將取消參賽資格！

7. 選手報名資料請確認姓名及組別勾選正確，若因選手個人輸入錯誤而需重新補發參賽證明，每張酌收工本費 50 元。請將回郵信封及費用寄至協會後予以補發。

8. 報名情形或有更正事項可於 [Facebook](#) 查詢。

9. 大同術學院旅遊與休閒娛樂管理系首頁「最新消息」查詢

<http://main.ttc.edu.tw/bin/home.php> (05)222-3124#860。

10. 代訂學生餐盒，務必於 104 年 03 月 15 日前回傳訂單，以利作業。

## 報名總表

學校名稱：	學校科系：
聯絡人：	聯絡電話：
<b>參賽組別</b>	<b>參賽總人數</b>
(1) 高中職傳統無酒精調飲一年級潛力組	位
(2) 高中職傳統無酒精調飲二年級組	位
(3) 高中職傳統調酒三年級組	位
(4) 高中職花式調酒一年級潛力組	位
(5) 高中職花式無酒精調飲二年級組	位
(6) 高中職花式無酒精調飲三年級組	位
(7) 創意傳花造型無酒精調飲組 (結合花式及傳統, 不限高中職、職業大專)	位
(8) 高中職雙人托盤組	位

## 老師聯誼用餐統計表

時間：中午 12:00 (參賽學校每校填寫一張即可 請傳至 07-2710426)

學校名稱				
參加老師姓名	科別	職稱	用餐種類	備註
			<input type="checkbox"/> 葷食 <input type="checkbox"/> 素食	
			<input type="checkbox"/> 葷食 <input type="checkbox"/> 素食	
			<input type="checkbox"/> 葷食 <input type="checkbox"/> 素食	
共計：	位	葷食：	位	素食：
			位	位

### ◎代訂學生餐盒表

學校名稱			聯絡人	
學校科系			電話	
數量	_____個 (葷食 _____個, 素食 _____個)			
實收費用	共\$_____元(\$60x _____個)			
是否開收據	<input type="checkbox"/> 是, 抬頭_____ <input type="checkbox"/> 否 <div style="text-align: center;">【金額開\$60x _____個=\$ _____元】</div>			
<p>備註：本會僅代訂學生便當，不代收便當費用。請於<u>當天中午至報到處領取</u>，再自行將款項交給廠商。(若有變動再由司儀廣播)</p> <p style="text-align: center;">代訂單餐和表，務必於 <b>104年03月15日前回傳訂單</b>，以利作業</p> <p style="text-align: right;">填妥上表後請傳真：07-2710426</p>				