

第十一屆大同盃全國調酒暨托盤、咖啡大賽

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。

二、活動參加人員：

全國各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、高雄市調飲服務人員職業工會、中華民國國際餐飲協會

六、贊助單位

五洲商行、五洲調酒餐飲教育中心



七、競賽日期：

中華民國 110 年 05 月 20 日 (星期四) 上午 8:00 至下午 18:00

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：**(指定基酒：QUOMO Sparkling Wine)**

調酒競賽組：(1)高中職傳統調酒一年級潛力組(指定配方)

(2)高中職傳統調酒二年級組

(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)高中職花式調酒二年級組

(6)高中職花式調酒三年級組

(7)創意造型團體調酒組(2-5 人)

托盤比賽：(8)高中職男子單人肩托托盤組

(9)高中職女子單人托盤組

咖啡創意比賽：(10)高中職咖啡拉花創意組

(11)高中職咖啡立體雕花創意組

十、調酒選手共同注意事項：

1. 參賽者須著標準服裝，花式選手須服裝整齊，不可裸露。
2. 參賽者需使用量酒的器具調製；花式調酒可使用 Free Pourer 直接倒酒，不必使用量酒器。
3. 花式選手如果將瓶中的酒倒完後，不得再丟空瓶，並每 1 瓶中最少需 3cl 材料(若配方為 3cl 以下，則還是需裝至 3cl)
4. 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。
5. 參賽者上台準備完成後，要等評審或 BAT 委員會通知才可開始調製。而當參賽者完成調製後，需等待工作人員將調製完成的飲品端給口感評審。
6. 如在競賽期間遞送成品給評審時所出現的任何意外，由 BAT 協會與參賽者協商，並找出雙方都可接受的方案。
7. 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。
8. 比賽之基酒、糖漿、配料、器具、瓶頸等一律自備。
9. 舞台上贊助商瓶子標籤呈現須為全新及清楚的，舊標籤或污損的標籤不可使用。
10. 選手不限報名幾組，但須考量自己的比賽時間，但高中職組不得與任一職業大專組同時參加，請於報名表勾選清楚，但若大會流程導致時間衝突到，則需告知現場工作人員處理
11. 得獎者若同分數時，傳統調酒組依口感、技能之總分最高依序者為優勝；花式調酒組依技能，口感之總分最高依序者為優勝
12. 一組比賽後，舞台會被清理乾淨，以供下組選手使用。
13. 各組參賽選手上台比賽時，嚴禁脫鞋
14. 大會裁判的審核權、決定權，不接受其它的評議；大會有權使用各選手之創作品為教學用途。
15. 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。
16. 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。
17. 大會現場歡迎拍照，但嚴禁錄影(敬請遵守)；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。
18. 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。
19. 花式選手可在【草坪】上練習，但不可使用玻璃瓶練習，違者一律取消參賽資格。
20. 大會將派治安人員巡邏，若違反大會秩序及環境規定，一律取消參賽資格，請選手們發揮公德心，保持形象，共同維護場地整潔。
22. 若有未盡或變更事宜，將於中華民國國際調酒協會粉絲專頁上公告。

大會舞台有提供插座，若需使用請於線上報名時填寫，提供電壓為 110V。

調酒組材料共同規則

1. 競賽類型為：Sparkling Cocktail
2. 汽泡酒一定要 7CL 以上。
3. 除了汽泡酒以外的酒類不可超過 4CL。
4. 配方中必須包含一種基酒(例：威士忌、白蘭地、琴酒、伏特加、蘭姆酒、龍舌蘭)
5. 配方中必須包含台灣新鮮鳳梨
6. 不可超過 4 種酒精材料。
7. 材料不可超過 6 種。
8. 不可使用自製產品。
9. 配方中若有使用到香甜酒，需選用大會指定廠牌-卡騰
10. 配方中若有使用到糖漿/果泥，需選用大會指定廠牌-MONIN
11. 所有裝在玻璃瓶的液體、噴灑在飲料上都算一種成分，若酒杯上的裝飾 (Decoration) 掉落，口感評審將會扣分。
12. 嚴禁使用人工染色劑、加熱材料以及明火(只限於焦化糖及水果的小火炬)
13. 可使用乳製品，但單杯量不可超過 6 CL，禁止使用優酪乳等乳酸飲品。
14. 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)
15. 比賽開始前不可在玻璃杯中放入冰塊。
16. 任何使用的水果、藥草和蔬菜使用量都要寫的很清楚，並明確的標示使用量。
17. 花式調酒選手的配方，如果汁、糖水、茶、咖啡等必須裝入沒有標籤的空瓶內。
18. 線上報名時，請清楚標示『成份』、『廠牌』、『容量』，若配方不符大會將不另行通知，直接扣分。

Decoration and Garnish 裝飾品

1. Decorations 是用來放在杯子旁邊、邊緣或是頂部，不會影響到酒的味道。
2. Garnishes 是用在玻璃杯內，它除了可以當作裝飾物也同時可以改變味道，如調酒用的櫻桃，水果類調味、橄欖…等。
3. 果雕與裝飾品都要是可食用的。要使用可食用的花、水果、蔬菜、葉子、草藥、香料、果皮、種子、豆子，裝飾用的花也都一定要用可食用性的花草。
4. 切割時間每次 10 分鐘，超過時間即扣分，依比賽順序於『切割區』切割。
5. 果雕須於比賽開始後才能放在玻璃杯上，不可在上台前放。
6. 用於裝飾用(Garnishes)的製成品(例：調酒棒)可在比賽中使用來固定果雕在玻璃杯上。
7. 劍叉、水果劍、調酒棒及裝飾物，賽後不歸還。
8. 任何有爭議性的裝飾品都要經過大會同意。

請勿在洗手間切割果雕及丟棄果皮，會場備有垃圾桶，敬請遵守。請共同維護場地整潔，貴重物品請自行保管。

◎高中職傳統調酒一年級潛力組(指定配方)

1. 指定配方為：

雞尾酒配方 Recipe(單杯量)		
成份 Ingredients	容量 Capacity(ml)	廠牌 Brand Name
①椰子糖漿	15	MONIN
②香蘭糖漿	15	MONIN
③新鮮檸檬汁	15	新鮮
④氣泡酒	加至 8 分滿	QUOMO
裝飾物 Garnish	自由創作 (裝飾物為評分項目) 註：裝飾物不一定需掛在杯口上，亦可將飲品放置小盤上做裝飾。	
調製過程 Method	將成份①②③依序倒入Boston Shaker搖盪均勻後，倒入成品杯中，再將成份④倒入杯中加至 8 分滿，最後放上裝飾物，成品即完成。	
杯器皿 Glassware	香檳杯(165ml±10)	

2. 選手須調製**成品 3 大杯** (杯子容量不限)，三杯皆需裝飾物。
3. 調製時間為五分鐘
4. 裝飾物的呈現方式為評分項目之一。
5. 調製完成後，選手須自行將成品端至展示區。

◎高中職傳統調酒二年級組

◎高中職傳統調酒三年級組

1. 指定酒為 **QUOMO Sparkling Wine**。
2. 調製類別：**Sparkling Cocktail**
3. **調製時間為五分鐘**
4. 選手須調製**成品 3 大杯** (杯子容量不限)，供口感評審評分，三杯皆需裝飾物
5. 總分相同者，以**口感**成績高者勝出。

◎高中職花式調酒一年級潛力組

1. 指定配方為

雞尾酒配方 Recipe(單杯量)		
成份 Ingredients	容量 Capacity(ml)	廠牌 Brand Name
①椰子糖漿	15	MONIN
②香蘭糖漿	15	MONIN
③新鮮檸檬汁	15	新鮮
④氣泡酒	加至 8 分滿	QUOMO
裝飾物 Garnish	自由創作 (裝飾物為評分項目) 註：裝飾物不一定需掛在杯口上，亦可將飲品放置小盤上做裝飾。	
調製過程 Method	將成份①②③依序倒入Boston Shaker搖盪均勻後，倒入成品杯中，再將成份④倒入杯中加至 8 分滿，最後放上裝飾物，成品即完成。	
杯器皿 Glassware	香檳杯(165ml±10)	

2. 選手須調製**成品 3 大杯** (杯子容量不限)，三杯皆需裝飾物。
3. **5 分鐘指定曲為第 22 屆金爵獎花式音樂**，由大會提供。
4. 花式選手比賽不得使用空瓶，瓶中至少 3cl(即 30c. c.)材料，如果將瓶中酒倒完後，不得再丟空瓶(若配方為 3CL 以下，則還是需裝至 3CL)
5. 裝飾物的呈現方式列為評分項目之一。
6. 調製完成後，選手須自行將成品端至展示區。
7. **花式調酒一年級潛力組若丟瓶三瓶以上 (含三瓶) 將使用大會提供塑膠瓶。**

◎高中職花式調酒二年級組

◎高中職花式調酒三年級組

1. 指定產品為 **QUOMO Sparkling Wine**。
2. 調製類別：**Sparkling Cocktail**
3. 選手須調製**成品 3 大杯** (杯子容量不限)，供口感評審評分，三杯皆需裝飾物。
4. 調製時間 5 分鐘，指定曲為第 22 屆金爵獎花式音樂，由大會提供。
5. 花式選手比賽不得使用空瓶，瓶中至少 3cl(即 30c. c.)材料，如果將瓶中酒倒完後，不得再丟空瓶(若配方為 3CL 以下，則還是需裝至 3CL)
6. 總分相同者，以**技術**成績高者勝出。

◎**創意造型團體調酒組**

1. 指定酒為 **QUOMO Sparkling Wine**。
2. 調製類別：**Sparkling Cocktail**
3. **每組人數為 2-5 人，每位參賽者皆需參與調製過程**
4. **比賽時間 5 分鐘**
5. 請於報到時繳交 CD，並標示清楚組別序號及曲目。
6. 無限定主題，自由發揮。
7. 評分重點為：主題、創新、默契、衛生
8. 選手須調製**成品 3 大杯**（杯子容量不限），供口感評審評分，三杯皆需裝飾物

◎**高中職女子單人托盤組**

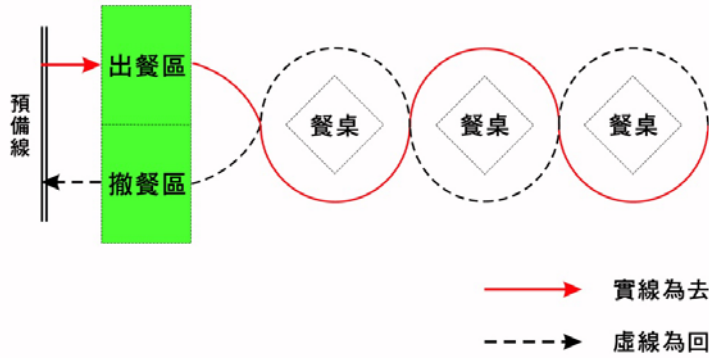
◎**高中職男子單人肩托托盤組**


1. **高中職女子單人托盤組**：服裝須著**裙裝、高跟鞋**。
2. **高中職男子單人肩托托盤組**：服裝須著**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、服務巾除外)**
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。
5. **若有未盡或變更事宜，將於中華民國國際調酒協會粉絲專頁上公告。**

(一) 競賽通則

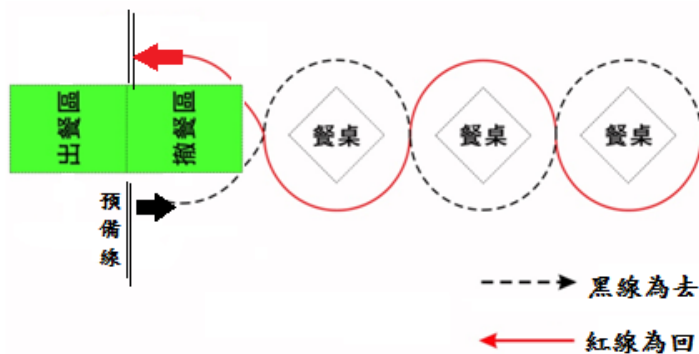
基本 要求	女子單人托盤組	備註
服裝、儀容要求	依國家檢定標準(並佩掛服務巾)	服務巾請自備
托盤要求	 <p>腰托(示意圖)</p>	托盤由大會提供
姿勢要求	掌心及手指托持托盤 行進時身體保持平穩，不可有雙手端盤情形 行進時抬頭挺胸	比賽時不可脫鞋
距離	來回共 30 公尺(包含障礙物)	

※女子單人托盤組競賽路線示意圖(主辦單位現場實際擺設為主)



競賽組別	男子單人肩托托盤組	備註
基本要求		
服裝、儀容要求	依國家檢定標準	(不用佩掛服務巾)
托盤要求	 上肩托法(示意圖)	托盤由大會提供 (墊於托盤上方服務巾請自備 1 條)
姿勢要求	托盤靠左肩上，以左肩、手托持托盤 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
距離	來回共 30 公尺(包含障礙物)	

※男子單人肩托托盤組競賽路線示意圖(主辦單位現場實際擺設為主)



(二)托盤規格及品項

<p>女子單人托盤組托盤品項 (以主辦單位現場提供品項為主)</p>	<p>托盤規格：直徑 36±1cm 圓托盤 *1 個水杯 *咖啡杯組 1 組(160~180ml、含底盤)(8 分滿) *2 個 4oz 雞尾酒杯(8 分滿)</p>
<p>男子單人肩托托盤組托盤品項 (以主辦單位現場提供品項為主)</p>	<p>托盤規格：41*56cm 長托盤 *2 個水杯(8 分滿) *2 個 4oz 雞尾酒杯(空杯) *2 支空瓶 *4 個秀盤 直徑 27.5 公分(空盤) *4 個骨盤 直徑 17.5 公分(空盤)</p>

(三)競賽流程

1. 高中職女子單人托盤組

預備線待命→先將服務巾定位於下手臂→聽開始口令後選手將水壺內的水倒入1個水杯8分滿→將出餐區上之托盤先上手→將分別裝有飲品的1個水杯、1組咖啡杯組及2個雞尾酒杯放於托盤上→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指定位置，再將托盤放於工作檯上並原本的預備線位置站好後→按下叫人鈴才停止計時→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）。

2. 高中職男子單人肩托托盤組

預備線待命→先將服務巾鋪於托盤上後面朝前→聽開始口令後選手將桌面所需托盤品項放置於托盤上後→屈膝姿式左肩與桌面托盤等高後將托盤上左肩起身→托盤上肩後右手放下依規定路線前進→繞過最後一個障礙物後返回→依規定路線返回後左肩停靠撤餐區→以屈膝姿式將托盤及所有物品（不需將物品拿出托盤）放上撤餐區內並回原本的預備線位置站好後→按下叫人鈴才停止計時→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）。

(四)評分項目及所佔配分比例：

『女子單人托盤組』

1. 服裝及儀態 20%
2. 安全與衛生 40%
3. 托盤姿勢及平穩度 30%
4. 完成時間 10%

『男子單人肩托托盤組』

1. 服裝及儀態 20%
2. 安全與衛生 30%
3. 托盤姿勢及平穩度 40%
4. 完成時間 10%

(五)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:持托不可碰胸、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. 女子托盤組餐具歸位不正確、擺放凌亂；男子托盤組托盤歸位不正確。
20. 水杯倒水之水總量不符合每杯 8 分滿(男子托盤組不適用此項目)。
21. 女子托盤組: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。

◎ 高中職咖啡拉花創意組

1. 參賽 1 人為一組。
2. 前置時間為 2 分鐘，於時間內完成工作檯面佈置及試粹。
3. 參賽者於現場於 6 分鐘內製作 2 杯咖啡，只有一次機會，分別「指定拉花」1 杯及「創意拉花」1 杯。(若時間到而未完成成品，則該成品不予計分)
4. 「指定拉花」-愛心(需直接注入，可製作洋蔥心、實心、空心... 等，不可使用輔助器具)
「創意拉花」-圖形不限，(需直接注入，不可使用輔助器具)。
5. 善後時間為 2 分鐘
6. 參賽者每杯拉花只有一次機會，不可重複製做。
7. 參賽者自行準備比賽咖啡杯(限 180--300ml)、器具(如:拉花鋼杯、奶泡湯匙、咖啡盤、咖啡匙、乾淨抹布、托盤)。

主辦單位提供：

義式咖啡豆、專用奶、義式咖啡機組、磨豆機、吧台設備、等。

評分標準：

- (1) 感官評分項目：奶泡質地之品質(20 分)、圖樣成分間之對比度(20 分)、圖樣之尺寸、位置與視覺均衡度(20 分)、圖樣困難度(20 分)、圖樣創意性(20 分)、
- (2) 技術評分項目：濃縮咖啡(30 分)、打發牛奶(20 分)、衛生條件(30 分)、整體演出(20 分)
- (3) 「指定拉花」1 杯佔總分百分之三十、「創意拉花」1 杯佔總分百分之七十。

◎ 高中職咖啡立體雕花創意組

1. 參賽 1 人為一組。
2. 前置時間為 2 分鐘，於時間內完成工作檯面佈置。
3. 參賽者於現場於 30 分鐘內製作 2 杯咖啡雕花，(若時間到而未完成成品，則該成品不予計分)
4. 兩款造型皆為自創圖形
5. 裝飾用品皆需為可食用的。
6. 善後時間為 2 分鐘
7. 參賽者自行準備比賽之電動奶泡機、咖啡杯(限 180--300ml)、器具(如:拉花鋼杯、雕花筆、上色筆、色漿、堆塑用湯匙、咖啡盤、咖啡匙、乾淨抹布、托盤及各人所需器皿)。
8. 評分標準：(1)整體感 (2)創意 (3)顏色搭配 (4)整潔衛生 (5)時間

- 主辦單位提供：咖啡液、專用奶。

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)

◎高中職傳統調酒一年級潛力組

◎高中職傳統調酒二年級組

◎高中職傳統調酒三年級組

金牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

銀牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

◎高中職花式調酒一年級潛力組

◎高中職花式調酒二年級組

◎高中職花式調酒三年級組

金牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

銀牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

◎創意造型團體調酒組

金牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

銀牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

◎高中職男子單人肩托托盤組

◎高中職女子單人托盤組

金牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

銀牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

◎高中職咖啡拉花創意組

◎高中職咖啡立體雕花創意組

金牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

銀牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

銅牌：數名，獎牌乙面、獎狀乙紙

十二、報名相關資訊：

1. 自即日起至 110 年 04 月 30 日（星期五）止。
2. 逾期恕不接受，恕不更改配方
3. 調酒比賽/托盤比賽 報名費：400 元/組
咖啡拉花/咖啡立體雕花競賽：500 元/組
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 5F-3 中華民國國際調酒協會收即為報名成功！

參賽組別	線上報名網址
(1)高中職傳統調酒一年級潛力組	https://forms.gle/KfGbCzYRiFBgGYGY8
(2)高中職傳統調酒二年級組	https://forms.gle/YjM6QcbbSB32mqox7
(3)高中職傳統調酒三年級組	https://forms.gle/uPa5rZUp3oCiB4WW9
(4)高中職花式調酒一年級潛力組	https://forms.gle/ymBawTZavcrdFEit5
(5)高中職花式調酒二年級組	https://forms.gle/cDQfDket7bwVLS4i6
(6)高中職花式調酒三年級組	https://forms.gle/WkoGDabvGT2MqVt96
(7)創意造型團體調酒組(2-5 人)	https://forms.gle/GNYHyWaB8nTQphHF7
(8)高中職男子單人肩托托盤組	https://forms.gle/3564yq3b9CB5cTGe7
(9)高中職女子單人托盤組	https://forms.gle/2DGmnZ3u8Y8Yjd1n9
(10)高中職咖啡拉花創意組	https://forms.gle/8vS5nnJASwAPj6Xs8
(11)高中職咖啡立體雕花創意組	https://forms.gle/r7pj1oEKr3LdCPtz9

5. 110 年 05 月 10 日(星期一)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 100 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大同盃全國調酒大賽粉絲專頁 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. 若有任何問題請來電詢問 中華民國國際調酒協會 07-2518976

第十一屆大同盃全國調酒暨托盤、咖啡大賽

報名總表

學校名稱：	學校科系：
聯絡人：	聯絡電話：
參賽組別	參賽總人數
(1)高中職傳統調酒一年級潛力組	位
(2)高中職傳統調酒二年級組	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)高中職花式調酒二年級組	位
(6)高中職花式調酒三年級組	位
(7)創意造型團體調酒組	位
(8)高中職男子單人肩托托盤組	位
(9)高中職女子單人托盤組	位
(10)高中職咖啡拉花創意組	位
(11)高中職咖啡立體雕花創意組	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 個，素 個）（每個 60 元）		
是否開收據	<input type="checkbox"/> 是, 抬頭_____ <input type="checkbox"/> 否 【金額開\$60x _____個=\$ _____元】		
備註：本會僅代訂學生便當，不代收便當費用。請於 <u>當天中午領取</u> ，再自行將款項交給廠商。 （若有變動再由司儀廣播） 代訂單餐盒表，務必於 110年04月30日前回傳訂單 ，以利作業 填妥上表後請傳真：07-2710426			