

第一届山东省职业技能大赛
餐厅服务（世赛选拔）项目技术工作文件

第一届山东省职业技能大赛组委会办公室技术工作组

2023年5月

目录

一、技术描述	1
(一) 项目概要	1
(二) 基本知识与能力要求	1
二、试题与评判标准	3
(一) 试题	3
1. 基本内容	3
2. 命题方式	3
(二) 比赛时间及试题具体内容	3
1. 比赛时间安排	3
2. 试题具体内容	3
(三) 评判标准	10
1. 分数权重	10
2. 评判方法	10
3. 成绩并列	11
三、竞赛细则	12
(一) 技术与赛务保障工作	12
1. 场地经理及助理	12
2. 其他技术与赛务保障人员	12
(二) 评判工作	13
1. 裁判长职责	13
2. 裁判长助理职责	14
3. 裁判员职责	14

4. 签署《竞赛行为规范承诺书》	14
(三) 违规情形和处理	15
1. 违规处理范围	15
2. 违规处理实施人	15
3. 违规处理结果	15
4. 违规处理登记	16
(四) 问题或争议的处理	16
1. 竞赛项目内解决	16
2. 监督仲裁委解决	17
四、竞赛场地、设施设备等安排	17
(一) 赛场规格要求	17
(二) 场地布局图	18
(三) 基础设施清单	18
五、安全、健康要求	21
(一) 健康安全和绿色环保	21
(二) 项目特别规定	22
(三) 防疫要求（根据竞赛组委会要求调整）	23
附件1：LIST OF INGREDIENTS SIGNATURE COCKTAIL	25
附件2：RECIPE TEMPLATES SIGNATURE COCKTAIL	26

一、技术描述

（一）项目概要

餐厅服务项目是指在餐桌上或吧台提供个性化菜肴和饮料服务的竞赛项目。比赛中对选手的技能要求主要包括：具备广泛的国际餐饮知识；掌握一套完整的服务总规则；沉着、机智、良好的行为举止，能与客人进行良好互动；灵活服务，根据不同场合提供令客人满意的服务；遵循职业健康与安全规范，最低浪费及环保操作的有关规范。

（二）基本知识 with 能力要求

本竞赛是对餐厅服务技能的展示和评估，仅测试技能操作方面的能力。参赛选手需要按照餐厅服务标准（或要求）展示餐厅服务技能。

序号	部分	类别
1	服务准备	
	个人需要知道和理解： <ul style="list-style-type: none">● 针对不同的服务场所提供不同的服务● 根据所提供的材料、设备，包括餐具、瓷器和玻璃制品，家具和布料物品等进行操作服务	理论
	个人应能够： <ul style="list-style-type: none">● 展示自己为客人服务的专业素养● 根据不同餐饮场所准备不同的服务用品，包括零点餐厅服务、宴会服务、休闲餐和咖啡服务、酒吧服务等	实操
2	沟通能力	

序号	部分	类别
	个人需要知道和理解： <ul style="list-style-type: none"> ● 了解西餐文化,具备良好的英文听说能力,理解在服务过程中与不同文化背景的客人进行有效沟通的必要性。 	理论
	个人应能够： <ul style="list-style-type: none"> ● 提供问候和引座服务 ● 为客人点单 ● 推荐适合客人的食品、酒水和饮料,并做相应的介绍 ● 与客人告别 	实操
3	食品和酒水、饮料服务	
	个人需要知道和理解： <ul style="list-style-type: none"> ● 了解食品、酒水和饮料的出产标准 ● 理解不同餐饮服务环境,并采用的相对应的服务技巧 ● 理解优质服务的涵义 	理论
	个人应能够： <ul style="list-style-type: none"> ● 针对不同风格的食物,采用相对应的服务 ● 能进行简单的食品加工 ● 能制作常用咖啡并提供服务 ● 能辨析酒精饮料 ● 能制作鸡尾酒并提供服务 ● 能够推荐和介绍葡萄酒和其他常见酒水,并提供服务 	实操

二、试题与评判标准

(一) 试题

1. 基本内容

模块编号	模块名称	竞赛时间	分数		
			评价分	测量分	合计
A	酒吧服务	50分钟	13	12	25
B	零点服务	160分钟	23	17	40
C	休闲餐服务	90分钟	24	11	35
合计			60	40	100

2. 命题方式

本次竞赛命题参照世界技能大赛模式，为全公开命题。本项目技术文件内容基于第46届世界技能大赛的技术文件要求，如有修订由裁判长进行少量整合修订后于赛前15天公布。

(二) 比赛时间及试题具体内容

1. 比赛时间安排

本项目比赛时间共2天，选手按赛务手册安排进行轮转，完成酒吧服务、零点服务、休闲餐厅服务三个模块的竞赛。

2. 试题具体内容

模块 A: 酒吧服务

竞赛时间： 50 分钟

竞赛任务简述：

(1) 水果拼盘

竞赛时间： 15 分钟

竞赛任务简述：

- ①根据赛场提供的水果制作两盘二人份甜品份量的果盘；
- ②制作过程中双手不能接触到水果本身；
- ③确保工作台卫生、整洁，并展示吧台对客服服务的仪态；
- ④至少用 4 种水果（在橙子、菠萝、芒果、苹果、猕猴桃、西瓜、火龙果中选择 4 种，其中火龙果、芒果必用）。

(2) 自创鸡尾酒制作和服务

竞赛时间： 35 分钟

竞赛任务简述：

①创意有酒精鸡尾酒制作（15 分钟）

1) 5 分钟准备时间：选取制作创意有酒精鸡尾酒所需的工具、原材料、载杯等，做好准备工作。

2) 10 分钟制作时间：使用赛场提供的原料制作两款（每款两杯）创意鸡尾酒，提供给客人。

3) 部分原材料将在比赛前两天 (C-2) 由裁判抽签或投票去除, 选手在剩下的原材料中选择合适的原料进行自创。鸡尾酒原材料清单见附件 1。

4) 鸡尾酒制作需在规定时间内完成并以正确的方式呈现 (必须有装饰物, 且装饰物最少 2 种, 但不多于 3 种, 不包括吸管和搅棒)。

5) 确保操作卫生。

6) 比赛开始前, 选手将书写好的鸡尾酒配方交给裁判长。
配方模板见附件 2。

② 鸡尾酒服务 (20 分钟)

1) 为 2 位客人提供鸡尾酒与小食服务;

2) 以正确的方式为客人提供良好的服务并说明鸡尾酒使用的原料、创意等。

Canape Menu

Savory 咸

Parma ham and melon cubes

帕尔马火腿配蜜瓜

Cajun chicken tortilla roll

墨西哥卡真鸡肉卷饼

Herb lemon cream cheese in puff

模块B: 零点服务

竞赛时间: 160 分钟

1. 铺设零点餐厅 4 人餐台

竞赛时间: 40 分钟

竞赛任务简述:

- (1) 包括铺设边台、清洁摆放餐用具、餐前准备
- (2) 餐用具的铺设应合理使用托盘
- (3) 到时叫停

2. 零点服务

竞赛时间: 120 分钟

竞赛任务简述:

- (1) 从迎宾开始、斟酒、上菜、餐间服务、到送别客人为止的零点服务;
- (2) 开胃菜服务(需制作)—美式服务、汤(需装盘)—美式服务、主菜服务(需切割装盘)—美式服务、甜品服务—美式服务;

(3) 酒水服务包括：红葡萄酒服务（需醒酒）、白葡萄酒服务、矿泉水、茶或咖啡服务；

(4) 选手必须全程使用英语进行服务。

A la carte Menu

Appetizers (开胃菜)

Caesar salad

凯撒色拉

Soup (汤)

Creamy pumpkin soup with micro green

奶油南瓜汤配微型生菜

Main course (主菜)

Foie gras Wellington steak with broccoli, baby corn, bell pepper, brandy Cream pepper sauce

鹅肝惠林顿牛排配西兰花，玉米笋，甜椒，白兰地奶油胡椒酱

Dessert (甜点)

Cheese cake

雪域芝士蛋糕

Bread- butter 面包，黄油

模块 C: 休闲餐服务

1. 准备休闲餐餐台（2 桌，每桌 2 人）

竞赛时间：20 分钟

竞赛任务简述:

完成所有开餐前的准备工作,包括铺台布、清洁摆放餐用具、
准备工作台等

2. 休闲餐服务

竞赛时间: 70 分钟

竞赛任务简述:

(1) 为 2 桌客人提供从迎宾开始,到送别客人为止的休闲餐厅服务;

(2) 每桌 2 位客人,间隔 5 分钟进入餐厅;

(3) 每位客人只可以从菜单里选择两道菜,且每种菜只有两份,选手需要通过沟通技巧给客人推荐和点单。

Casual Menu

Appetizers 开胃菜

Mediterranean salad with Parma ham

地中海色拉配帕尔玛火腿

Thai chicken salad

泰式鸡肉沙拉

Shrimp ceviche

酸橙微腌大虾

Soup 汤

Creamy pumpkin soup with micro green

奶油南瓜汤配微型生菜

Minestrone Soup with pesto sauce

意式蔬菜汤配香蒜罗勒酱

Creamy mushroom soup

奶油蘑菇汤

Main course 主菜

Light stir-fried duck breast -sautéed Brussels sprout with herb, tomato in vine, mini mushroom, and orange honey pommery mustard sauce

嫩煎鸭胸肉配香料炒孢子甘蓝，带枝番茄，小蘑菇，橙味蜂蜜芥末沙司

Macaroni Bolognese

意式牛肉酱通心粉

Grilled sole fillet with tomato salsa herbs sauce

扒龙利鱼排配番茄莎莎香料酱

Dessert 甜点

Fruit salad

水果色拉

Chinese dessert soup

中式甜品羹

Cream cake

奶油小方

Bread- butter 面包，黄油

(三) 评判标准

1. 分数权重

模块编号	模块名称	竞赛时间	分数		
			评价分	测量分	合计
A	酒吧服务	50分钟	13	12	25
B	零点服务	160分钟	23	17	40
C	休闲餐服务	90分钟	24	11	35
合计			60	40	100

2. 评判方法

本项目评分标准分为测量和评价两类，主要为过程性评分。凡可采用客观数据表述的评判称为测量；凡需要采用主观描述进行的评判称为评价。

(1) 评价分（主观）

评价分打分方式：3名及以上裁判为一组，各自单独评分，计算出平均权重分，除以3后再乘以该子项的分值计算出实际得分。裁判相互间分差必须小于等于1档，否则需要给出确切理由并在小组长或裁判长的监督下进行调分。

评价分例表：（社交能力）

权重	要求描述
0	没有社交技巧或不与客人互动
1	表现出与客人的积极互动，有信心完成任务

2	表现出高度的自信，良好的客户互动，给人整体的良好印象
3	表现出出色的人际交往能力，很强的服务能力以及对细节的关注

(2) 测量分（客观）

测量分打分方式：按模块设置若干个评分组，每组由3名及以上裁判构成。每个组所有裁判一起商议，在对该选手在该项中的实际得分达成一致后最终只给出一个分值。

测量分例表：仪表仪容

类型	示例	最高分值	正确分值	不正确分值
满分或零分	制服干净、熨烫、符合行业标准	0.5	0或0.5	0-0.5
	黑色皮鞋，干净，符合行业标准	0.5	0或0.5	0-0.5
	没有过多的香水、须后水；不能浓妆，没有纹身、不佩戴珠宝、不留长指甲和涂抹指甲油	0.5	0或0.5	0-0.5
	合适的发型，不过分使用护发用品	0.5	0或0.5	0-0.5
	良好的姿态	0.5	0或0.5	0-0.5

3. 成绩并列

各组裁判进行复核后由工作人员录入，裁判长进行最后审核，各裁判员签名确认。当出现选手总成绩并列的情况时，则按零点服务、休闲餐服务、酒吧服务模块依次排序确定选手排名。

三、竞赛细则

（一）技术与赛务保障工作

技术与赛务保障工作由场地经理及助理、其他技术与赛务保障人员共同完成。

1. 场地经理及助理

场地经理负责组织相关工作人员做好竞赛设施设备、工具、材料落实及场地布置，参与赛务管理手册编制，配合裁判长做好技术工作文件编制、赛前准备和现场技术支持与后勤保障等工作。场地经理助理根据场地经理工作安排，负责协助场地经理开展相关工作。场地经理和助理在竞赛期间应全程在竞赛区域值守，本着廉洁、诚信的原则履行职责，确保大赛公平公正。

2. 其他技术与赛务保障人员

其他技术与赛务保障人员包括由执委会为各项目配备的竞赛联络员、技术负责人、录分员及赛务保障人员。具体职责是按照竞赛技术规则规定和大赛统一要求，在执委会相关部门领导下做好相应的竞赛保障工作。

（1）赛务组

负责有关赛务工作安排。主要包括负责选手抽签、竞赛场次轮转安排等工作。

（2）监考组

负责竞赛现场的检录、监考工作，主要包括：核对选手证件；维护赛场纪律；控制竞赛时间；记录赛场情况，做好监考记录；纠正选手违规行为，并对情节严重者及时向裁判长报告；参与竞赛的抽签工作。

（二）评判工作

裁判长及裁判长助理不参与具体评判。竞赛开始前，裁判长根据工作需要、培训情况和裁判员技术能力特长，对裁判员进行工作分工。竞赛过程中，裁判员按照分工，依据评判标准和相关技术要求开展评判工作。

1. 裁判长职责

- （1） 在组委会领导下，秉承公平公正原则接受执委会具体管理；
- （2） 做好相应沟通协调，落实竞赛各项技术工作；
- （3） 按时、认真组织完成本项目技术工作文件的编制工作；
- （4） 带头坚持并维护竞赛公平公正，遵守保密纪律，不得有影响竞赛公平公正的言行；
- （5） 按照组委会要求和执委会安排，参加并做好本项目裁判员（含裁判长助理）的赛前培训，主持做好本项目赛前技术交

流；

- (6) 采取多种措施保证公平公正，组织全体裁判员
- (7) (含裁判长助理)做好本项目评判和相关技术工作；
- (8) 组织本项目开展技术总结和技术点评。

2. 裁判长助理职责

裁判长助理协助裁判长做好执裁各项组织工作；完成裁判长安排的相关工作。

3. 裁判员职责

参加赛前培训和技术讨论，熟练掌握竞赛技术规则；

- (1) 对有争议的问题提出客观、公正、合理的意见和建议；
- (2) 服从裁判长工作安排，认真做好本职工作；
- (3) 公平公正执裁，不徇私舞弊；
- (4) 坚守岗位，严格遵守执裁时间安排，保证执裁工作正常进行。

4. 签署《竞赛行为规范承诺书》

裁判长、裁判员确定后，执委会按照组委会要求组织裁判员签署《竞赛行为规范承诺书》。凡未签署《竞赛行为规范承诺

书》、未经批准不参加赛前培训的，不得从事执裁工作。

（三）违规情形和处理

1. 违规处理范围

第一届全国技能大赛期间，对参赛选手、裁判人员、场地经理及助理、其他赛务保障工作人员、各参赛队领队及助理、执裁观察员及保障观察员等，出现违反《竞赛行为规范承诺书》和本项目技术工作文件中公布的竞赛纪律或其他有碍竞赛公平公正的行为，由相应的人员或机构及时纠正并处理。

2. 违规处理实施人

（1）参赛选手在第一届全国技能大赛期间的违规行为，由裁判长依据相关规定处理或组织裁判员研究后处理，并将处理结果报监督仲裁委。

（2）其他人员（包括裁判人员、场地经理及助理、其他赛务技术保障人员、各参赛队领队及助理等）在第一届全国技能大赛期间的违规行为，由执委会监督仲裁协助部配合组委会监督仲裁委处理。处理意见抄送组委会秘书处、技术工作组及执委会相关部门。

3. 违规处理结果

对上述违规行为，视情节给予约谈、警告、严重警告处理。

受到严重警告的人员，将限制其今后参与国家级及以上竞赛的相关工作。受到违规处理较多的参赛队，组委会将对其今后参赛工作进行限制。处理结果将与相关人员评价和评估相结合，并在一定范围内通报。对裁判长的处理结果纳入其工作评估。对各参赛领队及助理违规行为的处理结果，通报本人所在地区（行业）人社部门（人事劳动保障工作机构）。

4. 违规处理登记

违规行为处理结果，由实施人在《第一届全国技能大赛违规行为处理登记表》中记录并交执委会存档备查。在第一届全国技能大赛结束后 1 周内，由执委会汇总违规处理情况报送组委会备案。

（四）问题或争议的处理

第一届全国技能大赛期间，与竞赛有关的问题或争议，各方应通过正当渠道并按程序反映和申诉，不得擅自传播、扩散未经核查证实的言论、信息。

对竞赛期间出现的问题或争议按以下程序解决：

1. 竞赛项目内解决

参赛选手、裁判员发现竞赛过程中存在问题或争议，应向裁判长反映。裁判长依据相关规定处理或组织比赛现场裁判员研究

解决。处理意见需比赛现场全体裁判员表决的，须获全体裁判员半数以上通过。最终处理意见应及时告知意见反映人，并填写《第一届全国技能大赛问题或争议处理记录表》。处理期间，执委会技术保障部和组委会技术工作组应给予支持和指导。

2. 监督仲裁委解决

对项目内处理结果有异议的，在参赛选手成绩最终确认锁定前，各参赛队领队可向监督仲裁委出具署名的书面反映材料并举证。监督仲裁委在执委会监督仲裁协助部协助下受理并开展调查工作。其中，经调查确认所反映情况属技术性问题或争议的，仍交由各竞赛项目内解决。属非技术性问题或争议，由监督仲裁委作最终裁决。各类问题或争议处理情况，由执委会监督仲裁协助部填写《争议处理记录表》报监督仲裁委备案。

四、竞赛场地、设施设备等安排

（一）赛场规格要求

1. 本项目场地总体面积约 498.4m²，主要划分为比赛区域、后厨烹饪区域、裁判休息区、选手候考区、录分室、洗涤区等六个功能区。

2. 比赛区域划分为鸡尾酒调制和服务竞赛区、零点服务竞赛区和休闲餐厅服务竞赛区。

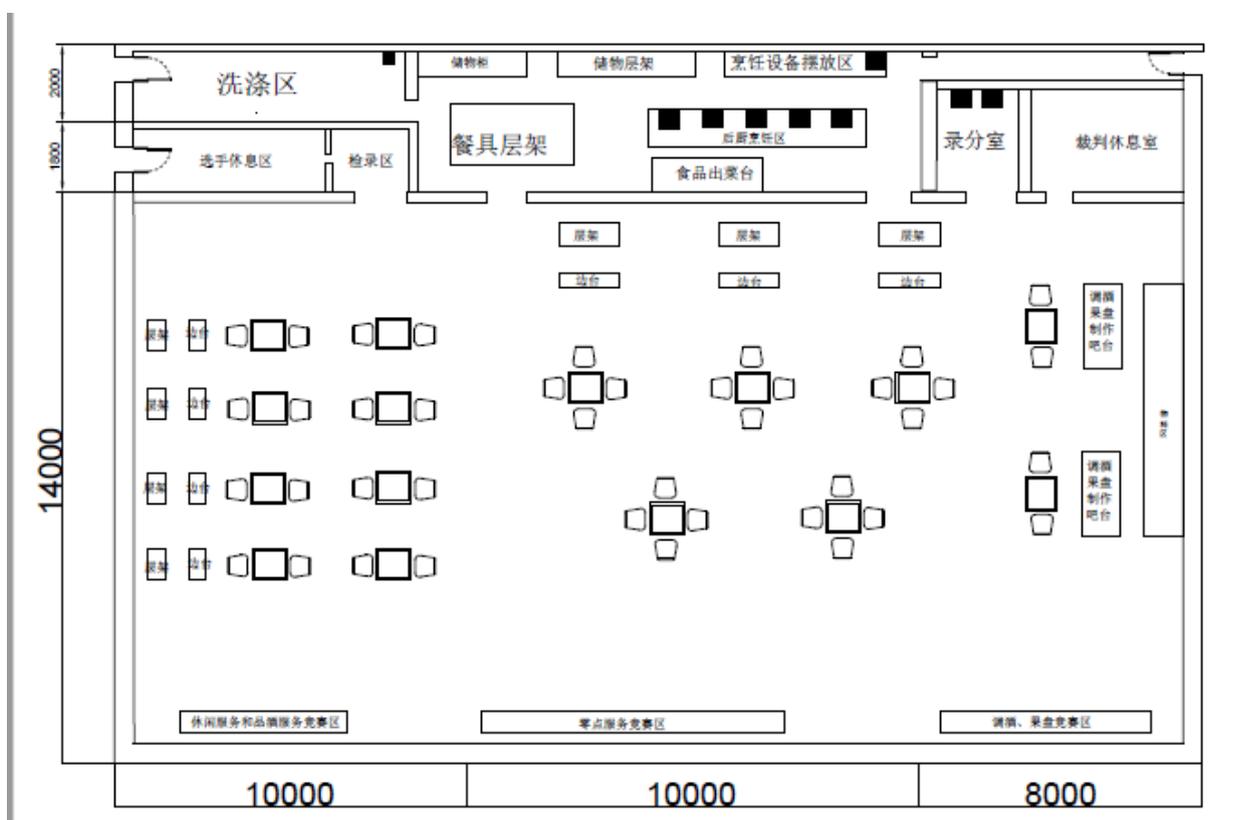
3. 选手候考室为每个选手提供一个带锁的储物柜，可存放小

件个人比赛物品。

4. 赛场安排两个主要入口，设置一个出口处，用于各项目的宾客离场。

5. 赛场的比赛区域和烹饪区域均有灭火器材，保证赛场的防火安全。

(二) 场地布局图



注：最终以场地实际布局为准。

(三) 基础设施清单

1. 餐厅服务项目赛场提供设施、设备清单表（以下材料如有变化，以比赛场地提供为准）

名称	规格/型号
餐桌 1	L0.9m*W0.9m*H0.75m
餐桌 2	L1.2m*W1.2m*H0.75m
工作台	L1.5m*W0.8m*H0.75m
储物层架	L0.7m*W0.39m*H1.47m
桌布 1	白色纯棉, 1.5m*1.5m
桌布 2	白色纯棉, 1.8m*1.8m
桌布 3	白色纯棉, 2.4m*1.7m
餐巾	白色纯棉, 0.5m*0.5m
椭圆托盘、托盘架 (套)	塑胶、木制
圆形托盘	塑胶
椅子	通用
开胃菜刀叉	不锈钢通用
主菜刀叉	不锈钢通用
汤勺	不锈钢通用
鱼刀、鱼叉	不锈钢通用
甜品叉勺	不锈钢通用
黄油刀	不锈钢通用
水杯	玻璃
红葡萄酒杯	玻璃
白葡萄酒杯	玻璃
面包篮	常用
咖啡杯、杯碟、勺	瓷器
咖啡壶	玻璃
茶杯、杯碟、勺	瓷器
糖盅、奶盅	瓷器
茶壶	玻璃
开胃菜碟	瓷器, 8-12 寸
主菜碟	瓷器, 11-14 寸
面包盘	瓷器, 5 寸
甜品碟	瓷器, 7-9 寸
黄油碟	瓷器, 2-4 寸
展示盘	瓷器, 11-12 寸

名称	规格/型号
汤碗（配碟）	瓷器，8-10 寸
分菜盘	不锈钢，15 寸—20 寸
分菜叉、勺	大号，不锈钢
胡椒研磨器	大号，木质
立式冰桶架	不锈钢
冰桶 1（无盖）	不锈钢
冰桶 2（带盖）	不锈钢
醒酒器	玻璃
沙司盅	不锈钢
花瓶	通用
盐、胡椒瓶	套装，不锈钢
菜肴、甜品等	按照菜单提供
饮品、酒水等	按照酒水单提供
各款水果	橙子、菠萝、芒果、苹果、猕猴桃、西瓜、火龙果等
调味料	按照菜单提供
冰夹	不锈钢
冰块	通用
制冰机	通用
手摇碎冰机	通用
操作吧台	常用
砧板	常用
服务叉、勺	常用
台号牌	通用
三角鸡尾酒杯	玻璃，容量约 200ml
玛格丽特杯	玻璃，容量约 260ml
海波杯 1	玻璃，容量约 270ml
海波杯 2	玻璃，容量约 420ml
古典杯 1	玻璃，容量约 230ml
抽纸	通用
厨房用纸	通用
蜡烛（配烛台）	通用

名称	规格/型号
单头火柴	通用
点菜本	通用
签字笔	通用

1. 餐厅服务项目选手自带工具清单表

选手自带工具在比赛前须经裁判检查、确认，如不符合竞赛要求，将不能使用。

序号	名称	备注
1	身份证	
2	参赛证	
3	服饰	仪表仪容符合职业要求
4	白手套	棉质
5	刀具	用于切割菜肴、鸡尾酒装饰物、水果拼盘，不能使用特殊工具
6	海马刀（开瓶器）	用于打开葡萄酒
7	鸡尾酒制作工具	常见鸡尾酒制作工具（全套），不能使用特殊工具
8	扫台器	

2. 竞赛场地禁止自带使用的设备和材料

参赛选手不得携带任何电子产品进入赛场（手机、U 盘、MP3、MP4 等），不得携带有关比赛的文字材料、图片等参考资料。

五、安全、健康要求

（一）健康安全和绿色环保

参赛选手应爱护赛场的设备设施，按规定的操作程序谨慎使

用赛场的设备设施；所有操作应符合安全卫生要求；参赛者需维护比赛场地卫生，无任何遗留物品影响后续选手的比赛；在比赛过程中，参赛选手应严格遵守相关专业的操作规程，安全、文明参赛；按照规定处理食品垃圾。

（二）项目特别规定

1. 疫情期间竞赛，各方人员必须严格遵守组织方相关防控规定。
2. 比赛需全程使用英文。
3. 参赛选手需身体健康，无传染性疾病。
4. 性格开朗外向，具有良好的仪表以及积极的态度。
5. 参赛选手，迟到十五分钟以上不得入场。
6. 凡有书面答题的，选手一律用蓝色或黑色的水笔
7. （或圆珠笔）在卷内设定的位置书写，用其它颜色笔或在草稿纸上答题均属无效。
8. 选手应爱护赛场设施设备，操作规范，注意安全。违反安全操作规定造成的损失由选手负责。
9. 选手在比赛中严禁使用各类通讯工具。
10. 选手必须严格遵守考场有关规定，严禁作弊或代考，自觉服从裁判长、裁判员、考场工作人员的管理。10. 选手需自备比

赛服装，但着装、用品等在外观上不应显示选手所在单位等个人信息。

（三）防疫要求（根据竞赛组委会要求调整）

1. 参赛单位要采用多种形式对选手、教练、裁判进行疫情防治知识科普宣传，确保充分了解防疫知识、掌握防护要点、增强防护意识、支持配合防控工作。

2. 各参赛单位在赛前、赛中，严格按照防护要求每天进行相关人员的健康检测与信息填报工作。

3. 提前做好参赛选手、裁判的身体检查，每天两次进行体温检测并做好相应记录。

4. 赛场入口处设置洗手池和消毒洗手液，选手工位及裁判员工作区域提供免洗消毒用品。

5. 所有人员进入赛场前必须接受体温检测，并做好记录。

6. 赛场为选手和裁判配备相应的口罩、一次性手套、免洗洗手液等防护用品。

7. 比赛全程要求所有人员必须佩戴口罩，有违反规定者可视情节轻重取消比赛资格。

8. 竞赛期间以盒饭形式提供午餐，选手和裁判在指定位置错峰进餐，杜绝集中用餐。

9. 在赛场周边设置口罩专用回收箱，加强垃圾箱清洁，定期进行消毒处理。加强垃圾分类管理，及时收集并清运。

10. 设立隔离观察区域，如比赛期间任何人员出现发热、干咳、

乏力等可疑症状，及时进行暂时隔离并报告相关部门，按规定要求安排到定点医院进一步检查或就医。

11. 如比赛期间出现任何人员确诊感染的情况，应立即终止比赛，按规定进行全区域人员隔离检查。

附件 1：LIST OF INGREDIENTS SIGNATURE COCKTAIL

Spirits	Liqueurs	Juice / Soft Drinks	Syrup	Others
Tequila	Amaretto	Orange juice	Cherry syrup	Cream
Rum	Chocolate	Grapefruit juice	Sugar syrup	Coconut milk
Vodka	Strawberry	Cranberry juice	Grenadine syrup	Lemon
Gin	Cherry	Mango juice	Violet syrup	Lime
Brandy	Banana	Pineapple juice	Strawberry syrup	Orange
Whisky	Green mint	Yellow lemon juice	Green Mint syrup	Apple
	Blue curacao	Lime juice		Mint leaves
	Drambuie	Pure milk		Maraschino cherries, red
	Baileys	Sprite		Sugar
	Grand Marnier	Tonic water		Salt
	Malibu			Pepper

附件 2：RECIPETEMPLATESIGNATURECOCKTAIL

CompetitorName		Number
Recipefor 2persons SignatureCocktail		Date
amount	ingredients	
Garnish/Glasses		
Descriptionofthepreparation		

