

嶺東中學 108 學年度第二學期

傳調社



社團評鑑資料冊



傳統調酒社 108 學年度社團評鑑資料冊目錄

項次	項目內容	頁次	備註
1	社團簡史及指導老師簡介	2	
2	組織章程/組織架構	3	
3	學期或學年度課程或活動計畫/行事曆	4	
4	經費及財產管理(資料)	5	
5	課程照片	6	
6	課程講義	9	
7			
8			
9			
10			

社團名稱	調酒社		
社團簡介 (含榮譽 事蹟及課 程或活動 績效)	將調酒相關知識授予社員，並帶其演練調酒相關技術，使社員了解酒的歷史演變、各種類酒類的製成與差異、各式經典與創意調酒、調製手法與品嚐技巧，以及器具基本介紹、專業術語、調製方法、流行調配方式。 有計畫的進行選手培訓，讓選手有機會代表學校參加各項傳統調酒比賽，選手本身可學得一技之長，並訓練自信心與創造力展現自我，在團體中更能學會團隊合作及榮譽心，為自己爭取優異的成績表現。 ● 第十屆大同盃全國調酒大賽 / 觀光二丙卓美杏榮獲佳作 ● 第 19 屆杜康盃全國調酒大賽 / 觀光二丙卓美杏榮獲佳作 ● 2019 年健行好棒盃餐旅技能全國公開賽 傳統調酒組 / 觀光二丙卓美杏榮獲優選 ● 第 17 屆五洲盃全國調酒大賽 / 觀光三甲賴彥汝榮獲佳作 ● 第四屆樽鼎盃全國餐飲大賽 / 觀光三丙卓美杏榮獲佳作		
指導老師簡介	歷任	107 學年度創立 第一屆 調酒社	
	現任	黃雅琴老師 104 學年度觀光科傳調選手指導老師 105 學年度觀光科傳調選手指導老師 107 學年度觀光科傳調選手指導老師 108 學年度觀光科傳調選手指導老師	
	連絡電話(手機)	0921-902203	

社團名稱	調酒社				
組織章程 (若無可略)	無				
組織架構 (幹部職掌)	幹部職稱	職掌	現任幹部		
			班級	學號	姓名
	社 長	在指導老師指導下綜理社團事務，並撰寫每學年及每學期的社團課程或活動計畫書，同時對外代表該社團。	觀光二甲	715018	曾乙珊
	副 社 長	社長代理人，協助指導老師於社團課程或活動時確實點名，填寫紀錄課程或活動內容，及繳交社團課程或活動紀錄簿。	觀光二甲	715044	蔡宇維
	總務組長	管理社團經費及帳目，社團幹部交接時，應備妥財務帳冊、器材設備清冊、社團印鑑及相關資料移交新任幹部。	觀光二甲	715026	蔡佳妤
	文資組長	蒐集社團各項課程或活動紀錄，並保管社團一切文書資料，以利社團經驗傳承及製作社團評鑑所需資料。	觀光二丙	715020	黃郁儒
	說 明	本表幹部職稱經訓育組同意後得增列。			

傳統調酒社 108 學年度第 2 學期 課程計畫表

項次	課程或活動計畫名稱/內容	日期	地點	預計人數	課程活動預算	備註
1	選舉社團幹部 社團課程介紹	03/20	飲調教室	42	無	
2	各式調酒器具介紹 傳統調酒基本動作分解練習	04/10	飲調教室	42	無	
3	8 大調製法教學 傳統調酒基本動作分解練習	04/17	飲調教室	42	無	
4	創意調酒酒譜認識與創作	05/08	飲調教室	42	無	
5	傳統調酒基本流程驗收	05/22	飲調教室	42	無	
6	傳統調酒成果驗收	05/29	飲調教室	42	無	
7	傳統調酒成果驗收	06/12	飲調教室	42	無	

傳統調酒社第 108 學年度第二學期 財產清冊 總務組長：蔡佳妤

項次	物品名稱	放置地點	保管人	備註
1.	波士頓雪克杯	飲調教室	蔡佳妤	
2.	量酒器	飲調教室	蔡佳妤	
3.	隔冰器	飲調教室	蔡佳妤	
4.	吧叉匙	飲調教室	蔡佳妤	
5.	酒嘴	飲調教室	蔡佳妤	
6.	馬丁尼酒杯	飲調教室	蔡佳妤	
7.	雞尾酒杯	飲調教室	蔡佳妤	
8.	可林杯	飲調教室	蔡佳妤	
9.	高飛球杯	飲調教室	蔡佳妤	
10.	香甜杯	飲調教室	蔡佳妤	
11.	古典酒杯	飲調教室	蔡佳妤	
12.	颶風杯	飲調教室	蔡佳妤	
13.	公杯	飲調教室	蔡佳妤	
14.	冰桶	飲調教室	蔡佳妤	
15.	冰鏟	飲調教室	蔡佳妤	
16.	冰夾	飲調教室	蔡佳妤	
17.	口布	飲調教室	蔡佳妤	
18.	服務巾	飲調教室	蔡佳妤	

調酒社 108 學年度第 2 學期
社團活動照片



團體展演練習



團體展演練習



團體展演練習



團體展演練習



分組練習



分組練習

調酒社 108 學年度第 2 學期
社團活動照片



酒譜創作



酒譜創作



酒譜創作



分組練習



分組練習



分組練習

調酒社 108 學年度第 2 學期
成果驗收照片



調酒社 108 學年度第 2 學期
成果驗收照片



調酒社 108 學年度第 2 學期
課程講義

熱雞尾酒篇

飲料名稱 Drink name	成品圖	成份 Ingredients	調製法 Method	裝飾物 Garnish	杯器皿 Glassware
CBU01 Hot Toddy 熱托地		45ml Brandy 白蘭地 15ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 15ml Sugar Syrup 果糖 Top with Boiling Water 熱開水八分滿	Build 直接注入法	Lemon Slice 檸檬片 Cinnamon Powder 肉桂粉★	Toddy Glass 托地杯 CBU01 Hot Toddy 熱托地
CBU04 Irish Coffee 愛爾蘭咖啡		45ml Irish Whiskey 愛爾蘭威士忌 8g Sugar 糖包 30ml Espresso Coffee 義式咖啡(7g) 120ml Boiling Water 熱開水 Top with Whipped Cream 加滿泡沫鮮奶油	義式咖啡機 Build 直接注入法	Cocoa Powder 可可粉★	Irish Coffee Glass 愛爾蘭咖啡杯
CBU07 Negus 尼加斯		60ml Tawny Port 波特酒 15ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 15ml Sugar Syrup 果糖 Top with Boiling Water 熱開水八分滿	Build 直接注入法	Nutmeg Powder 荳蔻粉★	Toddy Glass 托地杯
CBU13 Frenchman 法國佬		30ml Grand Marnier 香橙干邑白蘭地 60ml Red Wine 紅葡萄酒 15ml Fresh Orange Juice 新鮮柳橙汁 15ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 10ml Sugar Syrup 果糖 Top with Boiling Water 熱開水八分滿	Build 直接注入法	Orange Peel 柳橙皮	Toddy Glass 托地杯

分層雞尾酒篇

飲料名稱 Drink name	成品圖	成份 Ingredients	調製法 Method	裝飾物 Garnish	杯器皿 Glassware
CL01 Pousse Café 普施咖啡		1/5 Grenadine Syrup 紅石榴糖漿 1/5 Brown Crème de Cacao 深可可香甜酒 1/5 Green Crème de Menthe 綠薄荷香甜酒 1/5 Triple Sec 白柑橘香甜酒 1/5 Brandy 白蘭地 (以杯皿容量九分滿)	Layer 分層法		Liqueur Glass 香甜酒杯
CL02 B-52 Shot B-52 轟炸機		1/3 Kahlúa 卡魯哇咖啡香甜酒 1/3 Bailey's Irish Cream 貝里斯奶酒 1/3 Grand Marnier 香橙干邑白蘭地 (以杯皿容量九分滿為準)	Layer 分層法		Shot Glass 烈酒杯
CL03 Rainbow 彩虹酒		1/7 Grenadine Syrup 紅石榴糖漿 1/7 Crème de Cassis 黑醋栗香甜酒 1/7 White Crème de Cacao 白可可香甜酒 1/7 Blue Curaçao Liqueur 藍柑橘香甜酒 1/7 Campari 金巴利酒 1/7 Galliano義大利香草酒 1/7 Brandy 白蘭地 (以器皿容器九分滿為準)	Layer 分層法		Liqueur Glass 香甜酒杯
CL04 Angel's Kiss 天使之吻		3/4 Brown Crème de Cacao 深可可香甜酒 1/4 Cream 無糖液態奶精 (以杯皿容量為準)	Layer 分層法	Cherry 櫻桃★	Liqueur Glass 香甜酒杯

經典雞尾酒篇

飲料名稱 Drink name	成品圖	成份 Ingredients	調製法 Method	裝飾物 Garnish	杯器皿 Glassware
CST01 Manhattan 曼哈頓		45ml Bourbon Whiskey 波本威士忌 15ml Rosso Vermouth 甜味苦艾酒 Dash Angostura Bitters 少許安格式苦精	Stir 攪拌法	Cherry 櫻桃★	Martini Glass 馬丁尼杯
CST03 Dry Martini 不甜馬丁尼		45ml Gin 琴酒 15ml Dry Vermouth 不甜苦艾酒	Stir 攪拌法	Stuffed Olive 紅心橄欖★	Martini Glass 馬丁尼杯
CBU03 Mojito 莫西多		45ml White Rum 白色蘭姆酒 15ml Fresh Lime Juice 新鮮萊姆汁 1/2 Fresh Lime Cut Into 4 Wedges 新鮮萊姆切成4塊 12 Fresh Mint Leaves 新鮮薄荷葉 8g Sugar 糖包 Top with Soda Water 蘇打水八分滿 Crushed Ice 適量碎冰	Muddle 壓榨法 Build 直接注入法	Mint Sprig 薄荷枝	Highball Glass 高飛球杯
CS43 Singapore Sling 新加坡司令		30ml Gin 琴酒 15ml Cherry Brandy (Liqueur) 櫻桃白蘭地(香甜酒) 10ml Cointreau 君度橙酒 10ml Bénédictine 班尼狄克丁香甜酒 10ml Grenadine Syrup 紅石榴糖漿 90ml Pineapple Juice 鳳梨汁 15ml Fresh Lemon Juice 新鮮檸檬汁 Dash Angostura Bitters 少許安格式苦精	Shake 搖盪法	Fresh Pineapple Slice 新鮮鳳梨片 (去皮) Cherry 櫻桃	Collins Glass 可林杯

嶺東高級中學 傳統調酒社 課程成果記錄表

活動名稱	傳調社成果發表		觀光一乙
活動日期	5/15		林佩萱
創意酒譜	品名 初戀交響		
	配方	琴酒	/3CL
		柳橙汁	/6CL
		百香果糖漿	/1.5CL
		蘇打水	/8 分滿
		檸檬汁	/3CL
		裝飾物	/檸檬片.櫻桃
學習到	藉由這次的練習讓我學習到了很多飲料的調製與技巧，包括：秀鋼杯、秀冰塊、展酒... 也讓我去了解到原來平常去外面看人家去調製一杯好喝的飲料，背後是經過很多的練習，同時更認識到很多專有名詞，真是大開眼界。		
活動心得與自省	參加了傳統調酒社真的受益良多，從一開始的零基礎，到現在能自己做完整套的流程，真的很開心也很有成就感，即使過程艱辛也會有很多失誤，但學姐總會帶著我們不斷地練習，傳授我們的技巧，發現我們的問題，在這個同時我也告訴自己：「自己一定要更努力、用心的對待每一次練習，才不會辜負老師的用心！」很開心自己能去傳調社，在這裡讓我的高中生活更充實了，也希望我能帶著再這學習到的一切，在未來成為更好的自己		
活動照片	 		

嶺東高級中學 傳統調酒社 課程成果紀錄表

活動名稱	傳統調酒成果發展		觀光一乙
活動日期	109/5/15		林楷傑
創意酒譜	品名	汽在來	
	配方	伏特加	/3 CL
		水蜜桃糖漿	/15 CL
		雪碧	倒至八分滿
			裝飾物/劍叉、櫻桃
學習到	傳統調酒的動作及精髓，也學會如何用量酒器量 ml 數。		
活動心得與自省	剛開始學的時候都會忘記要拿什麼工具跟如何搖飲料，整體動作非常的不順，但是經過學姊的細心教導，讓我慢慢的熟悉所有的工具跟動作，我現在也學會了基本調製飲料的動作。		
活動照片			
			

嶺東高級中學 傳統調酒社 課程成果紀錄表

活動名稱	傳統調酒成果發展 觀光一乙	
活動日期	109/5/15 郭哲翔	
創意酒譜	品名	誘惑沙灘
	配方	蘭姆酒 / 1 CL
		香蕉香甜酒 / 2 CL
		柳橙汁 / 倒至八分滿
		裝飾物 / 香蕉切片
學習到	傳統調酒的動作及精髓，也學會如何用量酒器量 ml 數。	
活動心得與自省	一開始上課完全不曉得看似簡單的 5 分鐘表演，原來光一個展布就有很多細節需要注意，後來開始展杯啊或是冰杯的時候，都會很容忘記接下來的動作是什麼，好加在有蔡昀霓學姊的用心教學，還有不放棄我們這些爛得要死的學弟、妹，最後還是硬著頭皮學起來了，然後現在得了一種傳調後遺症，在家拿什麼東西都會有點習慣展一下，哈哈。	
活動照片	 	

傳統調酒社課程成果紀錄表

觀光一乙 花楷祐

活動名稱	傳統調酒成果發表			
活動日期	109 年 5 月 22 日			
創意 酒譜	品名	藍眼淚		
	配方			
	伏特加	藍柑橘	蘇打汽水	
	45ml/4.5cl	30ml/3cl	8 分滿	
學習到				
在傳統調酒社學習到怎麼調酒，怎麼設計酒譜，還學到了調酒的方法				
心得 與 自省	在這一個傳統調酒社知道了六大基底酒，還有學到了什麼基底酒配哪些香甜酒喝起來的味道不一樣，還知道了香甜酒的密度不一樣可以調出漸層，在調酒社很開心可以學到怎麼調酒，但我自己要好好的練習，這樣才有學到東西。			
活動照片				
				

嶺東高級中學 傳統調酒社 課程成果紀錄表

活動名稱	傳統調酒成果發展			觀光一乙
活動日期	109/5/15			王俊威
創意酒譜	品名	夏日炎炎		
	配方	伏特加	/ 3	CL
		水蜜桃糖	/ 3	CL
		蘋果糖漿	/ 3	CL
		氣泡水倒至八分滿		
裝飾物/ 無				
學習到	在這個社團我學到了傳統調酒的動作，還學到如何調出一杯完美的酒。			
活動心得與自省	一開始學調酒我覺得非常困難，因為動作非常多，而且還要一直記得步驟，所以我很常忘記下個動作是甚麼，但因為有學姊的教導，讓我能更容易學會如何搖酒和調酒，雖然現在有時候也會忘記動作，但比以前熟悉許多了。			
活動照片				

嶺東高級中學 傳統調酒社 課程成果紀錄表

觀一丙 陳彥安

活動名稱	傳調社成果發表	
活動名稱	109 年 5 月 22 日	
創意酒譜	品名	可可橙
	配方	伏特加 / 4.5CL
		可可香甜酒 / 3.5CL
		柳橙汁 / 9 CL
學習到	學習到一些調酒的流程還有優雅的動作。而酒的知識學到六大基酒,如:伏特加、琴酒、蘭姆酒、龍舌蘭、威士忌、白蘭地。還有其他有關酒的知識與補充。	
活動心得與自省	能自己調酒和自創酒譜我覺得很棒。調出來的酒,我覺得酒味有點重,柳橙汁能再加多些。然後調酒姿勢希望能夠再優雅一點,動作能夠再大些。能再有自信些。	
活動照片		
		
		
		

嶺東高級中學 傳統調酒社 社團成果發表

活動名稱	社團成果發表	
活動日期	109/05/22	
創意酒譜	品名	成長（高飛球杯 Highball）
	配方	伏特加(Vodka) / 30ml
		金巴利酒(Campari) / 20ml
		水蜜桃果露 / 10ml
		檸檬汁(Lemon Juice) / 15ml
		汽水 / 八分滿
活動心得與自省	裝飾物 / 檸檬愛心	
	透過這一學期以來，指導老師對六大基酒及相關調酒的介紹，以及讓社團成員們彼此間反覆練習，並由經驗較為豐富的學長姐加以指導、糾正錯誤。使得我們每位成員都能對於傳統調酒有更加深入的了解，進而促進學生學習熱忱。 這次活動中，我們學習了如何設計自己的創意酒譜，其中包括各配方的份量分配；搖盪過程中需要計算的融冰率，以及善用二年級下學期，學習水果雕刻的相關知識，來做出水果裝飾物。 本次成果發表中，由於調製過程過於緊張，整體表現仍待加強，在展杯及其他一些動作時，可以將動作的俐落度加強。而由於配方中，最後需要將汽水加至八分滿，所以其他配方的份量可以再加以刪減。	
活動照片		
		
活動照片		
		

嶺東高級中學 傳統調酒社 課程成果紀錄表

活動名稱	社團成果發表			觀光二甲
活動日期	5/22			曾乙珊
創意酒譜	品名	PINK GIRL		
	配方	伏特加	3cl	
		水蜜桃香甜酒	3cl	
		紅石柳糖漿	1cl	
		新鮮檸檬汁	2cl	
		裝飾物/櫻桃		
學習到	依照各種酒類特性、質感、風味去調配出心裡想表達的滋味。			
活動心得與自省	一學期的課程下來也學習了不同調製方法，直注法、搖盪法、攪拌法、混合法、漂浮法、分層法、.....等等，也認識了許多種酒，了解其獨有的特性及風味，讓我學習到飲酒也是很有學問的！			
活動照片				

嶺東高級中學 傳統調酒社 課程成果紀錄表

觀二甲 蔡佳妤

活動名稱	社團成果發表	
活動日期	5/22	
品名	藍色海洋的傳說	
創意酒譜	琴酒 30ml 白可可香甜酒 15ml 藍柑橘香甜酒 15ml 榛果糖漿 10ml 蘇打水 8 分滿	
學習到	可以學習到以琴酒製作的雞尾酒幾乎都會加檸檬汁、汽水、糖漿較為多，所以我利用這個特性來改造屬於我自己的自創酒譜。	
活動心得與自省	我覺得我在調製飲料的時候很緊張，多人看著我害我一直做錯動作，我當時還很怕我做出來顏色會跟我想像的不一樣，沒想到很完美跟我想的一樣，不過我個人認為我調的這杯好看不好喝，我決定下次要把這杯調酒改進成很好喝。	
活動照片		

嶺東高級中學 觀光科 傳統調酒

觀光二丙 陳律靜

活動名稱	社團成果發表	
活動日期	2020/5/22	
創意酒譜	品名	情豆初開
	配方	可可香甜酒/ 3 CL
		琴酒/ 1CL
		夏威夷豆糖漿/ 1CL
		蘋果糖漿/ 1CL
		裝飾物 /蘋果，薄荷葉
學習到	已經參加過三次比賽了，這學期社團也帶了兩位學弟走選收之路，第一次教別人怎麼調酒，對我來說是一新體驗，也是一種使命。邊教學弟妹邊找到自己可以更改進的地方。	
活動心得與自省	有心人加入調酒社這個大家庭，自己已經成為學姊，是大家學習的對象，所以多少覺得自己有點緊張，但一年級經過好幾次表演和比賽了，在學弟妹面前放得比以前更自然，手也不會很抖了。也因為底下有學徒我更是會繼續努力繼續在傳調上練習，一次比一次進步。	
活動照片		