

表一、學生組_茶飲創意調飲組獲獎隊伍合影與作品

名次	隊伍合影	作品照片	獲獎單位及人員	獲獎作品說明
冠軍		 【果然是綠的】	中華醫事科技大學/ 餐旅管理系 李柏逸、何家榮 指導老師： 陳南吟/郭丁維	以綠茶為核心，融合 3R 永續理念，搭配自製的桑葚糖漿，底層則使用桑葚過濾後的果渣鋪地當作口感，搭配新鮮百香果與鳳梨汁堆疊果香層次，馬鞭草帶出清爽草本韻香。

亞軍		 【微酸花語】	大葉大學/藥用植物 與食品保健學系 王嘉儀 指導老師: 許文光	以紅茶為基底，加入桂花釀、自製桂花凍、草本蜂蜜與檸檬汁，延伸自然經典的檸檬紅茶。桂花凍增添口感層次，入口茶香濃郁，伴隨花香與果酸，清新順口。
季軍		 【花果拾光】	國立屏東科技大學/ 食品科學系 楊承珉、白芷寧 指導老師: 高莫森	以香韻的烏龍茶為靈魂，揉入金桔的微酸、百香果凍的滑順，搭配火龍果、鳳梨、荔枝層次豐富，口感跳躍。氣泡水輕盈拖出茶香，薄荷點綴清新口感。

名次	隊伍合影	作品照片	獲獎單位及人員	獲獎作品說明
冠軍		 【綠寶山語】	國立仁愛高級農業 職業學校 邱婷瑜、凌紫璇 指導老師： 吳孟芬	選用烏龍茶為基底，再融入有「山林綠寶石」之稱的刺蔥，具獨特的香氣，賦予奶茶清新而深邃的層次，另樹豆、小米的加入，溫潤豆香與小米香，交織出原始自然的滋味。

表二、學生組_國產鮮乳調飲組獲獎隊伍合影與作品

亞軍			臺中市私立新民高級中學 許詩婷、洪瑀晨 指導老師： 張瑋恩	以綠茶為基底，加上芋頭綿密口感，配上國產鮮乳，展現出飲品多層次感。
季軍		 【乳此芒然】	健行科技大學/餐旅管理系 吳儀璇、徐珮恩、顏芯宇 指導老師： 王聖元	以珍珠奶茶為發想的創意飲品，純手工製的 Q 彈果味珍珠，配上特殊沖泡法的紅茶，再加入少許鮮甜芒果醬作為陪襯，頂層鹽味奶泡，完美中和飲品的風味。

表三、業界組__茶飲創意調飲組獲獎隊伍合影與作品

名次	隊伍合影	作品照片	獲獎單位及人員	獲獎作品說明
冠軍		 【金皇娜香烏龍】	畢氏尼斯商行 許弘毅、王景南	清香型烏龍茶茶湯淡雅清澈，融合在地羅李亮果的濃郁果香，入口清新、層次分明。果香與花韻交織，尾韻回甘綿延不絕。

亞軍		 【金桂手沖烏龍】	茶之魔手 李士朋、王嫵珠、林子鳳	選用清香型烏龍茶加入自製桂花風味糖漿，入口先是淡雅桂花香氣撲鼻，緊接是茶韻清潤回甘，層次鮮明，整體口感清新。
季軍		 【雲蒸菊隱】	60+ Tea Shop 蘇冠杰、湯凱文、宋瑋哲	以綠茶為基底，結合苗栗銅鑼杭菊蜜與芳香萬壽菊分子泡沫，呈現秋霽初晴、菊香浮動的意境。

表四、業界組__國產鮮乳調飲組獲獎隊伍合影與作品

名次	隊伍合影	作品照片	獲獎單位及人員	獲獎作品說明
冠軍		 【超然雲裳】	丘森茶室 黃淑惠、朱晏辰、李家豪	以烏龍茶為基底，搭配高級鮮奶與手工芝士奶蓋，入口鮮嚐鮮鹹甜奶蓋的濃郁香氣，再品茶香鮮奶的滑順口感，層次分明。

亞軍		 【粉紅雲頂烏龍厚奶】	統一企業股份有限公司 張偉祺、曾秋婷、 簡群育	以烏龍茶為基底，與臺灣柳丁調和出迷人的茶香、奶香與果香黃金比例，配料特選阿里山愛玉佐東山龍眼蜜，滑嫩甘潤，最後鋪上宜蘭紅心芭樂汁製成汁粉紅奶霜及屏東檸檬皮，風味層層堆疊，美味迷人。
季軍		 【歡迎您來棗茶~嘿嘿 棗不到吧】	公館鄉農會 張怡文、劉鈺心、吳雨蓁	使用臺灣在地農產品公館鄉紅棗乾，細火慢熬成紅棗原汁與果醬作為基底搭配紅茶與鮮奶，完美融合出層次豐富，溫潤養生的口感。