

2016/2017 校園攤位創業大賽 – 參加組別資料

B1 - 香辣味蕾工坊

媽媽時常會告訴我們吃飯一定要吃好，但我們卻常常因為時間或其他因素潦草對付。但現在，香辣味蕾工坊來了！粒粒飽滿的鮮肉抄手，香辣可口的冷食小吃，甜蜜健康的水果奶昔，讓你不再將就！快來創意點綻 B1 鋪，解放你的味蕾！我們也可以送貨上門哦，足不出戶享受美味。



香辣味蕾工坊

招牌主打

老麻抄手 26mop/份
骨湯抄手 26mop/份

饱满多汁的猪肉馅抄手(๑ω๑)
配上青菜、花生、浓郁汤汁(๑u๑)
香辣，骨汤，供君选择(///▽///)

麻辣 荤 20mop/份
素 12mop/份
鱿鱼、兔丁、鸭胗、豆干、海带……
够香！够辣！绝对够刺激！(๑ω๑)

冷食

水果奶昔 牛油果奶昔 22mop/瓶
木瓜奶昔 20mop/瓶
新鲜的水果和优质子母奶
带给你健康生活(๑ω๑)

B2 - 爆食惡魔

- 各路寶寶看過來!!!!暴食惡魔來襲!!掃碼進群抵現金!!肯德基同款食材!!搭配各種秘制醬料!!科大外賣全覆蓋一份起送!!賣不完老闆要打人啦!!
- 芝士爆漿雞排空降科大，每天限量供應，更搭配多種豪華小吃任你選。本店選用花旗起酥油 F 級，亨利番茄醬，比丘沙拉醬，用最專業放心的食材，感受超乎想像的味蕾盛宴。
- 惡魔薯條精選【藍威斯頓】優質薯條，要夠香！要夠脆！要夠味！
- 惡魔招牌大雞排，原料精選，放心品質；外酥裡嫩，色澤誘人。
- 惡魔雞塊，選用正大安心雞肉，可選五種秘制醬料。
- 惡魔薯餅，誰說非要早起去麥當勞，P 座點綻，不見不散。



冷面大魔王

雞排大魔王

暴食惡魔

飲料大魔王

薯条大魔王

B3 - 拜託了！科大冰箱

你是否已經吃膩食堂？點厭外賣？發愁每天到底吃什麼？回憶媽媽做的味道卻沒法回家？

鎖定 3 月 27 日!!!攤位大賽正式開賽“拜託了科大冰箱”給你帶來正宗的家常主食，讓你體驗美食綻放舌尖的感受，我們主打黃燜雞米飯，土豆燒排骨，酸辣牛肉粒拌飯...☺（還有更多菜品等你來解鎖）

我們致力於讓你體驗到在小馬靠吃不到的“家裡做的飯”的美味，給你帶來味蕾的享受

驚喜不止如此哦還有可口正宗的四川小食讓你體驗麻辣的誘惑!! 辣子雞丁，陳皮兔正等你來[機智]

垂涎欲滴的美食就在“拜託了科大冰箱”等你嘗鮮



拜託了！
科大冰箱

食堂吃到不行？
休闲舍不想再进？
便利店不想再买？
每天终极问题都是吃什么？
不用担心！
我们准备了方便营养的
让大家一饱口福！

石锅拌饭
黄焖鸡米饭
.....
让你每天不重样！！

3.27-3.31
集装箱B3
等你来哦~

B4 - 哲學與章魚燒

手工製作，返璞歸真。因為用心，所以美味。



科大章魚燒合伙人

海盜章魚 長者章魚 信仰章魚

章魚 小丸子

猴猴吃呀!

訂餐電話 (短信)
6374-7507

B5 - 辣侃天府

絕對專業的團隊，絕對正宗的火鍋
兩鍋紅豔，煮沸生活
辣侃天國讓你與麻辣親密接觸
體驗噴香的辣，爽口的辣，忘我的辣
涮的火辣，留香回家！
還等什麼！就在 B5 辣侃天府！



B6 - SOSOBEVERLY

病毒式擴散！星冰樂，牛油果奶凍集中營！用匠人精神做地道 Beverage, 讓你尖叫的口感！

SOSOBEVERLY

Blended Coffee

- 招牌摩卡星冰乐 30mop
- 焦糖碎片星冰乐 30mop
- 抹茶红豆星冰乐 30mop

Smoothie & Yogurt

- 招牌牛油果奶冻 30mop
- 芒果奶冻 30mop
- 鲜橙汁 25mop

病毒式扩散！星冰乐、奶冻集中营！
用匠人精神做地道Beverage,
让你尖叫的口感！
地址：澳门科技大学P座后室外摊位
工作日: 3.27th —— 3.31st

长按关注
更多惊喜，更多优惠
(可供外送服务)

B7 - 饞貓雜食鋪

日常忙碌的同學們，閒暇時間想要更及時的吃到可口的小食嗎，饞貓雜食鋪可以滿足你的一切需求，美食飲品全天供應，配料豐富的美式迷你漢堡、醬料香濃的日式大阪燒、更有香脆的抱蛋煎餃和香嫩多籽的多春魚，甜品以芒果為原料，用料充足，讓大家品嚐到香甜濃郁的果汁和甜點。除了豐富的種類，更有價格優惠，多買多優惠。製作全過程都會展現給大家，讓大家吃到最新出爐的食物，也保證製作過程的透明化。如果感覺想多嘗試幾種，可選購我們的套餐，一次性滿足你的味蕾！可提前預定，也可網路下單。

饞貓雜食鋪一切的食材都是即買即用，這樣既可以保證食物的新鮮度，成品也會呈現出最好的效果。若有任何的疑問或是想進一步瞭解我們的小食，可加群諮詢。



B8 - 犇犇

鄧老闆和她的親戚們又來啦👉

餓不餓都來👉

👉四川家鄉自製麻辣牛肉👉

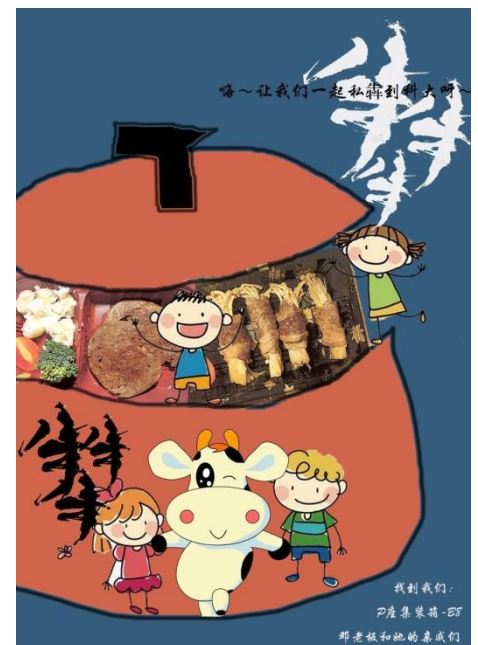
👉金針菇肥牛卷

👉塑身減脂牛排

👉更有魅力飲料吸引|眼球

3.27-3.31 我們犇犇與你在 p 座集裝箱 B8 鋪不見不散

群裡的朋友可在攤位期間立享降價優惠喔!!科大校園範圍內送貨
[色]目前群裡人數超過 100 盡情的拉朋友吧



B9 - 皮皮皮

一、食遍滿漢全席，不如一碗皮皮涼皮。

涼皮是陝西，河南，甘肅非常受歡迎的傳統小吃，有麻辣，酸甜，香辣等各種口味。涼皮歷史悠久，據說源于秦始皇時期，距今已有兩千多年歷史。給你拌上一碗涼皮，澆上一點自製的湯水，再撒上一些綠色的香菜、青色的黃瓜、黃色的豆芽、金燦燦的花生、淡紅的醋，色香味俱全的涼皮鮮香爽口，真讓人垂涎欲滴，望眼欲穿。大多數人帶著這種殘缺度過一生，只有與屬於他的那一碗涼皮相遇時，這一生才得以圓滿。

二、特別推介：與全國連鎖速食品牌“王子拉茶”合作推出一——狼牙土豆

狼牙土豆是四川的一種地方風味小吃，是由“天蠶土豆”改進而來。因主料為土豆，用特製刀具將土豆切成波浪外型，恰似犬齒而得名。不僅色香味一應俱全，而且有很高的營養價值。狼牙土豆製作簡單快捷，深受廣大吃貨們垂涎。外形獨特的特製土豆條配以其他時令蔬菜一起烹炸後，再佐以王子拉茶特別贊助的蜂蜜芝士醬，土豆的香脆與作料的辛香巧奪天工的配合，為我們呈現出的不僅僅是香味四溢，唇齒留香的特色美食，更是中國飲食文化的創新與傳承。

三、特別調製的夏日特飲，健康養生是我們的目標，給你帶來夏日的一抹清涼。皮皮皮，把最好的留給科大人。

皮皮皮，我們走！
P座集裝箱B9等你

- ▶ 特色涼皮
- ▶ 狼牙土豆
- ▶ 夏日特飲

更有金蛋抽獎福利 🍀

本攤位由王子拉茶友情贊助

B10 - 木先森美食坊

歡迎來到木先森美食坊，木先森烘焙坊始創於 2014 年，這裡有各式各樣的純手工 **HOMEMADE** 甜品和糕點。我們的糕點師實力超群，擁有中西式麵點師資格證和豐富的製作經驗，我們的產品保證做到每天新鮮出爐，嚴選高級的原材料，拒絕使用植物忌廉，零添加防腐劑，保證使用當季新鮮水果，吃出時尚吃出個性吃出健康。為了 2017 年校園攤位創業大賽，創新性地加入了江浙一帶的家鄉肉粽和潮汕地區的炸粿肉，以迎合更多同學的口味！快來嘗嘗吧！

木先森美食坊!

猜猜木先森是誰?
還有 地瓜…… 爆款千層
肉? 搶芋
手手圓
手慢无

扫一扫，添加有惊喜!

B11 - 食·光

關於“食·光”

“食”即“吃”之意，你可以將它想成“吃光”，也可以將它看成“食之光”即享受美食感到幸福的時光。

我們曾想過許多好聽的不好聽的名字，但沒有一個能從內心打動我們。尋思良久，直到某天在微博看見了多啦 A 夢，想起了時光機——時光即“食光”。也許有一些無厘頭，但卻並不是沒有意義。我們希望我們的食物，能讓所有人有“食光”的欲望，還希望它和時光機一樣，帶領大家擁有幸福的“食光”。

關於“食物”

不同於快捷便利的網購，我們秉承著“天然即美味”的理念，店鋪內所有的食物都是辛苦自製的。

白色的芋頭芋圓，橙色的紅薯芋圓還有紫色的紫薯芋圓都是食物賦予的最原始的顏色。每一顆芋圓都能吃到原材料本來的香甜。還有來自家鄉的米豆腐和酸豆角。米白色的米豆腐配上豆角和自調的醬，只爲了還原最爲想念的家鄉的味。

以及自己做的蛋黃酥和芝士蛋糕。不同於連鎖店的“量產式”口味，相信你一定能體會到我們的不一樣。

3 月 21 至 31 日，我們在 b11 等著和你一起，慢享“食光”。



B12 - 蜜裡調油

在雲霧迷蒙的山嵐中，隱匿著土豆哥哥和冰粉妹妹這一對孿生兄妹。然而人們卻不曾聽聞他們就是傳說江湖中珠聯璧合的奪命銷魂油裡撈花和甜蜜紅糖滑溜溜。據史料記載，這對孿生兄妹武藝高強，奪走了無數食客的味蕾，就連當朝皇帝也聽之任之.....幾百年過去了，奪命銷魂油裡撈花和甜蜜紅糖滑溜溜的故事早已淡出了人們的視界。然而淡出並不意味著消亡，大譚山女子學校裡一支通曉巫術的隊伍將兩位大俠的真身再現。他們打著“蜜裡調油”的旗幟來喚醒早已被常餐麻木了味蕾的生靈們.....



還曾記得自己手執一個小包裝袋，止不住的抓捏著袋子裡的美味吃的不亦樂乎，就聯手上的油也願放過

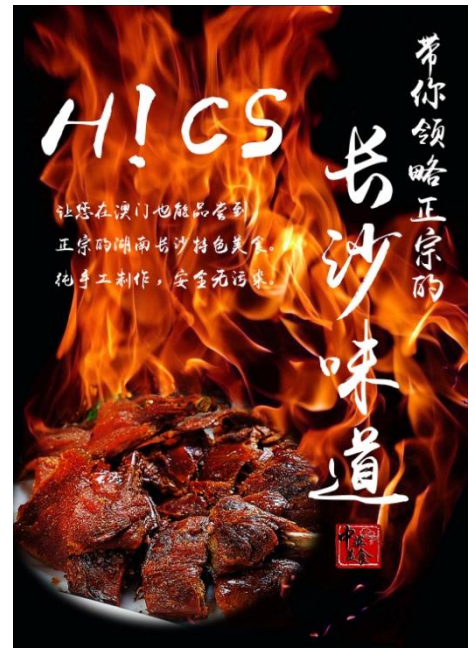
無限的回憶剛停留在味蕾上的感覺，當然出產於湖南人家獨家秘制配方的美味才足以讓你讚不絕口，因為那是來自不止幾代人的傳承。

現在，我們把遠在湖南的美味帶到了澳門來一起分享給大家啦！下單現做後立即順豐速運到，只為把最新鮮的美味帶給大家。精選了幾樣在湖南當地頗受好評的美味，這次小鋪所帶來的福利有：冷香牛肉，湘味捆雞，黑皮香乾，黃皮香乾，麻辣肉，醬板鴨。（冷香牛肉，醬板鴨，黑皮香乾為我們的主打產品！）

冷香牛肉：挑選新鮮的牛後腿肉切成牛肉片，並去脂肪，筋膜，肉質緊密的牛肉再加湘式獨特傳統醃制手法配合香料醃制，醃制後，牛肉更香，絲絲入味，每一口都有濃郁的肉香，回味悠長。
香辣黑皮香乾：湖南特有的黑皮香乾又稱平江豆干，吃黑皮香乾時，並不是貪圖他的辣味，而是吮吸其中獨特的香氣，你可以從嘴口齒間感受到黑皮香乾的獨特口感。吃過一片黑皮香乾，總有一種回味無窮的期盼，正待期待下一片時，香濃的味道順著豆香流到心窩。

醬板鴨：一方水土養一方鴨，精選正宗湖南臨武鴨，與 33 種香辛料同煮，輔以自種朝天椒入味，自然風乾，歷時 3 天 3 夜，只為成就此刻美味，醬香濃郁，肉質幹韌，鴨皮 Q 彈，耐嚼不費勁。
長沙風雲席捲科大！<H!CS> 帶您領略正宗長沙風味，除了現場購買外，您另可掃描下方二維碼（群二維碼）我們樂意提供外送服務，讓您足不出戶，也能品嚐到正宗的長沙味道，滿足您的味蕾需求。

<H!CS>,您的私人味蕾定制專家！



B14 - 十裡陽光

那日七十二隻五彩鳥繞梁，東方煙霞晃繚，經歷了花開十裡的陽光孕育，它，終於由一支金蓮化作了...透亮的胎衣包裹著冰涼卻柔韌的軀體，歷經三生三世的壓型、塑造，在溫暖、芳香的天宮中來回翻動誘人的軀體，熱血在沸騰，軀體在膨脹.....一個萬年俊朗誕生了...它身披黃金甲，內裹素錦紗衣，在前兩年的攤位比賽中蟬聯銷售冠軍，它就是夜華牌手抓餅，3.27-3.31日，在p座集裝箱處 B14 處，約定你，定不後悔



A1 - 鮮果奇葩組

十年只胖三公斤,這個應該是女生們都想的事情,但在極北深海中,就有一種生物十年只胖三公斤,在深海生長的阿拉斯加帝皇蟹,珍貴無比,一公斤以下的是禁止捕獲,活體的更不是經常能見到,今次我們就把活生生的帝皇蟹帶來科大。

掃碼參加活動,就有機會把阿拉斯加帝皇蟹帶回家~

水果已經是生活上的一部分,女生愛美更愛水果,風靡韓國,遠在多倫多也有的韓國水果沙冰杯,現在就在科大出現,水果新鮮,賣相吸引,不用跑到韓國,你就能在科大買到,邊吃邊走,回頭率很高啲~

拍照發朋友圈,還送你草莓雪葩~

3月27-31日,現場還有巴黎人的法國大廚為大家做果杯,澳門著名魔術師為大家做氣球卡通公仔,邊吃邊拍照,又能拿到氣球,重要的事情說三遍:為了與學校生活相結合,我們還為同學們準備了特別大獎:香港上市公司的實習工作機會,是的,你沒看錯!

香港上市公司實習工作機會!

香港上市公司實習工作機會!

香港上市公司實習工作機會!



走過路過不要錯過,追蹤點擊不迷路, A1 攤位,鮮果奇葩等你!過來

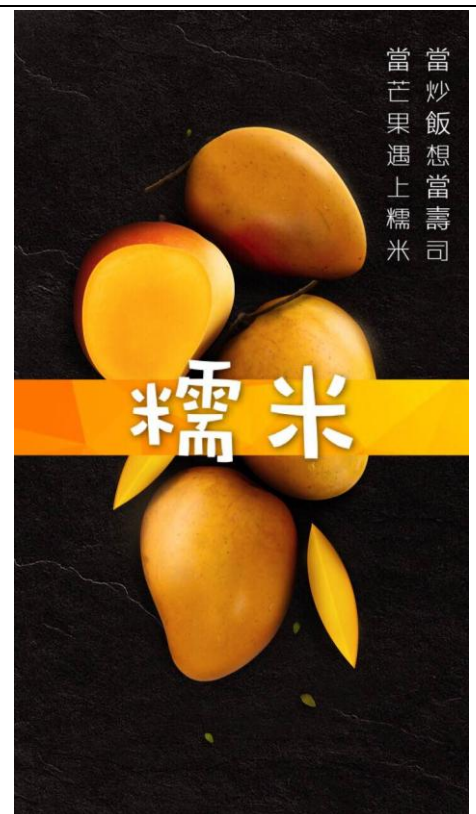
A4 - Summer Pig

是否想要來一杯清涼解渴的奇異果特飲？是否想一嘗蔓越莓滋味的特飲？上課前及下課後吃一個楊枝甘露，再來一個芒果大蛋糕，還有各色各味的彩虹啫喱杯或是兒時回憶的冰糖葫蘆？用美食來迎接一天的開始及結束，那我們就約定好在 A4 攤位見！豬豬等著你！不見不散喔！！



A5 - 糯米

薩瓦蒂卡~大家好，這次攤位大賽我們 A5 組為大家帶來兩款美食啦。首先，我們的主打產品就是芒果椰漿糯米飯啦~“啥？芒果加糯米？一聽就不好吃。”有這個想法的同學小心啪啪啪打自己臉哦！這道泰國最經典的甜食，芒果甜中帶酸，酸味與裹上了泡浸香濃椰漿的泰國香糯米飯的甜味混合，在嘴裡產生魔幻的化學反應，美妙無比。天氣熱了拿去冰冰再吃，味道真的好棒喔！吃膩了大魚大肉的我們，還是這道主食最為清新爽口！我們的另一款美食就是！一壽司！我們有原味、泡菜、芝士蟹柳壽司卷三種口味的壽司卷（也可以雙拼哦），想吃壽司的時候再也不用叫外賣或者跑很遠去吃啦！我們每單滿 30 就免費外送！簡直誠意滿滿有木有！快來光顧我們的小攤吧~



A6 - 味道實驗室

味道實驗室，精心選擇最好的原材料、手工炮製最健康的食物。從原材料到製成品，我們關注供應鏈的每一個細節、竭力確保食材的新鮮度、奉上我們最專業的態度，為的就是一份可以讓你為之傾心的食物，每一口，都讓你的味蕾有不一樣的美好體驗！



A8 - 菜菜小分队

“忐忑給你，心跳給你，徹夜長談的星光給你，蘸過芥末醬油的壽司給你，奶茶的第一口給你，盤子裡最後一塊肉給你，最甜的涼茶給你，最神奇的VR給你，手給你，懷抱給你，跋涉給你，美景給你，一腔孤勇和一灣寧靜，全都給你。而我在A8等你。



Color 多彩手帳

菜菜小分队

为您打造 蔬菜盛宴

我们有什么？

DRINK

奶茶

蔬菜水果沙拉

EAT 吃

寿司

最后，我们隆重推出

“VR”体验

不用昂贵的价格
您就能拥有一次震撼的
虚拟世界体验！

不要犹豫了
快来A8摊位体验吧

A9 - 沒有蛋糕甜品店

你想像中的“甜”這裡都有



沒有蛋糕甜品

給生活加點甜

摊位：A9 3.27-3.31



A15 - 圖漾奶溢屋

其實沒什麼保密的必要，你們每個人都做得出這樣的奶茶。選原料是最簡單的，全脂牛奶，芝士粉，奶粉，淡奶油，自製櫻花鹽。

當然牛奶最好選用近日新鮮的，比如你們熟悉的維記。

淡奶油的話鐵塔牌就不錯。

然後按照 1L 牛奶 1L 奶油 600g 奶粉 250g 芝士粉 20g 櫻花鹽的配比，放入奶蓋機分別用三檔功率打制總共 10 分鐘。

當然爲了保證綿密的口感和香醇的回味，我們還會將此時打好的奶蓋進行冷藏。

等完全冷下來之後，就可以再放入奶蓋機進行再加工。

低速打制五分鐘後，就大概做成了。

所以做出來並沒有什麼難度，只是需要克服一些東西。

比如打發奶蓋時候的噪音，躲在另一個房間是沒用的，因爲要時刻觀察打發的程度。

還有您可能做出的成品不夠美味，這當然可以理解。畢竟我們嘗試了六個品牌的奶粉，調整了四次芝士粉的配比才掌握了它的做法。

而且還要測試和不同茶底的搭配，以及奶蓋加料之後的口感。

增加草莓，藍莓，或是奧利奧碎。

試著放一點阿華田，似乎味道也很好。

所以想想看，比起下個樓就可以享受超一流的奶蓋茶，自己做是不是有點太過於勞累自己了？

到這裡還是該打一下廣告的。

市面上僅此一家的特調飲品，只在我們圖漾奶溢屋。

[蜜桃茉莉芝士奶蓋] [阿華田奶蓋波霸奶茶] [鮮草莓芝士蘇打]

沒有別的，就是好喝。



2017校園攤位創業大賽 – 攤位分佈圖

