



## 嘉南藥理科技大學

### 發揮創意與巧思 勇奪麵食大賽冠軍

嘉南藥理科技大學餐旅管理系「孔建福」與「楊琇月」同學上週五於中華穀類食品工業技術研究所舉辦，八校 15 隊 30 位好手之競爭激烈決賽中，脫穎而出，勇奪 2011 年「中華發酵麵食創意大賽」台灣區選拔賽學生組冠軍，並將代表台灣前往中國北京參加 2013 年全球發酵麵食比賽。

2 位奪冠同學係業經該校吳昆崙副教授發覺他們平時上課即勇於努力學習，具有發酵麵食製作實力，因此給予持續關注，特於課餘時間精心指導，嚴厲培訓，從無任何比賽的相關經驗，積極教導並鼓勵創新，逐漸參與相關麵食競賽榮獲小獎項，至去年獲得該大賽之季軍，累積實戰經驗，不斷切磋技術，而更有此次之優秀成績表現。吳教授表示該比賽需於 6 小時內需做出八種產品，其中指定產品為傳統包子、饅頭，在創意產品則是要做出創意花捲、多穀物、含餡及不含餡的四種創意發酵產品。學長與學妹搭配無間，利用空檔時間到校加緊練習，練習時發揮巧思，加上默契搭配終於以最拿手的「饅頭」脫穎而出，作品以指定饅頭 2 款、包子 2 款、創意花捲、多穀物發酵饅頭、創意聖誕南瓜，充分發揮創意整體做搭配，在傳統包子饅頭的外觀及口感，做出視覺、味覺讓人驚艷的發酵麵食的產品，期許能夠在 2013 年之中國賽事獲得更好的名次。

吳教授亦表示中華麵食文化已有非常悠遠的歷史，並有著令人讚嘆及精湛的技藝。然隨著文明演變，麵食除了延續著老祖宗傳承下來的製作手法，以維持傳統口感及美味外，更朝向無油、無鹽、無糖的健康取向，添加多穀物、全麥、蔬菜水果等營養素材；此外，麵食將繼續朝著邁向國際化趨勢，發揮視覺上打造創新及精緻外觀的發酵麵食產品，以提高發酵麵食的附加價值，也切合現代生活中人們多元化飲食所需。

這次比賽來自中國的冷建新評審委員表示，選手們的產品水準都在一定的標準，在比賽現場也充分發揮團隊的精神，由其是年輕的學生組，每位選手工作態度都展現出積極認真，並且工作環境也都保持著相當整潔，實在不輸職業水準（出處：[安琪盃中華發酵麵食比賽一天仁喫茶趣及嘉南藥理科技大學奪冠-穀研所-美味練習曲 - udn 部落格](#)



# 嘉南藥理科技大學 新聞稿

聯絡人：校長室秘書 王雅玲  
電話：(06) 2665674 2664911-1003  
行動：0911-187868  
E-Mail：[box101@mail.chna.edu.tw](mailto:box101@mail.chna.edu.tw)

<http://blog.udn.com/CGPRDI/5851833#ixzzleIsIERBD>)。該校聯絡人：餐旅系吳昆崙副教授，聯絡電話：06-2660172 或 0916747438。

圖說：

1. 楊琇月、孔建福同學冠軍頒獎典禮
2. 楊琇月同學、吳昆崙指導老師、孔建福同學與得獎麵包合照
3. 孔建福、楊琇月同學與冠軍作品
4. 得獎作品



楊琇月、孔建福同學冠軍頒獎典禮



楊琇月同學、吳昆崙指導老師、孔建福同學與得獎作品合照



孔建福、楊琇月同學與冠軍作品



得獎作品