



嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源：台灣悠遊網 記者：陳慧明

刊載日期：2011-11-23

.....

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」同學參加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。

兩位奪冠同學係業經該校吳崑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，尤其是年輕的學生組，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 <http://blog.udn.com/CGPRDI/5851833ixzz1elsIERBD>）。

圖說：楊琇月同學、吳昆崙指導老師、孔建福同學與得獎麵包合照。



▲孔建福、楊琇月同學冠軍頒獎典禮。

<http://uutw.com.tw/shownew.asp?id=12770>



嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源：中央社 記者：楊思瑞

刊載日期：2011-11-23

.....

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－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

<http://blog.udn.com/CGPRDI/5851833#ixzz1e1sIERBD>）。

該校聯絡人：餐旅系吳昆崙副教授，聯絡電話：06-2660172 或 0916747438。

<http://www2.cna.com.tw/postwrite/cvpread.aspx?ID=94694>



資料來源：中國時報 記者：曹婷婷

刊載日期：2011-11-23

.....

虎姑婆饅頭吸睛_科大生創意奪冠



美觀又美味 ▲嘉藥科大餐旅管理系孔建福（左）與楊琇月創作的虎姑婆、南瓜饅頭，創意十足。

喜愛烘焙的嘉南藥理科大餐旅管理系孔建福與楊琇月，上周五參加「中華發酵麵食創意大賽」，在八校卅位好手決賽中，勇奪台灣區學生組冠軍，不只為校爭光，還將代表台灣前往北京參加二〇一三年全球發酵麵食比賽。

這項競賽項目必須在六小時內做出八種產品，指定產品為傳統包子、饅頭，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。

兩人以創意贏得評審青睞，將西方萬聖節元素融入東方饅頭，設計出以竹炭粉製作的虎姑婆饅頭及南瓜等造型，不只美觀也美味，讓人眼睛為之一亮。

就讀大四的孔建福去年也參加過該場比賽，當時只拿到第三名，今年率領進修部學妹，再接再厲，一舉奪冠，計畫考取高雄餐旅學院碩士班的他說，目標是後年替台灣爭光。

指導老師吳崑崙說，孔、楊兩位學生很喜歡烘焙，平常上課很努力學習，具有發酵麵食製作的天份，因此，他也特別給予關注，利用課餘時間嚴厲培訓，訓練他們參與相關麵食競賽，從毫無經驗到獲獎，從中累積實戰經驗。

吳崑崙說，學生充分發揮創意，突破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產品，他也很期待，屆時他們能在後年的大陸賽事中奪得更好的名次。

<http://life.chinatimes.com/2009Cti/Channel/Life/life-article/0,5047,11051801+112011112300071,00.html>



資料來源：聯合報 記者：周宗禎

刊載日期：2011-11-23

.....

捏出金饅頭 嘉藥人進軍全球

嘉南藥理科大餐旅管理系學生孔建福、楊琇月參加「2011年中華發酵麵食創意大賽」，打敗 8 校 15 隊 30 好手勇奪學生組冠軍，並獲台灣區代表權，將到中國北京參加 2013 年全球發酵麵食比賽。

餐旅系教授吳崑崙說，孔建福、楊琇月平時上課特別努力，展現發酵麵食製作實力，兩人原無任何比賽經驗，鼓勵不斷參加競賽，從贏小獎到去年獲得全國季軍，累積實戰經驗，才有這次優異表現。

參賽選手須在 6 小時內需做出 8 種產品，指定作品有傳統包子、饅頭，創意產品要做出創意花捲、多穀物、含餡及不含餡 4 種創意產品。

孔建福表示，與楊琇月搭配默契好，最近休息時間、假日都到校加緊練習，最後以最拿手的「饅頭」脫穎而出，作品有指定饅頭兩款、包子兩款、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。

吳崑崙指出，傳統包子、饅頭要做出好的外觀口感，視覺、味覺讓人驚艷，並不容易，期許兩人能在 2013 年全球發酵麵食比賽獲得更好名次。



資料來源： PChome 記者： _____

刊載日期： 2011-11-22

.....

台灣/嘉南藥理科大發揮創意與巧思 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。

<http://210.59.230.13/living/cdnews/20111122/index-13219548783775928009.html>



資料來源：中華日報 記者：林偉民

刊載日期：2011-11-22

.....

發酵麵食賽 嘉藥 2 生奪冠

嘉南藥理科技大學餐旅管理系學生孔建福、楊琇月，參加中華發酵麵食創意大賽台灣區選拔賽，在八校十五隊三十名好手激烈競爭中，勇奪學生組冠軍，將代表台灣前往大陸北京參加二〇一三年全球發酵麵食比賽。

這項比賽是由中華穀類食品工業技術研究所於十八日舉辦，參賽的選手需於六小時內做出八種產品，其中指定產品為傳統包子、饅頭，創意產品則是創意花捲、多穀物、含餡及不含餡的四種創意發酵產品。

嘉藥餐旅系副教授吳昆崙表示，孔建福、楊琇月為了參加比賽，利用空檔時間到校加緊練習，巧思加上默契，在比賽中以指定饅頭二款、包子二款、創意花捲、多穀物發酵饅頭、創意聖誕南瓜，充分發揮創意及整體搭配，將傳統包子、饅頭的外觀及口感，做出視覺、味覺上讓人驚艷的發酵麵食產品。

吳昆崙表示，目前四年級的孔建福上課時學習認真，具有發酵麵食製作實力，去年參加這項比賽獲得第三名，今年孔建福帶二年級的學妹楊琇月組隊參賽，事前經過嚴格的培訓，並參與麵食相關競賽磨練實戰經驗，終有這次的優秀表現，這也是嘉藥學生參加此項比賽首次奪冠，對學生的鼓勵很大。