



嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公關出版組林文斌、吳尚怡
電話：(06)2664911 # 1042、1043
E-Mail：box1042@mail.cnu.edu.tw
box1043@mail.cnu.edu.tw

嘉南藥理大學

『2017 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽』

嘉南藥理大學餐旅管理系與美國小麥協會、洽發企業股份有限公司將於 106 年 10 月 10 日在嘉南藥理大學餐飲大樓烘焙教室共同舉辦「2017 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」，吸引全國大專校院、高中職校以及業界各方好手，共有 32 隊進入總決賽，競爭相當激烈。

本次比賽由洽發企業股份有限公司、美國小麥協會單位主辦，廣邀各界優秀選手參加，材料多由洽發企業股份有限公司贊助。比賽評審邀請美國小麥協會前處長盧榮錦、主任楊書瑩、朵美果國際有限公司董事長劉柔秀、美國穀物協會經理周佳欣，以及愛奶客烘焙屋彭秋婷老師擔任。

競賽項目有全麥發酵饅頭、創意造型饅頭、鹹餡發酵包子，參賽選手須在規定時間內，製作出大會指定的相關產品。競賽共分為上下午兩梯次進行，上午的 16 組作品，在 11 點 50 分將陳列在飲調教室。

餐旅系吳昆崙副教授說，此次比賽各個學校學生運用不同食材融入作品中，大家創意發揮得淋漓盡致，造型也相當豐富，希望透過這次的比賽經驗，激發學生們更多的創意和巧思。

主辦單位表示，每年舉辦比賽主要目的是希望透過競賽方式相互觀摩交流，讓大專校院及高中職學生的麵食技術更加成熟；也期望藉由比賽，觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界發揚光大。