

## 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽10/10嘉南藥理大學登場

中央網路報 (2017-10-09 14:23)

分享 |  微博     

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。

此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。

(蔡清欽報導)

【中央網路報】

# 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽

## 10/10嘉南藥理大學登場

2017-10-09 14:42:04

分享

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。

此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。

( 蔡清欽報導 ) 【中央網路報】

## 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽10/10嘉南藥理大學登場

2017-10-09 14:23:50

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。

此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。

（蔡清欽報導）

# 饅頭花捲製作競賽 創意無限

記者張淑娟／歸仁報導  
2017-10-10



「二〇一七台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」各參賽隊伍用盡心思。  
(記者張淑娟攝)



創意包子饅頭繽紛有「藝思」。(記者張淑娟攝)

嘉南藥理大學十日舉辦「二〇一七台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」，參與的三十二隊可說極盡巧思創意，不只在包子餡上著墨，饅頭的造型更是無限創意，甚至把壓花技法、五彩著色都運用上了，讓大家見識到一場繽紛的饅頭包子競賽。

嘉南藥理大學餐旅管理系與美國小麥協會、洽發企業公司舉辦「台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」，十日決賽，共有三十二隊進入總決賽。

昨天比賽分兩場進行，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，製作出指定的相關產品，其中在創意饅頭部分相當精彩，參賽者無不絞盡腦汁，設計別出心裁的饅頭造型來，有長得像星星的，也有長得像章魚的，還有烏龜造型的，另有海螺、魷魚，且每種造型都有自己的名字，如心心相印、星星向榮、自魷自在、無龜不成章等，另外包子部分還有古早的阿嬤的瓜仔肉包子，另在顏色的呈現上，有用綠茶粉也有用紅麴粉，都是相當健康的食材，也展現參賽者在養生上的用心。

餐旅系副教授吳昆崙表示，此次比賽各個學校學生運用不同食材融入作品中，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，激發更多的創意和巧思。此外，主辦的洽發企業和美國小麥協會人員也強調，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，刺激並活化創意點子，共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」在校園與業界發揚光大。

---

# 臺灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽 嘉藥大、佳冬農獲分組冠軍

大成報 / 于郁金 2017.10.11 08:52



【大成報記者于郁金/臺南報導】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於10月10日在嘉南藥理大學餐飲大樓烘焙教室共同舉辦「2017臺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、美國小麥協會駐台辦事處主任楊書瑩、朵美果國際有限公司董事長暨旅南客家同鄉會副理事長劉柔秀、美國穀物協會經理周佳欣、屏東愛奶客烘焙屋彭秋婷老師擔任，參加列席還有美國小麥協會駐台辦事處處長陳柏元、嘉南藥理大學餐旅系吳昆崙副教授。

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2梯次進行，上午的16組作品，在11時50分將陳列在飲調教室，作品超萌的，如叢林綠鱷魚、軍艦套餐、自魷自在、表裡不一、星

星向榮等。

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。

當日嘉南藥理大學餐旅管理系孫靖玲老師帶領嘉藥大三學生，負責比賽後勤支援事宜，雖然雙十連假，師生團隊包括曹莞僊(第5屆饅頭比賽冠軍)、方若瑜(香港拉糖工藝銅牌)、劉協縉(雙乙級技術士-烘焙乙級、中式麵食水調麵類乙級技術士)等，為當日比賽選手提供即時服務，讓本屆競賽圓滿達陣；大專社會組由嘉南藥理大學餐旅系吳怡萱、楊子嫻榮獲冠軍，高中職組由佳冬高農烘焙食品科鄭宜洲、楊偉杰榮獲冠軍。(記者于郁金攝)

嘉藥大2017臺灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽作品超萌

<https://youtu.be/ROV3aqAa5sM>

嘉藥大2017臺灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽10/10登場

<https://youtu.be/o4lL1DweJZ8>





# 臺灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽 嘉藥大、佳冬農榮獲分組冠軍

2017-10-11 04:35:01 勁報記者于郁金/臺南報導

分享



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於10月10日在嘉南藥理大學餐飲大樓烘焙教室共同舉辦「2017臺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、美國小麥協會駐台辦事處主任楊書瑩、朵美果國際有限公司董事長暨旅南客家同鄉會副理事長劉柔秀、美國穀物協會經理周佳欣、屏東愛奶客烘焙屋彭秋婷老師擔任，參加列席還有美國小麥協會駐台辦事處處長陳柏元、嘉南藥理大學餐旅系吳昆崙副教授。

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2梯次進行，上午的16組作品，在11時50分將陳列在飲調教室，作品超萌的，如叢林綠鱷魚、軍艦套餐、自魷自在、表裡不一、星星向榮等。

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。

當日嘉南藥理大學餐旅管理系孫靖玲老師帶領嘉藥大三學生，負責比賽後勤支援事宜，雖然雙十連假，師生團隊包括曹莞僊(第5屆饅頭比賽冠軍)、方若瑜(香港拉糖工藝銅牌)、劉協縉(雙乙級技術士-烘焙乙級、中式麵食水調麵類乙級技術士)等，為當日比賽選手提供即時服務，讓本屆競賽圓滿達陣；大專社會組由嘉南藥理大學餐旅系吳怡萱、楊子嫻榮獲冠軍，高中職組由佳冬高農烘焙食品科鄭宜洲、楊偉杰榮獲冠軍。(記者于郁金攝)

嘉藥大2017臺灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽作品超萌

<https://youtu.be/ROV3aqAa5sM>

嘉藥大2017臺灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽10/10登場

<https://youtu.be/o4lL1DweJZ8>



## (影音新聞)臺灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽 嘉藥大、佳冬農榮獲冠軍



【記者于郁金/臺南報導】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於10月10日在嘉南藥理大學餐飲大樓烘焙教室共同舉辦「2017臺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、美國小麥協會駐台辦事處主任楊書瑩、朵美果國際有限公司董事長暨旅南客家同鄉會副理事長劉柔秀、美國穀物協會經理周佳欣、屏東愛奶客烘焙屋彭秋婷老師擔任，參加列席還有美國小麥協會駐台辦事處處長陳柏元、嘉南藥理大學餐旅系吳昆崙副教授。

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2梯次進行，上午的16組作品，在11時50分將陳列在飲調教室，作品超萌的，如叢林綠鱷魚、軍艦套餐、自航自在、表裡不一、星星向榮等。

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。

當日嘉南藥理大學餐旅管理系孫靖玲老師帶領嘉藥大三學生，負責比賽後勤支援事宜，雖然雙十連假，師生團隊包括曹堯偲(第5屆饅頭比賽冠軍)、方若瑜(香港拉糖工藝銅牌)、劉協縉(雙乙級技術士-烘焙乙級、中式麵食水調麵類乙級技術士)

等，為當日比賽選手提供即時服務，讓本屆競賽圓滿達陣；大專社會組由嘉南藥理大學餐旅系吳怡萱、楊子嫻榮獲冠軍，高中職組由佳冬高農烘焙食品科鄭宜洲、楊偉杰榮獲冠軍。(記者于郁金攝)

嘉藥大2017臺灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽作品超萌

<https://youtu.be/ROV3aqAa5sM>

嘉藥大2017臺灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽10/10登場

<https://youtu.be/o4IL1DweJZ8>









## 臺灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽嘉藥大、佳冬農榮獲分組冠軍



2017/10/11

【勁報記者于郁金/臺南報導】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於10月10日在嘉南藥理大學餐飲大樓烘焙教室共同舉辦「2017臺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、美國小麥協會駐台辦事處主任楊書瑩、朵美果國際有限公司董事長暨旅南客家同鄉會副理事長劉柔秀、美國穀物協會經理周佳欣、屏東愛奶客烘焙屋彭秋婷老師擔任，參加列席還有美國小麥協會駐台辦事處處長陳柏元、嘉南藥理大學餐旅系吳昆崙副教授。

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2梯次進行，上午的16組作品，在11時50分將陳列在飲調教室，作品超萌的，如叢林綠鱷魚、軍艦套餐、自魷自在、表裡不一、星星向榮等。

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。

當日嘉南藥理大學餐旅管理系孫靖玲老師帶領嘉藥大三學生，負責比賽後勤支援事宜，雖然雙十連假，師生團隊包括曹莞僊(第5屆饅頭比賽冠軍)、方若瑜(香港拉糖工藝銅牌)、劉協縉(雙乙級技術士-烘焙乙級、中式麵食水調麵類乙級技術士)等，為當日比賽選手提供即時服務，讓本屆競賽圓滿達陣；大專社會組由嘉南藥理大學餐旅系吳怡萱、楊子嫻榮獲冠軍，高中職組由佳冬高農烘焙食品科鄭宜洲、楊偉杰榮獲冠軍。(記者于郁金攝)

嘉藥大2017臺灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽作品超萌

<https://youtu.be/ROV3aqAa5sM>

嘉藥大2017臺灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽10/10登場

<https://youtu.be/o4lL1DweJZ8>





## 臺灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽嘉藥大、佳冬農獲分組冠軍

嘉藥大吳怡萱、楊子嫻與佳冬農鄭宜洲、楊偉杰黑馬奪冠



2017/10/11

【大成報記者于郁金/臺南報導】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於10月10日在嘉南藥理大學餐飲大樓烘焙教室共同舉辦「2017臺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、美國小麥協會駐台辦事處主任楊書瑩、朵美果國際有限公司董事長暨旅南客家同鄉會副理事長劉柔秀、美國穀物協會經理周佳欣、屏東愛奶客烘焙屋彭秋婷老師擔任，參加列席還有美國小麥協會駐台辦事處處長陳柏元、嘉南藥理大學餐旅系吳昆崙副教授。

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2梯次進行，上午的16組作品，在11時50分將陳列在飲調教室，作品超萌的，如叢林綠鱷魚、軍艦套餐、自魷自在、表裡不一、星星向榮等。

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。

當日嘉南藥理大學餐旅管理系孫靖玲老師帶領嘉藥大三學生，負責比賽後勤支援事宜，雖然雙十連假，師生團隊包括曹莞僊(第5屆饅頭比賽冠軍)、方若瑜(香港拉糖工藝銅牌)、劉協縉(雙乙級技術士-烘焙乙級、中式麵食水調麵類乙級技術士)等，為當日比賽選手提供即時服務，讓本屆競賽圓滿達陣；大專社會組由嘉南藥理大學餐旅系吳怡萱、楊子嫻榮獲冠軍，高中職組由佳冬高農烘焙食品科鄭宜洲、楊偉杰榮獲冠軍。(記者于郁金攝)

嘉藥大2017臺灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽作品超萌

<https://youtu.be/ROV3aqAa5sM>

### 嘉藥大2017臺灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽10/10登場

<https://youtu.be/o4lL1DweJZ8>



首頁 > 即時 > 生活

## 饅頭、花捲像握壽司、披薩餃 學子們創意無限



饅頭、花捲設計成握壽司造型，相當有趣。(記者吳俊鋒攝)

2017-10-10 18:36

〔記者吳俊鋒 / 台南報導〕看過像握壽司、披薩餃、豆包福袋...等造型的饅頭與花捲嗎？

2017台灣盃饅頭、包子與花捲的製作競賽今天登場，除了基本功的考驗之外，還在創意上一較高下，學子們發揮巧思，用心設計出龍貓、熊讚、粉紅兔，甚至模仿日本、義大利的美食造型，精彩的手藝，令人讚嘆。



金魚與魷魚的造型，相當可愛。(記者吳俊鋒攝)

這場競賽在嘉南藥理大學舉行，選手的造型設計不僅多變，過程中還巧妙運用蝶豆花、胡蘿蔔、咖哩、抹茶...等天然食材來調味，進行藍、橘、黃、綠的配色，讓作品更活潑、生動，贏得評審們的肯定。

今年的比賽，高中職多達25隊參加，另有7組的大專生與社會人士，指定作品中的全麥發酵饅頭，必須是圓形造型，嘉藥餐旅管理系助理教授孫靖玲指出，從



甜甜圈、豆包福袋等，造型琳瑯滿目。(記者吳俊鋒攝)

表面光滑度，以及規格是否一致等，來考驗選手的基本功力。

在創意作品部分，則讓選手自由發揮，除了各種可愛動物之外，還有麻繩編織、帶骨香腸的古怪造型，甚至模仿其他美食，如甜甜圈、豆包福袋，以及日本握壽司、義大利披薩餃等，琳瑯滿目。

孫靖玲說，這項競賽已邁入第6屆，參加者以高中職學生居多，評審們都認為選手們創意無限，技術水準逐年提升。



評審們對於各組選手的創意作品，相當讚許。(記者吳俊鋒攝)

主題：[ 活動總匯 ] 嘉南藥理大學『2017台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽』

facebook

UUTW FB

日期：2017/10/8



# 悠遊台南

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。

# 台灣盃中式發酵饅頭花捲競賽 嘉藥登場激戰

2017-10-10

Facebook

Twitter

【記者陳懷恩台南報導】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10日共同舉辦「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，競爭激烈。

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。競賽場地在嘉南藥理大學餐飲大樓烘焙教室，共分為上下午兩梯次進行，上午有16組作品陳列在飲調教室。嘉南藥理大學餐旅系吳昆崙副教授指出，此次比賽各校學生相互觀摩交流，運用不同食材融入作品中，將意發揮得淋漓盡致，造型也相當豐富。透過這次比賽經驗，不僅麵食技術更加成熟，也激發學生更多的創意和巧思。



舒適閱覽：  

## 2017台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽—在嘉藥

(中央社訊息服務20171011 09:56:31)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。

訊息來源：嘉南藥理大學

新聞稿刊載服務請洽本社業務中心行銷人員，電話(02)2505.1180轉780~786或790~797  
本平台資料均由投稿單位輸入後對外公布，資料如有錯誤、遺漏或虛偽不實，均由投稿單位負責



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中華日報(B3 台南新聞)

刊載日期：106年10月11日

記者：張淑娟

## 饅頭花捲製作競賽 創意無限



↑「二〇一七台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」各參賽隊伍用盡心思。

(記者張淑娟攝)

→創意包子饅頭繽紛有「藝思」。

(記者張淑娟攝)



記者張淑娟／歸仁報導  
嘉南藥理大學十日舉辦「二〇一七台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」，參與的三十二隊可說極盡巧思創意，不只是在包子餡上著墨，饅頭的造型更是無限創意，甚至把壓花技法、五彩著色都運用了，讓大家見識到一場繽紛的饅頭包子競賽。

嘉南藥理大學餐旅管理系與美國小麥協會、洽發企業公司舉辦「台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」，十日決賽，共有三十二隊進入總決賽。昨日比賽分兩場進行，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，製作出指定的相關產品，其中在創意饅頭部分相當精彩，參賽者無不絞盡腦汁，設計別出心裁的饅頭造型來，有長得像星星的，也有長得像章魚的，還有烏龜造型的，另有海螺、魷魚，且每種造型都有自己的名字，如「心心相印、墨墨向榮、自由自在、無龜不成章」等，另外包子部分還有古早的阿嬤的瓜仔肉包子，另在顏色的呈現上，有用綠茶粉也有用紅麴粉，都是相當健康的食材，也展現參

賽者在養生上的用心。  
餐旅系副教授吳昆崙表示，此次比賽各個學校學生運用不同食材融入作品中，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，激發更多的創意和巧思。此外，主辦的洽發企業和美國小麥協會人員也強調，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，刺激並活化創意點子，共同激盪出新思維與火花，讓「創新精神」在校園與業界發揚光大。



資料來源：自由時報(A14 台南都會焦點)

刊載日期：106 年 10 月 11 日

記者：吳俊鋒



▲選手發揮創意，饅頭設計成握壽司造型。  
▲金魚與魷魚的造型，相當可愛。（記者吳俊鋒攝）

## 食在創意 饅頭變身握壽司

〔記者吳俊鋒／仁德報導〕二〇一七台灣盃饅頭、包子與花捲的製作競賽昨天在嘉南藥理大學登場，除了基本功的考驗，還較量創意，選手發揮巧思，用心設計出龍貓、熊讚、粉紅兔，甚至還有日式握壽司、義大利披薩餃等造型，精彩的技藝，令人稱許。

選手的設計造型不僅多變，過程中還巧妙運用蝶豆花、胡蘿蔔、咖哩、抹茶等天然食材來調味，並進行藍、橘、黃、綠的配色，讓作品更活潑、生動，贏得評審的肯定。嘉藥餐旅管理系助理教授孫靖玲說，競賽已邁入第六屆，參加者以高中職學生居多，選手的水準逐年提升。

今年的比賽，高中職多達二十五隊參加，另有七組的大專生與社會人士，指定作品中的全麥發酵饅頭，必須是圓形造型。孫靖玲指出，從表面光滑度，以及規格是否一致等，來考驗選手的基本功力。

在創意作品部分，除了各種可愛動物，還有麻繩編織、帶骨香腸的古怪造型，甚至模仿其他美食，如甜甜圈、握壽司、披薩餃、豆包福袋等，琳瑯滿目。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：臺灣導報(2B 南台灣新聞)

刊載日期：106年10月11日

記者：陳懷恩

## 台灣盃中式發酵饅頭花捲競賽 嘉藥激戰

【記者陳懷恩台南報導】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10日共同舉辦「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，競爭激烈。

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。競賽場地在嘉南藥理大學

餐飲大樓烘焙教室，共分為上下午兩梯次進行，上午有16組作品陳列在飲調教室。

嘉南藥理大學餐旅系吳昆崙副教授指出，此次比賽各校學生相互觀摩交流，運用不同食材融入作品中，將意發揮得淋漓盡致，造型也相當豐富。透過這次比賽經驗，不僅麵食技術更加成熟，也激發學生更多的創意和巧思。