



第二屆全國「駱駝盃」麵條烹調創意競賽 在嘉南藥理大學

嘉南藥理大學餐旅管理系與聯華實業股份有限公司、美國小麥協會舉辦「2018年第二屆全國『駱駝盃』麵條烹調創意競賽」，吸引全國14所大專校院、高中職校，及業界各方好手等32隊進入6月14日的總決賽。與賽選手個個使出渾解數，從麵粉做成麵條、麵疙瘩，不只比口感、色彩，還比料理創意和擺盤陳設，展現中西合璧的創意，為傳統麵食開創新路。

「駱駝盃」旨在結合產學創意能量，帶動社會創意、創新、創業的有機循環，讓「創新精神」能在校園與業界團隊中持續蔓延精進，建構一個知識交流、研發資源運用及技術合作的平台，擴大落實創新效益，促進產業發展，讓學術與產業合作，相互提升麵粉產業升級，並透過競賽方式讓技術得以深度紮根於高中職及大專院校，活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意火花。

今年是第二屆「駱駝盃」麵條烹調創意競賽，區分為新鮮麵條組及麵疙瘩組，參賽選手須在規定時間內依大會指定的相關產品，現場製作與烹調麵條或麵疙瘩，技術挑戰性十足，更高手雲集於嘉藥可謂盛況空前，同臺飆技各顯神通，競爭過程相當激烈。其中，來自泰國 Suan Sunandha Rajabhat University 的嘉藥餐旅系交換生 Pornyanee，也和餐旅系一年級的沈佳侑同學組隊報名參加，以「快樂花園」為主題，調製充滿南洋風味的作品，獲得不少矚目。

本次比賽由聯華實業股份有限公司、美國小麥協會單位主辦，廣邀各界優秀選手參加，材料多由聯華公司贊助；比賽評審更是一時之選，包括聯華公司經理黃北城、顧問陳澄漳、美國小麥協會技術主任楊書瑩、台灣麵粉公會顧問



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) 266-4911 分機 1042、1043
E-Mail：box1042@mail.cnu.edu.tw
box1043@mail.cnu.edu.tw

盧榮錦、合進製麵廠負責人楊欽龍。

嘉藥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，促使大家創意發揮得淋漓盡致，希望透過這次的比賽經驗，激發學生們萌生更多的發想，充份展現年輕人的研發巧思及創新理念。

餐旅系龔聖雄主任則表示，今年第一次新增麵條烹調創意競賽組，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；也期望藉由此項比賽，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」能在校園與業界永續發展，未來得以突破困境並克服種種挑戰，創造高附加價值的麵食產業。