

第2屆全國「駱駝盃」麵條烹調創意競賽 嘉藥登場

【送肉粽】百年習俗7大禁忌解密



▲「2018年第2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隊進入總決賽。（圖 / 嘉藥提供，下同）

記者林悅 / 南市報導

嘉南藥理大學餐旅管理系，與聯華實業、美國小麥協會舉辦「2018年第2屆全國駱駝盃麵條烹調創意競賽」，14日吸引全國14所大專校院、高中職校，及業界各方好手等32隊進入總決賽，與賽選手個個使出渾解數，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1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2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，充分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1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。

第二屆全國「駱駝盃」麵條烹調創意競賽在嘉南藥理大學登場

中央網路報 (2018-06-14 18:31)

分享 |  微博     



鮮豔的麵條顏色令人驚豔。



擺盤裝飾後的麵食看來更是秀色可餐。



來自泰國的交換學生也與餐旅系一年級同學組隊參加。



進入決賽的麵條組選手用心做著菜餚。 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。

第二屆全國「駱駝盃」麵條烹調創意競賽在嘉南藥理大學登場

<http://www.cdnews.com.tw> 2018-06-14 18:31:38



鮮豔的麵條顏色令人驚豔。



擺盤裝飾後的麵食看來更是秀色可餐。



來自泰國的交換學生也和餐旅系一年級同學組隊參加。



進入決賽的麵條組選手用心做著菜餚。

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Pornyane，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、台灣麵粉公會顧問盧榮錦、合進製麵廠負責人楊欽龍。

嘉藥餐旅系吳崑崙副教授說，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。

嘉藥麵食創意賽 32隊入決賽

記者林偉民／仁德報導
2018-06-14



參賽選手發揮創意，認真進行麵條創意料理。（記者林偉民攝）

要煮出好吃的麵其實不是想像中的簡單！嘉南藥理大學餐旅管理系十四日舉辦第二屆全國「駱駝盃」麵條烹調創意競賽，吸引全國十四所大專校院、高中職校和業界好手參加，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，也為傳統麵食開創新路。

比賽由嘉藥餐旅系、聯華實業公司、美國小麥協會共同舉辦，有十四所學校和業界好手組隊伍參加，有卅二隊進入昨天的總決賽，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，挑戰性十足。

嘉藥餐旅系副教授吳昆崙表示，選手不是製作麵條下水煮熟這麼簡單，必須兼顧色澤、營養成分、擺盤等，選手從拿到麵粉開始製作麵條就進入考驗，必須運用不同的食材融入作品中，激發選手最大的發想與創意。

選手們在廚房將麵條作好、擺飾完成後，端到會場還要進行背景布置，讓作品更突出，處處展現選手的創意，評審必須根據麵條製作技巧與細緻度、產品創意性、麵條口味和整體風味、展示布置與配方完整性、衛生與工作態度等進行評比。

餐旅系主任龔聖雄表示，今年第一次增加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，也期望透過比賽激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」在校園與業界永續發展。

第2屆全國「駱駝盃」麵條烹調創意競賽嘉藥登場 32隊比創意總決賽

勁報 2018/06/14 18:09(14小時前)



【勁報記者于郁金/臺南報導】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2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2屆「駱駝盃」麵條烹調創意競賽，區分為新鮮麵條組、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。

特別值得一提的是，此次競賽中，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、臺灣麵粉公會顧問盧榮錦、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。(于郁金攝)



第2屆全國「駱駝盃」麵條烹調創意競賽嘉藥登場32隊中西合璧總決賽



2018/06/14

【大成報記者于郁金/臺南報導】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2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2屆「駱駝盃」麵條烹調創意競賽，區分為新鮮麵條組、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。

特別值得一提的是，此次競賽中，其中來自泰國Suan Sunandha Rajabhat University的嘉藥餐旅系交換生Pornyane，也和餐旅系一年級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、臺灣麵粉公會顧問盧榮錦、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。(于郁金攝)

第2屆全國「駱駝盃」麵條烹調創意競賽嘉藥登場 32隊中西合璧總決賽

<https://youtu.be/QjcYvf-OUfM>



第2屆全國「駱駝盃」麵條烹調創意競賽嘉藥登場 32隊中西合璧總決賽

2018-06-14 18:18:03 于郁金

分享

kait

f

twitter



【大成報記者于郁金/臺南報導】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2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2屆「駱駝盃」麵條烹調創意競賽，區分為新鮮麵條組、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。

特別值得一提的是，此次競賽中，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、臺灣麵粉公會顧問盧榮錦、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。(于郁金攝)

第2屆全國「駱駝盃」麵條烹調創意競賽嘉藥登場 32隊中西合璧總決賽

<https://youtu.be/QjcYvf-OUfM>



第2屆全國「駱駝盃」麵條烹調創意競賽嘉藥登場32隊比 創意總決賽



2018/06/14

【勁報記者于郁金/臺南報導】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2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。

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2屆「駱駝盃」麵條烹調創意競賽，區分為新鮮麵條組、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。

特別值得一提的是，此次競賽中，其中來自泰國Suan Sunandha Rajabhat University的嘉藥餐旅系交換生Pornyane，也和餐旅系一年級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、臺灣麵粉公會顧問盧榮錦、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。(于郁金攝)

第2屆全國「駱駝盃」麵條烹調創意競賽嘉藥登場 32隊中西合璧總決賽

<https://youtu.be/QjcYvf-OUfM>



第2屆全國「駱駝盃」麵條烹調創意競賽嘉藥登場 32隊比創意總決賽

2018-06-14 18:09:21 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聯華實業股份有限公司、美國小麥協會舉辦「2018年第2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2屆「駱駝盃」麵條烹調創意競賽，區分為新鮮麵條組、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。

特別值得一提的是，此次競賽中，其中來自泰國Suan Sunandha Rajabhat University的嘉藥餐旅系交換生Pornyane，也和餐旅系一年級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、臺灣麵粉公會顧問盧榮錦、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。(于郁金攝)

第2屆全國「駱駝盃」麵條烹調創意競賽嘉藥登場 32隊中西合璧總決賽

<https://youtu.be/QjcYvf-OUfM>



(影音)第2屆全國「駱駝盃」麵條烹調創意競賽嘉藥登場 32隊中西合璧總決賽



【勁報記者于郁金/臺南報導】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2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。

第2屆全國「駱駝盃」麵條烹調創意競賽嘉藥登場 32隊中西合璧總決賽
<https://youtu.be/QjcYvf-OUfM>

「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2屆「駱駝盃」麵條烹調創意競賽，區分為新鮮麵條組、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。

特別值得一提的是，此次競賽中，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、臺灣麵粉公會顧問盧榮錦、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O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。(于郁金攝)









第二屆全國「駱駝盃」麵條烹調創意競賽 在嘉南藥理大學 [複製鏈接]

minjim

發表於 昨天 22:47 | 只看該作者 | 只看大圖

樓主 電梯直達



6804 主題 | 6806 帖子 | 5萬 積分

管理員



積分 54558

發消

【民主新聞記者:蔡永源台南報導】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。

minjim



6804 6806 5萬
主題 帖子 積分

管理員



積分 54558

發消



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。

minjim



6804 6806 5萬
主題 帖子 積分

管理員



積分 54558

發消



南天地方新聞在 嘉南藥理大學。

19 小時 · 台南市 ·

從麵粉到麵食 駱駝盃麵食烹調賽比創意

為了激發麵食料理的創意，知名的麵粉廠商與美國小麥協會以及嘉南藥理大學合作舉辦駱駝盃麵食烹調創意競賽，32支進入總決賽的隊伍，除了要利用主辦單位提供麵粉自己製成麵條跟麵疙瘩之外，還要發揮創意將麵條麵疙瘩做成美味料理，主辦單位表示舉辦這樣競賽除了鼓勵民眾多吃麵食之外，也能替麵食料理激發新的創意。



428 次觀看

駱駝盃煮麵賽 樹德科大奪冠

【記者黃鐘毅／台南報導】二〇一八年第二屆全國「駱駝盃」麵條烹調創意競賽，昨天在嘉南藥理大學進行總決賽，來自全國十四大專校院、高中職校及業界三十二支隊伍，同台飆技，選手個個使出渾解數，大展創意、廚藝，製作出各式各樣色香味俱全麵條、麵疙瘩，展現中西合璧的創意，為傳統麵食開創新路。

第二屆全國「駱駝盃」麵條烹調創意競賽，由聯華實業、美國小麥協會主辦，嘉南藥理大學承辦，其目的為促進學界與業界在橫向與縱向的資訊整合及交流，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。

嘉藥餐旅系副教授吳昆崙表示，這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。

經五位評審評選結果，冠軍：由樹德科技大學黃怡菱、吳蘊璇同學獲得，亞軍：嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷同學，秀軍：樹德科技大學謝昆良、張毓珊同學。

圖說：第二屆全國「駱駝盃」麵條烹調創意競賽昨天在嘉藥進行總決賽，評審們齊聚討論選手們製作的麵條。（記者黃鐘毅／攝）

主題：[活動總匯] 第二屆全國「駱駝盃」麵條烹調創意競賽在嘉南藥理大學

facebook

UUTW FB

日期：2018/6/14



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。







第二屆全國「駱駝盃」麵條烹調創意競賽，32支隊伍，同台飆

分享:   

【新南瀛記者黃鐘毅報導】2018年第二屆全國「駱駝盃」麵條烹調創意競賽，14日在嘉南藥理大學進行總決賽，來自全國十四大專校院、高中職校及業界三十二支隊伍，同台飆技，選手個個使出渾解數大展創意、廚藝，製作出各式各樣色香味聚全麵條、麵疙瘩，展現中西合璧的創意，為傳統麵食開創新路。

第二屆全國「駱駝盃」麵條烹調創意競賽，由聯華實業、美國小麥協會主辦，南藥理大學餐旅管理系承辦，其目的為促進學界與業界在橫向與縱向的資訊整合及交流，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。



這次活動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，進入總決賽三十二支隊伍齊聚一堂飆技，每支隊伍需從麵粉開始製作麵條、烹調至成品，各顯神通，競爭過程相當激烈。其中，來自泰國交換生Pornyaneer與嘉藥餐旅系一年級沈佳侑同學組隊，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。



嘉藥餐旅系副教授吳昆崙表示，這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。

經五位評審評選結果，冠軍：由樹德科技大學黃怡菱、吳蘊璇同學獲得，亞軍：嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷同學，秀軍：樹德科技大學謝昆良、張毓珊同學。

嘉南藥大舉行第二屆駱駝盃麵條烹調創意競賽

台南新聞

2018-06-14 臺灣導報編輯部 21



2018年第二屆全國『駱駝盃』麵條烹調創意競賽選手紛紛展現創意。（記者陳懷恩攝）

【記者陳懷恩台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系與聯華實業股份有限公司、美國小麥協會產學合作，14日舉辦「2018年第二屆全國『駱駝盃』麵條烹調創意競賽」，推動麵條創新實作競賽活動。

「駱駝盃」是為促進學界與業界在橫向與縱向的資訊整合及交流，並加強學校與產業界的結合，有效整合運用餐旅產學資源而舉辦，建構知識、資源運用及技術合作平台，活化校園的創意因子。

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，來自北部的學校有3所、南部11所，並有3組社會人士一同參賽，經6月5日初賽評選後，昨日共有32隊進入總決賽。

嘉藥餐旅系副教授吳昆崙說，此次比賽各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，希望透過這次比賽經驗，展現年輕人的研發巧思及創新理念。

第二屆全國「駱駝盃」麵條烹調創意競賽在嘉南藥理大學



TNN台灣地方新聞／黃緒勳／更新日期: 2018-06-14 16:19:24



【記者黃緒勳台南報導】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所大專院校、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Pornyane，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。

這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。

舒適閱覽：

第二屆全國駱駝盃麵條烹調創意競賽在嘉南藥理大學



來自泰國的交換學生也與餐旅系一年級同學組隊參加



進入決賽的麵條組選手用心做著菜餚



鮮豔的麵條顏色令人驚豔

第二屆全國駱駝盃麵條烹調創意競賽在嘉南藥理大學

(中央社訊息服務20180615 09:11:16)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。

訊息來源：嘉南藥理大學

本文含多媒體檔 (Multimedia files included) :

<http://www.cna.com.tw/postwrite/Detail/235854.aspx>

附件下載

- [來自泰國的交換學生也與餐旅系一年級同學組隊參加 \(jpg檔\)](#)
- [進入決賽的麵條組選手用心做著菜餚 \(jpg檔\)](#)
- [鮮豔的麵條顏色令人驚豔 \(jpg檔\)](#)

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：臺灣時報(17 文教)

刊載日期：107 年 06 月 15 日

記者：林福來



第二屆全國「駱駝盃」麵條烹調創意競賽在嘉南藥理大學。

(記者林福來攝)

嘉藥駱駝盃 烹調麵食展創意

〔記者林福來台南報導〕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「二〇一八年第二屆全國『駱駝盃』麵條烹調創意競賽」，吸引全國十四所大專校院、高中職校，及業界各方好手等三十二隊進入昨天的總決賽。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。

今年是第二屆「駱駝盃」麵條烹調創意競賽，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。

此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。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：臺灣導報(4B 台南新聞)

刊載日期：107年06月15日

記者：陳懷恩



2018年第二屆全國『駱駝盃』麵條烹調創意競賽選手紛紛展現創意。
(記者陳懷恩攝)

嘉藥辦麵條烹調創意競賽

【記者陳懷恩台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系與聯華實業股份有限公司、美國小麥協會產學合作，14日舉辦「2018年第二屆全國『駱駝盃』麵條烹調創意競賽」，推動麵條創新實作競賽活動。

「駱駝盃」是為促進學界與業界在橫向與縱向的資訊整合及交流，並加強學校與產業界的結合，有效整合運用餐旅產學資源而舉辦，建構知識、資源運用及技術合作平台，活化校園的創意因子。

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，來自北部的學校有3所、南部11所，並有3組社會人士一同參賽，經6月5日初賽評選後，昨日共有32隊進入總決賽。

嘉藥餐旅系副教授吳昆崙說，此次比賽各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，希望透過這次比賽經驗，展現年輕人的研發巧思及創新理念。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中華日報（B5 台南產銷）

刊載日期：107 年 06 月 15 日

記者：林偉民

傳統麵食闢新路

駱駝盃麵食創意賽 32隊入決賽



記者林偉民／仁德報導
要煮出好吃的麵其實不是想像中的簡單！嘉南藥理大學餐旅管理系十四日舉辦第二屆全國「駱駝盃」麵條烹調創意競賽，吸引全國十四所大專校院、高中職校和業界好手參加，不只比口感、色彩，還比料理創意的擺盤陳設，展現中西合璧的創意，也為傳統麵食開創新路。

比賽由嘉藥餐旅系、聯華實業公司、美國小麥協會共同舉辦，有十四所學校和業界好手組隊伍參加，有卅二隊進入昨天的總決賽，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，挑戰性十足。

嘉藥餐旅系副教授吳昆崙表示，選手不是製作麵條下水煮熟這麼簡單，必須兼顧色澤、營養成分、擺盤等，選手從拿到麵粉開始製作麵條就進入考驗，必須運用不同的食材融入作品中，激發選手最大的發想

←參賽選手發揮創意，認真進行麵條創意料理。
(記者林偉民攝)

與創意。
選手們在廚房將麵條作好、擺飾完成後，端到會場還要進行背景布置，讓作品更突出，處處展現選手的創意，評審必須根據麵條製作技巧與細緻度、產品創意性、麵條口味和整體風味、展示布置與配方完整性、衛生與工作態度等進行評比。

餐旅系主任龔聖雄表示，今年第一次增加麵條烹調創意競賽組，希望透過競賽方式相互觀摩交流，讓大專校院及高職學生的麵食技術更加成熟，也期望透過比賽激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」在校園與業界永續發展。