

冷凍麵糰正夯 嘉藥產學專家拼商機

ETtoday新聞雲 2018-10-29 16:30:11 地方 閱讀 112,917 評論 0 Comments



▲嘉南藥理大學與美國小麥協會、豐盟麵粉合作，10月29日於該校餐旅管理系烘焙教室，共同舉辦「2018冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會」。(圖/嘉藥提供，下同)

記者林悅 / 台南報導

為使廠商和餐飲類科系學生能深入瞭解冷凍麵糰特性，及其解凍與烘烤的撇步，嘉南藥理大學與美國小麥協會、豐盟麵粉合作，10月29日於該校餐旅管理系烘焙教室，共同舉辦「2018冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會」，現場湧入眾多業者、家齊高中餐飲科等高中職與大專師生超過百人聆聽。

無論早餐、下午茶或平時餐點，麵包始終是不可或缺的主角，據估計麵包烘焙市場年營業額高達800億元，擁有龐大商機，然而原物料飆漲、人事成本提高、店面租金攀升，「一例一休」勞動成本增加，對於傳統產業與勞力密集的餐飲業衝擊頗大，在人力調配上也出現窘境，促使便利又具高品質的冷凍麵糰崛起，廣受業者青睞，成為時下麵包食材的新寵兒。

會中邀請台灣區麵粉公會顧問盧榮錦、美國小麥協會主任楊書瑩、嘉藥餐旅系教授吳昆崙，以及頂好烘焙坊董事長沈旺成等產學界專家進行座談演講，分享研究成果與實務經驗，並請與會者品嚐冷凍麵糰製作的麵

食產品。研討會期望透過互動交流，提升業界與學校對冷凍麵糰加工技術應用之重視；同時也因應一例一休現況，齊力為冷凍麵糰領域覓得新商機，落實學術與產業攜手促進麵食加工技術升級。



吳昆崙教授表示傳統的麵包烘焙業者，師傅從搓麵粉、揉麵糰、發酵到烘烤完成出爐，大概需3至4小時，假如以冷凍麵糰取代，則可縮短前端作業約2小時的製程，無形中節省了人力與工時的成本，也降低師傅人為生理時鐘壓力，可彈性調配人力需求，加上冷凍麵糰能保存半年，品質穩定，不輸傳統麵包，甚至更優，使用冷凍麵糰遂成現今烘焙市場主流。

吳昆崙指出冷凍麵糰技術，狹義上而言，即是一種加工麵包的新工藝，需具備高規模設備，小型麵包店礙於成本考量較難達成。此外，許多麵包連鎖店，尤其是需要全天候供應餐點的餐飲商家，很難找到合格麵包師來監督分店的製作與烘焙；因此，向冷凍麵糰企業引進冷凍麵糰產品，一來可節省成本開銷，再則品質也能達到一定水準，且讓消費者隨時可吃到美味可口的烘烤麵包，故訓練一般工作人員如何正確使用冷凍麵糰產品，實乃當務之急。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說歐美大型麵包業現已紛紛轉型，以機器大量生產藉此降低成本，並利用冷凍技術製作麵糰銷售，特別是講求簡便快速的大眾化餐飲，正逐漸取代傳統餐飲產業，使用具有經濟優勢和便利性的冷凍麵糰產品，解決了人力不足的問題；因此，優質的冷凍麵糰產品越來越有吸引力，成為美國許多超市、咖啡吧、輕食餐廳或機場等熟食麵包店的主力軍。

嘉藥校長陳鴻助感謝美國小麥協會及豐盟麵粉鼎力相助，期盼透過新商機研討會，有效運用餐飲產學資源，加強學界與業界資訊雙向整合交流，建構知識、研發及技術合作的平台，並培養學生發揮創意、創新、創業精神，提升學校研發能量與促使產業升級，藉以厚植競爭實力。

冷凍麵糰正夯 嘉藥產學專家拼商機



▲嘉南藥理大學與美國小麥協會、豐盟麵粉合作，10月29日於該校餐旅管理系烘焙教室，共同舉辦「2018冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會」。(圖/嘉藥提供，下同)

記者林悅 / 台南報導

為使廠商和餐飲類科系學生能深入瞭解冷凍麵糰特性，及其解凍與烘烤的撇步，嘉南藥理大學與美國小麥協會、豐盟麵粉合作，10月29日於該校餐旅管理系烘焙教室，共同舉辦「2018冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會」，現場湧入眾多業者、家齊高中餐飲科等高中職與大專師生超過百人聆聽。

無論早餐、下午茶或平時餐點，麵包始終是不可或缺的主角，據估計麵包烘焙市場年營業額高達800億元，擁有龐大商機，然而原物料飆漲、人事成本提高、店面租金攀升，「一例一休」勞動成本增加，對於傳統產業與勞力密集的餐飲業衝擊頗大，在人力調配上也出現窘境，促使便利又具高品質的冷凍麵糰崛起，廣受業者青睞，成為時下麵包食材的新寵兒。

會中邀請台灣區麵粉公會顧問盧榮錦、美國小麥協會主任楊書瑩、嘉藥餐旅系教授吳昆崙，以及頂好烘焙坊董事長沈旺成等產學界專家進行座談演講，分享研究成果與實務經驗，並請與會者品嚐冷凍麵糰製作的麵食產品。研討會期望透過互動交流，提升業界與學校對冷凍麵糰加工技術應用之重視；同時也因應一例一休現況，齊力為冷凍麵糰領域覓得新商機，落實學術與產業攜手促進麵食加工技術升級。



吳昆崙教授表示傳統的麵包烘焙業者，師傅從搓麵粉、揉麵糰、發酵到烘烤完成出爐，大概需3至4小時，假如以冷凍麵糰取代，則可縮短前端作業約2小時的製程，無形中節省了人力與工時的成本，也降低師傅人為生理時鐘壓力，可彈性調配人力需求，加上冷凍麵糰能保存半年，品質穩定，不輸傳統麵包，甚至更優，使用冷凍麵糰遂成現今烘焙市場主流。

吳昆崙指出冷凍麵糰技術，狹義上而言，即是一種加工麵包的新工藝，需具備高規模設備，小型麵包店礙於成本考量較難達成。此外，許多麵包連鎖店，尤其是需要全天候供應餐點的餐飲商家，很難找到合格麵包師來監督分店的製作與烘焙；因此，向冷凍麵糰企業引進冷凍麵糰產品，一來可節省成本開銷，再則品質也能達到一定水準，且讓消費者隨時可吃到美味可口的烘烤麵包，故訓練一般工作人員如何正確使用冷凍麵糰產品，實乃當務之急。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說歐美大型麵包業現已紛紛轉型，以機器大量生產藉此降低成本，並利用冷凍技術製作麵糰銷售，特別是講求簡便快速的大眾化餐飲，正逐漸取代傳

統餐飲產業，使用具有經濟優勢和便利性的冷凍麵糰產品，解決了人力不足的問題；因此，優質的冷凍麵糰產品越來越有吸引力，成為美國許多超市、咖啡吧、輕食餐廳或機場等熟食麵包店的主力軍。

嘉藥校長陳鴻助感謝美國小麥協會及豐盟麵粉鼎力相助，期盼透過新商機研討會，有效運用餐飲產學資源，加強學界與業界資訊雙向整合交流，建構知識、研發及技術合作的平台，並培養學生發揮創意、創新、創業精神，提升學校研發能量與促使產業升級，藉以厚植競爭實力。

冷凍麵糰正夯，嘉藥邀產學專家合力拼商機

101新聞網 (記者：蔡清欽) 2018-10-29 21:06:39



字級：



嘉藥餐旅系學生利用冷凍麵糰製作多種麵包餐點。

【101新聞網記者王宇榛 / 台南報導】無論早餐、下午茶或平時餐點，麵包始終是不可或缺的主角。據估計，麵包烘焙市場年營業額高達800億元，擁有龐大商機；然而，由於原材料一直飆漲、人事成本逐年提高、店面租金更不斷攀升，加上台灣「一例一休」實施後，造成勞動成本增加，對於傳統產業與勞力密集的餐飲業衝擊頗大，在人力調配上也出現窘境，促使便利又具高品質的冷凍麵糰崛起，廣受業者青睞，成為時下麵包食材的新寵兒。

為使廠商和餐飲類科系學生能深入瞭解冷凍麵糰特性，及其解凍與烘烤的撇步，嘉南藥理大學與美國小麥協會、豐盟麵粉合作，10月29日於該校餐旅管理系烘焙教室，共同舉辦「2018冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會」。現場湧入眾多業者、家齊高中餐飲科等高中職與大專師生超過百人聆聽。

會中邀請台灣區麵粉公會顧問盧榮錦、美國小麥協會主任楊書瑩、嘉藥餐旅系教授吳昆崙，以及頂好烘焙坊董事長沈旺成等產學界專家進行座談演講，分享研究成果與實務經驗，並請與會者品嚐冷凍麵糰製作的麵食產品。研討會期望透過互動交流，提升業界與學校對冷凍麵糰加工技術應用之重視；同時也因應一例一休現況，齊力為冷凍麵糰領域覓得新商機，落實學術與產業攜手促進麵食加工技術升級。

吳昆崙教授表示，傳統的麵包烘焙業者，師傅從搓麵粉、揉麵糰、發酵到烘烤完成出爐，大概需3至4小時，假如以冷凍麵糰取代，則可縮短前端作業約2小時的製程，無形中節省了人力與工時的成本，也降低師傅人為生理時鐘壓力，可彈性調配人力需求，加上冷凍麵糰能保存半年，品質穩定，不輸傳統麵包，甚至更優，使用冷凍麵糰遂成現今烘焙市場主流。

吳昆崙指出，冷凍麵糰技術，狹義上而言，即是一種加工麵包的新工藝，需具備高規模設備，小型麵包店礙於成本考量較難達成。此外，許多麵包連鎖店，尤其是需要全天候供應餐點的餐飲商家，很難找到合格麵包師來監督分店的製作與烘焙；因此，向冷凍麵糰企業引進冷凍麵糰產品，一來可節省成本開銷，再則品質也能達到一定水準，且讓消費者隨時可吃到美味可口的烘烤麵包，故訓練一般工作人員如何正確使用冷凍麵糰產品，實乃當務之急。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，歐美大型麵包業現已紛紛轉型，以機器大量生產藉此降低成本，並利用冷凍技術製作麵糰銷售，特別是講求簡便快速的大眾化餐飲，正逐漸取代傳統餐飲產業，使用具有經濟優勢和便利性的冷凍麵糰產品，解決了人力不足的問題；因此，優質的冷凍麵糰產品越來越有吸引力，成為美國許多超市、咖啡吧、輕食餐廳或機場等熟食麵包店的主力軍。

嘉藥校長陳鴻助感謝美國小麥協會及豐盟麵粉鼎力相助，期盼透過新商機研討會，有效運用餐飲產學資源，加強學界與業界資訊雙向整合交流，建構知識、研發及技術合作的平台，並培養學生發揮創意、創新、創業精神，提升學校研發能量與促使產業升級，藉以厚植競爭實力。



冷凍麵糰正夯，嘉藥邀產學專家合力拼商機

2018-10-29 22:25:19 大華網路報

分享



嘉藥餐旅系學生利用冷凍麵糰製作多種麵包餐點。



冷凍麵糰製成的麵包色香味俱全。



嘉藥吳昆崙教授強調冷凍麵糰已成為現今烘焙市場主流。



利用冷凍麵糰製作麵包，大大減輕人力成本及時間。



嘉藥舉辦2018冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會，吸引眾多專家學者及學生參加。無論早餐、下午茶或平時餐點，麵包始終是不可或缺的主角。據估計，麵包烘焙市場年營業額高達800億元，擁有龐大商機；然而，由於原材料一直飆漲、人事成本逐年提高、店面租金更不斷攀升，加上台灣「一例一休」實施後，造成勞動成本增加，對於傳統產業與勞力密集的餐飲業衝擊頗大，在人力調配上也出現窘境，促使便利又具高品質的冷凍麵糰崛起，廣受業者青睞，成為時下麵包食材的新寵兒。

為使廠商和餐飲類科系學生能深入瞭解冷凍麵糰特性，及其解凍與烘烤的撇步，嘉南藥理大學與美國小麥協會、豐盟麵粉合作，10月29日於該校餐旅管理系烘焙教室，共同舉辦「2018冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會」。現場湧入眾多業者、家齊高中餐飲科等高中職與大專師生超過百人聆聽。

會中邀請台灣區麵粉公會顧問盧榮錦、美國小麥協會主任楊書瑩、嘉藥餐旅系教授吳昆崙，以及頂好烘焙坊董事長沈旺成等產學界專家進行座談演講，分享研究成果與實務經驗，並請與會者品嚐冷凍麵糰製作的麵食產品。研討會期望透過互動交流，提升業界與學校對冷凍麵糰加工技術應用之重視；同時也因應一例一休現況，齊力為冷凍麵糰領域覓得新商機，落實學術與產業攜手促進麵食加工技術升級。

吳昆崙教授表示，傳統的麵包烘焙業者，師傅從搓麵粉、揉麵糰、發酵到烘烤完成出爐，大概需3至4小時，假如以冷凍麵糰取代，則可縮短前端作業約2小時的製程，無形中節省了人力與工時的成本，也降低師傅人為生理時鐘壓力，可彈性調配人力需求，加上冷凍麵糰能保存半年，品質穩定，不輸傳統麵包，甚至更優，使用冷凍麵糰遂成現今烘焙市場主流。

吳昆崙指出，冷凍麵糰技術，狹義上而言，即是一種加工麵包的新工藝，需具備高規模設備，小型麵包店礙於成本考量較難達成。此外，許多麵包連鎖店，尤其是需要全天候供應餐點的餐飲商家，很難找到合格麵包師來監督分店的製作與烘焙；因此，向冷凍麵糰企業引進冷凍麵糰產品，一來可節省成本開銷，再則品質也能達到一定水準，且讓消費者隨時可吃到美味可口的烘烤麵包，故訓練一般工作人員如何正確使用冷凍麵糰產品，實乃當務之急。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，歐美大型麵包業現已紛紛轉型，以機器大量生產藉此降低成本，並利用冷凍技術製作麵糰銷售，特別是講求簡便快速的大眾化餐飲，正逐漸取代傳統餐飲產業，使用具有經濟優勢和便利性的冷凍麵糰產品，解決了人力不足的問題；因此，優質的冷凍麵糰產品越來越有吸引力，成為美國許多超市、咖啡吧、輕食餐廳或機場等熟食麵包店的主力軍。

嘉藥校長陳鴻助感謝美國小麥協會及豐盟麵粉鼎力相助，期盼透過新商機研討會，有效運用餐飲產學資源，加強學界與業界資訊雙向整合交流，建構知識、研發及技術合作的平台，並培養學生發揮創意、創新、創業精神，提升學校研發能量與促使產業升級，藉以厚植競爭實力。

冷凍麵糰正夯，嘉藥邀產學專家合力拼商機

大華網路報 (2018-10-29 22:25)

分享 |  微博     



無論早餐、下午茶或平時餐點，麵包始終是不可或缺的主角。據估計，麵包烘焙市場年營業額高達800億元，擁有龐大商機；然而，由於原材料一直飆漲、人事成本逐年提高、店面租金更不斷攀升，加上台灣「一例一休」實施後，造成勞動成本增加，對於傳統產業與勞力密集的餐飲業衝擊頗大，在人力調配上也出現窘境，促使便利又具高品質的冷凍麵糰崛起，廣受業者青睞，成為時下麵包食材的新寵兒。

為使廠商和餐飲類科系學生能深入瞭解冷凍麵糰特性，及其解凍與烘烤的撇步，嘉南藥理大學與美國小麥協會、豐盟麵粉合作，10月29日於該校餐旅管理系烘焙教室，共同舉辦「2018冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會」。現場湧入眾多業者、家齊高中餐飲科等高中職與大專師生超過百人聆聽。

會中邀請台灣區麵粉公會顧問盧榮錦、美國小麥協會主任楊書瑩、嘉藥餐旅系教授吳昆崙，以及頂好烘焙坊董事長沈旺成等產學界專家進行座談演講，分享研究成果與實務經驗，並請與會者品嚐冷凍麵糰製作的麵食產品。研討會期望透過互動交流，提升業界與學校對冷凍麵糰加工技術應用之重視；同時也因應一例一休現況，齊力為冷凍麵糰領域覓得新商機，落實學術與產業攜手促進麵食加工技術升級。

吳昆崙教授表示，傳統的麵包烘焙業者，師傅從搓麵粉、揉麵糰、發酵到烘烤完成出爐，大概需3至4小時，假如以冷凍麵糰取代，則可縮短前端作業約2小時的製程，無形中節省了人力與工時的成本，也降低師傅人為生理時鐘壓力，可彈性調配人力需求，加上冷凍麵糰能保存半年，品質穩定，不輸傳統麵包，甚至更優，使用冷凍麵糰遂成現今烘焙市場主流。

吳昆崙指出，冷凍麵糰技術，狹義上而言，即是一種加工麵包的新工藝，需具備高規模設備，小型麵包店礙於成本考量較難達成。此外，許多麵包連鎖店，尤其是需要全天候供應餐點的餐飲商家，很難找到合格麵包師來監督分店的製作與烘焙；因此，向冷凍麵糰企業引進冷凍麵糰產品，一來可節省成本開銷，再則品質也能達到一定水準，且讓消費者隨時可吃到美味可口的烘烤麵包，故訓練一般工作人員如何正確使用冷凍麵糰產品，實乃當務之急。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，歐美大型麵包業現已紛紛轉型，以機器大量生產藉此降低成本，並利用冷凍技術製作麵糰銷售，特別是講求簡便快速的大眾化餐飲，正逐漸取代傳統餐飲產業，使用具有經濟優勢和便利性的冷凍麵糰產品，解決了人力不足的問題；因此，優質的冷凍麵糰產品越來越有吸引力，成為美國許多超市、咖啡吧、輕食餐廳或機場等熟食麵包店的主力軍。

嘉藥校長陳鴻助感謝美國小麥協會及豐盟麵粉鼎力相助，期盼透過新商機研討會，有效運用餐飲產學資源，加強學界與業界資訊雙向整合交流，建構知識、研發及技術合作的平台，並培養學生發揮創意、創新、創業精神，提升學校研發能量與促使產業升級，藉以厚植競爭實力。

（蔡清欽報導）

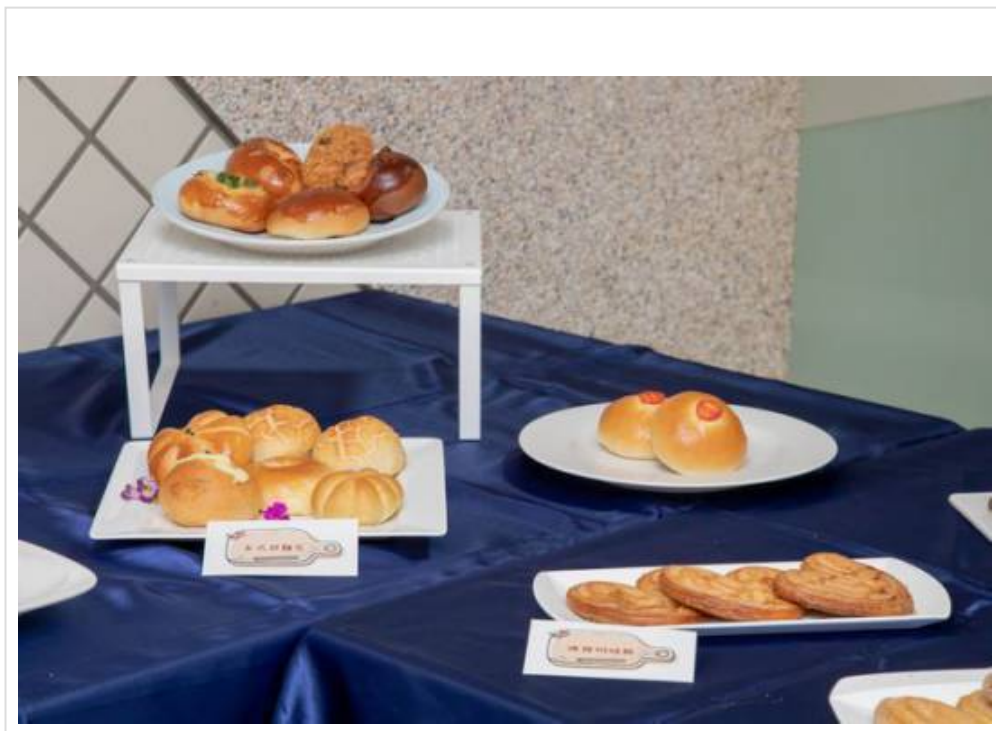
圖1：嘉藥餐旅系學生利用冷凍麵糰製作多種麵包餐點。

圖2：冷凍麵糰製成的麵包色香味俱全。

圖3：嘉藥吳昆崙教授強調冷凍麵糰已成為現今烘焙市場主流。

圖4：利用冷凍麵糰製作麵包，大大減輕人力成本及時間。

圖5：嘉藥舉辦2018冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會，吸引眾多專家學者及學生參加。







冷凍麵糰正夯，嘉藥邀產學專家合力拼商機

<http://www.cntimes.info> 2018-10-29 22:25:19



嘉藥餐旅系學生利用冷凍麵糰製作多種麵包餐點。



冷凍麵糰製成的麵包色香味俱全。



嘉藥吳昆崙教授強調冷凍麵糰已成為現今烘焙市場主流。



利用冷凍麵糰製作麵包，大大減輕人力成本及時間。



嘉藥舉辦2018冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會，吸引眾多專家學者及學生參加。

無論早餐、下午茶或平時餐點，麵包始終是不可或缺的主角。據估計，麵包烘焙市場年營業額高達800億元，擁有龐大商機；然而，由於原材料一直飆漲、人事成本逐年提高、店面租金更不斷攀升，加上台灣「一例一休」實施後，造成勞動成本增加，對於傳統產業與勞力密集的餐飲業衝擊頗大，在人力調配上也出現窘境，促使便利又具高品質的冷凍麵糰崛起，廣受業者青睞，成為時下麵包食材的新寵兒。

為使廠商和餐飲類科系學生能深入瞭解冷凍麵糰特性，及其解凍與烘烤的撇步，嘉南藥理大學與美國小麥協會、豐盟麵粉合作，10月29日於該校餐旅管理系烘焙教室，共同舉辦「2018冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會」。現場湧入眾多業者、家齊高中餐飲科等高中職與大專師生超過百人聆聽。

會中邀請台灣區麵粉公會顧問盧榮錦、美國小麥協會主任楊書瑩、嘉藥餐旅系教授吳昆崙，以及頂好烘焙坊董事長沈旺成等產學界專家進行座談演講，分享研究成果與實務經驗，並請與會者品嚐冷凍麵糰製作的麵食產品。研討會期望透過互動交流，提升業界與學校對冷凍麵糰加工技術應用之重視；同時也因應一例一休現況，齊力為冷凍麵糰領域覓得新商機，落實學術與產業攜手促進麵食加工技術升級。

吳昆崙教授表示，傳統的麵包烘焙業者，師傅從搓麵粉、揉麵糰、發酵到烘烤完成出爐，大概需3至4小時，假如以冷凍麵糰取代，則可縮短前端作業約2小時的製程，無形中節省了人力與工時的成本，也降低師傅人為生理時鐘壓力，可彈性調配人力需求，加上冷凍麵糰能保存半年，品質穩定，不輸傳統麵包，甚至更優，使用冷凍麵糰遂成現今烘焙市場主流。

吳昆崙指出，冷凍麵糰技術，狹義上而言，即是一種加工麵包的新工藝，需具備高規模設備，小型麵包店礙於成本考量較難達成。此外，許多麵包連鎖店，尤其是需要全天候供應餐點的餐飲商家，很難找到合格麵包師來監督分店的製作與烘焙；因此，向冷凍麵糰企業引進冷凍麵糰產品，一來可節省成本開銷，再則品質也能達到一定水準，且讓消費者隨時可吃到美味可口的烘烤麵包，故訓練一般工作人員如何正確使用冷凍麵糰產品，實乃當務之急。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，歐美大型麵包業現已紛紛轉型，以機器大量生產藉此降低成本，並利用冷凍技術製作麵糰銷售，特別是講求簡便快速的大眾化餐飲，正逐漸取代傳統餐飲產業，使用具有經濟優勢和便利性的冷凍麵糰產品，解決了人力不足的問題；因此，優質的冷凍麵糰產品越來越有吸引力，成為美國許多超市、咖啡吧、輕食餐廳或機場等熟食麵包店的主力軍。

嘉藥校長陳鴻助感謝美國小麥協會及豐盟麵粉鼎力相助，期盼透過新商機研討會，有效運用餐飲產學資源，加強學界與業界資訊雙向整合交流，建構知識、研發及技術合作的平台，並培養學生發揮創意、創新、創業精神，提升學校研發能量與促使產業升級，藉以厚植競爭實力。

冷凍麵糰正夯 嘉藥邀產學專家合力拼商機

中央社 (2018-10-30 09:32)

分享 |  微博     



冷凍麵糰正夯 嘉藥邀產學專家合力拼商機

(中央社訊息服務20181030 09:32:14)無論早餐、下午茶或平時餐點，麵包始終是不可或缺的主角。據估計，麵包烘焙市場年營業額高達800億元，擁有龐大商機；然而，由於原材料一直飆漲、人事成本逐年提高、店面租金更不斷攀升，加上台灣「一例一休」實施後，造成勞

動成本增加，對於傳統產業與勞力密集的餐飲業衝擊頗大，在人力調配上也出現窘境，促使便利又具高品質的冷凍麵糰崛起，廣受業者青睞，成為時下麵包食材的新寵兒。

為使廠商和餐飲類科系學生能深入瞭解冷凍麵糰特性，及其解凍與烘烤的撇步，嘉南藥理大學與美國小麥協會、豐盟麵粉合作，10月29日於該校餐旅管理系烘焙教室，共同舉辦「2018冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會」。現場湧入眾多業者、家齊高中餐飲科等高中職與大專師生超過百人聆聽。

會中邀請台灣區麵粉公會顧問盧榮錦、美國小麥協會主任楊書瑩、嘉藥餐旅系教授吳昆崙，以及頂好烘焙坊董事長沈旺成等產學界專家進行座談演講，分享研究成果與實務經驗，並請與會者品嚐冷凍麵糰製作的麵食產品。研討會期望透過互動交流，提升業界與學校對冷凍麵糰加工技術應用之重視；同時也因應一例一休現況，齊力為冷凍麵糰領域覓得新商機，落實學術與產業攜手促進麵食加工技術升級。

吳昆崙教授表示，傳統的麵包烘焙業者，師傅從搓麵粉、揉麵糰、發酵到烘烤完成出爐，大概需3至4小時，假如以冷凍麵糰取代，則可縮短前端作業約2小時的製程，無形中節省了人力與工時的成本，也降低師傅人為生理時鐘壓力，可彈性調配人力需求，加上冷凍麵糰能保存半年，品質穩定，不輸傳統麵包，甚至更優，使用冷凍麵糰遂成現今烘焙市場主流。

吳昆崙指出，冷凍麵糰技術，狹義上而言，即是一種加工麵包的新工藝，需具備高規模設

備，小型麵包店礙於成本考量較難達成。此外，許多麵包連鎖店，尤其是需要全天候供應餐點的餐飲商家，很難找到合格麵包師來監督分店的製作與烘焙；因此，向冷凍麵糰企業引進冷凍麵糰產品，一來可節省成本開銷，再則品質也能達到一定水準，且讓消費者隨時可吃到美味可口的烘烤麵包，故訓練一般工作人員如何正確使用冷凍麵糰產品，實乃當務之急。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，歐美大型麵包業現已紛紛轉型，以機器大量生產藉此降低成本，並利用冷凍技術製作麵糰銷售，特別是講求簡便快速的大眾化餐飲，正逐漸取代傳統餐飲產業，使用具有經濟優勢和便利性的冷凍麵糰產品，解決了人力不足的問題；因此，優質的冷凍麵糰產品越來越有吸引力，成為美國許多超市、咖啡吧、輕食餐廳或機場等熟食麵包店的主力軍。

嘉藥校長陳鴻助感謝美國小麥協會及豐盟麵粉鼎力相助，期盼透過新商機研討會，有效運用餐飲產學資源，加強學界與業界資訊雙向整合交流，建構知識、研發及技術合作的平台，並培養學生發揮創意、創新、創業精神，提升學校研發能量與促使產業升級，藉以厚植競爭實力。

舒適閱覽：  

冷凍麵糰正夯 嘉藥邀產學專家合力拼商機



嘉藥餐旅系學生利用冷凍麵糰製作多種麵包餐點



嘉藥吳昆崙教授強調冷凍麵糰已成為現今烘焙市場主流



嘉藥舉辦2018冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會，吸引眾多專家學者及學生參加

冷凍麵糰正夯 嘉藥邀產學專家合力拼商機

(中央社訊息服務20181030 09:32:14)
無論早餐、下午茶或平時餐點，麵包始終是不可或缺的主角。據估計，麵包烘焙市場年營業額高達800億元，擁有龐大商機；然而，由於原材料一直飆漲、人事成本逐年提高、店面租金更不斷攀升，加上台灣「一例一休」實施後，造成勞動成本增加，對於傳統產業與勞力密集的餐飲業衝擊頗大，在人力調配上也出現窘境，促使便利又具高品質的冷凍麵糰崛起，廣受業者青睞，成為時下麵包食材的新寵兒。

為使廠商和餐飲類科系學生能深入瞭解冷凍麵糰特性，及其解凍與烘烤的撇步，嘉南藥理大學與美國小麥協會、豐盟麵粉合作，10月29日於該校餐旅管理系烘焙教室，共同舉辦「2018冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會」。現場湧入眾多業者、家齊高中餐飲科等高職與大專師生超過百人聆聽。

會中邀請台灣區麵粉公會顧問盧榮錦、美國小麥協會主任楊書瑩、嘉藥餐旅系教授吳昆崙，以及頂好烘焙坊董事長沈旺成等產學界專家進行座談演講，分享研究成果與實務經驗，並請與會者品嚐冷凍麵糰製作的麵食產品。研討會期望透過互動交流，提升業界與學校對冷凍麵糰加工技術應用之重視；同時也因應一例一休現況，齊力為冷凍麵糰領域覓得新商機，落實學術與產業攜手促進麵食加工技術升級。

吳昆崙教授表示，傳統的麵包烘焙業者，師傅從搓麵粉、揉麵糰、發酵到烘烤完成出爐，大概需3至4小時，假如

以冷凍麵糰取代，則可縮短前端作業約2小時的製程，無形中節省了人力與工時的成本，也降低師傅人為生理時鐘壓力，可彈性調配人力需求，加上冷凍麵糰能保存半年，品質穩定，不輸傳統麵包，甚至更優，使用冷凍麵糰遂成現今烘焙市場主流。

吳昆崙指出，冷凍麵糰技術，狹義上而言，即是一種加工麵包的新工藝，需具備高規模設備，小型麵包店礙於成本考量較難達成。此外，許多麵包連鎖店，尤其是需要全天候供應餐點的餐飲商家，很難找到合格麵包師來監督分店的製作與烘焙；因此，向冷凍麵糰企業引進冷凍麵糰產品，一來可節省成本開銷，再則品質也能達到一定水準，且讓消費者隨時可吃到美味可口的烘烤麵包，故訓練一般工作人員如何正確使用冷凍麵糰產品，實乃當務之急。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，歐美大型麵包業現已紛紛轉型，以機器大量生產藉此降低成本，並利用冷凍技術製作麵糰銷售，特別是講求簡便快速的大眾化餐飲，正逐漸取代傳統餐飲產業，使用具有經濟優勢和便利性的冷凍麵糰產品，解決了人力不足的問題；因此，優質的冷凍麵糰產品越來越有吸引力，成為美國許多超市、咖啡吧、輕食餐廳或機場等熟食麵包店的主力軍。

嘉藥校長陳鴻助感謝美國小麥協會及豐盟麵粉鼎力相助，期盼透過新商機研討會，有效運用餐飲產學資源，加強學界與業界資訊雙向整合交流，建構知識、研發及技術合作的平台，並培養學生發揮創意、創新、創業精神，提升學校研發能量與促使產業升級，藉以厚植競爭實力。

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/243589.aspx>

附件下載

- [嘉藥餐旅系學生利用冷凍麵糰製作多種麵包餐點 \(jpg檔\)](#)
- [嘉藥吳昆崙教授強調冷凍麵糰已成為現今烘焙市場主流 \(jpg檔\)](#)
- [嘉藥舉辦2018冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會，吸引眾多專家學者及學生參加 \(jpg檔\)](#)

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

冷凍麵團正夯 嘉藥研討會吸睛

中華日報
<http://www.cdms.com.tw>

中華日報

153 人追蹤

追蹤

2018年10月29日 下午10:31

留言



記者林偉民／仁德報導

隨著麵包烘焙市場的快速成長及成本攀升，可縮短前端作業製程，且可節省人力與工時成本的冷凍麵糰應運而生，嘉南藥理大學廿九日舉辦「冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會」，吸引業者、高中職與大專師生逾百人到場，也品嚐冷凍麵糰製作的麵食產品。

嘉藥餐旅管理系教授吳昆崙表示，傳統的麵包烘焙師傅，從搓麵粉、揉麵糰、發酵到烘烤完成出爐，大約三至四小時，若以冷凍麵糰取代，則可縮短前端作業約兩小時製程，無形中節省人力與工時成本，業者也可彈性調配人力需求，加上冷凍麵糰能保存半年，品質穩定，不輸傳統麵包，讓冷凍麵糰成現在烘焙市場主流。

為使廠商和餐飲類科系學生深入了解冷凍麵糰特性，及解凍與烘烤技巧，嘉藥昨天與美國小麥協會、豐盟企業公司合作，舉辦這場研討會，邀請台灣區麵粉公會顧問盧榮錦、美國小麥協會主任楊書瑩、吳昆崙等人分享研究成果與實務經驗，並讓大家品嚐冷凍麵糰製作的麵食產品。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，歐美大型麵包業現已紛紛轉型，以機器大量生產來降低成本，並採用冷凍技術製作麵糰銷售，具有經濟優勢和便利性的冷凍麵糰，解決人力不足的問題，也成為美國麵包業的主力。

冷凍麵團正夯 嘉藥研討會吸睛

記者林偉民／仁德報導
2018-10-29



嘉藥餐旅系學生以冷凍麵糰製作麵包讓參加研討會人士品嚐。（記者林偉民攝）

隨著麵包烘焙市場的快速成長及成本攀升，可縮短前端作業製程，且可節省人力與工時成本的冷凍麵糰應運而生，嘉南藥理大學廿九日舉辦「冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會」，吸引業者、高中職與大專師生逾百人到場，也品嚐冷凍麵糰製作的麵食產品。

嘉藥餐旅管理系教授吳昆崙表示，傳統的麵包烘焙師傅，從搓麵粉、揉麵糰、發酵到烘烤完成出爐，大約三至四小時，若以冷凍麵糰取代，則可縮短前端作業約兩小時製程，無形中節省人力與工時成本，業者也可彈性調配人力需求，加上冷凍麵糰能保存半年，品質穩定，不輸傳統麵包，讓冷凍麵糰成現在烘焙市場主流。

為使廠商和餐飲類科系學生深入了解冷凍麵糰特性，及解凍與烘烤技巧，嘉藥昨天與美國小麥協會、豐盟企業公司合作，舉辦這場研討會，邀請台灣區麵粉公會顧問盧榮錦、美國小麥協會主任楊書瑩、吳昆崙等人分享研究成果與實務經驗，並讓大家品嚐冷凍麵糰製作的麵食產品。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，歐美大型麵包業現已紛紛轉型，以機器大量生產來降低成本，並採用冷凍技術製作麵糰銷售，具

有經濟優勢和便利性的冷凍麵糰，解決人力不足的問題，也成為美國麵包業的主力。

為何冷凍麵糰正夯！？嘉藥邀產學專家攜手拼商機



2018/10/29

【大成報記者于郁金/臺南報導】您早午餐吃什麼？無論早餐、下午茶或平時餐點，麵包始終是不可或缺的主角；據估計，麵包烘焙市場年營業額高達800億元，擁有龐大商機；然而，由於原材料一直飆漲、人事成本逐年提高、店面租金更不斷攀升，加上臺灣「一例一休」實施後，造成勞動成本增加，對於傳統產業與勞力密集的餐飲業衝擊頗大，在人力

調配上也出現窘境，促使便利又具高品質的冷凍麵糰崛起，廣受業者青睞，成為時下麵包食材的新寵兒。

為使廠商和餐飲類科系學生能深入瞭解冷凍麵糰特性，及其解凍與烘烤的撇步，嘉南藥理大學與美國小麥協會、豐盟麵粉合作，10月29日於該校餐旅管理系烘焙教室，共同舉辦「2018冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會」；現場湧入眾多業者、家齊高中餐飲科等高中職與大專師生超過百人聆聽；校方也準備近50種不同麵包、鬆餅等烘焙製品，其中以水果取材有雙莓裝飾鬆餅、杏仁水蜜桃鬆餅、奇異果乳酪鬆餅、蔓越莓卡士達、蘋果鳳梨鬆餅、肉桂蘋果派等，讓許多參與此次師生及企業代表滿足飢腸轆轆胃，現場頓時強光用冷凍麵糰所製作美食烘焙成品。

會中邀請臺灣區麵粉公會顧問盧榮錦、美國小麥協會主任楊書瑩、嘉藥餐旅系教授吳昆崙，以及頂好烘焙坊董事長沈旺成等產學界專家進行座談演講，分享研究成果與實務經驗，並請與會者品嚐冷凍麵糰製作的麵食產品；研討會期望透過互動交流，提升業界與學校對冷凍麵糰加工技術應用之重視；同時也因應一例一休現況，齊力為冷凍麵糰領域覓得新商機，落實學術與產業攜手促進麵食加工技術升級。

吳昆崙教授表示，傳統的麵包烘焙業者，師傅從搓麵粉、揉麵糰、發酵到烘烤完成出爐，大概需3至4小時，假如以冷凍麵糰取代，則可縮短前端作業約2小時的製程，無形中節省了人力與工時的成本，也降低師傅人為生理時鐘壓力，可彈性調配人力需求，加上冷凍麵糰能保存半年，品質穩定，不輸傳統麵包，甚至更優，使用冷凍麵糰遂成現今烘焙市場主流。

吳昆崙指出，冷凍麵糰技術，狹義上而言，即是一種加工麵包的新工藝，需具備高規模設備，小型麵包店礙於成本考量較難達成；此外，許多麵包連鎖店，尤其是需要全天候供應餐點的餐飲商家，很難找到合格麵包師來監督分店的製作與烘焙；因此，向冷凍麵糰企業引進冷凍麵糰產品，一來可節省成本開銷，再則品質也能達到一定水準，且讓消費者隨時可吃到美味可口的烘烤麵包，故訓練一般工作人員如何正確使用冷凍麵糰產品，實乃當務之急。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，歐美大型麵包業現已紛紛轉型，以機器大量生產藉此降低成本，並利用冷凍技術製作麵糰銷售，特別是講求簡便快速的大眾化餐飲，正逐漸取代傳統餐飲產業，使用具有

經濟優勢和便利性的冷凍麵糰產品，解決了人力不足的問題；因此，優質的冷凍麵糰產品越來越有吸引力，成為美國許多超市、咖啡吧、輕食餐廳或機場等熟食麵包店的主力軍。

嘉藥校長陳鴻助感謝美國小麥協會及豐盟麵粉鼎力相助，期盼透過新商機研討會，有效運用餐飲產學資源，加強學界與業界資訊雙向整合交流，建構知識、研發及技術合作的平台，並培養學生發揮創意、創新、創業精神，提升學校研發能量與促使產業升級，藉以厚植競爭實力。(于郁金攝)

冷凍麵糰正夯！嘉藥邀產學專家攜手拼商機

<https://youtu.be/qDkOkm2-uos>



為何冷凍麵糰正夯！？嘉藥邀產學專家攜手拼商機

大成報 (2018-10-29 17:45)

分享 |  微博     



【大成報記者于郁金/臺南報導】您早午餐吃什麼？無論早餐、下午茶或平時餐點，麵包始終是不可或缺的主角；據估計，麵包烘焙市場年營業額高達800億元，擁有龐大商機；然而，由於原材料一直飆漲、人事成本逐年提高、店面租金更不斷攀升，加上臺灣「一例一休」實施後，造成勞動成本增加，對於傳統產業與勞力密集的餐飲業衝擊頗大，在人力調配上也出現窘境，促使便利又具高品質的冷凍麵糰崛起，廣受業者青睞，成為時下麵包食材的新寵兒。

為使廠商和餐飲類科系學生能深入瞭解冷凍麵糰特性，及其解凍與烘烤的撇步，嘉南藥理大學與美國小麥協會、豐盟麵粉合作，10月29日於該校餐旅管理系烘焙教室，共同舉辦「2018 冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會」；現場湧入眾多業者、家齊高中餐飲科等高中職與大專師生超過百人聆聽；校方也準備近50種不同麵包、鬆餅等烘焙製品，其中以水果取材有雙莓裝飾鬆餅、杏仁水蜜桃鬆餅、奇異果乳酪鬆餅、蔓越莓卡士達、蘋果鳳梨鬆餅、肉桂蘋果派等，讓許多參與此次師生及企業代表滿足飢腸轆轆胃，現場頓時強光用冷凍麵糰所製作美食烘焙成品。

會中邀請臺灣區麵粉公會顧問盧榮錦、美國小麥協會主任楊書瑩、嘉藥餐旅系教授吳昆崙，以及頂好烘焙坊董事長沈旺成等產學界專家進行座談演講，分享研究成果與實務經驗，並請與會者品嚐冷凍麵糰製作的麵食產品；研討會期望透過互動交流，提升業界與學校對冷凍麵糰加工技術應用之重視；同時也因應一例一休現況，齊力為冷凍麵糰領域覓得新商機，落實學術與產業攜手促進麵食加工技術升級。

吳昆崙教授表示，傳統的麵包烘焙業者，師傅從搓麵粉、揉麵糰、發酵到烘烤完成出爐，大概需3至4小時，假如以冷凍麵糰取代，則可縮短前端作業約2小時的製程，無形中節省了人力與工時的成本，也降低師傅人為生理時鐘壓力，可彈性調配人力需求，加上冷凍麵糰能保存半年，品質穩定，不輸傳統麵包，甚至更優，使用冷凍麵糰遂成現今烘焙市場主流。

吳昆崙指出，冷凍麵糰技術，狹義上而言，即是一種加工麵包的新工藝，需具備高規模設備，小型麵包店礙於成本考量較難達成；此外，許多麵包連鎖店，尤其是需要全天候供應餐點的餐飲商家，很難找到合格麵包師來監督分店的製作與烘焙；因此，向冷凍麵糰企業引進冷凍麵糰產品，一來可節省成本開銷，再則品質也能達到一定水準，且讓消費者隨時可吃到美味可口的烘烤麵包，故訓練一般工作人員如何正確使用冷凍麵糰產品，實乃當務之急。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，歐美大型麵包業現已紛紛轉型，以機器大量生產藉此降低成本，並利用冷凍技術製作麵糰銷售，特別是講求簡便快速的大眾化餐飲，正逐漸取代傳統餐飲產業，使用具有經濟優勢和便利性的冷凍麵糰產品，解決了人力不足的問題；因此，優質的冷凍麵糰產品越來越有吸引力，成為美國許多超市、咖啡吧、輕食餐廳或機場等熟食麵包店的主力軍。

嘉藥校長陳鴻助感謝美國小麥協會及豐盟麵粉鼎力相助，期盼透過新商機研討會，有效運用餐飲產學資源，加強學界與業界資訊雙向整合交流，建構知識、研發及技術合作的平台，並培養學生發揮創意、創新、創業精神，提升學校研發能量與促使產業升級，藉以厚植競爭實力。(于郁金攝)

冷凍麵糰正夯！嘉藥邀產學專家攜手拼商機

<https://youtu.be/qDkOkm2-uos>

為何冷凍麵糰正夯！？嘉藥邀產學專家攜手拼商機

白慈美 生活

【記者于郁金/臺南報導】您早午餐吃什麼？無論早餐、下午茶或平時餐點，麵包始終是不可或缺的主角；據估計，麵包烘焙市場年營業額高達800億元，擁有龐大商機；然而，由於原材料一直飆漲、人事成本逐年提高、店面租金更不斷攀升，加上臺灣「一例一休」實施後，造成勞動成本增加，對於傳統產業與勞力密集的餐飲業衝擊頗大，在人力調配上也出現窘境，促使便利又具高品質的冷凍麵糰崛起，廣受業者青睞，成為時下麵包食材的新寵兒。



為使廠商和餐飲類科系學生能深入瞭解冷凍麵糰特性，及其解凍與烘烤的撇步，嘉南藥理大學與美國小麥協會、豐盟麵粉合作，10月29日於該校餐旅管理系烘焙教室，共同舉辦「2018冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會」；現場湧入眾多業者、家齊高中餐飲科等高中職與大專師生超過百人聆聽；校方也準備近50種不同麵包、鬆餅等烘焙製品，其中以水果取材有雙莓裝飾鬆餅、杏仁水蜜桃鬆餅、奇異果乳酪鬆餅、蔓越莓卡士達、蘋果鳳梨鬆餅、肉桂蘋果派等，讓許多參與此次師生及企業代表滿足飢腸轆轆胃，現場頓時強光用冷凍麵糰所製作美食烘焙成品。會中



邀請臺灣區麵粉公會顧問盧榮錦、美國小麥協會主任楊書瑩、嘉藥餐旅系教授吳昆崙，以及頂好烘焙坊董事長沈旺成等產學界專家進行座談演講，分享研究成果與實務經驗，並請與會者品嚐冷凍麵糰製作的麵食產品；研討會期望透過互動交流，提升業界與學校對冷凍麵糰加工技術應用之重視；同時也因應一例一休現況，齊力為冷凍麵糰領域覓得新商機，落實學術與產業攜手促進麵食加工技術升級。



吳昆崙教授表示，傳統的麵包烘焙業者，師傅從搓麵粉、揉麵糰、發酵到烘烤完成出爐，大概需3至4小時，假如以冷凍麵糰取代，則可縮短前端作業約2小時的製程，無形中節省了人力與工時的成本，也降低師傅人為生理時鐘壓力，可彈性調配人力需求，加上冷凍麵糰能保存半年，品質穩定，不輸傳統麵包，甚至更優，使用冷凍麵糰遂成現今烘焙市場主流。



吳昆崙指出，冷凍麵糰技術，狹義上而言，即是一種加工麵包的新工藝，需具備高規模設備，小型麵包店礙於成本考量較難達成；此外，許多麵包連鎖店，尤其是需要全天候供應餐點的餐飲商家，很難找到合格麵包師來監督分店的製作與烘焙；因此，向冷凍麵糰企業引進冷凍麵糰產品，一來可節省成本開銷，再則品質也能達到一定水準，且讓消費者隨時可吃到美味可口的烘烤麵包，故訓練一般工作人員如何正確使用冷凍麵糰產品，實乃當務之急。



嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，歐美大型麵包業現已紛紛轉型，以機器大量生產藉此降低成本，並利用冷凍技術製作麵糰銷售，特別是講求簡便快速的大眾化餐飲，正逐漸取代傳統餐飲產業，使用具有經濟優勢和便利性的冷凍麵糰產品，解決了人力不足的問題；因此，優質的冷凍麵糰產品越來越有吸引力，成為美國許多超市、咖啡吧、輕食餐廳或機場等熟食麵包店的主力軍。



嘉藥校長陳鴻助感謝美國小麥協會及豐盟麵粉鼎力相助，期盼透過新商機研討會，有效運用餐飲產學資源，加強學界與業界資訊雙向整合交流，建構知識、研發及技術合作的平台，並培養學生發揮創意、創新、創業精神，提升學校研發能量與促使產業升級，藉以厚植競爭實力。(于郁金攝)















冷凍麵糰正夯！嘉藥邀產學專家攜手拼商機



2018-10-29

【勁報記者于郁金/臺南報導】您早午餐吃什麼？無論早餐、下午茶或平時餐點，麵包始終是不可或缺的主角；據估計，麵包烘焙市場年營業額高達800億元，擁有龐大商機；然而，由於原材料一直飆漲、人事成本逐年提高、店面租金更不斷攀升，加上臺灣「一例一休」實施後，造成勞動成本增加，對於傳統產業與勞力

密集的餐飲業衝擊頗大，在人力調配上也出現窘境，促使便利又具高品質的冷凍麵糰崛起，廣受業者青睞，成為時下麵包食材的新寵兒。

為使廠商和餐飲類科系學生能深入瞭解冷凍麵糰特性，及其解凍與烘烤的撇步，嘉南藥理大學與美國小麥協會、豐盟麵粉合作，10月29日於該校餐旅管理系烘焙教室，共同舉辦「2018冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會」；現場湧入眾多業者、家齊高中餐飲科等高中職與大專師生超過百人聆聽；校方也準備近50種不同麵包、鬆餅等烘焙製品，其中以水果取材有雙莓裝飾鬆餅、杏仁水蜜桃鬆餅、奇異果乳酪鬆餅、蔓越莓卡士達、蘋果鳳梨鬆餅、肉桂蘋果派等，讓許多參與此次師生及企業代表滿足飢腸轆轆胃，現場頓時強光用冷凍麵糰所製作美食烘焙成品。

會中邀請臺灣區麵粉公會顧問盧榮錦、美國小麥協會主任楊書瑩、嘉藥餐旅系教授吳昆崙，以及頂好烘焙坊董事長沈旺成等產學界專家進行座談演講，分享研究成果與實務經驗，並請與會者品嚐冷凍麵糰製作的麵食產品；研討會期望透過互動交流，提升業界與學校對冷凍麵糰加工技術應用之重視；同時也因應一例一休現況，齊力為冷凍麵糰領域覓得新商機，落實學術與產業攜手促進麵食加工技術升級。

吳昆崙教授表示，傳統的麵包烘焙業者，師傅從搓麵粉、揉麵糰、發酵到烘烤完成出爐，大概需3至4小時，假如以冷凍麵糰取代，則可縮短前端作業約2小時的製程，無形中節省了人力與工時的成本，也降低師傅人為生理時鐘壓力，可彈性調配人力需求，加上冷凍麵糰能保存半年，品質穩定，不輸傳統麵包，甚至更優，使用冷凍麵糰遂成現今烘焙市場主流。

吳昆崙指出，冷凍麵糰技術，狹義上而言，即是一種加工麵包的新工藝，需具備高規模設備，小型麵包店礙於成本考量較難達成；此外，許多麵包連鎖店，尤其是需要全天候供應餐點的餐飲商家，很難找到合格麵包師來監督分店的製作與烘焙；因此，向冷凍麵糰企業引進冷凍麵糰產品，一來可節省成本開銷，再則品質也能達到一定水準，且讓消費者隨時可吃到美味可口的烘烤麵包，故訓練一般工作人員如何正確使用冷凍麵糰產品，實乃當務之急。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，歐美大型麵包業現已紛紛轉型，以機器大量生產藉此降低成本，並利用冷凍技術製作麵糰銷售，特別是講求簡便快速的大眾化餐飲，正逐漸取代傳統餐飲產業，使用具有經濟優勢和便利性的冷凍麵糰產品，解決了人力不足的問題；因此，優質的冷凍麵糰產品越來越有

吸引力，成為美國許多超市、咖啡吧、輕食餐廳或機場等熟食麵包店的主力軍。

嘉藥校長陳鴻助感謝美國小麥協會及豐盟麵粉鼎力相助，期盼透過新商機研討會，有效運用餐飲產學資源，加強學界與業界資訊雙向整合交流，建構知識、研發及技術合作的平台，並培養學生發揮創意、創新、創業精神，提升學校研發能量與促使產業升級，藉以厚植競爭實力。(于郁金攝)

冷凍麵糰正夯！嘉藥邀產學專家攜手拼商機

<https://youtu.be/qDkOkm2-uos>



冷凍麵糰正夯！嘉藥邀產學專家攜手拼商機

勁報 2018/10/29 16:10(18小時前)



【勁報記者于郁金/臺南報導】您早午餐吃什麼？無論早餐、下午茶或平時餐點，麵包始終是不可或缺的主角；據估計，麵包烘焙市場年營業額高達800億元，擁有龐大商機；然而，由於原材料一直飆漲、人事成本逐年提高、店面租金更不斷攀升，加上臺灣「一例一休」實施後，造成勞動成本增加，對於傳統產業與勞力密集的餐飲業衝擊頗大，在人力調配上也出現窘境，促使便利又具高品質的冷凍麵糰崛起，廣受業者青睞，成為時下麵包食材的新寵兒。

為使廠商和餐飲類科系學生能深入瞭解冷凍麵糰特性，及其解凍與烘烤的撇步，嘉南藥理大學與美國小麥協會、豐盟麵粉合作，10月29日於該校餐旅管理系烘焙教室，共同舉辦「2018冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會」；現場湧入眾多業者、家齊高中餐飲科等高中職與大專師生超過百人聆聽；校方也準備近50種不同麵包、鬆餅等烘焙製品，其中以水果取材有雙莓裝飾鬆餅、杏仁水蜜桃鬆餅、奇異果乳酪鬆餅、蔓越莓卡士達、蘋果鳳梨鬆餅、肉桂蘋果派等，讓許多參與此次師生及企業代表滿足飢腸轆轆，現場頓時強光用冷凍麵糰所製作美食烘焙成品。

會中邀請臺灣區麵粉公會顧問盧榮錦、美國小麥協會主任楊書瑩、嘉藥餐旅系教授吳昆崙，以及頂好烘焙坊董事長沈旺成等產學界專家進行座談演講，分享研究成果與實務經驗，並請與會者品嚐冷凍麵糰製作的麵食產品；研討會期望透過互動交流，提升業界與學校對冷凍麵糰加工技術應用之重視；同時也因應一例一休現況，齊力為冷凍麵糰領域覓得新商機，落實學術與產業攜手促進麵食加工技術升級。

吳昆崙教授表示，傳統的麵包烘焙業者，師傅從搓麵粉、揉麵糰、發酵到烘烤完成出爐，大概需3至4小時，假如以冷凍麵糰取代，則可縮短前端作業約2小時的製程，無形中節省了人力與工時的成本，也降低師傅人為生理時鐘壓力，可彈性調配人力需求，加上冷凍麵糰能保存半年，品質穩定，不輸傳統麵包，甚至更優，使用冷凍麵糰遂成現今烘焙市場主流。

吳昆崙指出，冷凍麵糰技術，狹義上而言，即是一種加工麵包的新工藝，需具備高規模設備，小型麵包店礙於成本考量較難達成；此外，許多麵包連鎖店，尤其是需要全天候供應餐點的餐飲商家，很難找到合格麵包師來監督分店的製作與烘焙；因此，向冷凍麵糰企業引進冷凍麵糰產品，一來可節省成本開銷，再則品質也能達到一定水準，且讓消費者隨時可吃到美味可口的烘烤麵包，故訓練一般工作人員如何正確使用冷凍麵糰產品，實乃當務之急。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，歐美大型麵包業現已紛紛轉型，以機器大量生產藉此降低成本，並利用冷凍技術製作麵糰銷售，特別是講求簡便快速的大眾化餐飲，正逐漸取代傳統餐飲產業，使用具有經濟優勢和便利性的冷凍麵糰產品，解決了人力不足的問題；因此，優質的冷凍麵糰產品越來越有吸引力，成為美國許多超市、咖啡吧、輕食餐廳或機場等熟食麵包店的主力軍。

嘉藥校長陳鴻助感謝美國小麥協會及豐盟麵粉鼎力相助，期盼透過新商機研討會，有效運用餐飲產學資源，加強學界與業界資訊雙向整合交流，建構知識、研發及技術合作的平台，並培養學生發揮創意、創新、創業精神，提升學校研發能量與促使產業升級，藉以厚植競爭實力。(于郁金攝)



為何冷凍麵糰正夯！？嘉藥邀產學專家攜手拼商機

大成報 / 于郁金 2018.10.29 16:12



【大成報記者于郁金/臺南報導】您早午餐吃什麼？無論早餐、下午茶或平時餐點，麵包始終是不可或缺的主角；據估計，麵包烘焙市場年營業額高達800億元，擁有龐大商機；然而，由於原材料一直飆漲、人事成本逐年提高、店面租金更不斷攀升，加上臺灣「一例一休」實施後，造成勞動成本增加，對於傳統產業與勞力密集的餐飲業衝擊頗大，在人力調配上也出現窘境，促使便利又具高品質的冷凍麵糰崛起，廣受業者青睞，成為時下麵包食材的新寵兒。

為使廠商和餐飲類科系學生能深入瞭解冷凍麵糰特性，及其解凍與烘烤的撇步，嘉南藥理大學與美國小麥協會、豐盟麵粉合作，10月29日於該校餐旅管理系烘焙教室，共同舉辦「2018冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會」；現場湧入眾多業者、家齊高中餐飲科等高中職與大專師生超過百人聆聽；校方也準備近50

種不同麵包、鬆餅等烘焙製品，其中以水果取材有雙莓裝飾鬆餅、杏仁水蜜桃鬆餅、奇異果乳酪鬆餅、蔓越莓卡士達、蘋果鳳梨鬆餅、肉桂蘋果派等，讓許多參與此次師生及企業代表滿足飢腸轆轆胃，現場頓時強光用冷凍麵糰所製作美食烘焙成品。

會中邀請臺灣區麵粉公會顧問盧榮錦、美國小麥協會主任楊書瑩、嘉藥餐旅系教授吳昆崙，以及頂好烘焙坊董事長沈旺成等產學界專家進行座談演講，分享研究成果與實務經驗，並請與會者品嚐冷凍麵糰製作的麵食產品；研討會期望透過互動交流，提升業界與學校對冷凍麵糰加工技術應用之重視；同時也因應一例一休現況，齊力為冷凍麵糰領域覓得新商機，落實學術與產業攜手促進麵食加工技術升級。

吳昆崙教授表示，傳統的麵包烘焙業者，師傅從搓麵粉、揉麵糰、發酵到烘烤完成出爐，大概需3至4小時，假如以冷凍麵糰取代，則可縮短前端作業約2小時的製程，無形中節省了人力與工時的成本，也降低師傅人為生理時鐘壓力，可彈性調配人力需求，加上冷凍麵糰能保存半年，品質穩定，不輸傳統麵包，甚至更優，使用冷凍麵糰遂成現今烘焙市場主流。

吳昆崙指出，冷凍麵糰技術，狹義上而言，即是一種加工麵包的新工藝，需具備高規模設備，小型麵包店礙於成本考量較難達成；此外，許多麵包連鎖店，尤其是需要全天候供應餐點的餐飲商家，很難找到合格麵包師來監督分店的製作與烘焙；因此，向冷凍麵糰企業引進冷凍麵糰產品，一來可節省成本開銷，再則品質也能達到一定水準，且讓消費者隨時可吃到美味可口的烘烤麵包，故訓練一般工作人員如何正確使用冷凍麵糰產品，實乃當務之急。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，歐美大型麵包業現已紛紛轉型，以機器大量生產藉此

降低成本，並利用冷凍技術製作麵糰銷售，特別是講求簡便快速的大眾化餐飲，正逐漸取代傳統餐飲產業，使用具有經濟優勢和便利性的冷凍麵糰產品，解決了人力不足的問題；因此，優質的冷凍麵糰產品越來越有吸引力，成為美國許多超市、咖啡吧、輕食餐廳或機場等熟食麵包店的主力軍。

嘉藥校長陳鴻助感謝美國小麥協會及豐盟麵粉鼎力相助，期盼透過新商機研討會，有效運用餐飲產學資源，加強學界與業界資訊雙向整合交流，建構知識、研發及技術合作的平台，並培養學生發揮創意、創新、創業精神，提升學校研發能量與促使產業升級，藉以厚植競爭實力。(于郁金攝)





(影音)為何冷凍麵糰正夯！？嘉藥邀產學專家攜手拼商機



【記者于郁金/臺南報導】您早午餐吃什麼？無論早餐、下午茶或平時餐點，麵包始終是不可或缺的主角；據估計，麵包烘焙市場年營業額高達800億元，擁有龐大商機；然而，由於原材料一直飆漲、人事成本逐年提高、店面租金更不斷攀升，加上臺灣「一例一休」實施後，造成勞動成本增加，對於傳統產業與勞力密集的餐飲業衝擊頗大，在人力調配上也出現窘境，促使便利又具高品質的冷凍麵糰崛起，廣受業者青睞，成為時下麵包食材的新寵兒。

冷凍麵糰正夯！嘉藥邀產學專家攜手拼商機

<https://youtu.be/qDkOkm2-uos>

為使廠商和餐飲類科系學生能深入瞭解冷凍麵糰特性，及其解凍與烘烤的撇步，嘉南藥理大學與美國小麥協會、豐盟麵粉合作，10月29日於該校餐旅管理系烘焙教室，共同舉辦「2018冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會」；現場湧入眾多業者、家齊高中餐飲科等高中職與大專師生超過百人聆聽；校方也準備近50種不同麵包、鬆餅等烘焙製品，其中以水果取材有雙莓裝飾鬆餅、杏仁水蜜桃鬆餅、奇異果乳酪鬆餅、蔓越莓卡士達、蘋果鳳梨鬆餅、肉桂蘋果派等，讓許多參與此次師生及企業代表滿足飢腸轆轆胃，現場頓時強光用冷凍麵糰所製作美食烘焙成品。

會中邀請臺灣區麵粉公會顧問盧榮錦、美國小麥協會主任楊書瑩、嘉藥餐旅系教授吳昆崙，以及頂好烘焙坊董事長沈旺成等產學界專家進行座談演講，分享研究成果與實務經驗，並請與會者品嚐冷凍麵糰製作的麵食產品；研討會期望透過互動交流，提升業界與學校對冷凍麵糰加工技術應用之重視；同時也因應一例一休現況，齊力為冷凍麵糰領域覓得新商機，落實學術與產業攜手促進麵食加工技術升級。

吳昆崙教授表示，傳統的麵包烘焙業者，師傅從搓麵粉、揉麵糰、發酵到烘烤完成出爐，大概需3至4小時，假如以冷凍麵糰取代，則可縮短前端作業約2小時的製程，無形中節省了人力與工時的成本，也降低師傅人為生理時鐘壓力，可彈性調配人力需求，加上冷凍麵糰能保存半年，品質穩定，不輸傳統麵包，甚至更優，使用冷凍麵糰遂成現今烘焙市場主流。

吳昆崙指出，冷凍麵糰技術，狹義上而言，即是一種加工麵包的新工藝，需具備高規模設備，小型麵包店礙於成本考量較難達成；此外，許多麵包連鎖店，尤其是需要全天候供應餐點的餐飲商家，很難找到合格麵包師來監督分店的製作與烘焙；因此，向冷凍麵糰企業引進冷凍麵糰產品，一來可節省成本開銷，再則品質也能達到一定水準，且讓消費者隨時可吃到美味可口的烘烤麵包，故訓練一般工作人員如何正確使用冷凍麵糰產品，實乃當務之急。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，歐美大型麵包業現已紛紛轉型，以機器大量生產藉此降低成本，並利用冷凍技術製作麵糰銷售，特別是講求簡便快速的大眾化餐飲，正逐漸取代傳統餐飲產業，使用具有經濟優勢和便利性的冷凍麵糰產品，解決了人力不足的問題；因此，優質的冷凍麵糰產品越來越有吸引力，成為美國許多超市、咖啡吧、輕食餐廳或機場等熟食麵包店的主力軍。

嘉藥校長陳鴻助感謝美國小麥協會及豐盟麵粉鼎力相助，期盼透過新商機研討會，有效運用餐飲產學資源，加強學界與業界資訊雙向整合交流，建構知識、研發及技術合作的平台，並培養學生發揮創意、創新、創業精神，提升學校研發能量與促使產業升級，藉以厚植競爭實力。(于郁金攝)











2018冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會

2018.10.29 目擊新聞

為了使廠商和餐飲類科系學生能深入瞭解冷凍麵糰特性，及解凍與烘烤的撇步，嘉南藥理大學今天舉辦「2018冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會」。現場湧入許多業者、高中職校與大專院校師生超過百人聆聽。

這場研討會邀請台灣區麵粉公會顧問盧榮錦、美國小麥協會主任楊書瑩、嘉藥餐旅系教授吳昆崙，以及頂好烘焙坊董事長沈旺成等產學界專家進行座談演講，分享研究成果與實務經驗，並請與會者品嚐冷凍麵糰製作的麵食產品。

吳昆崙指出，傳統的麵包烘焙業者，師傅從搓麵粉、揉麵糰、發酵到烘烤完成出爐，大概需要3到4小時，如果以冷凍麵糰取代，則可以縮短前端作業約2小時的製程，無形中節省了人力與工時的成本，也降低師傅人為生理時鐘壓力，可以彈性調配人力需求，加上冷凍麵糰能保存半年，品質穩定，不輸傳統麵包，甚至更優，使用冷凍麵糰於是成為目前烘焙市場主流。

嘉藥校長陳鴻助期盼透過研討會，有效運用餐飲產學資源，加強學界與業界資訊雙向整合交流，建構知識、研發及技術合作的平台，並培養學生發揮創意、創新、創業精神，提升學校研發能量與促使產業升級，藉以厚植競爭實力。





冷凍麵糰正夯嘉藥邀產學專家合力拼商機



2018/10/29

(記者邱秋逢/台南島)無論早餐、下午茶或平時餐點，麵包始終是不可或缺的主角。據估計，麵包烘焙市場年營業額高達800億元，擁有龐大商機；然而，由於原材料一直飆漲、人事成本逐年提高、店面租金更不斷攀升，加上台灣「一例一休」實施後，造成勞動成本增加，對於傳統產業與勞力密集的餐飲業衝擊頗大，在人力調配上也出現窘境，促使便利又具高品質的冷凍麵糰崛起，廣受業者青睞，成為時下麵包食材的新寵兒。

為使廠商和餐飲類科系學生能深入瞭解冷凍麵糰特性，及其解凍與烘烤的撇步，嘉南藥理大學與美國小麥協會、豐盟麵粉合作，10月29日於該校餐旅管理系烘焙教室，共同舉辦「2018冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會」。現場湧入眾多業者、家齊高中餐飲科等高中職與大專師生超過百人聆聽。

會中邀請台灣區麵粉公會顧問盧榮錦、美國小麥協會主任楊書瑩、嘉藥餐旅系教授吳昆崙，以及頂好烘焙坊董事長沈旺成等產學界專家進行座談演講，分享研究成果與實務經驗，並請與會者品嚐冷凍麵糰製作的麵食產品。研討會期望透過互動交流，提升業界與學校對冷凍麵糰加工技術應用之重視；同時也因應一例一休現況，齊力為冷凍麵糰領域覓得新商機，落實學術與產業攜手促進麵食加工技術升級。

吳昆崙教授表示，傳統的麵包烘焙業者，師傅從搓麵粉、揉麵糰、發酵到烘烤完成出爐，大概需3至4小時，假如以冷凍麵糰取代，則可縮短前端作業約2小時的製程，無形中節省了人力與工時的成本，也降低師傅人為生理時鐘壓力，可彈性調配人力需求，加上冷凍麵糰能保存半年，品質穩定，不輸傳統麵包，甚至更優，使用冷凍麵糰遂成現今烘焙市場主流。

吳昆崙指出，冷凍麵糰技術，狹義上而言，即是一種加工麵包的新工藝，需具備高規模設備，小型麵包店礙於成本考量較難達成。此外，許多麵包連鎖店，尤其是需要全天候供應餐點的餐飲商家，很難找到合格麵包師來監督分店的製作與烘焙；因此，向冷凍麵糰企業引進冷凍麵糰產品，一來可節省成本開銷，再則品質也能達到一定水準，且讓消費者隨時可吃到美味可口的烘烤麵包，故訓練一般工作人員如何正確使用冷凍麵糰產品，實乃當務之急。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，歐美大型麵包業現已紛紛轉型，以機器大量生產藉此降低成本，並利用冷凍技術製作麵糰銷售，特別是講求簡便快速的大眾化餐飲，正逐漸取代傳統餐飲產業，使用具有經濟優勢和便利性的冷凍麵糰產品，解決了人力不足的問題；因此，優質的冷凍麵糰產品越來越有吸引力，成為美國許多超市、咖啡吧、輕食餐廳或機場等熟食麵包店的主力軍。

嘉藥校長陳鴻助感謝美國小麥協會及豐盟麵粉鼎力相助，期盼透過新商機研討會，有效運用餐飲產

學資源，加強學界與業界資訊雙向整合交流，建構知識、研發及技術合作的平台，並培養學生發揮創意、創新、創業精神，提升學校研發能量與促使產業升級，藉以厚植競爭實力。

上圖:冷凍麵糰製成的麵包色香味俱全。

中圖:嘉藥舉辦2018冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會，吸引眾多專家學者及學生參加。

下圖:利用冷凍麵糰製作麵包，大大減輕人力成本及時間。



PChome ONLINE 個人新聞台 [找東西](#) [找文章](#) 下載新聞台APP PChome | 說明

[生酮飲食二三事！關於膽...](#) [歐洲車全系列出清特賣](#) [小英國慶未示弱中國抓狂？](#) [「銀魂」班底SPYAL...](#)



民正新聞 民正新聞創刊於1990年2月局版台訊0220號【www.minjim.com】報導即時新聞、教育知識、旅遊景點、生活動版、醫學養生、一些你不知道的事物、及幫你解決...

♥ 10 愛的鼓勵 ★ 3 訂閱站台

[首頁](#) [活動](#)

站台人氣

累積人氣：3,991,294
當日人氣：799

訂閱本站

[RSS訂閱 \(如何使用RSS\)](#)
[加入訂閱](#)

最新留言

- 2016-09-19 : [悄悄話](#)
- 2016-09-19 : [悄悄話](#)
- 2015-09-23 : [悄悄話](#)
- 2014-03-09 : [悄悄話](#)
- 2014-02-04 : [悄悄話](#)
- 2013-09-09 : [悄悄話](#)
- 2013-09-04 : [悄悄話](#)
- 2013-08-30 : [悄悄話](#)
- 2013-08-29 : [悄悄話](#)
- 2013-08-27 : [悄悄話](#)

連結書籤

2018-10-29 18:56:27 | 人氣(7) | 回應(0) | [上一篇](#) | [下一篇](#)

*** 冷凍麵糰正夯嘉藥邀產學專家合力拼商機**

推薦 0 收藏 0 轉貼 0 ★ 訂閱站台 [kait](#) [f](#)

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】無論早餐、下午茶或平時餐點，麵包始終是不可或缺的主角。據估計，麵包烘焙市場年營業額高達800億元，擁有龐大商機；然而，由於原材料一直飆漲、人事成本逐年提高、店面租金更不斷攀升，加上台灣「一例一休」實施後，造成勞動成本增加，對於傳統產業與勞力密集的餐飲業衝擊頗大，在人力調配上也出現窘境，促使便利又具高品質的冷凍麵糰崛起，廣受業者青睞，成為時下麵包食材的新寵兒。



台長登入

自我介紹

蔡永源

蔡永源本人。從事新聞採訪工作。報導即時新聞分享讀者。並告知你不知道的事。若有新的新聞或知識...

[關於本站](#)
[留言板](#)
[地圖](#)
[加入好友](#)

愛的鼓勵：10
文章篇數：17,952

熱搜關鍵字

[素食調理包](#) [咖啡連鎖](#) [日月潭風景區](#) [泰國菜](#) [新竹](#) [臺南好吃餐廳](#) [臺南古蹟](#) [羅斯特咖啡](#) [新竹市美食網](#)

站方公告

[【公告】個人新聞台服務認證公告](#)
[【公告】第五批 40款底圖將下線](#)
[【公告】第四批 52款底圖將下線](#)
[【公告】第三批 45款底圖將下線](#)

為使廠商和餐飲類科系學生能深入瞭解冷凍麵糰特性，及其解凍與烘烤的撇步，嘉南藥理大學與美國小麥協會、豐盟麵粉合作，10月29日於該校餐旅管理系烘焙教室，共同舉辦「2018冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會」。現場湧入眾多業者、家齊高中餐飲科等高中職與大專師生超過百人聆聽。



會中邀請台灣區麵粉公會顧問盧榮錦、美國小麥協會主任楊書瑩、嘉藥餐旅系教授吳昆崙，以及頂好烘焙坊董事長沈旺成等產學界專家進行座談演講，分享研究成果與實務經驗，並請與會者品嚐冷凍麵糰製作的麵食產品。研討會期望透過互動交流，提升業界與學校對冷凍麵糰加工技術應用之重視；同時也因應一例一休現況，齊力為冷凍麵糰領域覓得新商機，落實學術與產業攜手促進麵食加工技術升級。吳昆崙教授表示，傳統的麵包烘焙業者，師傅從搓麵粉、揉麵糰、發酵到烘烤完成出爐，大概需3至4小時，假如以冷凍麵糰取代，則可縮短前端作業約2小時的製程，無形中節省了人力與工時的成本，也降低師傅人為生理時鐘壓力，可彈性調配人力需求，加上冷凍麵糰能保存半年，品質穩定，不輸傳統麵包，甚至更優，使用冷凍麵糰遂成現今烘焙市場主流。



吳昆崙指出，冷凍麵糰技術，狹義上而言，即是一種加工麵包的新工藝，需具備高規模設備，小型麵包店礙於成本考量較難達成。此外，許多麵包連鎖店，尤其是需要全天候供應餐點的餐飲商家，很難找到合格麵包師來監督分店的製作與烘焙；因此，向冷凍麵糰企業引進冷凍麵糰產品，一來可節省成本開銷，再則品質也能達到一定水準，且讓消費者隨時可吃到美味可口的烘烤麵包，故訓練一般工作人員如何正確使用冷凍麵糰產品，實乃當務之急。




嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，歐美大型麵包業現已紛紛轉型，以機器大量生產藉此降低成本，並利用冷凍技術製作麵糰銷售，特別是講求簡便快速的大眾化餐飲，正逐漸取代傳統餐飲產業，使用具有經濟優勢和便利性的冷凍麵糰產品，解決了人力不足的問題；因此，優質的冷凍麵糰產品越來越有吸引力，成為美國許多超市、咖啡吧、輕食餐廳或機場等熟食麵包店的主力軍。嘉藥校長陳鴻助感謝美國小麥協會及豐盟麵粉鼎力相助，期盼透過新商機研討會，有效運用餐飲產學資源，加強學界與業界資訊雙向整合交流，建構知識、研發及技術合作的平台，並培養學生發揮創意、創新、創業精神，提升學校研發能量與促使產業升級，藉以厚植競爭實力。

[我要檢舉](#)

冷凍麵糰正夯嘉藥邀產學專家合力拼商機 [複製鏈接]

minjimaz

發表於 昨天 18:54 | 只看該作者 ▾

樓主 電梯直達 

821 主題	821 帖子	7056 積分
-----------	-----------	------------

管理員



積分 7056

發消

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】無論早餐、下午茶或平時餐點，麵包始終是不可或缺的主角。據估計，麵包烘焙市場年營業額高達800億元，擁有龐大商機；然而，由於原材料一直飆漲、人事成本逐年提高、店面租金更不斷攀升，加上台灣「一例一休」實施後，造成勞動成本增加，對於傳統產業與勞力密集的餐飲業衝擊頗大，在人力調配上也出現窘境，促使便利又具高品質的冷凍麵糰崛起，廣受業者青睞，成為時下麵包食材的新寵兒。

為使廠商和餐飲類科系學生能深入瞭解冷凍麵糰特性，及其解凍與烘烤的撇步，嘉南藥理大學與美國小麥協會、豐盟麵粉合作，10月29日於該校餐旅管理系烘焙教室，共同舉辦「2018冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會」。現場湧入眾多業者、家齊高中餐飲科等高中職與大專師生超過百人聆聽。

會中邀請台灣區麵粉公會顧問盧榮錦、美國小麥協會主任楊書瑩、嘉藥餐旅系教授吳昆崙，以及頂好烘焙坊董事長沈旺成等產學界專家進行座談演講，分享研究成果與實務經驗，並請與會者品嚐冷凍麵糰製作的麵食產品。研討會期望透過互動交流，提升業界與學校對冷凍麵糰加工技術應用之重視；同時也因應一例一休現況，齊力為冷凍麵糰領域覓得新商機，落實學術與產業攜手促進麵食加工技術升級。吳昆崙教授表示，傳統的麵包烘焙業者，師傅從搓麵粉、揉麵糰、發酵到烘烤完成出爐，大概需3至4小時，假如以冷凍麵糰取代，則可縮短前端作業約2小時的製程，無形中節省了人力與工時的成本，也降低師傅人為生理時鐘壓力，可彈性調配人力需求，加上冷凍麵糰能保存半年，品質穩定，不輸傳統麵包，甚至更優，使用冷凍麵糰遂成現今烘焙市場主流。吳昆崙指出，冷凍麵糰技術，狹義上而言，即是一種加工麵包的新工藝，需具備高規模設備，小型麵包店礙於成本考量較難達成。此外，許多麵包連鎖店，尤其是需要全天候供應餐點的餐飲商家，很難找到合格麵包師來監督分店的製作與烘焙；因此，向冷凍麵糰企業引進冷凍麵糰產品，一來可節省成本開銷，再則品質也能達到一定水準，且讓消費者隨時可吃到美味可口的烘烤麵包，故訓練一般工作人員如何正確使用冷凍麵糰產品，實乃當務之急。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，歐美大型麵包業現已紛紛轉型，以機器大量生產藉此降低成本，並利用冷凍技術製作麵糰銷售，特別是講求簡便快速的大眾化餐飲，正逐漸取代傳統餐飲產業，使用具有經濟優勢和便利性的冷凍麵糰產品，解決了人力不足的問題；因此，優質的冷凍麵糰產品越來越有吸引力，成為美國許多超市、咖啡吧、輕食餐廳或機場等熟食麵包店的主力軍。嘉藥校長陳鴻助感謝美國小麥協會及豐盟麵粉鼎力相助，期盼透過新商機研討會，有效運用餐飲產學資源，加強學界與業界資訊雙向整合交流，建構知識、研發及技術合作的平台，並培養學生發揮創意、創新、創業精神，提升學校研發能量與促使產業升級，藉以厚植競爭實力。

南天地方新聞在嘉南藥理大學。

20 小時 · 台南市 ·

嘉藥產業跨界合作 力拼冷凍麵糰烘焙商機

麵包是很多人早餐或下午吃點心的選擇，但隨著原料成本跟人工成本提高，讓麵包產業的造成衝擊，為了節省成本同時保留麵包高品質以及新鮮度，就有麵粉業者跨界合作研發冷凍麵糰，只要利用冷凍麵糰依照程序完成到麵包還沒烘烤之前，進行冷凍，要吃或要賣的時候再依照時間sop送進爐子烘，這樣就能產出跟現做現烤的麵包一樣的口味。



黑冷兒和其他 54 人

8次分享 846次觀看

冷凍麵糰夯 嘉藥盼產學拚商機



2018-10-29



為使廠商和餐飲類科系學生能深入瞭解冷凍麵糰特性，及其解凍與烘烤的撇步，嘉南藥理大學與美國小麥協會、豐盟麵粉合作，二十九日舉辦「二〇一八冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會」，現場湧入眾多業者、家齊高中餐飲科等高中職與大專師生超過百人聆聽。

這場研討會，邀請台灣區麵粉公會顧問盧榮錦、美國小麥協會主任楊書瑩、嘉藥餐旅系教授吳昆崙，以及頂好烘焙坊董事長沈旺成等產學界專家進行座談演講，分享研究成果與實務經驗，並請與會者品嚐冷凍麵糰製作的麵食產品，期望透過互動交流，提升業界與學校對冷凍麵糰加工技術應用的重視。

吳昆崙教授表示，傳統的麵包烘焙業者，師傅從搓麵粉、揉麵糰、發酵到烘烤完成出爐，大概需三至四小時，假如以冷凍麵糰取代，則可縮短前端作業約二小時的製程，無形中節省了人力與工時的成本，也降低師傅人為生理時鐘壓力，可彈性調配人力需求，加上冷凍麵糰能保存半年，品質穩定，不輸傳統麵包，甚至更優，使用冷凍麵糰遂成現今烘焙市場主流。

校長陳鴻助則感謝美國小麥協會及豐盟麵粉鼎力相助，期盼透過新商機研討會，有效運用餐飲產學資源，加強學界與業界資訊雙向整合交流，建構知識、研發及技術合作的平台，並培養

學生發揮創意、創新、創業精神，提升學校研發能量與促使產業升級，藉以厚植競爭實力。

【記者黃鐘毅 / 台南報導】

主題：[活動總匯] 冷凍麵糰正夯 嘉藥邀產學專家合力拼商機

facebook

UUTW FB

日期：2018/10/29



無論早餐、下午茶或平時餐點，麵包始終是不可或缺的主角。據估計，麵包烘焙市場年營業額高達800億元，擁有龐大商機；然而，由於原材料一直飆漲、人事成本逐年提高、店面租金更不斷攀升，加上台灣「一例一休」實施後，造成勞動成本增加，對於傳統產業與勞力密集的餐飲業衝擊頗大，在人力調配上也出現窘境，促使便利又具高品質的冷凍麵糰崛起，廣受業者青睞，成為時下麵包食材的新寵兒。

為使廠商和餐飲類科系學生能深入瞭解冷凍麵糰特性，及其解凍與烘烤的撇步，嘉南藥理大學與美國小麥協會、豐盟麵粉合作，10月29日於該校餐旅管理系烘焙教室，共同舉辦「2018冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會」。現場湧入眾多業者、家齊高中餐飲科等高中職與大專師生超過百人聆聽。

會中邀請台灣區麵粉公會顧問盧榮錦、美國小麥協會主任楊書瑩、嘉藥餐旅系教授吳昆崙，以及頂好烘焙坊董事長沈旺成等產學界專家進行座談演講，分享研究成果與實務經驗，並請與會者品嚐冷凍麵糰製作的麵食產品。研討會期望透過互動交流，提升業界與學校對冷凍麵糰加工技術應用之重視；同時也因應一例一休現況，齊力為冷凍麵糰領域覓得新商機，落實學術與產業攜手促進麵食加工技術升級。

吳昆崙教授表示，傳統的麵包烘焙業者，師傅從搓麵粉、揉麵糰、發酵到烘烤完成出爐，大概需3至4小時，假如以冷凍麵糰取代，則可縮短前端作業約2小時的製程，無形

中節省了人力與工時的成本，也降低師傅人為生理時鐘壓力，可彈性調配人力需求，加上冷凍麵糰能保存半年，品質穩定，不輸傳統麵包，甚至更優，使用冷凍麵糰遂成現今烘焙市場主流。

吳昆崙指出，冷凍麵糰技術，狹義上而言，即是一種加工麵包的新工藝，需具備高規模設備，小型麵包店礙於成本考量較難達成。此外，許多麵包連鎖店，尤其是需要全天候供應餐點的餐飲商家，很難找到合格麵包師來監督分店的製作與烘焙；因此，向冷凍麵糰企業引進冷凍麵糰產品，一來可節省成本開銷，再則品質也能達到一定水準，且讓消費者隨時可吃到美味可口的烘烤麵包，故訓練一般工作人員如何正確使用冷凍麵糰產品，實乃當務之急。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，歐美大型麵包業現已紛紛轉型，以機器大量生產藉此降低成本，並利用冷凍技術製作麵糰銷售，特別是講求簡便快速的大眾化餐飲，正逐漸取代傳統餐飲產業，使用具有經濟優勢和便利性的冷凍麵糰產品，解決了人力不足的問題；因此，優質的冷凍麵糰產品越來越有吸引力，成為美國許多超市、咖啡吧、輕食餐廳或機場等熟食麵包店的主力軍。

嘉藥校長陳鴻助感謝美國小麥協會及豐盟麵粉鼎力相助，期盼透過新商機研討會，有效運用餐飲產學資源，加強學界與業界資訊雙向整合交流，建構知識、研發及技術合作的平台，並培養學生發揮創意、創新、創業精神，提升學校研發能量與促使產業升級，藉以厚植競爭實力。







冷凍麵糰正夯，嘉藥邀產學專家合力拼商機。

分享:   

【新南瀛記者黃鐘毅報導】為使廠商和餐飲類科系學生能深入瞭解冷凍麵糰特性，及其解凍與烘烤的撇步，嘉南藥理大學與美國小麥協會、豐盟麵粉合作，29日在學校餐旅管理系烘焙教室舉辦「二〇一八冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會」，現場湧入眾多業者、家齊高中餐飲科等高中職與大專師生超過百人聆聽。

這場研討會，邀請台灣區麵粉公會顧問盧榮錦、美國小麥協會主任楊書瑩、嘉藥餐旅系教授吳昆崙，以及頂好烘焙坊董事長沈旺成等產學界專家進行座談演講，分享研究成果與實務經驗，並請與會者品嚐冷凍麵糰製作的麵食產品，期望透過互動交流，提升業界與學校對冷凍麵糰加工技術應用的重視。





吳崑崙教授表示，傳統的麵包烘焙業者，師傅從搓麵粉、揉麵糰、發酵到烘烤完成出爐，大概需三至四小時，假如以冷凍麵糰取代，則可縮短前端作業約二小時的製程，無形中節省了人力與工時的成本，也降低師傅人為生理時鐘壓力，可彈性調配人力需求，加上冷凍麵糰能保存半年，品質穩定，不輸傳統麵包，甚至更優，使用冷凍麵糰遂成現今烘焙市場主流。

校長陳鴻助則感謝美國小麥協會及豐盟麵粉鼎力相助，期盼透過新商機研討會，有效運用餐飲產學資源，加強學界與業界資訊雙向整合交流，建構知識、研發及技術合作的平台，並培養學生發揮創意、創新、創業精神，提升學校研發能量與促使產業升級，藉以厚植競爭實力。

創作者介紹

冷凍麵糰夯 嘉藥產學合作拚商機



「記者林福來台南報導」冷凍麵糰正夯，嘉藥邀產學專家合力拚商機，無論早餐、下午茶或平時餐點，麵包始終是不可或缺的主角。

台灣「一例一休」實施後，造成勞動成本增加，對於傳統產業與勞力密集的餐飲業衝擊頗大，在人力調配上也出現窘境，促使便利又具高品質的冷凍麵糰崛起，廣受業者青睞，成為時下麵包食材的新寵兒。

為使廠商和餐飲類科系學生能深入瞭解冷凍麵糰特性，及其解凍與烘烤的撇步，嘉南藥理大學與美國小麥協會、豐盟麵粉合作，十月二十九日於該校餐旅管理系烘焙教室，共同舉辦「二〇一八冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會」。

現場湧入眾多業者、家齊高中餐飲科等高中職與大專師生超過百人聆聽。

會中，邀請台灣區麵粉公會顧問盧榮錦、美國小麥協會主任楊書瑩、嘉藥餐旅系教授吳昆崙，以及頂好烘焙坊董事長沈旺成等產學界專家進行座談演講，分享研究成果與實務經驗，並請與會者品嚐冷凍麵糰製作的麵食產品。

吳昆崙教授表示，傳統的麵包烘焙業者，師傅從搓麵粉、揉麵糰、發酵到烘烤完成出爐，大概需三至四小時，假如以冷凍麵糰取代，則可縮短前端作業約二小時的製程，無形中節省了人力與工時的成本，也降低師傅人為生理時鐘壓力，可彈性調配人力需求，加上冷凍麵糰能保存半年，品質穩定，不輸傳統麵包，甚至更優，使用冷凍麵糰遂成現今烘焙市場主流。

吳昆崙指出，冷凍麵糰技術，狹義上而言，即是一種加工麵包的新工藝，需具備高規模設備，小型麵包店礙於成本考量較難達成。

另外，許多麵包連鎖店，尤其是需要全天候供應餐點的餐飲商家，很難找到合格麵包師來監督分店的製作與烘焙；因此，向冷凍麵糰企業引進冷凍麵糰產品，一來可節省成本開銷，再則品質也能達到一定水準，且讓消費者隨時可吃到美味可口的烘烤麵包，故訓練一般工作人員如何正確使用冷凍麵糰產品，實乃當務之急。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，歐美大型麵包業現已紛紛轉型，以機器大量生產藉此降低成本，並利用冷凍技術製作麵糰銷售，特別是講求簡便快速的大眾化餐飲，正逐漸取代傳統餐飲產業，使用具有經濟優勢和便利性的冷凍麵糰產品，解決了人力不足的問題。

嘉藥校長陳鴻助感謝美國小麥協會及豐盟麵粉鼎力相助，期盼透過新商機研討會，有效運用餐飲產學資源，加強學界與業界資訊雙向整合交流，建構知識、研發及技術合作的平台，並培養學生發揮創意、創新、創業精神，提升學校研發能量與促使產業升級，藉以厚植競爭實力。

嘉南藥大舉辦冷凍麵糰商機研討會

南台灣 台南新聞

2018-10-29 新聞中心 45



2018冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會中，產學專家分享研究成果與實務經驗。（記者陳懷恩攝）

【記者陳懷恩台南報導】嘉南藥理大學與美國小麥協會、豐盟企業公司合作，10月29日於該校餐旅管理系烘焙教室，共同舉辦「2018冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會」。現場湧入眾多業者、家齊高中餐飲科等高中職與大專師生超過百人聆聽。

據估計，麵包烘焙市場年營業額高達800億元，擁有龐大商機。由於原材料飆漲、人事成本高、店面租金攀升，加上「一例一休」造成勞動成本增加，對餐飲業衝擊頗大，卻使得便利又具高品質的冷凍麵糰崛起，廣受業者青睞，成為時下麵包食材的新寵兒。

會中邀請台灣區麵粉公會顧問盧榮錦、美國小麥協會主任楊書瑩、嘉藥餐旅系教授吳昆崙，以及頂好烘焙坊董事長沈旺成進行座談演講，分享研究成果與實務經驗，讓與會廠商和餐飲類科系學生，因而認識冷凍麵糰特性及解凍與烘烤撇步。

吳昆崙教授表示，傳統的麵包烘焙業者，師傅從搓麵粉、揉麵糰、發酵到烘烤完成出爐，大概需3至4小時，假如以冷凍麵糰取代，則可縮短前端作業約2小時的製程，無形中節省了人力與工時成本，也降低師傅人為生理時鐘壓力，可彈性調配人力需求，加上冷凍麵糰能保存半年，品質穩定，不輸傳統麵包，甚至更優，使用冷凍麵糰遂成現今烘焙市場主流。

冷凍麵糰正夯 嘉藥邀產學專家合力拼商機



TNN台灣地方新聞／黃緒勳／更新日期: 2018-10-29 19:31:21



【記者黃緒勳台南報導】無論早餐、下午茶或平時餐點，麵包始終是不可或缺的主角。據估計，麵包烘焙市場年營業額高達800億元，擁有龐大商機；然而，由於原材料一直飆漲、人事成本逐年提高、店面租金更不斷攀升，加上台灣

「一例一休」實施後，造成勞動成本增加，對於傳統產業與勞力密集的餐飲業衝擊頗大，在人力調配上也出現窘境，促使便利又具高品質的冷凍麵糰崛起，廣受業者青睞，成為時下麵包食材的新寵兒。

為使廠商和餐飲類科系學生能深入瞭解冷凍麵糰特性，及其解凍與烘烤的撇步，嘉南藥理大學與美國小麥協會、豐盟麵粉合作，10月29日於該校餐旅管理系烘焙教室，共同舉辦「2018冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會」。現場湧入眾多業者、家齊高中餐飲科等高中職與大專師生超過百人聆聽。

會中邀請台灣區麵粉公會顧問盧榮錦、美國小麥協會主任楊書瑩、嘉藥餐旅系教授吳昆崙，以及頂好烘焙坊董事長沈旺成等產學界專家進行座談演講，分享研究成果與實務經驗，並請與會者品嚐冷凍麵糰製作的麵食產品。研討會期望透過互動交流，提升業界與學校對冷凍麵糰加工技術應用之重視；同時也因應一例一休現況，齊力為冷凍麵糰領域覓得新商機，落實學術與產業攜手促進麵食加工技術升級。

吳昆崙教授表示，傳統的麵包烘焙業者，師傅從搓麵粉、揉麵糰、發酵到烘烤完成出爐，大概需3至4小時，假如以冷凍麵糰取代，則可縮短前端作業約2小時的製程，無形中節省了人力與工時的成本，也降低師傅人為生理時鐘壓力，可彈性調配人力需求，加上冷凍麵糰能保存半年，品質穩定，不輸傳統麵包，甚至更優，使用冷凍麵糰遂成現今烘焙市場主流。

吳昆崙指出，冷凍麵糰技術，狹義上而言，即是一種加工麵包的新工藝，需具備高規模設備，小型麵包店礙於成本考量較難達成。此外，許多麵包連鎖店，尤其是需要全天候供應餐點的餐飲商家，很難找到合格麵包師來監督分店的製作與烘焙；因此，向冷凍麵糰企業引進冷凍麵糰產品，一來可節省成本開銷，再則品質也能達到一定水準，且讓消費者隨時可吃到美味可口的烘烤麵包，故訓練一般工作人員如何正確使用冷凍麵糰產品，實乃當務之急。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，歐美大型麵包業現已紛紛轉型，以機器大量生產藉此降低成本，並利用冷凍技術製作麵糰銷售，特別是講求簡便快速的大眾化餐飲，正逐漸取代傳統餐飲產業，使用具有經濟優勢和便利性的冷凍麵糰產品，解決了人力不足的問題；因此，優質的冷凍麵糰產品越來越有吸引力，成為美國許多超市、咖啡吧、輕食餐廳或機場等熟食麵包店的主力軍。

嘉藥校長陳鴻助感謝美國小麥協會及豐盟麵粉鼎力相助，期盼透過新商機研討會，有效運用餐飲產學資源，加強學界與業界資訊雙向整合交流，建構知識、研發及技術合作的平台，並培養學生發揮創意、創新、創業精神，提升學校研發能量與促使產業升級，藉以厚植競爭實力。

冷凍麵糰正夯 廣受業者青睞 嘉藥邀產學專家共同舉辦新商機研討會

2018/10/29 下午 03:06:43 記者:陳遍綠 Viewed:238

無論早餐、下午茶或平時餐點，麵包始終是不可或缺的主角。原材料一直飆漲、人事成本逐年提高、店面租金更不斷攀升，加上台灣「一例一休」實施後，造成勞動成本增加，對於傳統產業與勞力密集的餐飲業衝擊頗大，在人力調配上也出現窘境，促使便利又具高品質的冷凍麵糰崛起，廣受業者青睞，成為時下麵包食材的新寵兒。



▲嘉藥舉辦2018冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會，吸引眾多專家學者及學生參加。

為使廠商和餐飲類科系學生能深入瞭解冷凍麵糰特性，及其解凍與烘烤的撇步，嘉南藥理大學與美國小麥協會、豐盟麵粉合作，會中邀請台灣區麵粉公會顧問盧榮錦、美國小麥協會主任楊書瑩、嘉藥餐旅系教授吳昆崙，以及頂好烘焙坊董事長沈旺成等產學界專家進行座談演講，分享研究成果與實務經驗，並請與會者品嚐冷凍麵糰製作的麵食產品。



▲嘉藥餐旅系學生利用冷凍麵糰製作多種麵包餐點。

吳崑崙教授表示，傳統的麵包烘焙業者，師傅從搓麵粉、揉麵糰、發酵到烘烤完成出爐，大概需3至4小時，假如以冷凍麵糰取代，則可縮短前端作業約2小時的製程，無形中節省了人力與工時的成本，也降低師傅人為生理時鐘壓力，可彈性調配人力需求，加上冷凍麵糰能保存半年，品質穩定，使用冷凍麵糰遂成現今烘焙市場主流。



▲冷凍麵糰製成的麵包色香味俱全。

此外，許多麵包連鎖店，尤其是需要全天候供應餐點的餐飲商家，很難找到合格麵包師來監督分店的製作與烘焙；因此，向冷凍麵糰企業引進冷凍麵糰產品，一來可

節省成本開銷，再則品質也能達到一定水準，且讓消費者隨時可吃到美味可口的烘烤麵包，故訓練一般工作人員如何正確使用冷凍麵糰產品，實乃當務之急。嘉藥校長陳鴻助感謝美國小麥協會及豐盟麵粉鼎力相助，期盼透過新商機研討會，有效運用餐飲產學資源，加強學界與業界資訊雙向整合交流，建構知識、研發及技術合作的平台，並培養學生發揮創意、創新、創業精神，提升學校研發能量與促使產業升級，藉以厚植競爭實力。



▲嘉藥吳昆崙教授指出，冷凍麵糰技術，狹義上而言，即是一種加工麵包的新工藝，需具備高規模設備，小型麵包店礙於成本考量較難達成。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，歐美大型麵包業現已紛紛轉型，以機器大量生產藉此降低成本，並利用冷凍技術製作麵糰銷售，特別是講求簡便快速的大眾化餐飲，正逐漸取代傳統餐飲產業，使用具有經濟優勢和便利性的冷凍麵糰產品，解決了人力不足的問題；因此，優質的冷凍麵糰產品越來越有吸引力，成為美國許多超市、咖啡吧、輕食餐廳或機場等熟食麵包店的主力軍。

為何冷凍麵糰正夯！？嘉藥邀產學專家攜手拼商機

大成報 2018-10-29 18:33

觀看數：10



【大成報記者于郁金/臺南報導】您早午餐吃什麼？無論早餐、下午茶或平時餐點，麵包始終是不可或缺的主角；據估計，麵包烘焙市場年營業額高達800億元，擁有龐大商機；然而，由於原材料一直飆漲、人事成本逐年提高、店面租金更不斷攀升，加上臺灣「一例一休」實施後，造成勞動成本增加，對於傳統產業與勞力密集的餐飲業衝擊頗大，在人力調配上也出現窘境，促使便利又具高品質的冷凍麵糰崛起，廣受業者青睞，成為時下麵包食材的新寵兒。

為使廠商和餐飲類科系學生能深入瞭解冷凍麵糰特性，及其解凍與烘烤的撇步，嘉南藥理大學與美國小麥協會、豐盟麵粉合作，10月29日於該校餐旅管理系烘焙教室，共同舉辦「2018冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會」；現場湧入眾多業者、家齊高中餐飲科等高中職與大專師生超過百人聆聽；校方也準備近50種不同麵包、鬆餅等烘焙製品，其中以水果取材有雙莓裝飾鬆餅、杏仁水蜜桃鬆餅、奇異果乳酪鬆餅、蔓越莓卡士達、蘋果鳳梨鬆餅、肉桂蘋果派等，讓許多參與此次師生及企業代表滿足飢腸轆轆胃，現場頓時強光用冷凍麵糰所製作美食烘焙成品。

會中邀請臺灣區麵粉公會顧問盧榮錦、美國小麥協會主任楊書瑩、嘉藥餐旅系教授吳昆崙，以及頂好烘焙坊董事長沈旺成等產學界專家進行座談演講，分享研究成果與實務經驗，並請與會者品嚐冷凍麵糰製作的麵食產品；研討會期望透過互動交流，提升業界與學校對冷凍麵糰加工技術應用之重視；同時也因應一例一休現況，齊力為冷凍麵糰領域覓得新商機，落實學術與產業攜手促進麵食加工技術升級。

吳昆崙教授表示，傳統的麵包烘焙業者，師傅從搓麵粉、揉麵糰、發酵到烘烤完成出爐，大概需3至4小時，假如以冷凍麵糰取代，則可縮短前端作業約2小時的製程，無形中節省了人力與工時的成本，也降低師傅人為生理時鐘壓力，可彈性調配人力需求，加上冷凍麵糰能保存半年，品質穩定，不輸傳統麵包，甚至更優，使用冷凍麵糰遂成現今烘焙市場主流。

吳昆崙指出，冷凍麵糰技術，狹義上而言，即是一種加工麵包的新工藝，需具備高規模設備，小型麵包店礙於成本考量較難達成；此外，許多麵包連鎖店，尤其是需要全天候供應餐點的餐飲商家，很難找到合格麵包師來監督分店的製作與烘焙；因此，向冷凍麵糰企業引進冷凍麵糰產品，一來可節省成本開銷，再則品質也能達到一定水準，且讓消費者隨時可吃到美味可口的烘烤麵包，故訓練一般工作人員如何正確使用冷凍麵糰產品，實乃當務之急。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，歐美大型麵包業現已紛紛轉型，以機器大量生產藉此降低成本，並利用冷凍技術製作麵糰銷售，特別是講求簡便快速的大眾化餐飲，正逐漸取代傳統餐飲產業，使用具有經濟優勢和便利性的冷凍麵糰產品，解決了人力不足的問題；因此，優質的冷凍麵糰產品越來越有吸引力，成為美國許多超市、咖啡吧、輕食餐廳或機場等熟食麵包店的主力軍。

嘉藥校長陳鴻助感謝美國小麥協會及豐盟麵粉鼎力相助，期盼透過新商機研討會，有效運用餐飲產學資源，加強學界與業界資訊雙向整合交流，建構知識、研發及技術合作的平台，並培養學生發揮創意、創新、創業精神，提升學校研發能量與促使產業升級，藉以厚植競爭實力。(于郁金攝)

冷凍麵糰正夯！嘉藥邀產學專家攜手拼商機

<https://youtu.be/qDkOkm2-uos>





嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中華日報（C5 台南文教）

刊載日期：107年10月30日

記者：林偉民

→嘉藥餐旅系學生以冷凍麵糰製作麵包讓參加研討會人士品嚐。

（記者林偉民攝）



冷凍麵團正夯 嘉藥研討會吸睛

可縮短製程 節省人力與成本 吸引業者及高中職大專師生參與

記者林偉民／仁德報導

隨著麵包烘焙市場的快速成長及成本攀升，可縮短前端作業製程，且可節省人力與工時成本的冷凍麵糰應運而生，嘉南藥理大學廿九日舉辦「冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會」，吸引業者、高中職與大專師生逾百人到場，也品嚐冷凍麵糰製作的麵食產品。

嘉藥餐旅管理系教授吳昆崙表示，傳統的麵包烘焙師傅，從搓麵粉、揉麵糰、發酵到烘烤完成出爐，大約三至四小時，若以冷凍麵糰取代，則可縮短前端作業約兩小時製程，無形中

節省人力與工時成本，業者也可彈性調配人力需求，加上冷凍麵糰能保存半年，品質穩定，不輸傳統麵包，讓冷凍麵糰成現在烘焙市場主流。

為使廠商和餐飲類科系學生深入了解冷凍麵糰特性，及解凍與烘烤技巧，嘉藥昨天與美國小麥協會、豐盟企業公司合作，舉辦這場研討會，邀請台灣區麵粉公會顧問盧榮錦、美國小麥協會主任楊書瑩、吳昆崙等人分享研究成果與實務經驗，並讓大家品嚐冷凍麵糰製作的麵食產品。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，歐美大型麵包業現已紛紛轉型，以機器大量生產來降低成本，並採用冷凍技術製作麵糰銷售，具有經濟優勢和便利性的冷凍麵糰，解決人力不足的問題，也成為美國麵包業的主力。



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 10 月 30 日

記者：林福來

冷凍麵糰夯 嘉藥產學合作拚商機

〔記者林福來台南報導〕冷凍麵糰正夯，嘉藥邀產學專家合力拚商機，無論早餐、下午茶或平時餐點，麵包始終是不可或缺的主角。

台灣「一例一休」實施後，造成勞動成本增加，對於傳統產業與勞力密集的餐飲業衝擊頗大，在人力調配上也出現窘境，促使便利又具高品質的冷凍麵糰崛起，廣受業者青睞，成為時下麵包食材的新寵兒。

為使廠商和餐飲類科系學生能深入瞭解冷凍麵糰特性，及其解凍與烘烤的撇步，嘉南藥理大學與美國小麥協會、豐盟麵粉合作，十月二十九日於該校餐旅管理系烘焙教室，共同舉辦「二〇一八冷凍麵糰對應一例一休新商機研討會」。

現場湧入眾多業者、家齊高中餐飲科等高中職與大專師生超過百人聆聽。

會中，邀請台灣區麵粉公會顧問盧榮錦、美國小麥協會主任楊書瑩、嘉藥餐旅系教授吳昆崙，以及頂好烘焙坊董事長沈旺成等產學界專家進行座談演講，分享研究成果與實務經驗，並請與會者品嚐冷凍麵糰製作的麵食產品。

吳昆崙教授表示，傳統的麵包烘焙業者，師傅從搓麵粉、揉麵糰、發酵到烘烤完成出爐，大概需三至四小時，

假如以冷凍麵糰取代，則可縮短前端作業約二小時的製程，無形中節省了人力與工時的成本，也降低師傅人為生理時鐘壓力，可彈性調配人力需求，加上冷凍麵糰能保存半年，品質穩定，不輸傳統麵包，甚至更優，使用冷凍麵糰遂成現今烘焙市場主流。

吳昆崙指出，冷凍麵糰技術，狹義上而言，即是一種加工麵包的新工藝，需具備高規模設備，小型麵包店礙於成本考量較難達成。

另外，許多麵包連鎖店，尤其是需要全天候供應餐點的餐飲商家，很難找到合格麵包師來監督分店的製作與烘焙；因此，向冷凍麵糰企業引進冷凍麵糰產品，一來可節省成本開銷，再則品質也能達到一定水準，且讓消費者隨時可吃到美味可口的烘烤麵包，

故訓練一般工作人員如何正確使用冷凍麵糰產品，實乃當務之急。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，歐美大型麵包業現已紛紛轉型，以機器大量生產藉此降低成本，並利用冷凍技術製作麵糰銷售，特別是講求簡便快速的大眾化餐飲，正逐漸取代傳統餐飲產業，使用具有經濟優勢和便利性的冷凍麵糰產品，解決了人力不足的問題。

嘉藥校長陳鴻助感謝美國小麥協會及豐盟麵粉鼎力相助，期盼透過新商機研討會，有效運用餐飲產學資源，加強學界與業界資訊雙向整合交流，建構知識、研發及技術合作的平台，並培養學生發揮創意、創新、創業精神，提升學校研發能量與促使產業升級，藉以厚植競爭實力。



冷凍麵糰正夯，嘉藥邀產學專家合力拚商機，無論早餐、下午茶或平時餐點，麵包始終是不可或缺的主角。（記者林福來攝）



冷凍麵糰秀 嘉藥盼產學拚商機

【記者黃鐘毅／台南報導】為使廠商和餐飲類科系學生能深入瞭解冷凍麵糰特性，及其解凍與烘烤的撇步，嘉南藥理大學與美國小麥協會、豐盟麵粉合作，昨天舉辦「二〇一八冷凍麵糰對應一例一新商機研討會」，

好烘焙坊董事長沈旺成等產學界專家進行座談演講，分享研究成果與實務經驗，並請與會者品嚐冷凍麵糰製作的麵食產品，期望透過互動交流，提升業界與學校對冷凍麵糰加工技術應用的重視。

省了人力與工時的成本，也降低師傅人為生理時鐘壓力，可彈性調配人力需求，加上冷凍麵糰能保存半年，品質穩定，不輸傳統麵包，甚至更優，使用冷凍麵糰遂成現今烘焙市場主流。

現場湧入眾多業者、家齊高中餐飲科等高中職與大專師生超過百人聆聽。這場研討會，邀請台灣區麵粉公會顧問盧榮錦、美國小麥協會主任楊書瑩、嘉藥餐旅系教授吳昆崙，以及頂

吳昆崙教授表示，傳統的麵包烘焙業者，師傅從搓麵粉、揉麵糰、發酵到烘烤完成出爐，大概需二至四小時，假如以冷凍麵糰取代，則可縮短前端作業約一小時的製程，無形中節

資源，加強學界與業界資訊雙向整合交流，建構知識、研發及技術合作的平台，並培養學生發揮創意、創新、創業精神，提升學校研發能量與促進產業升級，藉以厚植競爭實力。

校長陳鴻助則感謝美國小麥協會及豐盟麵粉鼎力相助，期盼透過新商機研討會，有效運用餐飲產學



嘉南藥理大學利用冷凍麵團製作麵包，大大減輕人力成本及時間，成為時下麵包食材的新寵兒。(黃潔攝)

冷凍麵糰正夯 嘉藥邀產學專家拼商機

【記者黃潔台南報導】為便廠商和餐飲類科系學生能深入瞭解冷凍麵糰特性，及其解凍與烘烤廠

步，嘉南藥理大學與美國小麥協會、豐盟麵粉合作，昨天在該校餐旅管理系烘焙教室，共同舉辦冷凍麵糰對壘一例一休新商機研討會，現場湧入眾多業者、家齊高中餐飲科等高中職與大專師生超過百人聆聽，分享研究成果與實務經驗，並品嚐冷凍麵糰製作的麵食產品。

研討會期望透過互動交流，提升業界與學校對冷凍麵糰加工技術應用的重視；同時也因應一例一休現況為冷凍麵糰領域覓得新商機，落實學術與產業攜手促進麵食加工技術升級。

嘉藥餐旅系教授吳昆高表示，傳統麵包烘焙業者，師傅從揉麵粉、揉麵糰、發酵到烘烤完成出爐需三、四小時，如以冷凍麵糰取代則可縮短前篇作業約兩小時的製程，節省人力與工時也降低師傅壓

力，加上冷凍麵糰能保存半年不輸傳統麵包，冷凍麵糰遂成現今烘焙市場主流。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄說，歐美大型麵包已紛紛轉型，以機器大量生產藉此降低成本，並利用冷凍技術製作麵糰銷售，正逐漸取代傳統餐飲產業，使具有經濟優勢和便利性的冷凍麵糰產品，解決了人力不足的問題；因此，優質的冷凍麵糰產品越來越有吸引力，成為美國許多超市、咖啡吧、輕食餐廳或機場等熟食麵包店的主力軍。

嘉藥校長陳鴻助感謝美國小麥協會及豐盟麵粉鼎力相助，期盼透過新商機研討會，有效運用餐飲產業資源，加強學界與業界資訊雙向整合交流，建構知識、研發及技術合作的平台，並培養學生發揮創意、創新、創業精神，提升學校研發能量與促進產業升級，藉以厚植競爭實力。