



麵食高手齊競技，雲集嘉藥顯神通

為促進國際麵食文化交流，嘉南藥理大學與洽發企業、美國小麥協會等業者合作，3月19日於該校餐飲大樓，共同舉辦「2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽暨國際工作坊」。活動廣邀各國麵食技藝高手同台較勁，個個使出看家本領，端出融合傳統與創新的亮麗作品，無不卯足全力，爭取佳績。

主辦的嘉藥餐旅管理系主任黃輝雄表示，今年台灣聯合國際盃吸引各國大專校院、高中職校以及業界等眾多好手參加，經2月22日初賽評選後，共有16隊進入今天總決賽；其中代表台灣出賽的有8隊、印尼2隊、越南2隊、中國2隊、馬來西亞1隊、香港1隊，可謂高手雲集，八仙過海各顯神通，競爭相當激烈。

這次比賽聘請美國小麥協會主任楊書瑩、洽發企業總經理洪啟恭、愛奶客烘焙屋彭秋婷老師，以及台南市糕餅同業公會理事長沈旺成擔任評審。競賽項目計有：標準山東饅頭、創意造型肉包、創意造型甜包二款及發酵銀絲捲等，參賽選手須在規定時間內，製作出大會指定的相關成品。

嘉藥餐旅系吳昆崙教授說，各隊選手運用不同食材融入作品，創意巧思發揮得淋漓盡致，造型豐富多元，色香味俱全，不乏鮮活亮眼、巧奪天工的佳作，別有一番美味風情。吳教授指出，現今麵粉製品種類繁多，隨著科技不斷日新月異，各式各樣的造型和口味也推陳出新，但人們對古早美味食物的記憶，卻不會隨時間流逝而沖淡；希望透過這次國際競賽，讓麵食文化得以相會交流，除了傳承並精進技術外，也能讓參賽者相互觀摩學習，激發更多活潑玲瓏的新點子。

嘉藥校長陳鴻助表示，這場聯合國際盃競賽首次在台舉辦，意義非凡，不僅讓各國學子及業界團隊發揮專業技能，激盪出創意的新火花，藉此也結合產學能量，推廣精緻的麵食文化，並在校園和產業建構知識交流、研發資源運用及技術合作的平台，學術與產業相互攜手，促進麵粉產業升級發展。