

## 麵食高手齊競技 雲集嘉藥較勁顯神通



▲「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，無不卯足全力，爭取佳績。（圖 / 記者林悅翻攝，下同）

記者林悅 / 台南報導

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，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。

2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽成績如下：特金獎 - 嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷；金牌獎 - 大同技術學院謝金娜、勞瑞業；銀獎牌 - 中山工商柯采沅、劉彥辰；銅牌獎 - 古記烘焙坊古仁政、涂梅玉。

## 2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽暨國際工作坊

[留言 0](#) [收藏 0](#) [推薦 0](#)



108.03.19《記者黃淑惠/南市訊》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。2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽成績如下：

特金獎 - 嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷

金牌獎 - 大同技術學院謝金娜、勞瑞業

銀獎牌 - 中山工商柯采沅、劉彥辰

銅牌獎 - 古記烘焙坊古仁政、涂梅玉

## 麵食高手齊競技，雲集嘉藥顯神通

101新聞網 (記者：蔡清欽) 2019-03-19 17:58:38



Plurk!

Tweet

字級：



列印



嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷榮獲特金獎。

【101新聞網記者王宇榛 / 台南報導】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。

2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽成績如下：

特金獎 - 嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷

金牌獎 - 大同技術學院謝金娜、勞瑞業

銀獎牌 - 中山工商柯采沅、劉彥辰

銅牌獎 - 古記烘焙坊古仁政、涂梅玉





# 麵食高手齊競技，雲集嘉藥顯神通



嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷榮獲特金獎。



大同技術學院謝金娜、勞瑞業榮獲金牌獎。



中山工商柯采沅、劉彥辰獲銀獎牌。



銅牌獎古記烘焙坊古仁政、涂梅玉。



嘉藥舉辦台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽，吸引各國好手組隊參加。



金魚造型的饅頭吸引評審目光。



粽葉包饅頭創意十足，獨特美味頗令評審充滿期待。



來自嘉藥餐旅系的參賽選手，巧手捏製柚子造型的饅頭。



來自印尼及香港的參賽選手用心製作饅頭。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。

2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽成績如下：

特金獎 - 嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷

金牌獎 - 大同技術學院謝金娜、勞瑞業

銀獎牌 - 中山工商柯采沅、劉彥辰

銅牌獎 - 古記烘焙坊古仁政、涂梅玉

## 麵食高手齊競技，雲集嘉藥顯神通

大華網路報 (2019-03-19 19:23)

分享 |  微博     



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。

2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽成績如下：

特金獎－嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷

金牌獎－大同技術學院謝金娜、勞瑞業

銀獎牌－中山工商柯采沅、劉彥辰

銅牌獎－古記烘焙坊古仁政、涂梅玉

（蔡清欽報導）

圖1：嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷榮獲特金獎。

圖2：大同技術學院謝金娜、勞瑞業榮獲金牌獎。

圖3：中山工商柯采沅、劉彥辰獲銀獎牌。

圖4：銅牌獎古記烘焙坊古仁政、涂梅玉。

圖5：嘉藥舉辦台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽，吸引各國好手組隊參加。

圖6：金魚造型的饅頭吸引評審目光。

圖7：粽葉包饅頭創意十足，獨特美味頗令評審充滿期待。

圖8：來自嘉藥餐旅系的參賽選手，巧手捏製柚子造型的饅頭。

圖9：來自印尼及香港的參賽選手用心製作饅頭。











# 麵食高手齊競技，雲集嘉藥顯神通

<http://www.cntimes.info> 2019-03-19 19:23:37



嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷榮獲特金獎。



大同技術學院謝金娜、勞瑞業榮獲金牌獎。



中山工商柯采沅、劉彥辰獲銀獎牌。



銅牌獎古記烘焙坊古仁政、涂梅玉。



嘉藥舉辦台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽，吸引各國好手組隊參加。



金魚造型的饅頭吸引評審目光。



粽葉包饅頭創意十足，獨特美味頗令評審充滿期待。



來自嘉藥餐旅系的參賽選手，巧手捏製柚子造型的饅頭。





來自印尼及香港的參賽選手用心製作饅頭。

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。

2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽成績如下：

特金獎－嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷  
金牌獎－大同技術學院謝金娜、勞瑞業  
銀獎牌－中山工商柯采沅、劉彥辰  
銅牌獎－古記烘焙坊古仁政、涂梅玉

## 麵食高手齊競技 雲集嘉藥顯神通

中央社訊息服務 2019/03/20 09:27(5小時前)



麵食高手齊競技 雲集嘉藥顯神通

(中央社訊息服務20190320 09:27:45)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。

## 麵食高手齊競技 雲集嘉藥顯神通



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。

# 麵食高手齊競技 雲集嘉藥顯神通

中央社 / 2019.03.20 09:28

## 麵食高手齊競技 雲集嘉藥顯神通

(中央社訊息服務20190320 09:27:45)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。

舒適閱覽：  

## 麵食高手齊競技 雲集嘉藥顯神通



特金獎嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷



嘉藥舉辦台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽，吸引各國好手組隊參加



粽葉包饅頭創意十足，獨特美味頗令評審充滿期待

### 麵食高手齊競技 雲集嘉藥顯神通

(中央社訊息服務20190320 09:27:45)

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。

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/250854.aspx>

#### 附件下載

- [特金獎嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷 \(jpg檔\)](#)
- [嘉藥舉辦台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽，吸引各國好手組隊參加 \(jpg檔\)](#)
- [粽葉包饅頭創意十足，獨特美味頗令評審充滿期待 \(jpg檔\)](#)

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

## 台灣聯合國際盃饅頭競賽 齊聚嘉藥展現手藝

中時電子報 2019/03/19 18:16

字級：   

看過金魚饅頭嗎？粽葉包得不是粽子而是饅頭？麵食推陳出新，讓人驚喜。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，19日舉辦「2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽暨國際工作坊」，各國麵食技藝高手同台較勁，端出創新之座，讓人眼睛一亮。

負責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，2月22日初賽評選後，共16隊進入今天總決賽，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，競爭激烈。最後特金獎由嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷抱回，金牌獎大同技術學院謝金娜、勞瑞業、銀獎牌中山工商柯采沅、劉彥辰

、銅牌獎古記烘焙坊古仁政、涂梅玉。

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。

他指出，麵粉製品種類繁多，隨著科技不斷日新月異，各式各樣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；希望透過這次競賽，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，激盪創意火花，藉此也結合產學能量，推廣精緻麵食文化，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，學術與產業攜手促進麵粉產業升級。

# 台灣聯合國際盃饅頭競賽 齊聚嘉藥展現手藝

曹婷婷 2019/03/19 18:17

Facebook

LINE

WeChat

電子郵件



看過金魚饅頭嗎？粽葉包得不是粽子而是饅頭？麵食推陳出新，讓人驚喜。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，19日舉辦「2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽暨國際工作坊」，各國麵食技藝高手同台較勁，端出創新之座，讓人眼睛一亮。

負責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，2月22日初賽評選後，共16隊進入今天總決賽，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，競爭激烈。最後特金獎由嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷抱回，金牌獎大同技術學院謝金娜、勞瑞業、銀獎牌中山工商柯采沅、劉彥辰

、銅牌獎古記烘焙坊古仁政、涂梅玉。

競賽項目計有標準山東饅頭、創意造型肉包、創意造型甜包三款及發酵銀絲捲等，參賽選手須在規定時間內，製作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。

他指出，麵粉製品種類繁多，隨著科技不斷日新月異，各式各樣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；希望透過這次競賽，除了傳承並精進技術外，也能讓參賽者相互觀摩學習，激發更多新點子。

嘉藥校長陳鴻助表示，這場聯合國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，激盪創意火花，藉此也結合產學能量，推廣精緻麵食文化，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，學術與產業攜手促進麵粉產業升級。

# 台灣聯合國際盃饅頭競賽 齊聚嘉藥展現手藝

由 快點TV 於 2019-03-19  
生活焦點





看過金魚饅頭嗎？粽葉包得不是粽子而是饅頭？麵食推陳出新，讓人驚喜。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，19日舉辦「2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽暨國際工作坊」，各國麵食技藝高手同台較勁，端出創新之座，讓人眼睛一亮。

負責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，2月22日初賽評選後，共16隊進入今天總決賽，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，競爭激烈。最後特金獎由嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷抱回，金牌獎大同技術學院謝金娜、勞瑞業、銀獎牌中山工商柯采沅、劉彥辰

、銅牌獎古記烘焙坊古仁政、涂梅玉。

競賽項目計有標準山東饅頭、創意造型肉包、創意造型甜包三款及發酵銀絲捲等，參賽選手須在規定時間內，製作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。

他指出，麵粉製品種類繁多，隨著科技不斷日新月異，各式各樣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；希望透過這次競賽，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，激盪創意火花，藉此也結合產學能量，推廣精緻麵食文化，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，學術與產業攜手促進麵粉產業升級。

## 台灣聯合國際盃饅頭競賽 齊聚嘉藥展現手藝



金魚造型饅頭很吸睛。(嘉南藥理大學提供)

Facebook

Google+

Twitter



友善列印

2019年03月19日 18:16 [中時 曹婷婷](#)





特金獎由嘉藥學子抱回。(嘉南藥理大學提供)



你看過粽葉包覆饅頭嗎？(嘉南藥理大學提供)

看過金魚饅頭嗎？粽葉包得不是粽子而是饅頭？麵食推陳出新，讓人驚喜。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，19日

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」，各國麵食技藝高手同台較勁，端出創新之座，讓人眼睛一亮。

負責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院校、高中職校以及業界等眾多好手參加，2月22日初賽評選後，共16隊進入今天總決賽，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，競爭激烈。最後特金獎由嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷抱回，金牌獎大同技術學院謝金娜、勞瑞業、銀獎牌中山工商柯采沅、劉彥辰

、銅牌獎古記烘焙坊古仁政、涂梅玉。

競賽項目計有標準山東饅頭、創意造型肉包、創意造型甜包三款及發酵銀絲捲等，參賽選手須在規定時間內，製作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。

他指出，麵粉製品種類繁多，隨著科技不斷日新月異，各式各樣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；希望透過這次競賽，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，激盪創意火花，藉此也結合產學能量，推廣精緻麵食文化，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，學術與產業攜手促進麵粉產業升級。

# 國際盃麵食賽 嘉藥奪2特金

中華日報  
<http://www.cdn.com.tw>

中華日報

222 人追蹤

追蹤

2019年3月19日 下午9:59

留言



記者黃文記／仁德報導

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，十九日舉辦「台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽暨國際工作坊」，邀請多個國家麵食技藝高手同台較勁，端出融合傳統與創新的亮麗作品。經過激烈的角逐，最後由嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷獲得特別金牌獎。

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，經初賽評選後，共有十六隊進入昨天的總決賽。其中代表台灣出賽的有八隊，印尼、越南、中國大陸都是兩隊，馬來西亞、香港各一隊，可謂高手雲集，競爭相當激烈。

比賽結果，嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷獲得特金獎，大同技術學院謝金娜、勞瑞業獲金牌獎，中山工商柯采沅、劉彥辰得銀牌獎，古記烘焙坊古仁政、梅玉獲銅牌獎。

這次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。

嘉藥餐旅系教授吳昆崙表示，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，色香味俱全。

## 國際盃麵食賽 嘉藥奪2特金

記者黃文記／仁德報導  
2019-03-19



嘉南藥理大學蔡伯謙（左）、曾惠婷獲得特別金牌獎。（記者黃文記攝）

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，十九日舉辦「台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽暨國際工作坊」，邀請多個國家麵食技藝高手同台較勁，端出融合傳統與創新的亮麗作品。經過激烈的角逐，最後由嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷獲得特別金牌獎。

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，經初賽評選後，共有十六隊進入昨天的總決賽。其中代表台灣出賽的有八隊，印尼、越南、中國大陸都是兩隊，馬來西亞、香港各一隊，可謂高手雲集，競爭相當激烈。

比賽結果，嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷獲得特金獎，大同技術學院謝金娜、勞瑞業獲金牌獎，中山工商柯采沅、劉彥辰得銀牌獎，古記烘焙坊古仁政、涂梅玉獲銅牌獎。

這次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。

嘉藥餐旅系教授吳昆崙表示，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，色香味俱全。

## 麵食高手齊聚嘉藥國際盃16隊總決賽競技顯神通



2019/03/19

【大成報記者于郁金/臺南報導】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臺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，今年臺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；其中代表臺灣出賽的有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、臺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2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。

吳昆崙教授指出，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。

今日麵食高手展現美食創意與美學，特別的是嘉藥代表隊競技作品中，不僅色香味俱全外，更富足臺灣味，分享如下：

- 1、桂花蜜香：標準山東大饅頭是以獨特的啤酒老麵種來帶出天然發酵效果，加上客家人最愛用來入菜的桂花蜜，帶出淡淡的花香，且天然釀製而成的桂花蜜裡的桂花，使饅頭多了些點綴，口感扎實、香氣十足，使大人小孩都喜歡！
- 2、紅彩銀絲：將銀絲卷融入苗栗泰雅族服飾上的紅色、咖啡色做成外皮像圖騰一樣的外觀，裡面則是絲絲分明的白麵條，使這原本很普通的銀絲卷有了活力一樣！多了另一種不同的美感。

3、客家彩包：以客家「梅干扣肉」作為發想，包子口感柔軟、搭配上花布常用淡淡的紅色、黃色、綠色作為線條、加上天然日曬的客家梅干菜、現切肩胛肉、清甜的筊白筍、製作出香氣撲鼻、口感豐富的肉包內餡，色香味形都獨具特色！

4、可愛石虎：苗栗通霄以石虎作為文化觀光旅遊的吉祥物，圓圓的大眼睛、嘴角上揚的神情、生動的鬍鬚，總是天真又快樂的樣子，十分可愛！內餡以客家最著名的擂茶調製而成，手工磨製的10種穀物加上茶葉的清香，吃起來餘韻十足，讓人忍不住想一口接著一口呢！

5、甜滋柚味：水果造型則是以「剝皮柚子」作為發想，以金桔跟金棗熬製成果醬、加上甜而不膩的白鳳豆沙調製成的內餡，讓Q彈的外皮和濕潤的內餡，吃起來非常的搭配！上面還放了一隻可愛的小瓢蟲，頓時使整顆柚子的外觀多了一份有趣呢！

校方表示，2019年TUI臺灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽成績下午揭曉，「特金獎」由嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷奪得；「金牌獎」大同技術學院謝金娜、勞瑞業；「銀獎牌」中山工商柯采沅、劉彥辰；「銅牌獎」古記烘焙坊古仁政、涂梅玉。

麵食高手齊聚嘉藥 國際盃總決賽競技顯神通<https://youtu.be/QOeZcOTtGLY>





## 麵食高手齊聚嘉藥 國際盃16隊總決賽競技顯神通



【大成報記者于郁金/臺南報導】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臺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，今年臺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；其中代表臺灣出賽的有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、臺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2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。

吳昆崙教授指出，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。

今日麵食高手展現美食創意與美學，特別的是嘉藥代表隊競技作品中，不僅色香味俱全外，更富足臺灣味，分享如下：

- 1、桂花蜜香：標準山東大饅頭是以獨特的啤酒老麵種來帶出天然發酵效果，加上客家人最愛用來入菜的桂花蜜，帶出淡淡的花香，且天然釀製而成的桂花蜜裡的桂花，使饅頭多了些點綴，口感扎實、香氣十足，使大人小孩都喜歡！
- 2、紅彩銀絲：將銀絲卷融入苗栗泰雅族服飾上的紅色、咖啡色做成外皮像圖騰一樣的外觀，裡面則是絲絲分明的白麵條，使這原本很普通的銀絲卷有了活力一樣！多了另一種不同的美感。
- 3、客家彩包：以客家「梅干扣肉」作為發想，包子口感柔軟、搭配上花布常用淡淡的紅色、黃色、綠色作為線條、加上天然日曬的客家梅干菜、現切肩胛肉、清甜的筊白筍、製作出香氣撲鼻、口感豐富的肉包內餡，色香味形都獨具特色！
- 4、可愛石虎：苗栗通霄以石虎作為文化觀光旅遊的吉祥物，圓圓的大眼睛、嘴角上揚的神情、生動的鬍鬚，總是天真又快樂的樣子，十分可愛！內餡以客家最著名的擂茶調製而成，手工磨製的10種穀物加上茶葉的清香，吃起來餘韻十足，讓人忍不住想一口接著一口呢！
- 5、甜滋柚味：水果造型則是以「剝皮柚子」作為發想，以金桔跟金棗熬製成果醬、加上甜而不膩的白鳳豆沙調製成的內餡，讓Q彈的外皮和濕潤的內餡，吃起來非常的搭配！上面還放了一隻可愛的小瓢蟲，頓時使整顆柚子的外觀多了一份有趣呢！

校方表示，2019年TUI臺灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽成績下午揭曉，「特金獎」由嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷奪得；「金牌獎」大同技術學院謝金娜、勞瑞業；「銀獎牌」中山工商柯采沅、劉彥辰；「銅牌獎」古記烘焙坊古仁政、涂梅玉。

麵食高手齊聚嘉藥 國際盃總決賽競技顯神通<https://youtu.be/QOeZcOTtGLY>





## 麵食高手齊聚嘉藥 國際盃16隊總決賽競技顯神通

大成報 (2019-03-19 15:48)

分享 |  微博     



【大成報記者于郁金/臺南報導】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臺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，今年臺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；其中代表臺灣出賽的有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、臺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2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。

吳昆崙教授指出，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。

今日麵食高手展現美食創意與美學，特別的是嘉藥代表隊競技作品中，不僅色香味俱全外，更富足臺灣味，分享如下：

- 1、桂花蜜香：標準山東大饅頭是以獨特的啤酒老麵種來帶出天然發酵效果，加上客家人最愛用來入菜的桂花蜜，帶出淡淡的花香，且天然釀製而成的桂花蜜裡的桂花，使饅頭多了些點綴，口感扎實、香氣十足，使大人小孩都喜歡！
- 2、紅彩銀絲：將銀絲卷融入苗栗泰雅族服飾上的紅色、咖啡色做成外皮像圖騰一樣的外觀，裡面則是絲絲分明的白麵條，使這原本很普通的銀絲卷有了活力一樣！多了另一種不同的美感。
- 3、客家彩包：以客家「梅干扣肉」作為發想，包子口感柔軟、搭配上花布常用淡淡的紅色、黃色、綠色作為線條、加上天然日曬的客家梅干菜、現切肩胛肉、清甜的筊白筍、製作出香氣撲鼻、口感豐富的肉包內餡，色香味形都獨具特色！
- 4、可愛石虎：苗栗通霄以石虎作為文化觀光旅遊的吉祥物，圓圓的大眼睛、嘴角上揚的神情、生動的鬍鬚，總是天真又快樂的樣子，十分可愛！內餡以客家最著名的擂茶調製而成，手工磨製的10種穀物加上茶葉的清香，吃起來餘韻十足，讓人忍不住想一口接著一口呢！
- 5、甜滋柚味：水果造型則是以「剝皮柚子」作為發想，以金桔跟金棗熬製成果醬、加上甜而不膩的白鳳豆沙調製成的內餡，讓Q彈的外皮和濕潤的內餡，吃起來非常的搭配！上面還放了一隻可愛的小瓢蟲，頓時使整顆柚子的外觀多了一份有趣呢！



# 麵食高手齊聚嘉藥 國際盃16隊總決賽競技顯神通

[大成報](#) 2019-03-19 16:33

觀看數：21

[字體縮小](#)

[字體放大](#)



【大成報記者于郁金/臺南報導】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臺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，今年臺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；其中代表臺灣出賽的有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、臺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2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。

吳昆崙教授指出，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。

今日麵食高手展現美食創意與美學，特別的是嘉藥代表隊競技作品中，不僅色香味俱全外，更富足臺灣味，分享如下：

- 1、桂花蜜香：標準山東大饅頭是以獨特的啤酒老麵種來帶出天然發酵效果，加上客家人最愛用來入菜的桂花蜜，帶出淡淡的花香，且天然釀製而成的桂花蜜裡的桂花，使饅頭多了些點綴，口感扎實、香氣十足，使大人小孩都喜歡！
- 2、紅彩銀絲：將銀絲卷融入苗栗泰雅族服飾上的紅色、咖啡色做成外皮像圖騰一樣的外觀，裡面則是絲絲分明的白麵條，使這原本很普通的銀絲卷有了活力一樣！多了另一種不同的美感。
- 3、客家彩包：以客家「梅干扣肉」作為發想，包子口感柔軟、搭配上花布常用淡淡的紅色、黃色、綠色作為線條、加上天然日曬的客家梅干菜、現切肩胛肉、清甜的筊白筍、製作出香氣撲鼻、口感豐富的肉包內餡，色香味形都獨具特色！
- 4、可愛石虎：苗栗通霄以石虎作為文化觀光旅遊的吉祥物，圓圓的大眼睛、嘴角上揚的神情、生動的鬍鬚，總是天真又快樂的樣子，十分可愛！內餡以客家最著名的擂茶調製而成，手工磨製的10種穀物加上茶葉的清香，吃起來餘韻十足，讓人忍不住想一口接著一口呢！
- 5、甜滋柚味：水果造型則是以「剝皮柚子」作為發想，以金桔跟金棗熬製成果醬、加上甜而不膩的白鳳豆沙調製成的內餡，讓Q彈的外皮和濕潤的內餡，吃起來非常的搭配！上面還放了一隻可愛的小瓢蟲，頓時使整顆柚子的外觀多了一份有趣呢！







# 麵食高手齊聚嘉藥 國際盃總決賽16隊 競技顯神通

勁報

發布時間 2019年3月19日 15:03

更新時間 2019年3月19日 18:06

3

0



【勁報記者于郁金/臺南報導】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臺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，今年臺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；其中代表臺灣出賽的有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、臺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2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。

吳昆崙教授指出，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。

今日麵食高手展現美食創意與美學，特別的是嘉藥代表隊競技作品中，不僅色香味俱全外，更富足臺灣味，分享如下：

- 1、桂花蜜香：標準山東大饅頭是以獨特的啤酒老麵種來帶出天然發酵效果，加上客家人最愛用來入菜的桂花蜜，帶出淡淡的花香，且天然釀製而成的桂花蜜裡的桂花，使饅頭多了些點綴，口感扎實、香氣十足，使大人小孩都喜歡！
- 2、紅彩銀絲：將銀絲卷融入苗栗泰雅族服飾上的紅色、咖啡色做成外皮像圖騰一樣的外觀，裡面則是絲絲分明的白麵條，使這原本很普通的銀絲卷有了活力一樣！多了另一種不同的美感。
- 3、客家彩包：以客家「梅干扣肉」作為發想，包子口感柔軟、搭配上花布常用淡淡的紅色、黃色、綠色作為線條、加上天然日曬的客家梅干菜、現切肩胛肉、清甜的筊白筍、製作出香氣撲鼻、口感豐富的肉包內餡，色香味形都獨具特色！
- 4、可愛石虎：苗栗通霄以石虎作為文化觀光旅遊的吉祥物，圓圓的大眼睛、嘴角上揚的神情、生動的鬚鬚，總是天真又快樂的樣子，十分可愛！內餡以客家最著名的擂茶調製而成，手工磨製的10種穀物加上茶葉的清香，吃起來餘韻十足，讓人忍不住想一口接著一口呢！
- 5、甜滋柚味：水果造型則是以「剝皮柚子」作為發想，以金桔跟金棗熬製成果醬、加上甜而不膩的白鳳豆沙調製成的內餡，讓Q彈的外皮和濕潤的內餡，吃起來非常的搭配！上面還放了一隻可愛的小瓢蟲，頓時使整顆柚子的外觀多了一份有趣呢！

校方表示，2019年TUI臺灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽成績下午揭曉，「特金獎」由嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷奪得；「金牌獎」大同技術學院謝金娜、勞瑞業；「銀獎牌」中山工商柯采沅、劉彥辰；「銅牌獎」古記烘焙坊古仁政、涂梅玉。

麵食高手齊聚嘉藥 國際盃總決賽競技顯神通<https://youtu.be/QOeZcOTtGLY>



## 麵食高手齊聚嘉藥國際盃總決賽16隊競技顯神通



2019-03-19

【勁報記者于郁金/臺南報導】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臺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，今年臺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；其中代表臺灣出賽的有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、臺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2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。

吳昆崙教授指出，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。

今日麵食高手展現美食創意與美學，特別的是嘉藥代表隊競技作品中，不僅色香味俱全外，更富足臺灣味，分享如下：

- 1、桂花蜜香：標準山東大饅頭是以獨特的啤酒老麵種來帶出天然發酵效果，加上客家人最愛用來入菜的桂花蜜，帶出淡淡的花香，且天然釀製而成的桂花蜜裡的桂花，使饅頭多了些點綴，口感扎實、香氣十足，使大人小孩都喜歡！
- 2、紅彩銀絲：將銀絲卷融入苗栗泰雅族服飾上的紅色、咖啡色做成外皮像圖騰一樣的外觀，裡面則是絲絲分明的白麵條，使這原本很普通的銀絲卷有了活力一樣！多了另一種不同的美感。

3、客家彩包：以客家「梅干扣肉」作為發想，包子口感柔軟、搭配上花布常用淡淡的紅色、黃色、綠色作為線條、加上天然日曬的客家梅干菜、現切肩胛肉、清甜的筊白筍、製作出香氣撲鼻、口感豐富的肉包內餡，色香味形都獨具特色！

4、可愛石虎：苗栗通霄以石虎作為文化觀光旅遊的吉祥物，圓圓的大眼睛、嘴角上揚的神情、生動的鬍鬚，總是天真又快樂的樣子，十分可愛！內餡以客家最著名的擂茶調製而成，手工磨製的10種穀物加上茶葉的清香，吃起來餘韻十足，讓人忍不住想一口接著一口呢！

5、甜滋柚味：水果造型則是以「剝皮柚子」作為發想，以金桔跟金棗熬製成果醬、加上甜而不膩的白鳳豆沙調製成的內餡，讓Q彈的外皮和濕潤的內餡，吃起來非常的搭配！上面還放了一隻可愛的小瓢蟲，頓時使整顆柚子的外觀多了一份有趣呢！

校方表示，2019年TUI臺灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽成績下午揭曉，「特金獎」由嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷奪得；「金牌獎」大同技術學院謝金娜、勞瑞業；「銀獎牌」中山工商柯采沅、劉彥辰；「銅牌獎」古記烘焙坊古仁政、涂梅玉。

麵食高手齊聚嘉藥 國際盃總決賽競技顯神通<https://youtu.be/QOeZcOTtGLY>





## 麵食高手齊聚嘉藥 國際盃總決賽16隊競技顯神通

勁報 2019/03/19 15:03(23小時前)



【勁報記者于郁金/臺南報導】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臺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，今年臺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；其中代表臺灣出賽的有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、臺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2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。

吳昆崙教授指出，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。

今日麵食高手展現美食創意與美學，特別的是嘉藥代表隊競技作品中，不僅色香味俱全，更富足臺灣味，分享如下：

1、桂花蜜香：標準山東大饅頭是以獨特的啤酒老麵種來帶出天然發酵效果，加上客家人最愛用來入菜的桂花蜜，帶出淡淡的花香，且天然釀製而成的桂花蜜裡的桂花，使饅頭多了些點綴，口感扎實、香氣十足，使大人小孩都喜歡！

2、紅彩銀絲：將銀絲卷融入苗栗泰雅族服飾上的紅色、咖啡色做成外皮像圖騰一樣的外觀，裡面則是絲絲分明的白麵條，使這原本很普通的銀絲卷有了活力一樣！多了另一種不同的美感。

3、客家彩包：以客家「梅干扣肉」作為發想，包子口感柔軟、搭配上花布常用淡淡的紅色、黃色、綠色作為線條、加上天然日曬的客家梅干菜、現切肩胛肉、清甜的筊白筍、製作出香氣撲鼻、口感豐富的肉包內餡，色香味形都獨具特色！

4、可愛石虎：苗栗通霄以石虎作為文化觀光旅遊的吉祥物，圓圓的大眼睛、嘴角上揚的神情、生動的鬍鬚，總是天真又快樂的樣子，十分可愛！內餡以客家最著名的擂茶調製而成，手工磨製的10種穀物加上茶葉的清香，吃起

來餘韻十足，讓人忍不住想一口接著一口呢！

5、甜滋柚味：水果造型則是以「剝皮柚子」作為發想，以金桔跟金棗熬製成果醬、加上甜而不膩的白鳳豆沙調製成的內餡，讓Q彈的外皮和濕潤的內餡，吃起來非常的搭配！上面還放了一隻可愛的小瓢蟲，頓時使整顆柚子的外觀多了一份有趣呢！



## 麵食高手齊聚嘉藥 國際盃總決賽16隊競技顯神通



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臺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，今年臺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；其中代表臺灣出賽的有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、臺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2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。

吳昆崙教授指出，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。

今日麵食高手展現美食創意與美學，特別的是嘉藥代表隊競技作品中，不僅色香味俱全外，更富足臺灣味，分享如下：

- 1、桂花蜜香：標準山東大饅頭是以獨特的啤酒老麵種來帶出天然發酵效果，加上客家人最愛用來入菜的桂花蜜，帶出淡淡的花香，且天然釀製而成的桂花蜜裡的桂花，使饅頭多了些點綴，口感扎實、香氣十足，使大人小孩都喜歡！
- 2、紅彩銀絲：將銀絲卷融入苗栗泰雅族服飾上的紅色、咖啡色做成外皮像圖騰一樣的外觀，裡面則是絲絲分明的白麵條，使這原本很普通的銀絲卷有了活力一樣！多了另一種不同的美感。
- 3、客家彩包：以客家「梅干扣肉」作為發想，包子口感柔軟、搭配上花布常用淡淡的紅色、黃色、綠色作為線條、加上天然日曬的客家梅干菜、現切肩胛肉、清甜的筍白筍、製作出香氣撲鼻、口感豐富的肉包內餡，色香味形都獨具特色！
- 4、可愛石虎：苗栗通霄以石虎作為文化觀光旅遊的吉祥物，圓圓的大眼睛、嘴角上揚的神情、生動的鬍鬚，總是天真又快樂的樣子，十分可愛！內餡以客家最著名的擂茶調製而成，手工磨製的10種穀物加上茶葉的清香，吃起來餘韻十足，讓人忍不住想一口接著一口呢！
- 5、甜滋柚味：水果造型則是以「剝皮柚子」作為發想，以金桔跟金棗熬製成果醬、加上甜而不膩的白鳳豆沙調製成的內餡，讓Q彈的外皮和濕潤的內餡，吃起來非常的搭配！上面還放了一隻可愛的小瓢蟲，頓時使整顆柚子的外觀多了一份有趣呢！

校方表示，2019年TUI臺灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽成績下午揭曉，「特金獎」由嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷奪得；「金牌獎」大同技術學院謝金娜、勞瑞業；「銀獎牌」中山工商柯采沅、劉彥辰；「銅牌獎」古記烘焙坊古仁政、涂梅玉。

麵食高手齊聚嘉藥 國際盃總決賽競技顯神通<https://youtu.be/QOeZcOTtGLY>



新聞關鍵字：中職

# 麵食高手齊聚嘉藥 國際盃16隊總決賽競技顯神通

大成報 / 于郁金 2019.03.19 15:48



【大成報記者于郁金/臺南報導】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臺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，今年臺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；其中代表臺灣出賽的有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、臺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2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。

吳昆崙教授指出，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。

今日麵食高手展現美食創意與美學，特別的是嘉藥代表隊競技作品中，不僅色香味俱全外，更富足臺灣味，分享如下：

1、桂花蜜香：標準山東大饅頭是以獨特的啤酒老麵種來帶出天然發酵效果，加上客家人最愛用來入菜的桂花蜜，帶出淡淡的花香，且天然釀製而成的桂花蜜裡的桂花，使饅頭多了些點綴，口感扎實、香氣十足，使大人小孩都喜歡！

2、紅彩銀絲：將銀絲卷融入苗栗泰雅族服飾上的紅色、咖啡色做成外皮像圖騰一樣的外觀，裡面則是絲絲分明的白麵條，使這原本很普通的銀絲卷有了活力一

樣！多了另一種不同的美感。

3、客家彩包：以客家「梅干扣肉」作為發想，包子口感柔軟、搭配上花布常用淡淡的紅色、黃色、綠色作為線條、加上天然日曬的客家梅干菜、現切肩胛肉、清甜的筊白筍、製作出香氣撲鼻、口感豐富的肉包內餡，色香味形都獨具特色！

4、可愛石虎：苗栗通霄以石虎作為文化觀光旅遊的吉祥物，圓圓的大眼睛、嘴角上揚的神情、生動的鬍鬚，總是天真又快樂的樣子，十分可愛！內餡以客家最著名的擂茶調製而成，手工磨製的10種穀物加上茶葉的清香，吃起來餘韻十足，讓人忍不住想一口接著一口呢！

5、甜滋柚味：水果造型則是以「剝皮柚子」作為發想，以金桔跟金棗熬製成果醬、加上甜而不膩的白鳳豆沙調製成的內餡，讓Q彈的外皮和濕潤的內餡，吃起來非常的搭配！上面還放了一隻可愛的小瓢蟲，頓時使整顆柚子的外觀多了一份有趣呢！







## (影音)麵食高手齊聚嘉藥 國際盃總決賽16隊競技顯神通



【記者于郁金/臺南報導】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臺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。

麵食高手齊聚嘉藥 國際盃總決賽競技顯神通

<https://youtu.be/QOeZcOTtGLY>

主辦的嘉藥餐旅管理系主任黃輝雄表示，今年臺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；其中代表臺灣出賽的有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、臺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2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。

吳昆崙教授指出，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。



今日麵食高手展現美食創意與美學，特別的是嘉藥代表隊競技作品中，不僅色香味俱全外，更富足臺灣味，分享如下：

- 1、桂花蜜香：標準山東大饅頭是以獨特的啤酒老麵種來帶出天然發酵效果，加上客家人最愛用來入菜的桂花蜜，帶出淡淡的花香，且天然釀製而成的桂花蜜裡的桂花，使饅頭多了些點綴，口感扎實、香氣十足，使大人小孩都喜歡！
- 2、紅彩銀絲：將銀絲卷融入苗栗泰雅族服飾上的紅色、咖啡色做成外皮像圖騰一樣的外觀，裡面則是絲絲分明的白麵條，使這原本很普通的銀絲卷有了活力一樣！多了另一種不同的美感。
- 3、客家彩包：以客家「梅干扣肉」作為發想，包子口感柔軟、搭配上花布常用淡淡的紅色、黃色、綠色作為線條、加上天然日曬的客家梅干菜、現切肩胛肉、清甜的筍白筍、製作出香氣撲鼻、口感豐富的肉包內餡，色香味形都獨具特色！
- 4、可愛石虎：苗栗通霄以石虎作為文化觀光旅遊的吉祥物，圓圓的大眼睛、嘴角上揚的神情、生動的鬍鬚，總是天真又快樂的樣子，十分可愛！內餡以客家最著名的擂茶調製而成，手工磨製的10種穀物加上茶葉的清香，吃起來餘韻十足，讓人忍不住想一口接著一口呢！
- 5、甜滋柚味：水果造型則是以「剝皮柚子」作為發想，以金桔跟金棗熬製成果醬、加上甜而不膩的白鳳豆沙調製成的內餡，讓Q彈的外皮和濕潤的內餡，吃起來非常的搭配！上面還放了一隻可愛的小瓢蟲，頓時使整顆柚子的外觀多了一份有趣呢！

校方表示，2019年TUI臺灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽成績下午揭曉，「特金獎」由嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷奪得；「金牌獎」大同技術學院謝金娜、勞瑞業；「銀獎牌」中山工商柯采沅、劉彥辰；「銅牌獎」古記烘焙坊古仁政、涂梅玉。









## 桂花蜜香

標準山東大饅頭是以獨特的啤酒老麵種來帶出天然發酵的效果，加上客家人最愛用來入菜的桂花蜜帶出淡淡的花香，且天然釀製而成的桂花蜜裡的桂花使饅頭多了些點綴，口感扎實、香氣十足，使大人小孩都喜歡！

## 紅彩銀絲

我們將銀絲卷融入苗栗泰雅族服飾上的紅色、咖啡色做成外皮像圍騰一樣的外觀，裡面則是絲絲分明的白麵條，使這原本很普通的銀絲卷有了活力一樣！多了另一種不同的美感。

## 客家彩包

以客家「梅干扣肉」作為發想，包子口感柔軟、搭配上花布常用淡淡的紅色、黃色、綠色作為線條、加上天然日曬的客家梅干菜、現切豬胛肉、清甜的茭白筍，製作出香氣撲鼻、口感豐富的肉包內餡，色香味形都獨具特色！

## 可愛石虎

苗栗通霄以石虎作為文化觀光旅遊的吉祥物，圓圓的大眼睛、嘴角上揚的神情、生動的鬃鬃，總是天真又快樂的樣子，十分可愛！內餡以客家最著名的擂茶調製而成，手工磨製的十種穀物加上茶葉的清香，吃起來餘韻十足，讓人忍不住想一口接著一口！

## 甜滋柚味

水果造型則是以「剝皮柚子」作為發想，以金桔跟金棗熬製成果醬、加上甜而不膩的白鳳豆沙調製成的內餡，讓Q彈的外皮和濕潤的內餡吃起來非常的搭配！上面還放了一隻可愛的小瓢蟲使整顆柚子的外觀多了一份有趣呢。









## 麵食高手齊競技，雲集嘉藥顯神通

2019.03.20 目擊新聞

為了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」，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。

2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽吸引各國大專校院、高中職校及業界等許多好手參加，經初賽評選後，共有16隊進入總決賽；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，可以說是高手雲集，競爭相當激烈。

主辦的嘉南藥理大學餐旅管理系教授吳昆崙指出，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，也希望透過這次國際競賽，讓麵食文化得以相會交流，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，藉由學術與產業相互攜手，促進麵粉產業升級發展。







## 麵食高手齊競技雲集嘉藥顯神通



2019/03/19

(記者邱秋逢/台南報導)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，今(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。

上圖:嘉藥舉辦台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽，吸引各國好手組隊參加。

中圖:金魚造型的饅頭吸引評審目光。

下圖:來自印尼及香港的參賽選手用心製作饅頭。







[民正新聞](#) 民正新聞創刊於1990年2月局版台訊0220號【[www.minjim.com](http://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...

♥ 11 愛的鼓勵
★ 3 訂閱站台

[首頁](#) [活動](#)

[站台人氣](#)

累積人氣：4,256,564  
 當日人氣：888

[訂閱本站](#)

[RSS訂閱 \(如何使用RSS\)](#)  
[加入訂閱](#)

[最新留言](#)

- 2018-11-23 : [悄悄話](#)
- 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](#)

[連結書籤](#)

2019-03-19 17:23:46 | 人氣(38) | 回應(0) | [上一篇](#) | [下一篇](#)

**\* 麵食高手齊競技雲集嘉藥顯神通**

[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】**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

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：11  
 文章篇數：18,730

[熱搜關鍵字](#)

[燒烤](#)
[食記](#)
[山峽老街](#)
[苗栗南庄](#)
[老街](#)
[肥牛火鍋](#)
[台中泰廚](#)
[素食火鍋料](#)
[台北燒烤店](#)
[高雄火鍋店](#)

[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](#)

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。

[我要檢舉](#)



台長：[蔡永源](#)

您可能對以下文章有興趣



[南大博雅再邀強棒~臺積電王英郎廠長以創新為題](#)



[臺南市公務人力發展中心賴世雄分享「如何學好英語」](#)



[遊戲一夏 南大戲劇夏令營前進屏東](#)



[臺南市仁德區文賢百年樹人 校慶公共藝術揭牌 羔羊跪乳喻感恩團融](#)

人氣(38) | 回應(0) | 推薦(0) | 收藏(0) | [轉寄](#)

全站分類: [教育學習\(進修、留學、學術研究、教育概況\)](#) | 個人分類: [教育](#) |

此分類上一篇: [東京藥大來嘉藥研習取經](#)

回應(0)

推薦(0)

收藏(0)

[我要回應](#)

我要回應



## 蔡永源

20小時 ·

## 麵食高手齊競技雲集嘉藥顯神通

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】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。



麵食高手齊競技雲集嘉藥顯神通 [複製鏈接]

minjimaz

發表於 昨天 17:22 | 只看該作者 | 只看大圖

樓主 電梯直達



1587 主題 | 1587 帖子 | 1萬 積分

管理員



積分 13323

發消

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】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。

minjimaz



1587 1587 1萬  
主題 帖子 積分

管理員



積分 13323

發消



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。

## 麵食高手齊競技 雲集嘉藥顯神通

孫宜秋／南市

2019/3/19

【記者孫宜秋／南市報導】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。

## 麵食高手齊競技 雲集嘉藥顯神通

孫宜秋／南市

2019/3/20

【記者孫宜秋／南市報導】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。



特金獎嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷。

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。



## 麵食高手齊競技 雲集嘉藥顯神通



亞太新聞網 ATA News

2019年03月19日 18:29



▲獲得2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽暨國際工作坊，特金獎嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷。  
(圖/記者鄭順彬攝)

【亞太新聞網/記者鄭順彬/臺南報導】

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。



▲2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽暨國際工作坊，個個使出看家本領。(圖/記者鄭順彬攝)

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。



▲2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽暨國際工作坊，個個使出看家本領。(圖/記者鄭順彬攝)

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。



▲2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽暨國際工作坊，個個使出看家本領。(圖/記者鄭順彬攝)

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。

2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽成績如下：特金獎 - 嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷，金牌獎 - 大同技術學院謝金娜、勞瑞業，銀獎牌 - 中山工商柯采沅、劉彥辰，銅牌獎 - 古記烘焙坊古仁政、涂梅玉。

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。



（圖說）嘉藥舉辦台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽，吸引各國好手組隊參加。（記者鄭德政攝）

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，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。



（圖說）特金獎由嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷奪得。（記者鄭德政攝）

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，隨著科技日新月異，各式各樣的造型和口味推陳出新，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。



（圖說）金牌獎由大同技術學院謝金娜、勞瑞業奪得。（記者鄭德政攝）

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。

經過激烈競賽，2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽成績如下：

特金獎－嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷。

金牌獎－大同技術學院謝金娜、勞瑞業。

銀獎牌－中山工商柯采沅、劉彥辰。

銅牌獎－古記烘焙坊古仁政、涂梅玉。

## 麵食高手齊競技嘉藥顯神通

[留言 0](#) [收藏 0](#) [推薦 0](#)

【記者林孟翰／南市報導】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，昨天於該校餐飲大樓，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，經二月二十二日初賽評選後，共有十六隊進入今天總決賽；其中代表台灣出賽的有八隊、印尼二隊、越南二隊、中國二隊、馬來西亞一隊、香港一隊，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。

2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽成績如下：特金獎－嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷；金牌獎－大同技術學院謝金娜、勞瑞業；銀獎牌－中山工商柯采沅、劉彥辰；銅牌獎－古記烘焙坊古仁政、涂梅玉。



## 麵食高手齊競技，雲集嘉藥顯神通

勁報 2019/03/19 19:00(19小時前)



【勁報記者杜忠聰/臺南報導】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。

2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽成績如下：

特金獎 - 嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷

金牌獎 - 大同技術學院謝金娜、勞瑞業

銀獎牌 - 中山工商柯采沅、劉彥辰

銅牌獎 - 古記烘焙坊古仁政、涂梅玉





## 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。

2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽成績如下：

特金獎 - 嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷

金牌獎 - 大同技術學院謝金娜、勞瑞業

銀獎牌 - 中山工商柯采沅、劉彥辰

銅牌獎 - 古記烘焙坊古仁政、涂梅玉





## 麵食高手齊競技，雲集嘉藥顯神通



2019/03/19

【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。

2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽成績如下：

- 特金獎－嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷
- 金牌獎－大同技術學院謝金娜、勞瑞業
- 銀獎牌－中山工商柯采沅、劉彥辰
- 銅牌獎－古記烘焙坊古仁政、涂梅玉





## 麵食高手齊競技，雲集嘉藥顯神通



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。

2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽成績如下：

特金獎 - 嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷

金牌獎 - 大同技術學院謝金娜、勞瑞業

銀獎牌 - 中山工商柯采沅、劉彥辰

銅牌獎 - 古記烘焙坊古仁政、涂梅玉



新聞關鍵字： [中職](#)

## 麵食高手齊競技，雲集嘉藥顯神通

大成報 (2019-03-19 19:12)

分享 |  微博     



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。

2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽成績如下：

特金獎－嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷

金牌獎－大同技術學院謝金娜、勞瑞業

銀獎牌－中山工商柯采沅、劉彥辰

銅牌獎－古記烘焙坊古仁政、涂梅玉





# 麵食高手齊競技，雲集嘉藥顯神通

大成報 / 杜忠聰 2019.03.19 19:00



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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、創意造型甜包三款及發酵銀絲捲等，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。







## 麵食高手齊競技，雲集嘉藥顯神通



2019-03-19

【勁報記者杜忠聰/臺南報導】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。

2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽成績如下：

- 特金獎－嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷
- 金牌獎－大同技術學院謝金娜、勞瑞業
- 銀獎牌－中山工商柯采沅、劉彥辰
- 銅牌獎－古記烘焙坊古仁政、涂梅玉





南天地方新聞 · 追蹤

## 發酵麵食有創意 粽葉包肉包饅頭化身魚包子

發酵麵食有創意 粽葉包肉包饅頭化身魚包子

為了促進國際麵食化的交流，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TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽。來自五個國家14支隊伍參予比賽，需要在時間完成包括標準山東饅投，創意造型肉包跟銀絲卷等四項作品做，選手發揮創意，用粽葉包肉包，還有用饅頭皮包紅豆餡做成魚造型包子都相當有創意。主辦單位表示舉辦這樣競賽除了鼓勵民眾多吃麵食之外，也能替發酵麵食激發新的創意。 [顯示較少內容](#)

讚

回應

分享

37 ·

搜尋產品

搜新聞

最新消息

## 麵食高手齊競技，雲集嘉藥顯神通



金魚造型手工細緻的饅頭【圖/記者 黃雅娟 攝】

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。



參賽者創意巧思發揮巧手捏製柚子造型饅頭【圖/記者黃雅娟攝】

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。

### 「2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽暨國際工作坊」得獎名單:



「2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽暨國際工作坊」榮獲特金獎—嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷



「2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽暨國際工作坊」榮獲金牌獎—大同技術學院謝金娜、勞瑞業



「2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽暨國際工作坊」榮獲銀獎牌—中山工商柯采沅、劉彥辰



「2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽暨國際工作坊」榮獲銅牌獎—古記烘焙坊古仁政、涂梅玉

[回最新消息](#)



# 發酵麵食饅頭賽 嘉藥奪冠



2019-03-19



圖：「二〇一九年 T U I 台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽」，由嘉藥蔡伯謙、曾惠婷同選獲得特金獎。記者黃鐘毅攝

「二〇一九年 T U I 台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽暨國際工作坊」，十九日在嘉南藥理大學舉行，來自台灣等六個國家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。比賽結果，由嘉藥蔡伯謙、曾惠婷同學選獲得特金獎。

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，經二月二十二日初賽評選後，共有十六隊進入昨天總決賽；其中代表台灣八隊、印尼二隊、越南二隊、中國二隊、馬來西亞一隊、香港一隊，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。



圖：參加國際盃發酵麵食饅頭競賽的印尼及香港選手用心製作饅頭。記者黃鐘毅攝

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。

比賽結果，特金獎由嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷獲得。金牌獎，大同技術學院謝金娜、勞瑞業。銀獎牌，中山工商柯采沅、劉彥辰。銅牌獎，古記烘焙坊古仁政、涂梅玉。【記者黃鐘毅 / 台南報導】

**主題：[ 活動總匯 ] 麵食高手齊競技 雲集嘉藥顯神通**

facebook

UUTW FB

日期：2019/3/19



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。

2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽成績如下：

特金獎－嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷

金牌獎－大同技術學院謝金娜、勞瑞業

銀獎牌－中山工商柯采沅、劉彥辰

銅牌獎－古記烘焙坊古仁政、涂梅玉







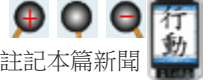


## 麵食高手齊競技嘉藥顯神通

屏東縣海青青弘會  
劃撥帳號  
42096741

2019年03月19日

閱讀簡體中文版 註記本篇新聞



【記者吳淑華／南市報導】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，昨天於該校餐飲大樓，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，經二月二十二日初賽評選後，共有十六隊進入今天總決賽；其中代表台灣出賽的有八隊、印尼二隊、越南二隊、中國二隊、馬來西亞一隊、香港一隊，可謂高手雲集，八仙過海各顯神通，競爭相當激烈。



「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，無不卯足全力，爭取佳績。（記者杜龍一攝）

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。

2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽成績如下：特金獎－嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷；金牌獎－大同技術學院謝金娜、勞瑞業；銀獎牌－中山工商柯采沅、劉彥辰；銅牌獎－古記烘焙坊古仁政、涂梅玉。



## 台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽，嘉藥奪冠。

分享:   

【新南瀛記者黃鐘毅報導】「二〇一九年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽暨國際工作坊」，19日在嘉南藥理大學舉行，來自台灣等六個國家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。比賽結果，由嘉藥蔡伯謙、曾惠婷同選獲得特金獎。

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，經二月二十二日初賽評選後，共有十六隊進入昨天總決賽；其中代表台灣八隊、印尼二隊、越南二隊、中國二隊、馬來西亞一隊、香港一隊，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。嘉藥餐旅系吳崑崙教授說，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。



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。

比賽結果，特金獎由嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷獲得。金牌獎，大同技術學院謝金娜、勞瑞業。銀獎牌，中山工商柯采沅、劉彥辰。銅牌獎，古記烘焙坊古仁政、涂梅玉。

# 國際麵食高手齊聚 嘉南大學競技顯神通

用LINE傳送

2019-03-20 18:31 經濟日報 黃逢森

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，最後由嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷代表台灣奪得最高榮譽的特金獎，其他獎項：金牌獎 - 大同技術學院謝金娜、勞瑞業銀獎牌 - 中山工商柯采沅、劉彥辰銅牌獎 - 古記烘焙坊古仁政、涂梅玉。

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。



嘉藥舉辦台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽，吸引各國好手組隊參加。嘉藥 / 提供



特金獎嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷。嘉藥 / 提供



金牌獎大同技術學院謝金娜、勞瑞業。 嘉藥 / 提供



銀獎牌中山工商柯采沅、劉彥辰。 嘉藥 / 提供



銅牌獎古記烘焙坊古仁政、涂梅玉。嘉藥 / 提供

## 麵食饅頭賽 高手嘉藥展實力



「記者林福來台南報導」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，昨天於該校餐飲大樓，共同舉辦「二〇一九年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，經二月二十二日初賽評選後，共有十六隊進入今天總決賽；其中代表台灣出賽的有八隊、印尼二隊、越南二隊、中國二隊、馬來西亞一隊、香港一隊，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。

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。

# 國際盃發酵麵食饅頭競賽 麵食高手群聚嘉南藥大競技

2019-03-19



2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽在嘉南藥理大學舉辦總決賽。(記者陳懷恩攝)

LINE LINE

【記者陳懷恩台南報導】嘉南藥理大學與洽發企業、美國小麥協會合作，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」，3月19日進行總決賽，各隊選手運用不同食材融入作品，融合傳統與創新，卯足全力爭取佳績。這場由嘉藥餐旅管理系主辦的比賽，廣邀各國麵食技藝高手同台較勁，經初賽評選後共16隊進入總決賽。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，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，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。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，激發更多新點子。



# 麵食高手齊競技 雲集嘉藥顯神通



TNN台灣地方新聞／黃緒勳／更新日期: 2019-03-19 17:52:59



圖：2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽特金獎—嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷。

【記者黃緒勳台南報導】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。

2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽成績如下：

特金獎－嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷

金牌獎－大同技術學院謝金娜、勞瑞業

銀獎牌－中山工商柯采沅、劉彥辰

銅牌獎－古記烘焙坊古仁政、涂梅玉

# 嘉南藥大學舉辦饅頭及包子製作國際賽 多國好手競技





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，今日於該校共同舉辦「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，端出融合傳統與創新的亮麗作品。

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，高手雲集，競爭相當激烈。競賽項目包括標準山東饅頭、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。現今麵粉製品種類繁多，隨著科技不斷日新月異，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，激發更多新點子。

比賽結果下午出爐，嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷以可愛及彩色造型的饅頭及包子脫穎而出，獲得特金獎佳績。

# 嘉南藥大學舉辦饅頭及包子製作國際賽 多國好手競技

2019-03-19 21:19 聯合報 記者莊琇閔/即時報導

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，今日於該校共同舉辦「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，端出融合傳統與創新的亮麗作品。

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，高手雲集，競爭相當激烈。競賽項目包括標準山東饅頭、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。現今麵粉製品種類繁多，隨著科技不斷日新月異，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，激發更多新點子。

比賽結果下午出爐，嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷以可愛及彩色造型的饅頭及包子脫穎而出，獲得特金獎佳績。



特金獎得主為嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷。圖 / 嘉南藥理大學提供



粽葉包饅頭創意十足，獨特美味頗令評審充滿期待。圖 / 嘉南藥理大學提供



# 麵食高手齊競技 卯足全力爭取佳績

2019/3/19 下午 05:21:00 記者:陳遍綠 Viewed:221

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。





▲來自嘉藥餐旅系的參賽選手，巧手捏製柚子造型的饅頭。

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。



▲粽葉包饅頭創意十足，獨特美味頗令評審充滿期待。

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。



▲2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽，嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷榮獲特金牌獎。



▲ 2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽，大同技術學院謝金娜、勞瑞業榮獲金牌獎。



▲ 2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽，中山工商柯采沅、劉彥辰榮獲銀牌獎。



▲2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽，古記烘焙坊古仁政、涂梅玉榮獲銅牌獎。

## 台灣聯合國際盃饅頭賽 嘉藥勇奪特金獎



蔡伯謙（左）、曾惠婷獲該競賽最高獎項。圖 / 周榮發

Facebook

Google+

Twitter



Weibo

嘉南藥

友善列印

2019年03月21日 04:10 [工商時報](#) 文 / [周榮發](#)

理大學於3月

19日與洽發企

業、美國小麥協會共同舉辦「2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽暨國際工作坊」，計有16隊進入決賽，最後由嘉藥蔡伯謙、曾惠婷獲該競賽的最高獎項「特金獎」。

該校餐旅管理系主任黃輝雄表示，今年台灣聯合國際盃吸引眾多好手參加，初賽評選後，有16隊進入決賽；包括台灣、印尼、越南、中國、馬來西亞及香港等隊，可謂高手雲集，競爭相當激烈。此次競賽項目計有標準山東饅頭、創意造型肉包、創意造型甜包及發酵銀絲捲等，參賽選手須在規定時間內，製作出大會指定的相關成品；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。

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，不僅能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。

# 台灣聯合國際盃饅頭賽 嘉藥勇奪特金獎

中時電子報

中時電子報

14k 人追蹤

[追蹤](#)

文／周榮發

2019年3月21日 上午5:50

 留言

工商時報【文／周榮發】

嘉南藥理大學於3月19日與洽發企業、美國小麥協會共同舉辦「2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽暨國際工作坊」，計有16隊進入決賽，最後由嘉藥蔡伯謙、曾惠婷獲該競賽的最高獎項「特金獎」。

該校餐旅管理系主任黃輝雄表示，今年台灣聯合國際盃吸引眾多好手參加，初賽評選後，有16隊進入決賽；包括台灣、印尼、越南、中國、馬來西亞及香港等隊，可謂高手雲集，競爭相當激烈。此次競賽項目計有標準山東饅頭、創意造型肉包、創意造型甜包及發酵銀絲捲等，參賽選手須在規定時間內，製作出大會指定的相關成品；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。

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，不僅能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。



資料來源：自由時報(A14 台南新聞)

刊載日期：108 年 03 月 20 日

記者：吳俊鋒

## 麵食饅頭競賽 14 隊選手較量

〔記者吳俊鋒／仁德報導〕嘉南藥理大學昨天舉辦 TUI 台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽，來自五國及地區、十四隊參加，除了傳統口味之外，選手們也發揮創意，融入不同食材，端出造型豐富的作品，令人稱奇。

這場比賽是由嘉藥與美國小麥協會，以及業界等聯合舉辦，二月下旬初選後，晉級十四隊，來自台灣、印尼、越南、香港與馬來西亞等地，選手包含在校學生與社會人士，齊聚較量。

競賽項目有標準山東饅頭、創意造型的肉包與甜包，以及發酵銀絲捲等，必須在規定時間內，製作出大會指定的相關成品，考驗選手們的實力。

評審後，嘉藥的蔡伯謙與曾惠婷榮獲特金獎，金牌是大同技術學院的謝金娜與勞瑞業，銀獎為中山工商柯采沉與劉彥辰，業界的古仁政與涂梅玉則拿下銅牌。

餐旅系教授吳昆崙說，現今麵粉製品種類繁多，隨著科技不斷日新月異，各式造型與口味也推陳出新，透過國際競賽，希望能傳承、精進技術，並讓選手相互觀摩、學習，激發更多新點子。



嘉藥蔡伯謙（左）與曾惠婷榮獲特金獎。（記者吳俊鋒翻攝）





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：108 年 03 月 20 日

記 者：林福來

# 麵食饅頭賽 高手嘉藥展實力

〔記者林福來台南報導〕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，昨天於該校餐飲大樓，共同舉辦「二〇一九年 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，經二月二十二日初賽評選後，共有十六隊進入今天總決賽；其中代表台灣出賽的有八隊、印尼二隊、越南二隊、中國二隊、馬來西亞一隊、香港一隊，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。

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。



二〇一九年 TUI 台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽暨國際工作坊，麵食高手齊競技，雲集嘉藥顯神通！  
(記者林福來攝)



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中華日報(C8 台南產銷)

刊載日期：108年03月20日

記者：黃文記

## 國際盃麵食賽 嘉藥奪2特金

記者黃文記／仁德報導

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，十九日舉辦「台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽暨國際工作坊」，邀請多個國家麵食技藝高手同台較勁，端出融合傳統與創新的亮麗作品。經過激烈的角逐，最後由嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷獲得特別金牌獎。

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，經初賽評選後，共有十六隊進入昨天的總決賽。其中代表台灣出賽的有八隊，印尼、越南、中國大陸都是兩隊，馬來西亞、香港各一隊，可謂高手雲集，競爭相當激烈。

比賽結果，嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷獲得特金獎，大同技術學院謝金娜、勞瑞業獲金牌獎，中山工商柯采沅、劉彥辰得銀牌獎，古記烘焙坊古仁政、涂梅玉獲銅牌獎。

這次競賽項目計有標準山東饅頭、創意造型肉包、創意造型甜包三款及發酵銀絲捲等，參賽選手須在規定時間內，製作出大會指定的相關成品。

嘉藥餐旅系教授吳昆崙表示，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，色香味俱全。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：臺灣導報(2B 雲嘉南新聞)

刊載日期：108年03月20日

記者：陳懷恩

## 國際盃發酵麵食饅頭競賽

# 麵食高手群聚嘉南藥大競技

【記者陳懷恩台南報導】嘉南藥理大學與洽發企業、美國小麥協會合作，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」，3月19日進行總決賽，各隊選手運用不同食材融入作品，融合傳統與創新，卯足全力爭取佳績。

這場由嘉藥餐旅管理系主辦的比賽，廣邀各國麵食技藝高手同台較勁，經初賽評選後共16隊進入總決賽。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，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，競爭相當激烈。

這次比賽聘請美國小麥協會主任楊書瑩、洽發企業總經理洪啓恭、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。



2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽在嘉南藥理大學舉辦總決賽。  
(記者陳懷恩攝)



資料來源：蘋果日報(C7 廣告)

刊載日期：108 年 03 月 20 日

## 嘉南藥理大學 新聞剪報

### 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衆多好手參加，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、洽發企業總經理洪啓恭、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麵銀絲捲等，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。





「三〇一九年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽」由嘉藥蔡伯謙、曾惠婷同選獲得特金獎。  
記者黃鐘毅攝

# 發酵麵食饅頭賽 嘉藥奪冠

加，經二月二十二日初賽評選後，共有十六隊進入昨天總決賽；其中代表台灣八隊、印尼二隊、越南二隊、中國一隊、馬來西亞一隊、香港一隊，可謂高手雲集，八仙過海各顯神通，競爭相當激烈。

## 結合產學能量 推廣麵食文化

這次比賽競賽項目計有：標準山東饅頭、創意造型肉包、創意造型甜包三款

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

（記者黃鐘毅／台南報導）「二〇一九年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽暨國際工作坊」，昨天在嘉南藥理大學舉行，來自台灣等六個國家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。比賽結果，由嘉藥蔡伯謙、曾惠婷同學選獲得特金獎。

今年台灣聯合國際盃吸引各國大專學院、高中職校以及業界等眾多好手參

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。

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。

比賽結果，特金獎由嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷獲得。金牌獎，大同技術學院謝金娜、勞瑞業。銀牌獎，中山工商柯采沅、劉彥辰。銅牌獎，古記烘焙坊古仁政、涂梅玉。



資料來源：民時新聞報(5大台南生活焦點)

刊載日期：108年03月20日

記者：孫宜秋



特金奖嘉南藥理大學蔡伯謙、曾惠婷。

## 麵食高手齊競技 雲集嘉藥顯神通

【記者孫宜秋／南市報導】促進一隊、香港一隊，可謂高手雲集，八類繁多，隨著科技不斷日新月異，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9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28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

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

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，除了傳承並精進技藝外，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。



## 台灣聯合國際盃饅頭賽 嘉藥勇奪特金獎

文／周榮發

嘉南藥理大學於3月19日與洽發企業、美國小麥協會共同舉辦「2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽暨國際工作坊」，計有16隊進入決賽，最後由嘉藥蔡伯謙、曾惠婷獲該競賽的最高獎項「特金獎」。

該校餐旅管理系主任黃輝雄表示，今年台灣聯合國際盃吸引眾多好手參加，初賽評選後，有16隊進入決賽；包括台灣、印尼、越南、中國、馬來西亞及香港等隊，可謂高手雲集，競爭相當激烈。此次競賽項目計有標準山東饅頭、創意造

型肉包、創意造型甜包及發酵銀絲捲等，參賽選手須在規定時間內，製作出大會指定的相關成品；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。

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，不僅能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。



●蔡伯謙（左）、曾惠婷獲該競賽最高獎項。圖／周榮發



## 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院校、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登、洽發企業總經理洪啓恭、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。

2019年TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽成績如下：



特金獎—嘉南藥理大學葉伯謙、曾恩婷



金牌獎—大同技術學院謝金輝、蔡瑞業



銀獎牌—中山工商楊采沅、劉彥辰



銅獎牌—古記烘焙坊古仁政、涂梅玉





資料來源：民時新聞報(2大台南新聞)

刊載日期：108年03月19日

記者：孫宜秋

## 台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽

【記者孫宜秋／南市報導】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，三月十九日於該校餐飲大樓，共同舉辦「2019年

院、高中職校以及業界等眾多好手參加，經二月二十二日初賽評選後，共有十六隊進入今天總決賽。

其中代表台灣出賽的有八

「2019年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

隊、印尼二隊、越南二隊、中國二隊、馬來西亞一隊、香港一隊，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、洽發企業總經理洪啓恭、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、創意造型甜包三款及發酵銀絲捲等，參賽選手須在規定時間內，製作出大會指定的相關成品。

嘉藥餐旅系吳崑崙教授說，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灣舉辦，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。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：聯合晚報(B1 政經最錢線)

刊載日期：108年03月21日

記者：蔡文雄

## 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，爭最佳績。

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，競爭相當激烈。

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



銀獎牌中山工商柯采沅、劉彥辰

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。(蔡文雄整理)



## 東京藥大、嘉藥 交流創雙贏

【台南訊】日本東京藥科大學師生日前造訪嘉南藥理大學，接受為期4天的研修課程。嘉藥校長陳鴻助表示，期望日本好友在這次研習能有收穫，進而強化兩校情誼與學術合作交流，增進兩國藥學教育發展，共同開創雙贏的新願景。

東京藥大在藥學部講師別生伸太郎、學務部國際交流中心宇治原忠男陪同下，率領該校藥學部遠藤悠實、吉田佳乃子、山內直也等3位學生，拜會嘉南藥大及研習交流。嘉藥藥學系主任施美份表示，規畫的研習課程兼顧理論與實務，領域涵蓋中藥和長照等，都是日本目前

亟欲開拓以及台日現今需正視面對和因應的議題，包括紫雲膏與中藥滴丸的調劑製作、社區及居家醫療整合照護、長照系統的藥事服務與個案分析等；另外，也安排參訪社區藥局、高雄榮總和長庚醫院中西藥劑部，讓研修師生能親身體驗、深入了解台灣藥事服務現況。

嘉藥校長陳鴻助指出，兩校均以藥學起家，自2015年5月雙方簽訂備忘錄結為姊妹校以來，彼此互動相當頻繁熱絡；兩校都是培養藥師的名門學府，台日兩地各領風騷，當年兩校義結金蘭，堪稱杏壇美談。

(黃逢森)



東京藥大來台研修生與嘉藥師生合影。

嘉藥 / 提供