



從嘉藥麵食競賽 發現校園「三創」精神

嘉南藥理大學餐旅管理系與美國小麥協會、洽發企業股份有限公司，於日前在該校餐飲大樓烘焙教室共同舉辦「2019台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」，今年的競賽再次吸引全國大專校院、高中職校以及業界各方好手前來較技，經過嚴謹的初賽評選後，共32隊入選總決賽，高手過招競爭份外激烈，作品個個爭奇鬥艷，盛況空前。

嘉藥餐旅系長期以來致力於促進產學合作提升及麵粉產業升級，創立全麥粉饅頭及花捲麵食加工技術合作，連結學校教育與企業社會責任之目的，與產官學界連袂推動麵食「台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」，希望藉此刺激活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意火花，結合產學創意能量，帶動社會創意、創新、創業的有機循環，讓「三創精神」能在校園與業界團隊中持續蔓延，經過多年來的努力，該競賽已在高中職及大專院校達到技術紮根效果，建構出一個研發資源運用交流平台，擴大落實創作效益並促進產業發展。

本次比賽競賽項目計有：全麥發酵饅頭、創意造型饅頭、鹹餡發酵包子，評審邀請洽發企業股份有限公司經理王佳龍、明新食品公司總經理許唐誠、愛奶客烘焙屋彭秋婷老師、台南市政府衛生局股長吳才堃、海峽兩岸美食交流協會秘書邱燕燕擔任；參賽選手須在規定時間內，製作出大會指定的相關產品。大專社會組由嘉南藥理大學餐旅系蔡伯謙、曾惠婷榮獲冠軍，高中職組由中山高級工商職業學校餐飲管理科周冠潔、許家瑋榮獲冠軍。

喜摘大專社會組冠軍的蔡伯謙、曾惠婷同學以泰雅文化出發，不僅在作品的外型上以泰雅族紋面做為特色來呼籲對傳統文化的重視，在口味上也善用原住民特有風味的馬告粉及特殊配方醃漬的鹹山豬肉來分別當作饅頭、肉包的主要風味，全麥的柚香馬告圓饅頭取馬告特有的檸檬香氣，搭上柚子醬果乾酸甜的滋味，令人口齒留香；而泰雅木紋山胡椒包則主打原住民特殊配方醃漬的鹹



嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公關出版組林怡君、吳尚怡
電話：(06)2664911 # 1042、1043
E-Mail：box1042@mail.cnu.edu.tw
box1043@mail.cnu.edu.tw

山豬肉加上清爽脆口的小黃瓜及鮮甜的筊白筍，表皮更是以紅麴、薑黃粉，來呈現泰雅族的代表色：紅、黃、咖啡色，製作出既能代表泰雅文化的創意又兼顧色香味的肉包。

嘉南藥理大學餐旅管理系吳昆崙教授說，透過比賽的參與，學生們能挑戰將不同食材融入作品中，造型也呈現的多元而亮眼，激發創意的發揮，希望透過這次的比賽經驗的累積，再次激發學生們更多的創意和巧思。餐旅管理系黃輝雄主任指出，現在是知識經濟的時代，以創意帶動經濟成長，已是全球化的趨勢。每年舉辦此類競賽，主要目的是希望透過競賽來觀摩交流，讓麵食技術精益求精；也期望藉由比賽，刺激並活化創意和巧思，共同激盪出創新思維與火花，讓校園的「三創精神」連動業界的經濟成長，進而提高大家的生活品質。