

嘉藥舉辦麵食競賽 選手展現校園「三創」精神



▲嘉南藥理大學舉辦「2019台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」，吸引全國大專校院、高中職校以及業界各方好手前來較技。（圖／記者林悅翻攝，下同）

記者林悅 / 台南報導

嘉南藥理大學餐旅管理系，與美國小麥協會、洽發企業公司，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」，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，高手過招競爭激烈，作品個個爭奇鬥艷，盛況空前。



▲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。

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。



▲泰雅族紋面做為特色的造型饅頭外型超吸睛。

這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。



▲ 高中職組由中山高工餐管科周冠潔、許家瑋勇奪冠軍。

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。

「2019台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」嘉藥登場

101新聞網 (記者：臺南記者) 2019-10-15 17:22:23



字級：



列印



大專社會組由嘉藥餐旅系蔡伯謙、曾惠婷榮獲冠軍。

【101新聞網記者蔡清欽 / 台南報導】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。



從嘉藥麵食競賽 發現校園「三創」精神

中央社訊息服務 2019/10/16 09:25(6小時前)



從嘉藥麵食競賽 發現校園「三創」精神

(中央社訊息服務20191016 09:25:51)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□、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。

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i、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。

從嘉藥麵食競賽 發現校園「三創」精神

中央社 (2019-10-16 09:26)

分享    

從嘉藥麵食競賽 發現校園「三創」精神

(中央社訊息服務20191016 09:25:51)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i、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。

舒適閱覽：  

從嘉藥麵食競賽 發現校園「三創」精神



高中職組由中山高工餐管科周冠潔、許家璋勇奪冠軍



大專組冠軍以泰雅族文化及特有的食材製作



2019台灣盃中式發酵饅頭與花捲競賽各個選手卯足全力參賽

從嘉藥麵食競賽 發現校園「三創」精神

(中央社訊息服務20191016 09:25:51)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□、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。

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/262482.aspx>

附件下載

- 高中職組由中山高工餐管科周冠潔、許家瑋勇奪冠軍 (jpg檔)
- 大專組冠軍以泰雅族文化及特有的食材製作 (jpg檔)
- 2019台灣盃中式發酵饅頭與花捲競賽各個選手卯足全力參賽 (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

泰雅風味 嘉藥麵食比賽奪冠

中華日報
<http://www.cdn.com.tw>

中華日報

296 人追蹤

追蹤

2019年10月15日 下午9:25

留言



記者林偉民／仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系與美國小麥協會等單位，共同舉辦「台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」，嘉南藥理大學餐旅系學生蔡伯謙、曾惠婷以泰雅文化為基礎，創作的饅頭、肉包別具風味，獲得大專社會組冠軍，表現出色。

今年的比賽在嘉藥餐飲大樓烘焙教室舉行，吸引全國大專院校、高中職校及業界好手競技，有卅二隊入選總決賽，競賽項目包括全麥發酵饅頭、創意造型饅頭、鹹餡發酵包子。經過激烈競爭，大專社會組由嘉藥餐旅系蔡伯謙、曾惠婷奪冠，高中職組由中山工商餐飲管理科周冠潔、許家瑋獲冠軍。

蔡伯謙、曾惠婷的作品以泰雅文化為基礎，除作品外型以泰雅族紋面特色，呼籲社會重視傳統文化，口味也善用原住民特有的馬告粉及鹹山豬肉分別當饅頭、肉包的主要風味，都別具特色。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，學校長期致力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，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」，希望藉由比賽活化創意和巧思，讓校園的「三創精神」連動業界的經濟成長，提高生活品質。

泰雅風味 嘉藥麵食比賽奪冠

2019-10-16



大專組冠軍嘉藥學生以泰雅族文化及特有的食材製作饅頭、肉包，展現創意。（校方提供）

記者林偉民／仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系與美國小麥協會等單位，共同舉辦「台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」，嘉南藥理大學餐旅系學生蔡伯謙、曾惠婷以泰雅文化為基礎，創作的饅頭、肉包別具風味，獲得大專社會組冠軍，表現出色。

今年的比賽在嘉藥餐飲大樓烘焙教室舉行，吸引全國大專院校、高中職校及業界好手競技，有卅二隊入選總決賽，競賽項目包括全麥發酵饅頭、創意造型饅頭、鹹餡發酵包子。經過激烈競爭，大專社會組由嘉藥餐旅系蔡伯謙、曾惠婷奪冠，高中職組由中山工商餐飲管理科周冠潔、許家瑋獲冠軍。

蔡伯謙、曾惠婷的作品以泰雅文化為基礎，除作品外型以泰雅族紋面特色，呼籲社會重視傳統文化，口味也善用原住民特有的馬告粉及鹹山豬肉分別當饅頭、肉包的主要風味，都別具特色。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，學校長期致力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，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」，希望藉由比賽活化創意和巧思，讓校園的「三創精神」連動業界的經濟成長，提高生活品質。

嘉藥麵食競賽空前盛況 帶動創意×創新×創業精神

勁報

發布時間 2019年10月15日 11:52

更新時間 2019年10月15日 11:56



【勁報記者于郁金/臺南報導】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臺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「臺灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」，期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、臺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蔡伯謙、曾惠婷同學以泰雅文化出發，不僅在作品外型上，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，以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，全麥柚香馬告圓饅頭取馬告特有檸檬香氣，搭上柚子醬果乾酸甜滋味，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鹹山豬肉加上清爽脆口小黃瓜、鮮甜筊白筍，表皮更是以紅麴、薑黃粉，來呈現泰雅族代表色：紅、黃、咖啡色，製作出既能代表泰雅文化創意又兼顧色香味肉包。

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，造型也呈現多元而亮眼，激發創意發揮，希望透過這次比賽經驗的累積，再次激發學生們更多創意和巧思。

餐旅管理系黃輝雄主任指出，現在是知識經濟時代，以創意帶動經濟成長，已是全球化趨勢；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「三創精神」連動業界經濟成長，進而提高大家的生活品質。





嘉藥麵食競賽盛況空前帶動社會創意×創新×創業精神



2019/10/15

【大成報記者于郁金/臺南報導】

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臺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「臺灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」，期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、臺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蔡伯謙、曾惠婷同學以泰雅文化出發，不僅在作品外型上，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，以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，全麥柚香馬告圓饅頭取馬告特有檸檬香氣，搭上柚子醬果乾酸甜滋味，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鹹山豬肉加上清爽脆口小黃瓜、鮮甜筴白筍，表皮更是以紅麴、薑黃粉，來呈現泰雅族代表色：紅、黃、咖啡色，製作出既能代表泰雅文化創意又兼顧色香味肉包。

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，造型也呈現多元而亮眼，激發創意發揮，希望透過這次比賽經驗的累積，再次激發學生們更多創意和巧思。

餐旅管理系黃輝雄主任指出，現在是知識經濟時代，以創意帶動經濟成長，已是全球化趨勢；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「三創精神」連動業界經濟成長，進而提高大家的生活品質。



嘉藥麵食競賽盛況空前 帶動社會創意×創新×創業精神



【大成報記者于郁金/臺南報導】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臺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「臺灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」，期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、臺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蔡伯謙、曾惠婷同學以泰雅文化出發，不僅在作品外型上，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，以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，全麥柚香馬告圓饅頭取馬告特有檸檬香氣，搭上柚子醬果乾酸甜滋味，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鹹山豬肉加上清爽脆口小黃瓜、鮮甜筴白筍，表皮更是以紅麴、薑黃粉，來呈現泰雅族代表色：紅、黃、咖啡色，製作出既能代表泰雅文化創意又兼顧色香味肉包。

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，造型也呈現多元而亮眼，激發創意發揮，希望透過這次比賽經驗的累積，再次激發學生們更多創意和巧思。

餐旅管理系黃輝雄主任指出，現在是知識經濟時代，以創意帶動經濟成長，已是全球化趨勢；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「三創精神」連動業界經濟成長，進而提高大家的生活品質。





嘉藥麵食競賽空前盛況帶動創意×創新×創業精神



2019-10-15

【勁報記者于郁金/臺南報導】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臺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「臺灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」，期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、臺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蔡伯謙、曾惠婷同學以泰雅文化出發，不僅在作品外型上，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，以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，全麥柚香馬告圓饅頭取馬告特有檸檬香氣，搭上柚子醬果乾酸甜滋味，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鹹山豬肉加上清爽脆口小黃瓜、鮮甜筊白筍，表皮更是以紅麴、薑黃粉，來呈現泰雅族代表色：紅、黃、咖啡色，製作出既能代表泰雅文化創意又兼顧色香味肉包。

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，造型也呈現多元而亮眼，激發創意發揮，希望透過這次比賽經驗的累積，再次激發學生們更多創意和巧思。

餐旅管理系黃輝雄主任指出，現在是知識經濟時代，以創意帶動經濟成長，已是全球化趨勢；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「三創精神」連動業界經濟成長，進而提高大家的生活品質。



嘉藥麵食競賽空前盛況 帶動創意×創新×創業精神



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臺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院校、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「臺灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」，期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、臺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蔡伯謙、曾惠婷同學以泰雅文化出發，不僅在作品外型上，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，以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，全麥柚香馬告圓饅頭取馬告特有檸檬香氣，搭上柚子醬果乾酸甜滋味，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鹹山豬肉加上清爽脆口小黃瓜、鮮甜筊白筍，表皮更是以紅麴、薑黃粉，來呈現泰雅族代表色：紅、黃、咖啡色，製作出既能代表泰雅文化創意又兼顧色香味肉包。

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，造型也呈現多元而亮眼，激發創意發揮，希望透過這次比賽經驗的累積，再次激發學生們更多創意和巧思。

餐旅管理系黃輝雄主任指出，現在是知識經濟時代，以創意帶動經濟成長，已是全球化趨勢；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「三創精神」連動業界經濟成長，進而提高大家的生活品質。





嘉藥麵食競賽盛況空前 帶動創意×創新×創業精神



【記者于郁金/臺南報導】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臺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「臺灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」，期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、臺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蔡伯謙、曾惠婷同學以泰雅文化出發，不僅在作品外型上，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，以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，全麥柚香馬告圓饅頭取馬告特有檸檬香氣，搭上柚子醬果乾酸甜滋味，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鹹山豬肉加上清爽脆口小黃瓜、鮮甜筊白筍，表皮更是以紅麴、薑黃粉，來呈現泰雅族代表色：紅、黃、咖啡色，製作出既能代表泰雅文化創意又兼顧色香味肉包。

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，造型也呈現多元而亮眼，激發創意發揮，希望透過這次比賽經驗的累積，再次激發學生們更多創意和巧思。

餐旅管理系黃輝雄主任指出，現在是知識經濟時代，以創意帶動經濟成長，已是全球化趨勢；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「三創精神」連動業界經濟成長，進而提高大家的生活品質。







分類：教育學術 標籤：#嘉南藥理大學,#嘉藥麵食競賽,

從嘉藥麵食競賽發現校園「三創」精神



2019/10/15

(記者邱秋逢/台南報導)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。

這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山豬肉加上清爽脆口的小黃瓜及鮮甜的筍白筍，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。

上圖:高中職組由中山高工餐管科周冠潔、許家瑋勇奪冠軍。

中圖:2019台灣盃中式發酵饅頭與花卷競賽各個選手卯足全力參賽。

下圖:大專組冠軍以泰雅族文化及特有的食材製作。





12/27(五) 僅剩 3 席

泰晤士河遊船跨年 83,900元起



12/26(四) 已成團

雪梨包船派對跨年 125,900元起



12/28(六) 已成團

澳洲黃金雪雙城7日 51,800元起

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·生活動態'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：4,710,105 當日人氣：933

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

- 民正新聞網
google民正新聞
yahoo民正新聞
FB民正新聞

2019-10-15 20:24:07 | 人氣(8) | 回應(0) | 上一篇 | 下一篇

從嘉藥麵食競賽 發現校園「三創」精神

推薦 0 收藏 0 轉貼 0 ★訂閱站台 f

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】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

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: 19,869

熱搜關鍵字

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
【公告】第二批 60款底圖將下線

好友列表

好友的新聞台Blog

熱門文章

- [家屬控執法過當臺南市第六分局澄漬\(31,361\)](#)
- [台北民族舞團25週年慶《經典綻放》台南女兒回娘家巡迴演出最終場\(23,079\)](#)
- [成大醫院-癢！癢！癢！胸口背部起紅疹 當心皮膚芽孢菌作怪\(10,769\)](#)
- [成大醫院大腸直腸外科主治醫師陳柏全-我的大便有血，是大腸直腸癌嗎\(9,797\)](#)
- [台南市立醫院骨科 顏大千醫師復健科楊秉璋-高濃度血小板血漿 \(PRP\)注射\(8,874\)](#)
- [新樓醫院小兒肝膽腸胃科 鄭超宏醫師-應對小兒便秘您知多少？\(8,653\)](#)
- [郭綜合醫院 小兒內分泌科 陳首硯醫師-矮冬瓜如何變大樹 談小兒身高發育\(6,795\)](#)
- [成大醫院 骨科部 總醫師趙樹儀-退化性膝關節炎PRP療法 \(6,026\)](#)
- [成大醫院婦產部/生殖內分泌科 吳孟興主任-子宮內膜異位瘤\(5,959\)](#)
- [台南市立醫院骨科 邵榮榮醫師-手麻腕隧道症候群超微創手術\(5,810\)](#)
- [台南市立醫院內分泌新陳代謝科 鍾岳權醫師-甲狀腺亢進未治療 當心發生甲狀腺風暴\(5,815\)](#)
- [台南市立醫院神經內科醫師 曾瑞昌-頭暈和走路不穩 可能是腦中風症狀\(5,522\)](#)
- [安南醫院腦神經內外科 完成第一例 巴金森氏症病人接受深層腦部刺激手術\(DBS\)\(5,309\)](#)
- [成大醫院胃腸肝膽科主治醫師 邱彥程-中型肝癌治療的選擇 \(5,201\)](#)
- [郭綜合醫院 泌尿科 梁景堯副院長-勃起功能障礙很可能是慢性病的警訊\(5,186\)](#)
- [屏東縣--「薑黃」用途廣 養生保健好食材\(5,025\)](#)
- [台南市立醫院中醫師 張烟宏醫師-中醫治療恢復生機 好“孕”自然來\(4,828\)](#)
- [誤診開刀致死家屬在永康奇美醫院誦經招魂擲杯強調討公道\(4,790\)](#)
- [郭綜合醫院 耳鼻喉科 謝易倫醫師-惱人的天旋地轉\(4,763\)](#)
- [成大、台南醫院骨科部主治醫師 賴國安幾何學原理運用於人工膝關節手術\(4,724\)](#)

FB Like Box

編輯每週一推

推薦:食記、夏威夷、聖誕大餐、年菜、長灘島、伴手禮、泡湯、溫泉美食、自助旅行、美食推薦

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

站內搜尋

Search input field with '搜尋' button and checkboxes for '標題', '內容', '標籤'.

最新文章

- [執行瑞復益智中心「瑞復傳愛漁您同行公益園遊會」交通疏導管制](#)
- [從嘉藥麵食競賽 發現校園「三創」精神](#)
- [醫病共享我參與·溝通無礙一條心](#)
- [《與眾》醫師 施名帥 熱情站](#)
- [台2019南方影展開跑](#)
- [匈牙利百年名團演繹東歐樂情饗宴](#)
- [健康帶著走 健康掌握在你手](#)
- [財政部南區國稅局表示](#)
- [假冒親人詐騙 員警當場逮捕詐欺車手](#)
- [網路援交遭騙匯款員警及時攔阻](#)
- [維護路人權益 確保行的安全](#)

文章分類

- [醫療\(1862\)](#)
- [藝文\(1142\)](#)
- [美食\(305\)](#)
- [運動\(172\)](#)
- [旅遊\(841\)](#)
- [警政\(4301\)](#)
- [稅務\(356\)](#)
- [教育\(929\)](#)
- [社會\(3117\)](#)
- [音樂\(176\)](#)
- [更多>>](#)

本台最新標籤

最新回應

- [落實社區警政 建構天妃里安居家園 \(espn.com/actiavate\)](#)
- [落實社區警政 建構天妃里安居家園 \(QuickBooks Support Phone Number 800\)](#)
- [落實社區警政 建構天妃里安居家園 \(Fix QuickBooks Error Code C=51\)](#)
- [胸腔病院長領軍 大家一起健康體適能 \(gary540910\)](#)
- [落實社區警政 建構天妃里安居家園 \(aol helpline number\)](#)
- [落實社區警政 建構天妃里安居家園 \(my.avast.com\)](#)
- [落實社區警政 建構天妃里安居家園 \(mcafee.com/activate\)](#)
- [落實社區警政 建構天妃里安居家園 \(Bitdefender Login\)](#)
- [落實社區警政 建構天妃里安居家園 \(QuickBooks Support\)](#)
- [落實社區警政 建構天妃里安居家園](#)

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。

[我要檢舉](#)

f

台長：[蔡永源](#)



您可能對以下文章有興趣

[南大聯電課輔「感恩彩繪謝教師」](#)

[樂在學習 南大學辦樂齡大學成果暨收藏展](#)

[臺大前校長李嗣滄教授 與南大生暢談「科學的疆界」](#)

[嘉藥辦國際認證資安競賽](#)


人氣(8) | 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](#) |

Home > 2019 > 10月 > 15 > 從嘉藥麵食競賽 發現校園「三創」精神

教育

從嘉藥麵食競賽 發現校園「三創」精神

 mt985az @ 19 小時 ago

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】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，



「三

醫病共享我參與，溝通無礙一條心

《與惡》醫師 施名帥 熱情站台
2019南方影展開跑



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。



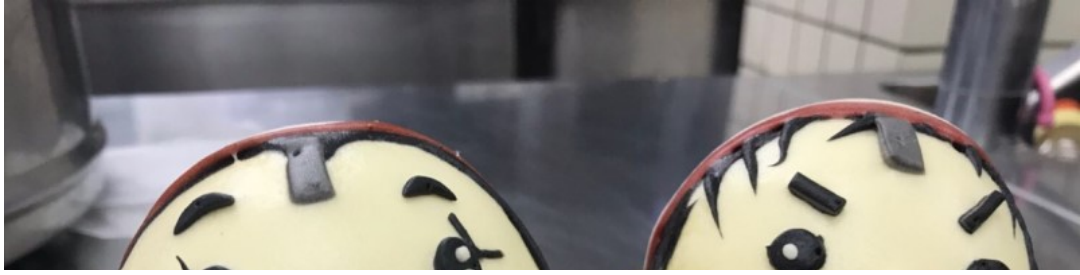
「三

醫病共享我參與，溝通無礙一條心

《與惡》醫師 施名帥 熱情站台2019南方影展開跑



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。



「三

醫病共享我參與，溝通無礙一條心

《與惡》醫師 施名帥 熱情站台2019南方影展開跑



而泰雅木紋山胡椒包則主打原住民特殊配方醃漬的鹹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。

相關文章:

無相關文章

「三

醫病共享我參與，溝通無礙一條心

《與惡》醫師 施名帥 熱情站台2019南方影展開跑



mt985az

發佈留言

發佈留言必須填寫的電子郵件地址不會公開。 必填欄位標示為 *

留言

顯示名稱 *

電子郵件地址 *

個人網站網址

在瀏覽器中儲存顯示名稱、電子郵件地址及個人網站網址，以供下次發佈留言時使用。

發佈留言

「三

醫病共享我參與，溝通無礙一條心

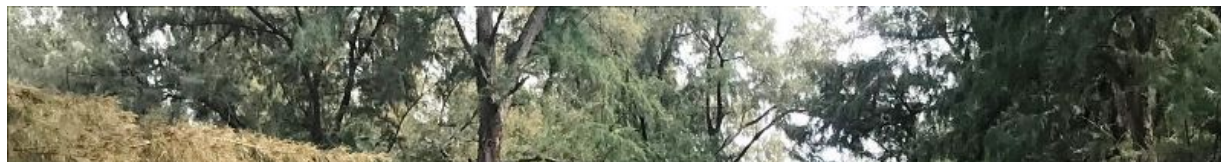
《與惡》醫師 施名帥 熱情站台2019南方影展開跑

警政

執行瑞復益智中心「瑞復傳愛 漁您同行公益園遊會」交通疏導管制

🕒 週二 10 月 15 , 2019

【民正新聞記者·蔡永源台南報導】臺南市瑞復益智中心訂於108年10月19日11時至17時[...]



您可能會喜歡

🕒 1 週 ago

2019台灣創新技術發明競賽 嘉藥金銀銅牌一把抓獎

🕒 2 週 ago

嘉藥健美隊 續創佳績 候好慈雙金加身 傲視群雄

「三

醫病共享我參與，溝通無礙一條心

《與惡》醫師 施名帥 熱情站台2019南方影展開跑

🕒 3 個月 ago

嘉藥老服系實習口碑佳 日本長照機構重金延攬就業

🕒 2 個月 ago

LKK也要滑出自信 嘉藥3C達人班風光結業

🕒 1 週 ago

嘉藥校園大揭密 學生創意開箱 校長主秘作伙撩落去

🕒 3 週 ago

嘉藥小桃李，諄諄敬師情

「三

醫病共享我參與，溝通無礙一條心

《與惡》醫師 施名帥 熱情站台2019南方影展開跑

近期文章

執行瑞復益智中心「瑞復傳愛 漁您同行公益園遊會」交通疏導管制

從嘉藥麵食競賽 發現校園「三創」精神

醫病共享我參與，溝通無礙一條心

《與惡》醫師 施名帥 熱情站台2019南方影展開跑

匈牙利百年名團演繹東歐樂情饗宴

健康帶著走健康掌握在你手

財政部南區國稅局表示

假冒親人詐騙 員警當場逮捕詐欺車手

網路援交遭騙匯款員警及時攔阻

維護用路人權益 確保行的安全

台南大億麗緻酒店 HALLOWEEN萬聖節系列 搞鬼搗蛋饗宴、搞怪調酒暢飲、搞怪甜點麵包大集合

金卓越社區選拔 五社區全上 社區營造培力 找嘉藥準沒錯

分類

社會

警政

醫療

「三

醫病共享我參與，溝通無礙一條心

《與惡》醫師 施名帥 熱情站台2019南方影展開跑

交通

美食

運動

旅遊

祝務

教育

音樂

商業

政治

消防

衛生

農業

食品、衛生

彙整

2019 年 10 月 (68)

2019 年 9 月 (167)

2019年8月 (155)

2019年7月 (143)

2019年6月 (22)

「三

醫病共享我參與，溝通無礙一條心

《與惡》醫師 施名帥 熱情站台2019南方影展開跑



民正新聞

蔡永源 0932-984309 TEL : 06-2277282

E-mail : minjin5839@gmail.com

minjin5839@yahoo.com.tw

搜尋...

搜尋

搜尋商品...

搜尋

Copyright All right reserved Theme: Default Mag by ThemeInWP

社會 警政 醫療 藝文 交通 美食 運動 旅遊 稅務 教育 音樂 商業 政治 消防
衛生 農業 食品、衛生

「三

醫病共享我參與，溝通無礙一條
心

《與惡》醫師 施名帥 熱情站台2
019南方影展開跑

從嘉藥麵食競賽 發現校園「三創」精神

孫宜秋／南市

2019/10/16

【記者孫宜秋／南市報導】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。



大專組冠軍以泰雅族文化及特有的食材製作。

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。

Search ...

首頁 政治 財經 社會 生活 綜合 聯絡我

綜合

從嘉藥麵食競賽 發現校園「三創」精神

Posted By: TainanTalk 📅 十月 15, 2019 💬 Comments Off!

〔記者鄭德政南市報導〕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，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、高中職校及業界各方好手前來較技，經過嚴謹初賽評選後，共32隊入選總決賽，高手過招競爭相當激烈，作品個個爭奇鬥艷，盛況空前。



（圖說）2019台灣盃中式發酵饅頭與花捲競賽，與賽選手各個卯足全力參賽。（記者鄭德政攝）

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，該項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。



（圖說）大專社會組由嘉藥餐旅系蔡伯謙（右）、曾惠婷（左）榮獲冠軍。（記者鄭德政攝）

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（方方土）、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。

比賽結果：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、許家瑋奪冠。



（圖說）大專組冠軍以泰雅族文化及特有的食材製作，很有特色。（記者鄭德政攝）
喜摘大專社會組冠軍蔡伯謙、曾惠婷以泰雅文化出發，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當作饅頭、肉包主要風味，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。



（圖說）高中職組由中山高級工商職業學校餐飲管理科周冠潔、許家瑋奪冠，他們以玫瑰及可愛公仔造型吸引評審目光。（記者鄭德政攝）

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，造型也呈現多元而亮眼，激發創意的發揮，希望透過這次比賽經驗的累積，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。

分享此文：



請按讚：

載入中...

相關

麵食高手齊競技 雲集嘉藥顯神通
三月 19, 2019
在「生活」中

喜獲U-start百萬元補助 嘉藥獨步私立科大
八月 21, 2019
在「綜合」中

嘉藥成立電競館 攜手宏碁培育產業高手
四月 30, 2019
在「綜合」中

ABOUT THE AUTHOR



 TainanTalk

← Previous Post

Next Post →



搜尋 ...

近期文章

新光三越台南新天地「有藝思居家LIFE特賣會」讓生活更有意思！

2019尾牙宴8,800元起 台南大員皇冠假日酒店推早鳥優惠

臺南藝術節 匈牙利百年名團演繹東歐樂情響宴

南科考古館10月19日正式營運 黃偉哲籲保持公德心維護館藏完整

動保人士控告市長及動保處瀆職 實屬誤解特予澄清

分類

政治

生活

社會

綜合

財經

彙整

2019 年 十月

2019 年 九月

2019 年 八月

2019 年 七月

2019 年 六月

2019 年 五月

2019 年 四月

2019 年 三月

2019 年 二月

2019 年 一月

2018 年 十二月

2018 年 十一月

2018 年 十月

2018 年 九月

2018 年 八月

2018 年 七月

2018 年 六月

2018 年 五月

2018 年 四月

2018 年 三月

2018 年 二月

2018 年 一月

2017 年 十二月

Copyright 府城人語新聞網 | Design by 黃嘉偉美學工作室 dinohappy.com

Theme: Stucco by icyNETS.

從嘉藥麵食競賽 發現校園「三創」精神

勁報 2019/10/15 17:09(21小時前)



【勁報記者杜忠聰/臺南報導】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。



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院校、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

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。



從嘉藥麵食競賽發現校園「三創」精神



2019/10/15

【大成報記者杜忠聰/臺南報導】

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山豬肉加上清爽脆口的小黃瓜及鮮甜的筍白筍，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。



從嘉藥麵食競賽 發現校園「三創」精神



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。





從嘉藥麵食競賽發現校園「三創」精神



2019-10-15

【勁報記者杜忠聰/臺南報導】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。



從嘉藥麵食競賽 發現校園「三創」精神

[用LINE傳送](#)[E-Mail](#)[列印](#)

大

中

小

2019-10-15 瀏覽人數：173



記者：黃雅娟

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。

主題：[活動總匯] 從嘉藥麵食競賽 發現校園「三創」精神

facebook

UUTW FB

日期：2019/10/15



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，製作既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。









10月

15

2019

從嘉藥麵食競賽 發現校園「三創」精神

記者 宗武 城市·台南市·文教·未分類·焦點·生活·產業

【記者蔡宗武／臺南報導】

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。



泰雅族紋面做為特色的造型饅頭外型超吸睛【圖/翻攝畫面】

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。



大專組冠軍以泰雅族文化及特有的食材製作【圖/翻攝畫面】

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。

從嘉藥麵食競賽 發現校園「三創」精神

分享: [f](#) [P](#) [t](#)



【新南瀛記者黃鐘毅報導】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，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。

這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、南市衛生局股長吳才?、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。

嘉藥麵食競賽 發現校園「三創」精神

用LINE傳送

2019-10-16 09:25 經濟日報 黃逢森

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的目的，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。

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教授吳昆崙說，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。餐旅管理系主任黃輝雄指出，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。



2019台灣盃中式發酵饅頭與花捲競賽各個選手卯足全力參賽。嘉藥 / 提供



大專社會組由嘉藥餐旅系蔡伯謙、曾惠婷榮獲冠軍。嘉藥 / 提供



大專組冠軍以泰雅族文化及特有的食材製作。嘉藥 / 提供



高中組冠軍以玫瑰及可愛公仔造型吸引評審目光。 嘉藥 / 提供



高中職組由中山高工餐管科周冠潔、許家璋勇奪冠軍。嘉藥 / 提供

台灣盃中式麵食競賽 嘉藥選手奪冠

2019-10-15 編輯部



LINE

「2019台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」由嘉南藥理大學餐旅系蔡伯謙、曾惠婷獲大專社會組冠軍。（記者陳懷恩攝）

【記者陳懷恩台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系與美國小麥協會、洽發企業股份有限公司，共同舉辦的「2019台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」，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。

此競賽日前在嘉南藥理大學餐飲大樓烘焙教室舉行，包括全國大專校院、高中職校以及業界各方好手參與，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，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，共同激盪出創意、創新、創業的「三創精神」，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。

從嘉藥麵食競賽 發現校園「三創」精神



TNN台灣地方新聞／黃緒勳／更新日期: 2019-10-15 20:15:16



【記者黃緒勳台南報導】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。

比賽競賽項目有：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?、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。

嘉藥創意火花 蔓延「三創」精神

2019/10/15 下午 05:32:00 記者:陳遍綠 Viewed:50

「2019台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」由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，於學校餐飲大樓烘焙教室共同舉辦！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。



▲2019台灣盃中式發酵饅頭與花捲競賽各個選手卯足全力參賽。

嘉藥餐旅系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，讓「三創精神」能在校園與業界團隊中持續蔓延！



▲大專社會組由嘉藥餐旅系蔡伯謙、曾惠婷榮獲冠軍。



▲大專組冠軍以泰雅族文化及特有的食材製作。



▲高中職組由中山高工餐管科周冠潔、許家瑋勇奪冠軍。

此次競賽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食材來分別當作饅頭、肉包的主要風味！而泰雅木紋山胡椒包則主打原住民特殊配方醃漬的鹹山豬肉製作出既能代表泰雅文化的創意又兼顧色香味的肉包。



▲泰雅族紋面做為特色的造型饅頭外型超吸睛。



▲高中組冠軍以玫瑰及可愛公仔造型吸引評審目光。

嘉南藥理大學餐旅管理系吳昆崙教授表示:「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!」而餐旅管理系黃輝雄主任也說:「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。」



資料來源：中華日報(C5 台南文教)

刊載日期：108年10月16日

記者：林偉民

泰雅風味 嘉藥麵食比賽奪冠

馬告粉及鹹山豬肉融入饅頭、肉包 表現出色

記者林偉民／仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系與美國小麥協會等單位，共同舉辦「台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」，嘉南藥理大學餐旅系學生蔡伯謙、曾惠婷以泰雅文化為基礎，創作的饅頭、肉包別具風味，獲得大專社會組冠軍，表現出色。

今年的比賽在嘉藥餐飲大樓烘焙教室舉行，吸引全國大專院校、高中職校及業界好手競技，有卅二隊入選總決賽，競賽項目包括全麥發酵饅頭、創意造型饅頭、鹹飽發酵包子。經過激烈競爭，大專社會組由嘉藥餐旅系蔡伯謙、曾惠婷奪冠，高中職組由中山工商餐飲管理科周冠潔、許家璋獲冠軍。

蔡伯謙、曾惠婷的作品以泰雅文化為基礎，除作品外型以泰雅族紋面特色，呼籲社會重視傳統文化，口味也善用原住民特有的馬告粉及鹹山豬肉分別當饅頭、肉包的主要風味，都別具特色。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，學校長期致力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，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」，希望藉由比賽活化創意和巧思，讓校園的「三創精神」連動業界的經濟成長，提高生活品質。



→大專組冠軍嘉藥學生以泰雅族文化及特有的食材製作饅頭、肉包，展現創意。
(校方提供)



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10月16日

記者：陳懷恩

台灣盃中式麵食競賽 嘉藥選手奪冠

【記者陳懷恩台南報導】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，共同舉辦的「2019台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」，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。

此競賽日前在嘉南藥理大學餐飲大樓烘焙教室舉行，包括全國大專院校、高中職校以及業界各方好手

參與，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，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，共同激盪出創意、創新、創業的「三創精神」，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。

競賽項目有全麥發酵饅頭、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?、海峽兩岸美食交流協會秘書邱燕燕擔任。

→「2019台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」由嘉藥餐旅系蔡伯謙、曾惠婷獲大專社會組冠軍。





從嘉藥麵食競賽 發現校園「三創」精神 高手過招競 爭奇鬥艷



大專組冠軍以泰雅族文化及特有的食材製作。

【記者孫宜秋／南市報導】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院校、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，帶動社會創意、創業的有機循環，讓新、創業的有機構建，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、鹹飽發酵包子，評審邀請洽發企業股份有限公司總經理王佳龍、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聖、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。

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，再次激發學生更多的創意和巧思。餐旅管理系黃耀雄主任指出，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。

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，全麥的柚香馬告團饅頭取馬告特有的檸檬香氣，搭上柚子醬果乾酸甜的滋味，令人齒留香；而泰雅木紋山胡椒則主打原住民特殊配方醃漬的鹹山豬肉加上清爽脆口的小黃瓜及鮮甜的茭白筍，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。