



2020台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽在嘉藥

嘉南藥理大學餐旅系聯合美國小麥協會及洽發企業股份有限公司三方連袂舉辦的「台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」已堂堂邁入第12屆，今年比賽吸引全國21所大專校院、高中職以及多組業界好手參賽；經初賽評選後，共有42隊入選，總決賽於雙十國慶日在嘉藥餐飲大樓烘焙教室舉行，高手雲集同台飆技，競爭相當激烈。

饅頭與花捲是傳統的中式麵食，相較於西式麵包的花俏，中式麵食仍有相當創新空間，因此嘉藥持續投入該項比賽，攜手產業界以期發揮創新創作效益，提升全麥粉饅頭及花捲麵食製作技術，比賽食材由洽發公司提供，評審則邀請產官學界一時俊彥，包括：洽發公司監察人兼品管顧問洪堯根及經理王佳龍、愛奶客烘焙屋執行長彭秋婷、中華飲食文化協會技術組招集人邱燕、前台南市衛生局科長許惠美與前中華穀類食品工業技術研究所中式麵食組講師黃雲霞。

社會組金牌得主由「怡珍馨肉包」的李有益和陳怡君拿下，在大會規定的競賽項目：全麥發酵饅頭、創意造型及鹹餡包子中，展現活力創意。慢悶入味的東坡肉造型包子，色香味俱全，不僅鎖住水分，且讓肉汁的甜與五花肉香完全融合，一吃就上癮，以綠豆沙為內餡的綠豆椪包子則是清新而醇厚，添加紅麴製成可愛又美觀的鹹餡發酵福袋包子則是色澤紅亮，喜氣且討喜。

代表嘉藥參賽的毛姿雅和吳雅昀同學獲得大專組銀牌，有感於今年新冠疫情嚴峻，許多民俗活動無法圓滿舉辦，特別將舞龍、舞獅和歡鑼喜鼓等節慶造型作為創作靈感，融入比賽作品中，討喜造型讓評審們留下深刻印象，終於「銀」得佳績，屏科大柯采沅和房大正同學及開平餐飲學校林潔心、白偉樺與樹德高級家事商業職業學校蔡易潔、陸宏恩拿下大專組及高中職組冠軍。

嘉藥餐旅系吳昆崙教授高度肯定說，參賽的各校選手運用不同食材融入作品的同時，更發揮巧思呈現出造型奇特、色彩斑斕、裝飾瑰麗的精湛作品，多變且豐富的「創新精神」讓人驚艷讚嘆，透過比賽經驗的累積與競賽中相互觀



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) 266-4911 分機 1042、1043
E-Mail：box1042@mail.cnu.edu.tw
box1043@mail.cnu.edu.tw

摩交流，相信對參賽選手本身也能有很大的幫助，期勉選手們能繼續將靈感發揮到淋漓盡致，帶來更多創意和巧思的作品。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄表示，台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽已經邁入第12屆，每年都吸引來自全國各地，數十隊選手同場競技，一同來為中式傳統麵食加入新創意，透過這項比賽，不僅讓大專校院及高中職學生激盪出創新思維與火花，讓其麵食技術更加純熟精湛，也建構一個知識交流、研發資源運用及技術合作的平台，也帶動社會創意、新業有機循環，進而結合產學創意能量，讓「三創精神」能在校園中生根茁壯且枝繁葉茂，進而在業界發揚光大。