



台灣盃饅頭與花捲製作賽 怡珍馨肉包奪冠

【記者陳懷恩台南報導】第12屆「台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」高手雲集，比賽結果由「怡珍馨肉包」獲得社會組金牌。主辦單位之一嘉南藥理大學餐旅系主任黃輝雄表示，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。

此賽事為嘉藥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，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，日前總決賽於嘉藥餐飲大樓烘焙教室舉行，競爭激烈。

社會組金牌得主李有益和陳怡君，製作的「怡珍馨肉包」依大會規定項目，在全麥發酵饅頭、創意造型及鹹餡包子中展現活力創意。例如，慢悶入味的東坡肉造型包子，以綠豆沙為內餡的綠豆椪包子清新而醇厚，及添加紅麴製成的鹹餡發酵福袋包子。

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。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。

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。



「怡珍馨肉包」獲台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽社會組冠軍。

(記者陳懷恩攝)



饅頭花捲製作賽 怡珍馨肉包奪冠



嘉藥舉辦中式發酵饅頭與花捲製作競賽圓滿落幕。
記者黃鐘毅翻攝

【記者黃鐘毅／台南報導】「台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」已邁入第十二屆，今年吸引全國二十一所大專校院、高中職以及多組業界好手參賽；經初賽評選後，共有四十二隊入選，上週六在嘉南藥理大學進行總決賽，高手雲集同台競技，競爭相當激烈。最後由李有益和陳怡君的「怡珍馨肉包」拿下社會組冠軍。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、創意造型及鹹飽包子中，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飽發酵福袋包子則是色澤紅亮，喜氣日討喜。

代表嘉藥參賽的毛姿雅和吳雅昀同學獲得大專組銀牌，特別將舞龍、舞獅和歡躍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。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十二屆，每年都吸引來自全國各地，數十隊選手到場競技，透過比賽，不僅讓學生們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，進而在業界發揚光大。



資料來源：民時新聞報(7大台南生活焦點)

刊載日期：109年10月14日

台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽在嘉藥

引全國21所大專校院 高中職以及多組業界好手參賽 高手雲集競爭相當激烈

【記者孫宜秋／南市報導】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2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15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，高手雲集同台競技，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質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召集人邱燕、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「怡珍醬肉包」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、舞獅和歡躍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2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，進而結合校園中生根茁壯且枝繁葉茂，進而在業界發揚光大。



嘉藥舉辦中式發酵饅頭與花捲製作競賽完滿落幕。



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：109年10月15日

記者：黃文記

饅頭花捲競賽 嘉藥摘銀

記者黃文記／仁德報導

嘉南藥理大學餐旅系結合美國小麥協會及洽發企業舉辦「台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作

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。

競賽」，今年邁入第十二屆，吸引全國二十一所大專校院、高中職及多組業界好手參賽；總決賽日前落幕，社會組金牌由「怡珍馨肉包」

代表嘉藥參賽的毛姿雅和吳雅昀獲得大專組銀牌，兩人將舞龍、舞獅和鑼鼓喧天等節慶造型，融入比賽作品中，討喜造型讓評審們留下深刻印象；屏科大柯采

的、地主嘉藥的毛姿雅和吳雅昀獲大專組銀牌。

沉和房大正奪得大專組冠軍；開平餐飲學校林潔心、白偉樺與樹德家

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，嘉藥

商蔡易潔、陸宏恩獲得高中職組冠軍。

持續投入該項研發，攜手產業界以期發揮創新創作效益。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄表示，透過比賽讓大專校院及高中職學生激盪出創新思維與火花，

經過激烈競賽，社會組金牌由「怡珍馨肉包」的李有益和陳怡君獲得，作品以慢悶入味的東坡肉造型包子展現創意，以綠豆沙為內餡的

讓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，讓「三創精神」能在校園中生根茁壯且枝繁葉茂。

2020台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽在嘉藥

用LINE傳送

記者-臺南記者

2020-10-13 17:13:56



【101新聞網記者王宇榛 / 台南報導】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。

嘉藥餐旅系吳崑崙教授高度肯定說，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。

2020-10-13 17:04:29 大華網路報

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。

(蔡清欽報導)



圖1：嘉藥舉辦中式發酵饅頭與花捲製作競賽完滿落幕。



圖2：大專社會組 金牌 怡珍馨肉包 李有益、陳怡君。



圖3：獲得銀牌的嘉藥毛姿雅、吳雅昀以民俗節慶活動為發想做出的成品。

2020台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽在嘉藥

大華網路報 (2020-10-13 17:04)

分享 |     



▲ 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。

嘉藥餐旅系吳崑崙教授高度肯定說，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。

(蔡清欽報導)

圖1：嘉藥舉辦中式發酵饅頭與花捲製作競賽完滿落幕。

圖2：大專社會組 金牌 怡珍馨肉包 李有益、陳怡君。

圖3：獲得銀牌的嘉藥毛姿雅、吳雅昀以民俗節慶活動為發想做出的成品。



▲ 2020台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽在嘉藥



▲ 2020台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽在嘉藥

2020台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽在嘉藥

<http://www.cntimes.info> 2020-10-13 17:04:29



嘉藥舉辦中式發酵饅頭與花捲製作競賽完滿落幕。



大專社會組 金牌 怡珍馨肉包 李有益、陳怡君。



獲得銀牌的嘉藥毛姿雅、吳雅昀以民俗節慶活動為發想做出的成品。

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。

嘉藥餐旅系吳崑崙教授高度肯定說，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。

(蔡清欽報導)

【大華網路報】

2020-10-14 09:17:52 中央社訊息服務20201014 09:17:26

嘉藥餐旅系勇奪2020台灣盃中式發酵饅頭與花捲競賽銀牌



嘉南藥理大學餐旅系與美國小麥協會及洽發企業連袂舉辦台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽已堂堂邁入第12屆，今年吸引全國21所大專校院、高中職及業界好手參加；經初賽後，共有42隊入選，總決賽於國慶日在嘉藥餐飲大樓舉行，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，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。

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則獲得大專組銀牌，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。

嘉藥餐旅系勇奪2020台灣盃中式發酵饅頭與花捲競賽銀牌

中央社 / 2020.10.14 09:17

嘉藥餐旅系勇奪2020台灣盃中式發酵饅頭與花捲競賽銀牌

(中央社訊息服務20201014 09:17:26)嘉南藥理大學餐旅系與美國小麥協會及洽發企業連袂舉辦台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽已堂堂邁入第12屆，今年吸引全國21所大專校院、高中職及業界好手參加；經初賽後，共有42隊入選，總決賽於國慶日在嘉藥餐飲大樓舉行，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，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。

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則獲得大專組銀牌，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。

舒適閱覽：  

嘉藥餐旅系勇奪2020台灣盃中式發酵饅頭與花捲競賽銀牌



嘉藥舉辦中式發酵饅頭與花捲製作競賽完滿落幕



獲得銀牌的嘉藥毛姿雅、吳雅昀以民俗節慶活動為發想做出的成品

嘉藥餐旅系勇奪2020台灣盃中式發酵饅頭與花捲競賽銀牌

(中央社訊息服務20201014 09:17:26)嘉南藥理大學餐旅系與美國小麥協會及洽發企業連袂舉辦台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽已堂堂邁入第12屆，今年吸引全國21所大專校院、高中職及業界好手參加；經初賽後，共有42隊入選，總決賽於國慶日在嘉藥餐飲大樓舉行，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，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。

社會組金牌得主由「怡珍饜肉包」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、創意造型及鹹飽包子中，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飽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則獲得大專組銀牌，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。

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/280809.aspx>

附件下載

- [嘉藥舉辦中式發酵饅頭與花捲製作競賽完滿落幕 \(jpg檔\)](#)
- [獲得銀牌的嘉藥毛姿雅、吳雅昀以民俗節慶活動為發想做出的成品 \(jpg檔\)](#)

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

臺灣盃中式發酵饅頭與花捲製作賽嘉藥颯技

勁報

更新於 21小時前 • 發布於 21小時前



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅系聯合美國小麥協會及洽發企業三方連袂舉辦「臺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，高手雲集同台颯技，競爭相當激烈。

饅頭與花捲是傳統中式麵食，相較於西式麵包花俏，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、前臺南市衛生局科長許惠美、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」李有益、陳怡君拿下，在大會規定競賽項目：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，以綠豆沙為內餡綠豆椪包子則是清新而醇厚，添加紅麴製成可愛又美觀鹹餡發酵福袋包子則是色澤紅亮，喜氣且討喜。

代表嘉藥參賽毛姿雅、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、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。

嘉藥餐旅系吳崑崙教授高度肯定說，參賽各校選手運用不同食材融入作品同時，更發揮巧思呈現出造型奇特、色彩斑斕、裝飾瑰麗精湛作品，多變且豐富「創新精神」讓人驚艷讚嘆，透過比賽經驗累積與競賽中相互觀摩交流，相信對參賽選手本身也能有很大幫助，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作品。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄表示，臺灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽已邁入第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。





台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作賽嘉藥颯技



【大成報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅系聯合美國小麥協會及洽發企業三方連袂舉辦「臺灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」已堂堂

2020/10/13

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，高手雲集同台颯技，競爭相當激烈。

饅頭與花捲是傳統中式麵食，相較於西式麵包花俏，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、前臺南市衛生局科長許惠美、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」李有益、陳怡君拿下，在大會規定競賽項目：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，以綠豆沙為內餡綠豆椪包子則是清新而醇厚，添加紅麴製成可愛又美觀鹹餡發酵福袋包子則是色澤紅亮，喜氣且討喜。

代表嘉藥參賽毛姿雅、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、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，參賽各校選手運用不同食材融入作品同時，更發揮巧思呈現出造型奇特、色彩斑斕、裝飾瑰麗精湛作品，多變且豐富「創新精神」讓人驚艷讚嘆，透過比賽經驗累積與競賽中相互觀摩交流，相信對參賽選手本身也能有很大幫助，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作品。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄表示，臺灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽已邁入第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。





2020-10-13 14:54:02 于郁金

台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作賽嘉藥颯技



【大成報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅系聯合美國小麥協會及洽發企業三方連袂舉辦「臺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，高手雲集同台颯技，競爭相當激烈。

饅頭與花捲是傳統中式麵食，相較於西式麵包花俏，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、前臺南市衛生局科長許惠美、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」李有益、陳怡君拿下，在大會規定競賽項目：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，以綠豆沙為內餡綠豆椪包子則是清新而醇厚，添加紅麴製成可愛又美觀鹹餡發酵福袋包子則是色澤紅亮，喜氣且討喜。

代表嘉藥參賽毛姿雅、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、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，參賽各校選手運用不同食材融入作品同時，更發揮巧思呈現出造型奇特、色彩斑斕、裝飾瑰麗精湛作品，多變且豐富「創新精神」讓人驚艷讚嘆，透過比賽經驗累積與競賽中相互觀摩交流，相信對參賽選手本身也能有很大幫助，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作品。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄表示，臺灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽已邁入第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。





臺灣盃中式發酵饅頭與花捲製作賽嘉藥颯技



2020-10-13 【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅系聯合美國小麥協會及洽發企業三方連袂舉辦「臺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，高手雲集同台颯技，競爭相當激烈。

饅頭與花捲是傳統中式麵食，相較於西式麵包花俏，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、前臺南市衛生局科長許惠美、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」李有益、陳怡君拿下，在大會規定競賽項目：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，以綠豆沙為內餡綠豆椪包子則是清新而醇厚，添加紅麴製成可愛又美觀鹹餡發酵福袋包子則是色澤紅亮，喜氣且討喜。

代表嘉藥參賽毛姿雅、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、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，參賽各校選手運用不同食材融入作品同時，更發揮巧思呈現出造型奇特、色彩斑斕、裝飾瑰麗精湛作品，多變且豐富「創新精神」讓人驚艷讚嘆，透過比賽經驗累積與競賽中相互觀摩交流，相信對參賽選手本身也能有很大幫助，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作品。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄表示，臺灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽已邁入第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。





台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作賽嘉藥颯技

大成報 (2020-10-13 14:53)

分享 |  微博    



【大成報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅系聯合美國小麥協會及洽發企業三方連袂舉辦「臺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，高手雲集同台颯技，競爭相當激烈。

饅頭與花捲是傳統中式麵食，相較於西式麵包花俏，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、前臺南市衛生局科長許惠美、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」李有益、陳怡君拿下，在大會規定競賽項目：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，以綠豆沙為內餡綠豆椪包子則是清新而醇厚，添加紅麴製成可愛又美觀鹹餡發酵福袋包子則是色澤紅亮，喜氣且討喜。

代表嘉藥參賽毛姿雅、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、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，參賽各校選手運用不同食材融入作品同時，更發揮巧思呈現出造型奇特、色彩斑斕、裝飾瑰麗精湛作品，多變且豐富「創新精神」讓人驚艷讚嘆，透過比賽經驗累積與競賽中相互觀摩交流，相信對參賽選手本身也能有很大幫助，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作品。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄表示，臺灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽已邁入第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。





臺灣盃中式發酵饅頭與花捲製作賽嘉藥颯技



【記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅系聯合美國小麥協會及洽發企業三方連袂舉辦「臺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，高手雲集同台颯技，競爭相當激烈。

饅頭與花捲是傳統中式麵食，相較於西式麵包花俏，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、前臺南市衛生局科長許惠美、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」李有益、陳怡君拿下，在大會規定競賽項目：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，以綠豆沙為內餡綠豆椪包子則是清新而醇厚，添加紅麴製成可愛又美觀鹹餡發酵福袋包子則是色澤紅亮，喜氣且討喜。

代表嘉藥參賽毛姿雅、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、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，參賽各校選手運用不同食材融入作品同時，更發揮巧思呈現出造型奇特、色彩斑斕、裝飾瑰麗精湛作品，多變且豐富「創新精神」讓人驚艷讚嘆，透過比賽經驗累積與競賽中相互觀摩交流，相信對參賽選手本身也能有很大幫助，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作品。



嘉藥餐旅系主任黃輝雄表示，臺灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽已邁入第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。



饅頭花捲競賽 嘉藥摘銀

2020-10-15



嘉藥毛姿雅、吳雅昀以民俗節慶活動為發想做出的成品，獲得大專組銀牌。（記者黃文記翻攝）

記者黃文記 / 仁德報導

嘉南藥理大學餐旅系結合美國小麥協會及洽發企業舉辦「台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」，今年邁入第十二屆，吸引全國二十一所大專校院、高中職及多組業界好手參賽；總決賽日前落幕，社會組金牌由「怡珍饜肉包」的李有益和陳怡君獲得，地主嘉藥的毛姿雅和吳雅昀獲大專組銀牌。

饅頭與花捲是傳統中式麵食，相較於西式麵包的花俏，中式麵食仍有相當創新空間，嘉藥持續投入該項研發，攜手產業界以期發揮創新創作效益。

經過激烈競賽，社會組金牌由「怡珍饜肉包」的李有益和陳怡君獲得，作品以慢悶入味的東坡肉造型包子展現創意，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獲得大專組銀牌，兩人將舞龍、舞獅和鑼鼓喧天等節慶造型，融入比賽作品中，討喜造型讓評審們留下深刻印象；屏科大柯采沅和房大正奪得大專組冠軍；開平餐飲學校林潔心、白偉樺與樹德家商蔡易潔、陸宏恩獲得高中職組冠軍。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄表示，透過比賽讓大專校院及高中職學生激盪出創新思維與火花，讓麵食

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，讓「三創精神」能在校園中生根茁壯且枝繁葉茂。

2020台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽在嘉藥

2020.10.13 目擊新聞

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連袂舉辦的「台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」已經進入第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；代表嘉藥參賽的餐旅系學生毛姿雅和吳雅昀獲得大專組銀牌，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。

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，一起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。





獲得銀牌的嘉藥毛姿雅、吳雅昀以民俗節慶活動為發想做出的成品

2020台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽在嘉藥

[台灣新聞報](#) 2020-10-14 06:10

[字體縮小](#)

[字體放大](#)



(記者邱秋逢/台南報導)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。上圖:大專社會組 金牌 怡珍馨肉包 李有益、陳怡君。中圖:獲得銀牌的嘉藥毛姿雅、吳雅昀以民俗節慶活動為發想做出的成品。下圖:嘉藥舉辦中式發酵饅頭與花捲製作競賽完滿落幕。

2020台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽在嘉藥



2020/10/13

(記者邱秋逢/台南報導)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。

上圖：大專社會組 金牌 怡珍馨肉包 李有益、陳怡君。

中圖：獲得銀牌的嘉藥毛姿雅、吳雅昀以民俗節慶活動為發想做出的成品。

下圖：嘉藥舉辦中式發酵饅頭與花捲製作競賽完滿落幕。



2020台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽在嘉藥



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。

2020台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽在嘉藥

/
2020/10/14

【記者孫宜秋 / 南市報導】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。



嘉藥舉辦中式發酵饅頭與花捲製作競賽完滿落幕。

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。

Search ...

[首頁](#) [政治](#) [財經](#) [社會](#) [生活](#) [綜合](#) [聯絡我](#)

綜合

2020台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽 在嘉藥

Posted By: TainanTalk 📅 十月 13, 2020 💬 Comments Off!

〔記者鄭德政南市報導〕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「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。



(圖說) 嘉藥舉辦中式發酵饅頭與花捲製作競賽，頒獎後完滿落幕。(記者鄭德政攝) 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。



(圖說) 大專社會組金牌由「怡珍饅肉包」的李有益、陳怡君拿下，色澤紅亮秀色可餐。(記者鄭德政攝)

社會組金牌得主由「怡珍饅肉包」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。



(圖說) 獲得大專組銀牌的嘉藥毛姿雅、吳雅昀，以民俗節慶活動為發想做出的成品，讓人印象深刻。(記者鄭德政攝)

代表嘉藥參賽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。

2020-10-13 17:39:29 勁報記者杜忠聰/臺南報導

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。





2020台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽在嘉藥



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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

2020/10/13

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。





2020-10-13 17:42:02 杜忠聰

2020台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽 在嘉藥



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。





2020台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽在嘉藥



2020-10-13 【勁報記者杜忠聰/臺南報導】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。





2020台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽在嘉藥

[用LINE傳送](#)[E-Mail](#)[列印](#)

大

中

小

2020-10-13 瀏覽人數：145



記者：黃雅娟

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。

2020台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽成績揭曉。

分享: [f](#) [P](#) [t](#)

【新南瀛記者黃鐘毅報導】「台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」已邁入第十二屆，今年吸引全國二十一所大專校院、高中職以及多組業界好手參賽；經初賽評選後，共有四十二隊入選，上週六在嘉南藥理大學進行總決賽，高手雲集同台飆技，競爭相當激烈。最後由李有益和陳怡君的「怡珍馨肉包」拿下社會組冠軍。

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，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。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十二屆，每年都吸引來自全國各地，數十隊選手同場競技，透過比賽，不僅讓學生們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，進而在業界發揚光大。

饅頭花捲製作賽 怡珍馨肉包奪冠



2020-10-13



圖：嘉藥舉辦中式發酵饅頭與花捲製作競賽圓滿落幕。記者黃鐘毅翻攝

「台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」已邁入第十二屆，今年吸引全國二十一所大專校院、高中職以及多組業界好手參賽；經初賽評選後，共有四十二隊入選，上週六在嘉南藥理大學進行總決賽，高手雲集同台飆技，競爭相當激烈。最後由李有益和陳怡君的「怡珍馨肉包」拿下社會組冠軍。

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，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。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十二屆，每年都吸引來自全國各地，數十隊選手同場競技，透過比賽，不僅讓學生們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，進而在業界發揚光大。【記者黃鐘毅 / 台南報導】



圖：大專社會組李有益和陳怡君以「怡珍馨肉包」作品獲金牌。記者黃鐘毅翻攝

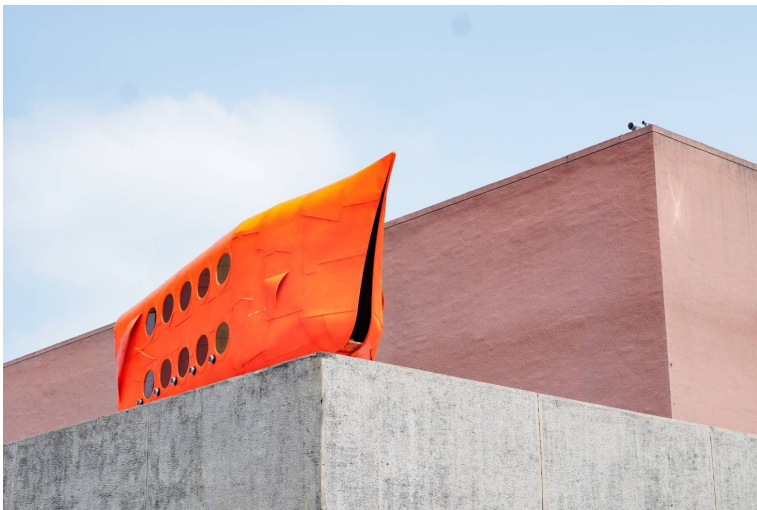
2020台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽在嘉藥

— / 活動總匯

2020/10/13 15:30:46



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。

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。

2020台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽在嘉藥

【記者郭如汝台南報導】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」已邁入第12屆，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，總決賽於日前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。

社會組金牌得主由「怡珍馨肉包」的李有益和陳怡君拿下，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，以舞龍、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。

2020台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽在嘉藥

【記者郭如汝台南報導】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」已邁入第12屆，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，總決賽於日前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。

社會組金牌得主由「怡珍馨肉包」的李有益和陳怡君拿下，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，以舞龍、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。

2020台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽在嘉藥

【記者郭如汝台南報導】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」已邁入第12屆，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，總決賽於日前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。

社會組金牌得主由「怡珍饘肉包」的李有益和陳怡君拿下，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，以舞龍、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。

2020台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽在嘉藥

【記者郭如汝台南報導】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」已邁入第12屆，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，總決賽於日前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。

社會組金牌得主由「怡珍馨肉包」的李有益和陳怡君拿下，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，以舞龍、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。

2020台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽在嘉藥

焦點時報 2020/10/13 16:43(22小時前)



▲嘉藥舉辦中式發酵饅頭與花捲製作競賽完滿落幕

【記者蔡宗武/臺南報導】

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。



▲獲得銀牌的嘉藥毛姿雅、吳雅昀以民俗節慶活動為發想做出的成品

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。

【圖/翻攝畫面】

2020-10-13 16:43:00 焦點時報

2020台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽 在嘉藥



▲嘉藥舉辦中式發酵饅頭與花捲製作競賽完滿落幕

【記者蔡宗武/臺南報導】

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。



▲獲得銀牌的嘉藥毛姿雅、吳雅昀以民俗節慶活動為發想做出的成品

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。

2020台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽在嘉藥

焦點時報 / 焦點時報 2020.10.13 16:43



▲嘉藥舉辦中式發酵饅頭與花捲製作競賽完滿落幕

【記者蔡宗武/臺南報導】

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。



▲獲得銀牌的嘉藥毛姿雅、吳雅昀以民俗節慶活動為發想做出的成品

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。

020台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽在嘉藥



By 焦點時報 2020-10-13

尚無留言

Share

Tweet

Pinterest



大專社會組 金牌 怡珍饅肉包 李有益、陳怡君



▲嘉藥舉辦中式發酵饅頭與花捲製作競賽完滿落幕

【記者蔡宗武/臺南報導】

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。



▲獲得銀牌的嘉藥毛姿雅、吳雅昀以民俗節慶活動為發想做出的成品

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。

【圖/翻攝畫面】

2020台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作家 嘉藥競賽完美落幕

焦點新聞網 2020/10/13 21:16(17小時前)



【記者張淑慧/台南報導】

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。

嘉藥餐旅系吳崑崙教授高度肯定說，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。【圖/翻攝】

2020-10-13 21:16:43 焦點傳媒社

2020台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作家 嘉藥競賽完美落幕



【記者張淑慧/台南報導】

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。【圖/翻攝】

2020台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作家 嘉藥競賽完美落幕



By 焦點傳媒社 2020-10-13

尚無留言

Share

Tweet

Pinterest





【記者張淑慧/台南報導】

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。【圖/翻攝】

2020台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽在嘉藥



TNN台灣地方新聞 / 黃緒勳 / 更新日期: 2020-10-13 18:45:28



【記者黃緒勳台南報導】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、創意造型及鹹飽包子中，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飽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。