



「嘉藥」薈萃颯絕技 麵食達人顯身手

嘉南藥理大學餐旅管理系 30 日與美國小麥協會、統清股份有限公司、統一麵粉、美食品股份有限公司及愛奶客烘焙屋，聯合舉辦「2021 TUI 台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽」，吸引全國大專校院、高中職校及業界各方好手同場競技，經過激烈初賽後，15 隊進入總決賽，最後由嘉藥餐旅系李婉瑜及育德工家蔡佩君這對拍檔拿下金牌，以多元華麗創意為麵食創新寫下新頁。

此次活動比賽食材由統一麵粉、統清股份有限公司提供烘焙油脂，評審團更是產官學界俊彥，包括奇美食品副理楊中蕃、統一麵粉及統清股份有限公司烘焙總監文世成、台南市衛生局股長吳才堃、愛奶客烘焙屋彭秋婷老師以及中華海峽兩岸餐飲連鎖經營協會執行副秘書長邱燕燕，可謂是產學界攜手合作，落實學術與產業相互提升的最佳寫照。

比賽競賽項目包括：標準山東饅頭、創意造型肉包、甜包兩款、發酵銀絲捲及創意造型刈包。參賽選手無不卯足全勁，製作出大會指定產品。活動主持人吳昆崙教授表示，麵粉製品種類繁多，不斷推陳出新，選手要別具匠心，與眾不同，才能脫穎勝出。此次比賽，各隊精銳盡出，運用各種食材融入作品中，創意巧思發揮得淋漓盡致，造型豐富新奇，不乏鮮活亮眼及巧奪天工的作品，品嚐後更是齒頰留香，達到美味佳肴大升級。

該校餐旅系黃輝雄主任賽後綜合指出，每年舉辦比賽主要目的是，能於高中職及大專院校讓技術得以向下紮根。透過競賽彼此觀摩交流，讓大專校院及高中職學生的麵食技術更加純熟精湛，不僅建構一個知識交流、研發資源運用及技術合作的平台，也帶動社會有機循環，讓美食文化與創新火花能在校園與業界持續激活蔓延，增進產業蓬勃發展，創造麵食更新的氣象。