



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中華日報(C8 台南萬象)

刊載日期：110年11月01日

記者：黃文記

發酵麵食饅頭大賽 嘉藥留下金牌

記者黃文記／仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系與美國小麥協會等多個麵粉相關業者舉辦「二〇二一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，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。

這項比賽食材由統一麵粉提供，統清公司提供烘焙油脂，評審團包括奇美食品副理楊中蕃、統一麵粉及統清公司烘焙總監文世成、市府衛生局股長吳才堃、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等人。

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。這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，不乏鮮活亮眼的作品，品嘗後更是令人齒頰留香。

嘉藥餐旅系系主任黃輝雄指出，透過競賽，彼此觀摩交流，讓大專校院及高中職學生的麵食製作技術更加純熟精湛，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。



台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽 嘉藥餐旅與育德工家拿下金牌

【記者孫宜秋／南市報導】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蓄、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，達到美味佳看大升級。

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，創造麵食更新新的氣象。





嘉藥獲得金牌的作品色彩豐富創意十足。

記者黃鐘毅攝

發酵麵食饅頭競技

嘉藥選手奪金



【記者黃鐘毅／台南報導】嘉南藥理大學與美國小麥協會等單位合作舉辦「二〇二一」台灣聯合國國際盃「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，十五隊進入總決賽，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。

這次活動比賽食材，由統一麵粉、統清公司提供烘焙油脂，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。

嘉藥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。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：臺灣導報(A7 南台灣新聞)

刊載日期：110年11月03日

記者：鄭永德

國際盃發酵麵食饅頭賽 嘉藥奪金

【記者鄭永德台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系與美國小麥協會、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。



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。(記者鄭永德 攝)



嘉藥麵食競賽 激盪創新火花

文／周榮發

嘉南藥理大學餐旅管理系日前與美國小麥協會、統清公司、統一麵粉、美食品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，計有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。

該校餐旅系主任黃輝雄指出，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，並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。



● 嘉藥餐旅系李婉瑜及育德工家蔡佩君拿下金牌。

圖／周榮發

校園焦點校園動態2021 TUI麵食競賽 嘉藥育德聯手奪金

2021 TUI麵食競賽 嘉藥育德聯手奪金

2021-11-02 下午 06:40 記者黃聿家 / 綜合報導



2021台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽，嘉藥餐旅與育德工家聯手拿下金牌。圖：嘉南藥大提供

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蕾、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。



選手各個卯足全力用心製作參賽作品。圖：嘉南藥大提供

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。

◎ 首頁 > 校園 > 大專院校 > 新聞內文

列印 轉寄好友 分享：   字級設定：   

「嘉藥」薈萃靚絕技 麵食達人顯身手



TNN台灣地方新聞 / 黃緒勳 / 更新日期: 2021-10-31 19:44:23



【記者黃緒勳台南報導】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。活動主持人吳崑崙教授表示，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。

2021 TUI麵食競賽 嘉藥育德聯手奪金

2021-11-02 記者黃聿家 / 綜合報導



2021台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽，嘉藥餐旅與育德工家聯手拿下金牌。圖：嘉南藥大提供

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蕾、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。



選手各個卯足全力用心製作參賽作品。圖：嘉南藥大提供

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。

「嘉藥」薈萃飆絕技 麵食達人顯身手

/ 活動總匯

2021/10/31 18:51:11



▲ 2021台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽嘉藥餐旅與育德工家聯手拿下金牌

嘉南藥理大學餐旅管理系10月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。



▲ 比賽競爭激烈每組作品各有特色

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蕾、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。



▲ 評審們對於參賽作品進行評分

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。



▲ 選手各個卯足全力用心製作參賽作品

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。



▲ 獲得金牌的作品色彩豐富創意十足

2021-10-31 17:18:02 杜忠聰

「嘉藥」薈萃飆絕技 麵食達人顯身手



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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蕾、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。



2021-10-31 18:06:01 于郁金

麵食達人顯身手 嘉藥薈萃飆絕技



【大成報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系30日與美國小麥協會、統清公司、統一麵粉、奇美食品公司、愛奶客烘焙屋，聯合舉辦「2021TUI臺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蕾、統一麵粉及統清公司烘焙總監文世成、臺南市衛生局股長吳才堃、愛奶客烘焙屋彭秋婷老師、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2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，創造麵食更新氣象。





「嘉藥」薈萃飆絕技 麵食達人顯身手



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學餐

2021/10/31

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蕾、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。



「嘉藥」薈萃飆絕技 麵食達人顯身手

大成報 (2021-10-31 17:17)

分享  微博    



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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薈、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。



[體育新聞](#) > [大成報](#)

麵食達人顯身手 嘉藥薈萃飆絕技

大成報 (2021-10-31 18:02)

分享     

【大成報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系30日與美國小麥協會、統清公司、統一麵粉、奇美食品公司、愛奶客烘焙屋，聯合舉辦「2021TUI臺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蕾、統一麵粉及統清公司烘焙總監文世成、臺南市衛生局股長吳才堃、愛奶客烘焙屋彭秋婷老師、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2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，創造麵食更新氣象。





麵食達人顯身手 嘉藥薈萃颯絕技

大成報 / 于郁金 2021.10.31 18:02



【大成報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系30日與美國小麥協會、統清公司、統一麵粉、奇美食品公司、愛奶客烘焙屋，聯合舉辦「2021TUI臺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蕾、統一麵粉及統清公司烘焙總監文世成、臺南市衛生局股長吳才堃、愛奶客烘焙屋彭秋婷老師、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2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，創造麵食更新氣象。

會 · 嘉南藥理大學
有限公司 · 統一麵粉 · 奇美食品股份有限公司
牧場烘焙屋 · 嘉南藥理大學民生學院

承辦單位：嘉南藥理大學餐旅
競賽日期：2021年10月30日







麵食達人顯身手 嘉藥薈萃飆絕技



【大成報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐

2021/10/31

旅管理系30日與美國小麥協會、統清公司、統一麵粉、奇美食品公司、愛奶客烘焙屋，聯合舉辦「2021TUI臺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蕾、統一麵粉及統清公司烘焙總監文世成、臺南市衛生局股長吳才堃、愛奶客烘焙屋彭秋婷老師、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2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，創造麵食更新氣象。





工商時報

20211104 · 文 / 周榮發

嘉藥麵食競賽 激盪創新火花



●嘉藥餐旅系李婉瑜及育德工家蔡佩君拿下金牌。圖 / 周榮發

[Facebook](#)
[LINE](#)
[Telegram](#)
[Twitter](#)
[WeChat](#)

[電子郵件](#)
[PrintFriendly](#)

嘉南藥理大學餐旅管理系日前與美國小麥協會、統清公司、統一麵粉、美食品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，計有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。

該校餐旅系主任黃輝雄指出，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，並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。

嘉藥麵食競賽 激盪創新火花

04:10 2021/11/04 | 工商時報 | 周榮發



嘉藥餐旅系李婉瑜及育德工家蔡佩君拿下金牌。圖 / 周榮發

嘉南藥理大學餐旅管理系日前與美國小麥協會、統清公司、統一麵粉、美食品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，計有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。

該校餐旅系主任黃輝雄指出，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，並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。

- ▶ 勝昌製藥首創新漢方 祭超值優惠
- ▶ 熱門股 - 美琪瑪 技術面高檔鈍化

#火花 #競賽 #技術 #業界 #麵食

「嘉藥」薈萃飆絕技 麵食達人顯身手

中央社訊息服務 2021/11/01 09:21(2天前)



(中央社訊息服務20211101 09:21:07)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、奇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蕾、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。

2021-11-01 09:21:07 中央社訊息服務20211101 09:21:07

「嘉藥」薈萃飆絕技 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、奇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蕾、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。

首頁 中文稿

「嘉藥」薈萃飆絕技 麵食達人顯身手

發稿時間：2021/11/01 09:21:07

(中央社訊息服務20211101 09:21:07)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、奇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。



2021台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽嘉藥餐旅與育德工家聯手拿下金牌

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蕾、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。



評審們對於參賽作品進行評分

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。



比賽競爭激烈每組作品各有特色

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。

「嘉藥」薈萃飆絕技 麵食達人顯身手

中央社 (2021-11-01 09:21)

分享 |  微博 |  |  |  | 



▲ 2021台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽嘉藥餐旅與育德工家聯手拿下金牌



▲ 評審們對於參賽作品進行評分



▲ 比賽競爭激烈每組作品各有特色

(中央社訊息服務20211101 09:21:07)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、奇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蕾、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。

「嘉藥」薈萃飆絕技 麵食達人顯身手

中央社 / 2021.11.01 09:21

「嘉藥」薈萃飆絕技 麵食達人顯身手

(中央社訊息服務20211101 09:21:07)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、奇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蕾、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。

發酵麵食饅頭大賽 嘉藥留下金牌



中華日報

更新於 11月01日06:19 • 發布於 11月01日06:19

訂閱



嘉藥餐旅麵食賽，獲得金牌的作品色彩豐富，創意十足。（記者黃文記攝）

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系與美國小麥協會等多個麵粉相關業者舉辦「二〇二一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，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。

這項比賽食材由統一麵粉提供，統清公司提供烘焙油脂，評審團包括奇美食品副理楊中蕾、統一麵粉及統清公司烘焙總監文世成、市府衛生局股長吳才堃、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等人。

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。這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，不乏鮮活亮眼的作品，品嚐後更是令人齒頰留香。

嘉藥餐旅系系主任黃輝雄指出，透過競賽，彼此觀摩交流，讓大專校院及高中職學生的麵食製作技術更加純熟精湛，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。



校園

發酵麵食饅頭大賽 嘉藥留下金牌

2021-11-01



嘉藥餐旅麵食賽，獲得金牌的作品色彩豐富，創意十足。(記者黃文記攝)

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系與美國小麥協會等多個麵粉相關業者舉辦「二〇二一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，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。

這項比賽食材由統一麵粉提供，統清公司提供烘焙油脂，評審團包括奇美食品副理楊中蕾、統一麵粉及統清公司烘焙總監文世成、市府衛生局股長吳才堃、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等人。

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。這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，不乏鮮活亮眼的作品，品嚐後更是令人齒頰留香。

嘉藥餐旅系系主任黃輝雄指出，透過競賽，彼此觀摩交流，讓大專校院及高中職學生的麵食製作技術更加純熟精湛，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。

Previous article

撞警車再撞汽機車 男攜毒洩底

Next article

癮血尿沒食慾 揪尿路上皮癌

即時



台裔市議員吳弭
選舉勝出 成波士
頓首位女市長

2021-11-03



南化關山里成立
滅火自救隊 農用
小貨車秒變消防
車

2021-11-03

12 2021年10月31日星期日

麵食達人顯身手 嘉藥薈萃飆絕技



【記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系30日與美國小麥協會、統清公司、統一麵粉、奇美食品公司、愛奶客烘焙屋，聯合舉辦「2021TUI臺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蕾、統一麵粉及統清公司烘焙總監文世成、臺南市衛生局股長吳才堃、愛奶客烘焙屋彭秋婷老師、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2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，創造麵食更新氣象。





「嘉藥」薈萃飆絕技 麵食達人顯身手

2021.10.31 目擊新聞

嘉南藥理大學餐旅管理系與美國小麥協會、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。

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。活動主持人嘉藥餐旅系教授吳昆崙表示，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。這次比賽，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。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄指出，每年舉辦比賽主要目的是，能在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。





首頁 > 地方縣市新聞 [台南] > 「嘉藥」薈萃飆絕技麵食達人顯身手



「嘉藥」薈萃飆絕技麵食達人顯身手

/
2021/11/1

【記者孫宜秋 / 南市報導】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。



2021台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽嘉藥餐旅與育德工家聯手拿下金牌。

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蕾、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。

綜合新聞

「嘉藥」薈萃飆絕技 麵食達人顯身手

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

11月1, 2021



【快通新聞記者蔡文雄/台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系10月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蕾、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、發酵銀絲卷及創意造型刈包。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。

圖說：2021台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽嘉藥餐旅與育德工家聯手拿下金牌

嘉藥薈萃颯絕技 麵食達人顯身手



亞太新聞網 ATA News
2021年11月01日 08:58



▲獲得金牌的作品色彩豐富創意十足。(圖/嘉南藥理大學提供)

記者鄭順彬/臺南報導

嘉南藥理大學餐旅管理系與美國小麥協會、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。



▲比賽競爭激烈每組作品各有特色。(圖/嘉南藥理大學提供)

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蕾、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。活動主持人吳崑崙教授表示，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。

Search ... 

- 首頁
- 政治
- 財經
- 社會
- 生活
- 綜合
- 聯絡我



綜合

「嘉藥」薈萃颯絕技 麵食達人顯身手

Posted By: TainanTalk  十月 31, 2021  Comments Off!

〔記者鄭德政南市報導〕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。



(圖說) 2021台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽，嘉藥餐旅系李婉瑜(右)與育德工家蔡佩君(左)聯手拿下金牌。(記者鄭德政攝)

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蕾、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(方方土)、愛奶客烘焙屋彭秋婷老師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。



(圖說) 比賽競爭激烈，每組作品各有特色，評審們對於參賽作品進行評分。(記者鄭德政攝)

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。



(圖說) 獲得金牌的作品色彩豐富創意十足。(記者鄭德政攝)

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。

分享此文：



請按讚：



當第一個按讚的人。

相關

日期 2021 年 11 月 3 日

認識俊逸

公佈欄

e哥記事簿

志工故事館

網路問答區

志工媒合

活動報名



- 勝利之聲廣播公司
- 勝利電台FB
- 勝利會客室
- 電聲廣播電台
- 俊逸文教基金會
- 俊逸文教基金會FB
- 俊逸慈善基金會
- 臺南市青年志工平台
- 臺南市青年志工平台FB
- 俊逸基金會相簿
- 交通部
- 交通部公路總局

公佈欄

你的瀏覽器不支援此物件

即時新聞

- 即時新聞
- 活動訊息
- 媒體露出
- 專訪訊息

回到列表

「嘉藥」薈萃飆絕技 麵食達人顯身手

【記者郭如汝臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系日前與美國小麥協會、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。

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蕾、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。活動主持人吳昆崙教授表示，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。

張貼日期: 11/1/2021 3:04:00 PM

<<上一則 | 下一則>>

回到列表

推到 Twitter!

推到 Plurk!

推到 Facebook!

【財團法人俊逸文教基金會】【財團法人臺南市俊逸社會福利慈善事業基金會】【教育部青年發展署臺南市青年志工中心】
 台南市70052中西區健康路一段22號 TEL：06-2157524 FAX：06-2157529 e-mail:victory.radio@msa.hinet.net
 最佳瀏覽解析度 1024X768 (Internet Explorer6.0以上)

Copyright 2007[財團法人俊逸文教基金會][財團法人臺南市俊逸社會福利慈善事業基金會]All Rights Reserved.

訪客人次:

↑top

「嘉藥」薈萃飆絕技 麵食達人顯身手

勁報 2021/10/31 17:18(2天前)



【勁報記者杜忠聰/臺南報導】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蕾、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。



麵食達人顯身手！嘉藥薈萃飆絕技

勁報 2021/10/31 18:01(2天前)



【勁報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系30日與美國小麥協會、統清公司、統一麵粉、奇美食品公司、愛奶客烘焙屋，聯合舉辦「2021TUI臺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蕾、統一麵粉及統清公司烘焙總監文世成、臺南市衛生局股長吳才堃、愛奶客烘焙屋彭秋婷老師、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2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，創造麵食更新氣象。





麵食達人顯身手！嘉藥薈萃颯絕技

勁報

更新於 10月31日18:01 • 發布於 10月31日18:01

訂閱



【勁報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系30日與美國小麥協會、統清公司、統一麵粉、奇美食品公司、愛奶客烘焙屋，聯合舉辦「2021TUI臺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蕾、統一麵粉及統清公司烘焙總監文世成、臺南市衛生局股長吳才堃、愛奶客烘焙屋彭秋婷老師、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2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，創造麵食更新氣象。







生活新聞

「嘉藥」薈萃飄絕技 麵食達人顯身手

勁報 2021/10/31 17:18

字級： A- A A+



【勁報記者杜忠聰/臺南報導】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蕾、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。



2021-10-31 18:01:34 勁報/記者于郁金/臺南報導

麵食達人顯身手！嘉藥薈萃飆絕技



嘉南藥理大學餐旅管理系30日與美國小麥協會、統清公司、統一麵粉、奇美食品公司、愛奶客烘焙屋，聯合舉辦「2021TUI臺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蕾、統一麵粉及統清公司烘焙總監文世成、臺南市衛生局股長吳才堃、愛奶客烘焙屋彭秋婷老師、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2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，創造麵食更新氣象。







「嘉藥」薈萃飆絕技 麵食達人顯身手



2021-10-31 【勁報記者杜忠聰/臺南報導】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蓄、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。





麵食達人顯身手！嘉藥薈萃颯絕技



2021-10-31 【勁報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系30日與美國小麥協會、統清公司、統一麵粉、奇美食品公司、愛奶客烘焙屋，聯合舉辦「2021TUI臺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蓄、統一麵粉及統清公司烘焙總監文世成、臺南市衛生局股長吳才堃、愛奶客烘焙屋彭秋婷老師、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2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，創造麵食更新氣象。





發酵麵食饅頭競技 嘉藥選手奪金



2021-10-31



圖：嘉藥獲得金牌的作品色彩豐富創意十足。記者黃鐘毅攝

嘉南藥理大學與美國小麥協會等單位合作舉辦「二〇二一 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，十五隊進入總決賽，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。

這次活動比賽食材，由統一麵粉、統清公司提供烘焙油脂，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。

● 創意巧思 發揮淋漓盡致

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。

嘉藥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。【記者黃鐘毅 / 台南報導】



圖：台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽，嘉藥餐旅與育德工家聯手拿下金牌。記者黃鐘毅攝



- [勝利之聲廣播公司](#)
- [勝利電台FB](#)
- [勝利會客室](#)
- [電聲廣播電台](#)
- [俊逸文教基金會](#)
- [俊逸文教基金會FB](#)
- [俊逸慈善基金會](#)
- [臺南市青年志工平台](#)
- [臺南市青年志工平台FB](#)
- [俊逸基金會相簿](#)
- [交通部](#)
- [交通部公路總局](#)

[即時新聞](#)

- [即時新聞](#)
- [活動訊息](#)
- [媒體露出](#)
- [專訪訊息](#)

[↶回到列表](#)

■ 「嘉藥」薈萃颯絕技 麵食達人顯身手

【記者郭如汝臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系日前與美國小麥協會、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。

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蕾、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。活動主持人吳昆崙教授表示，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。

張貼日期: 11/1/2021 3:04:00 PM

[<<上一則](#) | [下一則>>](#)

[↶回到列表](#)

[推到 Twitter!](#)

[推到 Plurk!](#)

[推到 Facebook!](#)

[↶回首頁](#)

[廣告價目表](#) | [錄音價目表](#) | [走進勝利](#) | [勝利家族](#) | [最新動態](#) | [即時新聞](#) | [有話大聲說](#) | [寫信給我](#) | [回首頁](#)

網站最佳觀賞模式800X600 勝利之聲廣播公司 地址：台南市健康路一段22號 電話：06-2157524 傳真：06-2157529

「嘉藥」薈萃靚絕技 麵食達人顯身手

▲2021台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽嘉藥餐旅與育德工家聯手拿下金牌。(嘉藥提供)

視傳媒記者蔡清欽 / 台南報導

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。



▲獲得金牌的作品色彩豐富創意十足。(嘉藥提供)

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蕾、統一麵粉及統清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。



▲選手各個卯足全力用心製作參賽作品。(嘉藥提供)

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。

「嘉藥」薈萃飆絕技，麵食達人顯身手。

分享:   



【新南瀛記者黃鐘毅報導】嘉南藥理大學與美國小麥協會等單位合作舉辦「二〇二一 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，十五隊進入總決賽，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。

這次活動比賽食材，由統一麵粉、統清公司提供烘焙油脂，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。

嘉藥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。

網站到訪人次

- 走進電聲
- 電聲家族
- 電波指數
- 有話大聲說
- e哥傳書

生活小便利

- || 統一發票查詢
- || 高速公路路況
- || 火車時刻表
- || 天氣預報
- || 股市財經
- || 台南市政府網



勝利之聲廣播公司

勝利電台FB

勝利會客室

電聲廣播電台

俊逸文教基金會

俊逸文教基金會FB

俊逸慈善基金會

臺南市青年志工平台

臺南市青年志工平台FB

俊逸基金會相簿

交通部

交通部公路總局

新聞與公告



即時新聞

即時新聞

活動訊息

媒體露出

專訪訊息

[回到列表](#)

「嘉藥」薈萃飄絕技 麵食達人顯身手

【記者郭如汝臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系日前與美國小麥協會、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。

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蕾、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。活動主持人吳昆崙教授表示，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。

張貼日期:

11/1/2021

3:04:00 PM

<< 上一

則 | 下一

到列

[推到 Twitter!](#)

[推到 Plurk!](#)

[推到 Facebook!](#)

800*600的螢幕，並且為IE5.0版以上之瀏覽器 CALL-IN 電話：(06)235-8462

地址：台南市林森路一段149號15樓之11

服務電話：(06)238-1262 ~ 3 傳真電話：(06)238-1264

AM1071khz
電聲廣播電台

訪客人次:



即時新聞 最新動態 媒體報導 志工媒合: 找志工 | 志工缺額總表 | 當志工 活動報名

字級設定: 小 中 大 巨

- 組織源起
 - 本會簡介
 - 交通資訊
 - 諮詢服務Q&A
- 志工訓練
 - 雙子星、三冠王有線電視請鄉親看電影吃點心, 報名儘速
 - 萬安43號演習登場 善化警召開工作協調會
 - 申請志願服務紀錄手冊/結訓證書 遺失補發作業辦法
 - 志工基礎教育訓練課程-臺北e大臨時會員註冊步驟
 - 第四場增辦志工特殊訓練-玉井工商
- 志工故事館
 - 【109年1月】陽明書香兒童廣播營-兒童廣播營初體驗/何玉琪
 - 【108年1月】營隊初體驗/江婉綾
 - 【108年1月】自我成長的時刻/陳宇玟
 - 【107年5月】慈濟太鼓鼓動人心/洪宇宗
 - 【107年2月】歲末寒冬 真的很有「愛」/蕭育丞
- 留言板

即時新聞

即時新聞 活動訊息 媒體露出 專訪訊息

「嘉藥」善萃飄絕技 麵食達人顯身手

【記者郭如汝臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系日前與美國小麥協會、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。

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蕾、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。活動主持人吳昆崙教授表示，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。

張貼日期: 11/1/2021 3:04:00 <<上一則 | 下一則 >> 回到列表

推到 Twitter! 推到 Plurk! 推到 Facebook!



- 勝利之聲廣播公司
- 勝利電台FB
- 勝利會客室
- 電聲廣播電台
- 俊逸文教基金會
- 俊逸文教基金會FB
- 俊逸慈善基金會
- 臺南市青年志工平台
- 臺南市青年志工平台FB
- 俊逸基金會相簿
- 交通部
- 交通部公路總局

回到列表

HOME 國際盃發酵麵食饅頭賽 嘉藥奪金

台南新聞

國際盃發酵麵食饅頭賽 嘉藥奪金

2021-11-02 臺灣導報



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。(記者鄭永德攝)

點閱人數: 938

【記者鄭永德台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系與美國小麥協會、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蕾、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。



NEWS ★★★★★

「嘉藥」麵食達人顯身手 激烈競賽勇奪金牌

2021/11/02 陳遍綠 766

嘉南藥理大學餐旅管理系與美國小麥協會、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。



▲ 此次比賽是產學界攜手合作，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。



▲活動的目的不僅能增進產業蓬勃發展，還可創造麵食更新的氣象。

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。