



用創意慶國慶 台灣盃中式饅頭賽嘉藥登場

用創意慶國慶!每年10月10日嘉南藥理大學餐旅系都攜手美國小麥協會、愛奶客烘焙屋及聯華製粉食品股份有限公司等食品重要廠商舉辦「台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」，除了發揚傳統麵食技藝，也鼓勵優秀學子同場競技。經過初賽激烈淘汰後，由16隊決賽隊伍進行最後較勁，展現十足巧思與努力。代表嘉藥參賽的周莞葦及黃珮真，不負眾望拿下特優獎，多元華麗的創意為麵食技藝寫下新頁。

嘉藥餐旅系與企業攜手推動麵食創新、促進發酵麵食文化技藝交流，聯合辦理「2022台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」，賽事所使用麵粉由聯華製粉食品股份有限公司提供，評審團則邀請到美國小麥協會台北辦事處技術專員周煒霖、聯華製粉食品股份有限公司協理陳澄漳、愛奶客烘焙屋負責人彭秋婷、台南市衛生局股長吳才堃、明新食品企業股份有限公司負責人許唐誠以及前人中華穀類食品工業技術研究所中式麵食組黃雲霞老師，均為產官學界一時之選的先進。

餐旅管理系吳昆崙教授說，麵粉製品種類繁多，創意之餘也要有精巧的手藝，決賽品項中包含標準山東饅頭、創意造型肉包、創意造型甜包兩款、發酵銀絲捲及創意造型刈包等六款，參賽選手除與時間賽跑之外還要發揮創意，才能獲得評審的青睞。這次周莞葦及黃珮真的組合不僅巧思運用了客家小炒、關廟鳳梨以及石榴汁混搭阿里山烏龍茶等多種在地食材融入作品，造型也鮮活亮眼，令人垂涎三尺、齒頰留香。

民生學院院長吳明娟表示，餐旅管理系多年來舉辦中式麵食競賽，就是希望持續強化產學及研發能量，並藉由比賽建構一個知識交流共享平台，透過競賽方式讓技術向下紮根，讓大專校院及高中職學生的麵食技術更加純熟精湛，也讓美食文化能在校園與業界激盪出創新思維與火花，期盼開創美食文化府城新榮景，善盡大學的社會責任。