



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中華日報(B7 台南文教)

刊載日期：111年10月12日 星期三

記者：黃文記

# 饅頭蒸出創意 嘉藥奪特優

## 餐旅系周莞莘、黃珮真將客家小炒、鳳梨等在地食材融入作品寫下新頁

嘉藥校方表示，獲得特優獎的周莞莘、黃珮真組合，不僅巧妙運用了客家小炒、鹹焗鳳梨及石楠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。

賽事所使用麵粉由聯華製粉食品公司提供，邀請產官學界專家擔任評審。嘉藥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、創意造型麵包兩款，發酵跟揉捏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。

嘉藥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。

這項競賽由嘉藥餐旅系攜手美國小麥協會、愛奶客烘焙屋及聯華製粉食品公司等廠商合辦，在每年國慶日前後舉行，除了發揚傳統麵食技藝，也鼓勵優秀學子同場競技。今年共有十六隊進入決賽，各隊無不使出渾身解數，展現十足巧思與創意。

記者黃文記／仁德報導  
嘉南藥理大學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，舉辦「台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」，十日進行最後決賽，代表嘉藥參賽的周莞莘及黃珮真，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。



→嘉藥餐旅系吳昆崙老師指導周莞莘(中)、黃珮真(右)參賽獲得特優。(記者黃文記攝)





嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：民時新聞報(7大台南生活焦點)

刊載日期：111年10月12日 星期三

記者：孫曉倫

# 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽

吳堃、明才、新食品、企業股、份有限、公司負、責人許、唐誠以、及前、類中、華穀、工業、技、術中、式、麵食、組、黃雲霞、老師、均為、官學、界、進選、的、先、餐、旅。



評審們嚴謹的為參賽者作品評分。

【記者孫曉倫／南市報導】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，由二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萃及黃珮真，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「2023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

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。這次周莞萃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。



## 台灣盃中式饅頭賽嘉藥登場 以創意慶國慶

大成報 2022/10/11 14:37(1天前)



【大成報/記者于郁金/臺南報導】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、聯華製粉食品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；代表嘉藥參賽周莞芊及黃珮真，不負眾望拿下特優獎，多元華麗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、聯華製粉食品公司協理陳澄漳、

愛奶客烘焙屋負責人彭秋婷、臺南市衛生局股長吳才堃、明新食品企業公司負責人許唐誠、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6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；這次周莞苹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，善盡大學社會責任。









2022-10-11 14:42:05 于郁金

## 台灣盃中式饅頭賽嘉藥登場 以創意慶國慶



【大成報/記者于郁金/臺南報導】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、聯華製粉食品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；代表嘉藥參賽周莞莘及黃珮真，不負眾望拿下特優獎，多元華麗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、聯華製粉食品公司協理陳澄漳、愛奶客烘焙屋負責人彭秋婷、臺南市衛生局股長吳才堃、明新食品企業公司負責人許唐誠、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6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；這次周莞莘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，善盡大學社會責任。







## 台灣盃中式饅頭賽嘉藥登場 以創意慶國慶



【大成報記者于郁金/臺南報導】用創意慶國慶！每年10月10日

2022-10-11 嘉南藥理大學餐旅系都攜手美國小麥協會、愛奶客烘焙屋、聯華製粉食品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；代表嘉藥參賽周莞莘及黃珮真，不負眾望拿下特優獎，多元華麗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、聯華製粉食品公司協理陳澄漳、愛奶客烘焙屋負責人彭秋婷、臺南市衛生局股長吳才堃、明新食品企業公司負責人許唐誠、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6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；這次周莞莘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，善盡大學社會責任。







# 台灣盃中式饅頭賽嘉藥登場 以創意慶國慶



大成報

10月. 11, 2022



【大成報 / 記者于郁金 / 臺南報導】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、聯華製粉食品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；代表嘉藥參賽周莞莘及黃珮真，不負眾望拿下特優獎，多元華麗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、聯華製粉食品公司協理陳澄漳、愛奶客烘焙屋負責人彭秋婷、臺南市衛生局股長吳才堃、明新食品企業公司負責人許唐誠、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 6 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；這次周莞莘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，善盡大學社會責任。







# 台灣盃中式饅頭賽嘉藥登場 以創意慶國慶

大成報/于郁金 2022.10.11 14:37 A- A A+



【大成報/記者于郁金/臺南報導】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、聯華製粉食品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；代表嘉藥參賽周莞莘及黃珮真，不負眾望拿下特優獎，多元華麗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、聯華製粉食品公司協理陳澄漳、愛奶客烘焙屋負責人彭秋婷、臺南市衛生局股長吳才堃、明新食品企業公司負責人許唐誠、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6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；這次周莞莘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，善盡大學社會責任。









## 用創意慶國慶 台灣盃中式饅頭賽嘉藥登場

中央社訊息服務 2022/10/12 09:22(7小時前)



(中央社訊息服務20221012 09:22:10)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莘及黃珮真，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。這次周莞苹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。



2022-10-12 09:22:10 中央社訊息服務20221012 09:22:10

## 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莘及黃珮真，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。餐旅管理系吳崑崙教授說，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。這次周莞莘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。



# 用創意慶國慶 台灣盃中式饅頭賽嘉藥登場

發稿時間：2022/10/12 09:22:10

(中央社訊息服務20221012 09:22:10)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莘及黃珮真，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。



嘉藥餐旅系吳昆崙老師(左)指導周莞莘及黃珮真參加比賽

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。這次周莞莘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。



評審們嚴謹的為參賽者作品評分

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。



嘉藥周莞苹（右）及黃珮真拿下中式饅頭比賽特優獎

# 用創意慶國慶 台灣盃中式饅頭賽嘉藥登場

中央社/ 2022.10.12 09:22 A- A A+

## 用創意慶國慶 台灣盃中式饅頭賽嘉藥登場

(中央社訊息服務20221012 09:22:10)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苳及黃珮真，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



周莞莘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。

# 台灣盃中式饅頭製作競賽嘉藥登場 推動麵食文化創新

18:07 2022/10/11 | Campus | 王雅芬



代表嘉藥參賽的周莞莘及黃珮真，不負眾望拿下特優獎。(照片/嘉南藥理大學提供)

每年10月10日國慶日當天，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，展現十足巧思和努力。代表嘉藥參賽的周莞莘及黃珮真，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。



餐旅管理系吳崑崙教授說，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。這次周莞芊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。



周莞芊與黃珮真不僅運用地食材融入作品，造型也鮮活亮眼，不禁令人垂涎三尺。(照片/嘉南藥理大學提供)

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。

- ▶ 創新創業新秀選拔 驅動數位轉型
- ▶ 創業歸故里競賽 用科技活絡地方
- ▶ 新北首辦競賽教師培力工作坊 增進學生應試能力

#嘉南藥理大學 #競賽 #創意 #餐旅系 #美國小麥協會



## 饅頭蒸出創意 嘉藥奪特優



中華日報

更新於 12小時前 • 發布於 12小時前

追蹤

餐旅系周莞莘、黃珮真將客家小炒、鳳梨等在地食材融入作品寫下新頁



嘉藥餐旅系吳昆崙老師指導周莞莘（中）、黃珮真（右）參賽獲得特優。（記者黃文記攝）

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學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，舉辦「台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」，十日進行最後決賽，代表嘉藥參賽的周莞莘及黃珮真，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。

這項競賽由嘉藥餐旅系攜手美國小麥協會、愛奶客烘焙屋及聯華製粉食品公司等廠商合辦，在每年國慶日前後舉行，除了發揚傳統麵食技藝，也鼓勵優秀學子同場競技。今年共有十六隊進入決賽，各隊無不使出渾身解數，展現十足巧思與創意。

嘉藥校方表示，獲得特優獎的周莞苹、黃珮真組合，不僅巧妙運用了客家小炒、關廟鳳梨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。

賽事所使用麵粉由聯華製粉食品公司提供，邀請產官學界專家擔任評審。嘉藥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。

嘉藥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。



# 饅頭蒸出創意 嘉藥奪特優

CDNS V

2022年10月11日 週二 下午8:15



餐旅系周莞莘、黃珮真將客家小炒、鳳梨等在地食材融入作品寫下新頁



嘉藥餐旅系吳昆崙老師指導周莞莘（中）、黃珮真（右）參賽獲得特優。（記者黃文記攝）

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學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，舉辦「台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」，十日進行最後決賽，代表嘉藥參賽的周莞莘及黃珮真，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。

這項競賽由嘉藥餐旅系攜手美國小麥協會、愛奶客烘焙屋及聯華製粉食品公司等廠商合辦，在每年國慶日前後舉行，除了發揚傳統麵食技藝，也鼓勵優秀學子同場競技。今年共有十六隊進入決賽，各隊無不使出渾身解數，展現十足巧思與創意。

嘉藥校方表示，獲得特優獎的周莞莘、黃珮真組合，不僅巧妙運用了客家小炒、關廟鳳梨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。

賽事所使用麵粉由聯華製粉食品公司提供，邀請產官學界專家擔任評審。嘉藥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。



嘉藥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。





校園

# 饅頭蒸出創意 嘉藥奪特優

2022-10-11

餐旅系周莞莘、黃珮真將客家小炒、鳳梨等在地食材融入作品寫下新頁



嘉藥餐旅系吳昆崙老師指導周莞莘（中）、黃珮真（右）參賽獲得特優。（記者黃文記攝）

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學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，舉辦「台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」，十日進行最後決賽，代表嘉藥參賽的周莞莘及黃珮真，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。

這項競賽由嘉藥餐旅系攜手美國小麥協會、愛奶客烘焙屋及聯華製粉食品公司等廠商合辦，在每年國慶日前後舉行，除了發揚傳統麵食技藝，也鼓勵優秀學子同場競技。今年共有十六隊進入決賽，各隊無不使出渾身解數，展現十足巧思與創意。

嘉藥校方表示，獲得特優獎的周莞莘、黃珮真組合，不僅巧妙運用了客家小炒、關廟鳳梨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。

賽事所使用麵粉由聯華製粉食品公司提供，邀請產官學界專家擔任評審。嘉藥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。

嘉藥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。

Previous article

[靈龍舞蹈團《浪潮花》重現安平情事](#)

Next article

[柳營區區政宣導暨鑽石婚表揚列車開跑](#)

即時



南市議員張世賢  
為民請命 南二高  
竹門段工程便道  
保留供...

2022-10-13



單車男逆向遭攔  
查連父母名都忘  
竟背負三條通緝

2022-10-13



12 2022年10月11日星期二

## 臺灣盃中式饅頭賽嘉藥登場 用創意慶國慶



【記者于郁金/臺南報導】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、聯華製粉食品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；代表嘉藥參賽周莞莘及黃珮真，不負眾望拿下特優獎，多元華麗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、聯華製粉食品公司協理陳澄漳、愛奶客烘焙屋負責人彭秋婷、臺南市衛生局股長吳才堃、明新食品企業公司負責人許唐誠、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6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；這次周莞莘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。

## 用創意慶國慶 台灣盃中式饅頭賽嘉藥登場

2022.10.11 目擊新聞

用創意慶國慶！每年10月10號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莘及黃珮真，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。

嘉藥餐旅管理系教授吳昆崙說，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，參賽選手除了與時間賽跑外，還要發揮創意，才能獲得評審的青睞。這次周莞莘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。

嘉藥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。



嘉南藥理大學提供





嘉南藥理大學提供



嘉南藥理大學提供





嘉南藥理大學提供

## 用創意慶國慶台灣盃中式饅頭賽嘉藥登場

/  
2022/10/12

【記者孫曉倫 / 南市報導】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



評審們嚴謹的為參賽者作品評分。

與努力。代表嘉藥參賽的周莞莘及黃珮真，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。這次周莞莘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。



## ...用創意慶國慶 台灣盃中式饅頭賽嘉藥登場

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

🕒 10月11, 2022



【快通新聞 記者蔡文雄/台南報導】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莘及黃珮真，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。

餐旅管理系吳崑崙教授說，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。這次周莞莘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。

圖說：嘉藥餐旅系吳崑崙老師(左)指導周莞莘及黃珮真參加比賽



綜合

## 用創意慶國慶 台灣盃中式饅頭賽嘉藥登場

Posted By: TainanTalk 📅 十月 11, 2022 💬 Comments Off!

〔記者鄭德政南市報導〕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莘及黃珮真，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。





（圖說）參加選手各個卯足全力參加比賽。（記者鄭德政攝）  
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（方方土）、明新食品企業股份有限公司負責人許唐誠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。



（圖說）評審們嚴謹的為參賽者作品評分。（記者鄭德政攝）



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外還要發揮創意，才能獲得評審的青睞。這次周莞莘及黃珮真的組合，不僅巧思運用客家小炒、關廟鳳梨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。



（圖說）嘉藥周莞莘（右）及黃珮真（左）拿下中式饅頭比賽特優獎。（記者鄭德政攝）

嘉藥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。



(圖說) 嘉藥餐旅系吳昆崙老師(左)指導周莞莘(中)及黃珮真(右)參加比賽獲特優獎。(記者鄭德政攝)



# 臺灣盃中式饅頭賽嘉藥登場 用創意慶國慶

勁報  
TAIWAN  
POWER NEWS  
發布於 2 天前



【勁報/記者于郁金/臺南報導】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、聯華製粉食品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；代表嘉藥參賽周莞莘及黃珮真，不負眾望拿下特優獎，多元華麗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、聯華製粉食品公司協理陳澄漳、愛奶客烘焙屋負責人彭秋婷、臺南市衛生局股長吳才堃、明新食品企業公司負責人許唐誠、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6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；這次周莞莘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。









## 臺灣盃中式饅頭賽嘉藥登場 用創意慶國慶

勁報 2022/10/11 14:35(1天前)



【勁報/記者于郁金/臺南報導】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、聯華製粉食品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；代表嘉藥參賽周莞莘及黃珮真，不負眾望拿下特優獎，多元華麗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、聯華製粉食品公司協理陳澄漳、愛奶客烘焙屋負責人彭秋婷、臺南市衛生局股長吳才堃、明新食品企業公司負責人許唐誠、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6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；這次周莞莘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。









## 臺灣盃中式饅頭賽嘉藥登場 用創意慶國慶

勁報

更新於 2天前 • 發布於 2天前

追蹤



【勁報/記者于郁金/臺南報導】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、聯華製粉食品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；代表嘉藥參賽周莞莘及黃珮真，不負眾望拿下特優獎，多元華麗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、聯華製粉食品公司協理陳澄漳、愛奶客烘焙屋負責人彭秋婷、臺南市衛生局股長吳才堃、明新食品企業公司負

責人許唐誠、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6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；這次周莞莘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。











## 生活新聞

## 臺灣盃中式饅頭賽嘉藥登場 用創意慶國慶

勁報 2022/10/11 14:35

字級： A- A A+



【勁報/記者于郁金/臺南報導】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、聯華製粉食品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；代表嘉藥參賽周莞莘及黃珮真，不負眾望拿下特優獎，多元華麗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、聯華製粉食品公司協理陳澄漳、愛奶客烘焙屋負責人彭秋婷、臺南市衛生局股長吳才堃、明新食品企業公司負責人許唐誠、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6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；這次周莞莘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。







2022-10-11 14:35:43 勁報/記者于郁金/臺南報導

## 臺灣盃中式饅頭賽嘉藥登場 用創意慶國慶



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、聯華製粉食品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；代表嘉藥參賽周莞莘及黃珮真，不負眾望拿下特優獎，多元華麗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、聯華製粉食品公司協理陳澄漳、愛奶客烘焙屋負責人彭秋婷、臺南市衛生局股長吳才堃、明新食品企業公司負責人許唐誠、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6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；這次周莞莘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。









## 臺灣盃中式饅頭賽嘉藥登場 用創意慶國慶



2022-10-11 【勁報/記者于郁金/臺南報導】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、聯華製粉食品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；代表嘉藥參賽周莞莘及黃珮真，不負眾望拿下特優獎，多元華麗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、聯華製粉食品公司協理陳澄漳、愛奶客烘焙屋負責人彭秋婷、臺南市衛生局股長吳才堃、明新食品企業公司負責人許唐誠、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6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；這次周莞莘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。







# 臺灣盃中式饅頭賽嘉藥登場 用創意慶國慶



10月. 11, 2022



【勁報 / 記者于郁金 / 臺南報導】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、聯華製粉食品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；代表嘉藥參賽周莞莘及黃珮真，不負眾望拿下特優獎，多元華麗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、聯華製粉食品公司協理陳澄漳、愛奶客烘焙屋負責人彭秋婷、臺南市衛生局股長吳才堃、明新食品企業公司負責人許唐誠、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 6 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；這次周莞莘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。







# 臺灣盃中式饅頭賽嘉藥登場 用創意慶國慶

勁報/ 2022.10.11 14:44 A- A A+



【勁報/記者于郁金/臺南報導】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、聯華製粉食品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；代表嘉藥參賽周莞莘及黃珮真，不負眾望拿下特優獎，多元華麗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、聯華製粉食品公司協理陳澄漳、愛奶客烘焙屋負責人彭秋



婷、臺南市衛生局股長吳才堃、明新食品企業公司負責人許唐誠、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6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；這次周莞莘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。







# 用創意慶祝國慶 台灣盃中式饅頭賽嘉藥登場

本文共930字



2022/10/12 10:07:50

經濟日報 黃逢森

用創意慶祝國慶！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苹及黃珮真，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。

餐旅管理系吳崑崙教授說，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。這次周莞莘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。





嘉藥餐旅系吳昆崙老師(左)指導周莞萍及黃珮真參加比賽。 嘉藥 / 提供



參加選手各個卯足全力參加比賽。嘉藥 / 提供





評審們嚴謹的為參賽者作品評分。嘉藥 / 提供





嘉藥周莞莘（右）及黃珮真拿下中式饅頭比賽特優獎。嘉藥 / 提供