

故鄉農產入西點 吳昆崙烘焙幸福

〔記者林孟婷／仁德報導〕「身為台南縣人，將故鄉在地農特產運用在烘焙糕點，對我而言是一種滿滿的幸福」，從 20 歲就當學徒學習西點烘焙，超過 30 年的經驗，吳昆崙將西點烘焙技術結合故鄉農特產品特色，為台南縣農特產品打知名度。

嘉南藥理科技大學餐旅管理系副教授吳昆崙，多年前接下西點蛋糕烘焙訓練課程的責任，將 30 多年來的所學，傳授給失業者或是想要技術精進的民眾。

20 歲那一年，吳昆崙進入丹比西點公司，從學徒開始學起，歷經 3

年基本功訓練，遂前往台北進入中華穀類食品工業技術研究所擔任講師一職，為提昇自己專業能力，45 歲拿到碩士學位，並決定回到故鄉台南縣提供所學。

吳昆崙說，他最大的希望，就是將故鄉農特產品與西點烘焙相結合，讓西點蛋糕也有著濃濃「台灣味」。他表示，本身為鹽水人，除了愛故鄉的意麵之外，對於其他鄉鎮所產的農特產品也很著迷。

吳昆崙說，用在地生產的地瓜做地瓜麵包，山區所產的芒果干做出口感獨特的水果蛋糕，龍眼乾成為桂圓核桃蛋糕內餡，作品呈現農特產品的香味與西點烘焙的美味。



台南農特產品結合西點烘焙技術，是吳昆崙努力達成的目標。（記者林孟婷攝）

西點蛋糕職訓 成果展秀創意

〔記者林孟婷／仁德報導〕嘉南藥理科技大學開辦「西點蛋糕烘焙乙級證照班」，昨日舉辦成果展，讓學員可以更精進專業技術，也提供失業者學習一技之長的機會，甚至有學員遠從基隆前來上課。

台南縣政府接受行政院勞委會就業安定基金補助，辦理失業者職業訓練，由嘉藥科大餐旅管理系承辦，針對有興趣從事烘焙西點工作者，提供一個適當訓練機會。



台南農特產品結合西點烘焙技術，是吳昆崙努力達成的目標。

（記者林孟婷攝）

昨日成果展 30 名學員發揮所學，巧克力慕斯、三層乳酪慕斯、蘋果塔、辮子麵包等，都展現學生巧思。

校方表示，今年報名人數比往年來得踴躍，超過 120 位報名民眾，經過筆試、面試與口試等審核，選出 30 名及格學員參加課程。

此次課程提供 3 百小時免費訓練，希望學員結訓後，能夠投入就業市場，特別的是，今年男性學員比率較往年來得高，30 名學員中，就有 7 名是男性學員，而學員中有不少都已拿到丙級證照。



輔導西點蛋糕烘焙食品 嘉南藥理科大職業訓練成果發表會



學員上課



學員上課

台南縣政府勞工處余保憲處長於開訓典禮勉勵學員，一技之長勝過萬貫家財，經費來之不易，本培訓係由勞委會就業安定基金補助，於嘉南藥理科技大學自7月1日至8月該培訓課程除運用本校之教師教授外，同時也邀請到知名業界西點烘焙名師指導術科實作課程，師資陣容堅強與完美硬體設施讓所有參訓學員個個受益良多，學員於300小時之學習包括成本計算，原材料認識與烘焙產品之應用、開店地點選擇……等學科外，並著重涵蓋實務術科課程：包括虎皮戚風蛋糕、雙皮核桃塔、奶油棋格雙色蛋糕、裝飾鬆餅、水浴蒸烤乳酪蛋糕、巧克力慕斯、巧克力屋頂蛋糕、小藍莓慕斯、三層乳酪慕斯、水果塔、鮮奶油玫瑰戚風、蘋果塔、奶油水果蛋糕、辮子麵包、沙波蘿甜麵包、半月型牛角麵包、丹麥吐司、菠蘿甜麵包、起酥甜麵包、帶蓋全麥吐司、帶蓋白吐司、墨西哥甜麵包、不帶蓋雙峰紅豆吐司、裝飾海綿蛋糕等產品，全體學員與指導老師吳副教授共同研擬發表會並呈現成品展示成果。相關活動詳情請洽該校餐旅管理系 吳昆崙副教授 (06) 266-0172 圖說：學員上課情形訊息

(中央社訊息服務 20100823 14:11:33) 嘉南藥理科技大學於8月23日(星期一)下午2:00假該校新宿舍區R棟餐飲大樓1樓舉辦「西點蛋糕烘焙乙級證照班」成果發表會。本成果發表會係台南縣政府接受行政院勞工處委員會就業安定基金補助，辦理之失業者職業訓練，希望針對有興趣從事烘焙西點工作者，在接受適當訓練後，能立即投入就業市場工作，並利用機會再進修，使技術更精純，提升自己職業技能，尤其烘焙西點工作就業機會廣泛，除了烘焙麵包店外，還可小額自行創業，期能創造更大就業機會與效能。全程負責該班輔導訓練之吳昆崙副教授表示多數學員亦將挑戰烘焙食品乙級之技能證照考試，並希望學員能夠通過考試及格證照在手，將會更容易找尋工作也為自己奠定創業的基石。

23日共300小時給予免費之訓練，提升學員職業技能，並在結訓後，能立即投入就業市場工作。吳副教授並表示本班次學員有來自北部基隆、臺南職訓中心受過烘焙基礎課程之學員、歷屆高職畢業的學生及弱勢者，大部分多已取得烘焙食品丙級技術士證照。

西點烘焙職訓 提升就業技能



● 台南縣政府西點蛋糕烘焙乙級證照班，展示豐碩成果。（賴友容／攝影）

【賴友容／台南訊】台南縣政府接受行政院勞工委員會就業安定基金補助，結合嘉南藥理科大辦理西點蛋糕烘焙乙級證照班的失業者職業訓練，希望針對有興趣從事烘焙西點工作者，在適當訓練後能立即投入就業市場，並利用機會再進修。

輔導訓練的吳昆崙副教授表示，多數學員將挑戰烘焙食品乙級的技能證照考試，並希望學員能夠通過考試及格證照在手，將更容易找尋工作，也為自己奠定創業基石。尤其，烘焙西點工作就業機會廣泛，除了烘焙麵包店外，還可小額自行創業，期能創造更大就業機會與效能。

吳昆崙說明，此班次有來自北部基隆、台南職訓中心受過烘焙基礎課程的學員、歷屆高職畢業的學生及弱勢者，大部分多已取得烘焙食品丙級技術士證照。

台南縣政府勞工處余保憲處長於開訓典禮勉勵學員表示，一技之長勝過萬貫家財。經費來之不易，培訓班係由勞委會就業安定基金補助，於嘉南藥理科大接受共 300 小時免費訓練，提升學員職業技能，結訓後能立即投入就業市場工作。

該培訓課程，除運用該校教師教授外，同時也由知名業界西點烘焙名師指導術科實作課程，師資陣容堅強與完美硬體設施，讓所有參訓學員個個受益良多，學員於 300 小時學習，包括成本計算，原材料認識、烘焙產品應用、開店地點選擇等學科。

該班於 23 日假嘉南藥理科大舉辦「西點蛋糕烘焙乙級證照班」成果發表會，展出全體學員與指導老師共同研發成品，展示數十種成果，包括雙皮核桃塔、奶油棋格雙色蛋糕、水浴蒸烤乳酪蛋糕、巧克力慕斯、巧克力屋頂蛋糕、水果塔、鮮奶油玫瑰戚風、辮子麵包、沙菠蘿甜麵包、帶蓋全麥吐司、墨西哥甜麵包、不帶蓋雙峰紅豆吐司、裝飾海綿蛋糕等產品。

西點烘焙職訓 提升就業技能

【賴友容/台南訊】台南縣政府接受行政院勞工委員會就業安定基金補助，結合嘉南藥理科大辦理西點蛋糕烘焙乙級證照班的失業者職業訓練，希望針對有興趣從事烘焙西點工作者，在適當訓練後能立即投入就業市場，並利用機會再進修。

輔導訓練的吳崑崙副教授表示，多數學員將挑戰烘焙食品乙級的技能證照考試，並希望學員能夠通過考試及格證照在手，將更容易找尋工作，也為自己奠定創業基石。尤其，烘焙西點工作就業機會廣泛，除了烘焙麵包店外，還可小額自行創業，期能創造更大就業機會與效能。

吳崑崙說明，此班次有來自北部基隆、台南職訓中心受過烘焙基礎課程的學員、歷屆高職畢業的學生及弱勢者，大部分多已取得烘焙食品丙級技術士證照。

台南縣政府勞工處余保憲處長於開訓典禮勉勵學員表示，一技之長勝過萬貫家財。經費來之不易，培訓班係由勞委會就業安定基金補助，於嘉南藥理科大接受共300小時免費訓練，提升學員職業技能，結訓後能立即投入就業市場工作。

該培訓課程，除運用該校教師教授外，同時也由知名業界西點烘焙名師指導術科實作課程，師資陣容堅強與完美硬體設施，讓所有參訓學員個個受益良多，學員於300小時學習，包括成本計算、原材料認識、烘焙產品應用、開店地點選擇等學科。

該班於23日假嘉南藥理科大舉辦「西點蛋糕烘焙乙級證照班」成果發表會，展出全體學員與指導老師共同研發成品，展示數十種成果，包括雙皮核桃塔、奶油棋格雙色蛋糕、水浴蒸烤乳酪蛋糕、巧克力慕斯、巧克力屋頂蛋糕、水果塔、鮮奶油玫瑰戚風、辮子麵包、沙菠蘿甜麵包、帶蓋全麥吐司、墨西哥甜麵包、不帶蓋雙峰紅豆吐司、裝飾海綿蛋糕等產品。◇



●台南縣政府西點蛋糕烘焙乙級證照班，展示豐碩成果。(賴友容/攝影)

類	資 料 來 源	聯合報 第 B 版
別	刊 載 日 期	中華民國 99 年 8 月 24 日



羽球教練曾先生（左一）為圓家人以後開麵包店的夢想，遠從苗栗參加嘉南科大開辦的「西點烘焙乙級證照班」，昨天結訓。
記者吳淑玲／攝影

租屋學烘培 羽球教練要轉業

【記者吳淑玲／仁德報導】台南縣嘉南藥理科技大學為失業者開辦「西點蛋糕烘焙乙級證照班」，昨天舉行成果發表會，羽球教練曾先生遠從苗栗南下租房子兩個月學烘焙，為中年轉業做準備，他的女兒也就讀高職餐飲科，太太有個夢想「希望一家人未來開一間麵包店」，正一步步築夢踏實。

即將滿50歲的曾先生說，他一直擔任羽球教練，有感於年紀漸大，快跑不動了，開始思考「中年轉業」，太太是老師，一直有個開「美美的麵包店」的夢想，女兒現在也在讀高中餐飲科，他先來學習考乙級證照，幾年後太

太退休了，女兒也學成，一家人就可以開一家店。

原本在台北從事工業電腦製造的盧威全，辭職後回台南定居，因對烘焙有興趣，報名參加，希望學習第二專長，以後能夠創業開店；50多歲的包小姐本來是幼教老師，因年紀大謀職不易，希望學會烘焙技術，結合有興趣的學員一起創業。

由勞委會就業安定基金補助，嘉南科大餐飲管理系承辦的「西點烘焙乙級證照班」，對30名學員都是一個「圓夢」的課程。餐管系主任王瑞顯表示，學員從17歲的高中畢業生到5、60歲的中年失業者都有，還有聽障的麵包

師傅，希望技術再精進，烘焙西點工作就業機會多，除了烘焙麵包店外，還可小額自行創業，期能創造更大就業機會與效能。

烘焙老師吳昆崙表示，學員在300小時課程中，從學習成本計算，材料認識與烘焙產品應用、開店地點選擇等學科外，並著重乙級證照的24項基本麵包、蛋糕術科課程，將進一步輔導學員考取乙級證照。

面對學員多懷抱「創業夢」，吳昆崙提醒，學員在產品創新及創意上稍嫌不足，基本的麵包、蛋糕作法學會了，還要不斷精進研發，找出特色，才有市場競爭力。

類	資 料 來 源	華日報 第 B8 版
別	刊 載 日 期	中華民國 99 年 8 月 24 日



嘉藥烘焙班結業 成果發表

精緻西點蛋糕端上桌

盼年底一起通過乙級證照考試

記者林偉民／仁德報導

縣府委託嘉南藥理科技大學舉辦失業者職業訓練「西點蛋糕烘焙乙級證照班」，三十名學員經過二個月的集訓，二十三日結業並舉行成果發表會。學員最遠來自基隆，最年輕只有十七歲，大家端出一盤盤精緻西點和蛋糕，相互鼓勵年底一起通過乙級證照考試。

西點蛋糕烘焙乙級證照班從一百多名報名者中脫穎而出的三十名學員，多數擁有烘焙食品丙級技術士證照，從七月一日起接受三百個小時的免費訓練。

縣府委託嘉南藥理科技大學的「西點蛋糕烘焙乙級證照班」昨天結業，學員端出一盤盤各式西點展現成果。

(記者林偉民攝)

學員在副教授吳昆崙教導

下，除學習成本計算、原料認識與烘焙產品應用、開店地點選擇等學科外，也著學會烘焙虎皮戚風蛋糕、雙皮核桃塔、奶油棋格雙色蛋糕、裝飾鬆餅等三、四十種西點蛋糕。吳昆崙表示，學員經過篩選，程度差不多，學習進度很快，成績不錯，學校將繼續協助參加十二月的乙級證照考試，希望全部過關。

學員最遠來自基隆。來自苗栗的曾如瑾原是羽毛球教練，二年前為了興趣改學習烘焙技術，已通過丙級證照，這次特地在嘉南科大附近租房子接受密集訓練，希望再通過乙級證照，為自己開創新的事業高峰；開學才升高二的利姓學生則最年輕，他希望增加實力，為升學與就業做準備。

類	資 料 來 源	民衆日報 第 15 版
別	刊 載 日 期	中華民國 99 年 8 月 24 日

嘉南科大西點證照班 30學員出師

【記者陳正言仁德報導】為協助失業者開創職涯二春，台南縣政府辦理之失業者職業訓練一波接一波，昨（23）日又有新的一批學員出師，在嘉南科大餐飲大樓一樓舉辦「西點蛋糕烘焙乙級證照班」培訓成果，30位學員烘出24種西點糕餅，參加驗收的長官及老師嘗後都讚不絕口，每位學員各為就業或創業跨出一大步。

嘉南科大餐旅管理系主任王瑞顯表示，台南縣政府接受行政院勞工委員會就業安定基金補助，委託本系辦理失業者職業訓練—西點蛋糕烘焙乙級證照班，30位學員遠自基隆、台北、苗栗及南部各地前來參加訓練，年齡最小的才17歲，還是亞洲餐旅學校本科在學生，最高齡的則是現年58歲，由高職退休的手工藝老師，儘管來自不同縣市及年齡層，卻都同樣懷抱著對就業或創業的美麗夢想。

王瑞顯昨日在結業成果發表會上特別勉勵這些對從事烘焙西點工作有興趣者，在接受訓練後，能立即投入就

業市場工作，並利用機會再進修，使技術更精純，提升自己職業技能，要以台灣在地的特色水果為材料，研發出西方所沒有的烘焙品，一如吳寶春一樣，在國際間打響名號。

全程負責該班輔導訓練之餐旅管理系副教授吳昆崙指出，學員在長達七周有餘，共300小時的密集訓練中，個

個認真學習，除了包括成本計算、原材料認識與烘焙產品之應用、開店地點選擇等學科外，並涵蓋實務術科課程，共有虎皮戚風蛋糕、雙皮核桃塔、奶油棋格雙色蛋糕、裝飾鬆餅、水浴蒸烤乳酪蛋糕、巧克力慕斯、巧克力屋頂蛋糕、小藍莓慕斯、三層乳酪慕斯、水果塔、鮮奶油玫瑰戚風、蘋果塔、奶

油水果蛋糕、辮子麵包、沙波蘿甜麵包、半月型牛角麵包、丹麥吐司、菠蘿甜麵包、起酥甜麵包、帶蓋全麥吐司、帶蓋白吐司、墨西哥甜麵包、不帶蓋雙峰紅豆吐司、裝飾海綿蛋糕等24種產品。

吳昆崙指出，學員在結訓後，有的已被錄用就要進入85度C上班，有的則計畫集資一起開店，有的準備小額自行創業，有的即將挑戰烘焙食品乙級之技能證照考試，希望都能夠如願以償。



王瑞顯主任（右排前一）、吳昆崙老師（左排前三）與學員展示自己烘焙的食品。

（記者陳正言拍攝）

故鄉農產入西點 吳昆崙烘焙幸福

〔記者林孟婷／仁德報導〕「身為台南縣人，將故鄉在地農特產運用在烘焙糕點，對我而言是一種滿滿的幸福」，從20歲就當學生學習西點烘焙，超過30年的經驗，吳昆崙將西點烘焙技術結合故鄉農特產品特色，為台南縣農特產品打知名度。

嘉南藥理科技大學餐旅管理系副教授吳昆崙，多年前接下西點蛋糕烘焙訓練課程的責任，將30多年來的所學，傳授給失業

者或是想要技術精進的民眾。

20歲那一年，吳昆崙進入丹北西點公司，從學徒開始學起，歷經3年基本功訓練，遂前往台北進入中華穀類食品工業技術研究所擔任講師一職，為提昇自己專業能力，45歲拿到碩士學位，並決定回到故鄉台南縣提供所學。

吳昆崙說，他最大的希望，就是將故鄉農特產品與西點烘焙相結合，讓西點蛋糕

也有著濃濃「台灣味」。

他表示，本身是鹽水人，除了愛故鄉的意麵之外，對於其他鄉鎮所產的農特產品也很著迷。

吳昆崙說，用在地生產的地瓜做地瓜麵包，山區所產的芒果干做出口感獨特的水果蛋糕，龍眼乾成為桂圓核桃蛋糕內餡，作品呈現農特產品的香味與西點烘焙的美味。

◀台南農特產品結合西點烘焙技術，是吳昆崙努力達成的目標。
(記者林孟婷攝)

善化、關廟農會 中秋強打鳳梨酥

〔記者吳俊鋒／善化報導〕中秋節將至，善化鎮與關廟鄉等農會都積極主打鳳梨酥，搶攻月餅市場，不僅強調內餡的新鮮口感，外皮亦添加粘米麩、小麥胚芽，迎合養生。

善化鎮農會的鳳梨酥，以「旺來伯」為品牌，去年限量推出，結果大受歡迎，伴手禮盒供不應求，因此斥資上百萬元，擴充烘焙設備，近來訂單陸續湧進，工作人員忙著加班趕貨。

鎮農會總幹事洪錦秀表示，以往每天鳳梨酥產量最多3千2百個，烘焙設施增加後，有利於推廣；至於外皮融入粘米麩，不僅在

於強化口感，更希望使用麵粉之餘，多推廣本土農業。

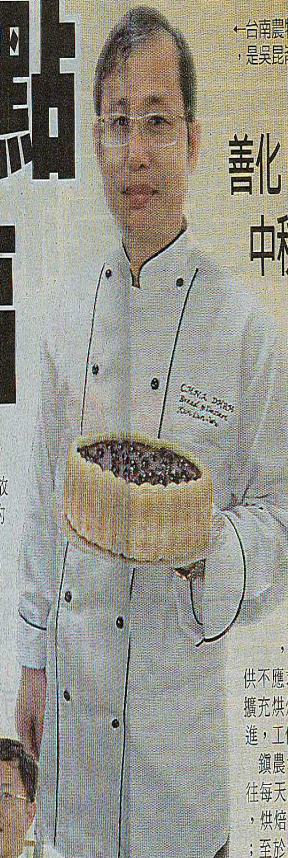
洪錦秀說，善化鳳梨酥種類面廣雖然不大，但品質很好，才決定

走精緻烘焙路線，全力行銷地方產業，也為農民增加收益。

關廟鄉農會也與學術單位合作開發新口味的鳳梨酥，近來正式推出伴手禮盒，頗受市場矚目。

鄉農會推廣股長郭勝億指出，新口味的鳳梨酥，內餡原料標榜在地加工、生產，外皮製作上多了小麥胚芽，迎合養生概念，吃起來香味獨特，並降低油膩感。

郭勝億提到，除了一般的鳳梨酥，鄉農會也結合果醬，推出綜合伴手禮，讓消費者有兩種選擇。



西點蛋糕職訓 成果展秀創意

〔記者林孟婷／仁德報導〕嘉南藥理科技大學開辦「西點蛋糕烘焙乙級證照班」，昨日舉辦成果展，讓學員可以更精進專業技術，也提供失業者學習一技之長的機會，甚至有學員遠從基隆前來上課。

台南縣政府接受行政院勞委會就業安定基金補助，辦理失業者職業訓練，由嘉南藥理科技大學餐旅管理系承辦，針對有興趣從事烘焙西點工作者，提供一個適當訓練機會。

昨日成果展30名學員發揮所學，巧克力慕斯、三層乳酪慕斯、蘋果塔、椰子麵包等，都展現學生巧思。

校方表示，今年報名人數比往年來得踴躍，超過120位報名民眾，經過筆試、面試與口試等審核，選出30名及格學員參加課程。

此次課程提供3百小時免費訓練，希望學員結訓後，能夠投入就業市場，特別的是，今年男性學員比率較往年來得高，30名學員中，就有7名是男性學員，而學員中不少都已拿到內級證照。



◀學員們將所學展現在西點烘焙作品，並兼具美味與創新想法。
(記者林孟婷攝)

→善化鎮農會的鳳梨酥，主打「旺來伯」品牌(右圖)；關廟鄉農會新推出的鳳梨酥，外皮添加小麥胚芽，迎合養生(右上圖)。
(記者吳俊鋒攝)

