

# 2019 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽簡章

一、活動名稱：2019 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽

二、主辦單位：洽發企業股份有限公司

協辦單位：嘉南藥理大學民生學院

承辦單位：嘉南藥理大學餐旅管理系

三、贊助廠商：洽發企業股份有限公司(贊助饅頭麵粉、三代全麥粉)

四、宗旨：

本計畫為聯合促進「嘉南藥理大學」與「洽發企業股份有限公司」之學校教育責任與企業社會責任，餐旅管理系承辦「2019 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」推動創新實作競賽活動，期望透過競賽的方式，始能高中職及大專院校的技術紮根，藉由競賽的觸發刺激活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意火花，結合產學創意能量，帶動社會創意、創新、創業的有機循環，讓「創新精神」能在校園與業界團隊中持續蔓延，建構一個知識交流、研發資源運用及技術合作的平台，擴大落實創新效益，促進產業發展。共同創立全麥粉饅頭及花捲麵食加工技術領域之合作，以落實學術與產業相互提升麵粉產業升級之目的。辦理全國大專院校及高中職學校學生競賽，促進學生熟練專門技術，重視實作學習，發展技專院校辦理特色，培養實作與設計能力，以增進學生學習興趣，進而提升我國餐旅教育及餐旅業技術水準，希望達成產、學結合並相互提升觀摩學習。餐旅教育屬性特殊，為期使理論與實務緊密結合，培育未來的學生除具有精湛的技能，又是富有人文精神、術德兼備的人才。投入業界後，期能學以致用為業界所接納、肯定與重用，以達成營造學校及業界雙方能互惠、互利、互信之原則。

預期成果：

1. **加強學生實際操作的經驗，証實創新創作的能力：**烘焙食品科學在餐旅系中漸漸受到重視，並有列入必修課程，學生對烘焙食品加工亦甚感興趣，師生雙方應有進一步之瞭解與研究，加強學習實際操作的經驗，可藉親手製作的產品來証實創作的能力。
2. **提供學生競賽的平台，增進升學、就業機會：**始能更進一步的提升手藝與技術創造，藉由觀摩和練習，等達到熟練的手法後，才可依自己的智慧和經驗創造更高層次的境界。
3. **提升餐旅品質、樹立餐旅人員之專業地位，俾利學生發揮所長：**藉由此活動，擴增學生對業界的認識，凸顯學校特色，及帶動提升餐旅品質、奠定餐旅人員之專業形象，發揮展現學生專長。
4. **理論與實務結合，培養優秀的餐旅人才：**餐旅教育最重視理論與實務，為餐飲服務業之主體，對於政府經濟建設與發展，及就業機會等方面是一個非常有效的經濟助力。培養優秀的餐旅人才，對於政府推動觀光產業，必有其正面積極的意義。
5. **合作實施原則：**本合作事項由嘉南藥理大學餐旅管理系統籌辦理。

五、競賽對象：大專社會組、高中職組(每隊兩名隊員)。

請於比賽當天報到時填寫指導老師姓名及職稱

六、競賽內容：全麥發酵圓形饅頭、創意造型饅頭、鹹餡發酵包子

七、競賽辦法：

(一)大會提供器具、設備及材料(麵粉指定：洽發企業股份有限公司)比賽所需的材料(品牌與規格)、器具、設備將於初賽後另行通知。

(二)產品評分

項目	評分比率
全麥發酵圓形饅頭	25%
創意造型饅頭	30%
鹹餡發酵包子	25%
衛生與工作態度	10%
配方與擺飾	10%

(三)完成產品分二部份：

(1)一半產品擺設在指定餐盤展示台評分(需有產品名稱、烘焙百分比、展示台不可自備擺具)。

(2)另一半產品(分款式)依大會指定時間內提出給評審品嚐評分。

(四)、比賽時間地點

(1)初賽：

2019年9月20日(星期五)依作品圖片評選，郵戳收件截止日為憑。

2019年9月25日(星期三)入圍名單公告於嘉南藥理大學餐旅管理系網頁  
<http://www.dhrm.cnu.edu.tw>，並以 e-mail 通知。

(2)決賽

日期：2019年10月10日(星期四)

時間：大專社會組、高中(職)組(比賽為3小時，報到時間另行通知)

地點：嘉南藥理大學餐旅管理系(R棟餐飲大樓三樓烘焙教室)

(五)、獎勵

(1)各組冠軍一名：獎狀、獎盃、獎牌及獎金10,000元。

(2)各組亞軍一名：獎狀、獎盃、獎牌及獎金6,000元。

(3)各組季軍一名：獎狀、獎盃、獎牌及獎金3,000元。

(4)各組優勝二名：獎狀、獎牌、獎金2,000元。

(5)佳作：獎狀、獎金1,000元

(六)、注意事項

- (1)每隊 2 名需指定一名為隊長，每隊入選決賽需有一名隨隊教練。
- (2)由主辦單位提供比賽之材料，為限定使用，參賽隊伍不可以自備，非主辦單位提供比賽之材料，參賽隊伍可以自備，自備材料需事先送主辦單位審核通過方可攜帶進場。
- (3)由主辦單位提供比賽之設備與工具，為限定使用，參賽隊伍不可以自備，非主辦單位提供比賽之工具可以自備，需事先送主辦單位審核通過方可攜帶進場。
- (4)選手需同意無條件、無限期將參賽作品及得獎作品提供主辦單位做為宣傳、教學用。

(七)、報名與聯絡方式

地址：717 台南市仁德區二仁路一段 60 號

(郵寄請備註：嘉南藥理大學餐旅管理系吳昆崙老師收)

電話:06-2660172 吳昆崙教授 FAX:06-3661599

E-mail:Kunlun@mail.cnu.edu.tw

八、比賽產品規格：(可自行攜帶老麵)

產品名稱	全麥發酵圓形饅頭	創意造型饅頭	鹹餡發酵包子
產品規格	1. 無餡圓形饅頭一款 2. 生麵糰重 100g x6 個(第三代全麥粉用量含 30% 以上)	1. 無餡創意造型饅頭兩款 2. 生麵糰重 100g x10 個(每款各 5 個)	1. 有餡包子一款 2. 生麵糰不含餡 100 g x6 個
評分標準	1. 產品需細緻 2. 外形挺立、大小一致	1. 可延用上麵糰或另攪拌白麵糰搭配創作 2. 需使用二種顏色(含)以上麵糰(使用天然色素) 3. 自由創意	1. 產品需細緻 2. 外形挺立、大小一致

# 2019 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽

## 賽程表

競賽日期：2019 年 10 月 10 日(星期四)

項目	組別	時間	流程	場地
1	高中職組 A01~A15	08:00~08:10	完成報到手續	R 棟餐飲大樓 3 樓
2		08:10~08:30	選手場地佈置	R301 烘焙教室
3		08:30~11:30	比賽(3 小時)	R301 烘焙教室
4		11:20~12:00	評分時間	
5	大專社會組 B01~B15	12:30~12:40	完成報到手續	R 棟餐飲大樓 3 樓
6		12:40~13:00	選手場地佈置	R301 烘焙教室
7		13:00~16:00	比賽(3 小時)	R301 烘焙教室
8		15:50~16:30	評分時間	
9		16:30~17:30	評分講解暨頒獎典禮	