2022 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽簡章

一、活動宗旨：

本計畫為聯合促進嘉南藥理大學、美國小麥協會、愛奶客烘焙屋、聯華製粉食品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「2022 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。

二、主辦單位：美國小麥協會、愛奶客烘焙屋

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

贊助單位：美國小麥協會、愛奶客烘焙屋、聯華製粉食品股份有限公司(贊助麵粉)

三、參賽說明：

1.對象：麵食同好有興趣之選手，亞洲國籍均可參加。

2.組隊條件：每隊 2 人為一組參加，高中職在校生或年滿 18 歲以上，麵食、麵店業者或喜好麵食者，依報名方式審核通過初審。

3.參賽資格：參賽者需於初賽時間內繳交初賽資料，經大會審核通過即入選競賽，報名繳件後大會寄送指定材料給予選手試作。

四、競賽期程說明

1.報名繳件：參賽者 2 人為一組，初賽採書面照片評選，報名受理日期至 2022 年 9 月 25 日(日)截止(郵寄以收件郵戳為憑，也可傳真至本校餐旅管理系)，請各組參賽選手繳交以下資料

(1)報名表(如附件 1-1)

(2)身分證明文件(如附件 1-2)

(3)初賽作品報告表(如附件 2)

(4)競賽同意書(附件 3)

717 台南市仁德區二仁路一段 60 號 (06)266-0172
嘉南藥理大學 餐旅管理系 吳昆崙教授收
kunlun@mail.cnu.edu.tw

2.初賽入圍公佈：2022 年 9 月 30 日(五)，公布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。

3.選手報到：2022 年 10 月 10 日(一)，嘉南藥理大學餐旅管理系-餐飲大樓廣場。

4 決賽地點：2022 年 10 月 10 日(一)嘉南藥理大學餐旅管理系-餐飲大樓 R301

5.頒獎地點：2022 年 10 月 10 日(一)嘉南藥理大學餐旅管理系-餐飲大樓 R302

五、競賽辦法：

1.採「初賽」與「決賽」兩階段競賽方式，初賽採書面照片靜態評選，分別遴選出 15 組晉級決賽，決賽以現場動態製作方式進行。

2.「決賽」比賽產品規格（共製作 6 樣產品，可自行攜帶老麵，請使用天然色素，不可添加人工香料等）。

產品名稱	項目	產品規格	評分標準
標準山東饅頭	1	無餡山東饅頭一款，生麵糰 100g×6 個	1.產品需細緻 2.外形挺立、大小一致
創意造型肉包	2	有餡包子一款，麵糰(含餡)100g×6 個 肉餡需現場調製	1.產品需細緻 2.外形挺立、大小一致 3.食材搭配及口感

創意造型甜包	3 4	造型甜包兩款，生麵糰(含餡)100g×12 個，生麵糰：餡=1:1 1.造型動物甜包 2.創新水果造型甜包 內餡需現場調製	需使用二種顏色(含)以上麵糰(使用天然色素)
發酵銀絲捲	5	無餡銀絲捲一款，生麵糰 80g×6 個	1.產品需細緻 2.外形挺立、大小一致
創意造型刈包	6	造型刈包一款，生麵糰 100g×6 個，需夾餡料 餡料可攜帶熟餡(生熟食需分開，現場再進行組合)	1.產品需細緻 2.外形挺立、大小一致 3.食材搭配及口感

3.大會現場提供之器具、設備及材料如附件 4，其餘材料及器具由參賽者自備，並於競賽當天繳交自備材料器具表(附件 5)。

4.競賽當天參賽者需於時間內完成 6 種產品，完成產品分二部份，一半產品擺設在展示台評分（展示台自行擺盤，展示盤由大會提供）；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。

5.參賽者須穿著廚師服、帽子及圍裙。

六、評分標準：

項目	評分比率	評分內容
作品主題	10%	作品創作概念
創意創新	30%	操作、造型、配方
量化可行性	50%	符合機作量產並可上架銷售的適宜性
資料完整性	10%	符合競賽辦法規定如重量尺寸等
合計	100%	

七、獎項

1.金牌一名：獎狀、獎盃、獎牌及獎金新台幣 20,000 元。

2.銀牌一名：獎狀、獎盃、獎牌及獎金新台幣 10,000 元。

3.銅牌一名：獎狀、獎盃、獎牌及獎金新台幣 6,000 元。

4.優勝五名：獎狀、獎牌及獎金新台幣 2,000 元

4.佳作數名：獎狀、獎金新台幣 1,000 元

八、注意事項：

1.每隊 2 名參賽者，於決賽當天報到時填寫隨隊教練。

2.決賽當天參賽者請於規定時間內完成報到，報到時請出示相關身分證件並繳交配方製作報告表。

3.麵糰需在工作檯先進行染色，再到壓麵機進行操作。

4.決賽競賽時間 6 小時，以現場製作方式進行，請勿攜帶半成品。

5.選手需同意無條件、無限期將參賽作品及得獎作品提供大會做為任何媒體宣傳、教學用。

6.報名與聯絡方式

地址：717 台南市仁德區二仁路一段 60 號(請備註：嘉南藥理大學餐旅管理系吳昆崙教授收)
電話：(06)266-0172 吳昆崙教授、林小姐
FAX：06-3661599
E-mail：kunlun@mail.cnu.edu.tw

2022 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽流程

日期	時間	項目	場地	備註
2022.10.10	08:30~08:45	報到完成	嘉南藥理大學 R 棟餐飲大樓 3 樓	參賽選手攜帶身分證明文件，並繳交製作配方表
	08:30~09:00	選手場地佈置 材料器具檢查	嘉南藥理大學 R 棟餐飲大樓 R301	1.報到完成之選手立即抽崗位籤並可入場布置 2.參賽選手繳交自備材料器具表
	09:00~15:00	比賽(6 小時)	嘉南藥理大學 R 棟餐飲大樓 R301	材料器具賽前確認無誤，大會與選手，可保有討論是否提前開賽之彈性
	15:00~15:40	評分時間	嘉南藥理大學 R 棟餐飲大樓 R302	
	15:40~16:00	開放參觀作品	嘉南藥理大學 R 棟餐飲大樓 R302	
	16:00~17:00	評分講解暨 頒獎典禮	嘉南藥理大學 R 棟餐飲大樓 R302	

2022 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽報名專用信封

台南市仁德區二仁路一段 60 號　(06)266-0172

嘉南藥理大學 餐旅管理系 吳昆崙教授 收

寄件地址：

寄件人：

電話：

附件 1-1

2022 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽報名表

參賽者姓名		性　　別	□男　□女	參賽編號(執行單位填寫)
出生年月日		身分證字號		（相片黏貼處） 相片背後 請填寫姓名
連絡電話		手機號碼		
聯絡地址	□□□			
Email				
學校單位全銜 服務單位全銜		科系/年級 職　　稱		
參賽者姓名		性　　別	□男　□女	參賽編號(執行單位填寫)
出生年月日		身分證字號		（相片黏貼處） 相片背後 請填寫姓名
連絡電話		手機號碼		
聯絡地址	□□□			
Email				
學校單位全銜 服務單位全銜		科系/年級 職　　稱		
推薦單位		電　　話		
地　　址				
帶隊老師 指導教練		手　　機		
服務單位		職　　稱		

附件 1-2

2022 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽【身分證明文件】

身分	影本正面	影本反面
參賽者 1	身分證 正面黏貼處	身分證 反面黏貼處
參賽者 2	身分證 正面黏貼處	身分證 反面黏貼處

各項審查與比賽紀錄(本欄由主辦單位登錄用)			
審核結果	□報名表 □證件影本 □資格文件 □照片	初審 年　月　日 (1)主辦單位 (2)評審委員	備註

地址：717 台南市仁德區二仁路一段 60 號(請備註：嘉南藥理大學餐旅管理系吳昆崙教授收)
電話：06-2660172 吳昆崙教授、林小姐
傳真：06-3661599

附件 2

2022 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽

初賽作品報告表

選手姓名：_____、_____　產品名稱：_____

產品照片黏貼處 4×6(一張)

創意理念			
原料名稱	百分比	重量(公克)	製作方法

(如表格不足，請自行影印增列)

附件 3

2022 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽同意書

立書人：_____(所有參賽者姓名)

一、 參賽選手為參加嘉南藥理大學餐旅管理系(以下簡稱承辦單位)所辦理之「2022 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」，茲切結所提創意理念與作品乃係立書人等原創並未抄襲他人。

二、 參賽選手所填寫報名表資料正確無誤，如有造假將取消比賽資格。

三、 參賽選手必須遵守競賽規則，配合承辦單位人員安排及接受評審團的指揮。

四、 參賽選手同意將本次競賽作品，相關文字、相片及肖像，無條件、無限期授權承辦單位，在官方網站、刊物、教學使用，承辦單位就該著作全部享有完整之出版權。

五、 競賽選手同意以上提出的所有規則條款。

此致

承辦單位 嘉南藥理大學餐旅管理系

立書人 1 簽(章)：

立書人 1 簽(章)：

日期：2022 年　　月　　日

附件 4

2022 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽

場地材料準備表(一組份)

共 1 頁第 1 頁

項次	名稱	規格及尺寸	單位	數量	備註
1	麵粉	高筋	kg	1	
2	麵粉	中筋	kg	3	
3	麵粉	低筋	Kg	1	
4	糖粉		Kg	0.5	
5	白油		Kg	0.5	
6	奶油		Kg	0.5	
7	酥油		Kg	0.5	
8	沙拉油		Kg	0.5	
9	砂糖		Kg	1	
10	鹽		Kg	0.1	
11	奶粉	脫脂	Kg	0.2	
12	快發酵母粉		Kg	0.1	
13	泡打粉		Kg	0.1	

附件 4

2022 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽

場地設備準備表(一組份)

項次	工具名稱	規格及尺寸	單位	數量	備註
1	不鏽鋼工作檯	長×寬×高=180×90×80 ㎝	台	1	
2	攪拌機	一貫(20Q 攪拌缸)	台	1	
3	烤爐	3kw(44×65 ㎝烤盤)	層	1	
4	基本發酵箱	溫濕度控制(44×65 ㎝烤盤)	層	1	
5	最後發酵箱	溫濕度控制(44×65 ㎝烤盤)	層	1	
6	冰箱	冷藏(44×65 ㎝烤盤) 冷凍(44×65 ㎝烤盤)	層	1	
7	急速冷凍		層	1	
8	平烤盤	44×65 ㎝	個	3	
9	產品框	70×45×4 ㎝	個	2	
10	磅秤	6 ㎏精準度 1g	台	1	
11	溫度計	0~100℃	支	1	共用區
12	發酵盆 (橘色桶子)	4 公升	個	2	
13	稱量原料容器	直徑 20 ㎝	個	3	
14	量杯	1000cc	個	1	
15	量杯	240 ㏄	個	1	
16	麵粉篩	20~40 目	個	1	
17	切麵刀	不鏽鋼	把	1	
18	塑膠刮板		把	2	
19	橡皮刮刀		把	1	
20	桿麵棍	長 30 ㎝	支	2	共用區
21	包餡匙		支	1	共用區

附件 4

2022 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽

場地設備準備表(一組份)

項次	工具名稱	規格及尺寸	單位	數量	備註
22	打蛋器	不鏽鋼	支	2	
23	瓦斯爐	固定或可移動(單座)	座	1	
24	西點刀	長 30 ㎝	把	1	共用區
25	小水果刀	長 10 ㎝	把	1	
26	木匙	長 30 ㎝	支	1	
27	量尺(鐵製)	長 60 ㎝準確度 1 ㎝	支	1	
28	毛刷		支	1	
29	噴水器		個	1	
30	砧板	45×30×2 ㎝	塊	1	共用區
31	出爐手套	棉製、耐熱	雙	1	
32	抹布	棉製	條	2	
33	剪刀	尖嘴	支	1	
34	不鏽鋼盆	30 ㎝	個	5	
35	蒸籠	(夾層兩層)	組	1	
36	蒸龍布		條	2	
37	壓麵機		台	3	共用
38	圓白盤		個	2	

附件 5

2022 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽

選手自備材料表、器具表**(決賽報到時繳交)**

共 1 頁第 1 頁

1. 本比賽使用公告之材料、其他自備物料需表列、檢核後方可攜帶進入競賽場地。
2. 競賽所使用材料，皆需是天然食材。(色膏、色粉等不可使用)
3. 設計圖稿及相關工具，如壓模(模具類)，可攜入比賽場地。其餘半成品、成品及裝飾器材禁止攜帶進入競賽場地。

次	自備**器具**名稱	規格及尺寸	數量	備註	次	自備**材料**名稱	規格及尺寸	數量	備註
1					1				
2					2				
3					3				
4					4				
5					5				
6					6				
7					7				
8					8				
9					9				
10					10				
11					11				
12					12				
13					13				
14					14				
15					15				
16					16				
17					17				
18					18				
19					19				
20					20				

附件 6

2022 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽

配方製作報告表**(決賽報到時繳交)**

選手姓名：_____、_____ 組別: _____

產品名稱:□標準山東饅頭、□造型動物饅頭、□創新水果造型饅頭、□創意肉包、□發酵銀絲捲

製作報告表

原料名稱	百分比	重量(公克)	製作程序(含配方計算)及條件
			配方計算：
			製作程序及條件：

(如表格不足，請自行影印增列)

嘉南藥理大學

交通路線圖



1. 搭乘飛機:由台南機場搭計程車約五分鐘至本校。
2. 搭乘高鐵:高鐵台南站(沙崙)下車，搭計程車由大灣交流道往西接台86號東西快速道路、台一線省道約12分鐘至本校。
3. 搭乘火車:由台南火車站南下約七分鐘至保安站下車，步行約十五分鐘至本校。
4. 搭乘客運:請搭高雄客運 8046號。詳細時刻請洽詢高雄客運台南站。
   電話:06-2219177。
5. 自行開車經由省道或高速公路：
   (1) 由台南經台一線省道南下約二十分鐘，即本校正門。
   (2) 由高雄經台一線省道北上約五十分鐘，即本校正門。
   (3) 中山高(國道1號)：由仁德系統交統道往西接台86號東西快速道路、台一線省道約十分鐘至本校。
   (4) 南二高(國道3號)：由關廟交流道往西接台86號東西快速道路、台一線省道約十五分鐘至本校。


校區配置圖
Campus Map
棒球場
人工瀑地
第六停車場
第三停車場
第二機車停車場
第一機車停車場
第五機車停車場
第四機車停車場
北三汽車停車場
北側停車場1
水景廣場
現在位置
You Are Here
校門
往仁德
中正路
往高雄
往台南
縱貫公路 二仁路一段
快速道路
高速公路
N