

檔 號：

保存年限：

## 嘉藥學校財團法人嘉南藥理大學 函

地址：71710臺南市仁德區二仁路1段60號

承辦人：吳昆崙

電話：06-2664911分機3619

傳真：06-3661599

電子信箱：kunlun@mail.cnu.edu.tw

裝

受文者：高雄醫學大學

發文日期：中華民國108年7月23日

發文字號：嘉餐字第1080003893號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如主旨 (108072300018\_108D007076\_108D2001011-01.pdf,  
108072300018\_108D007076\_108D2001012-01.pdf)

主旨：檢送本校辦理「2019台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」簡章、報名表及相關表件，歡迎貴校師生踴躍報名參加，期程如說明，請查照。

訂

說明：

一、初賽：

(一)截止收件：108年9月20日(星期五)，依作品圖片評選，郵戳收件截止日為憑。

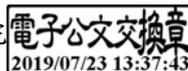
(二)入圍名單：108年9月25日(星期三)，公告於本校餐旅管理系網頁<http://www.dhrm.cnu.edu.tw>，並以E-mail通知。

二、決賽：108年10月10日(星期四)，請詳閱簡章，亦可於本校該系<http://www.dhrm.cnu.edu.tw>，下載相關表件。

線

正本：全國各公私立大專校院、全國各公私立高級中學、全國各公私立高級職業學校

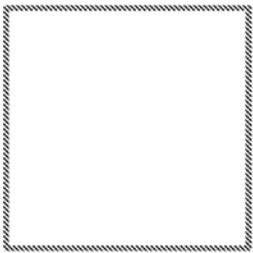
副本：本校餐旅管理系、本校民生學院



收文文號：1080007615

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：

# 2019 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽

## 報名表

參賽者 1	性別	<input type="checkbox"/> 女 <input type="checkbox"/> 男	(相片黏貼處) 相片背後請填寫姓名
	出生日期		
聯絡電話	手機		
聯絡地址	□□□		
電子信箱			
學校單位	科系/年級		
服務單位	職稱		
參賽者 2	性別	<input type="checkbox"/> 女 <input type="checkbox"/> 男	(相片黏貼處) 相片背後請填寫姓名
	出生日期		
聯絡電話	手機		
聯絡地址	□□□		
電子信箱			
學校單位	科系/年級		
服務單位	職稱		
推薦單位全名	電話		
地址			
帶隊老師 指導教練	手機		
服務單位	職稱		

身分	影本正面	影本反面	
參賽者 1	身分證/學生證 正面黏貼處	身分證/學生證 反面黏貼處	
參賽者 2	身分證/學生證 正面黏貼處	身分證/學生證 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	<input type="checkbox"/> 報名資格 <input type="checkbox"/> 身分證影本 <input type="checkbox"/> 照片 <input type="checkbox"/> 其他資料	初審	備註
		年 月 日	
		(1)主辦單位 (2)評審委員	

\*參賽者可先繳交報名表，待確認後，大會將指定麵粉寄送給各校選手指導老師收，參賽者於時間內繳交相關參賽資料

地址：717 台南市仁德區二仁路一段 60 號(嘉南藥理大學餐旅管理系吳昆崙老師收)

電話：06-2660172

傳真：06-3661599

# 2019 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：\_\_\_\_\_

大專社會組 高中職組

產品照片黏貼處 4x6(一張)
-----------------

創意理念			
原料名稱	百分比	重量(公克)	製作方法

(本表若不敷使用，可自行影印或延伸；每樣產品填寫一份)

# 2019 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽

## 同意書

立書人(隊員)：\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_。

競賽組別：大專社會組 高中職組

- 一、 參賽選手等為參加嘉南藥理大學(下稱主辦單位)所辦理之「2019 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、 參賽選手必須遵守競賽規則，配合主辦單位人員安排及接受主辦單位和評審團的指揮。
- 三、 參賽選手同意無條件、無限期授權在本次活動中所拍攝有關文字、相片及肖像，均可在官方網站及相關刊物使用，承辦單位就該著作全部享有完整之出版權。
- 四、 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

學校名稱：

代表人簽(章)：

學校簽(章)：

立書人簽(章)：

日期：108 年      月      日

# 2019 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	洽發企業股份有限公司贊助
2.	麵粉	中筋	kg	2	
3.	麵粉	低筋	Kg	1	
4.	全麥粉	第三代全麥粉	Kg	1	
5.	糖粉		Kg	0.5	
6.	白油		Kg	0.5	
7.	奶油		Kg	0.5	
8.	酥油		Kg	0.5	
9.	沙拉油		Kg	0.5	
10.	砂糖		Kg	1	
11.	鹽		Kg	0.1	
12.	奶粉	脫脂	Kg	0.2	
13.	全蛋	帶殼	Kg	0.2	
14.	快發酵母粉		Kg	0.1	
15.	泡打粉		Kg	0.1	

# 2019 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)

共 2 頁第 1 頁

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 cm	台	1	
2	攪拌機	一貫(20Q 攪拌缸)	台	1	
3	烤爐	3kw(44×65 cm烤盤)	層	1	
4	基本發酵箱	溫濕度控制(44×65 cm烤盤)	層	1	
5	最後發酵箱	溫濕度控制(44×65 cm烤盤)	層	1	
6	冰箱	冷藏(44×65 cm烤盤) 冷凍(44×65 cm烤盤)	層	1	
7	急速冷凍		層	1	
8	平烤盤	44×65 cm	個	3	
9	產品框	70×45×4 cm	個	2	
10	磅秤	6 kg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 cm	個	3	
14	量杯	1000cc	個	1	
15	量杯	240 cc	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 cm	支	2	
21	包餡匙		支	1	共用區

# 2019 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)

共 2 頁第 2 頁

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 cm	把	1	
25	小水果刀	長 10 cm	把	1	
26	木匙	長 30 cm	支	1	
27	量尺(鐵製)	長 60 cm準確度 1 cm	支	1	
28	毛刷		支	1	
29	噴水器		個	1	
30	砧板	45×30×2 cm	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 cm	個	5	
35	蒸籠	(夾層兩層)	組	2	
36	蒸籠布		條	2	
37	壓麵機		台	4	共用

# 2019 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽

## 選手自備材料表、工具表(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. 競賽之饅頭、花捲、包子產品，皆需是天然食材。(色膏、色粉等不可使用)
3. 饅頭與花捲之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 <b>工具</b> 名稱	規格及尺寸	數量	備註	次	自備 <b>材料</b> 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				

(如表格不足，請自行影印增列)

# 2019 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽

## 配方製作報告表(報到時繳交)

選手姓名：\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_ 組別：\_\_\_\_\_

產品名稱：全麥發酵圓形饅頭、創意造型饅頭、鹹餡發酵包子

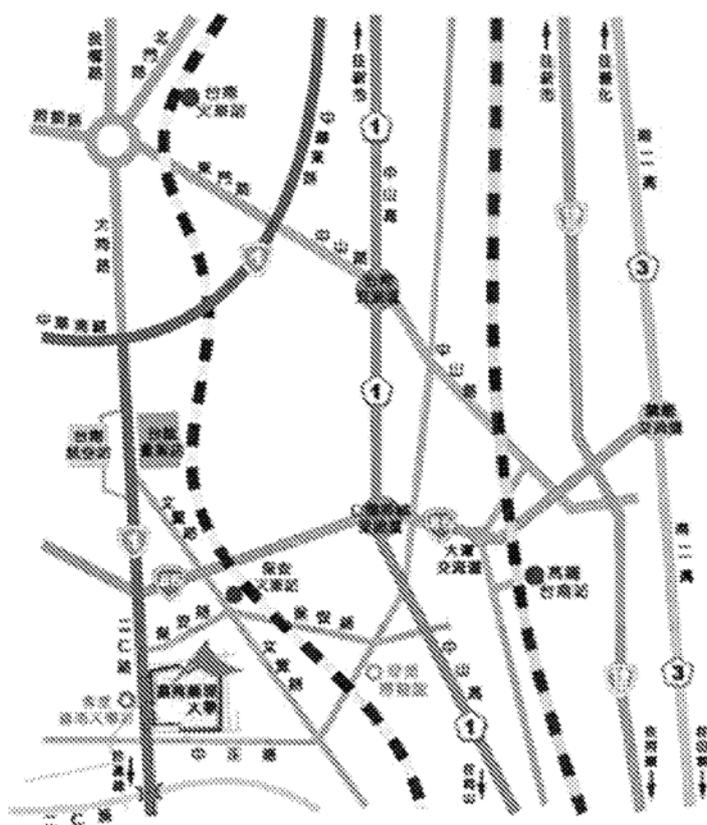
製作報告表

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, 搭計程車由大潭交流道往西接台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: 搭乘高雄客運 8046號, 詳細時刻請洽高雄客運台南站。  
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): 由仁德系統交流道往西接台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



※本校園禁止車輛進入，來賓車輛請依箭頭指示前往北三停車場停車，再依指標至競賽場地。

# 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	

決行層級：

意 見 及 簽 章

承  
辦  
單  
位

擬：  
一、嘉藥學校財團法人嘉南藥理大學辦理「2019臺灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」，歡迎踴躍報名參加。  
二、轉貼學務處首頁校外訊息處周知。  
三、陳閱後存查。

承辦人：

課外活動組  
計畫人員 **陳玫伶** 0725  
1501

組長：

學生事務處  
課外活動組  
組長 **陳朝政** 0728  
1536

會  
辦  
單  
位

決  
行

學務長：

學生事務處  
**周汎** 0728  
學務長甲 1536

分層負責授權  
學務處專用章 0728  
1536