

# 2018 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽-簡章

一、活動名稱：2018 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽

二、主辦單位：美國小麥協會、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

贊助廠商：美國小麥協會、洽發企業股份有限公司（贊助饅頭麵粉、三代全麥粉）

三、競賽對象：高中（職）組、大專社會組（每隊兩名隊員），需填寫指導老師姓名及職稱。

四、競賽期程：

1.初賽：

(1)報名：參賽者 2 人為一組，報名表如附件一，報名受理日期至 107 年 10 月 12 日（星期五）截止（郵寄以收件郵戳為憑，也可傳真至本校餐旅管理系），報名完成確認後，大會將指定麵粉寄送給各校選手指導老師收。

(2)繳件：依作品照片評選，附件一報名表、初賽作品報告表及同意書，請於 107 年 10 月 12 日（星期五）前，郵寄至本校（以收件郵戳為憑）。  
寄件住址如下：

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  
(06)266-0172

(3)初賽入圍公佈時間：107 年 10 月 19 日（星期五），公佈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：

(1)日期：107 年 10 月 28 日（星期日），嘉南藥理大學餐旅管理系-餐飲大樓 R301。

(2)時間：高中（職）組 8:40~11:40；大專社會組 13:00~16:00。

(3)頒獎：107 年 10 月 28 日（星期日），嘉南藥理大學餐旅管理系-餐飲大樓 R302。

五、競賽內容：（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×6 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×10 個(每款各 5 個)	1.有餡包子一款 2.生麵糰不含餡 100 g×6 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

六、競賽辦法：

1. 採初賽與決賽兩階段競賽方式，初賽採書面作品照片審查，分別遴選出高中（職）組 15 組及大專社會組 15 組，分別晉級決賽，決賽以現場製作方式進行。
2. 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），請參閱附件二，其餘材料及器具由參賽者自備，並於競賽當天繳交自備器具材料表。
3. 競賽當天參賽者需於時間內完成完整產品，完成產品分二部份：  
(1)一半產品(分款式)依大會指定時間內提出給評審品嚐評分(需有產品名稱、烘焙百分比)。  
(2)其餘產品擺設在指定餐盤供展示、媒體拍攝之用，展示台不可自備擺具。

七、評分標準：

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%

八、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. 各組佳作數名：獎狀、獎金 1,000 元

九、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設備、工具、材料，為限定使用，參賽隊伍不可以自備，非主辦單位提供之設備、工具、材料，參賽隊伍可以自備，需事先送主辦單位審核通過方可攜帶進場。
3. 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。
4. 報名與聯絡方式：  
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 吳昆崙副教授、林小姐，Fax：06-3661599，E-mail：kunlun@mail.cnu.edu.tw

# 2018 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽

## 賽程表

日期：2018 年 10 月 28 日（星期日）

地點：嘉南藥理大學餐旅管理系（717 台南市仁德區二仁路一段 60 號）

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

# 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: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。