

2017 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽-簡章

- 一. 活動名稱：2017 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
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. 競賽對象：大專社會組、高中職組（每隊兩名隊員），請於報到時填寫指導老師姓名及職稱。
- 五. 競賽內容：

(一)全麥發酵饅頭（請自行攜帶可添加天然食材；如可可、咖啡...等）

無餡圓形饅頭一款：生麵糰重 100 公克 × 6 個（第三代全麥粉用量含 30% 以上）

A.產品需細緻

B.外形挺立、大小一致

(二)創意造型饅頭（可自行使用天然食材調味與調色）

無餡創意造型饅頭兩款：生麵糰重 100 公克 × 10 個（每款各 5 個，可延用上麵糰或另攪拌白麵糰搭配創作）

A.需二種顏色以上（含）麵糰（使用天然色素）

B.自由創意

(三)鹹餡發酵包子（可添加肉、菜、乳酪、麵筋...等天然食材，請自行攜帶，並需於現場調製）。

有餡包子一款：生麵糰重 100 公克 × 6 個

A.產品需細緻

B.外形挺立、大小一致

備註：以上三種產品可自行攜帶老麵

六. 競賽辦法：

(一)大會提供器具、設備及比賽所需的材料（品牌與規格，於初賽後另行通知）。

(二)產品評分

項目	評分比率
全麥發酵饅頭	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：

2017年9月25日（星期一）依作品圖片評選，郵戳收件截止日為憑。

2017年9月29日（星期五）入圍名單公告於嘉南藥理大學餐旅管理系網頁，並以郵件通知。

2.決賽：

日期：2017年10月10日（星期二）

時間：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. 各組佳作數名：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，非主辦單位提供比賽之設備、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。

(七)、報名與聯絡方式

地址：請郵寄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， FAX：06-3661599， e-mail：Kunlun@mail.cnu.edu.tw

2017 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽 賽程表

決賽日期：2017 年 10 月 10 日(星期二)

地點：嘉南藥理大學餐旅管理系 R 棟餐飲大樓 3 樓烘焙教室

項目	組別	時間	流程	場地
1	高中職組 A01~A15	08:10~08:20	完成報到手續	R 棟餐飲大樓 3 樓
2		08:20~08:40	選手場地佈置	R301 烘焙教室
3		08:50~11:50	決賽 (3 小時)	R301 烘焙教室
4	評分暨午餐	11:45~12:00	評分	
5		12:00~12:30	午餐	
6	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
7		12:40~12:50	選手場地佈置	R301 烘焙教室
8		13:00~16:00	決賽 (3 小時)	R301 烘焙教室
9	評分暨頒獎	16:00~16:15	評分	
10		16:30~17:00	評分講解暨頒獎典禮	

2017 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽 報名表

(每位隊員填寫一份)

姓名	性別		<input type="checkbox"/> 女 <input type="checkbox"/> 男		(相片黏貼處)
	出生日期		年 月 日		
身份證字號					
聯絡地址	□□□				
電子信箱					
聯絡電話	()	手機			
學校單位	校名			年級	年
				科系	
推薦單位					
服務單位 (學校)全名					(蓋推薦單位章)
負責人					
地址	□□□				
電話	()				
學生證(大專、高中職組) 正面黏貼處			學生證(大專、高中職組) 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		初審		備註
	<input type="checkbox"/> 年資		年 月 日		
	<input type="checkbox"/> 學生證影本		(1)主辦單位		
<input type="checkbox"/> 照片		(2)評審委員			
<input type="checkbox"/> 其他資料					

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老師收)

電話：06-2660172(聯絡人：吳昆崙老師)

傳真：06-3661599

2017 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：全麥發酵饅頭

大專社會組 高中職組

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

(本表若不敷使用，可自行影印或延伸；每樣產品填寫一份)

2017 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽 初賽作品報告表

隊員姓名：_____、_____ 產品名稱：創意造型饅頭

大專社會組 高中職組

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

(本表若不敷使用，可自行影印或延伸；每樣產品填寫一份)

2017 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽 初賽作品報告表

隊員姓名：_____、_____ 產品名稱：鹹餡發酵包子

大專社會組 高中職組

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

(本表若不敷使用，可自行影印或延伸；每樣產品填寫一份)

2017 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餐旅管理系(以下稱承辦單位)所舉辦之「2017 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，配合承辦單位人員安排及接受承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著作權。
- 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(服務單位)名稱：

代表人簽(章)：

學校(服務單位)簽(章)：

立書人簽(章)：

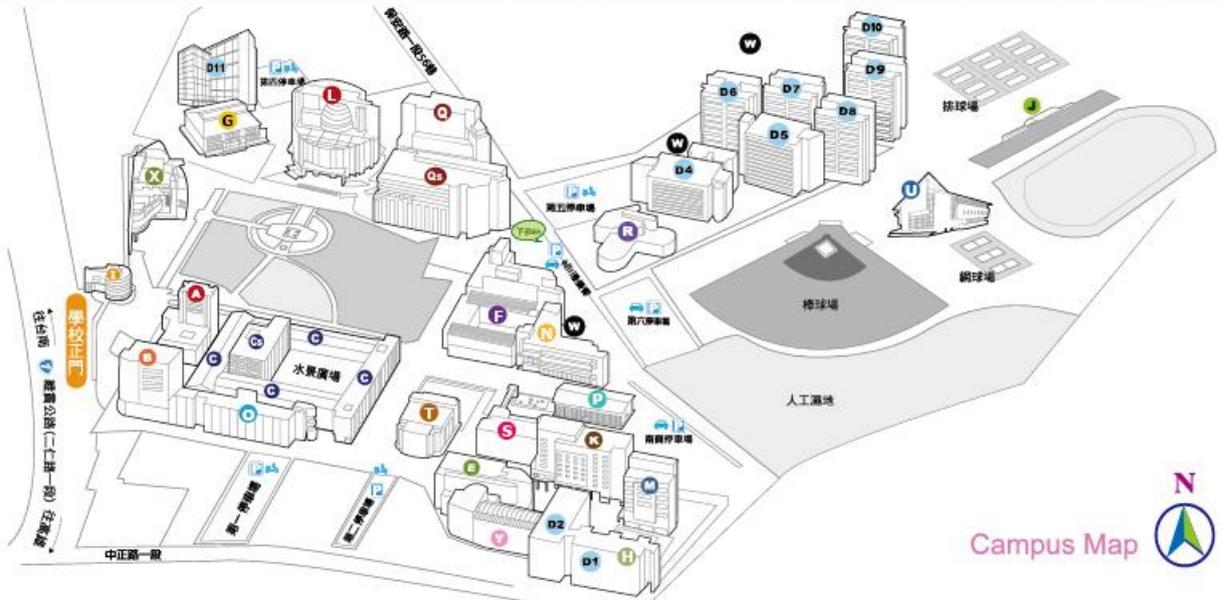
日期：106 年 月 日

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。



- | | | | |
|----------------------|--------------------|-----------------------|-----------------|
| A 行政大樓 | E 環境永續大樓 | L 王趁紀念圖書館 | R 實習餐廳 |
| B 松田大樓 | F 食品大樓暨實習藥廠 | M 休閒理療暨研究大樓 | S 學生活動中心 |
| C 綜合教學大樓 | G 羽球館 | N 李金星實驗大樓 | T 大禮堂 |
| D1 教學實驗大樓 | H 游泳池 | O 職安大樓 | U 紹宗體育館 |
| D1、D2 英傑三舍、一舍 | I 警衛室(學校正門) | P 藥學大樓 | X 國際會議中心 |
| D4~D10 錦篆一~七舍 | J 司令台 | Q 資訊暨教學大樓(高樓) | Y 幼保大樓 |
| D11 英傑五舍 | K 輝振大樓 | D5 資訊暨教學大樓(低樓) | W 污水處理廠 |