

『麵粉多元應用與美食推廣研習』簡章

一、活動目的:

隨著國人的飲食西化，台灣人年平均小麥消費量正式超越稻米，麵食時代來臨。為了提升餐飲相關教師對麵粉特性之瞭解而能多元應用，台南應用科技大學餐飲系與豐盟企業股份有限公司合作，特別邀請對中式麵食及烘焙產品製作有豐富經驗之專家示範教學。豐盟是目前台灣優質麵粉廠商的佼佼者，也是台南在地人的企業，經營過程中投入經費與人力提升設備與技術，對食安的把關更是不遺餘力。希望藉由在地優質企業與台南應用科技大學餐飲系的合作，共同開創麵粉多元應用的新契機。

二、主辦單位：豐盟企業股份有限公司。

三、協辦單位：台南應用科技大學餐飲系。

四、活動日期：2017年12月01日(星期五) 8:00~17:00止。

五、活動地點：台南應用科技大學生活科技大樓2樓 LT207 餐飲示範教室。

(台南市永康區中正路529號)。

六、參加對象：全國各級學校餐飲相關授課教師。

研習會議程

106年12月01日(五)		
時間	活動內容(講題)	主持人/主講人
08:00-08:30	報到暨來賓交流	生活科技大樓2樓 LT 207 示範教室
08:30-08:50	開幕 歡迎致詞	豐盟企業有限公司 郭董事長信宏 台南應用科技大學 翁副校長家瑞
08:50-10:00	豐盟麵粉品質介紹	豐盟麵粉品保課 鄭資深組長慧珊
10:00-10:20	茶敘	
10:20-11:30	美國小麥麵粉介紹與推廣	美國小麥協會 楊主任書瑩
11:30-12:20	午餐	
12:20-14:20	中式麵食 示範操作暨作品講評	台南晶英酒店 吳主廚睿桓

14:20-16:30	歐式麵包 示範操作暨作品講評	布雷夫麵包 楊店長世鈞
16:30-17:00	綜合座談	台南應用科技大學 餐飲系 簡主任思平
17:00	賦歸	

研習報名表

編號：_____

『麵粉多元應用與美食推廣研習』報名表			
學校名稱		科系名稱	
姓名		職稱	
聯絡電話 (O)		行動電話	
午餐	<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素		
E - m a i l			
通訊地址			
是否自行開車	<input type="checkbox"/> 是 車號_____ <input type="checkbox"/> 否		
備註： 1.本研習活動: 2017 年 12 月 01 日 (星期五)，名額 50 位 (依報名順序及高中職餐飲相關課程授課教師優先，額滿截止)。 2.報名期限：即日起至 2017 年 11 月 20 日止。 3.參加對象：全國各級學校餐飲相關授課教師。 4.活動全程免費用，全程參與者，活動結束將發予研習證書。 5.報名方式：填寫報名表後e-mail至餐飲系助理陳沛雯(信箱:q05290116@gm.tut.edu.tw)， <u>主旨請填寫：『麵粉多元應用與美食推廣研習』報名表；相關報名表件，可上餐飲系網站下載。</u> 6.活動連絡人(電話)：陳沛雯：0973183336；李建承：0976172556			