

# 2021 TUI 台灣聯合國際盃發酵饅頭競賽-決賽通知

嘉南藥理大學為促進國際麵食文化技藝交流，擬與美國小麥協會、統清股份有限公司、統一麵粉、奇美食品股份有限公司，聯合舉辦「2021 TUI 台灣聯合盃國際發酵麵食饅頭競賽」，邀請各國麵食技藝高手同場競技，期望透過競賽的方式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，結合產學能量帶動社會交流、提升創意、創新、創業的有機循環，讓「創新精神」能在校園與業界團隊持續蔓延，建構一個知識交流、研發資源運用及技術合作的舞台，擴大落實創新效益，促進產業發展。

一、主辦單位：美國小麥協會、嘉南藥理大學

協辦單位：統清股份有限公司、統一麵粉、奇美食品股份有限公司、愛奶客我家牧場烘焙屋、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：統清股份有限公司、統一麵粉、愛奶客我家牧場烘焙屋

二、競賽對象：年滿 18 歲以上台灣、國際之麵食同好有興趣之選手（每隊兩名隊員）。

三、競賽內容：（可自行攜帶老麵，剩餘麵團不得超過 10%，請使用天然色素）

產品名稱	項目	產品規格	評分標準
標準山東饅頭 (13:00繳交試吃評分)	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 (13:00繳交試吃評分)	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

四、競賽地點：嘉南藥理大學餐旅管理系烘焙教室 R301(餐飲大樓三樓)

五、競賽辦法：

(一)選手之夜：110年10月29日(五)

16:00~17:00 嘉南藥理大學餐飲大樓 3F 報到，報到時將安排住宿，未報到者將視同放棄比賽資格(已告知本單位者不在此限)。

(二)競賽日期：110年10月30日(六)

日期	時間	項目	場地	備註
2021. 10.29 (五)	16:00~17:00	選手之夜	嘉南藥理大學 R棟餐飲大樓3樓報到	將安排住宿 未報到者視同放棄比賽資格 (已告知本單位者不在此限)
2021. 10.30 (六)	08:00~08:20	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1份
	08:20~08:30	選手抽組別籤	嘉南藥理大學 R棟餐飲大樓3樓	抽籤順序由評審決議
	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	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	假設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	
	16:00~17:30	評分講解暨 頒獎典禮	嘉南藥理大學 R棟餐飲大樓R302	

(三) 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、 <b>展示台布置</b>
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%	

(四) 完成產品分二部份：

賽當天參賽者需於時間內完成6樣產品，展示台需自行進行佈置，展示盤可自行準備(不預擺盤)；

完成產品依款式分為二部份，一份擺設在展示台，每款預有一顆剖面，另一份各選一顆，依大會指定時間內繳交提供評審品嚐評分。

※13：00 繳交標準山東饅頭、發酵銀絲捲各 1 顆、15：00 繳交所有產品並完成展台布置。

(五)獎勵：

- 1.金牌獎一名：獎狀、獎盃、獎牌及獎金新台幣 20,000 元。
- 2.銀牌獎一名：獎狀、獎盃、獎牌及獎金新台幣 10,000 元。
- 3.銅牌獎一名：獎狀、獎盃、獎牌及獎金新台幣 6,000 元。
- 4.優勝獎五名：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

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. 比賽所需之餡料，需於現場調製。
4. 可自行攜帶老麵。
5. 麵團染色須於桌面上進行，請勿至壓面機染色造成壓面機汙染。
6. 剩餘麵糰不得超過 10%。(剩餘麵糰請交給工作人員秤重，監評人員會寫在配方表上列入評分)
7. 只能使用天然色料，不得使用人工色料調色。(違反此項，不予記分)。
8. 比賽選手僅可使用兩層蒸籠蒸置，單層烤箱烤焙。
9. 選手將作品放置於成品框並鋪白報紙移至評分室(區)以供評分。
10. 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。
11. 決賽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。
12. 成品繳交後，請選手配合拍照(成品與選手合照)。
13. 比賽場地如遇特殊情形，比賽與否由評審長會同大會裁定。
14. 本規程如有未盡事宜者，得有主辦單位修正公布之。

# 2021 TUI 台灣聯合盃國際發酵麵食饅頭競賽

## 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	高筋麵粉	統一麵粉- 勁強麵包專用粉二號	kg	1	
2	中筋麵粉	統一麵粉- 中筋二號	kg	3	
3	低筋麵粉	統一麵粉- 蛋糕專用粉麵粉	Kg	1	
4	人造奶油	統清- 烤酥油、酥油、白油	Kg	各0.5	
5	天然奶油	統清- VALIO 蔚優發酵奶油	Kg	0.5	
6	豬油	統清- 香豬油系列	Kg	0.5	
7	椰子油	統清- 精製椰子油	Kg	0.5	
8	棕櫚油炸油	統清	Kg	0.5	
9	砂糖		Kg	1	
10	糖粉		Kg	0.5	
11	鹽		Kg	0.1	
12	奶粉	脫脂	Kg	0.2	
13	快發酵母粉		Kg	0.1	
14	泡打粉		Kg	0.1	

# 2021 TUI 台灣聯合國際盃發酵饅頭競賽

## 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	1	共用區
21	包餡匙		支	1	共用區

# 2021 TUI 台灣聯合國際盃發酵饅頭競賽

## 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	1	
37	壓麵機		台	4	共用

# 2021 TUI 台灣聯合國際盃發酵饅頭競賽

## 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	自備工具名稱	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				

(如表格不足，請自行影印增列)

# 2021 TUI 台灣聯合國際盃發酵饅頭競賽

## 配方製作報告表(報到時繳交)

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

產品名稱：標準山東饅頭、創意造型肉包、造型動物甜包、創新水果造型甜包、發酵銀絲捲、  
創意造型刈包

### 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)