

2023 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽-決賽通知

本計畫為聯合促進嘉南藥理大學、美國小麥協會、愛奶客烘焙屋、聯華製粉食品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「2023 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术紮根，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。

一、主辦單位：美國小麥協會、愛奶客烘焙屋

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

贊助單位：美國小麥協會、愛奶客烘焙屋、聯華製粉食品股份有限公司(贊助麵粉)

決賽地點：嘉南藥理大學餐旅管理系 烘焙教室 R301(餐飲大樓三樓)

嘉南藥理大學餐旅管理系 飲調教室 R302(餐飲大樓三樓)

二、參賽對象：高中職在校生或年滿 18 歲以上，麵食同好有興趣之選手，亞洲國籍均可參加，每隊 2 人為一組參加。

三、競賽內容：可自行攜帶老麵，請使用天然色素，不可添加人工香料等，剩餘麵糰不可超過 10%。

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
發酵銀絲捲 (13:00繳交試吃評分)	2	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
創意造型肉包 (14:00繳交試吃評分)	3	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
創意造型刈包 (14:00繳交試吃評分)	4	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
創意造型甜包 (15:00繳交試吃評分)	5 6	造型甜包兩款，生麵糰(含餡)100g×12 個，生麵糰：餡=1:1 (內餡需現場調製) 1. 造型動物甜包 2. 創新水果造型甜包	需使用二種顏色(含)以上 麵糰(使用天然色素)

四、競賽流程：

競賽日期	流程	場地	時間
2023年10月10日	報到	R棟餐飲大樓 3樓廣場	8:20-8:30
	抽籤		8:30-8:40
	選手場地前置 材料器具檢查	R301烘焙教室、R302飲調教室	8:40-8:50
	評審介紹	R301烘焙教室	8:50-9:00
	競賽	R301烘焙教室	9:00-15:00
	評分時間	R302飲調教室	15:00-15:40
	開放參觀作品		15:40-16:00
	評分講解暨頒獎典禮		16:00~17:00

五、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、展示台布置
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%	

六、完成產品分二部份：

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；完成產品依款式分為二部份。

一、第一部份：擺設在展示台。

二、第二部份：每款產品選擇二顆讓評審試吃評分，一顆為完整、另一顆自行剖面，依大會指定時間內繳交提供評審品嚐評分。

(以下顯示為每款項個別繳交兩顆產品，一顆完整、一顆自行剖面)

1. 13:00 繳交標準山東饅頭、發酵銀絲捲
2. 14:00 繳交創意造型肉包、創意造型刈包
3. 15:00 繳交創意造型甜包兩款並完成展台布置。

七、獎項 (社會大專組、高中組之獎項為分別頒發)

1. 金牌一名：獎狀、獎盃、獎牌及獎金新台幣 20,000 元。
2. 銀牌一名：獎狀、獎盃、獎牌及獎金新台幣 10,000 元。
3. 銅牌一名：獎狀、獎盃、獎牌及獎金新台幣 6,000 元。
4. 優勝五名：獎狀、獎牌及獎金新台幣 2,000 元
5. 佳作數名：獎狀、獎金新台幣 1,000 元

八、注意事項：

1. 每隊 2 名參賽者，指定一名為隊長，於決賽當天報到時填寫隨隊教練。
2. 決賽當天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。
3. 麵糰需在工作檯先進行染色，再到壓麵機進行操作。
4. 決賽競賽時間 6 小時，以現場製作方式進行，請勿攜帶半成品。
5. 選手需同意無條件、無限期將參賽作品及得獎作品提供大會做為任何媒體宣傳、教學用。
6. 比賽所需之餡料，需於現場調製。
7. 可自行攜帶老麵。
8. 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)
9. 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)。
10. 比賽選手僅可使用兩層蒸籠蒸置，單層烤箱烤焙。
11. 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。
12. 成品繳交後，請選手配合拍照(成品與選手合照)。
11. 比賽場地如遇特殊情形，比賽與否由評審長會同大會裁定。
12. 本規程如有未盡事宜者，得有主辦單位修正公布之。

2023 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	
2	麵粉	中筋	kg	3	
3	麵粉	低筋	Kg	1	
4	糖粉		Kg	0.5	
5	白油		Kg	0.5	
6	奶油		Kg	0.5	
7	酥油		Kg	0.5	
8	沙拉油		Kg	0.5	
9	砂糖		Kg	1	
10	鹽		Kg	0.1	
11	奶粉	脫脂	Kg	0.2	
12	快發酵母粉		Kg	0.1	
13	泡打粉		Kg	0.1	

2023 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	共用區
21	包餡匙		支	1	共用區

2023 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

項次	工具名稱	規格及尺寸	單位	數量	備註
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	共用區
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	1	
36	蒸籠布		條	2	
37	壓麵機		台	3	共用
38	圓白盤		個	2	

2023 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)

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	自備器具名稱	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)

2023 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：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)