

檔 號: STA0502
保存年限: 5年

嘉南藥理科技大學 函

地址: 71710台南市仁德區二仁路一段60號
承辦人: 吳貞潔
電話: 06-2664911分機3602
傳真: 06-3661599
電子信箱: hroffice@mail.chna.edu.tw

受文者: 國立暨南國際大學

發文日期: 中華民國100年6月16日

發文字號: 嘉餐字第1000004385號

速別: 普通件

密等及解密條件或保密期限:

附件: 全麥粉中式饅頭花捲競賽 1頁 (100D2000573.pdf) (100D2000573.PDF, 共1個電子檔案)

主旨: 敬邀參加本校辦理2011年「全麥粉中式饅頭與花捲競賽」
，敬請 惠予公告週知，並鼓勵 貴校學生踴躍報名參加
，相關簡章與報名表如附件，請 查照。

正本: 全國各大專院校與高中職學校

副本: 本校餐旅管理系(含附件)、本校學生事務處

100/06/16
11:55:40校長 許立人
第二層決行

擬: 公告周知, 文存。

約用 陳芃韶
助理員 2011.6.27代為
決行

6/24

教授 李玉君
學務長

全麥粉中式饅頭與花捲競賽

近年來，全球高齡化人口增加、慢性病逐漸威脅人類健康，及自我照護意識抬頭，歐美國家也逐漸發現過度加工及精緻化飲食對健康所造成的影響，興起的回歸自然與健康養生概念，持續風行全球各地。隨著健康意識觀念的建立，消費者持續認知到食物可以提供健康上助益和輔助疾病管理，使得許多食品朝向疾病預防與個人健康維護開發。由此可見，提升與驗證傳統一般性天然食品的保健效果，開發出許多高附加價值的健康食品。因此，發展全穀物食物在改善國民膳食營養狀況中具有重要作用，有必要加強宣傳，提供全穀物食物在合理膳食中一定的位置。

為此全穀類食品相關保健食材與其應用在中式麵食之探討為重要之課題。其全穀類素材保健產品之宣導刻不容緩，為此本競賽活動期增進業界及相關從業者與相關科系老師，能對於全穀類食品保健食材之認識與實務操作，期以提升全麥粉對中式麵食產品的應用率，並期望經由此競賽可提升業界與學校對於全麥粉應用於中式相關麵食產品之重視。

(一)活動名稱: 全麥粉中式饅頭與花捲競賽

(二)主辦單位: 美國小麥協會

協辦單位: 嘉南藥理科技大學 休閒學院

承辦單位: 嘉南藥理科技大學 餐旅管理系

贊助單位: 洽發企業股份有限公司

(三)競賽對象: 社會組、大專組、高中職組(每校限兩隊參加，每隊限兩名隊員)。

(四)競賽內容: 全麥粉指定發酵饅頭與創意發酵花捲

(五)競賽時間:

初賽: 100年9月15日(依作品圖片初選，以總分排序，每組前15名進入決賽)。

決賽: 100年10月6日(現場實作競賽，產品須在2.5小時內完成)。

(六)競賽地點: 嘉南藥理科技大學

(七) 競賽辦法:

1. 大會提供的材料、工具、設備

比賽所需的材料(品牌與規格)、工具、設備將於初賽後另行通知。

2. 產品評分

項目	評分比率*
指定發酵饅頭	40%
創意發酵花捲	40%
衛生與工作態度	10%
配方與擺飾	10%

*：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(需有主題名稱、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。

3. 初賽

2011年9月15日(星期四)依作品圖片評選。

4. 決賽

時間：2011年10月6日(星期四)

地點：嘉南藥理科技大學 餐旅管理系 (烘焙教室)。

5. 獎勵

(1) 各組冠軍一名：獎狀及獎金壹萬元。

(2) 各組亞軍一名：獎狀及獎金陸仟元。

(3) 各組季軍一名：獎狀及獎金參仟元。

(4) 各組佳作二名：獎狀及獎金壹仟元。

(5) 各組優勝：獎狀。

6. 注意事項

(1) 每隊隊員2名需指定一名為隊長，每隊入選決賽需有一名指導教練。

(2) 由主辦單位提供比賽之材料，為限定使用，參賽隊伍不可以自備，非主辦單位提供比賽之材料，參賽隊伍可以自備，自備材料需事先送主辦單位審核通過方可攜帶進場。

(3) 由主辦單位提供比賽之設備與工具，為限定使用，參賽隊伍不可以自備，非主辦單位提供比賽之工具，參賽隊伍可以自備，自備工具需事先送主辦單位審核通過方可攜帶進場。

(4) 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。

7. 報名與聯絡方式

地址：717 台南市仁德區二仁路一段 60 號

嘉南藥理科技大學 餐旅管理系

電話：(06) 2660172 陳佳婷小姐 Fax：(06) 3661599

E-mail：Kunlun@mail.chna.edu.tw 報名後請來電確認。

(八)比賽產品規格

1. 指定發酵饅頭 (可自行使用天然食材調味與調色)

(1) 無餡圓形饅頭一款：生麵糰重 200 公克×8 個

A. 產品需細緻

B. 外形挺立、大小一致

2. 創意發酵花捲

(2) 無餡創意發酵花捲一款：生麵糰重 200 公克×8 個 (可續用指定發酵饅頭之麵糰)。

A. 需二種顏色以上麵糰

B. 自由創意

(九)競賽賽程表：100 年 10 月 6 日 (星期四)

第一梯(社會組)

項目	時間	流程	場地
1	07:15~07:30	完成報到手續	R 棟餐飲大樓 3 樓
2	07:30~07:45	選手場地佈置	R301
3	07:45~10:15	比賽	R301
4	10:15~10:30	評分	R303

第二梯(大專組)

項目	時間	流程	場地
1	10:00~10:15	完成報到手續	R 棟餐飲大樓 3 樓
2	10:15~10:30	選手場地佈置	R301
3	10:30~13:00	比賽	R301
4	13:00~13:15	評分	R303

第三梯(高中、職組)

項目	時間	流程	場地
1	12:45~13:00	完成報到手續	R 棟餐飲大樓 3 樓
2	13:15~13:30	選手場地佈置	R301
3	13:30~16:00	比賽	R301
4	16:00~16:15	評分	R303
5	16:15~16:45	頒獎典禮	R302

4/9

全麥粉中式饅頭與花捲競賽

報名表

THE
EAST ASIAN LIBRARY

(每位隊員填寫一份)

全麥粉中式饅頭與花捲競賽

初賽作品報告表

隊員姓名：_____、_____ 產品名稱：_____

☐社會組 ☐大專組 ☐高中、職組

產品合照圖片黏貼處 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)

全麥粉中式饅頭與花捲競賽

同意書

立書人(隊員)：_____、_____。

競賽組別：☐社會組 ☐大專組 ☐高中、職組

- 一、參賽選手等為參加嘉南藥理科技大學(下稱主辦單位)所主辦之「全麥粉中式饅頭與花捲競賽」，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，配合主辦單位人員安排及接受主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，主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

主辦單位

嘉南藥理科技大學

公司(學校)名稱：_____

代表人簽(章)：_____

公司(學校)章：

立書人簽(章)：_____

日期：_____年_____月_____日