

檔號：R119 0206  
保存年限：5

嘉藥學校財團法人嘉南藥理大學 函

地址：71710 台南市仁德區二仁路一段60號  
承辦人：吳昆崙  
電話：06-2660172分機3600  
傳真：06-3661599  
電子信箱：kunlun@mail.cnu.edu.tw

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國104年3月27日  
發文字號：嘉餐字第1040002203號  
速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如說明 (104D003801\_104D2000335-01.PDF, 共1個電子檔案)

主旨：本校餐旅管理系訂於104年4月16日(四)舉辦「2015國際烘焙食品實務製作論壇」，敬邀貴校所屬人員參加並請惠允公(差)假出席，請查照。

說明：檢送旨揭活動議程表與報名表乙份，或請參閱網址 <http://www.dhrm.cnu.edu.tw/>，下載相關研討會表件。

正本：全國各公私立大專校院、全國各公私立高級中學、全國各公私立高級職業學校  
副本：本校餐旅管理系

104/03/27  
16:32:29

擬辦：

校長 李孫榮

- 一、將來文上傳本校公文系統，公告週知。
- 二、文陳閱後存。



專員 王淑娟

104-3-20

副教授兼研發處  
學術及推廣服務組組長 施君興

104-03-21

教授兼研發  
組長 楊德芳

104-03-21

教授兼研發  
組長 楊德芳

104-03-21







# 嘉南藥理大學

## 2015 國際烘焙食品實務製作論壇

### 一、目的:

小麥和稻米是人類的主食來源，在歐洲、非洲、美國、澳大利亞和亞洲大部份地區的主要糧食也是小麥，而世界上更有約 1/3 人口依賴小麥生存。

小麥的種植由於品種、季節、地域、氣候等種種因素之不同，而影響小麥品質之迥異，不同品質之小麥會研磨出各種不同特性的麵粉，供應給各種不同需求的烘焙製品所使用。不同的小麥種搭配不同的研磨工法，造就了千百種麵粉爭鳴的態勢，如果要專程探討小麥及麵粉這一門科學，將會是一堂極為高深的學問。

常見的麵粉規格與用途有五大種類，烘焙食品製作者製作麵包時，最不可缺席的就是麵粉，麵粉是麵包的靈魂，而要怎麼選與怎麼用這些食材來呈現麵包的樣貌，就是烘焙食品製作者的靈魂所在。因此，如何審慎選擇麵粉與相對應的麵包製作方法，烘烤出完美麵包的口感味道與內部組織，以及表皮顏色、體積與式樣等優質產品，是本次論壇的重點。論壇議題包括：

1. 瞭解小麥在國際市場運用的現況，及其產業發展趨勢
2. 認識小麥檢測的重要性，以及麵粉對烘焙食品製作之影響
3. 如何審慎選擇優質小麥與麵粉
4. 體驗法國鄉村烘焙食品之製作與文化

二、主辦單位：嘉南藥理大學 餐旅管理系

協辦單位：嘉南藥理大學 民生學院

贊助單位：美國小麥協會

三、對象：烘焙食品相關從業者、麵粉廠、高中職與大專院校相關科系教師。

四、形式：演講與實作示範。

五、時間：2015 年 4 月 16 日（星期四）。

六、地點：嘉南藥理大學 視聽教室(Q007)與烘焙教室(R301)。

七、費用：報名費新台幣 100 元整 (不含午餐)。

八、報名收件截止日：即日期至 2015 年 4 月 10 日(星期五)，地址：71710 台南市仁德區二仁路一段 60 號 嘉南藥理大學餐旅管理系 陳佳婷小姐收、傳真報名：06-3661599 或 E-mail：kunlun@mail.cnu.edu.tw，寄出後請電話至 06-2660172 以確認報名成功。



附件一

# 嘉南藥理大學

## 2015 國際烘焙食品實務製作論壇

### 議程表

地點：嘉南藥理大學 視聽教室(Q007)與烘焙教室(R303)

時間：2015 年 4 月 16 日 (星期四)

日期	時間	議程
2015 年 4 月 16 日 (四)	8:30~8:50	報到
	8:50~9:00	校長致詞
	9:00~10:20	議題：WMC 簡介及美國市場現況 主講人：Dr. David Shelton (美國小麥市場研究中心 處長，美籍) 主持人：王瑞顯 院長 (嘉南藥理大學 民生學院) 翻譯：楊書瑩 主任 (美國小麥協會)
	10:20~10:40	Tea Time
	10:40~11:20	議題：USDA(美國農業部)出口小麥檢測 主講人：盧榮錦 處長 (美國小麥協會) 主持人：龔聖雄 主任 (嘉南藥理大學 餐旅管理系)
	11:20~12:00	議題：美國小麥品質與麵食產業趨勢 主講人：楊書瑩 主任 (美國小麥協會) 主持人：吳昆崙 副教授 (嘉南藥理大學 餐旅管理系)
	12:00~13:20	午餐
	13:20~16:30	主講人：Chef André Kreuzer 柯懷德 (姨姨塔塔行政主廚，法籍) 實務製作：法式鄉村點心製作 主持人：孫靖玲 講師 (嘉南藥理大學 餐旅管理系) 翻譯：陳美維 小姐 (姨姨塔塔)
	16:30~16:45	Tea Time (實務製作產品品嚐)
	16:45~17:00	綜合討論



附件二

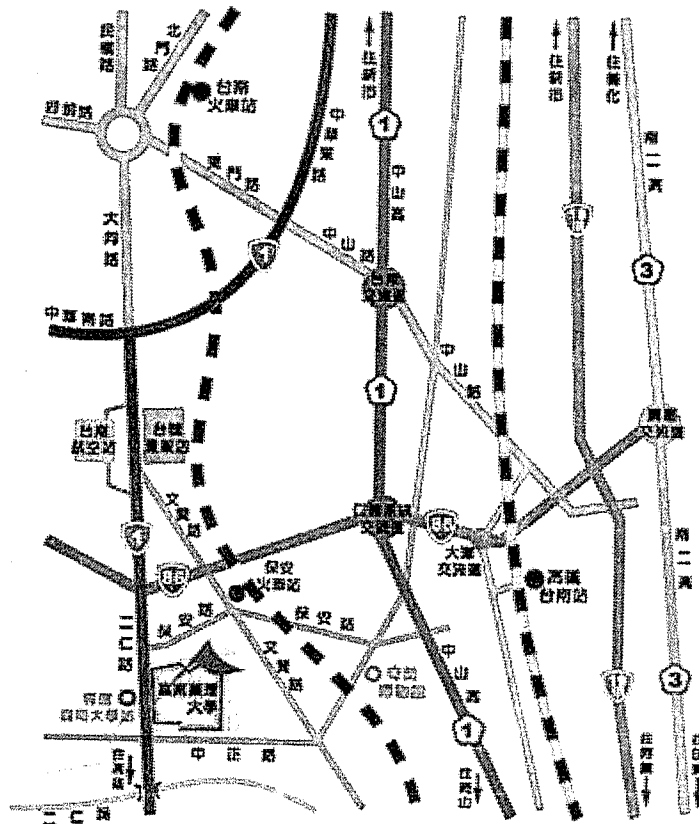
嘉南藥理大學  
2015 國際烘焙食品實務製作論壇  
報名表

姓 名		性別	男 <input type="checkbox"/> 女 <input type="checkbox"/>
服務單位		職稱	
通訊地址			
聯絡電話	電話：( )	傳真	
	行動：	號碼	
E-mail			
匯票號碼			
備 註	<p>■ 本論壇 2015 年 4 月 16 日 (四) 最高人數 60 人，額滿為止，報名表收件截止日：2015 年 4 月 10 日(五)。</p> <p>■ 繳費方式：限收郵政匯票或支票，戶名【嘉南藥理大學】，提供研討會手冊、研習證書。</p> <p>■ 欲參加「2015 國際烘焙食品實務製作論壇」者，請將報名表及匯票，逕寄 71710 台南市仁德區二仁路一段 60 號 嘉南藥理大學餐旅管理系 陳佳婷收，寄出後請電話至 06-2660172 以確認報名成功。</p> <p>■ 傳真報名：06-3661599 或 E-mail：kunlun@mail.cnu.edu.tw</p> <p>註：(1)採通信報名者，請於本校網頁 <a href="http://www.cnu.edu.tw">www.cnu.edu.tw</a> 下載報名表連同郵政匯票或支票以掛號郵件寄出。(2)非例假日上班時間 9：00~16：00 受理報名。</p>		



# 嘉南藥理大學

## 交通路線圖

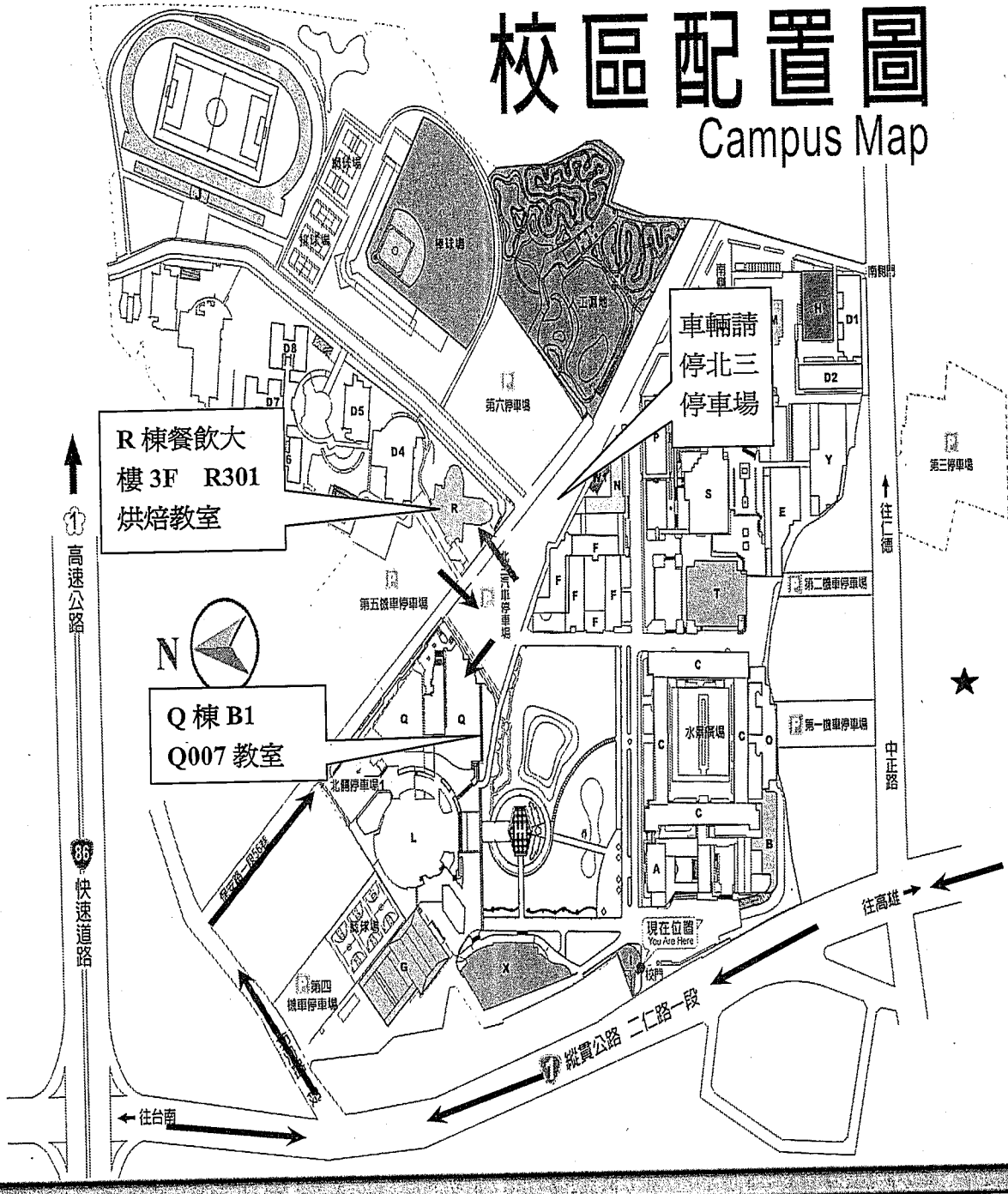


1. 搭乘飛機: 由台南機場搭計程車約五分鐘至本校。
2. 搭乘高鐵: 高鐵台南站(沙崙)下車, 搭計程車由大潭交流道往西接台86號東西快速道路、台一線省道約12分鐘至本校。
3. 搭乘火車: 由台南火車站南下約七分鐘至保安站下車, 步行約十五分鐘至本校。
4. 搭乘客運: 請搭高雄客運 8046號。詳細時刻請洽詢高雄客運台南站。  
電話: 06-2219177。
5. 自行開車經由省道或高速公路:
  - (1) 由台南經台一線省道南下約二十分鐘, 即本校正門。
  - (2) 由高雄經台一線省道北上約五十分鐘, 即本校正門。
  - (3) 中山高(國道1號): 由仁德系統交流道往西接台86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。



# 校區配置圖

## Campus Map



※本校園禁止車輛進入，來賓車輛請依箭頭指示前往北三停車場停車，再依指標至研討會場地。

