

嘉藥學校財團法人嘉南藥理大學 函

機關地址：71710臺南市仁德區二仁路1段60號

承辦人：吳昆崙

電話：06-2664911分機3619

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108年1月17日

發文字號：嘉餐字第1080000270號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：1.2019 TUI台灣聯合國際盃發酵饅頭競賽-簡章(中文)、2.2019 TUI台灣聯合國際盃發酵饅頭競賽-簡章(英文)。

主旨：檢送本校辦理「2019 TUI台灣聯合國際盃發酵饅頭競賽」簡章、報

名表及相關表件，歡迎貴校師生踴躍報名參加，如說明，請查照。

說明：

一、旨揭競賽日期如下：

(一)初賽截止收件：108年2月15日(星期五)，採書面照片評選，請參賽選手繳交各項資料。

(二)初賽入圍公告：108年2月20日(星期三)，公布於本系網頁<http://www.dhrm.cnu.edu.tw/>，並以E-mail通知。

(三)選手之夜：參賽選手於108年3月18日(星期一)報到，未報到者將視同放棄比賽資格。

(四)決賽：108年3月19日(星期二)，請詳閱簡章，亦可至本系網頁<http://www.dhrm.cnu.edu.tw/>下載相關競賽表件。

二、臺灣本國籍參賽者，需檢附歷年競賽前3名得獎證明，請於初賽時間內繳交資料。



總收文 108/01/17



正本：全國各公立大專校院、全國各公立高級中學、全國各公立高級職業學校

副本：本校餐旅管理系

電子印章
108/01/17
14:53:40



訂

線

2019 TUI 台灣聯合盃國際發酵麵食饅頭競賽簡章

一、活動宗旨：

嘉南藥理大學為促進國際麵食文化技藝交流，擬與洽發企業股份有限公司、聯華實業股份有限公司、豐盟企業股份有限公司、美國小麥協會等相關業者，聯合舉辦「2019 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平台，擴大落實創新效益，促進產業發展。

預期成果：

- 1.提升國際視野跨校交流
- 2.加強學生實際操作的經驗，証實創新創作的能力
- 3.提供學生競賽的平台，增進升學、就業機會，培養優秀的餐旅人才
- 4.提升餐旅品質、樹立餐旅人員之專業地位，俾利學生發揮所長

二、主辦單位：

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

三、參賽說明：

- 1.台灣、中國、香港、越南、泰國、馬來西亞、菲律賓、新加坡等國家有興趣之選手。
- 2.每隊2人為一組參加，高中職在校生或年滿18歲以上，麵食、麵店業者或喜好麵食者，依報名方式審核通過初審。
- 3.台灣參賽者需檢附歷年競賽前三名得獎證明，於初賽時間內繳交初賽資料。

四、競賽期程說明

- 1.報名繳件：參賽者2人為一組，初賽採書面照片評選，報名受理日期至108年2月15日(五)截止(郵寄以收件郵戳為憑，也可傳真至本校餐旅管理系)，請各組參賽選手繳交以下資料
 - (1)報名表(如附件1)
 - (2)身分證明文件、資格證明文件(如附件1-2、1-3)
 - (3)初賽作品報告表(如附件2-1)
 - (4)競賽同意書(附件3)

717 台南市仁德區二仁路一段 60 號 (06)266-0172 嘉南藥理大學 餐旅管理系 吳昆崙教授收 kunlun@mail.cnu.edu.tw
--

2.入圍公佈：108 年 2 月 20 日(三)，公布於嘉南藥理大學餐旅管理系網頁
<http://www.dhrm.cnu.edu.tw>，並以 e-mail 通知。

3.選手之夜：本單位會安排各參賽選手入住飯店，參賽選手於 108 年 3 月 18 日(一)報到，共度選手之夜，報到時間地點於網頁公告，未報到者將視同放棄比賽資格。

4.決賽地點：108 年 3 月 19 日(二)嘉南藥理大學餐旅管理系-餐飲大樓 R301

5.頒獎地點：108 年 3 月 19 日(二)嘉南藥理大學餐旅管理系-餐飲大樓 R302

6.歡樂旅遊：108 年 3 月 20 日(三)嘉南藥理大學餐旅管理系 1F 集合

五、競賽辦法：

1.採初賽與決賽兩階段競賽方式，初賽採書面照片評選，分別遴選出 15 組晉級決賽，決賽以現場製作方式進行。

2.比賽產品規格(共製作 5 樣產品，可自行攜帶老麵，請使用天然色素，不可添加人工香料等)

產品名稱	產品規格	評分標準
標準山東饅頭	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	有餡包子一組，麵糰(含餡)100g×6 個	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	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	需使用二種顏色(含)以上麵糰(使用天然色素)
發酵銀絲捲	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

3.大會現場提供之器具、設備及材料如附件 4，其餘材料及器具由參賽者自備，並於競賽當天繳交自備材料器具表(附件 5)。

4.競賽當天參賽者需於時間內完成 5 種產品，完成產品分二部份，一半產品擺設在展示台評分(展示台不須擺盤，展示盤由大會提供)；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。

5.參賽者須穿著廚師服、帽子及圍裙。

六、評分標準：

項目	評分比率
標準山東饅頭	20%
創意造型甜包	20%
創意造型肉包	20%
發酵銀絲捲	20%
衛生與工作態度	10%
配方撰寫	10%

七、獎項

- 1.特金獎一名：獎狀、獎盃、獎牌及獎金新台幣 30,000 元(扣除 10%所得稅)。
- 2.金牌獎一名：獎狀、獎盃、獎牌及獎金新台幣 20,000 元。
- 3.銀牌獎一名：獎狀、獎盃、獎牌及獎金新台幣 10,000 元。
- 4.銅牌獎一名：獎狀、獎盃、獎牌及獎金新台幣 6,000 元。
- 5.佳作數名：獎狀、獎金新台幣 2,000 元

八、注意事項：

- 1.每隊 2 名參賽者，於報到時填寫隨隊教練。
- 2.參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.麵團需在工作檯先進行染色，再到壓麵機進行操作。
- 4.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宣傳、教學用。
- 6.報名與聯絡方式

地址：717 台南市仁德區二仁路一段 60 號(請備註：嘉南藥理大學餐旅管理系吳昆崙教授收)

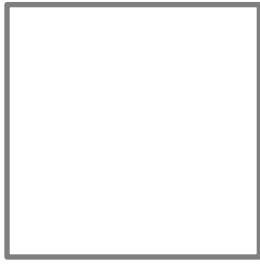
電話：(06)266-0172 吳昆崙教授、林小姐

FAX：06-3661599

E-mail：kunlun@mail.cnu.edu.tw

2019 TUI 台灣聯合盃國際發酵麵食饅頭競賽流程

日期	時間	項目	場地	備註
108.3.18	另行公告	選手之夜	另行公告	將安排入住飯店、房號 未報到者將視同放棄比賽資格
108.3.19	08:20~08:30	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
	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	
	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	
108.3.20	09:00~17:00	台南一日遊	嘉南藥理大學 R 棟餐飲大樓 1 樓報到	欲參加者，請提前報名



台南市仁德區仁路一段60號 (06)266-0172

嘉南藥理大學 餐旅管理系 吳昆崙教授 收

寄件地址：

寄件人：

電話：

2019 TUI 台灣聯合盃國際發酵麵食饅頭競賽報名表

參賽者姓名		性 別	☐ 男 ☐ 女	參賽編號(執行單位填寫)
		是否參加 台南一日遊	☐ 是 ☐ 否	(相片黏貼處) 相片背後 請填寫姓名
國 籍		護照/ 居留證號碼/ 身分證字號		
連 絡 電 話	()	手 機 號 碼		
聯 絡 地 址				
Email				
學校單位全銜 服務單位全銜		科 系 / 年 級 職 稱		
參賽者姓名		性 別	☐ 男 ☐ 女	參賽編號(執行單位填寫)
		是否參加 台南一日遊	☐ 是 ☐ 否	(相片黏貼處) 相片背後 請填寫姓名
國 籍		護照/ 居留證號碼/ 身分證字號		
連 絡 電 話	()	手 機 號 碼		
聯 絡 地 址				
Email				
學校單位全銜 服務單位全銜		科 系 / 年 級 職 稱		
推 薦 單 位		電 話		
地 址				
帶 隊 老 師 指 導 教 練		手 機		
服 務 單 位		職 稱		

2019 TUI 台灣聯合盃國際發酵麵食饅頭競賽【身分證明文件】

身分	影本正面	影本反面
參賽者 1	身分證/學生證/護照/居留證 正面黏貼處	身分證/學生證 反面黏貼處
參賽者 2	身分證/學生證/護照/居留證 正面黏貼處	身分證/學生證 反面黏貼處

2019 TUI 台灣聯合盃國際發酵麵食饅頭競賽【資格證明文件】

台灣參賽選手檢附歷年競賽前三名得獎證明

得獎證明影本黏貼處

各項審查與比賽紀錄(本欄由主辦單位登錄用)

審核結果	☐ 報名表 ☐ 證件影本 ☐ 資格文件 ☐ 照片	初審	備註
		年 月 日	
		(1)主辦單位 (2)評審委員	

地址：717 台南市仁德區二仁路一段 60 號(請備註：嘉南藥理大學餐旅管理系吳昆崙教授收)

電話：06-2660172 吳昆崙教授、林小姐

傳真：06-3661599

2019 TUI 台灣聯合盃國際發酵麵食饅頭競賽 初賽作品報告表

選手姓名：_____、_____ 產品名稱：_____

產品照片黏貼處 4×6(一張)

創意理念			
原料名稱	百分比	重量(公克)	製作方法

(如表格不足，請自行影印增列)

2019 TUI 台灣聯合盃國際發酵麵食饅頭競賽同意書

立書人：_____ (所有參賽者姓名)

- 一、 參賽選手為參加嘉南藥理大學餐旅管理系(以下簡稱承辦單位)所辦理之「2019 TUI 台灣聯合盃國際發酵麵食饅頭競賽」，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、 參賽選手所填寫報名表資料正確無誤，如有造假將取消比賽資格。
- 三、 參賽選手必須遵守競賽規則，配合承辦單位人員安排及接受評審團的指揮。
- 四、 參賽選手同意將本次競賽作品，相關文字、相片及肖像，無條件、無限期授權承辦單位，在官方網站、刊物、教學使用，承辦單位就該著作全部享有完整之出版權。
- 五、 競賽選手同意以上提出的所有規則條款。

此致

承辦單位 嘉南藥理大學餐旅管理系

立書人 1 簽(章)：

立書人 1 簽(章)：

日期：108 年 月 日

2019 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	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	全蛋	帶殼	Kg	0.2	
13	快發酵母粉		Kg	0.1	
14	泡打粉		Kg	0.1	

2019 TUI 台灣聯合盃國際發酵麵食饅頭競賽

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	2	共用區
21	包餡匙		支	1	共用區

2019 TUI 台灣聯合盃國際發酵麵食饅頭競賽

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	2	
36	蒸籠布		條	2	
37	壓麵機		台	3	共用
38	圓白盤		個	2	

2019 TUI 台灣聯合盃國際發酵麵食饅頭競賽

選手自備材料表、器具表(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				

2019 TUI 台灣聯合盃國際發酵麵食饅頭競賽

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、☐造型動物饅頭、☐創新水果造型饅頭、☐創意肉包、☐發酵銀絲捲

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)

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。



※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，再依指標至競賽場地。

2019 TUI (Taiwan United International Cup) steamed bread contest proposal

I . The purpose of the event:

In order to promote the exchange of international steam bread making skills, "Chia Nan University of Pharmacy & Science" plans to jointly organize "2019 TUI Taiwan United Cup International steamed bread contest" with various units, inviting experts from all over the world to compete in the field, expecting to stimulate the activation through competition. The creative factors will jointly stimulate the innovation value and creative sparks of the participants. Combining the energy of production and learning to promote the organic circulation of social creativity, innovation and entrepreneurship, the "innovative spirit" can continue to spread on entered teams, and construct a knowledge exchange and research and development resources. Use and technology cooperation platform to expand the implementation of innovation benefits and promote wheat food industrial development.

Expected results:

1. Improve international vision and cross-school exchanges
2. Strengthen students' practical experience and confirm the ability of innovative creation
3. Provide a platform for student competition, enhance study and employment opportunities, and cultivate excellent talents
4. Improve the quality of the wheat food, establish the professional status of the wheat food manufacturers' personnel, and benefit the students to develop their strengths.

II . Organizer:

Co-organizer: Minsheng College of Medicine

Organizer: Department of Food and Beverage Management, CNU

III. Entry instructions

1. To invite students and/or industry workers in countries from China, Hong Kong, Vietnam, Thailand, Malaysia, the Philippines, Singapore and Taiwan.
2. Each team consists of 2 people. The high school students or students over the age of 18, who working in wheat food manufactures or those who like steam breads, will pass the preliminary examination according to their works and proposal.
3. Taiwan participants are required to check the top three winners of the competition in past years and submit the information for their preliminary competition, and be selected to enter the contest after approved in a meeting.

IV. Competition description

1. Registration and documents:

Participants are a group of 2 persons. The preliminary photos of the products will be selected with written formulations. The registration acceptance date will be closed on February 15th, 2019 (the postal postmark will be sent by post or faxed to the university). The contestants have to submit the following information.

- (1) Registration form (Annex 1-1)
- (2) Identification documents (Annex 1-2)
- (3) Report form of preliminary works (Annex 2-1)
- (4) Competition consent (Annex 3)

Please send to

717 No.60, Section 1, Erren Road, Rende District, Tainan
(06)266-0172
Chia Nan University of Pharmacy & Science
Department of Food and Beverage Management
Prof. Wu, K.L.
kunlun@mail.cnu.edu.tw

2. Final announcement:

February 20, 2019 (Wen), published on the website of the Hospitality Management Department of Chia Nan University of Pharmacy <http://www.dhrm.cnu.edu.tw>
And notified by e-mail.

3. Gala dinner:

CNU will arrange for each contestant to stay at the hotel. The contestants will meet on March 18th, 2019 (Mon) to attend the gala dinner. The time and place of the gala will be announced on the website. Those who do not attend will be deemed to have waived the qualification.

4. Location of final contest:

March 19 2019 (Tue) Department of Food and Beverage Management, CNU - Restaurant Building R301.

5. Awarding place:

March 19, 2019 (Tue) Department of Food and Beverage Management, CNU - Restaurant Building R302.

6. Tainan City Tour:

March 20, 2019 (Wed) Meet at CNU - Restaurant Building 1F.

V. Competition process:

1. The two-stage competition mode of the preliminary and final competitions was adopted. In the preliminary competition, the written formulation and photos were selected, and 15 groups were selected for the final contest. The final contest will be conducted at the workshop of the university.
2. Competition product specifications (a total of 5 products will be produced, your own sour dough can be used, please use natural pigments, no artificial flavors can be used, etc.)

Product Name	Product Specifications	Scoring standard
Standard Shandong steamed bread	Standard Shandong steamed bread without filling Raw dough: 100g×6	1. The product must be fine and smooth. 2. The shape is well and the size is the same.
Creative meat steamed bun	Creative steamed bun with meat filling Raw dough (with meat filling) : 100g×6	1. The product must be fine and smooth. 2. The shape is well and the size is the same. 3. Food ingredients and taste
Creative sweet steamed bun	Raw dough (with sweet filling) : 100g×12, Raw dough : sweet filling = 1 : 1 1. Animal shape 2. Fruit shape	Use two or more different natural color doughs to make steamed bun.
Fermented Bun roll	Raw dough (with meat filling) : 80g×6	1. The product must be fine and smooth. 2. The shape is well and the size is the same.

3. The equipment, equipment and materials provided at the conference site are attached as Annex 4.
The remaining materials and utensils shall be provided by the entrants and shall be submitted to the self-contained materials and appliances table (Attachment 5) on the day of the competition.
4. On the day of the contests, the competitors need to complete 5 kinds of products in time, complete the product in two parts, and half of the products are placed on the display stand (the display stand does not need to be placed on the display, the display plate is provided by the conference); the other half of the product (sub-style) According to the time specified by the conference, the judges will be given a tasting score.
5. Participants are required to wear chef's suits, hats and aprons.

VI 、Scoring standard :

Item	Rating percentage rate
Standard Shandong steamed bread	20%
Creative meat steamed bun	20%
Creative sweet steamed bun	20%
Fermented Bun roll	20%
Health and work attitude	10%
Recipe report	10%

VII. Awards

1. Special Gold Award: Certificate, trophy, medal and bonus NT\$30,000 (income tax: 10%).
2. Gold Medal: Certificate, trophy, medal and bonus of NT\$20,000.
3. Silver Medal: Certificate, trophy, medals and bonus of NT\$10,000.
4. Bronze Medal: Certificate, trophy, medals and bonus of NT\$6,000.
5. Good works several (1-X??): certificate, bonus NT\$2,000.

VIII. Notes

1. 2 entrants per team, fill in the team coach when registering.
2. Participants are required to complete the registration within the specified time. Please present relevant identity documents and submit the recipe production report form when reporting.
3. The dough should be dyed first on the workbench and then operated on the pressing machine.
4. The competition time is 6 hours, which is carried out on site. Do not carry semi-finished products.
5. Participants are required to agree to unconditionally and indefinitely provide the entries and winning works to the conference for publicity and teaching.
6. Registration and contact information

Address:

717 No.60, Section 1, Erren Road, Rende District, Tainan

Chia Nan University of Pharmacy & Science

Department of Food and Beverage Management

Prof. Wu, K.L.

Telephone:(06)266-0172

Prof. Wu, K.L. 、 Ms. Lin

FAX : 06-3661599

E-mail : kunlun@mail.cnu.edu.tw

2019 TUI (Taiwan United International Cup) steamed bread contest process

Date	Time	Process	Location	Remarks
2019.3.18.	Be announced	Gala dinner	Be announced	Check in Hotel No registration will be deemed to give up the competition
2019.3.19	08:20~08:30	Registration	Department of Food and Beverage Management, CNU - Restaurant Building 3F	The contestants carry the identity document and submit the production formulation form.
	08:30~09:00	Participants set up Material appliance inspection	Department of Food and Beverage Management, CNU - Restaurant Building R301	Participants submit their own materials form.
	09:00~15:00	Contest 6 Hours	Department of Food and Beverage Management, CNU - Restaurant Building R301	
	15:00~15:40	Scoring	Department of Food and Beverage Management, CNU - Restaurant Building R302	
	15:40~16:00	Gallery	Department of Food and Beverage Management, CNU - Restaurant Building R302	
	16:00~17:30	Grading presentation and awards ceremony	Department of Food and Beverage Management, CNU - Restaurant Building R302	
2019.3.20	09:00~17:00	Tainan City Tour	CNU - Restaurant Building 1F	

2019 TUI 台灣聯合盃國際發酵麵食饅頭競賽報名專用信封

2019 TUI (Taiwan United International Cup) steamed bread contest Registration envelope

台南市仁德區二仁路一段60號 (06)266-0172

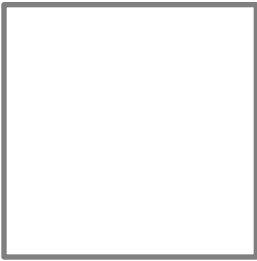
717 No.60, Section 1, Erren Road, Rende District, Tainan

嘉南藥理大學 餐旅管理系 吳昆崙副教授 收

Chia Nan University of Pharmacy & Science

Department of Food and Beverage Management

Prof. Wu, K.L.



寄件地址... Address

寄件人... sender

電話... Telephone

2019 TUI steamed bread contest Registration

Name		Gender	☐ male ☐ female	No. (Executing unit)
		Whether to participate in a day trip to Tainan.	☐ yes ☐ no	(photo sticker) Behind the photo Please fill in the name
Nationality		Passport / Residence permit number / Identity card number		
Telephone	()	cellphone number		
Address				
Email				
Name of school/company		Department/grade Job title		
Name		Gender	☐ male ☐ female	No. (Executing unit)
		Whether to participate in a day trip to Tainan.	☐ yes ☐ no	(photo sticker) Behind the photo Please fill in the name
Nationality		Passport / Residence permit number / Identity card number		
Telephone	()	cellphone number		
Address				
Email				
Name of school/company		Department/grade Job title		
Recommended by		Telephone		
Address				
leading teacher Instructor		cellphone number		
Name of school/company		Job title		

2019 TUI steamed bread contest Registration 【Identity document】

Identity	Photocopy front	Photocopy back
Participant 1	Passport / Residence permit / Identity card Behind the photo	Passport / Residence permit / Identity card Behind the photo
Participant 2	Passport / Residence permit / Identity card Behind the photo	Passport / Residence permit / Identity card Behind the photo

2019 TUI steamed bread contest Registration

Formulation and procedure report form

Participant Name : _____ 、 _____ Production : _____

Behind the photo Behind the photo 4"×6"

Creative conception 創意理念			
Ingredients	%	Weight (g)	Processing 製作方法

(Please add your own photocopy.)

2019 TUI steamed bread contest consent

Participant : _____(Name of all the participants)

1. The contestants participated in the "2019 TUI Taiwan United Cup International Steamed Bread Contest" handled by the Department of Food and Beverage Management of the Chia Nan University of Pharmacy (CNU). The creative ideas and works of the company must be originals, should not copy from others.
2. The information on the registration form filled out by the contestants must be correct. If there is any fraud, the competition will be cancelled.
3. The contestants must abide by the rules of the competition and cooperate with the organizer to arrange and accept the command of the jury.
4. The contestants agree to authorize the contest, relevant texts, photos and portraits, unconditionally and indefinitely authorize the organizer to use the official website, publications and teaching. The organizer shall have full copyright in the works.
5. The contestant agrees to all the rules and conditions set forth above.

Chia Nan University of Pharmacy & Science
Department of Food and Beverage Management

Participant 1 (signature):

Participant 2 (signature):

Date:

2019 TUI steamed bread contest

Site material preparation form (one set)

Page 1

Item	Ingredients	Specification	Unit	Quantity	Remark
1	Flour	Bread flour	kg	1	
2	Flour	All-purpose flour	kg	3	
3	Flour	Cake flour	Kg	1	
4	Sugar powder 糖粉		Kg	0.5	
5	Shortening		Kg	0.5	
6	Butter		Kg	0.5	
7	melted butter 酥油		Kg	0.5	
8	Vegetable oil 沙拉油		Kg	0.5	
9	sugar 砂糖		Kg	1	
10	Salt 鹽		Kg	0.1	
11	milk power 奶粉	Skimmed milk powder	Kg	0.2	
12	Whole egg		Kg	0.2	
13	Instant yeast powder 快發酵母粉		Kg	0.1	
14	Baking powder 泡打粉		Kg	0.1	

2019 TUI steamed bread contest

Site equipment preparation form (one set)

Page 2-1

Item	Ingredients	Specification	Unit	Quantity	Remark
1	Stainless table 不鏽鋼工作檯	L×W×H=180×90×80 cm	platform	1	
2	Mixer 攪拌機	Vertical mixer (20Q Mixer)	set	1	
3	oven 烤爐	3kw (44×65 cm Baking Pan)	layer	1	
4	Basic fermentation tank 基本發酵箱	Temperature and humidity control 溫濕度控制(44×65 cm)	layer	1	
5	Final fermentation tank 最後發酵箱	Temperature and humidity control 溫濕度控制(44×65 cm)	layer	1	
6	Refrigerator	refrigerated (44×65 cm) freezing (44×65 cm)	layer	1	
7	IQF freezer		layer	1	
8	Baking Pan 平烤盤	44×65 cm		3	
9	Product Pan 產品框	70×45×4 cm		2	
10	Scale 磅秤	6 kg ± 1g	platform	1	
11	thermometer 溫度計	0~100℃	set	1	Shared 共用區
12	Fermentation basin (orange bucket) 發酵盆(橘色桶子)	4 liter		2	
13	Weighing containers 稱量原料容器	diameter 20 cm		3	
14	Measuring cup 量杯	1000cc		1	
15	Measuring cup 量杯	240 cc		1	
16	Flour sieve 麵粉篩	20~40 mesh		1	
17	Sliced knife 切麵刀	Stainless 不鏽鋼		1	
18	Plastic scraper 塑膠刮板			2	
19	Rubber scraper 橡皮刮刀			1	
20	Stick 桿麵棍	30 cm		2	Shared 共用區
21	Filling spoon 包餡匙			1	Shared 共用區

2019 TUI steamed bread contest

Site equipment preparation form (one set)

Page 2-2

Item	Ingredients	Specification	Unit	Quantity	Remark
22	Egg beater 打蛋器	Stainless 不鏽鋼		2	
23	Gas stove 瓦斯爐		set 座	1	
24	Knife 西點刀	30 cm		1	Shared 共用區
25	Small knife 小水果刀	10 cm		1	
26	Wooden spoon 木匙	30 cm		1	
27	ruler (iron) 量尺(鐵製)	60 cm ± 1 cm		1	
28	brush 毛刷			1	
29	Water sprinkler 噴水器			1	
30	Chopping board 砧板	45×30×2 cm		1	Shared 共用區
31	Gloves 出爐手套	棉製、耐熱		1	
32	Dish towel 抹布	棉製		2	
33	scissors 剪刀	尖嘴		1	
34	Stainless bowl 不鏽鋼盆	30 cm		5	
35	Steamer 蒸籠	2 layers		2	
36	Steamer towel 蒸籠布			2	
37	Dough sheeting machine 壓麵機		set	3	shared 共用
38	Dish 圓白盤			2	

2019 TUI steamed bread contest

The participant's own materials list and appliance table

(Payer will show this table at the time of registration)

Page 1-1

1. The materials used in this competition and other self-prepared materials shall be listed and checked before being brought into the competition venue.
2. The materials used in the competition must be natural ingredients. (color paste, toner, etc. are not available)
3. Design artwork and related tools, such as stamping (mold), can be brought into the competition venue. The remaining semi-finished products, finished products and decorative equipment are prohibited from being brought into the competition venue.

No.	Ingredients	Specification	Quantity	Remark	No.	Ingredients	Specification	Quantity	Remark
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				

2019 TUI steamed bread contest

Formulation and procedure report form

(participant must submit this table at the time for registration)

Page 1 - 1

Participant : _____ 、 _____ No. : _____

Product:

- ☐ Standard Shandong steamed bread 標準山東饅頭
- ☐ Creative sweet steamed bread - Animal shape 造型動物饅頭
- ☐ Creative sweet steamed bread - Fruit shape 水果造型饅頭
- ☐ Creative meat steamed bun 創意肉包
- ☐ Fermented steam rolls 發酵銀絲捲

Formulation report form

Ingredients	%	weight (g)	Processing (Formula calculation), requirement
			Formula calculation:
			Procedure and requirement 製作程序及條件：

(Please add your own photocopy.)

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。



※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，再依指標至競賽場地。

※ Vehicles are forbidden to enter the campus. Please use the North Third Parking Lot and follow the signs to the competition venue.