

檔 號：
保存年限：

樹德科技大學 函

地址：82445高雄市燕巢區橫山路59號
聯絡人：林宥君
電子信箱：yu2158@stu.edu.tw
聯絡電話：(07)615-8000#[6872]
傳真電話：(07)615-8999

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國108年3月5日

發文字號：德科大管院字第1080000356號

速別：速件

密等及解密條件或保密期限：

附件：競賽辦法與報名表及宣傳海報(3CAE51F0_報名表.docx、3CAE51F0_宣傳海報.jpg、3CAE51F0_競賽辦法.pdf)

主旨：本校協同舉辦「2019第一屆漢餅烘焙新星選拔賽」，敬邀貴校推薦學生組隊報名參加，競賽辦法及宣傳海報如附件，請查照。

說明：

- 一、競賽目的：運用台灣豐富的在地食材與傳統漢餅做結合，透過競賽激發食材的應用與研發，藉由培養與提升烘焙相關科系學生的技術能力。
- 二、實施對象：全國大專校院及研究所在校學生組隊參加，每隊2人，每校至多3組。
- 三、報名時間：即日起至108年4月26(五)18:00前止，附件相關表格以電子檔方式寄至(jznpastryhouse@jzn.com.tw)，並填妥線上報名表單<https://goo.gl/lxqwEw>。
- 四、聯絡人姓名與電話：林宥君老師手機0938008086電話(07)615-8000轉6872。

正本：公立大學校院、私立大學校院

副本：電 2019/03/05 文 章
交 11:46:21 換 章

校長 陳清耀

裝

訂



線



42



JIU ZHEN NAN
TAIWAN 1890



漢

餅

2019

第一屆漢餅烘焙新星選拔賽

The First Han Bing Baking New Star Competition

漢餅烘焙新星—就是你！We want you！



競賽宗旨 |

舊振南秉持「喜悅與信任」的品牌精神，藉由手作精緻的漢餅糕點，傳遞漢餅文化的底蘊；以本競賽之辦理，將臺灣漢餅文化向下扎根，讓年輕族群重新認識傳統漢餅之美；運用台灣豐富的在地食材與傳統漢餅做結合，透過競賽激發食材的應用與研發，藉此培養與提升烘焙相關科系學生的技術能力，將所學與實務結合，以達人才培育的目的。

競賽時程 |

報名期間

即日起——2019.4.26^{Fri} 採線上報名審查

初審結果

2019.5.03^{Fri}——錄取八組進入決賽

決賽

2019.5.18^{Sat}——舊振南漢餅文化館
決賽地點：高雄市大寮區捷西路298號

參賽對象與報名資格 |

- 參賽者限中華民國大專院校及研究所在校學生
- 每組限2名參賽選手，需指定1名選手作為主要聯絡人
- 不限同校、不限烘焙相關科系，須有一名指導老師，每校至多三組
- 非經主辦單位事前書面同意，賽程中隊員不得任意更換

主辦單位 | 舊振南漢餅文化館

協辦單位 | 樹德科技大學餐旅與烘焙管理系

競賽獎金 |

漢餅烘焙金星

獎金NT. 50,000 暨獎狀及獎座

漢餅烘焙銀星

獎金NT. 30,000 暨獎狀及獎座

漢餅烘焙銅星

獎金NT. 10,000 暨獎狀及獎座

漢餅烘焙新星

獎金NT. 5,000 暨獎狀及獎座

報名方式 |

1. 參賽組別填妥附件相關表格，以電子郵件方式於108年4月26日(五)18:00前寄至主辦單位信箱(jznpastryhouse@jzn.com.tw)，並填妥線上報名表單，主辦單位收妥報名資料確認無誤後，將以電子郵件方式回覆確認通知。
2. 寄件標題請註明【2019中式漢餅烘焙競賽—校名—參賽者聯絡人姓名】
詳細競賽辦法及報名表，請至【漢餅文化館】粉絲專頁下載，或加入【2019第一屆中式漢餅烘焙競賽】臉書社團。



2019第一屆
中式漢餅烘焙競賽



舊振南漢餅文化館
Follow Us

2019第一屆漢餅烘焙新星選拔賽

比賽報名表

參賽隊伍名稱		參賽組別編號	(由主辦單位填寫)
學校名稱			
指導老師：	老師是否帶隊	☐ 參加 ☐ 不參加	
老師電話：	老師 E-mail：		
參賽選手基本資料（一）第一順位為主要連絡人			
姓名：	1 吋照片黏貼處	學生證浮貼處	
系所年級：			
電話：			
E-mail：			
參賽選手基本資料（二）			
姓名：	1 吋照片黏貼處	學生證浮貼處	
系所年級：			
電話：			
E-mail：			
指導老師簽名		學校系所單位用印	
注意事項	一、請務必詳細填寫報名表，如有資料不齊全，以未完成報名程序處理。 二、報名請務必填指導老師資料。 三、參賽學校皆須蓋學校系所單位章。 四、請帶隊老師務必勾選比賽當天是否帶隊參加，以利安排餐食。 五、參賽組別編號由主辦單位填寫。		

2019第一屆漢餅烘焙新星選拔賽

比賽配方表

產品名稱				參賽組別編號	(由主辦單位填寫)
產品類別					
創意主題				原物料產地	
材料名稱		百分比(%)	重量(g)	製作過程(詳細說明)	

2019第一屆漢餅烘焙新星選拔賽

產品說明表

產品名稱		參賽組別編號	(由主辦單位填寫)
產品類別			
創意主題		原物料產地	
創作概念			
產品特色及口味呈現 (簡述)			
產品照片浮貼處(正面照)		產品照片浮貼處(切面照)	

※每款產品請填寫一頁表格，請自行複製格式。

2019 第一屆漢餅烘焙新星選拔賽

參賽者同意書

1. 參賽者應尊重評審委員的專業評議，對評審結果不得有異議。
2. 報名需繳交之資料如不齊全，且未能於報名截止日前補交者，本活動單位得取消其報名資格。
3. 所有參賽作品及相關資料恕不退件。
4. 參賽作品之著作權、智慧財產權等相關事宜，活動單位有優先協議權。
5. 得獎作品著作權歸活動單位所有，活動單位有權重製及保有修改之權。
6. 所有參選作品於比賽結果公告前，請勿參與其他公開場合之活動，日後若經查明立書人等之作品確係一稿多投時，立書人等將喪失參賽與得獎資格，不得異議。
7. 依中華民國稅法規定，中獎金額超過 NT\$20,000 元，需負擔 10% 中獎所得稅，將由獎金內扣除。

同意人(1)簽名：_____

同意人(2)簽名：_____

中華民國 年 月 日

參賽作品所有權、著作財產權及其他智慧財產權全部歸屬活動辦單位所有，得獎人並同意活動辦單位為得獎作品之著作人，同意不行使其著作人格權，並同意活動辦單位得對其作品為一切運用，包括修改、展示、重製、分割或其他利用。

2019第一屆漢餅烘焙新星選拔賽

著作權及肖像權使用授權書

(※此為晉級決賽隊伍填寫，初賽無需填寫)

茲就本人參與主辦單位所舉辦之2019第一屆中式漢餅烘焙新星選拔賽，
本人(聯絡人代表)_____授權主辦單位於本次競賽中所拍攝之
影像畫面等肖像，及提供本次競賽之相關產品文件，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。

本人瞭解並同意上述授權。

此致

2019第一屆中式漢餅烘焙新星選拔賽

立書人

姓名: _____

法定代理人(監護人): _____

(※本比賽對象若為二十歲以下，需得法定代理人之同意。)

中華民國 年 月 日

2019第一屆漢餅烘焙新星選拔賽

競賽辦法

一、 競賽主旨：

舊振南秉持「喜悅與信任」的品牌精神，藉由手作精緻的漢餅糕點，傳遞漢餅文化的底蘊；以本競賽之辦理，將臺灣漢餅文化向下扎根，讓年輕族群重新認識傳統漢餅之美；運用台灣豐富的在地食材與傳統漢餅做結合，透過競賽激發食材的應用與研發，藉此培養與提升烘焙相關科系學生的技術能力，將所學與實務結合，以達人才培育的目的。

二、 主辦單位：舊振南漢餅文化館

執行單位：樹德科技大學餐旅與烘焙管理系

三、 參賽對象與報名資格：

1. 參賽者限中華民國大專院校及研究所在校學生
2. 每組限2名參賽選手，需指定1名選手作為主要聯絡人
3. 不限同校、不限烘焙相關科系，須有一名指導老師，每校至多三組
4. 非經主辦單位事前書面同意，賽程中隊員不得任意更換

四、 報名方式：

1. 參賽組別填妥附件相關表格，以電子郵件方式於108年4月26日（五）18:00前寄至主辦單位信箱(jznpastryhouse@jzn.com.tw)，並填妥線上報名表單<https://goo.gl/1xqwEw>，主辦單位收妥報名資料確認無誤後，將以電子郵件方式回覆確認通知。
2. 寄件標題請註明【2019中式漢餅烘焙競賽－(校名)－(參賽者聯絡人姓名)】。

五、 競賽內容說明：

	品項	說明
1.	限定主題	- 以台灣季節性在地食材為主(如夏季芒果、冬季草莓等)，製作一款油酥皮類創意中式糕點；在地食材配方需佔總配方50%以上。 - 以蛋奶素為主，保存期限於常溫下可放置5天。
2.	自選主題	- 以台灣在地食材為主，製作一款可量產之創意中式糕點伴手禮。 - 以蛋奶素為主，保存期限於常溫下可放置40天。
注意事項	- 成品重量每個需介於20~60公克之間，數量12~20個為限，一款品項以一個烤盤為限(烤盤尺寸為39*31cm)。 - 產品需採用天然奶油，不得使用氫化油脂、化學膨大劑及防腐劑等添加物。 - 禁止使用半成品參賽，違者取消競賽資格。	

六、 競賽時程：

流程	日期	備註
報名收件期間	即日起至 108 年 4 月 26 日(五)止	電子郵件寄至主辦單位信箱 (jznpastryhouse@jzn.com.tw)
決賽名單公布	108 年 5 月 3 日(五)16:00	將選8組進入決賽，以電話及e-mail各別通知，未入圍恕不退件、亦不通知補件 公告於舊振南官方網站
決賽日期	108 年 5 月 18 日(六)	地點：舊振南漢餅文化館

* 備註：報名截止前，主辦單位保留各項時程修正與增訂之權力。

七、 獎勵辦法：

- 入取8組進入決賽。
- 主辦單位提供非高雄地區入選決賽之組別指定飯店住宿乙晚。

獎項	名額	獎勵
第一名	1 組	每組獎金\$50,000、獎狀乙紙、獎盃乙座

漢餅烘焙金星		
第二名 漢餅烘焙銀星	1 組	每組獎金\$30,000、獎狀乙紙、獎盃乙座
第三名 漢餅烘焙銅星	1 組	每組獎金\$10,000、獎狀乙紙、獎盃乙座
特優漢餅新星	5 組	每組獎金\$5,000、獎狀乙紙、獎盃乙座

八、 評審委員：初審及決賽均聘請專家學者擔任評審委員。

九、 參賽相關事項：

1. 比賽過程中，主辦單位保有參賽團隊製作方式及所拍攝或錄影之影像照片使用之權利。
2. 主辦單位概不保管比賽隊伍所攜帶之器材和財物。
3. 主辦單位在必要情況下有權修改比賽規則。
4. 比賽所有食材、原物料由選手自行準備。
5. 比賽入圍者的作品，著作權歸主辦單位所有。
6. 決賽展示桌尺寸為140cm*60cm，以呈現伴手禮包裝陳列擺設為主。
7. 競賽相關資訊同步於Facebook社團【[2019第一屆中式漢餅烘焙競賽](#)】公告，敬請參賽者踴躍加入。

2019第一屆中式漢餅烘焙競賽

決賽時程說明

一、決賽賽程表

- 日期：108 年 5 月 18 日(星期六)
- 地點：舊振南漢餅文化館(高雄市大寮區捷西路 298 號)

時間	賽程內容
09:00-09:30	評審與選手報到與準備
09:30-10:00	檢查材料與賽前說明
10:00-13:30	選手比賽時間(含擺飾) 3.5hr
13:30-14:30	選手清理時間與用餐/評審試吃品評
14:30-14:50	展示桌產品解說評審評分
14:50-15:20	評審講評、公佈比賽成績、頒獎
15:20-16:00	自由參觀
16:00	賦歸

- 10:30~14:00 選手比賽(含擺飾)流程

品嚐、評分、成品繳交時程及品項表	
繳交時間	繳交產品項目說明
第一款繳交時間 12:00-12:30	油酥皮類創意中式糕點(五份提供評審、其餘作為擺設)
第二款繳交時間 13:00-13:30(含擺飾)	創意中式糕點伴手禮(五份提供評審、其餘作為擺設)

- 擺盤包含產品擺飾/包裝、產品名稱與說明立牌
- 各隊選手需於指定時間繳交各品項五份供評審評分，逾時依評分標準扣分。
- 決賽與初賽資料誤差不得超過 10%。

二、 決賽產品評分依據

1. 由主辦單位邀集烘焙業者及烘焙領域專家進行評分。
2. 評分標準：如下表說明。

評分項目	百分比	評分內容
風味與口感	30	適當加工調理組合，以展現整體風味、產品組織口感之呈現。
創意性與商品價值	30	產品的原創性及推廣價值
外觀與展台設計	20	產品外型與展台整體設計
衛生安全	10	製作過程之衛生及使用材料符合食品安全
書面資料	10	符合比賽規定標準要求
合 計	100	

3. 依「評分標準」評分項目的評分內容採1-10級得分，如下表所示：

級距	內容
10	完美
9	很好
8	好
7	普通好
6	稍好
5	一般
4	差
3	不滿意
2	很差
1	無價值

三、 評分方式說明：

1. 此次比賽每項產品滿分為100分，採級距(1-10)得分方式評分，評審應依評分內容與標準給予每道成品分別評分。
2. 凡遲到或未全隊參加比賽當日賽前說明會者將扣總分5分。
3. 每道產品未於指定時間內繳交，遲交5分鐘扣總分2分，以此類推。
4. 選手於評審評分時，需指派代表協助介紹與說明產品理念。
5. 每道成品評分之分數，若評審間評分差距超過5分以上(不含5分)，則須於評審會議中

提出說明，由評審長決定是否調整或刪除該分數。

6. 如遇選手總分相同時，排名順序以風味與口感項目之總分高者優先、其次為創意性及商品價值項目之總得分。
7. 未經核准之半成品，經全體評審過半數之認定後，其成績以零分計算。
8. 如有其它未竟事宜，悉依評審會議裁決辦理。

2019第一屆漢餅烘焙新星選拔賽

決賽評審評分表

比賽日期：		選手組別：	
選手姓名：			
項目／評分	創意油酥皮類	創意中式糕點伴手禮	
風味與口感(30%)			
創意性與商品化(30%)			
外觀與展台設計(20%)			
衛生安全(10%)			
書面資料(10%)			
單項合計			
合計(總分 200 分)			
評審講評			
評審簽名			

※參賽隊伍加總計分相同時，以**風味口感項**總分高者優先，其他依序為創意與商品化、外觀展台展示總分作為排名順序之評比依據。

JZN Cooking lab 比賽場地設備表（每組）

項目	設備名稱	規格	單位	數量	備註
基本設備	01 工作台	長 × 寬 × 高 約(180 × 90 × 80 公分)	台	1	共用洗手台
	02 攪拌機	含 8 公升攪拌缸，附各缸適用拌打器 3 件	組	1	
	03 水波爐	TOSHIBA 東芝過熱水蒸氣烘烤微波爐(ER-GD400GN) 附烤盤兩個(39*31cm)	台	1	
	04 電子秤	15 公斤/1g	台	2	
	05 不鏽鋼盆	直徑 26 公分	個	1	
	06 單柄擀麵棍	木製/27 公分、直徑 3.8 公分	支	1	
	07 橡皮刮刀	橡膠/24 公分	支	1	
	08 塑膠刮板(片)	長 12 公分*寬 10 公分	支	1	
	09 量杯	100ml、240ml	只	1	
	10 小碟子	直徑 12 公分			
	11 原料秤量容器	盤或盆	個	共 10	
	12 麵粉篩	39*20 公分	個	1	
	13 牛刀	30 公分	把	1	
	14 手工拌打器	140 吋	支	1	
	15 毛刷	5 公分塑膠柄羊毛刷	支	2	
	16 抹布		條	1	
	17 耐熱手套		雙	1	
	18 棉布手套		雙	1	
	19 剪刀		支	1	
	20 不沾烤盤布		張	1	

其它器材需求表

項目	設備品項	規格	單位	數量	備註
1					
2					
3					
4					
5					

---表格不足時，請自行增減--

2019第一屆漢餅烘焙新星選拔賽

比賽報名表

參賽隊伍名稱		參賽組別編號	(由主辦單位填寫)
學校名稱			
指導老師：	老師是否帶隊	☐ 參加 ☐ 不參加	
老師電話：	老師 E-mail：		
參賽選手基本資料（一）第一順位為主要連絡人			
姓名：	1 吋照片黏貼處	學生證浮貼處	
系所年級：			
電話：			
E-mail：			
參賽選手基本資料（二）			
姓名：	1 吋照片黏貼處	學生證浮貼處	
系所年級：			
電話：			
E-mail：			
指導老師簽名		學校系所單位用印	
注意事項	一、請務必詳細填寫報名表，如有資料不齊全，以未完成報名程序處理。 二、報名請務必填指導老師資料。 三、參賽學校皆須蓋學校系所單位章。 四、請帶隊老師務必勾選比賽當天是否帶隊參加，以利安排餐食。 五、參賽組別編號由主辦單位填寫。		

2019第一屆漢餅烘焙新星選拔賽

比賽配方表

產品名稱				參賽組別編號	(由主辦單位填寫)
產品類別					
創意主題				原物料產地	
材料名稱		百分比(%)	重量(g)	製作過程(詳細說明)	

2019第一屆漢餅烘焙新星選拔賽

產品說明表

產品名稱		參賽組別編號	(由主辦單位填寫)
產品類別			
創意主題		原物料產地	
創作概念			
產品特色及口味呈現 (簡述)			
產品照片浮貼處(正面照)		產品照片浮貼處(切面照)	

※每款產品請填寫一頁表格，請自行複製格式。

2019 第一屆漢餅烘焙新星選拔賽

參賽者同意書

1. 參賽者應尊重評審委員的專業評議，對評審結果不得有異議。
2. 報名需繳交之資料如不齊全，且未能於報名截止日前補交者，本活動單位得取消其報名資格。
3. 所有參賽作品及相關資料恕不退件。
4. 參賽作品之著作權、智慧財產權等相關事宜，活動單位有優先協議權。
5. 得獎作品著作權歸活動單位所有，活動單位有權重製及保有修改之權。
6. 所有參選作品於比賽結果公告前，請勿參與其他公開場合之活動，日後若經查明立書人等之作品確係一稿多投時，立書人等將喪失參賽與得獎資格，不得異議。
7. 依中華民國稅法規定，中獎金額超過 NT\$20,000 元，需負擔 10% 中獎所得稅，將由獎金內扣除。

同意人(1)簽名：_____

同意人(2)簽名：_____

中華民國 年 月 日

參賽作品所有權、著作財產權及其他智慧財產權全部歸屬活動辦單位所有，得獎人並同意活動辦單位為得獎作品之著作人，同意不行使其著作人格權，並同意活動辦單位得對其作品為一切運用，包括修改、展示、重製、分割或其他利用。

2019第一屆漢餅烘焙新星選拔賽

著作權及肖像權使用授權書

(※此為晉級決賽隊伍填寫，初賽無需填寫)

茲就本人參與主辦單位所舉辦之2019第一屆中式漢餅烘焙新星選拔賽，本人(聯絡人代表)_____授權主辦單位於本次競賽中所拍攝之影像畫面等肖像，及提供本次競賽之相關產品文件，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。

本人瞭解並同意上述授權。

此致

2019第一屆中式漢餅烘焙新星選拔賽

立書人

姓名: _____

法定代理人(監護人): _____

(※本比賽對象若為二十歲以下，需得法定代理人之同意。)

中華民國 年 月 日