

2018 歐式麵包國際論壇簡章

為促進學界與業界的資訊在橫向與縱向的整合及交流，加強學校與產業界結合，有效整合運用餐旅產學資源，培養學生及帶動社會發揮創意、創新、創業有機可循，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，期望提昇學校研發能力以及促使產業升級、提高競爭力的動能。

「聯華實業股份有限公司」擬與「嘉藥學校財團法人嘉南藥理大學」共同舉辦「2018 歐式麵包國際論壇暨駱駝盃第二屆麵條烹調創意競賽」，本論壇旨在提昇及拓展餐飲產業及健康促進專業知能，活動邀請國外業界專家進行座談演講，藉由此次歐式麵包國際論壇暨駱駝盃第二屆麵條烹調創意競賽的觸發，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，期望透過產界、學界之互動研討，進行研究成果與實務經驗的交流分享，進而增進學術交流，共同創立烘焙加工技術領域之合作，以落實學術與產業相互提升烘焙食品加工技術升級之目的。

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。小麥的種植會因為品種、季節、地域、氣候等因素，而影響小麥的品質，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，為本次論壇的重點。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

一、主辦與贊助單位：聯華實業股份有限公司

承辦單位：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

二、日期：107 年 4 月 30 日(星期一)

三、參與對象：

1. 烘焙業推廣：含烘焙業者、餐廳飯店業者
2. 學校宣導：含老師、教練、學生
3. 團膳量販業者：學校午餐、公司團膳、酒會點心、餐盒
4. 伴手禮推廣業者

四、地點：嘉南藥理大學 視聽教室(Q004)與烘焙教室(R301)

五、研習費用：活動當天繳交研習費用 200 元，含午餐、實作及研習證書

報名地址：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 吳昆崙收

傳真報名：06-3661599 或 e-mail：kunlun@mail.cnu.edu.tw。

2018 歐式麵包國際論壇議程表

日期	時間	議程	地點
2018 年 4 月 30 日 (一)	8:30~8:50	報到	Qs004 視聽教室
	8:50~9:10	長官致詞	
	9:10~10:00	議 題：歐式麵包面面觀 主講人：柯懷德 Chef André Kreuzer 行政主廚(姨姨塔塔) 主持人：吳昆崙 副教授(嘉南藥理大學餐旅管理系) 翻 譯：陳美維 小姐	
	10:00~10:20	Tea Time	
	10:20~11:10	議 題：美國新品種小麥的應用 主講人：Mr. Peter Lloyd (美國小麥協會卡薩布蘭加辦事處技術處長) 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(美國小麥協會駐台辦事處)	
	11:20~12:10	議 題：麵粉品質的評定方式 主講人：盧榮錦 顧問(台灣麵粉工業同業公會) 主持人：龔聖雄 主任(嘉南藥理大學餐旅管理系)	
	12:10~13:20	午餐(餐卷)	
	13:30~16:30	主講人：鐘瀚億師傅(聯華實業股份有限公司) 實務製作：黑爵士(軟歐包)、酸裸麥(純歐包) 主持人：吳昆崙 副教授(嘉南藥理大學餐旅管理系)	R301 烘焙教室
	16:30~17:30	實務製作與綜合討論 主持人：吳昆崙 副教授(嘉南藥理大學餐旅管理系)	
	賦歸		

嘉南藥理大學

2018歐式麵包國際論壇報名回函

時間：107年4月30日(星期一)

地點：嘉南藥理大學Qs004視聽教室

本人 ☐ 參加(研習費用200元整，含午餐(餐卷)、實作及研習證書8小時)

姓 名：_____

服務單位：_____

職 稱：_____

連絡電話：_____

請延此線撕下，回函繳回

活動時間：107年4月30日，地點：嘉南藥理大學Qs004視聽教室，煩請將此回函擲回餐旅系。

本活動提供研習證書時數8小時，並於活動當天繳交研習費用200元。

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 吳昆崙老師收。

TEL：(06)266-0172 林小姐/ FAX：(06)366-1599 吳昆崙老師收/ e-mail：kunlun@mail.cnu.edu.tw

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：搭乘高鐵客運 8046號，詳細時刻請洽高鐵客運台南站。
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)：由龍崎交流道往西接台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

