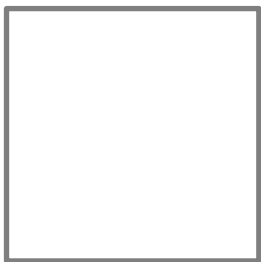


台南市仁德區二仁路一段60號 (06)266-0172

嘉南藥理大學 餐旅管理系 吳昆崙教授 收



寄件地址：

寄件人：

電話：

2019 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽

報名表

參賽者 1		性別	<input type="checkbox"/> 女 <input type="checkbox"/> 男	(相片黏貼處) 相片背後請填寫姓名
		出生日期		
聯絡電話		手機		
聯絡地址	□□□			
電子信箱				
學校單位		科系/年級		
服務單位		職稱		
參賽者 2		性別	<input type="checkbox"/> 女 <input type="checkbox"/> 男	(相片黏貼處) 相片背後請填寫姓名
		出生日期		
聯絡電話		手機		
聯絡地址	□□□			
電子信箱				
學校單位		科系/年級		
服務單位		職稱		
推薦單位全名		電話		
地址				
帶隊老師 指導教練		手機		
服務單位		職稱		

身分	影本正面	影本反面	
參賽者 1	身分證/學生證 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 正面黏貼處	身分證/學生證 反面黏貼處	
各項審查與比賽紀錄(本欄由主辦單位登錄用)			
審核結果	<input type="checkbox"/> 報名資格 <input type="checkbox"/> 身分證影本 <input type="checkbox"/> 照片 <input type="checkbox"/> 其他資料	初審	備註
		年 月 日	
		(1)主辦單位 (2)評審委員	

*參賽者可先繳交報名表，待確認後，大會將指定麵粉寄送給各校選手指導老師收，參賽者於時間內繳交相關參賽資料

地址：717 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)

電話：06-2660172

傳真：06-3661599

2019 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽

初賽作品報告表

選手姓名：_____、_____ 產品名稱：_____

大專社會組 高中職組

產品照片黏貼處 4x6(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；每樣產品填寫一份)

2019 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽 同意書

立書人(隊員)：_____、_____。

競賽組別：大專社會組 高中職組

- 一、 參賽選手等為參加嘉南藥理大學(下稱主辦單位)所辦理之「2019 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽」，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，承辦單位就該著作全部享有完整之版權。
- 四、 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

學校名稱：

代表人簽(章)：

學校簽(章)：

立書人簽(章)：

日期：108 年 月 日

2019 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽

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	洽發企業股份有限公司贊助
2.	麵粉	中筋	kg	2	
3.	麵粉	低筋	Kg	1	
4.	全麥粉	第三代全麥粉	Kg	1	
5.	糖粉		Kg	0.5	
6.	白油		Kg	0.5	
7.	奶油		Kg	0.5	
8.	酥油		Kg	0.5	
9.	沙拉油		Kg	0.5	
10.	砂糖		Kg	1	
11.	鹽		Kg	0.1	
12.	奶粉	脫脂	Kg	0.2	
13.	全蛋	帶殼	Kg	0.2	
14.	快發酵母粉		Kg	0.1	
15.	泡打粉		Kg	0.1	

2019 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽

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	
21	包餡匙		支	1	共用區

2019 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽

場地設備準備表(一組份)

共 2 頁第 2 頁

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	
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	4	共用

2019 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽

選手自備材料表、工具表(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. 競賽之饅頭、花捲、包子產品，皆需是天然食材。(色膏、色粉等不可使用)
3. 饅頭與花捲之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	自備工具名稱	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				

(如表格不足，請自行影印增列)

2019 台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽

配方製作報告表(報到時繳交)

選手姓名：_____、_____ 組別：_____

產品名稱：全麥發酵圓形饅頭、創意造型饅頭、鹹餡發酵包子

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，再依指標至競賽場地。