

106 年技專校院教學創新先導計畫

金鷺盃全國特色創意烘焙競賽

壹、活動宗旨

金鷺盃全國特色創意烘焙競賽活動邀請高中職與大專院校學生組隊參加，藉由此競賽活動拓展學生觀摩學習的機會，以激發學生研發和創意能力，除了提升烘焙專業能力外亦能同時增進競爭力。

貳、辦理單位

指導單位：教育部技職司

主辦單位：崇右影藝科技大學觀光旅遊管理系

參、參加對象：

全國各大專院校及公私立高中與高職學校學生。

肆、競賽時間與報名方式

一、初賽

- 報名時間：報名表收件即日起至 106 年 11 月 07 日(星期二)止
- 報名方式：學生自行組隊參加(2人一組)，請一律填寫報名表(附件一)，並以電子檔(附件二)提供比賽麵包配方內含烘焙配方，主題說明，製作方式，產品照片等。於 11/7 前將附件一與附件二，一併寄至 email：baker.johnny690515@gmail.com 進行初審。
- 入圍選手名單公佈日期：106 年 11 月 24 日(星期五)下午 3:00 公告於崇右影藝科技大學 [觀光旅遊管理系網站](#) 最新消息
- 聯絡人：崇右影藝科技大學觀光旅遊管理系陳永信老師、陳珮瑩老師
林寶玉小姐 電話：(02) 24237785 分機 546 觀光系辦公室

二、決賽

- 決賽時間：106 年 12 月 01 日(星期五) 8:00-15:30
- 決賽地點：觀光旅遊管理系生活二館 C105 崇右創意烘焙坊
- 比賽時間：08:20 選手報到，比賽製作時間 6 小時
- 製作產品：特色創意麵包
- 題目：用麵粉 1500g 製作 2 款特色創意麵包（可用同一種麵團變化）
 1. 成品重量 100g（可含內餡），每個成品重量±5g，每種 10 個
 2. 成品重量 200g（不含內餡），每個成品重量±5g，每種 10 個
- 比賽提供指定原料：

T55 法國麵粉，高粉，高糖乾酵母，低糖乾酵母，糖，岩鹽，牛奶，奶油，橄欖油，葡萄乾，核桃，巧克力，起士丁，蔓越莓，奶粉。
- 比賽提供指定設備工具：

烤箱 1 層 2 盤，麵糰攪拌機，麵糰發酵箱，塑膠箱，水量杯，大鋼盆，小鋼盆，打蛋器，桿麵棍，鐵盤，木板，帆布，剪刀，切面刀，磅秤，包餡匙。
- 選手可自備其他的原料，工具，模具，用於製作比賽產品；請填妥比賽自備原料工具申請表(附件三)，於比賽當天提出申請備查，嚴禁使用化學香料，改良劑，危險工器具。

伍、 競賽規則與評分標準

一、 初審評分標準：

配方完整度 50%（烘焙百分比）

主題創意說明 50%（產品主題說明）

二、 決賽評分標準：

造型創意 30%（主題造型與擺設）

數量。重量 20%

整體口感風味 20%

整潔衛生 10%

市場可行性 20%

陸、獎勵辦法：

一、冠軍:1 隊，獎金 5000 元及獎狀一紙

二、亞軍:1 隊，獎金 3000 元及獎狀一紙

三、季軍:1 隊，獎金 2000 元及獎狀一紙

凡參加者均頒發參賽證書乙張

參加決賽之選手需準備身分證正本與影本以及存摺封面影本，以利獎金簽領作業。

柒、注意事項：

- 如有未盡事宜，主辦單位保留、修改、終止、變更活動內容細節之權利，且不另行通知。
- 本活動一切更動將以活動網頁公告為主

附件一

金鷲盃全國特色創意烘焙競賽報名表

| | | | |
|--------------------|----|-------------|--|
| 校名 | | | |
| 系科班級 | | | |
| 學號 | 姓名 | 聯絡電話/ email | |
| | | | |
| | | | |
| 作品主題 | | | |
| 作品說明 (創作理念、...) | | | |

附件二

品名：

| 麵包配方 | % | g | | 成品照片 |
|---------|---|---|--|------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| 總重： | | | | |
| 一、攪拌方式： | | | | |
| 二、麵糰溫度： | | | | |
| 三、基本醱酵： | | | | |
| 四、最後醱酵： | | | | |
| 五、烤焙溫度： | | | | |

製作程序：

- 數量：
- 重量：
- 裝飾：
- 主題說明：

| 餡料配方 | g | |
|------|---|--|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| 合計 | | |

附件三
選手自備原料工具申請單

| 品名 | 重量 g | 數量 | |
|----|------|----|--|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |