



本

期

目

錄

本期焦點

News

讓世界看見亞洲咖啡 讓亞洲咖啡走向世界

National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism Asian Coffee Certificate MOU Signing Ceremony

「不老騎士製作愛心蛋糕關懷長輩」

高餐大與弘道老人福利基金會首次攜手合作
First Collaboration between NKUHT and HONDAO Senior Citizens' Welfare Foundation: "Go Grand riders! Making Charitable Cakes and Serving them to Senior Citizens"

國立高雄餐旅大學中餐廚藝系舉辦

「節慶食譜新書暨雞年年菜食譜發表茶會」發揚台灣年節飲食文化研究
Department of Chinese Culinary Arts Organized "New Festive Recipe Book & Recipes for the Year of the Rooster" Event to Promote Research on Lunar New Year Food Culture

「原汁原味」國立高雄餐旅大學舉

辦原住民族創意料理學習營活動
NKUHT Organized Indigenous Peoples' Creative Learning Camp Activities

「品嚐甜蜜滋味」高餐大暨夥伴

學校串連在地食材及特色化遊程
NKUHT and Partner Universities Link to Promote Ciaotou Township Local Specialties and Tours

高餐大應用英語系林婉婷同學代表「高雄市政府經濟發展局」赴捷克布拉格參加「本市競標國際會議協會 (ICCA) 2020 年年會主辦權簡報暨ICCA2017年年會」
Wendy Lin, Student of the Department of Applied English, Represented the Kaohsiung Municipal Government Economic Development Bureau in Prague, the Czech Republic, at the ICCA Congress Prague 2017, and Won the Bid to Host ICCA Annual Conference 2020 in Kaohsiung

第十一屆全國餐旅創意競賽
產學攜手合作 培育三創菁英
National hospitality creative & entrepreneurship competition

甜蜜橋頭 一起農遊

Sweet Ciaotou Township: Having Fun in Ciaotou

榮譽榜

Honors

賀! 烘焙四A王宗睿同學榮獲2017 UniBread 統一烘焙王新銳賽全國
創意歐式麵包競賽金牌!

Congratulations to the Department of Baking Technology and Management, School of Culinary Arts for Winning the National Creative European Bread Competition Gold Medal at 2017 UniBread



發行人:林珮秀校長

編輯:吳國偉組長

助理編輯:林亭姿助理

邀稿信箱:maggielin1118@mail.nkuht.edu.tw

版權所有©國立高雄餐旅大學



本期焦點

讓世界看見亞洲咖啡 讓亞洲咖啡走向世界

National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism Asian Coffee Certificate MOU Signing Ceremony

國立高雄餐旅大學於106年11月28日（二）下午1時20分假本校行政大樓6樓國際會議廳舉辦「亞洲咖啡認證」簽約儀式。與來自印尼、越南、馬來西亞、泰國及日本等咖啡相關產區之姊妹校及業者簽定合作備忘錄，此合作計畫希冀讓亞洲咖啡躍上世界舞台，並為亞洲咖啡產業的加值與升級共創良好的基底。

參與此次「亞洲咖啡認證」簽約儀式的姊妹校及咖啡業者，共有印尼 Tarumanagara Foundation、馬來西亞居鑾中華中學、越南胡志明市國家大學人文社會科學大學、泰國曼谷大學、越南School of coffee及株式会社日本珈琲販売共同機構等6家。透過「亞洲咖啡認證」之合作模式，能夠共同推動咖啡相關之教學、課程、專業與創新服務，以認證系統確認亞洲咖啡之品質進而為其創造高經濟價值。同時藉由深耕國際化與在地化，融合亞洲產業特色，整合台灣咖啡業者與咖啡達人之相關知識，與簽約夥伴們共同開創亞洲咖啡認證系統，深具意義，亦讓亞洲的咖啡齊步邁向世界。



▲簽約儀式合照(左)Ms. Jermsuda Manakul、(左1).Mr.Wei Keong LIAW、(左2)Dr. Gunardi Lie、(中)林珮秀校長、(右3)Dr.Anh Tú Phan、(右2)Mr. Toyonari Yamanouchi、(右1)Mr. Nguyen Huu Long





(接續上一版)

本校林玥秀校長當天出席簽約活動時表示，咖啡產業為當今時代的潮流，台灣人才輩出在近年的國際咖啡賽事中，獲得亮眼的成績。本校在教育部典範計畫的資助支持下，建立亞洲咖啡認證，整合台灣相關資源，並配合政府新南向政策，讓學校長期建置的專業咖啡認證教材與課程，能與世界咖啡產業接軌，並將台灣人才推向國際舞台，因此廣邀東南亞及日本地區之姊妹校與業者共襄盛舉。

參與簽約之各國姐妹校與業者代表均表示，能與享譽培育國內外優秀觀光餐旅人才盛名的國立高雄餐旅大學共同簽訂與合作「亞洲咖啡認證」感到非常榮幸。相信此咖啡認證未來會對有志從事咖啡產業的青年及相關農民與業者有所助益。



▲ 校內貴賓與與會貴賓合照



▲ 林校長玥秀致詞



▲ 簽約活動會場





本期焦點

「不老騎士製作愛心蛋糕關懷長輩」
高餐大與弘道老人福利基金會首次攜手合作

First Collaboration between NKUHT and HONDAO Senior Citizens' Welfare Foundation:
"Go Grand riders! Making Charitable Cakes and Serving them to Senior Citizens"

高餐大2017年11月02日假本校第一實習大樓烘焙實習教室，與弘道老人福利基金會首次攜手合作「不老騎士製作愛心蛋糕關懷長輩」活動，意義非凡。不老騎士活動舉辦至今已歷經8屆，活動發起團體財團法人弘道老人福利基金會本著追求夢想是沒有年齡限制之精神，號召高齡長者以騎乘機車環島旅行之方式感受人生，並將健康、樂活、回饋社會等精神傳達給旅程所接觸到的人、事、物。此次活動計畫由高餐大烘焙管理系廖漢雄教授兼系主任為主要協調者，不老騎士在弘道老人福利基金會的引薦下，能夠來到高餐大親手製作愛心蛋糕並贈送給弘道於高雄負責關懷之在地長輩，充分展現本校對於社會關懷之深度連結性！



▲第8屆不老騎士與本校林玥秀校長(中)及師生合影





(接續上一版)

弘道老人福利基金會所發起之不老騎士活動，不只對於長者而言是具有意義與價值，對於各個年齡層的人們，都具有正面積極的生命教育意涵。今日蒞校的26位不老騎士中，以周邦先生的年齡最長，87歲。周邦先生在現場表示：「自己的孫女即是高餐大旅館管理系畢業的學生，非常開心能到高餐大來參與活動，對於學校的安排與蛋糕製作教學都很滿意」；此外歐金先生則是來自美國，是一位台灣女婿，歐金先生亦表示：「對於學校的教學環境與方式印象深刻，同學們很熱情、友善，也支持認同本次活動，感到非常高興」；張王春桃女士亦表示：「想替母親完成環島夢想，因此帶著母親最美的照片參與不老騎士活動，此次來到高餐大不只圓夢也能透過高餐大的蛋糕製作技術指導，幫助社會中需要幫助的人，感到相當高興」。高餐大烘焙管理系本身對於關懷社會已耕耘許久，對於學生在烘焙管理專業教育上嚴格要求之外，培育其能主動運用自身能力在客觀條件允許下亦須關懷、回饋社會。因此高餐大烘焙管理系歷年均會舉辦類似之社會關懷活動，諸如溫馨送幸福：母親節、聖誕節等系列活動，使烘焙管理系學生能學習、參與對社會之關懷與提供服務。

當日弘道團隊與不老騎士選擇與高餐大合作，更能突顯不老騎士們除了實踐自我夢想外，亦能藉由學習烘焙技能來親自製作美味蛋糕幫助長者，一舉數得。高餐大林珮秀校長亦以學校大家長之身份，衷心歡迎各位不老騎士的大哥大姊們來到高餐大烘焙管理系，學習製作美味蛋糕，讓高餐學子見識到不老騎士的活力與對生命之熱忱，感受到生命的意義與目標可以是建立在對社會之服務、關懷上而完全不會受到年齡的限制，使社會良善的循環能持續發揚下去。



▲不老騎士(右為歐金先生)與本校烘焙系學生(中)合影

只有現在的你





本期焦點

國立高雄餐旅大學中餐廚藝系舉辦節慶食譜新書暨
「雞年年菜食譜發表茶會」發揚台灣年節飲食文化研究

Department of Chinese Culinary Arts Organized "New Festive Recipe Book & Recipes for the Year of the Rooster" Event to Promote Research on Lunar New Year Food Culture



▲ 校內師長與出版老師合照(左1)陳正忠老師、(左2)林秀薰主任、(左3)林珮秀校長、(中)楊昭景院長、(右3)潘江東教授、(右2)陳嘉謨老師、(右1)謝旭初老師

國立高雄餐旅大學中餐廚藝系於2017年11月20日下午1時30分假本校第二實習大樓一樓會議廳，舉辦「節慶食譜新書暨雞年年菜食譜發表茶會」。本活動為紀錄台灣年節飲食文化，特別邀請國內年節飲食文化專家及主廚等，透過文字闡述及料理實做拍攝等，完整紀錄台灣年節重要飲食文化。亦探究其演變與創新，以期完備台灣飲食文化教學內容，強化台灣廚藝從業人員對台灣飲食內涵的認知與製作能力。

傳統台灣人飲食多在「灶跤間」用大鍋灶燒柴草烹調，只有婚喪喜慶辦桌時才會在屋外搭臨時廚房；平常三餐多在灶跤間，只有年節及宴客才會在大廳用餐，由此可知年節義涵對台灣飲食文化影響甚鉅。又因歷史變遷影響，台灣年節飲食文化，更是華人年節飲食文化的總匯。例如眾所皆知的，在台灣過端午節就是要吃粽子，唯粽子在台灣可區分台式粽、客家粽、北部粽、南部粽、甜粽、鹼粽等等，不僅形狀上有著豐富的變化，風味更是截然不同。

(接續上一版)

台灣年節重要飲食文化又見新成果，國立高雄餐旅大學中餐廚藝系透過文字闡述及料理實做拍攝等，出版《台灣節慶食譜》、《雞年年菜食譜》兩本新書。配合這兩本新書的出版，國立高雄餐旅大學中餐廚藝系特別舉辦新書發表會，透過潘江東教授對台灣年節重要飲食文化的文字闡述，本校中餐廚藝系3位教師，陳嘉謨老師、陳正忠老師及謝旭初老師進行料理實做拍攝，完成一套全方位介紹台灣節慶飲食文化的食譜書，內容包含閩南、客家、原住民、外省等台灣人口最主要之四大族群的節慶飲食介紹，現場亦邀請潘江東教授、陳嘉謨老師、陳正忠老師及謝旭初老師蒞臨分享。

本書除了有實務教作也兼具有文化的傳承，讓知識與技巧並重，共計80道應節食譜(閩南、客家、原住民、外省各20道)，活動也以《台灣節慶食譜》、《雞年年菜食譜》兩本新書內容為主軸，於現場擺設了15道食譜中收藏的節慶料理展示菜，同時也提供上述新書中15道餐點給與會貴賓品嚐。



▲【雞年年菜】香酥炸八塊



本期焦點

「原汁原味」國立高雄餐旅大學舉辦
原住民族創意料理學習營活動

NKUHT Organized Indigenous Peoples' Creative Learning Camp Activities



▲參與師生實地製作料理

國立高雄餐旅大學原住民族學生資源中心實踐大學在地社會責任，於106年11月17日假本校第一實習大樓C201、C202、C206及CB04教室辦理「南區大專校院原住民族創意料理學習營」，除了飲食文化溯源外更加融入了歐風烹調，期使台灣原住民傳統飲食得以經由包裝後躍上國際舞台。

藉由創意料理學習營，啟發並培養原住民學生對各族群飲食烹調的技巧與潛力，並激發更多文化創意料理，除了透過料理的製作，更希望透過學習營，教導人們如何連結食物、健康及飲食文化內涵等環境認識之教育。

本次活動除邀請大仁科技大學邱懋岷學務長及郭柏育組長蒞臨指導，還特別聘請校內二位金牌大廚，餐飲廚藝科屠國城主任及林木生教師分別示範指導如何將原住民食材用歐風廚藝技術料理以及中餐廚藝包裝食材；本次活動亦邀請到屏東小農餐桌部落產業工作者，透過示範及指導成員將雜糧手工餅乾製作出具排灣族意象圖騰成品，透過對食材的講解將綠色廚藝教育推廣，並由參與活動成員能實地演練將傳統飲食料理成一道道創意料理。

▶原住民族創意料理學習營大合照(中)本校林玥秀校長(右三)大仁科技大學邱學務長懋岷(右二)大仁科技大學課外活動組郭柏育組長





本期焦點

「品嚐甜蜜滋味」高餐大暨夥伴
學校串連在地食材及特色化遊程

NKUHT and Partner Universities Link to Promote Ciaotou Township Local
Specialties and Tours

臺灣休閒農業的興起，帶動了一股六級產業的風潮。在以農業為主的橋頭區，為此也正積極尋求專屬橋頭的區域特色。國立高雄餐旅大學在與橋頭區陳振坤區長的合作下，串連起高師大、高第一、朝陽科大的夥伴學校，獲得教育部106年度大學在地社會責任(USR)計畫「“傳”到橋頭自然“職”」計畫補助，長期目標為營造專屬橋頭甜蜜社區的特色人文風貌，其中包含了讓在地食材轉型成在地伴手禮、在地農業轉型為在地休閒農業，以利區域轉型及特色營造，進而讓橋頭區成為高雄的甜蜜後花園。



▲USR水流庄—西林社區參訪

們組成伴手禮開發團隊，妥善結合了橋頭區的牛奶、蜂蜜及火龍果，開發出火龍果系列的果醬、雪Q餅、果汁氣泡水、冰淇淋與霜淇淋。這次開發團隊的謝翔羽同學說，能夠有機會運用橋頭區的在地食材，並且在開發商品時，注意怎麼讓社區的志工媽媽也能很快上手的前提下，大家花了很多時間討論，怎麼讓製作過程更加簡單，像是用很少的器具做出好吃的雪Q餅，讓雪Q餅成為橋頭水流庄社區的甜蜜特色食品。

高雄餐旅大學休閒系梁榮達副教授指出，橋頭在地產業具備了濃、醇、香特色的酪農、蜂蜜及瓜果，卻因為在地產業多以生產導向的經營方式、忽略了提升附加價值的機會，所以團隊成員規劃特色伴手禮跟社區遊程來解決這個問題。透過區公所協助，高餐大廚藝科李柏宏副教授與學生





(接續上一版)



▲USR試作在地伴手禮

們的年輕創意、提出創新建議方案，並讓社區協會及居民擔任裁判，來指導學生實務執行社區遊程的可行性，讓師生及社區得以共學共榮打造甜蜜社區行程。

協同帶隊的高餐大觀光學院張德儀院長指出，透過青年學子的社區參訪來瞭解當地人文歷史，更有助於學生們設計有效鏈結社區文化的特色行程，不僅拉近學生與社區的距離、也能讓社區居民感到年輕人的活力，帶動社區的創新動能。

水流庄人文協會許阿品理事長很高興的說，水流庄有許多老厝建築、宮廟，卻因為缺乏人力、物力的資源而無人認識，這次陪伴高餐大的年輕學生來解說社區風情，聽到這群孩子們滿滿的創意跟想法，值得肯定跟支持。

區公所陳振坤區長及張惠珍主秘都認為，透過這次教育部USR計畫，已經實質提升了社區與高餐大團隊的緊密合作關係，能夠有高餐大師生的幫助，設計專屬橋頭區特色的在地伴手禮及旅遊行程，不但增加了在地食材的附加價值，也凝聚了社區向心力，非常期待未來USR計畫裡其他一系列打造橋頭特色的師生關懷社區活動。

高餐大休閒系蕭登元主任在系上教師的合作下，結合了休閒管理課程，召集了一百多位休閒系同學來參訪水流庄，透過橋頭水流庄人文協會及在地居民的介紹，協助學生們以甜蜜滋味來發想水流庄的特色行程，配合同學

放開你的頭腦
take it easy baby





本期焦點 高餐大應用英語系林婉婷同學代表「高雄市政府經濟發展局」赴捷克布拉格參加「本市競標國際會議協會 (ICCA) 2020年年會主辦權簡報暨ICCA2017年年會」

Wendy Lin, Student of the Department of Applied English, Represented the Kaohsiung Municipal Government Economic Development Bureau in Prague, the Czech Republic, at the ICCA Congress Prague 2017, and Won the Bid to Host ICCA Annual Conference 2020 in Kaohsiung

高雄市擊敗日本橫濱與哥倫比亞 Catagena de Indias，奪得2020 ICCA 國際會議協會年會主辦權。

除了策略出奇與精準，高雄市政府與所有參與團隊之全力投入，功不可沒。其中，代表高雄市上台主打全程簡報的林婉婷Wendy(照片左起第四位)為我校國立高雄餐旅大學應用英語系四年級學生，以一個年輕學生獨挑大樑，代表高雄的年輕活力與城市進化，挑戰世界精英，策略不可不謂出奇，表現精采。也預期2020高雄全體大動員，做好東道主的工作。

* 引述代表團團長高雄市政府經濟推展局副局長鄭介松臉書貼文：

高雄贏了！

各國城市為爭取2020年國際會議協會ICCA年會，戰況非常激烈。但我們入會兩年、辛苦一年多，從全球8個城市進入第二輪3個。這次在布拉格年會決戰，高雄團隊充分準備Q&A並創新安排青年世代與高雄轉型策略，不斷演練。我們終於在布拉格成功贏得2020 ICCA主辦權！離上回ICCA在台舉辦已近30年之久，這將是台灣會議產業最關鍵的一場活動。



▲與會貴賓及參與團隊合影 (照片左起第四位為本校應用英語系林婉婷同學)



▲應用英語系林婉婷同學





本期焦點

第十一屆全國餐旅創意競賽 產學攜手合作 培育三創菁英

National hospitality creative & entrepreneurship competition

因應教育部提倡「創意、創新、創業」三創產業政策，培養學生創業家精神，鼓勵學生將創意融入生活，主辦單位餐旅研究所郭德賓教授，於106年12月1日舉辦第十一屆全國餐旅創意競賽，以餐旅創業相關商品或技術為主題提出完整之企劃書，從初賽中遴選出優秀隊伍10組晉級，於國立高雄餐旅大學進行決賽，競賽總獎金達190,000元，決賽優勝之兩名隊伍全額補助，於2018年5月前往大陸聯盈創客園區，競逐超過新台幣200萬元之創業獎金，以及進駐聯盈創客園優惠創業方案，期許透過競賽活動交流，培育餐旅創新人才。

全國餐旅創意競賽舉辦至今已邁入第十一年，主辦單位餐旅研究所郭德賓教授，今年與聯盈創客園進行產學合作，運用團隊參與的形式，培養學生簡報、溝通、團隊合作之技能，參賽隊伍來自臺灣北中南大學，聚集箇中好手彼此切磋，10組晉級經過激烈競賽後，分別由「樂生怨」獲得金賞、「FIKA香草茶坊」獲得銀賞、「偶爾鏘」獲得銅賞、「食·我Brunch早午餐」與「懷稻庭」獲得佳作。本次獲得金賞的「樂生怨」以衛生福利部樂生院為主軸，利用其歷史背景改建成恐怖飯店，並關注人權問題及保留歷史建築遺跡的重要性，企劃結構完整，具創新價值；



▲第十一屆全國餐旅創意競賽獲獎隊伍大合照



(接續上一版)

獲得銀賞的「FIKA香草茶坊」嚴選本土有機茶搭配清新香草，以舒壓、安全、健康與環保為經營理念，採用室內種植技術栽培花卉，讓顧客親自體驗摘取樂趣，更能喝到新鮮沖泡的自然香味，亦供應減糖與減油手工甜點，營造出全方位綠色餐飲；獲得銅賞的「偶爾鏘」以線上社群平台為概念，使自由工作者能在個人頁面展示自我履歷與作品，自由地宣傳行銷自我與交流訊息，亦結合實體工作室提供基礎辦公設施，提供自由工作者一個交流與共享的天地；獲得佳作的「食·我Brunch早午餐」以結合臺灣與青島當地習慣早餐為主，研發蝶豆花刈包與抹茶蛋餅等創新產品，並搭配健康爽口的蔬菜水果，讓消費者吃得健康又不油膩，達成現今健康飲食風潮；獲得佳作的「懷稻庭」以臺灣傳統美食肉圓為延伸，將外皮與內餡進行口味改良，為傳統美食肉圓賦予新風貌，透過品嚐別具風味的美食，更細細品味肉圓文化，喚起許多人兒時回憶。



▲ 作品會場-晉級決賽隊伍作品





(接續上一版)

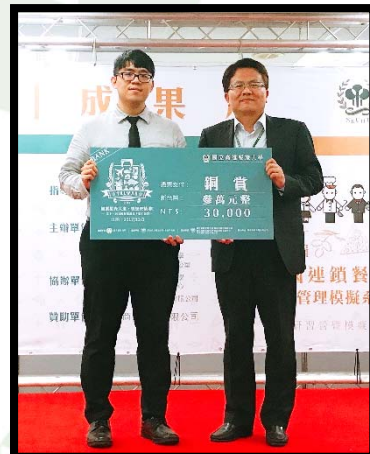
本次活動贊助廠商聯盈創客園董事長親臨會場並擔任評審，與餐旅產學專家組成評審團隊給予參賽隊伍指導，與參賽者隊伍進行餐旅創新交流，使參賽者對產業有更深刻連結，並且透過產學合作交流，讓學生能將在校所學加以實際應用，以培養新一代的餐旅創新人才，提升臺灣餐飲創新與服務整合能力。



▲金賞-樂生怨
國立高雄餐旅大學 餐旅暨會展行銷管理系



◀銀賞-
FIKA香草
茶坊
國立屏東
科技大學
-餐旅管理
系



◀銅賞-
偶爾鏘
-高雄
醫學大
學-醫
學系



▲決賽作品-懷稻庭



▲決賽作品-東方漢堡



本期焦點

甜蜜橋頭 一起農遊

Sweet Ciaotou Township: Having Fun in Ciaotou

高餐大「“傳”到橋頭自然“職”」大學在地社會責任(USR)計畫團隊，邀集高餐大師生到橋頭中崎有機園區瞭解農事活動的辛勞，以及討論農事活動實務過程如何結合休閒概念，發想如何設計讓遊客喜愛的特色農事體驗，而這個參訪的長期目標就是培育具有休閒概念與實務服務技能的新農友及大學生。

對於農友方面，本團隊的朝陽科大農產加工驗證中心曾證諺主任在10月27日特地邀請高雄農改場林永鴻博士及中興大學土壤環科系吳正宗博士，主講了二場有機農業生產驗證及作物肥培管理，二場共有120多位農友到場聆聽，幫助橋頭在地農友瞭解有機農產及田間的土壤肥力管理，並於11月3日將有43位到嘉義東石有機農場觀摩有機堆肥製作，跟休閒農場採果活動設計，希望協助橋頭區推動環境友善的農業生產，以及加強農友如何以甜蜜滋味設計休閒農業的實務作法。



▲USR有機農業驗證暨環境友善系列講座—高雄農改場林永鴻博士

(接續上一版)



▲本校同學參與USR農事體驗

對於學生方面，高餐大觀光學院張德儀院長指出，高餐大觀光餐旅專長可以幫助在地社區發展具有特色化的休閒農業，而學生們也可透過這個機會，縮短學用落差，得以在發想創意的同時注意到實際執行的可能問題，而這一系列的農事活動體驗也是為了替橋頭區打造甜蜜特色的休閒農業，提升在地農業的附加價值。

中崎有機園區的吳孟諭農友認為，年輕學子的創意跟活力，讓他在與高餐大團隊合作的過程中，體會到學生們天馬行空的創意，以及協助他們思考怎麼幫助農友設計好玩有趣的農事活動。參與這次活動的蔡欣芳同學說，以往只聽過到田裡工作，所以課程安排到農田體驗農耕休閒活動很有趣，生態農場的莊慶順大哥解說了中崎園區跟農場的生態，讓她認識了很多以前只在課本上看過的農作物，實際下田插植蕃茄流了很多汗，從中體會到農人的辛苦，其他同學們則是很高興，能透過教育部USR計畫增加了更多與社區及農友互動的機會，希望未來能運用所學，幫助農友設計好玩的農事體驗活動。



榮譽榜

狂賀

賀!烘焙四A王宗睿同學榮獲2017 UniBread
統一烘焙王新銳賽全國創意歐式麵包競賽金牌!

Congratulations to the Department of Baking Technology and Management, School of Culinary Arts for Winning the National Creative European Bread Competition Gold Medal at 2017 UniBread



◀「第二屆 UniBread烘焙王新銳賽」今在台南應用科技大學餐飲系舉辦決賽，高雄餐旅大學王宗睿以向女性致意的精神加上成熟的技法奪冠。記者綦守鈺 / 攝影



統一烘焙王新銳賽 高餐學生王宗睿奪冠

2017-11-16 19:41聯合報 記者綦守鈺/即時報導

「第二屆UniBread烘焙王新銳賽」今在台南應用科技大學餐飲系舉辦決賽，高雄餐旅大學王宗睿以向女性致意的精神加上成熟的技法奪冠，並與亞軍陳華茜、季軍唐御芯取得烘焙奧斯卡參賽資格的榮譽，明年下半年度將與專業烘焙職人一同PK。

王宗睿表示，這是他第二次參加UniBread烘焙王新銳賽，這次多加了「藝術麵包」的參賽項目，要製作寬40公分、高50公分以上的藝術麵包，難度增加，「透過這個比賽讓我了解全面技法專精的重要，每種型態的麵包都要用心著墨，盼能成為真正的烘焙職人。」

「第二屆UniBread烘焙王新銳賽」參賽者都相當有創意，像是用代表寶島台灣的四季饗宴、充滿法式鄉村豐收的音符呈現；並在外型上結合動物的想像趣味、浪漫的天使翅膀、豐沛的禪意哲學、熱血的搖滾意味；而食材上則融入水果、茶葉、原住民使用的香料等全然的在地農產等，創作出各具代表性的作品。

(接續上一版)

評審團計畫主持人、麵包師曹志雄表示，今年參賽者的表現真的令評審團大開眼界，不只具有美學的價值，在食材的運用搭配上更具平衡感，兼具外觀與美味，希望能帶領這些有為的校園學子不斷突破。

主辦單位統一企業、統清公司表示，UniBread烘焙王新銳賽的成功代表了台灣的烘焙軟實力已在新生代開始扎根，會持續支持並協助栽培這些新秀選手，希望能在職人養成的階段就即早發掘優秀烘焙人才，推動台灣的烘焙市場更加成長、熱絡。

另外，以專業烘焙職人為對象的「2018UniBread烘焙王麵包大賽」即日起至2018年2月9日開放報名，號召各界烘焙好手們踴躍報名挑戰。

資料來源：<https://udn.com/news/story/7327/2823094>



▲「第二屆UniBread烘焙王新銳賽」今在台南應用科技大學餐飲系舉辦決賽，記者慕守鈺 / 攝影