

大仁盃烘焙賽 前 3 名可到業界見習

2015-05-15 07:47:18 聯合報 記者蕭雅娟／屏東報導



苗栗中興商工學生陳思穎和徐子翔，製作桂花荔枝，東方洛神花，獲得德麥大仁盃烘焙大賽高中職組金牌。圖／大仁科大提供

[分享](#)

屏東大仁科技大學昨天舉辦德麥大仁盃烘焙大賽，以在地食材及融合為題，走健康取向，獲得前 3 名的隊伍，可到烘焙原料供應商德麥公司見習 3 個月。

大仁科大餐旅系表示，今年有 68 隊參加預賽，錄取高中職組與大專社會組各 12 隊參加決賽，參賽者需用台灣在地生產的蔬果為食材，以「融合」為主題，5 小時內製作歐式麵包及常溫伴手禮蛋糕，今年更有 20 名餐旅系學生品評。

近年來消費者著重健康取向，以往的奶油已不適當，以水果為主製作糕點獲得消費者青睞，今年的參賽隊伍高中職組以鹹豬肉搭

配咖哩和蒜頭的作為麵包，創意十足，昨天更以屏東洋蔥、檸檬，雲林大蒜，台南玉井芒果乾，彰化巨峰葡萄乾等在地食材，製作麵包及蛋糕。

評審認為，中興商工學生作品兼顧市場性及口感風味，美觀又口感豐富，能夠吸引消費者購買，適合作為伴手禮，整體感非常讚。

苗栗中興商工學生陳思穎和徐子翔，製作桂花荔枝，東方洛神花，獲得高中職組金牌；六信高中學生彭宇舜、謝佳紋獲得銀牌；光啟高中學生李元瀚、邱德俊獲得銅牌。

烘焙賽得主 可到業界見習三個月

2015-05-14 18:39:09 聯合報 記者蕭雅娟／即時報導

近年來烘焙業超熱門，學生積極參加烘焙賽，極力爭取業界實習機會，今天大仁科技大學舉辦德麥大仁盃烘焙大賽，以在地食材及融合為題，獲得前三名的隊伍，可到烘焙原料供應商德麥公司見習三個月。

大仁科大餐旅系表示，今年共有 68 隊參加預賽，高中職組與大專社會組各有 12 隊參加決賽，參賽者需用台灣在地生產的蔬果為食材，以「融合」為主題，5 小時內製作歐式麵包及常溫伴手禮蛋糕，今年更有 20 名餐旅系學生品評。

近年來消費者著重健康取向，以往的奶油已不適當，以水果為主製作糕點獲得消費者青睞，今年的參賽隊伍高中職組以鹹豬肉搭配咖哩和蒜頭的作為麵包，創意十足。

今天學生以屏東洋蔥、檸檬，雲林大蒜，台南玉井芒果干，彰化巨峰葡萄乾等在地食材，製作麵包及蛋糕。評審認為，中興商工學生作品兼顧市場性及口感風味，美觀又口感豐富，能吸引消費者購買，適合作為伴手禮，整體性佳。

苗栗中興商工學生陳思穎和徐子翔，製作桂花荔枝，東方洛神花，獲得高中職組金牌；六信高中學生彭宇舜、謝佳紋獲得銀牌；光啟高中學生李元瀚、邱德俊獲得銅牌。



學生積極參加烘焙賽，爭取到業界見習機會。記者蕭雅娟／攝影