



德麥大仁盃烘焙賽高手齊聚拚業界實務機會

【記者陳宗傑屏東報導】第七屆德麥大仁盃烘焙大賽於 14、15 兩天在大仁科大舉辦決賽，以在地食材及融合為題，走健康取向，來自全國 21 所高中職及大專院校齊聚一堂切磋比高下，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。

大仁餐旅系老師詹玉瑛表示，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」為創作主題，在 5 個小時內製作出調理麵包、歐式麵包與常溫伴手禮蛋糕三項產品。評分項目包含主題及創意、市場可行性、整體風味、組織結構、食譜資料，並納入由餐旅系學生團隊品評的成績。

她指出，近年來消費者著重健康取向，以往的奶油已不適當，今年特別以台灣蔬果產品為創作主題，主辦單位計畫將優秀作品商品化，希望未來推出販售後，能藉此帶動農產品價格、幫助農民增加收益。

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。

社會大專組則依序由中臺科大鄭志昀、陳品廷（作品:花樣南瓜滿天下、遊子思鄉檸檬蛋糕）、弘光科大李奕儀、黃意茹（作品:蕃層出新、星的光芒）、嘉南藥理科大（作品:塔香馬鈴薯歐包、柳暗花明覆一香）獲獎，前三名隊伍最高可獲 1 萬 5 千元獎金，並可到德麥食品公司見習三個月，與最優秀的技術研發團隊學習，爭取可貴的業界實務實習機會。



參賽者以「融合」為創作主題，在 5 個小時內製作出調理麵包、歐式麵包與常溫伴手禮蛋糕三項產品。(記者陳宗傑攝)