

2016 第八屆德麥大仁盃烘焙大賽決賽注意事項公告

1. 決賽選手請於當日早上 7:50 ~ 8:10 辦理報到，報到時請攜帶學生證(或在學證明+身分證)以便核對身份，報到完成進行抽籤準備比賽，未依時間報到者，由主辦單位代抽組別。
2. 可攜帶麵種，內餡部分除乾燥果乾外，其餘全需在現場製作(可先取量切割，但須現場製作)。
3. 決賽必須使用主辦單位所提供的酵母粉及乳製品(包括奶油、鮮奶油、奶粉及起司)，其餘材料請參賽者自備(可先秤量好)，決賽製作成品需與說明表一致，否則不予計分
4. 選手須穿著標準廚師服裝及白色廚帽(不得有識別標誌)。
5. 主辦單位僅提供清單內基本器具，其他各項所需之食材、相關器具(餐盤、鍋具等)及個人用具、刀具等由選手自行準備。
6. 決賽成品繳交方式

展台佈置數量		品評數量
桌面 60cm X 60cm		長方瓷 35cm x 15cm 2 個
蔬果麵包 (農產品)	成品2個以上	1. 評審品評切割 8 人份。 2. 學生品評(切割)10 人份。
伴手禮 蛋糕捲	成品1個以上	1. 評審品評切割8人份。 2. 學生品評切割10人份。

請參賽選手依規定範圍內做展台佈置，勿影響其他參賽選手權利。

7. 有需住宿協助的參賽者，本校有實習旅館或代訂市區旅館服務。
(訂房請洽 0925-003072 林老師)。

2016 第八屆德麥大仁盃烘焙大賽決賽器具清單

組別	學生組		社會組	
器具內容	攪拌機（1 貫）	1	攪拌機（1 貫）	1
	桌上型攪拌機（5L）	1	桌上型攪拌機（5L）	共用
	烤箱（一盤量）	1	烤箱（一盤量）	1
	量杯	1	量杯	1
	烤盤	1	烤盤	1
	量匙	1	量匙	1
	篩網	1	篩網	1
	8 吋派盤	2	塑膠盤	5
	8 吋派盤	2	塑膠盆	5
	銅盆	3	銅盆	3
	打蛋器	1	打蛋器	1
	擀麵棍(30CM)	1	擀麵棍(30CM)	1
	擀麵棍(60CM)	1	擀麵棍(60CM)	1
	橡皮刮刀	1	橡皮刮刀	1
	塑膠刮板	1	塑膠刮板	1
	木匙	1	木匙	1
	切麵刀	1	切麵刀	1
	電磁爐	1	卡式爐	1
	雪平鍋	1	雪平鍋	1
	冷凍庫	1	冷凍庫	1
	冷藏庫共用	共用	冷藏庫	共用
	插座（110 V）	1	插座（110 V）	1

注意事項：

1. 主辦單位僅提供上述基本器具，如不足請參賽者自備。
2. 若使用電器較多參賽者，請攜帶延長線。
3. 如有任何問題請洽餐旅管理系陳國旋老師，電話：(08) 762-4002 轉 3847。

2016 第八屆德麥大仁盃烘焙大賽決賽材料清單

次 項	品 項
01	伯爵牌速發乾酵母(棕)
02	伯爵牌速發乾酵母(藍)
03	德紐奶粉
04	飛雪金磚奶油
05	飛雪片狀奶油
06	無尾熊頂級酥油
07	德紐磅裝無鹽奶油
08	路易十四片狀無鹽奶油
09	諾曼第發酵奶油
10	卡地亞動物鮮奶油
11	法國 LV 動物鮮奶油
12	鑽石牌金圓植物鮮奶油
13	鑽石牌金方植物鮮奶油
14	帕瑪森起司粉
15	洋基 184 起司片
16	NBA 乳酪
17	美國紅人乳酪
18	袋鼠乳酪
19	天然雙色披薩絲
20	帕瑪森起司粉

2016 第八屆德麥大仁盃烘焙大賽決賽議程表

時間 105 年 5 月 27 日

地點:大仁科技大學

時間	活動項目	競賽地點	備 註
07:50 08:20	報到抽籤	學生組 米其林大樓(J106 第二烘焙教室) 社會組 史懷哲大樓(RB11 第一烘焙教室)	分組競賽場地
08:30 09:00	開 幕	米其林大樓 2 樓(J202 繆思餐廳)	
09:00 14:20	分組競賽	分組競賽場地 學生組(9:20 - 14:20) 社會組(9:00 - 14:00)	含競賽說明及材料檢查 (競賽時間 5 小時)
14:20 14:40	展台布置	JB01 餐服教室	
14:40 15:30	環境整潔	各競賽場地	評審評分 學生品評
15:30 16:00	頒獎典禮 暨成果展示	頒獎典禮(J202 繆思餐廳) 成果展示(JB01 餐服教室)	米其林大樓
16:00 	閉幕/賦歸		

主辦單位：大仁科技大學餐旅管理系、德麥食品股份有限公司

協辦單位：台北市私立東方工商、臺中國立興大附農、高雄市私立三信家商



◎ 校區平面指示圖

