

第八屆德麥大仁盃烘培賽 地主隊包辦金銀牌

作者:鮮週報

【記者／高培德報導】2016 第八屆德麥大仁盃烘焙大賽決賽在大仁科技大學舉行，全台各地 30 餘所高中職及大專院校 40 餘支隊伍報名角逐，經過激烈捉對廝殺，最後地主隊包辦社會組金銀牌，銅牌由正修科大獲得，樹德家商、復華中學、屏榮高中分獲高中職組第一至第三名。



地主隊大仁科大包辦社會組金銀牌，成為最大贏家。圖／大仁科大提供

本屆賽事由大仁科技大學餐旅管理系與德麥食品共同主辦，期能藉此鼓勵參賽學生發揮創意，進而提升甜點烘培技巧，每年定期辦理全國性競賽，儼然成為培育烘培人才甲子園基地。

經過初賽評選，高中職 16 隊與大專組 12 隊挺進決賽，規定選手使用台灣本產蔬果，並搭配德麥代理酵母粉及乳製品，不得添加氫化油、膨大劑等化學原料，強調完成品符合安全衛生原則。



參賽選手使出渾身解數，把握時間完成作品。圖／大仁科大提供

競賽主題定為幸福，選手須在限時 5 小時內完成蔬果麵包與蛋糕捲，評審針對主題及創意、市場可行性、整體風味、組織結構、食譜資料等項目進行嚴謹審查，參賽作品同時接受餐旅系學生票選，讓比賽更加公平客觀。

<http://www.freshweekly.com.tw/?pn=vw&id=38nlo50532712016/5/27>