

2017 第九屆德麥大仁盃烘焙大賽決賽入選名單

學生組入選名單				
序號	參賽者姓名 1	參賽者姓名 2	報名區域	備註
01	謝旻芳	張文馨	北區正取	
02	陳韋豪	董峻宏	北區正取	
03	李俊威	李俊達	北區正取	
04	陳宇祥	游皓諭	北區正取	
05	潘諭欣	簡韶儀	北區正取	
06	吳亦田	朱柏安	北區正取	
07	鐘淨如	蘇立凱	南區正取	
08	康伊婷	郭坤耀	南區正取	
09	林俊翔	洪珮庭	南區正取	
10	范華津	何珮琿	南區正取	
11	林詣涵	陳思文	南區正取	
12	秦于婷	李熾婷	南區正取	
13	林詠耘	林瑋姿	南區正取	
14	林子鈞	菰信瑋	南區正取	
15	許祿淳	關姿苓	南區正取	
16	王思晴	黃明宏	南區正取	

社會組入選名單				
序號	參賽者姓名 1	參賽者姓名 2	報名區域	備註
01	溫禔湔	張馨文	北區正取	
02	李 孟	林芳仔	北區正取	
03	李摺華	梅嘉錡	北區正取	
04	張琮明	孫博淵	北區正取	
05	趙伯祥	戴鈺錡	北區正取	
06	張哲銘	邱海綺	南區正取	
07	林姿廷	許少庭	南區正取	
08	吳冠霆	劉秉周	南區正取	
09	林佑萱	陳泰言	南區正取	
10	張綵婷	蔡歲歲	南區正取	
11	王宏文	洪婉齡	南區正取	
12	陳昱志	林津庭	南區正取	

1. 決賽名單是依照報名序號排列，若棄權主辦單位以電話通知備取隊伍參加決賽。
2. 決賽現場製作之成品需與說明表一致，否則成品不予計分。
3. 車馬補助費 1500 元(決賽當天持發票需持 1500 元蔬果食材或烘焙原料發票日期(3 月或 4 月份)換發材料補助費，免用收據需有大小章。
抬頭：大仁科技大學 統編：91001507 (不合規定恕不發放)。

2017 第九屆德麥大仁盃烘焙大賽 決賽注意事項公告

1. 請晉級決賽的選手們，請將(附件一)決賽報名表及材料申請表填妥，於4/10(一)下午六點前 e-mail 寄至陳國旋老師信箱，完稱確定參加決賽手續。
2. 決賽選手請於當日早上 7:50 ~ 8:10 辦理報到，競賽議程表如附件三，學生組至米其林大樓(J106 第二烘焙教室)辦理報到抽籤，社會組史至懷哲大樓 (RB11 第一烘焙教室) 辦理報到抽籤，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，比賽開使後遲到十五鐘以上以自動棄權論，選手不得有任何異議。
3. **決賽限時**在 5 小時內 (包含競賽說明及材料檢查的時間)，製作一款麵包及伴手禮兩款餅乾，競賽議程表 (如附件一)。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)，經查獲攜帶半成品參賽者，決賽成績不予計分。
4. 決賽當天主辦單位提供德麥公司部分材料(亦可自行準備)，包含酵母粉及乳製品(奶油、鮮奶油、奶粉及起司)，請於決賽報名表中提出申請，未申請參賽者請自行攜帶，此外，比賽現場不提供其他材料，請參賽者自備所需材料(可先秤量好)。
5. 決賽製作成品需與說明表一致，否則不予計分。
5. 選手須穿著標準廚師服裝及白色廚帽**(不得有識別標誌)**。
6. 前一日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。(請洽 0925-003072 林老師)。
7. 德麥大仁盃決賽器具清單，主辦單位僅提供清單內基本器具，其他相關器具 (餐盤、鍋具等) 及個人用具、刀具等，如不足則由選手自行準備。

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)			
量杯	1	砧板 (8 個)	共用	量杯	1	砧板 (6 個)	共用
烤盤	2	麵包刀 (8 支)	共用	烤盤	2	麵包刀 (6 支)	共用
量匙	1	牛刀 (支)	共用	量匙	1	牛刀 (6 支)	共用
篩網	1	電磁爐	1	篩網	1	卡式爐	1
8 吋派盤	2	雪平鍋	共用	塑膠盤	5	雪平鍋	1
9 吋派盤	3	插座 (110 V)	共用	塑膠盆	5	插座 (110 V)	1
鋼盆	3	冷凍庫 (1 台)	1	鋼盆	3	冷凍庫 (1 台)	共用
打蛋器	1	冷藏庫 (1 台)	1	打蛋器	1	冷藏庫 (1 台)	共用
擀麵棍(30CM)	1	攪拌機-大小鋼 (1 貫)	1	擀麵棍(30CM)	1	攪拌機-含大小鋼(1 貫)	1
塑膠刮板	1	桌上型攪拌機 (5L)	1	塑膠刮板	1	烤箱 (無蒸氣)	1
木匙	1	蒸氣石板烤箱	共用	木匙	1	桌上型攪拌機(2 台)	共用
切麵刀	1	電子磅秤(公秤 4 台)	共用	切麵刀	1	電子磅秤(公秤 4 台)	共用
		往復式壓麵機 (2 台)				往復式壓麵機 (1 台)	共用

8. 請自行攜帶方便合用之磅秤，大會只提供 4 台公共材料區的公秤。
9. 若使用電器較多參賽者，請攜帶延長線。
10. 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 或 0912-533663。
11. 決賽成品繳交方式:(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)

產品項目	分配項目	分配數量	備註
蔬果麵包 (以烤盤一盤為限)	展台佈置數量	成品至少 2 個以上展示	60cm x 60cm (三項成品共同展示) 展示器具及盤子自備
	評審品評數量	10 人份 (切割約 2 口大小)	長方瓷 (35cm x 15cm) 1 個
	學生品評數量	10 人份 (切割約 2 口大小)	塑膠托盤 (三項成品共同盛裝) 40cm x 30cm
伴手禮 甜味餅乾 鹹味餅乾 (兩款各 30 片)	展台佈置數量	甜味及鹹味兩款各 20 片展示 (切割約 2 口大小)	60cm x 60cm (三項成品共同展示) 展示器具及盤子自備
	評審品評數量	10 人份 (每片餅乾分切 1/2)	7 吋圓形瓷盤 2 個
	學生品評數量	10 人份 (每片餅乾分切 1/2)	塑膠托盤 (三項成品共同盛裝) 40cm x 30cm

2017 第九屆德麥大仁盃烘焙大賽 決賽報名表

附件一

報名學校 (公司)名稱				參賽 組別	☐ 學生組 ☐ 社會大專組	
指導老師		連絡 電話		是否參 加決賽	☐ 參加決賽 ☐ 不參加決賽	
帶隊老師		連絡 電話		是否參 加決賽	☒ 參加決賽	
創意主題		VOGUE 時尚				
參賽者(1)1吋電子檔	姓名		生日		身份證 字 號	
	連絡 電話		e-mail			
參賽者(2)1吋 電子檔	姓名		生日		身分證 字 號	
	連絡 電話		e-mail			

德麥材料申請：(請依照報名配方表填寫量統計總用量)。

德麥提供酵母粉及乳製品(包括奶油、鮮奶油、奶粉及起司)，材料品項請參考附件一。

次項	材料名稱	重量(g)	次項	材料名稱	重量(g)
例如	美國 NBA 奶油起士	300 g	05		
01			06		
02			07		
03			08		
04			09		

其他需求說明：(器具或設備)

注意事項：

- 請參賽隊伍確認指導老師是否參加決賽，若無帶隊老師則不需填寫。
- 決賽報名表(本表)，請於 4/10(一)下午六點前 e-mail 寄至陳國旋老師信箱，逾時以棄權論。
信箱 eric701210@yahoo.com.tw，收會後會回信件(或電話)確認參加決賽及材料申請數量
- 貼心服務調查(各項都必須勾選需求)

設備調查使用：使用往復式壓麵機 ☐ 不需要 ☐ 需要

住宿服務：實習旅館或代訂市區旅館服務 ☐ 不需要 ☐ 需要

材料凍藏服務：☐ 不需要；☐ 需要 (☐ 冷藏 ☐ 冷凍；預計 4/13 日 點抵達比賽場地)

參賽選手午餐葷素調查： ☐ 葷食 ☐ 素食

德麥食品原料品項名稱表

次項	品 項 名 稱
酵 母 類	
1	伯爵牌速發乾酵母(棕)
2	伯爵牌速發乾酵母(藍)
3	葡萄種液
奶油/奶粉類	
4	德紐磅裝無鹽奶油
5	飛雪金磚奶油
6	飛雪片狀奶油
7	諾曼第發酵片狀奶油
8	路易十四片狀無鹽奶油
9	諾曼第發酵無水奶油
10	無尾熊頂級酥油
11	德紐全脂奶粉
鮮奶油類	
12	法國 LV 動物鮮奶油
乳酪類	
13	NBA 奶油乳酪
14	紅人奶油乳酪
15	袋鼠奶油乳酪
16	洋基 184 起士片
18	切打起士
19	帕瑪森起士粉
20	(雙色)天然披薩絲

2017 第九屆德麥大仁盃烘焙大賽 決賽議程表

時間 106 年 4 月 14 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		

比賽時間：2017年04月14日

比賽地點：大仁科技大學 米其林大樓J106 第二烘焙教室
史懷哲大樓RB11第一烘焙教室

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：國立中壢家商



◎ 校區平面指示圖

