

## 樹德科技大學 函

地址：82445高雄市燕巢區橫山路59號  
聯絡人：林宥君  
電子信箱：yu2158@stu.edu.tw  
聯絡電話：(07)615-8000#[6816]  
傳真電話：(07)615-8999

受文者：臺北市立松山高級工農職業學校

發文日期：中華民國114年8月20日

發文字號：德科大管院字第1140001501號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：「2025第一屆美麥盃中式發酵麵食競賽」競賽簡章 (5DEAAAEB\_1778941019.pdf)

主旨：檢送本校餐旅與烘焙管理系主辦「2025第一屆美麥盃中式發酵麵食競賽」競賽簡章，詳如附件，請鼓勵貴校同學踴躍參加，請查照。

說明：

- 一、競賽主旨：中式發酵麵食是華人飲食文化極具代表性的技藝之一，蘊含深厚歷史脈絡與文化價值，從傳統的饅頭、包子、花捲…等品項，其蘊含的製作工藝與地域風味，體現出中華民族對於「食」的技藝傳承。為推廣中華發酵麵食文化，傳承職人精神與技術，並促進產學技術交流與創新應用，「樹德科技大學」與「美國小麥協會」及「奇美食品股份有限公司」、及「克林台包」聯合舉辦「2025 第一屆美麥盃中式發酵麵食競賽」，邀請全國對中式發酵麵食有熱情的業者、社會人士、各大專院校及高中職學生等技能好手共同參與，以期凝聚對發酵麵食的重視與關注。  
「美麥」寓意美好與麥香，本競賽以「傳承技藝、創新呈現、技術交流、永續發展」為核心宗旨，期望透過賽事形

松山工農 1140821



\*NOAA1143010632\*



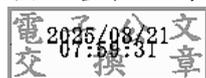
態，在麵香中述說文化、在技藝中實踐永續、在競賽中傳承使命，搭建一個技術切磋、文化交流與創意展現的平台，鼓勵參賽者不僅重視外型創意與口感表現，更強調製程中的天然發酵技術、安全衛生、食材選用的永續性，運用傳統製程結合創新思維，發揮發酵麵食的多元風貌，激發青年學子對傳統麵食技藝的興趣與投入，並培育新一代具文化底蘊與創新能力的中式發酵麵食人才。此外，競賽也作為技職教育與產業鏈接的重要平台，期盼透過專業賽事，讓更多人看見中式發酵麵食的深厚底蘊與無限可能，成為推動臺灣與華人社會中式發酵麵食發展的重要推手。

二、參賽對象：高中(職)學生組：對中式發酵麵食有興趣之高中(職)在學學生。大專社會組：年滿18歲以上，就讀烘焙、餐飲、食品相關學系之大專在學學生，與對中式麵食有興趣之社會人士、麵點師傅等從業人員。

三、報名時間線上報名：即日起至114年9月26日(星期五)，報名日期：即日起至113年10月9日(星期四)，決賽名單公布：114年10月17日(星期五)，決賽日期：114年11月1日(星期六)。

正本：各公立技術校院、各公私立大專校院、各公私立大學校院、各公私立高級職業學校、各私立高級職業學校、各私立專科學校

副本：



校長 王昭雄