

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115年9月4日

發文字號：德科大管院字第1150001470號

速別：普通件

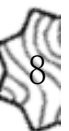
密等及解密條件或保密期限：

附件：「2026第二屆美麥盃中式發酵麵食競賽」競賽簡章 (24B199D0_401626522.pdf)

主旨：檢送本校餐旅與烘焙管理系主辦「2026第二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、中式發酵麵食是華人飲食文化中極具代表性的傳統技藝，承載豐富的歷史脈絡、地域特色與生活智慧。從饅頭、包子、花捲等經典品項，到融合現代飲食需求的創新產品，其製作過程涵蓋麵糰調製、發酵控制、造型設計及蒸製技術，不僅展現職人的專業技藝，更體現中華飲食文化代代相傳的深厚底蘊。延續第一屆競賽推廣中式發酵麵食文化與促進產學交流的精神，「樹德科技大學」攜手「美國小麥協會」、「奇美食品股份有限公司」及「克林台包」等產業夥伴，共同舉辦「2026第二屆美麥盃中式發酵麵食競賽」，邀請全國餐飲與烘焙相關業者、社會人士、大專校



松山工農 1150904



NOAA1153010503

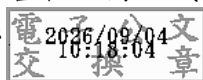
院及高中職學生共同參與，期望透過專業競賽平台，促進傳統技藝傳承、創意產品開發及產學實務交流，提升社會大眾對中式發酵麵食文化與產業發展的重視。

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115年10月1日（星期四），報名日期：即日起至115年10月15日（星期四），決賽入圍名單公布：115年10月22日（星期四），決賽日期：115年11月7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、各私立專科學校、各私立高級職業學校

副本：本校餐旅與烘焙管理系



校長 王昭雄