

# 嘉南藥理大學

## 2015 國際烘焙食品實務製作論壇

### 一、目的：

小麥和稻米是人類的主食來源，在歐洲、非洲、美國、澳大利亞和亞洲大部份地區的主要糧食也是小麥，而世界上更有約 1/3 人口依賴小麥生存。

小麥的種植由於品種、季節、地域、氣候等種種因素之不同，而影響小麥品質之迥異，不同品質之小麥會研磨出各種不同特性的麵粉，供應給各種不同需求的烘焙製品所使用。不同的小麥種搭配不同的研磨工法，造就了千百種麵粉爭鳴的態勢，如果要專程探討小麥及麵粉這一門科學，將會是一堂極為高深的學問。

常見的麵粉規格與用途有五大種類，烘焙食品製作者製作麵包時，最不可缺席的就是麵粉，麵粉是麵包的靈魂，而要怎麼選與怎麼用這些食材來呈現麵包的樣貌，就是烘焙食品製作者的靈魂所在。因此，如何審慎選擇麵粉與相對應的麵包製作方法，烘烤出完美麵包的口感味道與內部組織，以及表皮顏色、體積與式樣等優質產品，是本次論壇的重點。論壇議題包括：

1. 瞭解小麥在國際市場運用的現況，及其產業發展趨勢
2. 認識小麥檢測的重要性，以及麵粉對烘焙食品製作之影響
3. 如何審慎選擇優質小麥與麵粉
4. 體驗法國鄉村烘焙食品之製作與文化

### 二、主辦單位：嘉南藥理大學 餐旅管理系

協辦單位：嘉南藥理大學 民生學院

贊助單位：美國小麥協會

### 三、對象：烘焙食品相關從業者、麵粉廠、高中職與大專院校相關科系教師。

### 四、形式：演講與實作示範。

### 五、時間：2015 年 4 月 16 日（星期四）。

### 六、地點：嘉南藥理大學 視聽教室(Q007)與烘焙教室(R301)。

### 七、費用：報名費新台幣 100 元整（不含午餐）。

### 八、報名收件截止日：即日期至 2015 年 4 月 10 日(星期五)，地址：71710 台南市仁德區二仁路一段 60 號 嘉南藥理大學餐旅管理系 陳佳婷小姐收、傳真報名：06-3661599 或 E-mail：kunlun@mail.cnu.edu.tw，寄出後請電話至 06-2660172 以確認報名成功。

# 嘉南藥理大學

## 2015 國際烘焙食品實務製作論壇

### 議程表

地點：嘉南藥理大學 視聽教室(Q007)與烘焙教室(R303)

時間：2015 年 4 月 16 日（星期四）

| 日期                        | 時間          | 議程                                                                                                                         |
|---------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2015 年<br>4 月 16 日<br>(四) | 8:30~8:50   | 報到                                                                                                                         |
|                           | 8:50~9:00   | 校長致詞                                                                                                                       |
|                           | 9:00~10:20  | 議題： <b>WMC 簡介及美國市場現況</b><br>主講人：Dr. David Shelton<br>(美國小麥市場研究中心 處長，美籍)<br>主持人：王瑞顯 院長 (嘉南藥理大學 民生學院)<br>翻 譯：楊書瑩 主任 (美國小麥協會) |
|                           | 10:20~10:40 | Tea Time                                                                                                                   |
|                           | 10:40~11:20 | 議題： <b>USDA(美國農業部)出口小麥檢測</b><br>主講人：盧榮錦 處長 (美國小麥協會)<br>主持人：龔聖雄 主任 (嘉南藥理大學 餐旅管理系)                                           |
|                           | 11:20~12:00 | 議題： <b>美國小麥品質與麵食產業趨勢</b><br>主講人：楊書瑩 主任 (美國小麥協會)<br>主持人：吳昆崙 副教授 (嘉南藥理大學 餐旅管理系)                                              |
|                           | 12:00~13:20 | 午餐                                                                                                                         |
|                           | 13:20~16:30 | 主講人：Chef André Kreuzer 柯懷德<br>(姨姨塔塔行政主廚，法籍)<br>實務製作： <b>法式鄉村點心製作</b><br>主持人：孫靖玲 講師 (嘉南藥理大學 餐旅管理系)<br>翻 譯：陳美維 小姐 (姨姨塔塔)     |
|                           | 16:30~16:45 | Tea Time (實務製作產品品嚐)                                                                                                        |
|                           | 16:45~17:00 | 綜合討論                                                                                                                       |
|                           |             | 賦歸                                                                                                                         |

# 嘉南藥理大學

## 2015 國際烘焙食品實務製作論壇

### 報名表

|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |                                                       |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------|
| 姓 名    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 性別 | 男 <input type="checkbox"/> 女 <input type="checkbox"/> |
| 服務單位   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 職稱 |                                                       |
| 通訊地址   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |                                                       |
| 聯絡電話   | 電話：(    )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 傳真 |                                                       |
|        | 行動：                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 號碼 |                                                       |
| E-mail |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |                                                       |
| 匯票號碼   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |                                                       |
| 備 註    | <p>■ 本論壇 2015 年 4 月 16 日（四）最高人數 60 人，額滿為止，報名表收件截止日：2015 年 4 月 10 日(五)。</p> <p>■ 繳費方式：限收郵政匯票或支票，戶名【嘉南藥理大學】，提供研討會手冊、研習證書。</p> <p>■ 欲參加「2015 國際烘焙食品實務製作論壇」者，請將報名表及匯票，逕寄 71710 台南市仁德區二仁路一段 60 號 嘉南藥理大學餐旅管理系陳佳婷收，寄出後請電話至 06-2660172 以確認報名成功。</p> <p>■ 傳真報名：06-3661599 或 E-mail：kunlun@mail.cnu.edu.tw</p> <p>註：(1)採通信報名者，請於本校網頁 <a href="http://www.cnu.edu.tw">www.cnu.edu.tw</a> 下載報名表連同郵政匯票或支票以掛號郵件寄出。(2)非例假日上班時間 9：00~16：00 受理報名。</p> |    |                                                       |

# 嘉南藥理大學

## 交通路線圖



1. 搭乘飛機:由台南機場搭計程車約五分鐘至本校。
2. 搭乘高鐵:高鐵台南站(沙崙)下車，搭計程車由大潭交流道往西接台86號東西快速道路、台一線省道約12分鐘至本校。
3. 搭乘火車:由台南火車站南下約七分鐘至保安站下車，步行約十五分鐘至本校。
4. 搭乘客運:請搭高雄客運 8046號。詳細時刻請洽詢高雄客運台南站。  
電話:06-2219177。
5. 自行開車經由省道或高速公路：
  - (1) 由台南經台一線省道南下約二十分鐘，即本校正門。
  - (2) 由高雄經台一線省道北上約五十分鐘，即本校正門。
  - (3) 中山高(國道1號)：由仁德系統交流道往西接台86號東西快速道路、台一線省道約十分鐘至本校。
  - (4) 南二高(國道3號)：由關廟交流道往西接台86號東西快速道路、台一線省道約十五分鐘至本校。

# 校區配置圖

## Campus Map



※本校園禁止車輛進入，來賓車輛請依箭頭指示前往北三停車場停車，再依指標至研討會場地。