

2026 第二屆美麥盃中式發酵麵食競賽

競賽簡章

壹、活動宗旨：傳承麵食技藝、實踐創新永續

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。

面對全球飲食型態改變、健康意識提升及永續發展趨勢，本屆競賽持續以「傳承、創新、交流、永續」為核心，鼓勵參賽者運用地農產、友善環境原料及低碳製程，並落實食材充分利用與減少浪費的理念，參賽作品除應展現發酵麵食的基本技法、組織口感與風味特色外，亦鼓勵融入地方文化、季節食材及創意設計，使傳統發酵麵食符合現代消費需求，展現兼具文化內涵與市場發展潛力的多元風貌。發酵是一項結合時間、溫度、環境與經驗判斷的專業技術，中式發酵麵食隨著不同地域的氣候條件、飲食習慣與文化特色，發展出豐富多樣的產品形式。因此，本競賽不僅重視選手對製程與發酵條件的掌握，也強調產品創意、食材搭配、造型美感及文化故事的完整呈現，讓每一件作品都能成為地方特色、飲食記憶與創新思維的具體展現。

「美麥」寓意美好與麥香。本競賽期盼在麥香中傳遞文化、在技藝中實踐永續、在交流中激發創新，並藉由公平、公開且專業的競賽機制，提供參賽者相互觀摩與精進技術的機會。透過第二屆競賽的持續推動，期望進一步深化技職教育與產業之連結，鼓勵青年學子投入中式發酵麵食的學習研究與創業發展，讓更多人看見中式發酵麵食的深厚底蘊與發展潛力，並使「美麥盃」成為推動臺灣中式發酵麵食文化傳承與產業創新的重要交流平台。

貳、辦理單位：

主辦單位：樹德科技大學

協辦單位：美國小麥協會、奇美食品股份有限公司、克林台包、統清股份有限公司

承辦單位：樹德科技大學餐旅與烘焙管理系

贊助單位：統清股份有限公司、統一麵粉

參、參賽說明：

一. 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生，
與對中式麵食有興趣之社會人士、麵點師傅等從業人員。

二. 組隊條件：

高中(職)學生組：每隊 2 人為一組參加，依報名方式審核通過初審。

大專社會組：每隊 1-2 人為一組參加，依報名方式審核通過初審。

肆、賽制說明：

採初賽與決賽兩階段競賽方式，初賽以書面作品審查，分別遴選出大專社會組、高中(職)學生組等各 7 組正取晉級決賽及 2 組備取(正取選手如放棄參賽，備取遞補參加決賽)，非經主辦單位事前書面同意，賽程中隊員不得任意更換，決賽以現場製作方式進行。

一、初賽

(一)說明：

1. 高中職及大專院校生須附上學生證件影本報名參賽。若經查核與參賽資格不符者，主辦單位保留取消參賽權。

2. 競賽作品之麵粉及油脂需使用**統一麵粉及統清油脂系列產品**。

3. 初賽採取書面審查及產品照片靜態評選，作品需呈現完整**全貌與剖面圖**，影像輸

出方式不限，需**清晰可見**產品內容，若影像模糊造成評分差異，報名參賽者須自行負責。

4. 參賽隊名請避免使用「可辨識個人、店家或學校身分」之名稱。

5. 初賽報名(線上報名單)完成後，本競賽提供之原物料才會依照參賽者提供的通訊地址寄出(原物料提供以一次為限)。

(二)報名繳件：

1. 資格審查：報名參賽者於即日起需以**電子郵件及紙本**寄送報名資料，並**預先線上填寫活動報名單**，承辦單位針對報名資料審查資格(完整之書面資料)進行第一階段初賽。包含報名表(附件1)、產品說明書(附件2)、個人資料提供同意書(附件3)、原創切結書(附件4)、產品授權書(附件5)，共5項。

2. 報名注意事項：

(1)**線上報名單**：參賽者請於**115年10月01日星期四前**線上填寫報名單預先報名，填寫完線上報名單一週內未收到競賽提供原物料請來電洽詢。

活動表單網址：<https://forms.gle/o5chPTfQwSszLPWNA>

(2)**電子郵件**：參賽者請**電腦打字填寫**大會規定之制式表格並轉檔成(.pdf)檔，並於**115年10月15日星期四以前**寄至信箱：stubakery216@gmail.com

※主旨載明”2026 第二屆美麥盃中式發酵麵食競賽/○○組、選手姓名○○○”

(3)**紙本書審文件**：於**115年10月15日星期四前**寄至承辦單位。(以郵戳為憑)。

書審文件項目如下：

附件1：報名表（每組1份）

附件2：產品說明書（四種作品各需一份，共4份）

附件3：個人資料提供同意書（每位參賽者一份）

附件4：原創切結書（每位參賽者一份）

附件5：產品授權書（每位參賽者一份）

※書審紙本資料請寄至以下地址：

824『高雄市燕巢區橫山路 59 號』樹德科技大學

餐旅與烘焙管理系 林宥君老師收

連絡電話：07-6158000 轉分機 6872

手機：0938008086

2026 第二屆美麥盃中式發酵麵食競賽

※為確保參加競賽公平性，逾期送件或是資料不全者，不予受理。

二、決賽

(一)說明：

1. 晉級公佈：115 年 10 月 22 日星期四公佈於樹德科技大學餐旅與烘焙管理系專頁
(<https://www.hm.stu.edu.tw/>)各選出 7 組入決賽。
2. 決賽時間：115 年 11 月 07 日星期六，當日評選並頒獎。
3. 決賽地點：樹德科技大學(高雄市燕巢區橫山路 59 號-行政大樓地下二樓烘焙教室 AB216)。
4. 決賽參賽隊請於競賽當日依指定時間內報到，請攜帶學生證及身分證件以便核對身份，並自備器具材料表進行競賽前準備及競賽材料檢查。
5. 賽前十五分鐘選手請於比賽會場就位，聆聽評審說明競賽注意事項，遲到選手將由平均分數中扣五分，遲到十五分鐘以上以自動棄權論。
6. 停止計時後，選手於三十分鐘內進行清理，並撤出選手自備用品，未清潔完全者平均分數扣五分，經工作人員檢查後始可離場。
7. 逾時由評審決議扣分標準

(二)賽後技術轉移：得獎作品，須配合辦理單位無償進行產品上市宣傳及技術轉移，以達到產品延續力。

伍、競賽日程表：

活動名稱	時間	競賽規範	備註
線上報名	即日起至 115 年 10 月 01 日星期四		預先報名填寫 以利提供材料寄出
報名截止日期	即日起至 115 年 10 月 15 日星期四	學生組 大專社會組	信件及 書審資料(以郵戳為憑)
決賽名單公布	115 年 10 月 22 日星期四	公布入圍名單	公告於樹德科技大學 餐旅與烘焙管理系網站
決賽日期	115 年 11 月 07 日星期六	晉級組別 現場競賽	地點：樹德科技大學 (AB216 烘焙教室)

陸、競賽內容：

- 1、 每組參賽者須以「永續」與「在地」為理念，製作一款圓形饅頭、一款創意造型刀切饅頭及一款創意包子、一款創意發酵麵食，並用蒸籠蒸熟製成之發酵麵食產品共四款品項。
- 2、 圓形饅頭一款，糖量 5%以下，產品撕開需有層片感，外型挺立大小一致，成品重量(含裝飾)介於 80-100 公克之間，每款數量 10 顆，6 顆供評審試吃，4 顆展台陳列。
- 3、 創意造型刀切饅頭一款，產品組織細緻鬆軟、外型挺立大小一致，成品重量(含裝飾)介於 60-80 公克之間，每款數量 10 顆，6 顆供評審試吃，4 顆展台陳列。
- 4、 創意包子一款，口味鹹甜自訂，產品組織細緻、外型挺立大小一致，成品重量(含裝飾)介於 80-100 公克之間，皮:餡=2:1，每款數量 10 顆，6 顆供評審試吃，4 顆展台陳列。
- 5、 創意發酵麵食一款，產品組織細緻、外型挺立大小一致，成品重量(含裝飾)介於 60-100 公克之間，每款數量 10 顆，6 顆供評審試吃，4 顆展台陳列。
- 6、 麵粉及油脂需使用統一麵粉及統清油脂系列產品。
- 7、 決賽準備展台佈置(展示物品請自備)，展台尺寸為 90cm*75cm 為限。
- 8、 禁止使用半成品參賽，違者取消競賽資格。
- 9、 所有作品以不添加防腐劑為宜，需使用台灣在地食材，可含有天然色彩，不得使用色素，發麵類可自備老麵，但自備材料表須標註。

柒、獎勵辦法

一、大專社會組：

- (一)金牌：1 組，獎金新台幣 10,000 元暨獎狀各壹紙、獎牌各壹面、獎盃壹座。
- (二)銀牌：1 組，獎金新台幣 8,000 元暨獎狀各壹紙、獎牌各壹面、獎盃壹座。
- (三)銅牌：1 組，獎金新台幣 5,000 元暨獎狀各壹紙、獎牌各壹面、獎盃壹座。
- (四)優勝：2 組，獎金新台幣 1,500 元暨獎狀各壹紙、獎牌各壹面。
- (五)佳作：2 組，獎金新台幣 1,000 元暨獎狀各壹紙、獎牌各壹面。

二、高中(職)學生組：

- (一)金牌：1 組，獎金新台幣 8,000 元暨獎狀各壹紙、獎牌各壹面、獎盃壹座。
- (二)銀牌：1 組，獎金新台幣 6,000 元暨獎狀各壹紙、獎牌各壹面、獎盃壹座。
- (三)銅牌：1 組，獎金新台幣 4,000 元暨獎狀各壹紙、獎牌各壹面、獎盃壹座。
- (四)優勝：2 組，獎金新台幣 1,500 元暨獎狀各壹紙、獎牌各壹面。
- (五)佳作：2 組，獎金新台幣 1,000 元暨獎狀各壹紙、獎牌各壹面。

捌、注意事項：

- 一、競賽過程須全程穿著潔淨標準廚師服裝、帽子，並避免「可辨識個人、店家或學校身分」穿著，並於規定時間內完成著裝並報到，報到時請出示相關身分證件以供核對。
- 二、參賽選手有責任在賽程中保持設備、器具及環境整潔與衛生，在競賽結束後有責任清潔，並將場地恢復，如造成設備器具損壞需照價賠償，經工作人員檢查後始可離場。
- 三、選手需同意無條件、無限期將參賽作品及得獎作品提供辦理單位做為任何媒體宣傳、教學用。
- 四、大會現場提供之器具、設備及材料如附件 8 及 9，其餘材料及器具由參賽者自備，並於決賽前一週將決賽指定原物料需求表附件 6、參賽作品及配方讓與同意書附件 7 及自備材料器具表附件 10 寄至指定 e-mail：stubakery216@gmail.com，以供評審檢查，報名表件及參賽作品經確認收到後，一律恕不退件，請參賽者自行保存檔案。
- 五、初賽與決賽產品誤差不得超過 10%。
- 六、決賽當天製作主題需與競賽主題符合。
- 七、主辦單位對比賽中，所使用的製作方式及所拍攝或錄影之影像照片保留全部權利。
- 八、主辦單位概不保管比賽隊伍所攜帶之器材及個人之財物。

- 九、成品必須以不礙食用者健康為主，不可使用人工色素或化學添加物及浪費食物。
- 十、參賽選手資格或有關競賽之抗議事宜，應詳細申述抗議理由，於成績公佈後 15 分鐘內提出，逾時不於受理。
- 十一、參賽選手請尊重評審委員會之審查結果，如有違法或不符規章事項者，不得有任何異議。
- 十二、為使賽事順利進行，讓防疫工作更臻完善，維護參賽者、承辦學校師生及工作人員健康，本競賽配合防疫特殊傳染性肺炎，依中央流行疫情指揮中心，最新發布之各項訊息，適時調整相關防疫措施，決賽時倘因疫情嚴峻，主辦單位視當時疫情狀況，得調整比賽日期，競賽資訊再另行公告。
- 十三、上述未盡事宜，主辦單位保留調整活動之權利，並有權對本競賽所有事宜作出解釋或裁決。

2026 第二屆美麥盃中式發酵麵食競賽

壹、決賽賽程表

日期	地點	時間	賽程內容
11 月 07 日(六)	樹德科大 燕巢校區 烘焙教室 (AB216)	8:00-8:30	評審與選手報到
		8:30-8:45	選手準備與檢查材料工具
		8:45-9:00	賽前說明
		9:00-14:00	選手比賽時間(含擺飾) 5hr
		14:00-14:50	選手展台產品說明(每組 3 分鐘)
		14:50-15:20	選手清理
		15:20-16:00	選手休息及用餐
		15:00-16:00	評審評分、統計分數
		16:00-16:40	評審講評、公佈比賽成績、頒獎
		16:40-17:00	賦歸

品嚐、評分、成品繳交時程及品項表	
繳交時間	繳交產品項目說明
第一次繳交時間 12:00	創意刀切饅頭產品 (繳交 6 份品評)
第二次繳交時間 12:30 前	圓形饅頭產品 (繳交 6 份品評)
第三次繳交時間 13:00 前	創意包子產品 (繳交 6 份品評)
第四次繳交時間 14:00 前	創意發酵麵食產品 (繳交 6 份品評) 及擺飾產品、產品立牌

9:00-14:00 選手比賽(含擺飾)流程

- 註 1：繳交時，採用會場提供之托盤呈遞至各組之評分桌。
- 註 2：各隊選手需於指定時間交出符合規定數量、重量之產品供評審評分。
- 註 3：逾時由評審決議扣分標準。

貳、決賽產品評分說明

1. 由主辦單位邀集相關領域專家及業者進行評分。
2. 評分標準：如下表說明。

評分項目	百分比	評分內容
風味與口感	30	適當加工調理組合，以展現整體風味、產品組織口感之呈現。
主題契合度與商品化潛力	20	是否完整呼應在地農產、友善環境原料及低碳製程並兼具文化內涵與市場發展潛力。
商品機製量化性	15	產品推廣機製量化價值。
創意性	15	產品的創意設計及原創性。
展示外觀與展台設計構思	10	產品外型與展台整體設計。
衛生安全	5	製作過程之衛生及使用材料符合食品安全。
書面資料	5	符合比賽規定標準要求。
合 計	100	

參、依「評分標準」評分項目的評分內容採 1-10 級得分，如下表所示：

級距	內容
10	完美
9	很好
8	好
7	普通好
6	稍好
5	一般
4	差
3	不滿意
2	很差
1	無價值

肆、評分說明：

- 一、本比賽每項產品滿分為 100 分，採級距(1-10)得分方式評分，評審應依評分內容與標準給予每道成品分別評分。
- 二、每道成品評分之分數，若評審間評分差距超過 5 分以上(不含 5 分)，則須於評審會議中提出說明，由評審長決定是否調整或刪除該分。
- 三、如遇選手總分相同時，排名順序以風味與口感項目之總分高者優先、其次為創意性及價值機製量化性項目之總得分。
- 四、凡遲到或未全隊參加比賽當日賽前說明會者將扣總分 5 分。
- 五、未經核准之半成品，經全體評審過半數認定後，其成績以零分計算。
- 六、其它未竟事宜，悉依評審會議裁決辦理，參賽者均不得異議。

伍、獎金領取說明

1. 本競賽獎金皆以參賽隊伍為一單位領取，請隊伍成員共同出具同意書由隊長代表受領，如未出具，則由辦理單位依隊伍成員人數平均分配。
2. 依中華民國稅法相關規定，獎項價值在新台幣 1,001 元以上未滿 20,000 元者免扣繳所得稅，但得獎者仍須繳交得獎收據及身份證正反面影本以申報所得；超過新台幣 20,001 元以上者，得獎者除需繳交收據及身分證影本外，給獎單位並應先行扣繳 10%所得稅；另得獎者如未滿 20 歲，應由父母/監護人代為簽收領獎，且附上其與得獎者之關係證明。得獎隊伍任一人（或其父母或監護人）若不願意配合，則視為自動棄權，不具得獎資格。
3. 因應所得稅法修正，實施「憑單無紙化」，自 2014 年起各類所得扣繳憑單符合一定情形者(即納稅義務人在中華民國境內居住之個人等)，原則上免寄發憑單給納稅義務人，惟得獎者需於次年度 5 月底前完成申報。

陸、競賽規則與相關權利義務

1. 參賽選手就其參賽作品及配方自參加本競賽之日起一年內應予保密，不得向第三人揭露或移轉、授權予第三人使用(惟入選決賽之參賽選手，其保密期間則自參加決賽當天起轉為永久)。
2. 入選決賽之參賽選手同意其參賽作品及配方之一切權利自參加決賽當天起移轉予辦理單位，並應於 115 年 11 月 07 日星期六前簽署(未滿 20 歲者應另經其法定代理人/監護人簽名/蓋章)附件七之參賽作品及配方讓與同意書郵寄至『824 高雄市燕巢區橫山路 59 號』樹德科技大學(以郵戳為憑)，「2026 第二屆美麥盃中式發酵麵食競賽」收。逾期者，辦理單位得取消其決賽參賽資格。
3. 參賽選手因參賽所取得或知悉之辦理單位之一切資料及資訊(包括但不限於主辦單位產品製程、配方、競賽、產品活動、財務、營業等資訊，無論其為提供方或第三人所有，其形式為書面或電子文件，或是否經標示秘密、限閱或其他同義字樣，均應包括在內)，應負永久保密責任，非經辦理單位事前書面同意，不得向第三人揭露。
4. 參賽作品及配方須為參賽選手自行創作、未以任何形式(不限公布管道、媒體)對外公開發表(布)之新作且未授權第三人使用，並不得有任何違反法令(包括但不限於食品安全衛生相關法令)或侵害第三人權利(包括但不限於專利權、著作權及營業秘密)之情事，如有違反，主辦單位得取消其得獎資格並要求其返還已領取之獎金，如違反法令或涉及侵權，參賽選手並應自負其民、刑事責任。主辦單位、承辦單位如因此受有損害或受第三人主張侵權、訴訟或要求賠償時，參賽選手承諾立即依據主辦單位指示以自己之費用處理，並賠償主辦單位、承辦單位因此所受之損害(惟主辦單位、承辦單位認有必要時，亦得於告知參賽選手後，自行出面解決，並向參賽選手求償其因此所受一切損害與支出(包括但不限於罰鍰(金)、怠金、訴訟賠償及和解費用、律師費用、商譽損失等))。

5. 參加決賽之參賽選手(未滿 20 歲者，應經其法定代理人/監護人同意並提出證明文件)同意主辦單位及承辦單位得自行或委託第三人於本競賽進行中(含決賽頒獎典禮)對其錄影、錄音、拍照，參賽者應配合主辦單位及承辦單位之相關指示，且不可撤銷的無償永久授權主辦單位及其授權對象為宣傳本競賽產品及形象之目的，得不限使用方式(包括但不限於重製、改作等等)、次數、地域利用其姓名、肖像、競賽影音、提供之照片、圖片、影片及說明文字(下稱授權標的)於所有形式的載體及媒體(包括但不限於網路(影片、動態影像及平面)、店頭、報紙、雜誌、DM、全影像媒體、全平面媒體…等)，並承諾永久不對主辦單位及其授權對象使用授權標的及其衍生著作主張任何權利。
6. 參賽選手同意及保證其為參加本競賽所提供之資料內容全屬真實，如有虛假，願將得獎時獲頒獎金、獎盃及獎狀繳回外，亦願自負相關責任，主辦單位有權利取消該參賽選手之參賽資格及一切相關權利。
7. 參賽選手需如實填寫及備妥相關報名資料(含附件)，方可確認參賽。若資料填寫不實或缺漏(包括但不限於未滿 20 歲之參賽選手之法定代理人/監護人未於相關文件上簽名或蓋章同意)，主辦單位有權利取消該參賽選手之參賽資格及一切相關權利。
8. 辦理單位保有增、刪、修改及解釋本章程及評審辦法以及暫停或終止本競賽最終權利，本章程如有未盡事宜，辦理單位得隨時修訂並公告於本競賽官網，不再個別通知。
9. 所有參賽選手之報名資料不論得獎與否不予退件。
10. 報名參賽者，視為認同本章程一切規定，不得有任何異議。得獎者一經發現違反本章程規則，辦理單位有權取消其得獎資格及一切相關權利。

柒、個人資料使用聲明：

1. 告知事項：

蒐集個人資料公司：樹德科技大學餐旅與烘焙管理系(以下簡稱本系)、美國小麥協會、統清股份有限公司(以下簡稱統清)、奇美食品股份有限公司(以下簡稱奇美)。

2. 蒐集之目的：舉辦「2026 第二屆美麥盃中式發酵麵食競賽」及其他關於本競賽行銷及聯絡使用。

3. 個人資料之類別：包含報名表、人員證件表中個人資料中之識別類（包括但不限於辨識個人者中之姓名、電話、email、地址、特徵、學校、學號、科系所年級）。

4. 個人資料利用之期間：未參加決賽之參賽選手自參加本競賽之日起至競賽結束後 1 年內；參加決賽之參賽選手自參加本競賽之日起至競賽結束後 5 年內。

5. 個人資料利用地區：本系、美國小麥協會、統清及奇美營運範圍。

6. 個人資料利用之對象及方式：由本系、美國小麥協會、統清及奇美該業務承辦人員於辦理本競賽之特定目的必要範圍內，依通常作業所必要之方式利用此個人資料。

7. 依個人資料保護法第三條規定台端得行使之權利及方式：台端得向本系提出申請，以查詢、閱覽、製給複製本；或補充/更正、請求停止蒐集、處理、利用或刪除個人資料內容之一部或全部。（註：台端申請查詢、閱覽、製給複製本時，將酌收必要成本費用。）

8. 個人資料安全措施：本系、美國小麥協會、統清及奇美將依據相關法令之規定建構完善 措施，保障台端個人資料之安全。

9. 本系將妥善保存參賽選手之報名資料，並於本競賽結束 1 年後銷毀，不移作他用(惟參加決賽之參賽選手所提供之報名資料，為便稅務相關單位查證，將於本競賽結束 5 年後銷毀)。

「傳承麵食技藝、實踐創新永續」

2026 第二屆美麥盃中式發酵麵食競賽

決賽評審評分表

比賽日期：_____

組別：☐ 學生組 ☐ 大專社會組

評分項目	風味與口感 30%	主題契合度與商品化潛力 20%	商品機製量化性 15%	創意性 15%	展示外觀與展台設計 10%	衛生安全 5%	書面資料 5%	分項合計
創意刀切饅頭								
圓形饅頭								
創意包子								
創意發酵麵食								
合計	(總分 400 分)							

選手編號：_____ 選手姓名：_____、_____

評審簽名：

※參賽隊伍加總計分相同時，以風味口感項總分高者優先，其他依序為主題契合度與商品化潛力、商品機製量化性與創意性、外觀展台展示總分作為排名順序之評比依據。

2026 第二屆美麥盃中式發酵麵食競賽

【報名專用信封】

824 高雄市燕巢區橫山路 59 號 (07) 6158000-6872

樹德科技大學 餐旅與烘焙管理系 林宥君老師 收
(2026 第二屆美麥盃中式發酵麵食競賽)

寄件地址：

寄件人：

電話：

2026 第二屆美麥盃中式發酵麵食競賽

【報名表】

隊 伍 名 稱		組 別	☐ 學生組 ☐ 大專社會組	參賽編號 (執行單位填寫)
參賽者 1 姓名		性 別	☐ 男 ☐ 女	
國 籍		護 照/ 居 留 證 號 碼/ 身 分 證 字 號		
連 絡 電 話 ()		手 機 號 碼		(相片黏貼處) 相片背後 請填寫姓名
聯 絡 地 址 □□□				
Email				
學校單位全銜 服務單位全銜		科 系/年 級 職 稱		
參賽者 2 姓名		性 別	☐ 男 ☐ 女	
國 籍		護 照/ 居 留 證 號 碼/ 身 分 證 字 號		
連 絡 電 話 ()		手 機 號 碼		(相片黏貼處) 相片背後 請填寫姓名
聯 絡 地 址 □□□				
Email				
學校單位全銜 服務單位全銜		科系/年級 職稱		
帶 隊 老 師 指 導 教 練 (僅限一位)			手 機 號 碼	
服 務 單 位			職 稱	

※參賽資料，請正楷填寫完

.....尚有第二頁.....

2026 第二屆美麥盃中式發酵麵食競賽

【身分證明文件】

身分	影本正面	影本反面	
參賽者 1	身分證/學生證/護照/居留證 正面黏貼處	身分證/學生證 反面黏貼處	
參賽者 2	身分證/學生證/護照/居留證 正面黏貼處	身分證/學生證 反面黏貼處	
各項審查(本欄由主辦單位登錄用)			
審核結果	☐ 報名表 ☐ 證件影本 ☐ 產品說明書 ☐ 個資提供同意書 ☐ 原創切結書 ☐ 產品授權書	初審	備註
		年 月 日	
		(1)主辦單位 (2)評審委員	

2026 第二屆美麥盃中式發酵麵食競賽

【初賽-產品說明書】

選手姓名：_____、_____

組別：☐ 學生組 ☐ 大專社會組

產品名稱：_____

☐ 圓形饅頭

☐ 創意刀切饅頭

產品正面

☐ 創意包子

☐ 創意發酵麵食

產品照片黏貼處 4x6(一張)

產品剖面

產品照片黏貼處 4x6(一張)

附件 2-2

創意理念			
產品特色及 口味呈現 (簡述)			
原料名稱	百分比%	重量(g)	製作方法

(如表格不足，請自行影印增列)

2026 第二屆美麥盃中式發酵麵食競賽

【個人資料提供同意書】

本同意書說明「2026 第二屆美麥盃中式發酵麵食競賽」(以下簡稱本賽會)將如何處理本賽會表單所蒐集之個人資料。當您簽署本同意書時,表示您已閱讀、瞭解並同意接受本同意書之所有內容及其後修改變更規定。若您未滿二十歲,應於您的法定代理人閱讀、瞭解並同意本同意書之所有內容,並遵守以下所有規範。

一. 基本資料之蒐集、更新及保管

1. 本賽會依據中華民國「個人資料保護法」與相關法令之規範下蒐集、處理及利用您的個人資料。
2. 請於報名參賽時提供您本人正確、最新及完整的個人資料。
3. 本賽會因執行業務所蒐集您的個人資料包括姓名、電話、傳真、電子信箱、地址等。
4. 若您的個人資料有任何異動,請主動向本賽會申請更正,使其保持正確、最新及完整。
5. 若您提供錯誤、不實、過時或不完整或具誤導性的資料,您將損失相關權益。
6. 您可依中華民國「個人資料保護法」,就您的個人資料行使以下權利:

(1)請求查詢或閱覽。(2)製給複製本。(3)請求補充或更正。(4)請求停止蒐集、處理及利用。(5)請求刪除。

※但因本賽會執行職務或業務所必須者,本賽會得拒絕之。若您欲執行上述權利時,請參考本賽會個人資料保護聯絡窗口聯絡方式與本賽會聯繫;因您行使上述權利,而導致權益受損時,本賽會將不負相關賠償責任。

二. 蒐集個人資料之目的

1. 本賽會為執行競賽及訓練推廣目的需蒐集您的個人資料。
2. 當您的個人資料使用方式與當初本賽會蒐集的目的不同時,我們會在使用前先徵求您的書面同意,您可以拒絕向本賽會提供個人資料,但您可能因此喪失您的權益。

三. 基本資料之保密

您的個人資料受到中華民國「個人資料保護法」與相關法令之規範保護及規範。本賽會如違反「個人資料保護法」規定或因天災、事變或其他不可抗力所致者,致您的個人資料被竊取、洩漏、竄改、遭其他侵害者,本賽會將於查明後以電話、信函、電子郵件或網站公告等方法,擇適當方式通知您。

四. 同意書之效力

1. 當您勾選「我同意」並簽署本同意書時,即表示您已閱讀、瞭解並同意本同意書之所有內容,您如違反下列條款時,本賽會得隨時終止對您所提供之所有權益或服務。
2. 本賽會保留隨時修改本同意書規範之權利,本院將於修改規範時,於本賽會承辦單位網頁(站)公告修改之事實,不另作個別通知。如果您不同意修改的內容,請立即與本賽會窗口聯繫。否則將視為您已同意並接受本同意書該等增訂或修改內容之拘束。
3. 您自本同意書取得的任何建議或資訊,無論是書面或口頭形式,除非本同意書條款有明確規定,均不構成本同意條款以外之任何保證。

五. 準據法與管轄法院

本同意書之解釋與適用,以及本同意書有關之爭議,均應依照中華民國法律予以處理,並以臺灣臺北地方法院為管轄法院。

☐我已閱讀並接受上述同意書內容

選手簽名(請親簽)

年 月 日

(※每位參賽選手填寫1張)

2026 第二屆美麥盃中式發酵麵食競賽

【原創切結書】

立書人(姓名)_____為參加由「樹德科技大學」與「美國小麥協會」及「奇美食品股份有限公司」、「統清股份有限公司」聯合舉辦之「2025 第一屆美麥盃中式發酵麵食競賽」(以下簡稱本賽會)，茲以此切結書切結如下：

1. 立書人保證參賽作品及配方為立書人自行創作、未以任何形式(不限公布管道、媒體)對外公開發表(布)之新作，且未授權第三人使用、移轉第三人所有，亦絕無違反法令(包括但不限於食品安全衛生相關法令)或侵害第三人權利(包括但不限於專利權、著作權及營業秘密)之情事，如有違反，立書人承諾依主辦單位要求返還已領取之獎金(狀、牌、盃)，如涉及侵權，並自負其民、刑事責任。主辦單位、承辦單位及相關合作單位如因此受有損害或受第三人主張侵權、訴訟或要求賠償時，立書人承諾立即依據其等指示以自己之費用處理，並賠償主辦單位、承辦單位及相關合作單位因此所受之損害(惟主辦單位、承辦單位或協辦單位認有必要時，亦得於告知立書人後，自行出面解決，並向立書人求償其因此所受一切損害與支出(包括但不限於罰鍰(金)、怠金、訴訟賠償及和解費用、律師費用、商譽損失等))。
2. 立書人承諾自參加本賽會之日起永久對其參賽作品及配方克盡保密責任，絕不向第三人揭露或移轉、授權予第三人使用(如入選決賽或主辦單位依本章程規定付費取得其參賽作品及配方權利者，則承諾自參加決賽當天或移轉予主辦單位時起負永久保密責任)，如有違反願負一切民刑事責任。
3. 立書人承諾就參賽所取得或知悉之主辦單位或相關合作單位之一切資料及資訊(包括但不限於主辦單位或相關合作單位產品製程、配方、競賽、產品活動、財務、營業等資訊，無論其為提供方或第三人所有，其形式為書面或電子文件，或是否經標示秘密、限閱或其他同義字樣，均應包括在內)負永久保密責任，非經主辦單位或相關合作單位事前書面同意，不得向第三人揭露。

此致樹德科技大學 餐旅與烘焙管理系

立書人

姓名：(簽章)

法定代理人：(簽章)

身分證字號：

聯絡電話：

中華民國 年 月 日

(※每位參賽選手填寫 1 張，本比賽對象若為二十歲以下，需得法定代理人之同意。)

2026 第二屆美麥盃中式發酵麵食競賽

【產品授權書】

立書人：_____

立書人(未滿 20 歲者，應經其法定代理人/監護人同意並提出證明文件)同意主辦單位(樹德科技大學)及承辦單位(美國小麥協會、統清股份有限公司及奇美食品股份有限公司)得自行或委託第三人於本競賽進行中(含決賽頒獎典禮暨記者會)對其錄影、錄音、拍照及進行採訪。參賽者應配合主辦單位(樹德科技大學)及承辦單位(美國小麥協會、統清股份有限公司及奇美食品股份有限公司)之相關指示，且不可撤銷的無償永久授權於美國小麥協會、統清股份有限公司及奇美食品股份有限公司其授權對象為宣傳本競賽的產品及形象之目的，得不限使用方式(包括但不限於重製、改作等等)、次數、地域利用其姓名、肖像、競賽影音、提供之照片、圖片、影片及說明文字(下稱授權標的)於所有形式的載體及媒體(包括但不限於網路(影片、動態影像及平面)、店頭、報紙、雜誌、DM、全影像媒體、全平面媒體…等)，並承諾永久不對美國小麥協會、統清股份有限公司及奇美食品股份有限公司其授權對象使用授權標的及其衍生著作主張任何權利。

此致 樹德科技大學 餐旅與烘焙管理系

立書人

姓名：

(簽章)

法定代理人：

(簽章)

身分證字號：

聯絡電話：

中華民國

年

月

日

(※每位參賽選手填寫 1 張，本比賽對象若為二十歲以下，需得法定代理人之同意。)

2026 第二屆美麥盃中式發酵麵食競賽

【決賽指定原物料需求表】

參賽隊伍於初賽報名完成後，主辦單位將依以下內容準備原物料於決賽當天供參賽隊伍使用，並寄送以下填寫相等內容原物料一份，至以下地址予參賽隊伍隊長，供選手於決賽前練習。

序	名稱	品牌	單位	需求數量	備註
1	高筋麵粉	統一麵粉 22kg (勁強麵包專用粉二號)	1Kg		統一麵粉
2	低筋麵粉	統一麵粉 22kg (統一麵粉蛋糕專用粉)	1Kg		統一麵粉
3	天然奶油	Valio 發酵奶油	500g		統清油脂
4	天然奶油	卡多利亞天然無水奶油	500g		統清油脂
5	豬油	香豬油王系列 純豬油	500g		統清油脂
6	豬油	香豬油王系列 調合豬油	500g		統清油脂
7	人造奶油	極光片裝	500g		統清油脂
8	人造奶油	漢餅專用油	500g		統清油脂
9	人造奶油	液態烤酥油	300g		統清油脂
10	統清潔淨	羅亞特選白油	500g		統清油脂
11	椰子油	精製椰子油	300g		統清油脂

※(決賽隊伍於前一週將此附件 6 與附件 10 寄至指定 e-mail：stubakery216@gmail.com)

2026 第二屆美麥盃中式發酵麵食競賽

【參賽作品及配方讓與同意書】

(※每位參賽選手填寫 1 張，預賽報名時不需填寫)

立書人： _____

立書人(未滿 20 歲者，應經其法定代理人/監護人同意並提出證明文件)同意及確認將參賽作品

(名稱： _____)及配方(下稱讓與標的，詳如立書人於本競賽之報名資料附件 4 及 5)之一切權利自中華民國 114 年 10 月 25 日起讓與「美國小麥協會」及「奇美食品股份有限公司」、「統清股份有限公司」，並承諾永久不對「美國小麥協會」及「奇美食品股份有限公司」、「統清股份有限公司」及其授權對象使用讓與標的及其衍生著作主張任何權利。但如立書人未參加 2025 第一屆美麥盃中式發酵麵食競賽之決賽者，本同意書自動失效。

此致 樹德科技大學 餐旅與烘焙管理系

立書人

姓名：

(簽章)

法定代理人：

(簽章)

身分證字號：

聯絡電話：

中華民國

年

月

日

(※本比賽對象若為二十歲以下，需得法定代理人之同意。)

2026 第二屆美麥盃中式發酵麵食競賽

場地材料準備表(一組份)

項次	名稱	規格及尺寸	單位	數量	備註
1	高筋麵粉	統一麵粉 22kg (勁強麵包專用粉二號)	kg	1	
2	低筋麵粉	統一麵粉 22kg (統一麵粉蛋糕專用粉)	Kg	1	
3	天然奶油	Valio 發酵奶油	Kg	1	
4	天然奶油	卡多利亞天然無水奶油	Kg	1	
5	豬油	香豬油王系列 純熬製豬油	Kg	1	
6	豬油	香豬油王系列 調合豬油	g	500	
7	人造奶油	極光片裝	g	500	
8	人造奶油	漢餅專用油	罐	1	
9	人造奶油	液態烤酥油	g	300	
10	統清潔淨	羅亞特選白油	g	500	
11	椰子油	精製椰子油	g	300	
12	砂糖		g	500	
13	糖粉		g	500	
14	鹽		g	100	
15	酵母		g	100	
16	奶粉	全脂	g	200	

2026 第二屆美麥盃中式發酵麵食競賽

場地設備準備表(一組份)

項目	設備名稱	規格	單位	數量	備註
基本設備	01 工作台	長×寬×高約(180× 90 × 80 公分)	台	1	附水槽
	02 攪拌機	含 12 公升、20 公升攪拌鋼，附各鋼適用拌打器 3 件	組	1	
	03 壓(延)麵機	2HP，滾輪間隙及轉速皆可調，滾輪直徑 14cm 左右或以上，附捲麵棍、支架配件(附安全護罩，長度需小於或等於切麵條機)	台	2	共用
	04 壓麵機	往復式	台	2	共用
	05 電子秤	3kg，靈敏度 0.1gm	台	2	共用
	06 電子秤	3kg，靈敏度 1gm	台	1	
	07 平烤盤	約 67 × 44 × 4 公分	個	4	
	08 溫度計	0~100℃(電子數位式亦可)	支	1	
	09 原料秤量容器	塑膠碟或不鏽鋼盆、鍋	組	1	每組 14 個
	10 麵粉篩	20~40 目，直徑約 20 公分左右	個	1	
	11 牛刀	30 公分	把	1	
	12 砧板		塊	1	
	13 打蛋器	不鏽鋼直立式	支	1	
	14 刷子	小型	支	2	
	15 擀麵棍	大(60cm)、小(30cm)	支	各 1	
	16 單柄擀麵棍	中點專用	支	1	
	17 包餡匙	不鏽鋼長 15~20 公分	支	2	
	18 時鐘		只	1	每場壹只
	19 抹布		條	3	
	20 耐熱手套		雙	1	
	21 橡皮刮刀		支	1	
	22 塑膠刮板(片)		支	1	
	23 不鏽鋼切麵刀		支	1	
	24 量杯		只	1	

..... 尚有第二頁.....

基本設備	25	直尺	長 60 公分左右	支	1	
	26	噴水器		個	1	
	27	產品框	不鏽鋼製約 70 × 45 × 4 公分	個	2	
	28	基本發酵箱	自動溫濕度控制式，2 門或以上，每台可容納 16 層(每層規格需配合烤盤)	台	1	每組一門
	29	最後發酵箱	自動溫濕度控制式，2 門或以上，每台可容納 16 層(每層規格需配合烤盤)	台	1	每組一門
	30	冷藏櫃(庫)	0℃~7℃， H180×W120×D80 公分或以上	台	1	每組一層
	31	冷凍櫃(庫)	-20℃ 或以下， H180×W120×D80 公分或以上	台	1	每組一層
	32	墊紙	8×8 公分(饅頭紙)	盒	1	
	33	白報紙		張	3	
	34	棉布手套		雙	1	
	35	剪刀		支	1	
	36	瓦斯爐	單爐	台	1	每人一台
	37	蒸籠	雙層不鏽鋼製，直徑 40 公分以上，附底鍋與鍋蓋，瓦斯爐火力與蒸籠需配合	組	1	每組一組
	38	蒸籠布	細軟的綿布	條	1	

2026 第二屆美麥盃中式發酵麵食競賽

選手自備材料表、器具表(決賽報到時繳交)

1. 本比賽使用公告之材料、其他自備物料需表列、檢核後方可攜帶進入競賽場地。
2. 競賽所使用材料，皆需是天然食材。(色膏、色粉等不可使用)
3. 設計圖稿及相關工具，如壓模(模具類)，可攜入比賽場地。其餘半成品、成品及裝飾器材禁止攜帶進入競賽場地。

次	自備器具名稱	規格及尺寸	數量	備註	次	自備材料名稱	規格及尺寸	數量	備註
1					1				
2					2				
3					3				
4					4				
5					5				
6					6				
7					7				
8					8				
9					9				
10					10				
11					11				
12					12				
13					13				
14					14				
15					15				
16					16				
17					17				
18					18				
19					19				
20					20				

(如表格不足，請自行影印增列)