

嘉南藥理大學

2016 國際烘焙食品酸老麵實務製作論壇

小麥與麵粉對烘焙食品之重要性，選擇麵粉是烘焙食品製作者所要得到的信息，麵粉在等級上可分為特等粉，一等粉，二等粉等各等級。若追求麵包有麵粉的獨特風味的話，等級低的麵粉反倒要比等級高的麵粉更合適。就一般麵粉而言，其礦物質含量的多少對於其製作麵包的性質不會有太大的影響。但是，如果其中礦物質的含量多，麵粉的顏色則稍帶灰色，做出的麵包顏色自然也就發烏發暗。數十年前，麵包的顏色如果是白色的話，則是其味道鮮美的象徵，但到後來，麵粉不再要漂白，而且大家也都逐漸地更加喜愛自然顏色和自然味道。

慎選麵包的製作方法與其麵包品質改善，慎選麵粉與選用何種麵包製作方法，得到所想要的麵包內部口感味道與內部組織，而外表體積與式樣及表皮顏色等優質產品，這是本次研討會的重點。天然酵母麵包為不添加市售酵母(*S. cerevisiae*)完全以酸麵糰發酵的麵包，傳統中式的老麵饅頭及歐美國家舊金山酸麵包皆為酸麵糰發酵製成的產品。天然酵母麵包具有延緩老化、改善麵包質地及體積以及最重要的是可以在不添加防腐劑情況下達到一個月的保存期限等優點，但其製作程序相當繁雜，且品質的控制較不易。

酸老麵(sourdough)製作的麵包類產品對於健康有實質的貢獻，如：促進全穀和高纖麵包的食用品質、增加礦物質的生物可利用性、增加葉酸及維生素 B 群、影響澱粉的代謝、維持腸道健康等，藉由善加利用酸老麵發酵技術，增進全穀的食用品質，對於促進現代人的飲食健康具有正面效益。

- 一、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
- 二、對象：烘焙食品業界、麵粉廠、相關從業者、高中職與大專院校相關科系教師。
- 三、議程：講演與實作示範，如附件二。
- 四、時間：2016 年 5 月 5 日（星期四）
- 五、地點：嘉南藥理大學 視聽教室(Q007)與烘焙教室(R301)
- 六、費用：100 元，現場收費，學生憑證免費。

報名收件截止日：即日期至 2016 年 5 月 2 日(星期一)，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 吳昆崙收，傳真報名：06-3661599 或 [e-mail : kunlun@mail.cnu.edu.tw](mailto:kunlun@mail.cnu.edu.tw)，後續助理將回電通知。

嘉南藥理大學
2016 國際烘焙食品酸老麵實務製作論壇
議程表

地點：嘉南藥理大學 視聽教室 Q007 與 烘焙教室 R301

時間：2016 年 5 月 5 日（星期四）

日期	時間	議程	地點
2016 年 5 月 5 日 (四)	8:30~8:50	報到	Q007 視聽教 室
	8:50~9:10	校長致詞	
	9:10~10:00	議題：現代化磨粉技術 主講人：Mr. Peter Lloyd (美國小麥協會卡薩布蘭加辦事處技術處長) 主持人：王瑞顯 院長 (嘉南藥理大學 民生學院) 翻 譯：楊書瑩 主任 (美國小麥協會)	
	10:00~10:30	Tea Time	
	10:30~11:20	議題：酸老麵與歐式麵包製作 主講人：楊書瑩 主任(美國小麥協會) 主持人：龔聖雄 主任 (嘉南藥理大學 餐旅管理系)	
	11:30~12:20	議題：歐式麵包製作技術 主講人：陳弘文 顧問 (台灣大食品股份有限公司) 主持人：吳昆崙 副教授 (嘉南藥理大學 餐旅管理系)	
	12:20~13:20	午餐	R301 烘焙教 室
	13:20~16:30	主講人：柯懷德 chef andre (姨姨塔塔行政主廚) 實務製作： 法式原味起司蛋糕 祖傳肉桂蘋果派 瑞士蘋果蛋糕 主持人:孫靖玲 講師 (嘉南藥理大學 餐旅管理系) 翻 譯:陳美維小姐	
	16:30~17:00	實務製作產品品嚐	
	17:00~17:20	綜合討論	
賦歸			

嘉南藥理大學

2016 國際烘焙食品酸老麵實務製作論壇

報名表

姓 名		性別	男 ☐ 、女 ☐
服務單位		職稱	
通訊地址			
聯絡電話	電話：()	傳真	
	行動：	號碼	
E-MAIL			
午 餐	☐ 葷食、 ☐ 素食		
備 註	■ 本論壇 2016 年 5 月 5 日（星期四）最高人數 100 人，額滿為止。 ■ 免費提供研討會手冊、研習證書。 ■ 欲參加「2016 國際烘焙食品酸老麵實務製作論壇」者，請將報名表，傳真或逕寄 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 吳昆崙收，後續助理將回電通知。 ■ 傳真報名：06-3661599 或 e-mail：kunlun@mail.cnu.edu.tw ■ 報名表收件截止日：2016 年 5 月 2 日（星期一）。		

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。

➤ 5/5(四)活動當天 8:30 請至 Q 棟大樓地下室 Q007 視聽教室報到

