114067
臺北市內湖區瑞湖街178巷21號3樓

261116-v1
台北市糕餅商業同業公會

402
台中市建國北路一段一一〇號

處理日期
115/11/19

中山醫學大學健康餐飲暨產業管理學系　君啟

郵件編號： 1109996-13-365431415

2027 城市麵包大賽
台灣代表選拔賽

決賽比賽辦法

壹、主旨：

2028 城市麵包大賽（ City Bread Championship)，本比賽主旨在「促進城市文化暨烘焙技藝交流」為目標，舉辦國際級烘焙競賽，邀請世界各大城市選手與台灣選手在美食之都 -台北市同場競技，藉此盛會來展現烘焙美食藝術。

本次台灣代表選拔賽初賽將遴選來自台灣各地烘焙選手參加於「2027 台北國際烘焙暨設備展」舉辦之 2027 城市麵包大賽台灣代表選拔賽決賽，並由分類冠軍選手組隊代表台灣參加「2028 城市麵包大賽」與世界各地好手同場競技，為國爭光。

貳、主辦單位

台北市糕餅商業同業公會

參、選拔方式

比賽方式：動態比賽，本次競賽分成三個組別，歐式麵包組、甜麵包組、藝術麵包組，分三天舉行，每一天舉辦一個組別。每位選手報名一組，至多二組。

比賽日期 ： 民國 116 年 3 月 18-21 日

比賽地點 ： 台北南港展覽館一館(台北市南港區經貿二路 1 號)

肆、比賽內容：

比賽類別與比賽作品規則：

中華郵政(股)公司 承製
362

歐式麵包組:項目 Bread

- 報到日需繳交配方製作報告表、酸(老麵)種 50g 樣本。
- 報到日前置準備時間:1.5 小時(場地熟悉、自備工具、物料放置或續養麵種)
- 競賽日: 時間 8 小時(工作間清潔回復 0.5 小時)

a、傳統法國長棍麵包 Baguettes:

a-1 製作傳統法國長棍麵包 15 條，成品重量 250g ± 5g 公克，長度 55~60 公分，表面至少割 5 刀、不得灑麵粉，主麵團需於比賽日當天進行攪拌。

a-2 使用前項法國長棍麵糰製作小餐包 30 個，長型與圓形 2 種造型，一種造型各 15 個，成品重量 30g ± 2g。

b、城市風味麵包 City Aroma Bread:

製作代表之城市風味麵包，使用總重 5 公斤麵糰製作。造型、口味不限，重量與數量不限，但須使用完所有 5 公斤麵團。

c、酸種麵包 Sourdough bread:

製作以自行培養之酸麵種發酵而成的酸種麵包，成品重量 600g~800g，數量 8 個。配方只允許使用麵粉(包含小麥麵粉、全麥麵粉、裸麥粉)、鹽巴、水、酸麵種，不得使用任何商業酵母進行製作。

d、新創麵包 New creation bread:

製作 10 個新創麵包，成品重量 400g ± 10g，造型與口味皆由選手自選。新創麵包需要選手在技術上展現新的概念、構想、視覺效果、製作流程、整形技巧、發酵方式、風味組合……等等。

e、健康營養三明治 Health & Nutrition Sandwich

使用 a-2 長棍麵團烘烤而成的小餐包 15 個，製作成 15 份營養均衡三明治。重量 80~100 公克之間，三明治材料需自備，口味須為鹹味。

f、全麥麵包 Miche Wholemeal Bread:

製作 10 個烘烤後重量(700 ±30 公克)的 Boule 圓形麵包 ，麵包表面裝飾可撒麵粉，穀物，或模板造型裝飾，烤焙後不得裝飾。並配合「我生活的城市印象」主題，使用 100% 全麥麵粉，本題全麥粉需使用(法國布瑟 T150 法國小麥石磨全麥粉) 。另必須使用魯邦種 (Levain starter) 發酵。

甜麵包組: 項目 Viennoiserie

- 報到日需繳交配方製作報告表
- 報到日前置準備時間:1.5 小時(場地熟悉、自備工具、物料放置、攪拌裹油類麵糰及調製餡料)
- 競賽日: 時間 8 小時(工作間清潔回復 0.5 小時)

所有甜麵包產品必須為甜的口味，不限麵糰，且所含餡料必須在烤焙之前填裝完成，出爐後僅能做裝飾動作，不能進行任何灌餡或填餡。

a. 裹油折疊發酵麵糰 Laminated Yeast Raised Puff Dough:

a-1、彎月形牛角可頌麵包(Croissants)，不得使用任何模具進行烘烤，數量 16 個，成品重量 60g ± 3g ，烘烤出爐後不得進行任何裝飾或塗抹。

a-2、兩種不同造型、不同口味之含餡丹麥麵包，成品重量在 90~100 公克之間，數量各 16 個。

b. 奶油甜麵糰: 麵糰配方(奶油:麵粉＝ 25:100)

b-1、製作四個圈狀皇冠奶油麵包，每個成品重量 350g ± 10g，烤前裝飾不限，烤後不得進行任何裝飾。

b-2、使用皇冠奶油麵包之麵糰製作小餐包 30 個，造型不限，成品重量 35g ± 2g。

b-3、兩種不同造型、不同口味之含餡甜麵包，成品重量在 80~100 公克之間，每種各 16 個。

b-4、辮子麵包，三種編法(4、5、6 編), 一種編法 2 個，成品重量(300g-320g)、長度(30±2cm) 。

c、健康營養三明治 Health & Nutrition Sandwich

使用 b-2 奶油小餐包烘烤而成的小餐包 15 個，製作成 15 份營養均衡三明治。重 量 80~100 公克之間，三明治材料需自備。

中華郵政(股)公司 承製
364

藝術麵包組:項目 Artistic Creation

- 報到日需繳交配方製作報告表
- 報到日前置準備時間:1.5 小時(場地熟悉、自備工具、物料放置煮製糖水、攪拌麵團，但不可以烤焙)
- 競賽日: 時間 8 小時(工作間清潔回復 0.5 小時)

製作一座藝術麵包作品，**主題:我生活的城市印象**

*藝術麵包尺寸:底座 80 cm x 80 cm 以內，高度 120 cm 以上。

藝術麵包如需使用發酵麵糰，比例需佔總麵糰 25%以上，作品不得有生麵糰。作品的所有部分均須由食品級材料構成，麵團材料不得使用人工色素，調製顏色需使用天然食材進行調色，如:抹茶、甜菜根、紫地瓜、可可粉…等。本項作品可自行攜帶並使用模具及模板。

■ 藝術麵包所有部分包含結構支架、配件、黏著劑等，皆須為可食用。

■ 注意作品中必須清楚呈現「**我生活的城市印象**」主題。

伍、報名期程及方式

報名期間：自簡章公布起至 2027 年 12 月 31 日止。

比賽組別：分為歐式麵包組，甜麵包組、藝術麵包組共三組分別選拔

資料繳交：

於報名期限內，將報名資料 Email 至 office@bakery.org.tw，信件主旨標【2027 城市麵包大賽 台灣代表選拔賽】。檔案格式請提供 Word 檔及 PDF 檔。

比賽繳交：

參賽作品介紹、配方之紙本文件於比賽活動當日報到時繳交共 5 份，選手需自行準備參賽作品介紹。

中華郵政(股)公司 承製

附件、評分標準

歐式麵包組

	數量	重量	外觀	組織與口感	味道	長度	題意	小計
傳統法國長棍麵包	5	5	15	15	15	5	5	65
小餐包	5	5	5	5	*	*	5	25
城市風味麵包	5	5	10	10	15	*	5	50
酸種麵包	5	5	10	20	15	*	5	60
新創麵包	*	*	15	15	15	*	10	55
健康營養三明治	5	5	5	5	10	*	5	35
全麥麵包	5	5	5	10	15	*	10	50
清潔衛生	*	*	*	*	*	*	*	10
合計	*	*	*	*	*	*	*	350

甜麵包組

	數量	重量	外觀	組織與口感	味道	題意	小計
彎月形牛角可頌麵包	5	5	15	15	15	5	60
含餡丹麥麵包	10	10	15	15	15	5	70
皇冠奶油麵包	5	5	10	10	15	5	50
小餐包	5	5	5	5	*	5	25
含餡甜麵包	5	10	15	15	15	5	65
辮子麵包	5	5	10	5	5	5	35
健康營養三明治	5	5	5	5	10	5	35
清潔衛生	*	*	*	*	*	*	10
合計	*	*	*	*	*	*	350

藝術麵包組

主題呈現	尺寸	美感創意	技術難度	設計與執行	題目規範	清潔衛生	合計
40	10	30	50	40	10	20	200

附件、選手比賽報名表

2027 城市麵包大賽 台灣代表選拔賽報名表

姓名: ..... 參賽組別: 歐式/甜麵包/藝術麵包

出生日期: ..... 性別: 男/女

電話: ..... 手機: .....

地址: .....

LINE ID: .....

E-MAIL: .....

廚師服尺寸(S、M、L、XL、XXL):.....

（ 二寸照片黏貼）

所取得的證書：

請在下方列出所取得的證書和學位。

證書/學位:	年份	組織/學院名字	所在地
.....	....	.....	.....
.....	....	.....	.....

個人經驗:

請描述個人的工作經驗。如有，請提供僱傭單位或學院名字。

職位:	年份	公司/組織名字	所在地
.....	....	.....	.....
.....	....	.....	.....

獎項和競賽:

是否參加過任何專業比賽？請列舉最近的兩次。請同時列舉你所贏得的獎項(照片)。

比賽名字:	年份	主辦單位名字 地點
.....	....	.....

比賽名字:	年份	主辦單位名字 地點
.....	....	.....

中華郵政(股)公司 承製

參賽原因:

你/妳 想參加 城市麵包大賽 最主要的原因是什麼？ 你/妳想通過參賽獲得什麼？

附件、廚師服尺寸表

Size Chart of Chef Jacket

Unit: cm

	XS	S	M	L	XL	2L	3L	4L	5L	6L	7L	8L	9L	10L
領圍 Collar circumference	40.6	41.9	43.2	31.8	45.7	47.0	48.3	49.5	50.8	52.1	53.3	54.6	55.9	57.2
肩寬 Across shoulder	39.4	41.9	44.5	47.0	48.3	49.5	50.8	52.1	53.3	54.6	55.9	57.2	58.4	59.7
胸圍 Chest	90.2	96.5	102.9	109.2	114.3	119.4	124.5	129.5	134.6	139.7	144.8	149.9	154.9	160.0
衣長 Center Back Length	68.6	71.1	71.1	76.2	76.2	76.2	76.2	78.7	78.7	78.7	78.7	78.7	81.3	81.3
袖長1 Sleeve Length	55.9	55.9	55.9	55.9	55.9	55.9	55.9	58.4	58.4	58.4	58.4	58.4	58.4	58.4
袖長2 Sleeve Length	61.0	61.0	61.0	61.0	61.0	61.0	61.0	63.5	63.5	63.5	63.5	63.5	63.5	63.5

中華郵政(股)公司 承製