

2019 冷凍、藏麵條對應一例一休新商機論壇簡章

在一例一休實施之後，對於傳統產業與勞力密集的餐飲業來說，影響簡直是茲事體大，這時候使用具有經濟優勢和便利性的冷凍產品，可以解決不少師傅人力不足的問題。此刻，優質的冷凍產品越來越具有吸引力，但是許多連鎖店很難找到合格師傅來監督分店的製程，因此需要訓練一般工作人員如何正確使用冷凍產品，以供應顧客所需。

美國小麥協會為促進學界與業界的資訊在橫向與縱向的整合及交流，加強學校與產業界結合，有效整合運用餐旅產學資源，同時培養學生發揮創意，帶動社會創意、創新、創業有機可循，讓「創新精神」能在校園與業界團隊中持續蔓延，建構一個知識交流、研發資源運用、及技術合作的平台，期望提昇學校研發能力以及促使產業升級、提高競爭力的動能。

「美國小麥協會」擬與「嘉藥學校財團法人嘉南藥理大學」共同舉辦「2019 冷凍、藏麵條對應一例一休新商機論壇」，主要目的為提昇及拓展餐飲產業，如何正確使用冷凍產品，以供應顧客所需，活動邀請學界及業界專家進行座談演講，期望透過產界、學界之互動研討，進行研究成果與實務經驗的交流分享，進而提升業界與學校對於冷凍產品加工技術應用於各式相關麵食產品之重視，共同為冷凍產品加工技術領域找尋新商機，落實學術與產業相互提升麵食加工技術升級之目的。

冷凍產品的製造需要具備較高規模的設備(自動化設備：攪拌、壓延、切割與急速冷凍設備以及冷凍保存設備)，小型餐飲店較難達成。尤其是冷凍麵糰需以-40℃急速冷凍(30-40 分鐘或更短)，使麵條中心溫度迅速降至-18℃以下，並以-20℃冷凍保存並維持品質不劣變，達數日至數月之久，更是其關鍵技術所在。因為 0 至-5℃是水變成冰的最大冰晶溫度帶，而一般家用冰箱冷凍庫的溫度約為 0 至-10℃左右，因此一般冰箱不適用於製作或保存冷凍麵條。

由於冷凍麵糰需經過急速冷凍以及冷凍保存，因此製作冷凍麵條所使用麵粉性質也有特殊規格要求。簡而言之即麵糰的麵筋性質要強，麵條還必須有適當的彈性與張力，在台灣麵粉廠透過台灣區麵粉公會採購蛋白質 14.5%的北方硬質春麥(DNS，硬紅春麥之最高品質小麥)，磨製專用粉。因此各麵粉廠皆可供應冷凍麵條專用粉給國內餐飲業者。

一、主辦單位：美國小麥協會

承辦單位：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、聯華製粉食品股份有限公司、合進製麵廠

二、執行日期：108 年 11 月 15 日(星期五)

三、宣導對象：

- 1.餐飲業推廣：含餐飲業者、餐廳飯店業者
- 2.學校宣導：含老師、教練、學生
- 3.團膳量販業者：學校午餐、公司團膳、酒會點心、餐盒

四、預計人數：80 人

五、合作實施原則：本合作事項由嘉南藥理大學餐旅管理系統籌辦理

2019 冷凍、藏麵條對應一例一休新商機論壇議程表

地點：嘉南藥理大學 餐飲大樓 R202

日期：108 年 11 月 15 日(五)

時間：9：00~16：00

時間	活動內容	講師	地點
08:20-08:30	報到		Qs007
08:30-09:00	長官致詞		Qs007
09:00-10:00	麵條製程與品質之相關概述	美和科技大學餐飲系 黃宏隆助理教授	Qs007
10:00-11:00	冷凍、藏麵條衛生控管	台南市政府衛生局 吳才堃股長	Qs007
11:00-12:00	品質控管後熱烹調對口感概論	中華穀類食品工業技術研究所 陳明芬研究員	Qs007
12:00-13:30	創新烹調午餐饗宴	Flavor Life 玩趣廚房 魏韶璞廚藝總監	R202
13:30-15:30	涼麵製作	嘉南藥理大學 吳昆崙專技教授	R301
15:30-16:00	Q&A	嘉南藥理大學 吳昆崙專技教授	R301