

2022百分百美國小麥製粉產品創新研發講習會

台北市糕餅商業同業公會特別邀請2022世界盃麵包大賽甜麵包組冠軍麵包選手李忠威師傅以100%美國小麥製粉原料為烘焙業者研發麵包商品，藉由此創意研發，期待參與業者將商品有系統的推廣予市場活絡產業，使消費者在可以享有創新風味的麵包產品，帶動市場買氣。

講習會時間表

講習日期/時間	講習地點
11/29(二) 14:00~17:00	臺北城市科技大學飲和樓2F烘焙示範教室 台北市北投區學園路2號(後門進入) **講習相關資訊請上公會網站查詢**

講習會行程表

時 間	內 容
13:30~14:00	報到
14:00~14:10	長官及貴賓致詞
14:10~16:40	示範100%美國小麥製粉製作及解說
16:40~17:00	Q&A

講師介紹 --- 李忠威師傅

現任 蘭田穀王技術總監

參加賽事:

2022 世界盃麵包大賽甜麵包組冠軍麵包

2022 路易斯福樂世界麵包大賽團體賽冠軍

2018 世界麵包大賽台灣代表隊選拔甜麵包組亞軍

2014 世界麵包大賽台灣代表隊選拔甜麵包組亞軍

2012 苗育秀烘焙達人麵包大賽全國冠軍
 2011 弘光德麥盃職業麵包組全國冠軍
 2010 世界麵包大賽台灣代表隊選拔甜麵包組亞軍
 2006 德麥大理石田中盃靜態組全國冠軍
 2006 柯麥歐天克盃麵包大賽個人全國冠軍

2022 百分百美國小麥製粉產品創新研發講習會報名表					
店家名稱					
E-MAIL		電話		傳真	
地 址			店章(請務必用印回傳)		
參加人員姓名	職 稱	手 機			
1.					
2.					

- * 為確實掌握出席人數，敬請填妥報名表，於11月11日前傳真完成報名程序，
 本次活動不收費，額滿為止；敬請把握機會踴躍報名！
- * 聯 絡 人：台北市糕餅商業同業公會 劉宛儒 秘書
 電 話：02-28825741 傳 真：02-81926546