## 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	6:40 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