



2026 HUNGKUANG CUP | 弘光盃

2026 智慧烘焙與 綠色創新永續烘焙競賽



以「綠色創新」為核心，結合智慧科技、在地食材、低碳製程與環境友善理念，
展現新世代烘焙人才的創意、美學與永續價值。

競賽主題 | 「綠色創新」永續智慧烘焙競賽

SDGs × 智慧科技 × 在地食材 × 低碳製程 × 環境友善

參賽對象與展示方式

- 全國高中職組：2 人為一組
- 全國大專院校、社會組：1 人為一組
- 每隊指導教師最多 2 名
- 靜態麵包、伴手禮展示競賽；現場不提供電源
- 90 分鐘內完成展台布置；展示桌面 80 × 50 cm

四款作品規格

- 麵包 2 款：每款 3 個（60~250 g / 個）+ 1 份評審試吃
- 伴手禮 2 款：每款至少 6 個（20~80 g / 個）+ 1 份評審試吃
- 伴手禮須以禮盒完整呈現：一款一個禮盒
- 每款自行切 6 份，置於密封容器供評審試吃
- 展台備妥菜卡、配方表與 A4 主題暨永續發展敘述表

指定原料、器具與永續要求

- 四款作品皆須使用聯華麵粉
- 麵包、伴手禮各 1 款：成品總量含 20% 總億紫薯餡
- 麵包、伴手禮各 1 款：成品總量含 20% 菲力奶油乳酪
- 四款中至少 1 款使用三能食品器具模具
- 禮盒避免過度包裝，採環保材質；不得出現商標、姓名或店家資訊

報名確認後提供：聯華高筋 / 中筋麵粉各 1 kg、總億紫薯餡 1 kg、菲力奶油乳酪 500 g。

報名截止

2026.10.12 (一) 郵戳為憑

競賽日期與地點

2026.11.13 (五) 09:00-15:00

弘光科技大學 L 棟生活應用大樓
B2 國際會議廳長廊

評審標準 | 總分 100 分

符合競賽規範要求 15%
產品外觀及組織技術展現 20%
創新創意與市場價值 10%
展台整體擺設 5%
口感風味 30%
主題與永續發展敘述 20%

※ 同分時，以「口感風味」成績判定優先。

獎勵方式與獎牌標準



金獎
90~100



銀獎
80~89



銅獎
70~79



佳作
60~69

各組（高中職組 / 大專、社會組）總分前三名：
冠軍 | 獎盃 + 12,000 元 亞軍 | 獎盃 + 8,000 元
季軍 | 獎盃 + 4,000 元

最佳永續獎（各組） | 獎盃 + 2,000 元；佳作 | 獎狀
※ 作品未達評審標準，獎項得從缺。

活動流程

主辦 | 弘光科技大學國際餐旅學院 承辦 | 弘光科技大學食品科技系 協辦 | 聯華製粉食品公司
贊助 | 總億食品公司、美國小麥協會、聯華製粉食品公司、三能食品器具公司、河洛企業公司及Feeling18巧克力工房
聯絡 | 趙泰頡書記 04-26318652 #5006 tae60477@hk.edu.tw | 詳情以競賽簡章為準。