



# 台灣大麵粉

## 2015 酸老麵麵包及麵粉應用講習會 葡萄菌種、麵粉種

孕育而出的  
手作麵包

天然酵母

THE WORLD'S FINEST FLOUR

主辦單位：台灣大食品股份有限公司  
 時間：5月26日 13:00~17:00  
 地點：國立高雄餐旅大學  
 第二實習大樓三樓 D302 教室  
 高雄小港區松和路一號  
 報名專線：(04) 2657-7959 轉業務李連榮先生

主講人：陳弘文老師

### { 學歷 }

- 國立台灣海洋大學食品科學系碩士
- 日本菓子專門學校菓子製造技術特別研修
- 中華穀類食品工業技術研究所麵包專科班訓練
- American Institute of Baking
  - (Baking Science and Technology)
  - (Frozen Dough Operations)
  - (Cookie Processing Technology)
  - (Cracker Production Technology)
- Wheat Marketing Center
  - (Taiwan Hard Wheat Milling & CND Product Coalition Team)
  - (Artisan Bread Baking Technology)



### { 經歷 }

- 中華穀類食品工業技術研究所研究員
- 華福食品股份有限公司研發經理
- 輔仁大學餐旅管理學系講師
- 元培科技大學食科系講師
- 聖母醫護管理專科學校餐飲管理系講師
- 台北市職能發展學院兼任講師
- 中式麵食、米食技能檢定監評
- 烘焙食品乙級證照



烘焙技師：  
台灣大食品(股)公司劉興松師傅

### { 經歷 }

- 喜洋洋麵包師傅
- 越南亞緹烘焙主廚
- 澳洲包店駐店師傅
- 8吉市烘焙麵包師
- 菲律賓昇德烘焙主廚
- 福懋油脂(股)公司研發技師

