

2015 幸福點心全國創意競賽 決賽作品 - 學生組



銀牌 弘光科技大學
花現甜蜜團隊



顏茲羽、黃意茹

花好月圓-
以富含的營養素水果製作糕點，表現台灣是個繽紛多彩的寶地。

【芒香月兔】黃澄澄的芒果內餡，搭配兔子花樣的造型，貌似月亮上的玉兔。
【香紫葡萄蜜】大村葡萄內餡，圓圓的外觀造型呼應葡萄的外型。
【花漾秋意】選用新竹峨眉的桶柑內餡，搭配向日葵花樣的造型，欣欣向榮的感覺，非常陽光。



幸福點心 芒香月兔



幸福點心 香紫葡萄蜜



幸福點心 花漾秋意

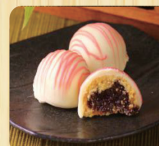
銅牌 國立玉里高級中學
忘憂縱谷隊



古欣亞、陳芷皓

忘憂縱谷酥-
甜點帶給人不只是幸福，更要有忘憂、健康的功能！

【紅荔球】花蓮特有的紅糯米搭配台灣特產酒香紅荔餡，作成巧克力型更增加幸福的感覺。
【紅橘月餅】健康的紅麴加入餅皮，配上橘香豆沙餡。
【忘憂酥】將忘憂花金針融入餅皮和內餡，搭配豐富的酸甜又高纖的香柚餡。



幸福點心 紅荔球



幸福點心 紅橘月餅



幸福點心 忘憂酥

銅牌 正修科技大學
正修烘焙隊



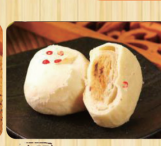
▲施佳村、陳姿怡

仲夏夜之夢-

【金碧輝煌】內餡以低溫炭火烘培製成的芒果乾，加上自製芒果青搭配綿密白冬瓜餡調製而成。
【雪胎莓骨】加入蘭姆酒釀葡萄乾，拌入白豆沙餡再加入蔓越莓乾來增加口感及色彩。
【甘露滋心】以烏龍茶末拌入綠茶餡來增加茶香，再加入一顆茶梅來增加口味層次，甜而不膩，口口都有茶香和梅香。



幸福點心 金碧輝煌



幸福點心 雪胎莓骨



幸福點心 甘露滋心

優選 慈幼工商
團團圓圓隊



金函蒨、葛孟華

團圓-
中秋時節月最圓吃團圓賞月圓。產品皆添加國產蓬萊米粉，搭配低糖飲食原則，吃得天然健康、營養美味為主題

【金色甜蜜月光】選用玉井愛文芒果與地瓜、葡萄乾製成內餡。
【葡萄紅磚酥】選用大村葡萄與土鳳梨膏、蔓越莓製成內餡。外皮添加紅麴粉烤焙後宛如紅磚。
【紅玉香柚餅】調和麻豆柚子及日月潭紅玉茶葉。



幸福點心 金色甜蜜月光



幸福點心 葡萄紅磚酥



幸福點心 紅玉香柚餅

優選 南臺科技大學
最重要的小事隊



林欣慧、陳易伸

幸福花園-
開關鳳梨、東山柑橘、玉井芒果、白河紅龍果，彷彿進入了幸福花園-台南。

【繽紛鑲橙】以紅綠橙為創作理念，以磅蛋糕呈現火龍果、抹茶、甜橙多元風味，三味一體一次滿足。
【香芒四溢】添加芒果乾及蔓越莓乾增加酸甜滋味及口感，淋上芒果巧克力，打破以往傳統米果口味。
【甜梨香草】以千層酥皮包裹土鳳梨內餡，油炸酥脆後烘烤逼油，外皮酥脆內餡酸甜飄香，口齒留香。



幸福點心 繽紛鑲橙



幸福點心 香芒四溢



幸福點心 甜梨香草

金牌 中州科技大學
旗開得勝隊



施懿芳、陳玠名

融合-
以在地台灣農產品為主開發特色伴手禮，幫助農民提高收益。

【香蕉可可燒菓子】以旗山香蕉為餡，搭配巧克力酥外皮。
【桔橙蜜酥】以台中東勢產的柑橘搭配鳳梨下去熬煮餡料。
【茉莉馬卡龍桑椹派】外型時尚，以花壇在地人間第一香稱號的茉莉花和糖漬桑椹來搭配製作而成之典雅伴手禮。



幸福點心 香蕉可可燒菓子



幸福點心 桔橙蜜酥



幸福點心 茉莉馬卡龍桑椹派

銀牌 大華科技大學
莘莘學子隊



盧玉祥、張淑雁

幸福緣-
結合中西式元素，口感層次堆疊變化，顛覆以往傳統糕餅風格。

【一深難忘】井的外型，融入大村葡萄、楓糖香、核桃榛果脆、人參果酸甜，填餡入井表圓滿。
【秋季之戀】咖啡梅配上乳酪奶香、橙皮酒香，金黃餡料呈現滿月意象，象徵中秋月圓團圓。
【幸福巧核】將酥糕皮加入可可粉與榛果，中西合併增添風味。



幸福點心 一深難忘



幸福點心 幸福巧核



幸福點心 秋季之戀

銅牌 國立光復工商
第一名隊



葉昶佑、李詩婷

秋意濃/望月思鄉-
每個點心背後的用心，希望能帶給大家幸福開心。

【福滿橙香】選用香橙熬煮製作，味道香甜清新，意味事事圓滿、增添福氣。
【貴妃酥】荔枝內餡飽飽甜甜，搭配上水果風味酥皮，味道如戀愛般的甜蜜。



幸福點心 福滿橙香



幸福點心 貴妃酥



幸福點心 芒果花

優選 新北市立淡水工商
幸福菓子隊



朱衮民、王婕婷

夏花-
如紫陽花盛開在腦海裡，似那夏日祭典璀璨的煙火。

【抹茶甜饅】紅豆餡拌入糖漬橙皮增加整體的口感及香氣，並搭配清香的抹茶外皮！
【芒果酥】芒果餡中加入新鮮檸檬汁，讓內餡香甜不膩且帶檸檬清香，再加入蔓越莓果乾增加口感。
【白巧克生八橋】糯米粉融入日式風味黃豆粉、抹茶粉與肉桂粉，製成柔軟餡料，再淋覆香濃白巧克力西式外表下有著日式柔軟的心。



幸福點心 抹茶甜饅



幸福點心 芒果酥



幸福點心 白巧克力生八橋

優選 私立明德中學
Taiwan girls隊



廖怡萍、張心柔

寶島台灣-
創作出獨特伴手禮，呈現台灣的豐富物產，與濃濃的人情味。

【芒裡偷月】自製芒果醬加入無糖白豆沙，芒果丁及脆梅丁，滿滿芒果香氣與脆梅口感，勾動味蕾！
【揪柑心】蓬克瓦茲清脆蓬鬆餅皮，搭配法式棉花糖與柑橘內餡，呈現雙重風味與層次。
【義蕃風味】改良口感軟實綿密的磅蛋糕，混入番茄與芝士。



幸福點心 芒裡偷月



幸福點心 揪柑心



幸福點心 義蕃風味

指導單位：
經濟部工業局
主辦單位：
財團法人 食品工業發展研究所
財團法人 中華穀類食品工業技術研究所
財團法人 金屬工業研究發展中心

承辦單位：
臺北城市科技大學烘焙創意與經營管理學士學程
弘光科技大學食品科技系、
南臺科技大學餐旅管理系、
臺灣觀光學院廚藝管理系

協辦單位：
台灣省糕餅商業同業公會聯合會、
台中市糕餅商業同業公會、
苗栗縣糕餅罐頭商業同業公會、
高雄市糕餅商業同業公會、
台南市糕餅商業同業公會、
台北市糕餅商業同業公會、
花蓮健康美食協會





幸福點心
台中市大雅區中清路三段
737號
04-25687890

市場要國際化，
漢點與歐風元素兼
具是創意的原主軸。



金蕉銘菓 鳳梨酥 御點巧克糕點 典藏幸福禮盒

銀牌
台灣伊莎貝爾
王淑茹 師傅



幸福點心
台北市內湖區新湖三路
239號3樓
02-27908381

中秋代表的是團圓，
月亮的圓，以及每
個人心中所追求美
好的團圓。



台灣香蕉酥 翡翠香檸塔 晴空派 (百香木瓜) 回家 人生最美好的旅程

銅牌
禮輝食品
林哲光 師傅



優選
宗泰食品
林宜香 師傅

幸福點心
花蓮縣吉安鄉南濱路一段
258號
03-8420033

西洋棋裡的國王、
騎士和城堡齊聚一堂！



阿美王國 香吉士國王 香蕉騎士 西荖城堡

幸福點心
嘉義民雄鄉豐收村大學路
二段296號
05-2723851

作品全以民雄豐收
村在地水果入餡，
滿是家族的愛。



金桔鳳梨酥 香蕉花生燒 洛神油甘餅 手作貓的故鄉 水果酥

優選
花蓮翰品酒店
向謹君 師傅

幸福點心
花蓮縣花蓮市永興路2號
03-8221181

花東三果意謂潤潤，
舞躍祥年月滿中秋。



月滿吉祥 吳剛伐桂 嫦娥捧心

推動幸福點心計畫說明

經濟部工業局推行『推動幸福點心計畫』
期待與您一同攜手創造
更多元更優質的台灣幸福點心！

幸福點心業者

特色
餡料
開發

衛生
管理
服務

設備
衛生
設計

自動化
生產

延長
架售期

烘焙業者

延長
架售包裝

產品品質
確效技術

衛生品質
管理

智能化
外包裝

油脂
安定化

機械設備
衛生設計

參與幸福計畫

彩色
QR碼
設計

社群
網站
推廣

名店展
實體
行銷

計畫聯絡窗口：
食品工業發展研究所 產品與製程研發中心
電話：03-5223191 分機 358 王小姐
傳真：03-5214016

幸福點心 TAIWAN

2015
幸福點心全國創意競賽
決賽作品集

經濟部工業局
INDUSTRIAL DEVELOPMENT BUREAU
MINISTRY OF ECONOMIC AFFAIRS

幸福點心
新北市金山區金包里街56號
02-24985078

甜而不膩
果香清新。



金沙草莓餅 吉祥金桔餅 金沙芒果餅

金牌
麥騰伴手禮專賣店
李朝爐 師傅



幸福約定

銅牌
紅師父
王俊勝 師傅

幸福點心
台中市沙鹿區台灣大道
六段1018號
04-26318652#5050

推廣在地農特產，
讓台灣的伴手禮可
以更多采多姿。



濃情秋意 草莓酥 茶香橘酥 柑柚呈香

銀牌
吉圓品鮮餅舖
林家慶 師傅

幸福點心
台中市清水區中山路32號
04-26233818

香蕉、草莓入餡亦
入題-蕉來幸福滿滿
(招來幸福滿滿)。
送禮自用兩相宜。



南瓜蕉來寶 火紅草莓酥 切達乳酪酥 招來幸福滿滿

幸福點心
宜蘭縣員山鄉永和村永同路
三段24號
03-9229125

宜蘭、台灣、過中秋！
作品表現一覽無遺~



宜蘭香Q金棗餅 台灣桃山香蕉酥 中秋金旺酥 幸福宜蘭 臺灣印象團圓過中秋

銅牌
蘭田穀王
蔡義成 師傅



幸福點心
高雄市路竹區仁愛路86-3號
07-6966477

三款點心各有自己
獨特的幸福味道。



巧克蕉蕉 鳳梨桂花菓菓 金菓莎酥 幸福菓菓

優選
虹屋手工烘焙
趙珮好 師傅



優選
花蓮翰品酒店
向謹君 師傅

幸福點心
花蓮縣花蓮市永興路2號
03-8221181



月滿舞月滿