

# 徐華強關懷台灣烘焙業

## 米穀類與雞蛋是他的最愛

徐華強所長年近70歲，英挺高壯，精力充沛，謙稱不吃補品，身體仍然健壯，惟有一個大原則：豐富的早餐不能少，蔬果肉蛋一定吃。米穀食品與雞蛋是他的最愛。

**他** 目前任職中華穀類食品工業技術研究所，與台灣烘焙工業的情感深厚，30年來親睹台灣米穀加工的發展，他個人也特別鍾愛蛋與米穀製品！

### 獨愛蛋製品與米穀食品

現代人對油脂與蛋白質攝取量均偏高，「文明病」非常普遍，因此，新的營養觀念皆鼓勵多吃澱粉類食品，對蛋白質食物的攝取講求適量。如油膩爽口的糕點也趨向粗糙全穀；西方主食的麵包改由法國麵包或吐司代之，原先油脂多的丹麥麵包僅供作點心食用；東方的全穀類米飯也漸受重視而可見一斑。

蛋的營養好，眾所週知，徐所長每天的早餐是麥片快煮添牛奶，加上2個蛋。晚餐時皮蛋、各式炒蛋，也常調理上桌，甚至10年前推廣的液體蛋，徐所長更十分喜好，同時每週少不了肉。如此不一樣的飲食形態，配合健

行、爬山，每天生活規律化，即使工作忙、壓力大，亦能應付自如。

### 他關心台灣糕餅業發展

基於對米穀與蛋類食品的熱愛，徐所長亦以同樣的心情，關心台灣穀類食品工業的研究發展，在他描述中，可以聽出台灣糕餅業真是一群最團結、最具包容心的有心人士所組合而成。

早期的烘焙班，由公會的理監事們率先接受訓練，繼而子女、親戚亦加入學習，漸成氣候之後，方有師傅加入受訓，加上企業家的支援，即現今財團法人中華穀類食品工業技術研究所的創辦人苗育秀先生的熱心參與，積極配合才有今日之或就。苗育秀先生在民國51年成立「台灣區

麵麥食品推廣委員會」。

與麵麥食品有淵源或有熱忱的人士一定不會陌生，這個以推廣中式傳統麵點為主的推廣委員會，以巡迴講習方式到全省各地農會、婦女團體以及軍眷區等傳授中國麵食之製作，確為台灣食品推廣教育立下不可抹滅的汗馬之功。

旋於民國55年，由於美國小麥協會積極參與麵包推廣工作，乃在台北市南港區成立「烘焙人員技術訓練班」介紹西方麵食之作法，培育許許多多的烘焙專才，台灣烘焙工業才蓬勃發展，西點麵包店迅速林立，方便一般民眾消費，而各大觀光飯店的西點技師與領班亦不乏由此訓練班結業。



■徐華強所長熱愛米穀食品。

## 傳統與科技雙贏的課程

不僅是麵麥食品之推廣，其他有關穀類食品加工技術及科技的研發，該訓練班亦不遺餘力，對於麵麥食品或其他穀物混合食品加工的技術，研究發展冷凍調理食品與微波速食品的一切技術，以應加工業者面對國內、外市場的需要等，都有輝煌具體的成果。

值得一提的是，中國傳統食品的訓練課程非常豐富。內容分為：中國早餐班、中國麵食班、中國點心班、中國米食班、麵食小吃班、中秋月餅班、港式早餐班、港式飲茶班、港式燒酒班、港式甜品班、港式齋酒班等班別均因應現代人需要，求新求變，十分吸引人。



■穀研所  
創辦人苗育秀先生。

## 天然穀類食品是主流

徐所長亦不諱言穀研所面對坊間如林的訓練班，競爭壓力大，課程內容更新勢在必行，因此師資的在職訓練，前往國外深造，吸取最新資訊不容輕忽。加上開放觀光後，民眾可自行出國與國外同業的短期技術交流，烘焙業者技藝精進、迅速，而且目

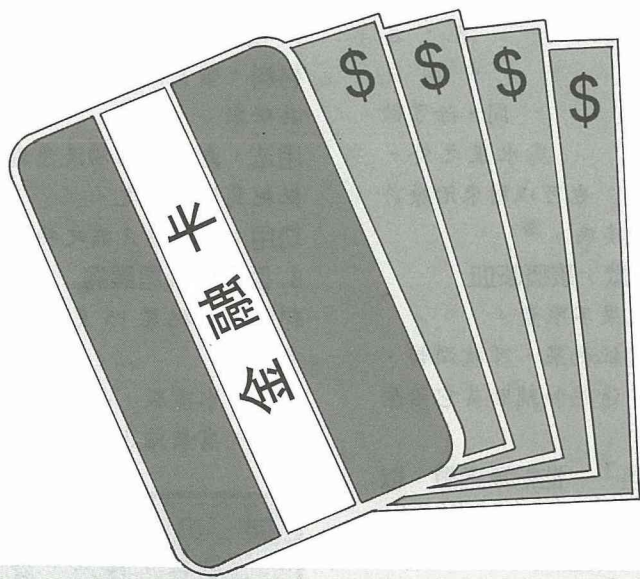
前重視的不僅是技術，也重視經營管理的理念。

業者對於時下飛漲的房租，技師的難求，附帶設備的大投資等等，都須精打細算，傳統單打獨鬥販賣中式糕餅或麵包小點心的所謂「麵包店」將漸凋零，取而代之的是由中央工廠供應冷凍麵糰的連鎖店家，如此結合才是未來的發展趨勢。

國外正風行的機能性麵包，有6~10種穀物組合的天然食品，由於國人口味的不習慣，尚未全面推廣，不過徐所長熱切期盼終有一日，台灣有健康天然的穀類食品消費市場，因為他有「好東西要與大家分享」的熱切心情。

■

# 持卡可貸款



您需要辦理  
金融卡簡便融資嗎？

歡迎駕臨或電洽本行各地分行  
我們願竭誠為您服務



臺灣銀行  
BANK OF TAIWAN

總行地址：台北市重慶南路一段120號 總機：(02) 349-3399 • 349-3456