

# 2024年第十七届天津市大学生工业与艺术设计竞赛 天津市津门老字号专项设计类——“桂发祥”命题赛

为助力“老字号品牌”的传承与创新，推进中华优秀传统文化的发展与传播。拟在2024年第十七届天津市大学生工业与艺术设计竞赛.天津市津门老字号专项设计类增设“桂发祥”命题赛。大赛参赛要求见《市教委关于举办2024年第十七届天津市大学生工业与艺术设计竞赛的通知》。

## 一、奖项设置（奖金及奖品由指导教师与获奖者按各占50%比例分配）

一等奖3名 2000元（税前）

二等奖5名 1000元（税前）

三等奖10名 桂发祥产品礼包

注：以上奖项单独设立，不占用常规赛指导、参赛及获奖名额。

## 二、命题策略单

### （一）命题1《桂发祥产品包装设计》

基于现有产品的特性进行包装设计，新的包装设计既可以是在新中式风格基础上进行创新，焕发老字号新的活力，也可以是全新风格，对年轻消费群体更具吸引力或在线上销售和 content 传播上可以提升购买力。

#### •津味小八件

“八件”作为经典中式糕点的形制，是指八块口味、形状各不相同的点心合为一套，称为“八件”。宫廷御制的“八件”糕点传入民间发扬光大。尤其传入素有“卫嘴子”之称的天津卫之后，更是被精通美食的天津点心师傅精心改良，成为了风味更佳、口感更好的津味八件。经过改良的津味八件在天津民间俗称“白皮儿”，这个形象的称呼是因为八件点心的饼皮为酥皮，也就是白色的饼皮层层起酥，薄如细纱，拿起来一定会“簌簌”地掉皮儿，且绵软疏松、入口即化，津味八件以此才有了“白皮儿”的称法。

桂发祥全新打造的“津味小八件”就是在继承了传统津味八件制作工艺的基础上，迎合消费者追求营养、健康的理念，创新配方，精选优质食材，并由手艺精湛的糕点师傅手工制成的新派津味八件。桂发祥“津味小八件”手工精心制作的奶白色饼皮层层酥松，入口绵软，却不易掉皮，八种手工造型有荷苞、梅花、

佛手、寿桃、喜字等，个个精巧别致、寓意吉祥，比如这个梅花、还有这个寿桃，每一块点心都要经过开酥、包制、成型、捏花瓣、压褶、上色、装盘、烤制、冷却等数个工人的多道工序才能最终完成，十分费工费力，其手工的精巧程度自然不言而喻。且桂发祥“津味小八件”的内馅也是选料精良、工艺精湛，且为传统与现代相结合，十分注意馅料的营养搭配以及控制油脂和糖的含量，比如纯正莲蓉、葡萄雪沙、臻醇五仁、翡翠百果、核桃枣泥这些内馅都是真材实料、健康营养、口感极佳、回味无穷。

### •花香酥果

【花香酥果】馅料依据传统的【药食同源】理念，精选玫瑰花、菊花、金银花、桂花【四花魁】，合以芸豆雪沙，保留花朵清香，不加香精，馅料花瓣分明，入口即化；外皮采用【层酥】技艺，手工揉制，层层酥皮，口感松软；与花朵相契合的造型，古典精巧，淡雅脱俗。

玫瑰含嫣：玫瑰含嫣精选玫瑰，制为花馅，饼皮娇艳，内藏玫瑰花香。

银花凝碧：银花凝碧精选金银花，制为花馅，饼皮淡雅，内藏金银花香。

秋菊绽金：秋菊绽金精选菊花，制为花馅，饼皮高贵，内藏菊花香气。

玉桂卧雪：玉桂卧雪精选桂花、松子仁，制为花馅，饼皮淡雅，内藏桂花香气。

### •8g 夹馅麻花

选料讲究、制作精良、精致小巧、食用方便。工序：和面、和馅、压条、搓麻条、合条等

### •3g 小麻花

桂发祥十八街什锦口味小麻花选料精细，采用优质面粉、非转基因大豆油和压榨一级花生油、精制白砂糖以及各种小料，运用面肥发面，熬糖提浆等传统工艺并结合新型小麻花制作工艺精制而成，酥脆香甜，久放不绵、层次口感、粒粒美味、甜而不腻。

### •哪吒系列产品

以哪吒为主元素，依托与哪吒的故事和形象开发系列产品。

## （二）命题 2：《桂发祥文创产品设计》

以产品或品牌形象为主元素，可以实际产品形象，也可拟人化或意象化的产品形象，进行系列可用于实际生活中的文创产品设计开发，不限于购物袋、冰箱贴、徽章、抱枕、饰品等。

- 哪吒形象

- 麻花产品形象

- 小八件产品形象

### （三）命题3《桂发祥推广海报设计》

以新中式糕点，如八件，进行宣传推广海报设计，突出产品形象，注重产品食欲感，吸引消费者注意力，从而形成购买引导。

## 三、桂发祥命题赛日程

与《2024年第十七届天津市大学生工业与艺术设计竞赛》同步进行。