



## 嘉南藥理科技大學

### 參加「2007 餐廚達人創新賽」進入 10 隊決賽

本校「餐旅管理系」蔡忠志、林凱、吳念祖、張延齊與邱會涵等 5 位同學於本 (10) 月 15 日 (一) 參加由「高雄餐旅學院」與「香格里拉遠東國際大飯店」共同合辦之第一屆「2007TOP TALENT 餐廚達人」創新賽，來自南北年輕餐廚好手參賽，競爭激烈，原本要選出 6 隊進入決賽，最後評審團決議，本校隊伍不負眾望，全力為校爭光，甄選進入 10 隊進入決賽。

本屆「遠東餐廚達人創新賽」總計有 47 隊報名、235 位年輕餐廚好手參與，可說是校際間歷年來規模最盛大的競賽！大會邀請來自全國各校超過 50 位餐飲科系老師擔任餐廚評審，以及來自「中華美食展」籌備委員會的專業評審共同擔任廚藝評審，期能將本次競賽提升至更專業與國際的層次，藉著本次競賽內容的專業、完整以及評分過程的透明、公開、公平獲得大家的肯定與信賴。

中華美食展籌備委員會休閒風情展組召集人、「廚藝總評審」邱平興則表示，選手錶現普遍超過預期，顯示我國餐廚教育相當成功！選手們對於食材運用相當有創意，也充滿突破，多數選手就連魚類也處理得當，在在顯示選手們不僅在校內認真學習，還勤於上網收集資訊，並經常與實務界交流，才能激發出這麼豐富的創意。從今天比賽選手的表現看來，台灣未來的 Top Talent 餐廚達人不只比這一代優秀，更有人才輸出的實力！

本競賽是目前全國唯一強調「**內場廚藝**」與「**外場服務**」並重的競賽！每位選手都使出看家本領，裁判們無不對選手在烹調技巧上發揮的絕佳創意嘖嘖稱奇、刮目相看，而外場同學更是展現出專業的餐廚技巧。在選手身上所展現的自信，隊與隊之間志在必得的氣勢，以及對餐廚所展現的熱愛與熱誠更是令人感動！不只強調功夫，盡情發揮「**創意**」才是王道！比賽過程緊張刺激，高潮不斷！

決賽將由初賽甄選之 10 隊於本年 11 月 13 日 (二) 假台北**香格里拉遠東國際大飯店**舉行，爭取冠軍三十萬和前往香港「香格里拉學院」受訓一個月的機會、亞軍十萬、季軍五萬及七名佳作各二萬獎金，精采可期！

相關新聞請參考：

<http://news.pchome.com.tw/life/ettoday/20071016/index-20071016010407040104.html>

<http://tw.news.yahoo.com/article/url/d/a/071014/17/mcgd.html>