



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：自由時報(A11 台南都會焦點)

刊載日期：114 年 6 月 17 日 星期二

記者：吳俊鋒

首爾國際廚藝挑戰賽 嘉藥奪3銀4銅

〔記者吳俊鋒／仁德報導〕嘉南藥理大學餐旅管理系師生團隊參加今年首爾國際廚藝挑戰賽再傳捷報，在超過六百位選手的激烈競爭中脫穎而出，勇奪三銀、四銅，以及八佳作等佳績，為台灣爭光。

嘉藥指出，該競技獲得世界廚師聯合會（Worldchefs）C級官方認證的國際級賽事，適逢十週年盛會，包含來自台、韓、泰、中、香港、澳洲、印尼、新加坡、菲律賓、義大利等地的頂尖好手參加，規模為歷屆之最。

參賽嘉藥學生分別是李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰，由指導老師曾楷助帶隊征戰韓國。首次參加國際比賽的李旻豪來自應屆畢業班，為大學生涯畫下完美句點，他很感謝家人的支持，而老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，將是這輩子難忘的回憶。被提名「最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，在努力的過程，感到真正成長，並認為臨場應變之外，平時的苦練與付出，是自己廚藝進步的重要關鍵。

憑藉著「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」摘下銀牌的孫明琮，今年廚藝更突破，以提升整道菜的層次與精緻度，贏得評審青睞。

嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅

2025-06-17 媒體中心 / 綜合報導



嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅八佳作。照：嘉南藥大提供

嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽（Seoul International Culinary Challenge）」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會（Worldchefs）C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自台灣、韓國、新加坡、

中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。



嘉藥餐旅孫明琮在新鮮義大利麵項目拿下銀牌。照：嘉南藥大提供

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。

除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾老師過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇，此次由台灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。

曾老師表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。

首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，這將成為他一輩子難忘的回憶。

此次被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。

連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。

校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力的肯定，西餐廚藝隊的優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。

校園焦點 校園動態 嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅

嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅

2025-06-17 上午 11:08 媒體中心 / 綜合報導



嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅八佳作。照：嘉南藥大提供

嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽 (Seoul International Culinary Challenge)」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會 (Worldchefs) C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。



嘉藥餐旅孫明琮在新鮮義大利麵項目拿下銀牌。照：嘉南藥大提供

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。

除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾老師過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇，此次由台灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。

曾老師表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。

首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，這將成為他一輩子難忘的回憶。

此次被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。

連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。

校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力的肯定，西餐廚藝隊的優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。

嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅

2025-06-17



嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅八佳作。照：嘉南藥大提供

嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽（Seoul International Culinary Challenge）」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會（Worldchefs）C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。



嘉藥餐旅孫明琮在新鮮義大利麵項目拿下銀牌。照：嘉南藥大提供

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。

除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾老師過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇，此次由台灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。

曾老師表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。

首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，這將成為他一輩子難忘的回憶。

此次被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。

連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。

校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力的肯定，西餐廚藝隊的優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。



ETtoday新聞雲



58.9K 粉絲



首爾賽場揚名國際 嘉藥西廚隊勇奪三銀四銅再創高峰

ETtoday 的故事 • 1 週 • 已讀取 1 分鐘



首爾賽場揚名國際 嘉藥西廚隊勇奪三銀四銅再創高峰

▲嘉藥餐旅系西廚隊於2025首爾國際廚藝挑戰賽勇奪三銀四銅八佳作，為國爭光。(記者林東良翻攝，下同)

記者林東良／台南報導

嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再傳佳績！由指導老師曾楷勛率領五位學生參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽（Seoul International Culinary Challenge）」，一舉拿下三銀、四銅及八項佳作，從650位選手中脫穎而出，為台灣、為嘉藥勇奪榮耀。

本屆賽事為韓國最具指標性的專業競賽，獲世界廚師聯合會（Worldchefs）C級認證，吸引來自十餘國頂尖選手同場車拚，規模空前盛大。嘉藥西廚隊自2023年起積極進軍國際，這次派出李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰五位選手參戰，再度獲得國際評審高度肯定，展現與世界同步的專業實力。

除了選手錶現亮眼，曾楷勛老師更受邀擔任「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」評審，代表台灣站上國際評鑑舞台。他強調，此次比賽全程使用電磁爐，考驗選手的控火技巧與臨場應變，看著學生從手忙腳亂成長為穩健選手，讓他深感欣慰。他說：「能見證學生從緊張到沉著，是我教學最有價值的時刻。」

參賽學生中，畢業生李旻豪首次出國、首次參賽，他坦言：「這是一段難忘的回憶，很謝謝家人與老師支援，讓我在畢業前留下圓滿句點。」而被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表的張冠傑則表示，廚藝學習的意義不在得獎，而在於過程的積累與超越。孫明琮則以「三色義大利餃皮包裹雞慕斯佐雞腿捲與紅醬」作品奪下銀牌，是他連兩年國際賽進階實力的最佳證明。

嘉藥校方指出，餐旅系長期鼓勵學生走出教室、參與實戰競技，並結合業界師資與比賽資源，培養學生從「學中做、做中創」，成功站上國際舞台。這次西廚隊榮獲多項獎項，不僅為校爭光，也再次證明嘉藥培育具備國際力與實務力餐旅人才的堅強實力。

首爾賽場揚名國際 嘉藥西廚隊勇奪三銀四銅再創高峰



▲嘉藥餐旅系西廚隊於2025首爾國際廚藝挑戰賽勇奪三銀四銅八佳作，為國爭光。（記者林東良翻攝，下同）

記者林東良／台南報導

嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再傳佳績！由指導老師曾楷勛率領五位學生參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽（Seoul International Culinary Challenge）」，一舉拿下三銀、四銅及八項佳作，從650位選手中脫穎而出，為台灣、為嘉藥勇奪榮耀。



本屆賽事為韓國最具指標性的專業競賽，獲世界廚師聯合會（Worldchefs）C級認證，吸引來自十餘國頂尖選手同場車拚，規模空前盛大。嘉藥西廚隊自2023年起積極進軍國際，這次派出李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰五位選手參戰，再度獲得國際評審高度肯定，展現與世界同步的專業實力。



除了選手錶現亮眼，曾楷勛老師更受邀擔任「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」評審，代表台灣站上國際評鑑舞台。他強調，此次比賽全程使用電磁爐，考驗選手的控火技巧與臨場應變，看著學生從手忙腳亂成長為穩健選手，讓他深感欣慰。他說：「能見證學生從緊張到沉著，是我教學最有價值的時刻。」



參賽學生中，畢業生李旻豪首次出國、首次參賽，他坦言：「這是一段難忘的回憶，很謝謝家人與老師支援，讓我在畢業前留下圓滿句點。」而被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表的張冠傑則表示，廚藝學習的意義不在得獎，而在於過程的積累與超越。孫明琮則以「三色義大利餃皮包裹雞慕斯佐雞腿捲與紅醬」作品奪下銀牌，是他連兩年國際賽進階實力的最佳證明。



嘉藥校方指出，餐旅系長期鼓勵學生走出教室、參與實戰競技，並結合業界師資與比賽資源，培養學生從「學中做、做中創」，成功站上國際舞台。這次西廚隊榮獲多項獎項，不僅為校爭光，也再次證明嘉藥培育具備國際力與實務力餐旅人才的堅強實力。

※本文版權所有，非經授權，不得轉載。[ETtoday著作權聲明]※

嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅

大成報

2025-06-16 16:22



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽 (Seoul International Culinary Challenge)」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會 (Worldchefs) C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。

除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾老師過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇，此次由台灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。

曾老師表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。

首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，這將成為他一輩子難忘的回憶。

此次被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。

連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。

校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力的肯定，西餐廚藝隊的優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。



2025-06-16 16:22:24 新聞來源：大成報

嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽（Seoul International Culinary Challenge）」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會（Worldchefs）C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。

除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾老師過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受

台灣廚藝界推崇，此次由台灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。

曾老師表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。

首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，這將成為他一輩子難忘的回憶。

此次被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。

連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。

校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力的肯定，西餐廚藝隊的優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。



消費生活

社會

嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅

新聞聯訪中心 2025-06-16



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽（Seoul International Culinary Challenge）」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會（Worldchefs）C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。

除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾老師過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇，此次由台灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。

曾老師表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。

首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，這將成為他一輩子難忘的回憶。

此次被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。

連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。

校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力的肯定，西餐廚藝隊的優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。



嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅



【大成報記者杜忠聰臺南報導】嘉南藥理大學

2025-06-16 餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽（Seoul International Culinary Challenge）」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會（Worldchefs）C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。

除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾老師過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇，此次由台灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。

曾老師表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。

首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，這將成為他一輩子難忘的回憶。

此次被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。

連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。

校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力的肯定，西餐廚藝隊的優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。





嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅

2025-06-16 by 新聞聯訪中心



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽（Seoul International Culinary Challenge）」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會（Worldchefs）C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。

除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾老師過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇，此次由台灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。

曾老師表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。

首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，這將成為他一輩子難忘的回憶。

此次被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。

連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。

校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力的肯定，西餐廚藝隊的優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。



—— 地方

嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅



大成報

6月16, 2025



【大成報記者杜忠聰 / 臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於 6 月中旬前往韓國，參加「2025 首爾國際廚藝挑戰賽 (Seoul International Culinary Challenge) 」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會 (Worldchefs) C 級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的 650 位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自 2023 年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。

除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾老師過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇，此次由台灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。

曾老師表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。

首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，這將成為他一輩子難忘的回憶。

此次被提名為「2025 年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。

連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。

校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台

上展現實力，是對學生努力的肯定，西餐廚藝隊的優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。





首頁 > 即時

嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅

大成報 大成報/大成報

8 天前



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國

際廚藝挑戰賽 (Seoul International Culinary Challenge) 」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會 (Worldchefs) C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。

除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾老師過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇，此次由台灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。

曾老師表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。

首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次

出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，這將成為他一輩子難忘的回憶。

此次被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。

連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。

校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力的肯定，西餐廚藝隊的優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。



首爾國際廚藝挑戰賽 嘉藥西廚隊 勇奪三銀四銅



嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅八佳作。圖 / 嘉藥提供

嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，日前於韓國「2025首爾國際廚藝挑戰賽」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，吸引台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。除選手表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉

類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審。曾楷勛過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮。

嘉藥餐旅系致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生站上國際舞台展現實力，是對學生努力的肯定，西餐廚藝隊優異表現，更顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。

首爾國際廚藝挑戰賽 嘉藥西廚隊 勇奪三銀四銅



文／周榮發

2025年6月18日 週三 上午4:10



嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，日前於韓國「2025首爾國際廚藝挑戰賽」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。



該賽事為獲得世界廚師聯合會C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，吸引台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位選手同場競技，規模堪稱歷年最大。



嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。除選手表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審。曾楷勛過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮。

嘉藥餐旅系致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生站上國際舞台展現實力，是對學生努力的肯定，西餐廚藝隊優異表現，更顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。

首爾國際廚藝挑戰賽 嘉藥西廚隊 勇奪三銀四銅

文／周榮發

2025年6月18日 週三 上午

4:10



0

嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，日前於韓國「2025首爾國際廚藝挑戰賽」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，吸引台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。除選手表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審。曾楷勛過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮。

嘉藥餐旅系致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生站上國際舞台展現實力，是對學生努力的肯定，西餐廚藝隊優異表現，更顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。

首爾國際廚藝挑戰賽 嘉藥西廚隊 勇奪三銀四銅

04:10 2025/06/18 | 工商時報 | 周榮發



嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅八佳作。圖 / 嘉藥提供

嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，日前於韓國「2025首爾國際廚藝挑戰賽」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，吸引台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。除選手表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審。曾楷勛過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮。

嘉藥餐旅系致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生站上國際舞台展現實力，是對學生努力的肯定，西餐廚藝隊優異表現，更顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。

工商時報

首爾國際廚藝挑戰賽 嘉藥西廚隊 勇奪三銀四銅

2025.06.18 / 03:00 / 工商時報 周榮發



嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅八佳作。圖 / 嘉藥提供

嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，日前於韓國「2025首爾國際廚藝挑戰賽」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，吸引台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。除選手表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審。曾楷勛過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮。

嘉藥餐旅系致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生站上國際舞台展現實力，是對學生努力的肯定，西餐廚藝隊優異表現，更顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。

Copyright © 2025 工商財經數位股份有限公司 China Times Group, All Rights Reserved.



中央通訊社

正在追蹤

24.5K 粉絲



嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅八佳作

1 週 • 已讀取 1 分鐘

(中央社訊息服務20250617 10:40:26)嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽（Seoul International Culinary Challenge）」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。



該賽事為獲得世界廚師聯合會（Worldchefs）C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自台

灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。



首次參加國際比賽獲得1銀2佳作的李旻豪為大學生涯畫上完美句點

除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾老師過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇，此次由台灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。



「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑最終拿下1銀1銅1佳作成績

曾老師表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。

首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，這將成為他一輩子難忘的回憶。



嘉藥餐旅孫明琮在新鮮義大利麵項目拿下銀牌

此次被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。

連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。

校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力的肯定，西餐廚藝隊的優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。

2025-06-17 10:40:26 新聞來源：中央社

嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅八佳作



嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽（Seoul International Culinary Challenge）」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會（Worldchefs）C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。

除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾老

師過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇，此次由台灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。

曾老師表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。

首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，這將成為他一輩子難忘的回憶。

此次被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。

連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。

校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力的肯定，西餐廚藝隊的優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。

嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅八佳作

發稿時間：2025/06/17 10:40:26

(中央社訊息服務20250617 10:40:26)嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽 (Seoul International Culinary Challenge)」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。



嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅八佳作

該賽事為獲得世界廚師聯合會 (Worldchefs) C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自台灣、韓國、新

加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。



首次參加國際比賽獲得1銀2佳作的李旻豪為大學生涯畫上完美句點

除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾老師過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇，此次由台灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。



「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑最終拿下1銀1銅1佳作成績

曾老師表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。

首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，這將成為他一輩子難忘的回憶。



嘉藥餐旅孫明琮在新鮮義大利麵項目拿下銀牌

此次被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。

連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。

校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力的肯定，西餐廚藝隊的優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。

[首頁](#) > [即時](#)

嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅八佳作

[中央社](#) [中央社/](#)

7 天前

(中央社訊息服務20250617 10:40:26)嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽（Seoul International Culinary Challenge）」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。



該賽事為獲得世界廚師聯合會（Worldchefs）C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。



除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾老師過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇，此次由台灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。



曾老師表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。

首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，這將成為他一輩子難忘的回憶。



此次被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。

連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。

校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力的肯定，西餐廚藝隊的優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。

P5



嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽3銀4銅



中華日報

更新於 2天前 • 發布於 2天前



嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅八佳作。(校方提供)

記者黃文記 / 仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於六月中旬前往韓國參加「二〇二五首爾國際廚藝挑戰賽」，勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，吸引來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的六百五十位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾老師過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇。

本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。

這次被提名為「二〇二五年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎，但仍收穫滿滿。連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌。

嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽3銀4銅

CDNS V

2025年6月16日 週一 下午9:01



嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅八佳作。(校方提供)

記者黃文記／仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於六月中旬前往韓國參加「二〇二五首爾國際廚藝挑戰賽」，勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，吸引來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的六百五十位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾老師過往曾參加過十場世

廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇。

本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。

這次被提名為「二〇二五年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎，但仍收穫滿滿。連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌。



中華新聞雲
China Daily News



嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽3銀4銅

2025-06-16 校園



嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅八佳作。(校方提供)

記者黃文記／仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於六月中旬前往韓國參加「二〇二五首爾國際廚藝挑戰賽」，勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，吸引來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的六百五十位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾老師過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇。

本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。

這次被提名為「二〇二五年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎，但仍收穫滿滿。連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌。

[← 上一篇](#)[貨櫃車門未關 滿載空酒瓶碎滿地](#)[下一篇 >](#)[台綠賤價收購民股 遭控圖利](#)[聯絡我們](#) | [服務條款](#) | [著作權聲明](#) | [隱私權政策](#)

Copyright @ 中華日報 China Daily News

嘉藥西廚隊榮獲首爾廚藝賽 3銀4銅



【記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽(Seoul International Culinary Challenge)」勇奪3銀、4銅與8項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會(Worldchefs)C級官方認證國際級賽事，是韓國最具代表性專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自臺灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證國際賽事，至今已連續5次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅實力與自信。

除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界專業地位與聲望；曾老師過往曾參加過10場世廚認證比賽，榮獲4面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受臺灣廚藝界推崇，此次由臺灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。

曾老師表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰選手，是他教學生涯中最有成就感時刻；無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴成長經歷。

首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰日子，這將成為他一輩子難忘回憶。

此次被提名為「2025年度最佳廚師」臺灣區代表選手之一張冠傑，雖最後沒能把獎留在臺灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝真正目的。

連續2年征戰國際賽孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。

校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力肯定，西餐廚藝隊優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上實力與無限潛力。







分類：教育學術

標籤：嘉南藥理大學,

嘉藥西廚隊榮獲首爾廚藝賽3銀4銅

■ 嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅



2025/06/16

(記者邱秋逢/台南報導)嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽（Seoul International Culinary Challenge）」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會（Worldchefs）C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世

界菁英並駕齊驅的實力與自信。

除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾老師過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇，此次由台灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。

曾老師表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。

首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，這將成為他一輩子難忘的回憶。

此次被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。

連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。

校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力的肯定，西餐廚藝隊的優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。







民正新聞 民正新聞創刊於1990年2月局版台訊0220號【www.minjim.com】報導即時新聞、教育知識、旅遊景點、生活動態、醫學養生、一些你不知道的事物、及幫你解決...

❤ 12 愛的鼓勵

★ 3 訂閱站台

[首頁](#) [活動](#)

站台人氣

累積人氣：7,659,260

當日人氣：1,258

訂閱本站

[RSS訂閱 \(如何使用RSS\)](#)[加入訂閱](#)

連結書籤

[民正新聞網](#)[google民正新聞](#)[yahoo民正新聞](#)[FB民正新聞](#)

熱門文章

[家屬控執法過當臺南市第六分局澄清\(32,591\)](#)[誤診開刀致死家屬在永康奇美醫院誦經招魂擲杯強調討回公道\(28,476\)](#)[台北民族舞團25週年慶《經典綻放》台南女兒回娘家 巡迴演出最終場\(23,834\)](#)[成大醫院大腸直腸外科主治醫師陳柏全-我的大便有血，是大腸直腸癌嗎\(17,324\)](#)[郭綜合醫院 小兒內分泌科 陳首碩醫師-矮冬瓜如何變大樹談小兒身高發育\(16,318\)](#)[台南市立醫院骨科 顏大千醫師復健科楊秉璋-高濃度血小板血漿\(PRP\)注射\(14,536\)](#)[台南市立醫院骨科 邵崇榮醫師-手麻腕隧道症候群超微創手術\(13,941\)](#)[新樓醫院小兒肝膽腸胃科 鄭超宏醫師-應對小兒便秘您知多少?\(13,300\)](#)[台南市立醫院內分泌陳代謝科 鍾岳樺醫師-甲狀腺亢進未治療 當心發生甲狀腺風暴\(12,692\)](#)[成大醫院-癢！癢！癢！胸口背部起紅疹 當心皮膚芽孢菌作怪\(12,080\)](#)[成大醫院-骨科部 總醫師趙樹儀-退化性膝關節炎PRP療法\(10,957\)](#)[台南市立醫院神經內科醫師](#)2025-06-16 19:39:56 | 人氣11 | 回應0 | [上一篇](#) | [下一篇](#)

★嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅

推薦 0

收藏 0

轉貼 0

★訂閱站台



【民正新聞記者:蔡永源, 蔡慧茹台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽 (Seoul International Culinary Challenge)」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。



該賽事為獲得世界廚師聯合會 (Worldchefs) C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。

台長登入

自我介紹

蔡永源



蔡永源本人。從事新聞採訪工作，報導即時新聞分享讀者，並告知你不知道的事。若有新的新聞或知識...

[關於本站](#)[留言板](#)[地圖](#)[加入好友](#)

愛的鼓勵：12

文章篇數：23,159

站方公告

[加入PS女孩 組隊癩搶2百萬](#)[超取登記送咖啡](#)[綁定Hami Point 1點抵1元](#)[1分鐘快速揪痛！](#)[成為獨立小姐的滾錢心法](#)

好友列表

[好友的新聞台Blog](#)

站內搜尋

請輸入關鍵字

搜尋

☒ 標題 ☒ 內容 ☒ 標籤

最新文章

[《觀自在大悲》淡墨畫藝術](#)[收藏展——以山水入境，靜](#)[觀慈悲](#)[岡山運動中心正式啟用](#)[虎斑鳥賊寶寶萌樣亮相 屏東](#)[海生館「夏日海洋季」再揭生](#)[命奧秘](#)[勞動部職訓獲業界肯定 結訓](#)[即就業、改寫職涯篇章](#)[「孩子聲音沙啞、呼吸怪怪](#)[的？小心！新冠也可能引起](#)[哮喘」](#)[2025臺南七股海鮮節7月5日](#)

[曾瑞昌-頭暈和走路不穩 可能是腦中風症狀\(10,079\)](#)
[台南市立醫院中醫科 張炯宏醫師-中醫治療恢復生機 好“孕” 自然來\(9,646\)](#)
[成大醫院胃腸肝膽科主治醫師 邱彥程-中型肝癌治療的選擇\(9,270\)](#)
[成大醫院婦產部/生殖內分泌科 吳孟興主任-子宮內膜異位瘤\(8,878\)](#)
[郭綜合醫院 耳鼻喉科 謝易倫醫師-惱人的天旋地轉\(8,729\)](#)
[成大醫院骨科部林政立醫師-脊椎內視鏡手術\(8,534\)](#)
[成大醫院胸腔外科曾堯麟主任醫師-【微創中的微創】單孔胸腔鏡亞肺節切除手術\(8,420\)](#)
[郭綜合醫院 泌尿科 梁景堯副院長-勃起功能障礙很可能是慢性病的警訊\(8,189\)](#)
[成大、台南醫院骨科部主治醫師 賴國安幾何學原理運用於人工膝關節手術\(7,393\)](#)

FB Like Box



除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾老師過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇，此次由台灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。



曾老師表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的三口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。

[開跑](#)

[晚期下咽癌治療策略的選擇](#)
[「青少年扮戲計畫」徵選登場](#)
[高雄主辦2025年國際帕拉桌球挑戰賽](#)
[《我在詐騙公司上班》2025 震撼加演再招新職員](#)

文章分類

[醫療\(2583\)](#)
[藝文\(1193\)](#)
[美食\(330\)](#)
[運動\(184\)](#)
[旅遊\(1041\)](#)
[警政\(4883\)](#)
[稅務\(410\)](#)
[教育\(1106\)](#)
[社會\(3825\)](#)
[音樂\(214\)](#)
[更多>>](#)

本台最新標籤

最新回應

[成大醫院腎臟科趙若雁醫師-腎臟「藥」不要\(春藥\)](#)
[台南醫院婦產科廖佳玲醫師-子宮內瘻肉導致貧血子宮鏡手術\(美國黑金\)](#)
[市立醫院眼科王琳煜 醫師-斜視合併複視手術治療\(美國黑金\)](#)
[衛武營「藝企學-南臺灣校園美感教育推廣計畫」\(持久藥\)](#)
[郭綜合醫院 復健科 陳柏宏主任-慢啼的不一定是「大隻雞」發展遲緩兒，療育要趁早\(春藥\)](#)
[成大醫院泌尿部主治醫師黃鶴翔-更新治療尿路結石技術\(春藥\)](#)
[胸腔病院院長領軍 大家一起健康體適能\(gary540910\)](#)
[達賴喇嘛--阿底峽的“燈以啟示的路徑”\(Quickbooks support\)](#)
[胸腔攜手對抗流感為市民打造防疫網絡\(gary540910\)](#)
[胸腔送愛心回收做環保\(gary540910\)](#)



首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，這將成為他一輩子難忘的回憶。此次被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。



連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力的肯定，西餐廚藝隊的優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。

[我要檢舉](#)台長：[蔡永源](#)

您可能對以下文章有興趣

[內埔農工拳擊隊3位女選手入選2015年世界青年女子拳擊錦標賽國手](#)[臺南市議會教育委員會學生權益受損問題結論](#)[臺南市仁德區文賢百年樹人校慶公共藝術揭牌 羔羊跪乳喻感恩圓融](#)[嘉藥舉辦PBL問題導向課程成果展](#)人氣(11) | 回應(0) | 推薦(0) | 收藏(0) | [轉寄](#)全站分類: [社會萬象\(時事、政論、公益、八卦、社會、宗教、超自然\)](#) | 個人分類: [教育](#) |此分類上一篇: [嘉藥軍典展現濃厚AI元素](#)

回應(0)

推薦(0)

收藏(0)

· [廣告刊登](#) · [消費者保護](#) · [兒童網路安全](#) · [About PChome](#) · [徵才](#)
網路家庭版權所有、轉載必究 Copyright© PChome Online

嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅

蔡永源 2025年6月16日

【民正新聞記者:蔡永源，蔡慧茹台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽（Seoul International Culinary Challenge）」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。



該賽事為獲得世界廚師聯合會（Worldchefs）C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。



除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾老師過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇，此次由台灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。



曾老師表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。



首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，這將成為他一輩子難忘的回憶。此次被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。



連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力的肯定，西餐廚藝隊的優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。

首爾國際廚藝挑戰賽 嘉藥奪3銀4銅

自由時報

2025年6月17日 週二 上午5:30



〔記者吳俊鋒／仁德報導〕嘉南藥理大學餐旅管理系師生團隊參加今年首爾國際廚藝挑戰賽再傳捷報，在超過六百位選手的激烈競爭中脫穎而出，勇奪三銀、四銅，以及八佳作等佳績，為台灣爭光。

嘉藥指出，該競技獲得世界廚師聯合會(Worldchefs)C級官方認證的國際級賽事，適逢十週年盛會，包含來自台、韓、泰、中、香港、澳洲、印尼、新加坡、菲律賓、義大利等地的頂尖好手參加，規模為歷屆之最。

參賽嘉藥學生分別是李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰，由指導老師曾楷勛帶隊征戰韓國。首次參加國際比賽的李旻豪來自應屆畢業班，為大學生涯畫下完美句點，他很感謝家人的支持，而老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，將是這輩子難忘的回憶。被提名「最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，在努力的過程，感到真正成長，並認為臨場應變之外，平時的苦練與付出，是自己廚藝進步的重要關鍵。

憑藉著「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」摘下銀牌的孫明琮，今年廚藝更突破，以提升整道菜的層次與精緻度，贏得評審青睞。

首爾國際廚藝挑戰賽 嘉藥奪3銀4銅

2025/06/17 05:30

〔記者吳俊鋒／仁德報導〕嘉南藥理大學餐旅管理系師生團隊參加今年首爾國際廚藝挑戰賽再傳捷報，在超過六百位選手的激烈競爭中脫穎而出，勇奪三銀、四銅，以及八佳作等佳績，為台灣爭光。

嘉藥指出，該競技獲得世界廚師聯合會（Worldchefs）C級官方認證的國際級賽事，適逢十週年盛會，包含來自台、韓、泰、中、香港、澳洲、印尼、新加坡、菲律賓、義大利等地的頂尖好手參加，規模為歷屆之最。

參賽嘉藥學生分別是李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰，由指導老師曾楷勛帶隊征戰韓國。首次參加國際比賽的李旻豪來自應屆畢業班，為大學生涯畫下完美句點，他很感謝家人的支持，而老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，將是這輩子難忘的回憶。被提名「最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，在努力的過程，感到真正成長，並認為臨場應變之外，平時的苦練與付出，是自己廚藝進步的重要關鍵。

憑藉著「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」摘下銀牌的孫明琮，今年廚藝更突破，以提升整道菜的層次與精緻度，贏得評審青睞。

首爾國際廚藝賽 台灣學生3銀4銅8佳作



嘉南藥理大學的西餐廚藝隊前往韓國首爾參賽，勇奪三銀、四銅、八佳作。（嘉南藥理大學提供）

2025/06/16 23:28

〔記者吳俊鋒／台南報導〕本土年輕新秀征戰「首爾國際廚藝挑戰賽（Seoul International Culinary Challenge）」再傳捷報，嘉南藥理大學餐旅管理系團隊參加在650位選手的激烈競爭中脫穎而出，勇奪3銀、4銅、8佳作，以傑出的表現為台灣爭光。

該競技活動為獲得世界廚師聯合會（Worldchefs）C級官方認證的國際級賽事，適逢10週年盛會，嘉藥指出，包含來自台、韓、泰、中、香港、澳洲、印尼、新加坡、菲律賓、義大利等地的頂尖好手參加，規模為歷屆之最，戰況激烈。

參賽的嘉藥學生分別是李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰，由指導老師曾楷勛帶隊征戰韓國，齊心協力，拿到佳績。

曾楷勛表示，這次全程採用電磁爐進行烹調，與校內西廚教室常見的爐具不同，無法直觀明火判斷鍋溫，對選手更具挑戰性，能拿到好成績，真的值得鼓勵。

憑藉著「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」摘下銀牌的孫明琮，今年廚藝更突破，特地強化整道菜的層次與精緻度，贏得評審青睞。

被提名「最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，在努力的過程，他感到真正成長，並認為臨場應變之外，平時的苦練與付出，是自己廚藝進步的重要關鍵。

首次參加國際比賽的李旻豪來自應屆畢業班，為大學生涯畫下完美句點，他很感謝家人的支持，而老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，將是難忘的回憶。

自由時報版權所有不得轉載 © 2025 The Liberty Times. All Rights Reserved.

世界新聞

嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

6 月 16, 2025



【快通新聞記者蔡文雄/台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽（Seoul International Culinary Challenge）」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會（Worldchefs）C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。

除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾老師過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇，此次由台灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。

曾老師表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。

首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，這將成為他一輩子難忘的回憶。

此次被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。

連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。

校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力的肯定，西餐廚藝隊的優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。

圖說：嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅八佳作



綜合

嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅八佳作

Posted By: TainanTalk 17 6 月, 2025 Comments Off!

〔記者鄭德政南市報導〕嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽（Seoul International Culinary Challenge）」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。



（圖說）嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅八佳作。（記者鄭德政攝）

該賽事為獲得世界廚師聯合會（Worldchefs）C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。



（圖說）首次參加國際比賽獲得1銀2佳作的李旻豪（中），為大學生涯畫上完美句點。

（記者鄭德政攝）

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。

除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾老師過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇，此次由台灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。



（圖說）嘉藥餐旅孫明琮在新鮮義大利麵項目拿下銀牌。（記者鄭德政攝）

曾老師表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。



（圖說）連續二次在國際比賽拿下好成績的孫明琮（中）。（記者鄭德政攝）

首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，這將成為他一輩子難忘的回憶。

此次被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。

連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。

校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力的肯定，西餐廚藝隊的優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。

嘉藥西廚隊榮獲首爾廚藝賽3銀4銅

勁報

2025-06-16 14:38



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽(Seoul International Culinary Challenge)」勇奪3銀、4銅與8項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會(Worldchefs)C級官方認證國際級賽事，是韓國最具代表性專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自臺灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證國際賽事，至今已連續5次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅實力與自信。

除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界專業地位與聲望；曾老師過往曾參加過10場世廚認證比賽，榮獲4面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受臺灣廚藝界推崇，此次由臺灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。

曾老師表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰選手，是他教學生涯中最有成就感時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴成長經歷。

首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰日子，這將成為他一輩子難忘回憶。

此次被提名為「2025年度最佳廚師」臺灣區代表選手之一張冠傑，雖最後沒能把獎留在臺灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝真正目的。



連續2年征戰國際賽孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。



校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力肯定，西餐廚藝隊優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上實力與無限潛力。



嘉藥西廚隊榮獲首爾廚藝賽3銀4銅

**勁報**

更新於 19小時前 • 發布於 19小時前



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽(Seoul International Culinary Challenge)」勇奪3銀、4銅與8項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會(Worldchefs)C級官方認證國際級賽事，是韓國最具代表性專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自臺灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證國際賽事，至今已連續5次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅實力與自信。

除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界專業地位與聲望；曾老師過往曾參加過10場世廚認證比賽，榮獲4面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受臺灣廚藝界推崇，此次由臺灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。

曾老師表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰選手，是他教學生涯中最有成就感時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴成長經歷。

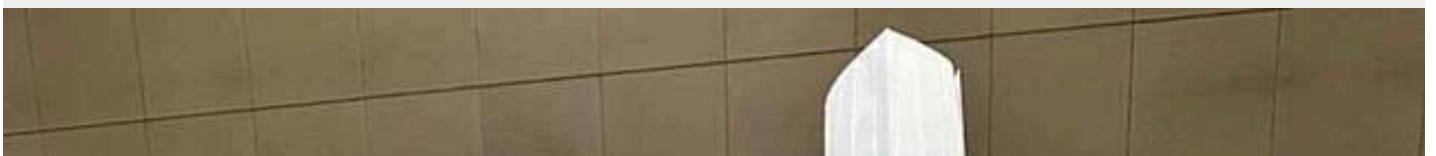
首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰日子，這將成為他一輩子難忘回憶。

此次被提名為「2025年度最佳廚師」臺灣區代表選手之一張冠傑，雖最後沒能把獎留在臺灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝真正目的。





連續2年征戰國際賽孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。





校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力肯定，西餐廚藝隊優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上實力與無限潛力。







2025-06-16 14:38:00 新聞來源：勁報

嘉藥西廚隊榮獲首爾廚藝賽3銀4銅



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽(Seoul International Culinary Challenge)」勇奪3銀、4銅與8項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會(Worldchefs)C級官方認證國際級賽事，是韓國最具代表性專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自臺灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證國際賽事，至今已連續5次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅實力與自信。

除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界專業地位與聲望；曾老師過往曾參加過10場世廚認證比賽，榮獲4面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受臺灣廚藝界推崇，此次由臺灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。

曾老師表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰選手，是他教學生涯中最有成就感時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴成長經歷。

首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰日子，這將成為他一輩子難忘回憶。

此次被提名為「2025年度最佳廚師」臺灣區代表選手之一張冠傑，雖最後沒能把獎留在臺灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝真正目的。



連續2年征戰國際賽孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。



校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力肯定，西餐廚藝隊優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上實力與無限潛力。





【文化藝術】

分享：



■ 嘉藥西廚隊榮獲首爾廚藝賽3銀4銅



2025-06-16 【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽(Seoul International Culinary Challenge)」勇奪3銀、4銅與8項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會(Worldchefs)C級官方認證國際級賽事，是韓國最具代表性專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自臺灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證國際賽事，至今已連續5次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅實力與自信。

除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界專業地位與聲望；曾老師過往曾參加過10場世廚認證比賽，榮獲4面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受臺灣廚藝界推崇，此次由臺灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。

曾老師表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰選手，是他教學生涯中最有成就感時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴成長經歷。

首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰日子，這將成為他一輩子難忘回憶。

此次被提名為「2025年度最佳廚師」臺灣區代表選手之一張冠傑，雖最後沒能把獎留在臺灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝真正目的。



連續2年征戰國際賽孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。



校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力肯定，西餐廚藝隊優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上實力與無限潛力。

#嘉南藥理大學



—— 生活

嘉藥西廚隊榮獲首爾廚藝賽 3 銀 4 銅



6 月. 16, 2025



【勁報記者于郁金 / 臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於 6 月中旬前往韓國，參加「2025 首爾國際廚藝挑戰賽 (Seoul International Culinary Challenge)」勇奪 3 銀、4 銅與 8 項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會 (Worldchefs) C 級官方認證國際級賽事，是韓國最具代表性專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自臺灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國 650 位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自 2023 年起積極參與世界廚師聯合會認證國際賽事，至今已連續 5 次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅實力與自信。

除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界專業地位與聲望；曾老師過往曾參加過 10 場世廚認證比賽，

榮獲 4 面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受臺灣廚藝界推崇，此次由臺灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。

曾老師表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰選手，是他教學生涯中最有成就感時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴成長經歷。

首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰日子，這將成為他一輩子難忘回憶。

此次被提名為「2025 年度最佳廚師」臺灣區代表選手之一張冠傑，雖最後沒能把獎留在臺灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝真正目的。



連續 2 年征戰國際賽孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。



校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力肯定，西餐廚藝隊優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上實力與無限潛力。



首頁 > 即時

嘉藥西廚隊榮獲首爾廚藝賽3銀4銅

勁報 勁報/ 勁報

19 小時前



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際

廚藝挑戰賽(Seoul International Culinary Challenge)」勇奪3銀、4銅與8項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會(Worldchefs)C級官方認證國際級賽事，是韓國最具代表性專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自臺灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證國際賽事，至今已連續5次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅實力與自信。

除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界專業地位與聲望；曾老師過往曾參加過10場世廚認證比賽，榮獲4面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受臺灣廚藝界推崇，此次由臺灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。

曾老師表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰選手，是他

教學生涯中最有成就感時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴成長經歷。

首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰日子，這將成為他一輩子難忘回憶。

此次被提名為「2025年度最佳廚師」臺灣區代表選手之一張冠傑，雖最後沒能把獎留在臺灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝真正目的。



連續2年征戰國際賽孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。



校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力肯定，西餐廚藝隊優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上實力與無限潛力。



曾楷勛老師帶領嘉藥西廚隊 勇奪首爾廚藝賽3銀4銅



2025-06-16 點閱數：67,378



圖：嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅八佳作。（校方提供）

【記者黃鐘毅 / 台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊，在指導老師曾楷勛帶領下，6月中旬前往韓國參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽」，與來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位頂尖選手同場競技，勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。

曾楷勛表示，這次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他說，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。



圖：「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑最終拿下1銀1銅1佳作成績。（校方提供）

被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。

連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。



圖：首爾廚藝賽，嘉藥餐旅孫明琮在新鮮義大利麵項目奪得銀牌。（校方提供）

校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是

對學生努力的肯定，西餐廚藝隊的優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。

勝利之聲廣播公司

...

6月18日下午4:37 · 🌐

嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅

【記者郭如汝台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽（Seoul International Culinary Challenge）」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會（Worldchefs）C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾老師過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇，此次由台灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。

曾楷勛表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，這將成為他一輩子難忘的回憶。

此次被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。

圖/ 嘉南藥理大學 Chia Nan University of Pharmacy & Science

#台南 #勝利電台 #電聲電台 #嘉南藥理大學 #餐旅管理系 #西餐廚藝隊 #曾楷勛 #首爾國際廚藝挑戰賽



👍👏 6

1 次分享

👍 讚

💬 留言

🔄 複製

➦ 分享

[勝利之聲廣播公司](#)[勝利電台FB](#)[勝利會客室](#)[電聲廣播電台](#)[俊逸文教基金會](#)[俊逸文教基金會FB](#)[俊逸慈善基金會](#)[臺南市青年志工平台](#)[臺南市青年志工平台
FB](#)[俊逸基金會相簿](#)[交通部](#)[交通路公路局](#)[勞動部勞工保險局](#)[即時新聞](#)[即時新聞](#) [活動訊息](#) [媒體露出](#) [專訪訊息](#)[回到列表](#)

■ 嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅

【記者郭如汝台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽（Seoul International Culinary Challenge）」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會（Worldchefs）C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾老師過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇，此次由台灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。

曾楷勛表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，這將成為他一輩子難忘的回憶。

此次被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。

首頁 | 勝利之聲 | 電聲電臺 | 俊逸慈善基金會 | 臺南市青年志工平台

**俊逸文教基金會**
CHUN YI FOUNDATION

AM107.1 KHZ
www.e-go.org.tw AM750 KHZ AM837 KHZ AM1185 KHZ

日期 2025 年 6 月 24 日

認識俊逸 | 公佈欄 | e哥記事簿 | 志工故事館 | 網路問答區 | 志工媒合 | 活動報名



勝利之聲廣播公司

勝利電台FB

勝利會客室

電聲廣播電台

俊逸文教基金會

俊逸文教基金會FB

俊逸慈善基金會

臺南市青年志工平台

臺南市青年志工平台FB

俊逸基金會相簿

交通部

交通路政局

勞動部勞工保險局



媒事來哈拉

公佈欄



即時新聞

[即時新聞](#) [活動訊息](#) [媒體露出](#) [專訪訊息](#)[回到列表](#)

■ 嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅

【記者郭如汝台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽（Seoul International Culinary Challenge）」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會（Worldchefs）C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾老師過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇，此次由台灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。

曾楷勛表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，這將成為他一輩子難忘的回憶。

此次被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。

張貼日期: 2025/6/18 下午 04:22:00 <<上一則 | 下一則>> [回到列表](#)[推到 Twitter!](#)[推到 Plurk!](#)[推到 Facebook!](#)

【財團法人俊逸文教基金會】【財團法人臺南市俊逸社會福利慈善事業基金會】【臺南市青年志工平台】

台南市70052中西區健康路一段22號 TEL：06-2157524 FAX：06-2157529 e-mail:victory.radio@msa.hinet.net

最佳瀏覽解析度 1024X768 (Internet Explorer6.0以上)

Copyright 2007[財團法人俊逸文教基金會][財團法人臺南市俊逸社會福利慈善事業基金會]All Rights Reserved.

訪客人次:

[↑top](#)



已不再支援「Adobe Flash Player」

網站到訪人次



走進電聲



電聲家族



電波指數



有話大聲說



e哥傳書

生活小便利

|| 統一發票查詢

|| 高速公路路況

|| 火車時刻表

|| 天氣預報

|| 股市財經

|| 台南市政府網



勝利之聲廣播公司

勝利電台FB

勝利會客室

電聲廣播電台

俊逸文教基金會

俊逸文教基金會FB

俊逸慈善基金會

臺南市青年志工平台

臺南市青年志工平台FB

俊逸基金會相簿

交通部

交通路公路局

勞動部勞工保險局



媒事來哈拉

新聞與公告



即時新聞



即時新聞



活動訊息



媒體露出



專訪訊息

↶ 回到列表

■ 嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅

【記者郭如汝台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明章辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽（Seoul International Culinary Challenge）」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會（Worldchefs）C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾老師過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇，此次由台灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。

曾楷勛表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，這將成為他一輩子難忘的回憶。

此次被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。

📅 張貼日期:

<< 上一

↶ 回

推到 Twitter!

推到 Plurk!

推到 Facebook!

2025/6/18 下午

則 | 下 到列



即時新聞 最新動態 媒體報導 志工媒合: 找志工 | 志工缺額總表 | 當志工 活動報名

字級設定: 小 中 大 巨

組織源起

- 本會簡介
- 交通資訊
- 諮詢服務Q&A

服務活動

- 「防暴播音站 守護家園報你知」青年志工攜手社區長輩化身防暴播音員
- 祀典大天后宮及全台媽祖功德會捐贈消防局救災車輛及裝備 黃偉哲感謝善舉展現媽祖慈悲
- 俊逸廣播營培育未來聲音人才 學童創作 Podcast「媒事來哈拉」
- 1120831 志願服務-志工參與: 青年志工暑期成果分享會
- 1120909 志工參與-志願服務: 議題式桌遊工作坊

志工故事館

- 【免費研習】107年度志工基礎-特殊訓練(協助訓練學員向教育部青年署請領服務紀錄冊)
- 【臺北e大】志工基礎教育訓練線上學習
- 志工基礎、特殊訓練講師資料庫(請電洽詢問)
- 學校單位如何與中心合辦志工基礎、特殊訓練

留言板

即時新聞

■ 嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅

【記者郭如汝台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽（Seoul International Culinary Challenge）」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會（Worldchefs）C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾老師過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇，此次由台灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。

曾楷勛表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的三口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，這將成為他一輩子難忘的回憶。

此次被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。

張貼日期: 2025/6/18 下午 04:22:00

<< 上一則 | 下一則 >> 回到列表

推到 Twitter!

推到 Plurk!

推到 Facebook!



勝利之聲廣播公司
勝利電台FB
勝利會客室
電聲廣播電台
俊逸文教基金會
俊逸文教基金會FB
俊逸慈善基金會
臺南市青年志工平台
臺南市青年志工平台
FB
俊逸基金會相簿
交通部
交通路公路局
勞動部勞工保險局



經濟日報 商情 產學研訓

嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅

本文共1421字



2025/06/17 09:31:22

經濟日報 黃逢森

嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽（Seoul International Culinary Challenge）」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會（Worldchefs）C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾老師過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇，此次由台灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。

曾楷勛老師表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。

首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，這將成為他一輩子難忘的回憶。此次被提名為

「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。

校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力的肯定，西餐廚藝隊的優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。



嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅八佳作。嘉藥／提供



嘉藥餐旅孫明琮在新鮮義大利麵項目拿下銀牌。嘉藥／提供



「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑最終拿下1銀1銅1佳作成績。嘉藥／提供



首次參加國際比賽獲得1銀2佳作的李旻豪為大學生涯畫上完美句點。嘉藥／提供



連續二次在國際比賽拿下好成績的孫明琮。嘉藥／提供

Cool Life 生活誌
Barrr

Cool Life 生活誌
Barrr

生活消費

嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅



📅 2025-06-16



墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽（Seoul International Culinary Challenge）」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會（Worldchefs）C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。

除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾楷勛過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇，此次由台灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。

曾楷勛表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。



首次參加國際比賽獲得1銀2佳作的李旻豪為大學生涯畫上完美句點

首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，這將成為他一輩子難忘的回憶。



「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑最終拿下「銀銅」佳作成績

此次被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。



連續二次在國際比賽拿下好成績的孫明琮

連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。

校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力的肯定，西餐廚藝隊的優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅](#)

文化藝術

嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅

民生電子報 新聞中心 2025-06-18 1,157



嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽（Seoul International Culinary Challenge）」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會（Worldchefs）C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。

除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾楷勛過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇，此次由台灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。

曾楷勛表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。



首次參加國際比賽獲得1銀2佳作的李旻豪為大學生涯畫上完美句點

首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，這將成為他一輩子難忘的回憶。



「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑最終拿下1銀1銅 1佳作成績

此次被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。



連續二次在國際比賽拿下好成績的孫明琮

連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。

校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力的肯定，西餐廚藝隊的優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅](#)

2025-06-16 14:49:02 新聞來源：墨新聞

嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導



嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽（Seoul International Culinary Challenge）」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會（Worldchefs）C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。

除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾楷

勛過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇，此次由台灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。

曾楷勛表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。



首次參加國際比賽獲得1銀2佳作的李旻豪為大學生涯畫上完美句點

首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，這將成為他一輩子難忘的回憶。



「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑最終拿下1銀1銅1佳作成績

此次被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。



連續二次在國際比賽拿下好成績的孫明琮

連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。

校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力的肯定，西餐廚藝隊的優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅](https://news.pchome.com.tw/society/morenews/20250616/index-75005654219265350002.html)

嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅

宋秉祥

Last updated: 2025/06/16 14:49



嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅八佳作

分享文章



嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷助帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽（Seoul International Culinary Challenge）」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會（Worldchefs）C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。

除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷助更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾楷助過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌

與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇，此次由台灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。

曾楷勛表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。



首次參加國際比賽獲得1銀2佳作的李旻豪為大學生涯畫上完美句點

首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，這將成為他一輩子難忘的回憶。



「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑最終拿下1銀1銅1佳作成績

此次被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。



連續二次在國際比賽拿下好成績的孫明琮

連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。

校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力的肯定，西餐廚藝隊的優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。



嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅

By 台灣獨家傳媒 - 2025-06-17

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽（Seoul International Culinary Challenge）」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會（Worldchefs）C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。

除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾楷勛過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇，此次由台灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。

曾楷勛表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。



首次參加國際比賽獲得1銀2佳作的李旻豪為大學生涯畫上完美句點

首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，這將成為他一輩子難忘的回憶。



「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑最終拿下1銀1銅1佳作成績

此次被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。



連續二次在國際比賽拿下好成績的孫明琮

連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。

校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力的肯定，西餐廚藝隊的優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。

此篇文章最開始出處為：[嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅](#)

台灣獨家傳媒

文教

嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅

新聞中心
LIFE NEWS
2025-06-17

0 Points



嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅



嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽（Seoul International Culinary Challenge）」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會（Worldchefs）C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。

除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾楷勛過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇，此次由台灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。

曾楷勛表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。



首次參加國際比賽獲得1銀2佳作的李旻豪為大學生涯畫上完美句點

首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，這將成為他一輩子難忘的回憶。



「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑最終拿下1銀1銅1佳作成績

此次被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。



連續二次在國際比賽拿下好成績的孫明琮

連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。

校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力的肯定，西餐廚藝隊的優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅](https://lifenews.com.tw/354420/)

墨新聞

嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅

2025-06-16



墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導

嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽 (Seoul International Culinary Challenge)」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會 (Worldchefs) C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。

除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾楷勛過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇，此次由台灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。

曾楷勛表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。



首次參加國際比賽獲得1銀2佳作的李旻豪為大學生涯畫上完美句點

首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，這將成為他一輩子難忘的回憶。



「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑最終拿下1銀1銅1佳作成績

此次被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。



連續二次在國際比賽拿下好成績的孫明琮

連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。

校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力的肯定，西餐廚藝隊的優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。

此篇文章最開始出處為: 嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅

嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅

新聞中心

Last updated: 2025 年 6 月 16 日 下午 2:55



墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷助帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽（Seoul International Culinary Challenge）」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會（Worldchefs）C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。

除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷助更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾楷助過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇，此次由台灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。

曾楷助表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中

最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。



首次參加國際比賽獲得1銀2佳作的李旻豪為大學生涯畫上完美句點

首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，這將成為他一輩子難忘的回憶。



「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑最終拿下1銀1銅1佳作成績

此次被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。



連續二次在國際比賽拿下好成績的孫明琮

連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。

校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力的肯定，西餐廚藝隊的優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅](#)



嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅

墨新聞 2025 年 6 月 16 日

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽（Seoul International Culinary Challenge）」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會（Worldchefs）C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。

除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾楷勛過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇，此次由台灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。

曾楷勛表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。



首次參加國際比賽獲得1銀2佳作的李旻豪為大學生涯畫上完美句點

首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，這將成為他一輩子難忘的回憶。



「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑最終拿下1銀1銅1佳作成績

此次被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。



連續二次在國際比賽拿下好成績的孫明琮

連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。

校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力的肯定，西餐廚藝隊的優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅](#)

頭條留言

首頁 > 即時

嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅

墨新聞 墨新聞/

19 小時前



墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導

嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽（Seoul International Culinary Challenge）」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會（Worldchefs）C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。

除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾楷勛過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇，此次由台灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。

曾楷勛表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。



首次參加國際比賽獲得1銀2佳作的李旻豪為大學生涯畫上完美句點

首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，這將成為他一輩子難忘的回憶。



「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑最終拿下1銀1銅1佳作成績

此次被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。



連續二次在國際比賽拿下好成績的孫明琮

連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。

校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力的肯定，西餐廚藝隊的優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。

[首頁](#) / [校園](#) / 嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅

嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅

2025-06-16 記者 張振興 / 臺南 報導

分享

嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽（Seoul International Culinary Challenge）」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。



「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑最終拿下1銀1銅1佳作成績。(圖/嘉南藥理大學 提供)

該賽事為獲得世界廚師聯合會（Worldchefs）C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。



首次參加國際比賽獲得1銀2佳作的李旻豪為大學生涯畫上完美句點。(圖/嘉南藥理大學 提供)

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台斬露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。



連續二次在國際比賽拿下好成績的孫明琮。(圖/嘉南藥理大學 提供)

除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾老師過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇，此次由台灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。



嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅八佳作。(圖/嘉南藥理大學 提供)

曾老師表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。



嘉藥餐旅孫明琮在新鮮義大利麵項目拿下銀牌。(圖/嘉南藥理大學 提供)

首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，這將成為他一輩子難忘的回憶。

此次被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。

連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。

校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力的肯定，西餐廚藝隊的優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。