



嘉藥西廚隊征戰五國 奪國際獎牌 64 面

嘉南藥理大學餐旅系西餐廚藝隊自 2023 年起積極參與世界廚師協會 (Worldchefs) 舉辦的國際賽事，足跡遍及台灣、泰國、馬來西亞、印尼及韓國等 5 個國家。隊上 13 位選手截至 2025 年 6 月，共榮獲 10 面銀牌、24 面銅牌與 30 項佳作，累計達 64 面獎牌，充分展現嘉藥西廚隊深厚實力與國際競爭力，也印證餐旅系扎實的教學成果。

西餐廚藝隊成員背景多元，不僅有高中時期即具備餐飲專業的本科生，也有跨領域的新血加入，來自台北南港高工模具科的明韋辰，非本科出生，因自身熱愛美食的關係，大二開始加入西廚隊。初入隊時，他對烹飪毫無概念，甚至曾鬧出購買「茶葉蛋」要製作「歐姆蛋」的笑話，也曾經緊張到在比賽時把溫度計插進薯泥裡的行為，但他並未氣餒，靠著勤奮苦練與穩扎穩打的態度，累積技術與經驗，終在 2024 年「LaCuisine Indonesia 印尼國際廚藝競賽」與 2025 年「SFH 首爾廚藝挑戰賽」中，拿下 1 銀 4 項佳作的佳績。

即將升大三明韋辰分享到，原以為烹飪只需要看書或觀看網路影片就能學會，實際接觸後才明白，專業技術背後隱藏許多專業細節與邏輯，看影片是不會知道如何看食材「程度」的，像是簡單的煎牛排，其實須經過適當靜置才能達到理想的熟度，而刀工運用更需要依據肉品紋理與食材特性決定下刀方向，絕非盲目切割。他提到，老師常提醒「邏輯思維」在烹飪與生活中的重要性，儘管學習過程艱辛，技巧與反應不如其他選手，但他相信靠著不懈努力也能逐漸跟上其他人腳步的，他也深受老師啟發，明白參與國際賽事不僅是為了得牌，比賽現場更是觀摩與學習的機會，了解各國選手的烹飪流程與作品創意，從中學習觀摩讓自己進步。



嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公共事務組洪瑞祥、吳尚怡
電話：(06)2664911 # 1042、1043
E-Mail：box1042@mail.cnu.edu.tw
box1043@mail.cnu.edu.tw

校方表示，西餐廚藝隊的優異表現，不僅展現出學生的學習成效，也體現跨領域學習的成果，未來學校將持續優化學生完善訓練資源，建置專屬比賽等級設備，鼓勵更多學生參加國際賽事，拓展視野、累積實戰經驗，培育更多具備國際競爭力的餐飲人才。