

奪下64面獎牌！嘉藥西廚隊征戰五國展現台灣實力

2025-07-01 媒體中心 / 綜合報導



嘉藥西廚隊在指導老師曾楷勛(中)帶領下征戰五國奪國際獎牌64面。照：嘉南藥理大學提供

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。



明韋辰在2024年印尼國際廚藝競賽獲得銀牌作品。照：嘉南藥理大學提供

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。

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。

奪下64面獎牌！嘉藥西廚隊征戰五國展現台灣實力

2025-07-01 上午 09:45 媒體中心 / 綜合報導



嘉藥西廚隊在指導老師曾楷勛(中)帶領下征戰五國奪國際獎牌64面。
照：嘉南藥理大學提供

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。



明韋辰在2024年印尼國際廚藝競賽獲得銀牌作品。照：嘉南藥理大學提供

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。

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。

奪下64面獎牌！嘉藥西廚隊征戰五國展現台灣實力

2025-07-01



嘉藥西廚隊在指導老師曾楷勛(中)帶領下征戰五國奪國際獎牌64面。照：嘉南藥理大學提供

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。



明韋辰在2024年印尼國際廚藝競賽獲得銀牌作品。照：嘉南藥理大學提供

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。

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。



ETtoday新聞雲



65K 粉絲



嘉藥西廚隊征戰五國奪64面獎牌 模具科生轉職摘銀翻轉人生

ETtoday 的故事 • 2 週



嘉藥西廚隊征戰五國奪64面獎牌 模具科生轉職摘銀翻轉人生

▲嘉南藥理大學西餐廚藝隊近年徵戰五國廚藝賽事，勇奪64面獎牌佳績。(記者林東良翻攝，下同)

記者林東良／台南報導

嘉南藥理大學餐旅系西餐廚藝隊近年征戰國際舞台表現亮眼，自2023年起參加世界廚師協會主辦各大廚藝競賽，累積足跡遍及台灣、泰國、馬來西亞、印尼、韓國等五國，截至2025年6月，13位隊員已累計奪得10銀、24銅與30項佳作，總計64面獎牌，展現教學實力與國際競爭力，為台灣技職教育再添榮光。

隊員背景多元，其中最具轉折故事的是來自台北南港高工模具科、非本科出身的大二生明韋辰，原本對廚藝一竅不通，甚至曾鬧出用茶葉蛋製作歐姆蛋的趣事。他坦言剛入隊時曾在比賽緊張到把溫度計插進薯泥裡，但靠著不怕挫敗、持續練習的態度，他終在印尼與首爾國際賽事中奪下一銀四佳作，實力翻轉所有

質疑。他直言：「真正的技術在於理解食材背後的邏輯，不是光看影片就會煎出一塊好牛排。」

嘉藥校方表示，西餐廚藝隊的成果不僅反映教學紮實，也顯示跨域培育的成功，未來學校將強化國際競賽訓練與設備資源，鼓勵更多學生勇敢追夢，走出教室、走進世界，以熱情與實力打造屬於自己的廚藝舞台。



嘉藥西廚隊征戰五國奪64面獎牌 模具科生轉職摘銀翻轉人生



▲嘉南藥理大學西餐廚藝隊近年徵戰五國廚藝賽事，勇奪64面獎牌佳績。（記者林東良翻攝，下同）

記者林東良／台南報導

嘉南藥理大學餐旅系西餐廚藝隊近年征戰國際舞台表現亮眼，自2023年起參加世界廚師協會主辦各大廚藝競賽，累積足跡遍及台灣、泰國、馬來西亞、印尼、韓國等五國，截至2025年6月，13位隊員已累計奪得10銀、24銅與30項佳作，總計64面獎牌，展現教學實力與國際競爭力，為台灣技職教育再添榮光。



隊員背景多元，其中最具轉折故事的是來自台北南港高工模具科、非本科出身的大二生明韋辰，原本對廚藝一竅不通，甚至曾鬧出用茶葉蛋製作歐姆蛋的趣事。他坦言剛入隊時曾在比賽緊張到把溫度計插進薯泥裡，但靠著不怕挫敗、持續練習的態度，他終在印尼與首爾國際賽事中奪下一銀四佳作，實力翻轉所有質疑。他直言：「真正的技術在於理解食材背後的邏輯，不是光看影片就會煎出一塊好牛排。」



嘉藥校方表示，西餐廚藝隊的成果不僅反映教學紮實，也顯示跨域培育的成功，未來學校將強化國際競賽訓練與設備資源，鼓勵更多學生勇敢追夢，走出教室、走進世界，以熱情與實力打造屬於自己的廚藝舞台。



※本文版權所有，非經授權，不得轉載。[ETtoday著作權聲明]※

累計奪64面獎牌 嘉藥西廚隊 國際賽豐收

文／周榮發

2025年7月2

日



0



嘉藥校長張翊峰（中）十分肯定餐旅系西餐廚藝隊的優異表現。圖／周榮發

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舉辦的國際賽事，截至2025年6月，共榮獲10面銀牌、24面銅牌與30項佳作，累計64面獎牌，充分展現嘉藥西廚隊深厚實力與國際競爭力，也印證嘉藥餐旅系扎實的教學成果。

該校表示，嘉藥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。

累計奪64面獎牌 嘉藥西廚隊 國際賽豐收

04:10 2025/07/02 | 工商時報 | 周榮發



嘉藥校長張翊峰（中）十分肯定餐旅系西餐廚藝隊的優異表現。圖／周榮發

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舉辦的國際賽事，截至2025年6月，共榮獲10面銀牌、24面銅牌與30項佳作，累計64面獎牌，充分展現嘉藥西廚隊深厚實力與國際競爭力，也印證嘉藥餐旅系扎實的教學成果。

該校表示，嘉藥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。

 贊助本文章

#累計 #嘉藥 #國際賽事 #學生 #面獎牌

工商時報

累計奪64面獎牌 嘉藥西廚隊 國際賽豐收

2025.07.02 / 03:00 / 工商時報 周榮發



嘉藥校長張翊峰（中）十分肯定餐旅系西餐廚藝隊的優異表現。圖 / 周榮發

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舉辦的國際賽事，截至2025年6月，共榮獲10面銀牌、24面銅牌與30項佳作，累計64面獎牌，充分展現嘉藥西廚隊深厚實力與國際競爭力，也印證嘉藥餐旅系扎實的教學成果。

該校表示，嘉藥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。

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



25.8K 粉絲



嘉藥西廚隊征戰五國 奪國際獎牌64面



1 週 • 已讀取 1 分鐘

(中央社訊息服務20250701 10:46:23)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。



首次挑戰西餐便獲得佳績，讓明韋辰對烹飪產生更濃厚的興趣

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。



嘉藥校長張翊峰十分肯定餐旅系西餐廚藝隊的優異表現

2025-07-01 10:46:23 新聞來源：中央社

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。

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。

嘉藥西廚隊征戰五國 奪國際獎牌64面

發稿時間：2025/07/01 10:46:23

(中央社訊息服務20250701 10:46:23)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。



嘉藥西廚隊在指導老師曾楷勛(中)帶領下征戰五國奪國際獎牌64面

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。



首次挑戰西餐便獲得佳績，讓明韋辰對烹飪產生更濃厚的興趣

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。



嘉藥校長張翊峰十分肯定餐旅系西餐廚藝隊的優異表現

首頁 > 即時

嘉藥西廚隊征戰五國 奪國際獎牌64面

中央社 中央社/

13 天前

(中央社訊息服務20250701 10:46:23)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。



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。



P5



您也可能喜歡這些文章

嘉藥西廚隊 征戰5國奪64獎牌



中華日報

更新於 06月30日21:18 • 發布於 06月30日21:18



嘉藥西廚隊在指導老師曾楷勛（左三）帶領下，征戰五國奪國際獎牌六十四面。（記者黃文記攝）

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學餐旅系西餐廚藝隊自二〇二三年起積極參與世界廚師協會舉辦的國際賽事，足跡遍及台灣、泰國、馬來西亞、印尼及韓國等五個國家，隊上十三位選手截至二〇二五年六月，共榮獲十面銀牌、二十四面銅牌與三十項佳作，累計達六十四面獎牌，充分展現深厚實力與國際競爭力，也印證嘉藥餐旅系紮實的教學成果。

嘉藥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。來自台北市南港高工模具科的明韋辰，非本科出身，因自身熱愛美食的關係，大二開始加入西廚隊。

初入隊時，明韋辰對烹飪毫無概念，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

與穩紮穩打的態度，累積技術與經驗，終在二〇二四年印尼國際廚藝競賽與二〇二五年首爾廚藝挑戰賽中，拿下一銀、四項佳作的成績。

即將升大三明韋辰分享，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，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，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。

嘉藥西廚隊 征戰5國奪64獎牌

CDNS B

2025年6月30

日



0



嘉藥西廚隊在指導老師曾楷勛（左三）帶領下，征戰五國奪國際獎牌六十四面。（記者黃文記攝）

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學餐旅系西餐廚藝隊自二〇二三年起積極參與世界廚師協會舉辦的國際賽事，足跡遍及台灣、泰國、馬來西亞、印尼及韓國等五個國家，隊上十三位選手截至二〇二五年六月，共榮獲十面銀牌、二十四面銅牌與三十項

佳作，累計達六十四面獎牌，充分展現深厚實力與國際競爭力，也印證嘉藥餐旅系紮實的教學成果。

嘉藥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。來自台北市南港高工模具科的明韋辰，非本科出身，因自身熱愛美食的關係，大二開始加入西廚隊。

初入隊時，明韋辰對烹飪毫無概念，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，靠著勤奮苦練與穩紮穩打的態度，累積技術與經驗，終在二〇二四年印尼國際廚藝競賽與二〇二五年首爾廚藝挑戰賽中，拿下一銀、四項佳作的成績。

即將升大三明韋辰分享，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，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，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。



中華新聞雲
China Daily News



嘉藥西廚隊 征戰5國奪64獎牌

2025-06-30 校園



嘉藥西廚隊在指導老師曾楷勛（左三）帶領下，征戰五國奪國際獎牌六十四面。（記者黃文記攝）

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學餐旅系西餐廚藝隊自二〇二三年起積極參與世界廚師協會舉辦的國際賽事，足跡遍及台灣、泰國、馬來西亞、印尼及韓國等五個國家，隊上十三位選手截至二〇二五年六月，共榮獲十面銀牌、二十四面銅牌與三十項佳作，累計達六十四面獎牌，充分展現深厚實力與國際競爭力，也印證嘉藥餐旅系紮實的教學成果。

嘉藥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。來自台北市南港高工模具科的明韋辰，非本科出身，因自身熱愛美食的關係，大二開始加入西廚隊。

初入隊時，明韋辰對烹飪毫無概念，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，靠著勤奮苦練與穩紮穩打的態度，累積技術與經驗，終在二〇二四年印尼國際廚藝競賽與二〇二五年首爾廚藝挑戰賽中，拿下一銀、四項佳作的成績。

即將升大三明韋辰分享，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，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，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。



← 上一篇
張善政基層座談 開跑

下一篇 →
八德忠勇街排水拚18日完成改善

[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

嘉藥西廚隊勇闖5國 奪64面國際獎牌



【記者于郁金/臺南報導】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)舉辦國際賽事，足跡遍及臺灣、泰國、馬來西亞、印尼、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本科生，也有跨領域新血加入，來自臺北南港高工模具科明韋辰，非本科出生，因自身熱愛美食關係，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」笑話，也曾經緊張到在比賽時把溫度計插進薯泥裡行為，但他並未氣餒，靠著勤奮苦練與穩扎穩打態度，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，像是簡單煎牛排，其實須經過適當靜置才能達到理想熟度，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。



明韋辰提到，老師常提醒「邏輯思維」在烹飪與生活中重要性，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機會，了解各國選手烹飪流程與作品創意，從中學習觀摩讓自己進步。

校方表示，西餐廚藝隊優異表現，不僅展現出學生學習成效，也體現跨領域學習成果，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餐飲人才。

分類：教育學術

標籤：嘉南藥理大學,

嘉藥西廚隊勇闖5國 奪64面國際獎牌

嘉藥西廚隊征戰五國奪國際獎牌64面@民正新聞 | PChome Online 個人新聞台

蔡永源

【民正新聞記者:蔡永源，蔡慧茹台南報導】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。



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。



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。

嘉藥西廚隊征戰五國奪國際獎牌64面

蔡永源 2025年6月30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。



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。



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。

綜合新聞

嘉藥西廚隊征戰五國 奪國際獎牌64面

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

6月30, 2025



【快通新聞記者蔡文雄/台南報導】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。

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。

圖說：嘉藥西廚隊在指導老師曾楷勛(中)帶領下征戰五國奪國際獎牌64面



綜合

嘉藥西廚隊征戰五國 奪國際獎牌64面

Posted By: TainanTalk 17 月, 2025 Comments Off!

〔記者鄭德政南市報導〕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。



（圖說）明韋辰在2024年印尼國際廚藝競賽獲得銀牌作品。（記者鄭德政攝）

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。



（圖說）首次挑戰西餐便獲得佳績，讓明韋辰（中）對烹飪產生更濃厚的興趣。（記者鄭德政攝）

即將升大三明韋辰分享，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。



（圖說）嘉藥西廚隊在指導老師曾楷勛(中)帶領下，征戰五國奪國際獎牌64面。（記者鄭德政攝）

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。



（圖說）嘉藥校長張翊峰（中）十分肯定餐旅系西餐廚藝隊的優異表現。（記者鄭德政攝）

嘉藥西廚隊勇闖5國 奪64面國際獎牌

勁報

2025-06-30 12:00



【勁報記者于郁金/臺南報導】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)舉辦國際賽事，足跡遍及臺灣、泰國、馬來西亞、印尼、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本科生，也有跨領域新血加入，來自臺北南港高工模具科明韋辰，非本科出生，因自身熱愛美食關係，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」笑話，也曾經緊張到在比賽時把溫度計插進薯泥裡行為，但他並未氣餒，靠著

勤奮苦練與穩扎穩打態度，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，像是簡單煎牛排，其實須經過適當靜置才能達到理想熟度，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。



明韋辰提到，老師常提醒「邏輯思維」在烹飪與生活中重要性，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機會，了解各國選手烹飪流程與作品創意，從中學習觀摩讓自己進步。



校方表示，西餐廚藝隊優異表現，不僅展現出學生學習成效，也體現跨領域學習成果，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餐飲人才。





嘉藥西廚隊勇闖5國奪64面國際獎牌

**勁報**

更新於 06月30日12:00 • 發布於 06月30日12:00



【勁報記者于郁金/臺南報導】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)舉辦國際賽事，足跡遍及臺灣、泰國、馬來西亞、印尼、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本科生，也有跨領域新血加入，來自臺北南港高工模具科明韋辰，非本科出生，因自身熱愛美食關係，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」笑話，也曾經緊張到在比賽時把溫度計插進薯泥裡行為，但他並未氣餒，

靠著勤奮苦練與穩扎穩打態度，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，像是簡單煎牛排，其實須經過適當靜置才能達到理想熟度，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。

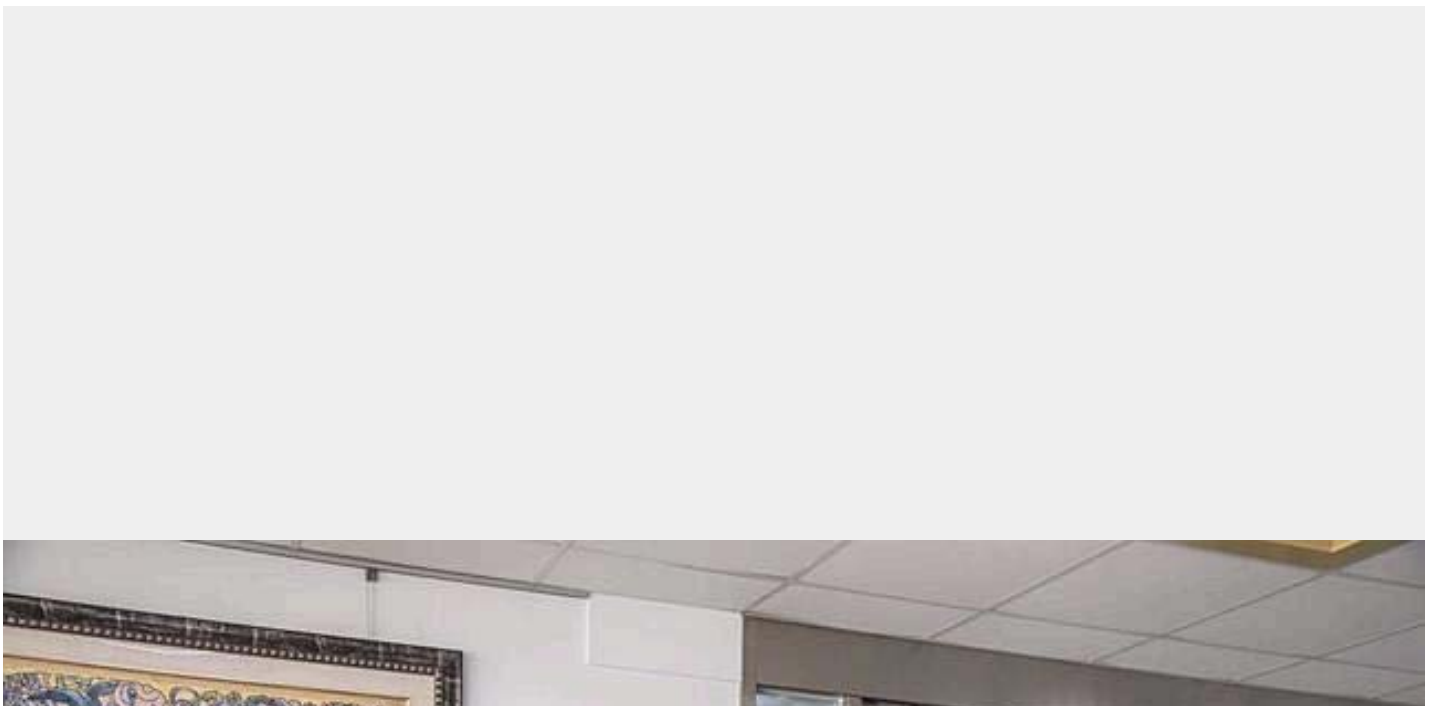


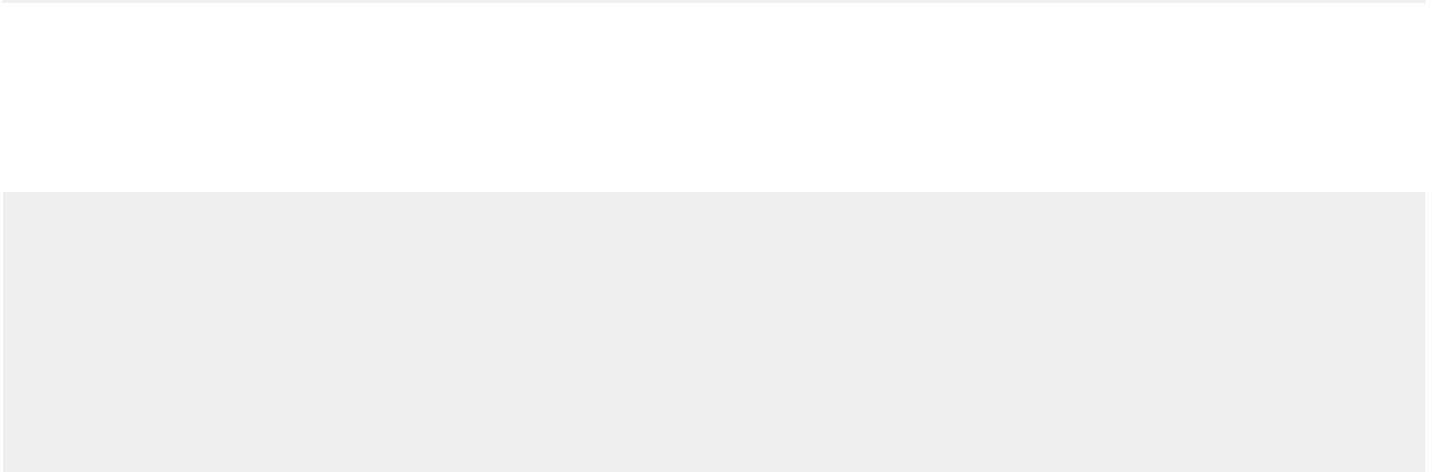
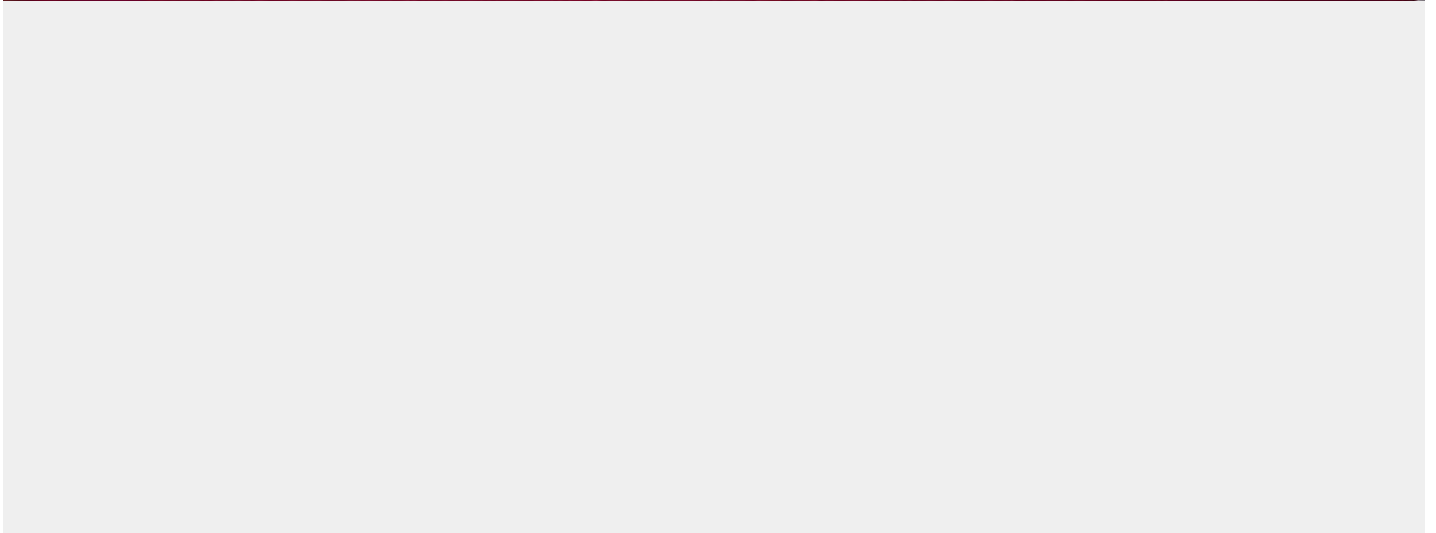
明韋辰提到，老師常提醒「邏輯思維」在烹飪與生活中重要性，儘管學習過程艱辛，技巧與反應不如其他選手，但他相信靠著不懈努力也能逐漸跟上其他人腳步的，他也

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機會，了解各國選手烹飪流程與作品創意，從中學習觀摩讓自己進步。



校方表示，西餐廚藝隊優異表現，不僅展現出學生學習成效，也體現跨領域學習成果，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餐飲人才。







2025-06-30 12:00:00 新聞來源：勁報

嘉藥西廚隊勇闖5國 奪64面國際獎牌



【勁報記者于郁金/臺南報導】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)舉辦國際賽事，足跡遍及臺灣、泰國、馬來西亞、印尼、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本科生，也有跨領域新血加入，來自臺北南港高工模具科明韋辰，非本科出生，因自身熱愛美食關係，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」笑話，也曾經緊張到在比賽時把溫度計插進薯泥裡行為，但他並未氣餒，靠著勤奮苦練與穩扎穩打態度，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，像是簡單煎牛排，其實須經過適當靜置才能達到理想熟度，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。



明韋辰提到，老師常提醒「邏輯思維」在烹飪與生活中重要性，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機會，了解各國選手烹飪流程與作品創意，從中學習觀摩讓自己進步。



校方表示，西餐廚藝隊優異表現，不僅展現出學生學習成效，也體現跨領域學習成果，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餐飲人才。





社會

嘉藥西廚隊勇闖5國 奪64面國際獎牌

新聞聯訪中心 2025-06-30



【勁報記者于郁金/臺南報導】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)舉辦國際賽事，足跡遍及臺灣、泰國、馬來西亞、印尼、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本科生，也有跨領域新血加入，來自臺北南港高工模具科明韋辰，非本科出生，因自身熱愛美食關係，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」笑話，也曾經緊張到在比賽時把溫度計插進薯泥裡行為，但他並未氣餒，靠著勤奮苦練與穩扎穩打態度，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，

像是簡單煎牛排，其實須經過適當靜置才能達到理想熟度，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。



明韋辰提到，老師常提醒「邏輯思維」在烹飪與生活中重要性，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機會，了解各國選手烹飪流程與作品創意，從中學習觀摩讓自己進步。



校方表示，西餐廚藝隊優異表現，不僅展現出學生學習成效，也體現跨領域學習成果，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餐飲人才。



【文化藝術】

分享：



■ 嘉藥西廚隊勇闖5國 奪64面國際獎牌



2025-06-30 【勁報記者于郁金/臺南報導】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)舉辦國際賽事，足跡遍及臺灣、泰國、馬來西亞、印尼、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本科生，也有跨領域新血加入，來自臺北南港高工模具科明韋辰，非本科出生，因自身熱愛美食關係，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」笑話，也曾經緊張到在比賽時把溫度計插進薯泥裡行為，但他並未氣餒，靠著勤奮苦練與穩扎穩打態度，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，像是簡單煎牛排，其實須經過適當靜置才能達到理想熟度，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。



明韋辰提到，老師常提醒「邏輯思維」在烹飪與生活中重要性，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機會，了解各國選手烹飪流程與作品創意，從中學習觀摩讓自己進步。



校方表示，西餐廚藝隊優異表現，不僅展現出學生學習成效，也體現跨領域學習成果，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餐飲人才。



#嘉南藥理大學



嘉藥西廚隊勇闖5國 奪64面國際獎牌



2025-06-30 勁報 勁報, 合作媒體



【勁報記者于郁金/臺南報導】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)舉辦國際賽事，足跡遍及臺灣、泰國、馬來西亞、印尼、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本科生，也有跨領域新血加入，來自臺北南港高工模具科明韋辰，非本科出生，因自身熱愛美食關係，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」笑話，也曾經緊張到在比賽時把溫度計插進薯泥裡行為，但他並未氣餒，靠著勤奮苦練與穩扎穩打態度，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，像是簡單煎牛排，其實須經過適當靜置才能達到理想熟度，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。



明韋辰提到，老師常提醒「邏輯思維」在烹飪與生活中重要性，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機會，了解各國選手烹飪流程與作品創意，從中學習觀摩讓自己進步。



校方表示，西餐廚藝隊優異表現，不僅展現出學生學習成效，也體現跨領域學習成果，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餐飲人才。



.地方新鮮事

.社會

新聞來源:勁報

嘉藥西廚隊勇闖5國 奪64面國際獎牌

By 新聞聯訪中心 6月30, 2025





【勁報記者于郁金/臺南報導】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)舉辦國際賽事，足跡遍及臺灣、泰國、馬來西亞、印尼、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本科生，也有跨領域新血加入，來自臺北南港高工模具科明韋辰，非本科出生，因自身熱愛美食關係，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」笑話，也曾經緊張到在比賽時把溫度計插進薯泥裡行為，但他並未氣餒，靠著勤奮苦練與穩扎穩打態度，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，像是簡單煎牛排，其實須經過適當靜置才能達到理想熟度，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。



明韋辰提到，老師常提醒「邏輯思維」在烹飪與生活中重要性，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機會，了解各國選手烹飪流程與作品創意，從中學習觀摩讓自己進步。



校方表示，西餐廚藝隊優異表現，不僅展現出學生學習成效，也體現跨領域學習成果，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餐飲人才。



—— 生活

嘉藥西廚隊勇闖 5 國 奪 64 面國際獎牌



6 月. 30, 2025



【勁報記者于郁金 / 臺南報導】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) 舉辦國際賽事，足跡遍及臺灣、泰國、馬來西亞、印尼、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本科生，也有跨領域新血加入，來自臺北南港高工模具科明韋辰，非本科出生，因自身熱愛美食關係，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」笑話，也曾經緊張到在比賽時把溫度計插進薯泥裡行為，但他並未氣餒，靠著勤奮苦練與穩扎穩打態度，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，像是簡單煎牛

排，其實須經過適當靜置才能達到理想熟度，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。



明韋辰提到，老師常提醒「邏輯思維」在烹飪與生活中重要性，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機會，了解各國選手烹飪流程與作品創意，從中學習觀摩讓自己進步。



校方表示，西餐廚藝隊優異表現，不僅展現出學生學習成效，也體現跨領域學習成果，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餐飲人才。



首頁 > 即時

嘉藥西廚隊勇闖5國 奪64面國際獎牌

勁報 勁報/ 勁報

14 天前



【勁報記者于郁金/臺南報導】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)舉辦國際賽事，足

跡遍及臺灣、泰國、馬來西亞、印尼、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本科生，也有跨領域新血加入，來自臺北南港高工模具科明韋辰，非本科出生，因自身熱愛美食關係，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」笑話，也曾經緊張到在比賽時把溫度計插進薯泥裡行為，但他並未氣餒，靠著勤奮苦練與穩扎穩打態度，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，像是簡單煎牛排，其實須經過適當靜置才能達到理想熟度，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。



明韋辰提到，老師常提醒「邏輯思維」在烹飪與生活中重要性，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機會，了解各國選手烹飪流程與作品創意，從中學習觀摩讓自己進步。



校方表示，西餐廚藝隊優異表現，不僅展現出學生學習成效，也體現跨領域學習成果，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餐飲人才。



嘉藥西廚隊征戰五國 奪得國際獎牌64面

2025-06-30 點閱數：68,476



圖：嘉藥校長張翊峰肯定餐旅系西餐廚藝隊的優異表現。（校方提供）

【記者黃鐘毅 / 台南報導】嘉南藥理大學餐旅系西餐廚藝隊自112年起積極參與世界廚師協會舉辦的國際賽事，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位選手截至今年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，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，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。



圖：嘉藥西廚隊在指導老師曾楷勛(中)帶領下征戰五國奪國際獎牌64面。
(校方提供)

即將升大三明韋辰表示，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。



圖：首次挑戰西餐便獲得佳績，讓明韋辰對烹飪產生更濃厚的興趣。（校方提供）

明韋辰說，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。

校長張翊峰表示，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。

勝利之聲廣播公司

...

6月30日下午4:31 · 🌐

嘉藥西廚隊征戰五國 奪國際獎牌64面

【記者郭如汝台南報導】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。

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。

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

#台南 #勝利電台 #電聲電台 #嘉南藥理大學 #餐旅系 #西餐廚藝隊 #嘉藥西廚隊 #明韋辰



👍 1

👍 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](#)

■ 嘉藥西廚隊征戰五國 奪國際獎牌64面

【記者郭如汝台南報導】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。

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。

📅 張貼日期: 2025/6/30 下午 04:30:00

[<< 上一則](#) | [下一則 >>](#)

[↶ 回到列表](#)

[推到 Twitter!](#)[推到 Plurk!](#)[推到 Facebook!](#)[↶ 回首頁](#)



日期 2025 年 7 月 3 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

交通路公路局

勞動部勞工保險局



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](#)

■ 嘉藥西廚隊征戰五國 奪國際獎牌64面

【記者郭如汝台南報導】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。

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。

張貼日期: 2025/6/30 下午 04:30:00

[<<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

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

■ 嘉藥西廚隊征戰五國 奪國際獎牌64面

【記者郭如汝台南報導】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。

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。

張貼日期:

<< 上一

◀ 回

2025/6/30 下午

則 | 下

到列

04:30:00

一則>>

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



媒事來哈拉



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（協助完訓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

即時新聞 活動訊息 媒體露出 專訪訊息

回到列表

■ 嘉藥西廚隊征戰五國 奪國際獎牌64面

【記者郭如汝台南報導】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。

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。

張貼日期: 2025/6/30 下午 04:30:00

<<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



【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.

TOP

本站訪客點閱數:

2025-06-30 17:19:41

NVN 文教體育

嘉藥西廚隊征戰五國 奪國際獎牌64面



▲嘉藥校長張翊峰十分肯定餐旅系西餐廚藝隊的優異表現。(圖/嘉藥提供)

視傳媒記者蔡清欽 / 台南報導

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。



▲嘉藥西廚隊在指導老師曾楷勛(中)帶領下征戰五國奪國際獎牌64面。(圖 / 嘉藥提供)

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。



▲明韋辰在2024年印尼國際廚藝競賽獲得銀牌作品。(圖 / 嘉藥提供)

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。

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。

視傳媒

2025-06-30

嘉藥西廚隊征戰五國 奪國際獎牌64面



▲嘉藥校長張翊峰十分肯定餐旅系西餐廚藝隊的優異表現。(圖／嘉藥提供)

視傳媒記者蔡清欽／台南報導

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。



▲嘉藥西廚隊在指導老師曾楷勛(中)帶領下征戰五國奪國際獎牌64面。
(圖／嘉藥提供)

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。



▲明韋辰在2024年印尼國際廚藝競賽獲得銀牌作品。(圖／嘉藥提供)

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。

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。

文化藝術

嘉藥西廚隊征戰五國 奪國際獎牌64面

民生電子報 新聞中心 2025-06-30 1,149



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。



嘉藥西廚隊在指導老師曾楷勛(中)帶領下征戰五國奪國際獎牌64面

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。



明韋辰在2024年印尼國際廚藝競賽獲得銀牌作品

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。

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。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥西廚隊征戰五國 奪國際獎牌64面](https://enn.tw/632786/)

2025-06-30 13:39:54 新聞來源：墨新聞

嘉藥西廚隊征戰五國 奪國際獎牌64面

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導



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。



嘉藥西廚隊在指導老師曾楷勛(中)帶領下征戰五國奪國際獎牌64面

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。



明韋辰在2024年印尼國際廚藝競賽獲得銀牌作品

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。

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。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥西廚隊征戰五國 奪國際獎牌64面](#)

嘉藥西廚隊征戰五國 奪國際獎牌64面

宋秉祥

Last updated: 2025/06/30 15:51



嘉藥校長張翊峰十分肯定餐旅系西餐廚藝隊的優異表現

分享文章



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。



嘉藥西廚隊在指導老師曾楷勛(中)帶領下征戰五國奪國際獎牌64面

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。



明韋辰在2024年印尼國際廚藝競賽獲得銀牌作品

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。

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。



嘉藥西廚隊征戰五國 奪國際獎牌64面

By 台灣獨家傳媒 - 2025-07-01

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

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。



嘉藥西廚隊在指導老師曾楷勛(中)帶領下征戰五國奪國際獎牌64面

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。



明韋辰在2024年印尼國際廚藝競賽獲得銀牌作品

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。

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。

此篇文章最開始出處為：[嘉藥西廚隊征戰五國 奪國際獎牌64面](#)

台灣獨家傳媒



文教

嘉藥西廚隊征戰五國 奪國際獎牌64面



新聞中心
2025-06-30

0 Points



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。



嘉藥西廚隊在指導老師曾楷勛(中)帶領下征戰五國奪國際獎牌64面

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。



明韋辰在2024年印尼國際廚藝競賽獲得銀牌作品

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。

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。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥西廚隊征戰五國 奪國際獎牌64面](https://lifenews.com.tw/362075/)

嘉藥西廚隊征戰五國 奪國際獎牌64面

編輯部

Last updated: 2025 年 6 月 30 日 下午 2:20



墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

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。



嘉藥西廚隊在指導老師曾楷勛(中)帶領下征戰五國奪國際獎牌64面

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。



明韋辰在2024年印尼國際廚藝競賽獲得銀牌作品

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。

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。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥西廚隊征戰五國 奪國際獎牌64面](#)

嘉藥西廚隊征戰五國 奪國際獎牌64面

新聞中心

Last updated: 2025 年 6 月 30 日 下午 2:29



墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

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。



嘉藥西廚隊在指導老師曾楷勛(中)帶領下征戰五國奪國際獎牌64面

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。



明韋辰在2024年印尼國際廚藝競賽獲得銀牌作品

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。

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。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥西廚隊征戰五國 奪國際獎牌64面](#)

墨新聞

嘉藥西廚隊征戰五國 奪國際獎牌64面

2025-06-30



墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導

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。



嘉藥西廚隊在指導老師曾楷勛(中)帶領下征戰五國奪國際獎牌64面

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。



明韋辰在2024年印尼國際廚藝競賽獲得銀牌作品

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。

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。

此篇文章最開始出處為: 嘉藥西廚隊征戰五國 奪國際獎牌64面

嘉藥西廚隊征戰五國 奪國際獎牌64面

新聞中心

Last updated: 2025 年 6 月 30 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。



嘉藥西廚隊在指導老師曾楷勛(中)帶領下征戰五國奪國際獎牌64面

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。



明韋辰在2024年印尼國際廚藝競賽獲得銀牌作品

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。

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。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥西廚隊征戰五國 奪國際獎牌64面](#)



嘉藥西廚隊征戰五國 奪國際獎牌64面

墨新聞 2025 年 6 月 30 日

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

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。



嘉藥西廚隊在指導老師曾楷勛(中)帶領下征戰五國奪國際獎牌64面

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。



明韋辰在2024年印尼國際廚藝競賽獲得銀牌作品

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。

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。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥西廚隊征戰五國 奪國際獎牌64面](#)

頭條留言

首頁 > 即時

嘉藥西廚隊征戰五國 奪國際獎牌64面

墨新聞 墨新聞/

14 天前



墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導

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。



嘉藥西廚隊在指導老師曾楷勛(中)帶領下征戰五國奪國際獎牌64面

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。



明韋辰在2024年印尼國際廚藝競賽獲得銀牌作品

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。

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。

此篇文章最開始出處為:

嘉藥西廚隊征戰五國 奪國際獎牌64面



您也可能喜歡這些文章

耀德生物技術股份有限公司
創新發明搶先看

南臺灣第一家 高醫「青少年親善照護門診」獲認證 ...



NEWS

★★★★★

嘉藥餐旅之光！西廚隊征戰五國 拿下64面國際獎牌

2025/07/04 陳遍綠 1220

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，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。



▲嘉藥西廚隊在指導老師曾楷勛(中)帶領下征戰五國奪國際獎牌64面



▲嘉藥西廚隊將在八月至菲律賓參加烹飪盃廚藝挑戰賽

西餐廚藝隊成員背景多元，來自台北南港高工模具科的明韋辰，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，甚至曾鬧出笑話，但他並未氣餒，靠著勤奮苦練與穩扎穩打的態度，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。



▲首次挑戰西餐便獲得佳績，讓明韋辰對烹飪產生更濃厚的興趣

即將升大三明韋辰分享到，實際接觸烹飪後才明白，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。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，也是了解各國選手的烹飪流程與作品創意，從中學習觀摩並進步的機會。



▲明韋辰在2024年印尼國際廚藝競賽獲得銀牌作品

校方表示，西餐廚藝隊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，累積實戰經驗，培育更多具備競爭力的餐飲人才。



▲嘉藥校長張翊峰十分肯定餐旅系西餐廚藝隊的優異表現