

經濟日報 要聞 生活

菲律賓美食盃廚藝賽 嘉南藥理大學3天奪3銀5銅

本文共785字

低溫

美國



2025/08/08 22:12:29

中央社 實習記者李香霆馬尼拉8日電

嘉南藥理大學餐旅管理系師生參加為期4天的菲律賓美食盃廚藝賽，迄今累計奪得3銀5銅，包括今天在台灣豬便當盒挑戰賽中取得的1銀1銅。

「菲律賓美食盃」廚藝賽（The Philippine Culinary Cup）是菲律賓唯一獲世界廚師聯合會（WACS）認證的烹飪賽事，今年在2025年菲律賓國際食品展（WOFEX）會場舉行。

嘉南藥理大學餐旅管理系老師曾楷勛率9名學生參賽，在6日至9日期間挑戰27個項目，截至今天已經斬獲3銀5銅，明天上午還有最後兩場比賽。

今天的賽事為台式便當盒挑戰（Taiwanese Bento Box Challenge），以台灣梅花豬肉為指定食材，嘉藥餐旅系大四生蔡逸安、大三生呂冠賢與來自世界各地的廚師同場競技，分別摘下銀牌與銅牌。

昨天在美國豬料理賽同樣奪銀的蔡逸安，今天製作卜肉，加上鳳梨點綴，端出白菜卷、青龍椒鑲肉等佳餚，並改用青龍椒取代青椒，讓成品外觀更顯精緻，同時保留青椒鑲肉的風味與概念，展現濃厚台灣特色。

蔡逸安說：「我的設定是一個台灣風味的便當，有點融合台灣家常菜、辦桌料理去做。」

平時對日式料理感興趣的呂冠賢，則是將台灣豬融入日式料理，收下銅牌。

呂冠賢說，這次比賽雖無日料項目，但他利用台灣豬製作日式燉肉與日式漢堡排，展現現場賽事少見風格，希望讓評審眼睛為之一亮。

帶隊老師曾楷勛說，他參與過多場國際廚藝競賽，首次遇到以台灣豬為比賽主題，台灣豬口感佳、腥味少，兩位學生各自以不同料理方式展現特色。

身為世界廚師聯合會（WACS）代表、曾在其他國際賽事上擔任評審的曾楷勛說明，評分標準中口味只佔一半，其餘為流程、衛生及擺盤等，因此他教學時主要著重這些基礎要求，其餘鼓勵學生天馬行空發揮創意，再交由評審檢驗口味。

曾楷勛本人也首度挑戰低溫舒肥料理，處理牛肉耗時18小時之久，最終在真空低溫烹飪（Sous vide）項目拿下銀牌。