

## 嘉南藥理大學 新聞稿

電話: (06)2664911 # 1042、1043 E-Mail: box1042@mail.cnu.edu.tw

聯絡人:公共事務組林怡君、吳尚怡

box1043@mail.cnu.edu.tw

## 嘉藥生活系揚名國際 征戰馬來西亞奪2特金6金獎

嘉南藥理大學再傳捷報!生活保健科技系師生團隊於日前在林宇 志老師帶領下,保營所郭聖泓、生活系林咨妤及吳岳錡,遠赴馬來西 亞挑戰「2025年第六屆世界名廚錦標賽」,與來自馬來西亞、新加坡、 中國、香港、台灣、澳大利亞及澳門等地,近百位廚藝好手的同場較 勁,一舉拿下2面特金獎與6面金獎,為國爭光,也讓嘉藥的專業教學 實力再度登上國際舞台。

由世界粤菜廚皇協會主辦的「世界名廚錦標賽」,競賽項目涵蓋果 雕、拉糖、翻糖蛋糕、盤式點心及烹飪等領域,吸引來自世界各地眾 的廚藝高手齊聚切磋廚藝。嘉藥代表隊不僅展現深厚實作功力,更以 創意、構圖與技術細膩度征服評審,成績亮眼。

榮獲2面金牌的指導老師林宇志,以果雕作品「鳌遊天下」驚艷全 場。作品以芋頭為主體雕刻龍魚造型,為能承受龍魚重量巧妙在內部 包裹鋼筋,耗時3天完成作品。林宇志表示,最大的挑戰是如何讓芋頭 在長途飛行後仍維持濕潤色澤與質地,過程中需不斷調整保存方式, 所幸作品經長途運送後仍能保持完美,搭配現場手刻西瓜雕花,氣勢 磅礴、細膩動人,最終獲評審一致好評奪金。

首次踏上國際賽場的三位學生表現同樣出色,郭聖泓在糖霜餅乾 及盤式點心奪下2金獎、林咨妤以台灣茶為主題設計盤式點心擺飾,將 文化意象融入構圖美感,取得1特金獎,糖霜餅乾1金獎;吳岳錡以「萬 聖節 | 為靈感,製作一系列造型生動可愛的萬聖節糖霜餅乾,憑藉創 意與精緻度抱回特金獎,盤式點心1金獎。



## 嘉南藥理大學

## 新聞稿

聯絡人:公共事務組林怡君、吳尚怡 電話:(06)2664911 # 1042、1043

E-Mail: box1042@mail.cnu.edu.tw box1043@mail.cnu.edu.tw

林容好表示,能在畢業前代表學校出國參賽,是難得的學習機會,看到其他國家選手的作品,讓她大開眼界,也激勵自己在專業上持續進步。首次參加比賽的吳岳錡表示,自小熱愛烘焙,終於有機會在比賽好好表現,從試作到現場布置,每個細節都充滿挑戰,但能在國際舞台上獲獎,是對自己最大的肯定,感謝老師一路支持。

生活保健科技系主任陳品晟表示,嘉藥長期重視學生的專業培育 與國際競賽實戰經驗,這次同學能在世界舞台上發光發熱,不僅彰顯 了嘉藥在餐飲技藝與生活保健科技教學上的卓越成果,也是嘉藥「學 用合一」的最佳實踐,感謝指導老師及團隊在備賽期間的辛勞付出, 期勉學生持續精進,未來生活系將持續投入資源,鼓勵更多學子站上 國際舞台。