



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中華日報 (B3 台南采風)

刊載日期：114 年 11 月 1 日 星期六

記者：張淑娟

嘉藥3生挑戰大馬名廚 奪8金牌

記者張淑娟／仁德報導

嘉南藥理科技大學生活保健科技系學生在老師林宇志帶領下，學生保管所郭聖泓、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」，與來自馬來西亞等國近百位廚藝好手同場較勁，一舉拿下兩面特金獎與六面金獎，在國際舞台上展現出嘉藥的專業教學實力。

由世界粵菜廚皇協會主辦的「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，吸引來自馬來西亞、新加坡、中國、香港、台灣、澳大利亞及澳門等地廚藝高手齊聚切磋廚藝。嘉藥代表隊也於競賽中展現深厚實作功力，並以創意、構圖與技術細膩度征服評審，成績亮眼。

榮獲兩面金牌的指導老師林宇志，以果雕作品「驚遊天下」驚艷全場。作品是以芋頭為主體雕刻龍魚造型，耗時三天完成作品。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，一舉奪金。

首次踏上國際賽場的三名學生表現亦出色，郭聖泓在糖霜餅乾及盤式點心奪下兩金獎，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，取得一特金獎，糖霜餅乾一金獎；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，抱回特金獎，盤式點心一金獎。林咨妤表示，能在畢業前代表學校出國參賽，是難得的學習機會，也激勵自己在專業上持續進步。吳岳錡則表示，自小熱愛烘焙，從試作到現場布置，每個細節都充滿挑戰，能在國際舞台上獲獎，是對自己最大的肯定。

嘉藥生活系揚名國際 征戰馬來西亞奪2特金6金獎

2025-10-31 媒體中心 / 綜合報導



嘉藥生活系林宇志，以果雕作品「鰲遊天下」驚艷全場。照：嘉南藥理大學提供

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。

由世界粵菜廚皇協會主辦的「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「鰲遊天下」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。



嘉藥生活系師生揚名國際征戰馬來西亞奪2特金6金獎。照：嘉南藥理大學提供

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。

林咨妤表示，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。

嘉藥生活系揚名國際 征戰馬來西亞奪2特金6金獎

2025-10-31 上午 11:09 媒體中心 / 綜合報導



嘉藥生活系林宇志，以果雕作品「鰲遊天下」驚艷全場。照：嘉南藥理大學提供

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。

由世界粵菜廚皇協會主辦的「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「鰲遊天下」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。



嘉藥生活系師生揚名國際征戰馬來西亞奪2特金6金獎。照：嘉南藥理大學提供

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。

林咨妤表示，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。



ETtoday新聞雲



94.8K 粉絲



嘉藥生活系揚名國際 征戰馬來西亞奪下2特金6金獎

ETtoday 的故事 • 4 天 • 已讀取 1 分鐘



嘉藥生活系揚名國際 征戰馬來西亞奪下2特金6金獎

▲嘉藥生活保健科技系師生遠赴馬來西亞參加「世界名廚錦標賽」，勇奪2特金6金佳績。(記者林東良翻攝，下同)

記者林東良／台南報導

嘉南藥理大學再傳捷報！生活保健科技系師生團隊遠赴馬來西亞參加「2025年第六屆世界名廚錦標賽」，在指導老師林宇志帶領下，學生郭聖泓、林咨妤、吳岳錡三人表現十分亮眼。

郭聖泓、林咨妤、吳岳錡三人，從近百名來自馬來西亞、新加坡、中國、香港、澳洲及澳門等地的廚藝高手中脫穎而出，勇奪2面特金獎與6面金獎，不僅為國爭光，更讓嘉藥的專業實力再登國際舞台。

由世界粵菜廚皇協會主辦的「世界名廚錦標賽」競賽項目橫跨果雕、拉糖、翻糖蛋糕、盤式點心及烹飪等領域，是國際廚藝界年度盛事。嘉藥代表隊以紮實功力、創意構圖與細膩技術征服評審團，成績亮眼。

指導老師林宇志以果雕作品〈鰲遊天下〉榮獲2面金牌。作品以芋頭雕刻出龍魚造型，內部結構藏有鋼筋支撐魚身重量，耗時三天完成。林宇志表示，最大挑戰是確保芋頭在長途飛行後仍維持濕潤與色澤，他不斷調整保存方式，最終作品仍完美呈現。搭配現場手刻西瓜雕花，整體氣勢磅礴、細膩動人，獲得評審一致讚譽。

首次登上國際賽場的三位學生同樣表現出色。郭聖泓在糖霜餅乾與盤式點心項目中奪下2面金獎；林咨妤以「台灣茶文化」為靈感設計盤式點心擺飾，融合文化意象與構圖美感，獲1特金獎與1金獎；吳岳錡則以「萬聖節」為主題，創作生動可愛的糖霜餅乾作品，拿下特金獎與盤式點心金獎各1面。

林咨妤說，能在畢業前代表學校出國比賽，是難得的學習機會；看到各國選手的作品讓她大開眼界，也激勵自己持續精進。首次參賽的吳岳錡則分享，自小熱愛烘焙，這次終於能在國際舞台上發揮所長，「從試作到現場布置，每個細節都充滿挑戰，能得獎是對努力最好的回報。」

生活保健科技系主任陳品晟表示，嘉藥長期重視學生專業能力與國際視野，透過參與國際賽事讓學生累積實戰經驗、強化專業自信。「這次獲獎展現嘉藥在餐飲技藝與生活保健科技領域的卓越成果，也是『學用合一』教育理念的最佳實踐。」他也感謝指導老師與學生的辛勞，並期許未來有更多學子走上國際舞台，展現嘉藥的創意與實力。

嘉藥生活系揚名國際 征戰馬來西亞奪下2特金6金獎



▲嘉藥生活保健科技系師生遠赴馬來西亞參加「世界名廚錦標賽」，勇奪2特金6金佳績。(記者林東良翻攝，下同)

記者林東良／台南報導

嘉南藥理大學再傳捷報！生活保健科技系師生團隊遠赴馬來西亞參加「2025年第六屆世界名廚錦標賽」，在指導老師林宇志帶領下，學生郭聖泓、林咨妤、吳岳錡三人表現十分亮眼。

郭聖泓、林咨妤、吳岳錡三人，從近百名來自馬來西亞、新加坡、中國、香港、澳洲及澳門等地的廚藝高手中脫穎而出，勇奪2面特金獎與6面金獎，不僅為國爭光，更讓嘉藥的專業實力再登國際舞台。

由世界粵菜廚皇協會主辦的「世界名廚錦標賽」競賽項目橫跨果雕、拉糖、翻糖蛋糕、盤式點心及烹飪等領域，是國際廚藝界年度盛事。嘉藥代表隊以紮實功力、創意構圖與細膩技術征服評審團，成績亮眼。



指導老師林宇志以果雕作品〈鰲遊天下〉榮獲2面金牌。作品以芋頭雕刻出龍魚造型，內部結構藏有鋼筋支撐魚身重量，耗時三天完成。林宇志表示，最大挑戰是確保芋頭在長途飛行後仍維持濕潤與色澤，他不斷調整保存方式，最終作品仍完美呈現。搭配現場手刻西瓜雕花，整體氣勢磅礴、細膩動人，獲得評審一致讚譽。



首次登上國際賽場的三位學生同樣表現出色。郭聖泓在糖霜餅乾與盤式點心項目中奪下2面金獎；林咨妤以「台灣茶文化」為靈感設計盤式點心擺飾，融合文化意象與構圖美感，獲1特金獎與1金獎；吳岳錡則以「萬聖節」為主題，創作生動可愛的糖霜餅乾作品，拿下特金獎與盤式點心金獎各1面。

林咨妤說，能在畢業前代表學校出國比賽，是難得的學習機會；看到各國選手的作品讓她大開眼界，也激勵自己持續精進。首次參賽的吳岳錡則分享，自小熱愛烘焙，這次終於能在國際舞台上發揮所長，「從試作到現場布置，每個細節都充滿挑戰，能得獎是對努力最好的回報。」



生活保健科技系主任陳品晟表示，嘉藥長期重視學生專業能力與國際視野，透過參與國際賽事讓學生累積實戰經驗、強化專業自信。「這次獲獎展現嘉藥在餐飲技藝與生活保健科技領域的卓越成果，也是『學用合一』教育理念的最佳實踐。」他也感謝指導老師與學生的辛勞，並期許未來有更多學子走上國際舞台，展現嘉藥的創意與實力。

※本文版權所有，非經授權，不得轉載。[ETtoday著作權聲明]※

嘉南藥理大學再傳捷報！征戰馬來西亞奪2特金6金獎

大成報

2025-10-31 18:48



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。

由世界粵菜廚皇協會主辦的「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「鰲遊天下」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。

林咨妤表示，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。



2025-10-31 18:48:58 新聞來源：大成報

嘉南藥理大學再傳捷報！征戰馬來西亞奪2特金6金獎



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。

由世界粵菜廚皇協會主辦的「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「鰲遊天下」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。

林咨妤表示，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。





消費生活

社會

嘉南藥理大學再傳捷報！征戰馬來西亞奪2特金6金獎

新聞聯訪中心 2025-10-31



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。

由世界粵菜廚皇協會主辦的「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「鰲遊天下」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。

林咨妤表示，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。





.消費生活

.社會

新聞來源:大成報

嘉南藥理大學再傳捷報！征戰馬來西亞奪2特金6金獎

By 新聞聯訪中心 10月31, 2025





【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。

由世界粵菜廚皇協會主辦的「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「鰲遊天下」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。

林咨妤表示，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。



—— 地方

嘉南藥理大學再傳捷報！征戰馬來西亞奪 2 特金 6 金獎



大成報

10月. 31, 2025



【大成報記者杜忠聰 / 臺南報導】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。

由世界粵菜廚皇協會主辦的「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「鰲遊天下」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。

林咨妤表示，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。



嘉南藥理大學再傳捷報！征戰馬來西亞奪2特金6金獎



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學再傳捷報！生活保健科技系師生團隊於日前

2025-10-31 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。

由世界粵菜廚皇協會主辦的「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「鰲遊天下」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。

林咨妤表示，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。





首頁 > 即時

嘉南藥理大學再傳捷報！征戰馬來西亞奪2特金6金獎

大成報 大成報/大成報

9 天前



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。

由世界粵菜廚皇協會主辦的「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「鰲遊天下」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。

林咨妤表示，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。





地方新聞





中央通訊社



32.3K 粉絲



嘉藥生活系揚名國際 征戰馬來西亞 奪2特金6金獎



5 天 • 已讀取 1 分鐘

(中央社訊息服務20251031 10:45:51)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6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。



嘉藥生活系師生揚名國際征戰馬來西亞奪2特金6金獎

由世界粵菜廚皇協會主辦的「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。



嘉藥林宇志老師、郭聖泓、林咨妤及吳岳錡（左至右）在馬來西亞比賽中大放異彩

榮獲2面金牌的指導老師林宇志，以果雕作品「鰲遊天下」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。

林咨妤表示，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。

2025-10-31 10:45:51 新聞來源：中央社

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6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。

由世界粵菜廚皇協會主辦的「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「鰲遊天下」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。

林咨妤表示，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。

首頁 中文稿

嘉藥生活系揚名國際 征戰馬來西亞 亞奪2特金6金獎

發稿時間：2025/10/31 10:45:51

(中央社訊息服務20251031 10:45:51)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6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。



嘉藥生活系師生揚名國際征戰馬來西亞奪2特金6金獎

由世界粵菜廚皇協會主辦的「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。



嘉藥林宇志老師、郭聖泓、林咨妤及吳岳錡（左至右）在馬來西亞比賽中大放異彩

榮獲2面金牌的指導老師林宇志，以果雕作品「鰲遊天下」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。



嘉藥生活系林宇志，以果雕作品「鰲遊天下」驚艷全場

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。

林咨妤表示，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。

[首頁](#) > [即時](#)

嘉藥生活系揚名國際 征戰馬來西亞奪2特金6金獎

[中央社](#) [中央社/](#)

5 天前

(中央社訊息服務20251031 10:45:51)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6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。



由世界粵菜廚皇協會主辦的「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「鰲遊天下」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。

林咨妤表示，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。

P5



嘉藥3生挑戰大馬名廚 奪8金牌



中華日報

更新於 2天前 • 發布於 2天前



藥師生在世界名廚賽，一舉拿下兩面特金獎與六面金獎。（嘉藥科大提供）

記者張淑娟/仁德報導

嘉南藥理科技大學生活保健科技系學生在老師林宇志帶領下，學生保營所郭聖泓、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」，與來自馬來西亞等國近百位廚藝好手同場較勁，一舉拿下兩面特金獎與六面金獎，在國際舞台上展現出嘉藥的專業教學實力。

由世界粵菜廚皇協會主辦的「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，吸引來自馬來西亞、新加坡、中國、香港、台灣、澳大利亞及澳門等地廚藝高手齊聚切磋廚藝。嘉藥代表隊也於競賽中展現深厚實作功力，並以創意、構圖與技術細膩度征服評審，成績亮眼。

榮獲兩面金牌的指導老師林宇志，以果雕作品「鰲遊天下」驚艷全場。作品是以芋頭為主體雕刻龍魚造型，耗時三天完成作品。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，一舉奪金。

首次踏上國際賽場的三名學生表現亦出色，郭聖泓在糖霜餅乾及盤式點心奪下兩金獎，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，取得一特金獎，糖霜餅乾一金獎；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，抱回特金獎，盤式點心一金獎。林咨妤表示，能在畢業前代表學校出國參賽，是難得的學習機會，也激勵自己在專業上持續進步。吳岳錡則表示，自小熱愛烘焙，從試作到現場布置，每個細節都充滿挑戰，能在國際舞台上獲獎，是對自己最大的肯定。

嘉藥3生挑戰大馬名廚 奪8金牌

CDNS B

2025年10月31日 週五 下午8:46



0



藥師生在世界名廚賽，一舉拿下兩面特金獎與六面金獎。(嘉藥科大提供)

記者張淑娟/仁德報導

嘉南藥理科技大學生活保健科技系學生在老師林宇志帶領下，學生保營所郭聖泓、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」，與來自馬來西亞等國近百位廚藝好手同場較勁，一舉拿下兩面特金獎與六面金獎，在國際舞台上展現出嘉藥的專業教學實力。

由世界粵菜廚皇協會主辦的「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，吸引來自馬來西亞、新加坡、中國、香港、台灣、澳大利亞及澳門等地廚藝高手齊聚切磋廚藝。嘉藥代表隊也於競賽中展現深厚實作功力，並以創意、構圖與技術細膩度征服評審，成績亮眼。

榮獲兩面金牌的指導老師林宇志，以果雕作品「鰲遊天下」驚艷全場。作品是以芋頭為主體雕刻龍魚造型，耗時三天完成作品。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，一舉奪金。

首次踏上國際賽場的三名學生表現亦出色，郭聖泓在糖霜餅乾及盤式點心奪下兩金獎，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，取得一特金獎，糖霜餅乾一金獎；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，抱回特金獎，盤式點心一金獎。林咨妤表示，能在畢業前代表學校出國參賽，是難得的學習機會，也激勵自己在專業上持續進步。吳岳錡則表示，自小熱愛烘焙，從試作到現場布置，每個細節都充滿挑戰，能在國際舞台上獲獎，是對自己最大的肯定。



中華新聞雲
China Daily News



嘉藥3生挑戰大馬名廚 奪8金牌

2025-10-31 校園



藥師生在世界名廚賽，一舉拿下兩面特金獎與六面金獎。(嘉藥科大提供)

記者張淑娟/仁德報導

嘉南藥理科技大學生活保健科技系學生在老師林宇志帶領下，學生保營所郭聖泓、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

來自馬來西亞等國近百位廚藝好手同場較勁，一舉拿下兩面特金獎與六面金獎，在國際舞台上展現出嘉藥的專業教學實力。

由世界粵菜廚皇協會主辦的「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，吸引來自馬來西亞、新加坡、中國、香港、台灣、澳大利亞及澳門等地廚藝高手齊聚切磋廚藝。嘉藥代表隊也於競賽中展現深厚實作功力，並以創意、構圖與技術細膩度征服評審，成績亮眼。

榮獲兩面金牌的指導老師林宇志，以果雕作品「鰲遊天下」驚艷全場。作品是以芋頭為主體雕刻龍魚造型，耗時三天完成作品。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，一舉奪金。

首次踏上國際賽場的三名學生表現亦出色，郭聖泓在糖霜餅乾及盤式點心奪下兩金獎，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，取得一特金獎，糖霜餅乾一金獎；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，抱回特金獎，盤式點心一金獎。林咨妤表示，能在畢業前代表學校出國參賽，是難得的學習機會，也激勵自己在專業上持續進步。吳岳錡則表示，自小熱愛烘焙，從試作到現場布置，每個細節都充滿挑戰，能在國際舞台上獲獎，是對自己最大的肯定。

[← 上一篇](#)[韓良誠接棒韓內科診所 捐書4百冊](#)[下一篇 →](#)[火聖廟秋季禮斗 蔣萬安為民祈福](#)[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

嘉藥揚名國際 生活系征戰大馬世界名廚奪2特金6金獎



【記者于郁金/臺南報導】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6屆世界名廚錦標賽」，與來自馬來西亞、新加坡、中國、香港、臺灣、澳大利亞及澳門等地，近百位廚藝好手同場較勁，一舉拿下2面特金獎與6面金獎，為國爭光，也讓嘉藥專業教學實力再度登上國際舞台。





由世界粵菜廚皇協會主辦「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面金牌指導老師林宇志，以果雕作品「鯨遊天下」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3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、林咨妤以臺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。

林咨妤表示，能在畢業前代表學校出國參賽，是難得學習機會，看到其他國家選手作品，讓她大開眼界，也激勵自己在專業上持續進步。

④學校用品

首次參加比賽吳岳錡表示，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，不僅彰顯嘉藥在餐飲技藝與生活保健科技教學上卓越成果，也是嘉藥「學用合一」最佳實踐，感謝指導老師及團隊在備賽期間辛勞付出，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。

■ 嘉藥生活系揚名國際 征戰馬來西亞奪2特金6金獎



2025/10/31

(記者邱秋逢/台南報導)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。

由世界粵菜廚皇協會主辦的「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「鰲遊天下」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。

林咨妤表示，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。



綜合新聞

嘉藥生活系揚名國際 征戰馬來西亞 奪2特金6金獎

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

10 月 30, 2025



【快通新聞記者蔡文雄/台南報導】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。

由世界粵菜廚皇協會主辦的「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「鰲遊天下」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。

林咨妤表示，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。



綜合

嘉藥生活系揚名國際 征戰馬來西亞奪2特金6金獎

Posted By: TainanTalk 31 10 月, 2025 Comments Off!

〔記者鄭德政南市報導〕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，讓嘉藥的專業教學實力再度登上國際舞台。



(圖說) 嘉藥生活系師生揚名國際征戰馬來西亞奪2特金6金獎。(記者鄭德政攝)

由世界粵菜廚皇協會主辦「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。



（圖說）嘉藥林宇志老師（左）、郭聖泓（左二）、林咨妤（右二）及吳岳錡（右一）在馬來西亞比賽中大放異彩。（記者鄭德政攝）

榮獲2面金牌的指導老師林宇志，以果雕作品「鰲遊天下」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。



（圖說）嘉藥林宇志老師（左）帶領學生在世界名廚錦標賽滿載而歸。（記者鄭德政攝）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。



（圖說）嘉藥生活系林宇志，以果雕作品「鰲遊天下」驚艷全場。（記者鄭德政攝）

林咨妤表示，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。

嘉藥揚名國際 生活系征戰大馬世界名廚奪2特金6金獎

勁報

2025-10-30 14:20



【勁報記者于郁金/臺南報導】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6屆世界名廚錦標賽」，與來自馬來西亞、新加坡、中國、香港、臺灣、澳大利亞及澳門等地，近百位廚藝好手同場較勁，一舉拿下2面特金獎與6面金獎，為國爭光，也讓嘉藥專業教學實力再度登上國際舞台。

由世界粵菜廚皇協會主辦「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面金牌指導老師林宇志，以果雕作品「鰲遊天下」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3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、林咨妤以臺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。



林咨妤表示，能在畢業前代表學校出國參賽，是難得學習機會，看到其他國家選手作品，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，不僅彰顯嘉藥在餐飲技藝與生活保健科技教學上卓越成果，也是嘉藥「學用合一」最佳實踐，感謝指導老師及團隊在備賽期間辛勞付出，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。

嘉藥揚名國際生活系征戰大馬世界名廚奪2特金6金獎

勁報

更新於 10月30日14:20 • 發布於 10月30日14:20



【勁報記者于郁金/臺南報導】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6屆世界名廚錦標賽」，與來自馬來西亞、新加坡、中國、香港、臺灣、澳大利亞及澳門等地，近百位廚藝好手同場較勁，一舉拿下2面特金獎與6面金獎，為國爭光，也讓嘉藥專業教學實力再度登上國際舞台。

由世界粵菜廚皇協會主辦「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面金牌指導老師林宇志，以果雕作品「鰲遊天下」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3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、林咨妤以臺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。



林咨妤表示，能在畢業前代表學校出國參賽，是難得學習機會，看到其他國家選手作品，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，不僅彰顯嘉藥在餐飲技藝與生活保健科技教學上卓越成果，也是嘉藥「學用合一」最佳實踐，感謝指導老師及團隊在備賽期間辛勞付出，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。



2025-10-30 14:20:00 新聞來源：勁報

嘉藥揚名國際 生活系征戰大馬世界名廚奪2特金6金獎



【勁報記者于郁金/臺南報導】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6屆世界名廚錦標賽」，與來自馬來西亞、新加坡、中國、香港、臺灣、澳大利亞及澳門等地，近百位廚藝好手同場較勁，一舉拿下2面特金獎與6面金獎，為國爭光，也讓嘉藥專業教學實力再度登上國際舞台。

由世界粵菜廚皇協會主辦「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面金牌指導老師林宇志，以果雕作品「鰲遊天下」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3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、林咨妤以臺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。



林咨妤表示，能在畢業前代表學校出國參賽，是難得學習機會，看到其他國家選手作品，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，不僅彰顯嘉藥在餐飲技藝與生活保健科技教學上卓越成果，也是嘉藥「學用合一」最佳實踐，感謝指導老師及團隊在備賽期間辛勞付出，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。

社會

嘉藥揚名國際 生活系征戰大馬世界名廚奪2特金6金獎

新聞聯訪中心 2025-10-30



【勁報記者于郁金/臺南報導】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6屆世界名廚錦標賽」，與來自馬來西亞、新加坡、中國、香港、臺灣、澳大利亞及澳門等地，近百位廚藝好手同場較勁，一舉拿下2面特金獎與6面金獎，為國爭光，也讓嘉藥專業教學實力再度登上國際舞台。

由世界粵菜廚皇協會主辦「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面金牌指導老師林宇志，以果雕作品「鰲遊天下」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3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、林咨妤以臺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。



林咨妤表示，能在畢業前代表學校出國參賽，是難得學習機會，看到其他國家選手作品，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，不僅彰顯嘉藥在餐飲技藝與生活保健科技教學上卓越成果，也是嘉藥「學用合一」最佳實踐，感謝指導老師及團隊在備賽期間辛勞付出，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。

嘉藥揚名國際 生活系征戰大馬世界名廚奪2特金6金獎



2025-10-30 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6屆世界名廚錦標賽」，與來自馬來西亞、新加坡、中國、香港、臺灣、澳大利亞及澳門等地，近百位廚藝好手同場較勁，一舉拿下2面特金獎與6面金獎，為國爭光，也讓嘉藥專業教學實力再度登上國際舞台。

由世界粵菜廚皇協會主辦「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面金牌指導老師林宇志，以果雕作品「鰲遊天下」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3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、林咨妤以臺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。



林咨妤表示，能在畢業前代表學校出國參賽，是難得學習機會，看到其他國家選手作品，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，不僅彰顯嘉藥在餐飲技藝與生活保健科技教學上卓越成果，也是嘉藥「學用合一」最佳實踐，感謝指導老師及團隊在備賽期間辛勞付出，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。

.地方新鮮事

.社會

新聞來源:勁報

嘉藥揚名國際 生活系征戰大馬世界名廚奪2特金6金獎

By 新聞聯訪中心 10月30, 2025





【勁報記者于郁金/臺南報導】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6屆世界名廚錦標賽」，與來自馬來西亞、新加坡、中國、香港、臺灣、澳大利亞及澳門等地，近百位廚藝好手同場較勁，一舉拿下2面特金獎與6面金獎，為國爭光，也讓嘉藥專業教學實力再度登上國際舞台。

由世界粵菜廚皇協會主辦「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面金牌指導老師林宇志，以果雕作品「鰲遊天下」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3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、林咨妤以臺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。



林咨妤表示，能在畢業前代表學校出國參賽，是難得學習機會，看到其他國家選手作品，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，不僅彰顯嘉藥在餐飲技藝與生活保健科技教學上卓越成果，也是嘉藥「學用合一」最佳實踐，感謝指導老師及團隊在備賽期間辛勞付出，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。

—— 生活

嘉藥揚名國際 生活系征戰大馬世界名廚奪 2 特金 6 金獎



10 月. 30, 2025



【勁報記者于郁金 / 臺南報導】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、生活系林咨杼及吳岳錡，遠赴馬來西亞挑戰「2025 年第 6 屆世界名廚錦標賽」，與來自馬來西亞、新加坡、中國、香港、臺灣、澳大利亞及澳門等地，近百位廚藝好手同場較勁，一舉拿下 2 面特金獎與 6 面金獎，為國爭光，也讓嘉藥專業教學實力再度登上國際舞台。

由世界粵菜廚皇協會主辦「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 面金牌指導老師林宇志，以果雕作品「鰲遊天下」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 3 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、林咨妤以臺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。



林咨妤表示，能在畢業前代表學校出國參賽，是難得學習機會，看到其他國家選手作品，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，不僅彰顯嘉藥在餐飲技藝與生活保健科技教學上卓越成果，也是嘉藥「學用合一」最佳實踐，感謝指導老師及團隊在備賽期間辛勞付出，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。

【文化藝術】

分享：



嘉藥揚名國際 生活系征戰大馬世界名廚奪2特金6金獎



2025-10-30 【勁報記者于郁金/臺南報導】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6屆世界名廚錦標賽」，與來自馬來西亞、新加坡、中國、香港、臺灣、澳大利亞及澳門等地，近百位廚藝好手同場較勁，一舉拿下2面特金獎與6面金獎，為國爭光，也讓嘉藥專業教學實力再度登上國際舞台。

由世界粵菜廚皇協會主辦「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面金牌指導老師林宇志，以果雕作品「鰲遊天下」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3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、林咨妤以臺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。



林咨妤表示，能在畢業前代表學校出國參賽，是難得學習機會，看到其他國家選手作品，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，不僅彰顯嘉藥在餐飲技藝與生活保健科技教學上卓越成果，也是嘉藥「學用合一」最佳實踐，感謝指導老師及團隊在備賽期間辛勞付出，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。

首頁 > 即時

嘉藥揚名國際 生活系征戰大馬世界名廚奪2特金6金獎

勁報 勁報/ 勁報

3 天前



【勁報記者于郁金/臺南報導】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6屆世界名廚錦標賽」，與來自馬來西亞、新加坡、中國、香港、臺灣、澳大利亞及澳門等地，近百位廚藝好手同場較勁，一舉拿下2面特金獎與6面金獎，為國爭光，也讓嘉藥專業教學實力再度登上國際舞台。

由世界粵菜廚皇協會主辦「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面金牌指導老師林宇志，以果雕作品「鰲遊天下」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3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、林咨妤以臺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。



林咨妤表示，能在畢業前代表學校出國參賽，是難得學習機會，看到其他國家選手作品，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，不僅彰顯嘉藥在餐飲技藝與生活保健科技教學上卓越成果，也是嘉藥「學用合一」最佳實踐，感謝指導老師及團隊在備賽期間辛勞付出，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。

嘉藥生活系征戰世界名廚錦標賽 奪2特金6金獎

2025-10-30 點閱數：66,118



【記者黃鐘毅 / 台南報導】嘉南藥理大學生活保健科技系師生團隊，日前在林宇志老師帶領下，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。

由世界粵菜廚皇協會主辦的「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「鰲遊天下」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。

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。

圖一：嘉藥生活系師生參加馬來西亞世界名廚錦標賽，勇奪2特金6金獎。
(校方提供)

圖二：嘉藥生活系林宇志老師以果雕作品「鰲遊天下」榮獲金牌。(校方提供)

圖三：嘉藥林宇志老師、郭聖泓、林咨妤及吳岳錡(由左至右)在馬來西亞比賽中大放異彩。(校方提供)

[首頁](#) / [校園](#) / 嘉藥生活系揚名國際 征戰馬來西亞奪2特金6金獎

嘉藥生活系揚名國際 征戰馬來西亞奪2特金6金獎

2025-10-30 記者 張振興 / 臺南 報導

[分享](#)

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。



嘉藥生活系林宇志，以果雕作品「鰲遊天下」驚艷全場。(圖/嘉南藥理學院 提供)

由世界粵菜廚皇協會主辦的「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。



嘉藥生活系師生揚名國際征戰馬來西亞奪2特金6金獎。(圖/嘉南藥理學院 提供)

榮獲2面金牌的指導老師林宇志，以果雕作品「鰲遊天下」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。



嘉藥林宇志老師、郭聖泓、林咨妤及吳岳錡(左至右)在馬來西亞比賽中大放異彩。(圖/嘉南藥理學院 提供)

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。



嘉藥林宇志老師帶領學生在世界名廚錦標賽滿載而歸。(圖/嘉南藥理學院 提供)

林咨妤表示，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。

嘉南大學生活系師生世界名廚錦標賽爭光 奪2特金6金獎

2025-10-30 14:38 聯合報／記者周宗禎／台南即時報導



嘉南大學生活保健系師生在「第六屆世界名廚錦標賽」拿下2面特金獎與6面金獎。圖／校方提供

嘉南藥理大學生活保健系師生日前在「2025年第六屆世界名廚錦標賽」，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，校方今天表揚。

校方表示，林宇志老師帶領保營所郭聖泓、生活系林咨妤及吳岳錡4名學生，與地主馬來西亞、新加坡、中、港、澳洲及澳門近百廚藝好手同場較勁，在世界粵菜廚皇協會主辦的「世界名廚錦標賽」脫穎而出。

這次競賽項目涵蓋果雕、拉糖、翻糖蛋糕、盤式點心及烹飪等領域，吸引世界各地廚藝高手齊聚切磋。嘉大指出，師生展現實作功力，以創意、構圖與技術細膩度征服評審，成績亮眼。

指導老師林宇志榮獲2面金牌，以果雕作品「鰲遊天下」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。

林宇志表示，最大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。

林咨妤表示，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，讓人大開眼界，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。

生活系主任陳品晟表示，嘉藥長期重視學生專業培育與國際競賽實戰經驗，這次同學能在世界舞台發光發熱，不僅彰顯嘉藥在餐飲技藝與生活保健科技教學卓越成果，也是嘉藥「學用合一」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。



嘉南大學生活保健系師生在「第六屆世界名廚錦標賽」拿下2面特金獎與6面金獎。圖／校方提供



嘉南大學生活保健系師生在「第六屆世界名廚錦標賽」拿下2面特金獎與6面金獎。圖／校方提供



嘉南大學生活保健系師生在「第六屆世界名廚錦標賽」拿下2面特金獎與6面金獎。圖／校方提供



NEWS

★★★★★

為國爭光！嘉藥生活系師生征戰世界名廚賽 奪2特金6金獎

2025/10/31 陳遍綠 1751

為國爭光！嘉南藥理大學生活保健科技系師生團隊於日前在林宇志老師帶領下，遠赴馬來西亞，挑戰由世界粵菜廚皇協會主辦的「2025年第六屆世界名廚錦標賽」，一舉拿下2面特金獎與6面金獎，讓嘉藥的專業教學實力再度登上國際舞台。



▲嘉藥林宇志老師帶領學生在世界名廚錦標賽滿載而歸

榮獲2面金牌的指導老師林宇志，以果雕作品「鰲遊天下」驚艷全場。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。



▲嘉藥生活系師生揚名國際征戰馬來西亞奪2特金6金獎

首次踏上國際賽場的三位學生，保營所郭聖泓、生活系林咨妤及吳岳錡，同樣表現出色，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，取得1特金獎，糖霜餅乾1金獎；吳岳錡則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。



▲嘉藥生活系林宇志，以果雕作品「鰲遊天下」驚艷全場

林咨妤表示，能在畢業前代表學校出國參賽，是難得的學習機會。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，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。



▲嘉藥林宇志老師、郭聖泓、林咨妤及吳岳錡(左至右)在馬來西亞比賽中大放異彩

生活保健科技系主任陳品晟表示，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。