



嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅

嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊在2025 FHC上海國際廚藝競賽表現傑出，郭俊佑、羅雨珊與林科任分別獲得1銀1銅，張凱勛拿下2銅，合計抱回3銀5銅，成績耀眼。能在世界廚師聯合會認證的A級國際賽事脫穎而出，不僅展現嘉藥餐旅系堅實的專業實力，更是師生長期投入訓練的成果。

FHC上海國際廚藝競賽至今已舉辦26年，是全球指標性的專業廚藝賽事，也是全球廚師心目中極具價值的舞台。今年更吸引來自五大洲，包含臺灣、盧森堡、菲律賓、迦納、墨西哥、澳洲、新加坡、馬來西亞、泰國、韓國、中國、澳門及香港等地，共650位菁英選手同場競技，競爭相當激烈。

西廚隊指導老師曾楷勛表示，國際廚藝賽事眾多，他始終鼓勵同學要參加能真正能驗證實力與國際競爭力的比賽。在世廚認證的國際賽事，金牌標準極高，也常出現金牌從缺的情況，學生能在高規格比賽中訓練臨場反應、技術穩定性與競賽節奏，進而獲得寶貴的實戰經驗與專業成長，都是成為專業廚師不可或缺的過程。

本次表現亮眼的林科任，首次參加國際賽事就奪下1銀1銅。高中期間因家中經濟因素，課餘時間幾乎都在打工，大學後，決定在畢業前給自己一次站上國際舞台的機會，使用多年打工積蓄加上家人支持，來完成自己的夢想。

林科任以最能襯托松露香氣的雞肉為發想主軸，巧妙運用雞胸與雞腿兩種不同質地的部位，呈現出層次豐富的作品，成功獲得評審青



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

睽，拿下「西式松露」項目銀牌。他表示，比賽不是比誰技術好，而是能在壓力下保持穩定狀態。在賽場上，看見來自世界各地選手大氣的盤式、乾淨的技法與獨特的風味，深感自己的不足之處，也堅定持續提升的決心。

餐旅管理系主任戴揚飛表示，本次國際賽事成果不僅是學生努力的證明，也是系上推動實作能力與國際實戰經驗相結合的具體展現，餐旅系鼓勵學生走出校園、走向世界，親身感受國際競技的氛圍，未來也將持續提供更多資源與支持，協助學生打造更寬廣的國際舞台。



嘉藥餐旅系西餐廚藝隊在上海國際廚藝競賽獲得3銀5銅佳績



嘉藥餐旅系林科任首次參加國際賽事就奪下1銀1銅

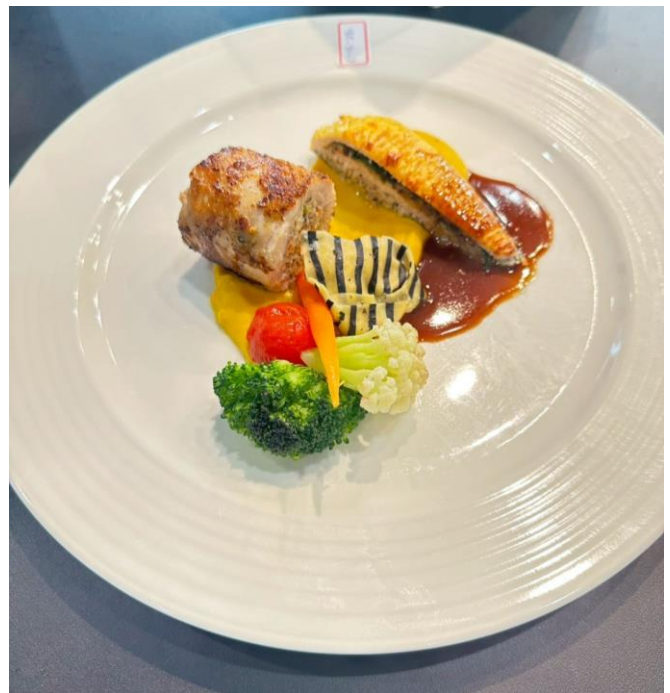


嘉南藥理大學 新聞稿

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



嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩



嘉藥林科任以松露搭配雞胸及雞腿做出層次豐富的口感獲銀牌獎



嘉藥林科任(左)感謝老師曾楷勛利用課餘時間的耐心指導