



FHC上海國際廚藝賽

嘉藥西餐隊抱回3銀5銅

記者黃文記／仁德報導

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一銀一銅，張凱勛拿下二銅，合計抱回三銀五銅，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上海國際廚藝競賽舉辦至今已二十六年，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，包含台灣、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，共六百五十位菁英選手同場競技，競爭相當激烈。

這次表現亮眼的林科任，首次參加國際賽事就奪下一銀一銅。高中期間因家中經濟因素，課餘時間幾乎都在

打工，上大學後，決定在畢業前給自己一次站上國際舞台的機會，便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，成功獲得評審青睞，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。

嘉藥餐旅系主任戴揚飛表示，這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。



ETtoday新聞雲

+ 追蹤

100.7K 粉絲



嘉藥西廚隊上海國際賽勇奪3銀5銅！ 首參賽林科任奪雙獎大放異彩

ETtoday 的故事 • 3 天 • 已讀取 1 分鐘



嘉藥西廚隊上海國際賽勇奪3銀5銅！首參賽林科任奪雙獎大放異彩

▲嘉藥西廚隊前進 2025 FHC上海國際廚藝競賽，勇奪3銀5銅，表現亮眼。（記者林東良翻攝，下同）

記者林東良 / 台南報導

嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊今年前進2025 FHC上海國際廚藝競賽再度締造亮眼成績，由郭俊佑、羅雨珊、林科任與張凱勛組成的參賽陣容，共抱回3銀5銅，在世界廚師聯合會（WACS）認證的A級國際賽事中脫穎而出，展現嘉藥餐旅系深厚的專業實力與長期扎根訓練的成果。

FHC上海國際廚藝競賽自創辦以來已走過26年，是全球指標級的專業競賽，更是國際廚師心中的高含金量舞台。今年吸引來自五大洲、包含台灣、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、澳門與香港等地，共650名菁英同場較勁，

競爭激烈、高手雲集。

指導老師曾楷勛表示，國際賽事眾多，但要站上真正能驗證實力的舞台，「世廚」認證的國際賽事就是關鍵指標，其金牌門檻極高、有時甚至會金牌從缺。學生在高壓環境下學習調節狀態、穩定技術、掌握競賽節奏，都是成為專業廚師不可或缺的磨練。他強調，這次的成績是學生長期訓練累積出的能量。

首次參加國際賽事就摘下1銀1銅的林科任，更是本次的亮點。他出身普通家庭，高中因經濟因素，一邊讀書一邊打工，直到大學才下定決心用多年存款與家人支援，完成站上國際舞台的夢想。他以雞胸、雞腿兩種不同質地的部位搭配松露香氣，呈現層次豐富的盤式作品，成功在「西式松露」項目奪銀。

林科任分享，國際賽不是比「誰技術好」，而是比誰能在壓力下維持穩定。他看見世界選手乾淨純熟的技法、獨特風味與大器盤飾後，深刻感受到自己的不足，也更堅定持續精進的決心。

餐旅管理系主任戴揚飛指出，這次優異表現不僅是學生努力的證明，也是系上推動「實作能力 × 國際實戰」的具體成果。嘉藥鼓勵學生走出校園，親身體驗國際競技的氛圍，未來也將提供更多資源與舞台，協助學生拓展更寬廣的國際視野。



嘉藥西廚隊上海國際賽勇奪3銀5銅！ 首參賽林科任奪雙獎大放異彩



▲嘉藥西廚隊前進 2025 FHC上海國際廚藝競賽，勇奪3銀5銅，表現亮眼。(記者林東良翻攝，下同)

記者林東良／台南報導

嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊今年前進2025 FHC上海國際廚藝競賽再度締造亮眼成績，由郭俊佑、羅雨珊、林科任與張凱勛組成的參賽陣容，共抱回3銀5銅，在世界廚師聯合會（WACS）認證的A級國際賽事中脫穎而出，展現嘉藥餐旅系深厚的專業實力與長期扎根訓練的成果。



FHC上海國際廚藝競賽自創辦以來已走過26年，是全球指標級的專業競賽，更是國際廚師心中的高含金量舞台。今年吸引來自五大洲、包含台灣、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、澳門與香港等地，共650名菁英同場較勁，競爭激烈、高手雲集。



指導老師曾楷勛表示，國際賽事眾多，但要站上真正能驗證實力的舞台，「世廚」認證的國際賽事就是關鍵指標，其金牌門檻極高、有時甚至會金牌從缺。學生在高壓環境下學習調節狀態、穩定技術、掌握競賽節奏，都是成為專業廚師不可或缺的磨練。他強調，這次的成績是學生長期訓練累積出的能量。



首次參加國際賽事就摘下1銀1銅的林科任，更是本次的亮點。他出身普通家庭，高中因經濟因素，一邊讀書一邊打工，直到大學才下定決心用多年存款與家人支援，完成站上國際舞台的夢想。他以雞胸、雞腿兩種不同質地的部位搭配松露香氣，呈現層次豐富的盤式作品，成功在「西式松露」項目奪銀。

林科任分享，國際賽不是比「誰技術好」，而是比誰能在壓力下維持穩定。他看見世界選手乾淨純熟的技法、獨特風味與大器盤飾後，深刻感受到自己的不足，也更堅定持續精進的決心。



餐旅管理系主任戴揚飛指出，這次優異表現不僅是學生努力的證明，也是系上推動「實作能力 × 國際實戰」的具體成果。嘉藥鼓勵學生走出校園，親身體驗國際競技的氛圍，未來也將提供更多資源與舞台，協助學生拓展更寬廣的國際視野。

※本文版權所有，非經授權，不得轉載。[ETtoday著作權聲明]※

嘉藥餐旅西廚隊亮眼！FHC 上海國際賽奪 3 銀 5 銅 林科任首戰拿 1 銀 1 銅

大成報

2025-11-25 18:17



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊，在 2025 FHC 上海國際廚藝競賽中表現傑出！隊員郭俊佑、羅雨珊與林科任各獲 1 銀 1 銅，張凱勛拿下 2 銅，團隊合計抱回 3 銀 5 銅耀眼成績。能在世界廚師聯合會認證的 A 級國際賽事脫穎而出，不僅展現該系堅實專業實力，更是師生長期投入訓練的成果。FHC 上海國際廚藝競賽已辦 26 年，是全球指標性專業廚藝賽事，也是廚師心中極具價值的舞台。今年吸引來自五大洲，包含臺灣、盧森堡、菲律賓等 13 個國家及地區的 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，他向來鼓勵學生參加能驗證實力與國際競爭力的比賽。世廚認證賽事金牌標準極高，常出現金牌從缺情況，學生在高規格比賽中訓練臨場反應、技術穩定性與競賽節奏，獲得的實戰經驗與專業成長，是成為專業廚師的必經之路。

首次參加國際賽事的林科任表現格外亮眼，一舉奪下 1 銀 1 銅。高中時因家中經濟因素，他課餘幾乎都在打工；大學後，決定在畢業前圓國際舞台夢，使用多年打工積蓄加上家人支持參賽。他以雞肉襯托松露香氣為主軸，運用雞胸、雞腿不同質地呈現層次作品，拿下「西式松露」項目銀牌。他坦言，比賽考驗壓力下的穩定性，看到國際選手的優勢後，更堅定持續提升的決心。

餐旅管理系主任戴揚飛指出，此次成果是學生努力的證明，也是系上推動實作能力與國際實戰經驗結合的體現。系上鼓勵學生走出校園、走向世界，未來也將持續提供資源與支持，協助學生打造更寬廣的國際舞台。

嘉南藥理大學餐旅系西廚隊在 FHC 上海賽的佳績，不僅是個體實力的展現，更折射出系部「實作 + 國際化」教育理念的成功。從指導老師選賽的戰略性，到林科任打工圓夢的堅毅，再到系部的資源支持，形成完整的培育鏈。高規格賽事中的磨練，既讓學生看清差距，更積累寶貴經驗，這種「以賽促學」模式，為餐旅專業教育提供優質樣本，也為台灣培育國際化廚藝人才奠定基礎。





2025-11-25 18:17:03 新聞來源：大成報

嘉藥餐旅西廚隊亮眼！FHC 上海國際賽奪 3 銀 5 銅 林科任首戰拿 1 銀 1 銅



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊，在 2025 FHC 上海國際廚藝競賽中表現傑出！隊員郭俊佑、羅雨珊與林科任各獲 1 銀 1 銅，張凱勛拿下 2 銅，團隊合計抱回 3 銀 5 銅耀眼成績。能在世界廚師聯合會認證的 A 級國際賽事脫穎而出，不僅展現該系堅實專業實力，更是師生長期投入訓練的成果。

FHC 上海國際廚藝競賽已辦 26 年，是全球指標性專業廚藝賽事，也是廚師心中極具價值的舞台。今年吸引來自五大洲，包含臺灣、盧森堡、菲律賓等 13 個國家及地區的 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，他向來鼓勵學生參加能驗證實力與國際競爭力的比賽。世廚認證賽事金牌標準極高，常出現金牌從缺情況，學生在高規格比賽中訓練臨場反應、技術穩定性與競賽節奏，獲得的實戰經驗與專業成長，是成為專業廚師的必經之路。

首次參加國際賽事的林科任表現格外亮眼，一舉奪下 1 銀 1 銅。高中時因家中經濟因素，他課餘幾乎都在打工；大學後，決定在畢業前圓國際舞台夢，使用多年打工積蓄加上家人支持參賽。他以雞肉襯托松露香氣為主軸，運用雞胸、雞腿不同質

地呈現層次作品，拿下「西式松露」項目銀牌。他坦言，比賽考驗壓力下的穩定性，看到國際選手的優勢後，更堅定持續提升的決心。

餐旅管理系主任戴揚飛指出，此次成果是學生努力的證明，也是系上推動實作能力與國際實戰經驗結合的體現。系上鼓勵學生走出校園、走向世界，未來也將持續提供資源與支持，協助學生打造更寬廣的國際舞台。

嘉南藥理大學餐旅系西廚隊在 FHC 上海賽的佳績，不僅是個體實力的展現，更折射出系部「實作 + 國際化」教育理念的成功。從指導老師選賽的戰略性，到林科任打工圓夢的堅毅，再到系部的資源支持，形成完整的培育鏈。高規格賽事中的磨練，既讓學生看清差距，更積累寶貴經驗，這種「以賽促學」模式，為餐旅專業教育提供優質樣本，也為台灣培育國際化廚藝人才奠定基礎。





消費生活

社會

嘉藥餐旅西廚隊亮眼！FHC 上海國際賽奪 3 銀 5 銅 林科任首戰拿 1 銀 1 銅

新聞聯訪中心 2025-11-25



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊，在 2025 FHC 上海國際廚藝競賽中表現傑出！隊員郭俊佑、羅雨珊與林科任各獲 1 銀 1 銅，張凱勛拿下 2 銅，團隊合計抱回 3 銀 5 銅耀眼成績。能在世界廚師聯合會認證的 A 級國際賽事脫穎而出，不僅展現該系堅實專業實力，更是師生長期投入訓練的成果。

FHC 上海國際廚藝競賽已辦 26 年，是全球指標性專業廚藝賽事，也是廚師心中極具價值的舞台。今年吸引來自五大洲，包含臺灣、盧森堡、菲律賓等 13 個國家及地區的 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，他向來鼓勵學生參加能驗證實力與國際競爭力的比賽。世廚認證賽事金牌標準極高，常出現金牌從缺情況，學生在高規格比賽中訓練臨場反應、技術穩定性與競賽節奏，獲得的實戰經驗與專業成長，是成為專業廚師的必經之路。

首次參加國際賽事的林科任表現格外亮眼，一舉奪下 1 銀 1 銅。高中時因家中經濟因素，他課餘幾乎都在打工；大學後，決定在畢業前圓國際舞台夢，使用多年打工積蓄加上家人支持參賽。他以雞肉襯托松露香氣為主軸，運用雞胸、雞腿不同質地呈現層次作品，拿下「西式松露」項目銀牌。他坦言，比賽考驗壓力下的穩定性，看到國際選手的優勢後，更堅定持續提升的決心。

餐旅管理系主任戴揚飛指出，此次成果是學生努力的證明，也是系上推動實作能力與國際實戰經驗結合的體現。系上鼓勵學生走出校園、走向世界，未來也將持續提供資源與支持，協助學生打造更

寬廣的國際舞台。

嘉南藥理大學餐旅系西廚隊在 FHC 上海賽的佳績，不僅是個體實力的展現，更折射出系部「實作 + 國際化」教育理念的成功。從指導老師選賽的戰略性，到林科任打工圓夢的堅毅，再到系部的資源支持，形成完整的培育鏈。高規格賽事中的磨練，既讓學生看清差距，更積累寶貴經驗，這種「以賽促學」模式，為餐旅專業教育提供優質樣本，也為台灣培育國際化廚藝人才奠定基礎。





.消費生活 .社會 新聞來源:大成報

嘉藥餐旅西廚隊亮眼！FHC 上海國際賽奪 3 銀 5 銅 林科任首戰拿 1 銀 1 銅

By 新聞聯訪中心 11月25, 2025





【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊，在 2025 FHC 上海國際廚藝競賽中表現傑出！隊員郭俊佑、羅雨珊與林科任各獲 1 銀 1 銅，張凱勛拿下 2 銅，團隊合計抱回 3 銀 5 銅耀眼成績。能在世界廚師聯合會認證的 A 級國際賽事脫穎而出，不僅展現該系堅實專業實力，更是師生長期投入訓練的成果。

FHC 上海國際廚藝競賽已辦 26 年，是全球指標性專業廚藝賽事，也是廚師心中極具價值的舞台。今年吸引來自五大洲，包含臺灣、盧森堡、菲律賓等 13 個國家及地區的 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，他向來鼓勵學生參加能驗證實力與國際競爭力的比賽。世廚認證賽事金牌標準極高，常出現金牌從缺情況，學生在高規格比賽中訓練臨場反應、技術穩定性與競賽節奏，獲得的實戰經驗與專業成長，是成為專業廚師的必經之路。

首次參加國際賽事的林科任表現格外亮眼，一舉奪下 1 銀 1 銅。高中時因家中經濟因素，他課餘幾乎都在打工；大學後，決定在畢業前圓國際舞台夢，使用多年打工積蓄加上家人支持參賽。他以雞肉襯托松露香氣為主軸，運用雞胸、雞腿不同質地呈現層次作品，拿下「西式松露」項目銀牌。他坦言，比賽考驗壓力下的穩定性，看到國際選手的優勢後，更堅定持續提升的決心。

餐旅管理系主任戴揚飛指出，此次成果是學生努力的證明，也是系上推動實作能力與國際實戰經驗結合的體現。系上鼓勵學生走出校園、走向世界，未來也將持續提供資源與支持，協助學生打造更寬廣的國際舞台。

嘉南藥理大學餐旅系西廚隊在 FHC 上海賽的佳績，不僅是個體實力的展現，更折射出系部「實

作 + 國際化」教育理念的成功。從指導老師選賽的戰略性，到林科任打工圓夢的堅毅，再到系部的資源支持，形成完整的培育鏈。高規格賽事中的磨練，既讓學生看清差距，更積累寶貴經驗，這種「以賽促學」模式，為餐旅專業教育提供優質樣本，也為台灣培育國際化廚藝人才奠定基礎。





—— 地方

嘉藥餐旅西廚隊亮眼！FHC 上海國際賽奪 3 銀 5 銅 林科任首戰拿 1 銀 1 銅



11月25, 2025



【大成報記者杜忠聰 / 臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊，在 2025 FHC 上海國際廚藝競賽中表現傑出！隊員郭俊佑、羅雨珊與林科任各獲 1 銀 1 銅，張凱勛拿下 2 銅，團隊合計抱回 3 銀 5 銅耀眼成績。能在世界廚師聯合會認證的 A 級國際賽事脫穎而出，不僅展現該系堅實專業實力，更是師生長期投入訓練的成果。FHC 上海國際廚藝競賽已辦 26 年，是全球指標性專業廚藝賽事，也是廚師心中極具價值的舞台。今年吸引來自五大洲，包含臺灣、盧森堡、菲律賓等 13 個國家及地區的 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，他向來鼓勵學生參加能驗證實力與國際競爭力的比賽。世廚認證賽事金牌標準極高，常出現金牌從缺情況，學生在高規格比賽中訓練臨場反應、技術穩定性與競賽節奏，獲得的實戰經驗與專業成長，是成為專業廚師的必經之路。

首次參加國際賽事的林科任表現格外亮眼，一舉奪下 1 銀 1 銅。高中時因家中經濟因素，他課餘幾乎都在打工；大學後，決定在畢業前圓國際舞台夢，使用多年打工積蓄加上家人支持參賽。他以雞肉襯托松露香氣為主軸，運用雞胸、雞腿不同質地呈現層次作品，拿下「西式松露」項目銀牌。他坦言，比賽考驗壓力下的穩定性，看到國際選手的優勢後，更堅定持續提升的決心。

餐旅管理系主任戴揚飛指出，此次成果是學生努力的證明，也是系上推動實作能力與國際實戰經驗結合的體現。系上鼓勵學生走出校園、走向世界，未來也將持續提供資源與支持，協助學生打造更寬廣的國際舞台。

嘉南藥理大學餐旅系西廚隊在 FHC 上海賽的佳績，不僅是個體實力的展現，更折射出系部「實作 + 國際化」教育理念的成功。從指導

老師選賽的戰略性，到林科任打工圓夢的堅毅，再到系部的資源支持，形成完整的培育鏈。高規格賽事中的磨練，既讓學生看清差距，更積累寶貴經驗，這種「以賽促學」模式，為餐旅專業教育提供優質樣本，也為台灣培育國際化廚藝人才奠定基礎。





嘉藥餐旅西廚隊亮眼！FHC 上海國際賽奪 3 銀 5 銅 林科任首戰拿 1 銀 1 銅

【大成報記者杜忠聰 / 臺南報導】嘉南藥理大學餐旅



2025-11-25

管理系西餐廚藝隊，在 2025 FHC 上海國際廚藝競賽中表現傑出！隊員郭俊佑、羅雨珊與林科任各獲 1 銀 1 銅，張凱勛拿下 2 銅，團隊合計抱回 3 銀 5 銅耀眼成績。能在世界廚師聯合會認證的 A 級國際賽事脫穎而出，不僅展現該系堅實專業實力，更是師生長期投入訓練的成果。

FHC 上海國際廚藝競賽已辦 26 年，是全球指標性專業廚藝賽事，也是廚師心中極具價值的舞台。今年吸引來自五大洲，包含臺灣、盧森堡、菲律賓等 13 個國家及地區的 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，他向來鼓勵學生參加能驗證實力與國際競爭力的比賽。世廚認證賽事金牌標準極高，常出現金牌從缺情況，學生在高規格比賽中訓練臨場反應、技術穩定性與競賽節奏，獲得的實戰經驗與專業成長，是成為專業廚師的必經之路。

首次參加國際賽事的林科任表現格外亮眼，一舉奪下 1 銀 1 銅。高中時因家中經濟因素，他課餘幾乎都在打工；大學後，決定在畢業前圓國際舞台夢，使用多年打工積蓄加上家人支持參賽。他以雞肉襯托松露香氣為主軸，運用雞胸、雞腿不同質地呈現層次作品，拿下「西式松露」項目銀牌。他坦言，比賽考驗壓力下的穩定性，看到國際選手的優勢後，更堅定持續提升的決心。

餐旅管理系主任戴揚飛指出，此次成果是學生努力的證明，也是系上推動實作能力與國際實戰經驗結合的體現。系上鼓勵學生走出校園、走向世界，未來也將持續提供資源與支持，協助學生打造更寬廣的國際舞台。

嘉南藥理大學餐旅系西廚隊在 FHC 上海賽的佳績，不僅是個體實力的展現，更折射出系部「實作 + 國際化」教育理念的成功。從指導老師選賽的戰略性，到林科任打工圓夢的堅毅，再到系部的資源支持，形成完整的培育鏈。高規格賽事中的磨練，既讓學生看清差距，更積累寶貴經驗，這種「以賽促學」模式，為餐旅專業教育提供優質樣本，也為台灣培育國際化廚藝人才奠定基礎。





嘉藥餐旅西廚隊亮眼！FHC 上海國際賽奪 3 銀 5 銅 林科任首戰拿 1 銀 1 銅

大成報 大成報/大成報

1 天前



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊，在 2025 FHC 上海國際廚藝競賽中表現傑出！隊員郭俊佑、羅雨珊與林科任各獲 1 銀 1 銅，張凱勛拿下 2 銅，團隊合計抱回 3 銀 5 銅耀眼成績。能在世界廚師聯合會認證的 A 級國際賽事脫穎而出，不僅展現該系堅實專業實力，更是師生長期投入訓練的成果。

FHC 上海國際廚藝競賽已辦 26 年，是全球指標性專業廚藝賽事，也是廚師心中極具價值的舞台。今年吸引來自五大洲，包含臺灣、盧森堡、菲律賓等 13 個國家及地區的 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，他向來鼓勵學生參加能驗證實力與國際競爭力的比賽。世廚認證賽事金牌標準極高，常出現金牌從缺情況，學生在高規格比賽中訓練臨場反應、技術穩定性與競賽節奏，獲得的實戰經驗與專業成長，是成為專業廚師的必經之路。

首次參加國際賽事的林科任表現格外亮眼，一舉奪下 1 銀 1 銅。高中

時因家中經濟因素，他課餘幾乎都在打工；大學後，決定在畢業前圓國際舞台夢，使用多年打工積蓄加上家人支持參賽。他以雞肉襯托松露香氣為主軸，運用雞胸、雞腿不同質地呈現層次作品，拿下「西式松露」項目銀牌。他坦言，比賽考驗壓力下的穩定性，看到國際選手的優勢後，更堅定持續提升的決心。

餐旅管理系主任戴揚飛指出，此次成果是學生努力的證明，也是系上推動實作能力與國際實戰經驗結合的體現。系上鼓勵學生走出校園、走向世界，未來也將持續提供資源與支持，協助學生打造更寬廣的國際舞台。

嘉南藥理大學餐旅系西廚隊在 FHC 上海賽的佳績，不僅是個體實力的展現，更折射出系部「實作 + 國際化」教育理念的成功。從指導老師選賽的戰略性，到林科任打工圓夢的堅毅，再到系部的資源支持，形成完整的培育鏈。高規格賽事中的磨練，既讓學生看清差距，更積累寶貴經驗，這種「以賽促學」模式，為餐旅專業教育提供優質樣本，也為台灣培育國際化廚藝人才奠定基礎。







中央通訊社

+ 追蹤

33.9K 粉絲



嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅

1 天 • 已讀取 1 分鐘

(中央社訊息服務20251127 10:20:09)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。



嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩。

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。



嘉樂餐旅系林科任首次參加國際賽事就奪下1銀1銅。

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，成功獲得評審青睞，

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。



└ 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。

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。

2025-11-27 10:20:09 新聞來源：中央社

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，便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，成功獲得評審青睞，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。

首頁 中文稿

嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅

發稿時間：2025/11/27 10:20:09

(中央社訊息服務20251127 10:20:09)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。



嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩。

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。



嘉藥餐旅系林科任首次參加國際賽事就奪下1銀1銅。

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，成功獲得評審青睞，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。



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。

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。

嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅

中央社 中央社/

4 小時前

(中央社訊息服務20251127 10:20:09)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，張凱勳拿下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，成功獲得評審青睞，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。

FHC上海國際廚藝賽 嘉藥西餐隊抱回3銀5銅



中華日報

更新於 12小時前 • 發布於 12小時前



嘉藥餐旅系西餐廚藝隊在上海國際廚藝競賽獲得三銀五銅佳績。(校方提供)

記者黃文記仁德報導

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一銀一銅，張凱勛拿下二銅，合計抱回三銀五銅，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上海國際廚藝競賽舉辦至今已二十六年，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，包含台灣、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，共六百五十位菁英選手同場競技，競爭相當激烈。

這次表現亮眼的林科任，首次參加國際賽事就奪下一銀一銅。高中期間因家中經濟因素，課餘時間幾乎都在打工，上大學後，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，成功獲得評審青睞，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。

嘉藥餐旅系系主任戴揚飛表示，這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。

FHC上海國際廚藝賽 嘉藥西餐隊抱回3銀5銅

CDNS V

2025年11月25日 週二 下午9:00



嘉藥餐旅系西餐廚藝隊在上海國際廚藝競賽獲得三銀五銅佳績。(校方提供)
記者黃文記/仁德報導

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一銀一銅，張凱勛拿下二銅，合計抱回三銀五銅，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上海國際廚藝競賽舉辦至今已二十六年，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，包含台灣、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，共六百五十位菁英選手同場競技，競爭相當激烈。

廣告

這次表現亮眼的林科任，首次參加國際賽事就奪下一銀一銅。高中期間因家中經濟因素，課餘時間幾乎都在打工，上大學後，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，成功獲得評審青睞，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。

嘉藥餐旅系系主任戴揚飛表示，這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。



中華新聞雲
China Daily News



FHC上海國際廚藝賽 嘉藥西餐隊抱回3銀5銅

2025-11-25 校園





記者黃文記/仁德報導

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一銀一銅，張凱勛拿下二銅，合計抱回三銀五銅，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上海國際廚藝競賽舉辦至今已二十六年，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，包含台灣、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，共六百五十位菁英選手同場競技，競爭相當激烈。

這次表現亮眼的林科任，首次參加國際賽事就奪下一銀一銅。高中期間因家中經濟因素，課餘時間幾乎都在打工，上大學後，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，成功獲得評審青睞，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。

嘉藥餐旅系系主任戴揚飛表示，這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。

[← 上一篇](#)[極端氣候，柳營區強化防汛整備、加速復原重...](#)[下一篇 >](#)[攝護腺拉開手術 排尿變順暢](#)[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

大放異彩！嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽勇奪 3銀5銅



【記者于郁金/臺南報導】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A級國際賽事脫穎而出，不僅展現嘉藥餐旅系堅實專業實力，更是師生長期投入訓練成果。





FHC上海國際廚藝競賽至今已舉辦26年，是全球指標性專業廚藝賽事，也是全球廚師心目中極具價值舞台；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比賽；在世廚認證國際賽事，金牌標準極高，也常出現金牌從缺情況，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，進而獲得寶貴實戰經驗與專業成長，都是成為專業廚師不可或缺過程。

本次表現亮眼林科任，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機會，使用多年打工積蓄加上家人支持，來完成自己夢想。





林科任以最能襯托松露香氣雞肉為發想主軸，巧妙運用雞胸與雞腿兩種不同質地的部位，呈現出層次豐富作品，成功獲得評審青睞，拿下「西式松露」項目銀牌。

林科任表示，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盤式、乾淨技法與獨特風味，深感自己不足之處，也堅定持續提升決心。

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證明，也是系上推動實作能力與國際實戰經驗相結合具體展現，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國際舞台。

綜合新聞

嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

11月25, 2025



【快通新聞記者蔡文雄/台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊在2025FHC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，成功獲得評審青睞，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。

圖說：嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩



綜合

嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅

Posted By: TainanTalk 26 11 月, 2025 Comments Off!

〔記者鄭德政南市報導〕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。



(圖說) 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。(記者鄭德政攝) 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。



(圖說) 嘉藥餐旅系林科任首次參加國際賽事就奪下1銀1銅佳績。(記者鄭德政攝)
西廚隊指導老師曾楷助表示，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。



(圖說) 嘉藥林科任(左)感謝老師曾楷勛(右)利用課餘時間的耐心指導。(記者鄭德政攝)

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。



(圖說) 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。(記者鄭德政攝)

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，成功獲得評審青睞，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。

大放異彩！嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽勇奪3銀5銅

勁報

2025-11-25 12:20



【勁報記者于郁金/臺南報導】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A級國際賽事脫穎而出，不僅展現嘉藥餐旅系堅實專業實力，更是師生長期投入訓練成果。

FHC上海國際廚藝競賽至今已舉辦26年，是全球指標性專業廚藝賽事，也是全球廚師心目中極具價值舞台；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比賽；在世廚認證國際賽事，金牌標準極高，也常出現金牌從缺情況，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，進而獲得寶貴實戰經驗與專業成長，都是成為專業廚師不可或缺過程。



本次表現亮眼林科任，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機會，便用多年打工積蓄加上家人支持，來完成自己夢想。



林科任以最能襯托松露香氣雞肉為發想主軸，巧妙運用雞胸與雞腿兩種不同質地的部位，呈現出層次豐富作品，成功獲得評審青睞，拿下「西式松露」項目銀牌。



林科任表示，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盤式、乾淨技法與獨特風味，深感自己不足之處，也堅定持續提升決心。

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證明，也是系上推動實作能力與國際實戰經驗相結合具體展現，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國際舞台。

大放異彩！嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽勇奪3銀5銅



勁報

更新於 1天前 • 發布於 1天前



【勁報記者于郁金/臺南報導】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A級國際賽事脫穎而出，不僅展現嘉藥餐旅系堅實專業實力，更是師生長期投入訓練成果。

FHC上海國際廚藝競賽至今已舉辦26年，是全球指標性專業廚藝賽事，也是全球廚師心目中極具價值舞台；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比賽；在世廚認證國際賽事，金牌標準極高，也常出現金牌從缺情況，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，進而獲得寶貴實戰經驗與專業成長，都是成為專業廚師不可或缺過程。



本次表現亮眼林科任，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機會，使用多年打工積蓄加上家人支持，來完成自己夢想。



林科任以最能襯托松露香氣雞肉為發想主軸，巧妙運用雞胸與雞腿兩種不同質地的部位，呈現出層次豐富作品，成功獲得評審青睞，拿下「西式松露」項目銀牌。



林科任表示，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盤式、乾淨技法與獨特風味，深感自己不足之處，也堅定持續提升決心。

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證明，也是系上推動實作能力與國際實戰經驗相結合具體展現，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國際舞台。





2025-11-25 12:20:00 新聞來源：勁報

大放異彩！嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽勇奪3銀5銅



【勁報記者于郁金/臺南報導】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A級國際賽事脫穎而出，不僅展現嘉藥餐旅系堅實專業實力，更是師生長期投入訓練成果。

FHC上海國際廚藝競賽至今已舉辦26年，是全球指標性專業廚藝賽事，也是全球廚師心目中極具價值舞台；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比賽；在世廚認證國際賽事，金牌標準極高，也常出現金牌從缺情況，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，進而獲得寶貴實戰經驗與專業成長，都是成為專業廚師不可或缺過程。



本次表現亮眼林科任，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機會，使用多年打工積蓄加上家人支持，來完成自己夢想。



林科任以最能襯托松露香氣雞肉為發想主軸，巧妙運用雞胸與雞腿兩種不同質地的部位，呈現出層次豐富作品，成功獲得評審青睞，拿下「西式松露」項目銀牌。



林科任表示，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盤式、乾淨技法與獨特風味，深感自己不足之處，也堅定持續提升決心。

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證明，也是系上推動實作能力與國際實戰經驗相結合具體展現，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國際舞台。

社會

大放異彩！嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽勇奪3銀5銅

新聞聯訪中心 2025-11-25



【勁報記者于郁金/臺南報導】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A級國際賽事脫穎而出，不僅展現嘉藥餐旅系堅實專業實力，更是師生長期投入訓練成果。

FHC上海國際廚藝競賽至今已舉辦26年，是全球指標性專業廚藝賽事，也是全球廚師心目中極具價值舞台；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比賽；在世廚認證國際賽事，金牌標準極高，也常出現金牌從缺情況，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，進而獲得寶貴實戰經驗與專業成長，都是成為專業廚師不可或缺過程。



本次表現亮眼林科任，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機會，便用多年打工積蓄加上家人支持，來完成自己夢想。



林科任以最能襯托松露香氣雞肉為發想主軸，巧妙運用雞胸與雞腿兩種不同質地的部位，呈現出層次豐富作品，成功獲得評審青睞，拿下「西式松露」項目銀牌。



林科任表示，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盤式、乾淨技法與獨特風味，深感自己不足之處，也堅定持續提升決心。

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證明，也是系上推動實作能力與國際實戰經驗相結合具體展現，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國際舞台。

大放異彩！嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽勇奪3銀5銅



2025-11-25 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A級國際賽事脫穎而出，不僅展現嘉藥餐旅系堅實專業實力，更是師生長期投入訓練成果。

FHC上海國際廚藝競賽至今已舉辦26年，是全球指標性專業廚藝賽事，也是全球廚師心目中極具價值舞台；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比賽；在世廚認證國際賽事，金牌標準極高，也常出現金牌從缺情況，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，進而獲得寶貴實戰經驗與專業成長，都是成為專業廚師不可或缺過程。



本次表現亮眼林科任，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機會，使用多年打工積蓄加上家人支持，來完成自己夢想。



林科任以最能襯托松露香氣雞肉為發想主軸，巧妙運用雞胸與雞腿兩種不同質地的部位，呈現出層次豐富作品，成功獲得評審青睞，拿下「西式松露」項目銀牌。



林科任表示，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盤式、乾淨技法與獨特風味，深感自己不足之處，也堅定持續提升決心。

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證明，也是系上推動實作能力與國際實戰經驗相結合具體展現，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國際舞台。

地方新鮮事 社會 新聞來源:勁報

大放異彩！嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽勇奪3銀5銅

By 新聞聯訪中心 11月25, 2025





【勁報記者于郁金/臺南報導】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A級國際賽事脫穎而出，不僅展現嘉藥餐旅系堅實專業實力，更是師生長期投入訓練成果。

FHC上海國際廚藝競賽至今已舉辦26年，是全球指標性專業廚藝賽事，也是全球廚師心目中極具價值舞台；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比賽；在世廚認證國際賽事，金牌標準極高，也常出現金牌從缺情況，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，進而獲得寶貴實戰經驗與專業成長，都是成為專業廚師不可或缺過程。



本次表現亮眼林科任，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機會，使用多年打工積蓄加上家人支持，來完成自己夢想。



林科任以最能襯托松露香氣雞肉為發想主軸，巧妙運用雞胸與雞腿兩種不同質地的部位，呈現出層次豐富作品，成功獲得評審青睞，拿下「西式松露」項目銀牌。



林科任表示，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盤式、乾淨技法與獨特風味，深感自己不足之處，也堅定持續提升決心。

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證明，也是系上推動實作能力與國際實戰經驗相結合具體展現，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國際舞台。

—— 生活

大放異彩！嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽勇奪3銀5銅



2 小時前



【勁報記者于郁金 / 臺南報導】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 A 級國際賽事脫穎而出，不僅展現嘉藥餐旅系堅實專業實力，更是師生長期投入訓練成果。

FHC 上海國際廚藝競賽至今已舉辦 26 年，是全球指標性專業廚藝賽事，也是全球廚師心目中極具價值舞台；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比賽；在世廚認證國際賽事，金牌標準極高，也常出現金牌從缺情況，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，進而獲得寶貴實戰經驗與專業成長，都是成為專業廚師不可或缺過程。



本次表現亮眼林科任，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機會，便用多年打工積蓄加上家人支持，來完成自己夢想。



林科任以最能襯托松露香氣雞肉為發想主軸，巧妙運用雞胸與雞腿兩種不同質地的部位，呈現出層次豐富作品，成功獲得評審青睞，拿下「西式松露」項目銀牌。



林科任表示，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盤式、乾淨技法與獨特風味，深感自己不足之處，也堅定持續提升決心。

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證明，也是系上推動實作能力與國際實戰經驗相結合具體展現，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國際舞台。

【文化藝術】 分享： [Facebook] [Pinterest] [Twitter] [LINE] [Print]

大放異彩！嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽勇奪3銀5銅



2025-11-25 【勁報記者于郁金/臺南報導】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A級國際賽事脫穎而出，不僅展現嘉藥餐旅系堅實專業實力，更是師生長期投入訓練成果。

FHC上海國際廚藝競賽至今已舉辦26年，是全球指標性專業廚藝賽事，也是全球廚師心目中極具價值舞台；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比賽；在世廚認證國際賽事，金牌標準極高，也常出現金牌從缺情況，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，進而獲得寶貴實戰經驗與專業成長，都是成為專業廚師不可或缺過程。



本次表現亮眼林科任，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機會，使用多年打工積蓄加上家人支持，來完成自己夢想。



林科任以最能襯托松露香氣雞肉為發想主軸，巧妙運用雞胸與雞腿兩種不同質地的部位，呈現出層次豐富作品，成功獲得評審青睞，拿下「西式松露」項目銀牌。



林科任表示，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盤式、乾淨技法與獨特風味，深感自己不足之處，也堅定持續提升決心。

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證明，也是系上推動實作能力與國際實戰經驗相結合具體展現，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國際舞台。

大放異彩！嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽勇奪3銀5銅

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A級國際賽事脫穎而出，不僅展現嘉藥餐旅系堅實專業實力，更是師生長期投入訓練成果。

FHC上海國際廚藝競賽至今已舉辦26年，是全球指標性專業廚藝賽事，也是全球廚師心目中極具價值舞台；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。



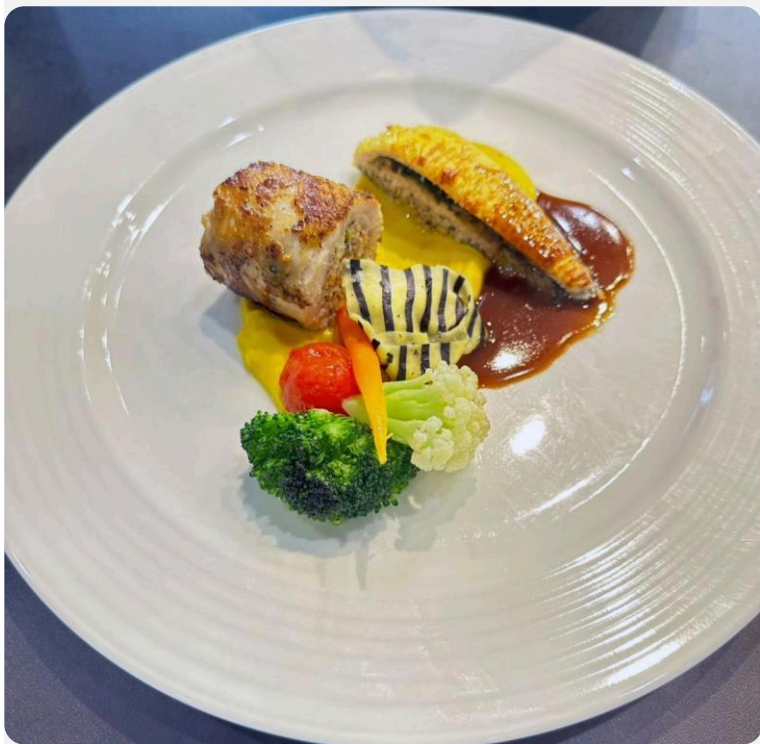
西廚隊指導老師曾楷勛表示，國際廚藝賽事眾多，他始終鼓勵同學要參加能真正能驗證實力與國際競爭力比賽；在世廚認證國際賽事，金牌標準極高，也常出現金牌從缺情況，學生能在高規格比賽中訓練臨場反應、技術穩定性與競賽節奏，進而獲得寶貴實戰經驗與專業成長，都是成為專業廚師不可或缺過程。



本次表現亮眼林科任，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機會，使用多年打工積蓄加上家人支持，來完成自己夢想。



林科任以最能襯托松露香氣雞肉為發想主軸，巧妙運用雞胸與雞腿兩種不同質地的部位，呈現出層次豐富作品，成功獲得評審青睞，拿下「西式松露」項目銀牌。



林科任表示，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盤式、乾淨技法與獨特風味，深感自己不足之處，也堅定持續提升決心。

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證明，也是系上推動實作能力與國際實戰經驗相結合具體展現，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國際舞台。

嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅

2025-11-25 點閱數：64,238



圖：嘉藥西廚隊參加上海國際廚藝競賽，獲得3銀5銅佳績。（校方提供）

【記者黃鐘毅 / 台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊參加2025FHC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，共抱回3銀5銅，成績耀眼，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，包含台灣、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。



圖：嘉藥餐旅系林科任首次參加國際賽事就奪下1銀1銅。（校方提供）

西廚隊指導老師曾楷勛表示，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。



圖：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。（校方提供）

這次表現亮眼的林科任，首次參加國際賽事就奪下1銀1銅。他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，成功獲得評審青睞，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。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，這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。

[首頁](#) [教育](#)

嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅

記者 張竣翔 / 臺南 報導

2025/11/27

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。



嘉藥林科任(左)感謝老師曾楷勛利用課餘時間的耐心指導。(圖/嘉南藥理大學 提供)

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。



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。(圖/嘉南藥理大學 提供)

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。



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。(圖/嘉南藥理大學 提供)

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。



嘉藥餐旅系林科任首次參加國際賽事就奪下1銀1銅。。(圖/嘉南藥理大學 提供)

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，成功獲得評審青睞，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。



13:18 美中通話提及台灣回歸問題 總統府：台美密切聯繫維持區域安全穩定

經濟日報 商情 產學研訓

嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩勇奪3銀5銅

本文共779字



2025/11/25 10:32:22

經濟日報 黃逢森

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，成功獲得評審青睞，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／提供



嘉藥餐旅系林科任首次參加國際賽事就奪下1銀1銅。 嘉藥／提供



嘉藥林科任(左)感謝老師曾楷勛利用課餘時間的耐心指導。嘉藥／提供



嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩。嘉藥／提供

2025-11-25 14:52:38 新聞來源：墨新聞

嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅



墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

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。



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

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。



嘉藥餐旅系林科任首次參加國際賽事就奪下1銀1銅。

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，便用多年打工積蓄加上家人支持，來完成自己的夢想。



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

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，成功獲得評審青睞，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。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅](#)

嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

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。



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

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。



嘉藥餐旅系林科任首次參加國際賽事就奪下1銀1銅。

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。



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

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，成功獲得評審青睞，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。

此篇文章最開始出處為: 嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅

嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅

友站新聞 2025-11-25 14:53

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

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。



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

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。



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

林科任以最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，成功獲得評審青睞，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。

此篇文章最開始出處為：[嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅](#)

你可能會感興趣的文章

[汽車因1事卡停車場出入口動彈不得 大園警神救援](#)

[林育羣出道15週年 TICC舉辦《寶吉祥歌之饗宴12》以音樂深情告白「沒你！活不下」](#)

[陳零九清空IG追蹤、退追團員！「五堅情復出恐無望」](#)



嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅

By 台灣獨家傳媒 - 2025-11-26

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

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。



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



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。



嘉藥餐旅系林科任首次參加國際賽事就奪下1銀1銅。

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。





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

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，成功獲得評審青睞，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。

此篇文章最開始出處為：[嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅](#)

台灣獨家傳媒

嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅

墨新聞 |

Last updated: 2025 年 11 月 25 日 下午 3:02



嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅

墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導

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。



—— 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

西廚隊指導老師曾楷助表示，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。



—— 嘉藥餐旅系林科任首次參加國際賽事就奪下1銀1銅。

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，便用多年打工積蓄加上家人支持，來完成自己的夢想。



—— 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

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，成功獲得評審青睞，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。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅](https://girl.more-news.tw/archives/29255)

嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅



墨新聞

2025年11月25日 14:52



墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導

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。



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

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。



嘉藥餐旅系林科任首次參加國際賽事就奪下1銀1銅。

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。



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

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，成功獲得評審青睞，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。

此篇文章最開始出處為: 嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅

嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅

新聞中心

Last updated: 2025 年 11 月 25 日 下午 3:28



墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

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。



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

西廚隊指導老師曾楷助表示，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。



嘉藥餐旅系林科任首次參加國際賽事就奪下1銀1銅。

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。



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

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，成功獲得評審青睞，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。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅](https://east.more-news.tw/archives/26875)

墨新聞

嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅

2025-11-25



墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導

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。



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

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。



嘉藥餐旅系林科任首次參加國際賽事就奪下1銀1銅。

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。



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

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，成功獲得評審青睞，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。

此篇文章最開始出處為: 嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅

嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅

墨新聞 |

Last updated: 2025 年 11 月 25 日 下午 3:02



嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

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，張凱助拿下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。



—— 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

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。



—— 嘉藥餐旅系林科任首次參加國際賽事就奪下1銀1銅。

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，便用多年打工積蓄加上家人支持，來完成自己的夢想。



—— 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

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，成功獲得評審青睞，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。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅](https://stb.more-news.tw/archives/23733)

地方新鮮事

新聞來源:墨新聞

嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅

By 新聞聯訪中心 11月25日, 2025

**墨新聞** | 記者宋秉祥／台南報導

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。



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

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。



嘉藥餐旅系林科任首次參加國際賽事就奪下1銀1銅。

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。



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

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，成功獲得評審青睞，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。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅](#)

嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅

宋秉祥 Published: 2025/11/25



嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩

分享文章



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。



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

西廚隊指導老師曾楷助表示，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。



嘉藥餐旅系林科任首次參加國際賽事就奪下1銀1銅。

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。



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

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，成功獲得評審青睞，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

西廚隊指導老師曾楷助表示，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。



嘉藥餐旅系林科任首次參加國際賽事就奪下1銀1銅。

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。





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

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，成功獲得評審青睞，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。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅](https://www.right-media.news/archives/174113)



嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅

墨新聞 2025年11月25日

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

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，張凱助拿下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。



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

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。



嘉藥餐旅系林科任首次參加國際賽事就奪下1銀1銅。

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。



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

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，成功獲得評審青睞，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。

此篇文章最開始出處為: 嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅

頭條留言

嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅

由 獨家日報 - 2025-11-25



嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅

墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導

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。





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

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。



嘉藥餐旅系林科任首次參加國際賽事就奪下1銀1銅。

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，便用多年打工積蓄加上家人支持，來完成自己的夢想。





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

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，成功獲得評審青睞，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。

此篇文章最開始出處為：[嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅](#)

獨家日報

嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅

墨新聞 墨新聞/

1 天前



墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導

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。



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

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。



嘉藥餐旅系林科任首次參加國際賽事就奪下1銀1銅。

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。



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

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，成功獲得評審青睞，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。

此篇文章最開始出處為：

嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅

[首頁](#) / [校園](#) / [嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅](#)

嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩 勇奪3銀5銅

2025-11-27 記者 張振興 / 臺南 報導

分享

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。



嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩。(圖/嘉南藥理大學 提供)

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。



嘉藥林科任(左)感謝老師曾楷勛利用課餘時間的耐心指導。(圖/嘉南藥理大學 提供)

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。



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。(圖/嘉南藥理大學 提供)

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，便用多年打工積蓄加上家人支持，來完成自己的夢想。



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。(圖/嘉南藥理大學 提供)

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，成功獲得評審青睞，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。



嘉藥餐旅系林科任首次參加國際賽事就奪下1銀1銅。(圖/嘉南藥理大學 提供)

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。



NEWS ★★★★★

嘉藥西廚隊於上海國際廚藝競賽奪下3銀5銅 展現餐旅系專業實力

2025/11/25 陳遍綠 621

再創佳績！嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊，在2025FHC上海國際廚藝競賽抱回3銀5銅，其中郭俊佑、羅雨珊與林科任分別獲得1銀1銅，張凱勛拿下2銅，成績耀眼。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。



▲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

FHC上海國際廚藝競賽是世界廚師聯合會認證的A級國際賽事，也是全球廚師心目中極具價值的舞台。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。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。



▲嘉藥林科任(左)感謝老師曾楷勛利用課餘時間的耐心指導

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。



▲嘉藥餐旅系林科任首次參加國際賽事就奪下1銀1銅。

林科任以最能襯托松露香氣的雞肉為發想主軸，呈現出層次豐富的作品，成功拿下「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。



▲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



▲嘉藥西廚隊上海國際廚藝競賽大放異彩

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，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。