



高超技術測杯與沖手

金爵獎餐飲賽 崑大奪1金2銅

記者汪惠松／永康報導

崑山科大餐飲管理及廚藝系三位學生參加「二〇二五金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽」，憑藉精湛手沖與杯測咖啡專業技術與穩臨場表現，從全國六十餘位菁英選手中脫穎而出，勇奪一金、二銅，其中金牌學生抱回獎盃及獎金七千元，為校爭光。

金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽為國際性餐飲競賽之一，匯聚眾多國際頂尖餐飲選手與台灣歷屆冠軍好手同場較勁。競賽中參賽者須於限定時間內完成手沖咖啡的沖煮與呈現，並由專業評審依據口感平衡、萃取技術、風味層次與餘韻表

現，及整體呈現等面向進行評分。

南應餐飲三位學生憑藉對咖啡風味敏銳掌握與穩定純熟的沖煮手法，成功展現高度專業水準，其中一年級羅郁媛獲得手沖組金牌、二年級林鈺哲手沖組銅牌，四年級陳萬駿則奪下杯測組銅牌。

值得一提的是，三位學生在校期間除專注課業並投入工讀外，亦積極將課堂所學實際應用於競賽準備中，透過反覆練習與同儕交流，不斷精進咖啡杯測與手沖技巧，成為比賽中脫穎而出的關鍵優勢。此次佳績不僅展現學生個人努力與實力，也充分體現崑大餐飲系長期深耕實務導向與專業培育的豐碩成果。

國際咖啡挑戰賽

嘉藥食品系學生奪杯測組冠軍

記者張淑娟／仁德報導

嘉南藥理大學食品科技系學生陳筑婷參加「2025年第六屆K Cup國際咖啡挑戰賽」，憑著精準的味覺與嗅覺，過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。

陳筑婷從大一入學起，便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發

」及「食品感官品評」等課程。

嘉藥食品科技系不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓陳筑婷學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在三杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。陳筑婷表示，比賽時專注自己味覺的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感難以言喻。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：臺灣導報(A8 南台灣新聞)

刊載日期：114 年 12 月 19 日 星期五

記者：鄭永德

K Cup國際咖啡杯測賽 嘉藥食品系陳筑婷奪金

【記者鄭永德台南報導】嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第六屆K Cup 國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準的味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現了嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯的咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同的那杯咖啡，這不僅考驗選手的感官，更是一場專注力與心理素質的極限挑戰。

奪下冠軍的陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀了「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓她學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在三杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。

陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那



「2025年第六屆K Cup 國際咖啡挑戰賽」，嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學勇奪杯測組冠軍。

一刻，內心的成就感真是難以言喻，這次的冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好的回報。

王麗淑老師表示，食品系的咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。

杯測「大滿貫」 嘉藥食品系陳筑婷勇奪K Cup 國際賽冠軍

2025-12-19 媒體中心 / 綜合報導



嘉藥食品系王麗淑老師(右)教導學生以科學邏輯去「分析」味道，助陳筑婷奪冠。照：嘉南藥理大學提供

嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第六屆K Cup 國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準的味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現了嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯的咖啡，僅

靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同的那杯咖啡，這不僅考驗選手的感官，更是一場專注力與心理素質的極限挑戰。



杯測比賽採取「三角測試」考驗選手嗅覺與味覺的敏銳度。
照：嘉南藥理大學提供

奪下冠軍的陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀了「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓她學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在三杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。

陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組

杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感真是難以言喻，這次的冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好的回報。

王麗淑老師表示，食品系的咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。

杯測「大滿貫」 嘉藥食品系陳筑婷勇奪K Cup 國際賽冠軍

2025-12-19 下午 02:09 媒體中心 / 綜合報導



嘉藥食品系王麗淑老師(右)教導學生以科學邏輯去「分析」味道，助陳筑婷奪冠。照：嘉南藥理大學提供

嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第六屆K Cup 國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準的味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現了嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯的咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同的那杯咖啡，這不僅考驗選手的感官，更是一場專注力與心理素質的極限挑戰。



杯測比賽採取「三角測試」考驗選手嗅覺與味覺的敏銳度。照：嘉南藥理大學提供

奪下冠軍的陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀了「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓她學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在三杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。

陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感真是難以言喻，這次的冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好的回報。

王麗淑老師表示，食品系的咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。



ETtoday新聞雲

+ 追蹤

109.4K 粉絲



8分鐘全對奪冠! 嘉藥食品系陳筑婷 K Cup國際咖啡杯測賽摘金

ETtoday 的故事 • 3 週 • 已讀取 1 分鐘



8分鐘全對奪冠! 嘉藥食品系陳筑婷 K Cup國際咖啡杯測賽摘金

▲嘉南藥理大學食品科技系學生陳筑婷，於K Cup國際咖啡杯測賽以全對成績勇奪金牌。(記者林東良翻攝，下同)

記者林東良 / 台南報導

咖啡杯測，拼的不是浪漫，而是毫秒級的判斷力。嘉南藥理大學食品科技系學生陳筑婷，日前參加「2025年第六屆K Cup國際咖啡挑戰賽」，在高壓賽制下以全對「大滿貫」成績，一路過關斬將，勇奪杯測組冠軍，展現嘉藥食品系在感官科學教育上的深厚實力。

K Cup國際咖啡杯測賽採取高難度的「三角測試」，選手須在短短8分鐘內，完成8組、每組3杯咖啡的辨識任務，僅能透過嗅覺與味覺分析，找出其中唯一不同的一杯。過程不只考驗感官敏銳度，更是專注力與心理素質的極限挑戰，任何一瞬遲疑，都可能全盤失誤。



陳筑婷自大一入學起便展現對咖啡的高度熱忱，並在食品系具「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修習「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等核心課程。相較一般餐飲導向訓練，食品系的教學更強調以科學邏輯拆解風味，建立可複製、可驗證的判讀系統。

為備戰比賽，陳筑婷每週固定進行杯測訓練，不斷修正三杯咖啡之間的差異分析節奏，逐步建立屬於自己的感官判斷流程。她表示，比賽時只專注味蕾的細微變化，相信第一時間的判斷，穩定完成每一組測試，當確認全數答對、拿下冠軍的那一刻，內心的成就感難以形容，這座金牌是多年努力累積後最好的回報。

指導老師王麗淑指出，食品系咖啡教學的核心在於「感官科學」，不只是喝懂咖啡，更要能用科學方法分析味道結構。此次陳筑婷能以大滿貫成績奪冠，正是食品系將理論與實務緊密結合的最佳實證，也顯示食品科學背景在咖啡專業領域的高度競爭力。

8分鐘全對奪冠！嘉藥食品系陳筑婷 K Cup國際咖啡杯測賽摘金



▲嘉南藥理大學食品科技系學生陳筑婷，於K Cup國際咖啡杯測賽以全對成績勇奪金牌。(記者林東良翻攝，下同)

記者林東良／台南報導

咖啡杯測，拼的不是浪漫，而是毫秒級的判斷力。嘉南藥理大學食品科技系學生陳筑婷，日前參加「2025年第六屆K Cup國際咖啡挑戰賽」，在高壓賽制下以全對「大滿貫」成績，一路過關斬將，勇奪杯測組冠軍，展現嘉藥食品系在感官科學教育上的深厚實力。



K Cup國際咖啡杯測賽採取高難度的「三角測試」，選手須在短短8分鐘內，完成8組、每組3杯咖啡的辨識任務，僅能透過嗅覺與味覺分析，找出其中唯一不同的一杯。過程不只考驗感官敏銳度，更是專注力與心理素質的極限挑戰，任何一瞬遲疑，都可能全盤失誤。



陳筑婷自大一入學起便展現對咖啡的高度熱忱，並在食品系具「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修習「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等核心課程。相較一般餐飲導向訓練，食品系的教學更強調以科學邏輯拆解風味，建立可複製、可驗證的判讀系統。

為備戰比賽，陳筑婷每週固定進行杯測訓練，不斷修正三杯咖啡之間的差異分析節奏，逐步建立屬於自己的感官判斷流程。她表示，比賽時只專注味蕾的細微變化，相信第一時間的判斷，穩定完成每一組測試，當確認全數答對、拿下冠軍的那一刻，內心的成就感難以形容，這座金牌是多年努力累積後最好的回報。



指導老師王麗淑指出，食品系咖啡教學的核心在於「感官科學」，不只是喝懂咖啡，更要能用科學方法分析味道結構。此次陳筑婷能以大滿貫成績奪冠，正是食品系將理論與實務緊密結合的最佳實證，也顯示食品科學背景在咖啡專業領域的高度競爭力。

※本文版權所有，非經授權，不得轉載。[ETtoday著作權聲明]※

嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金

大成報

2025-12-18 16:54



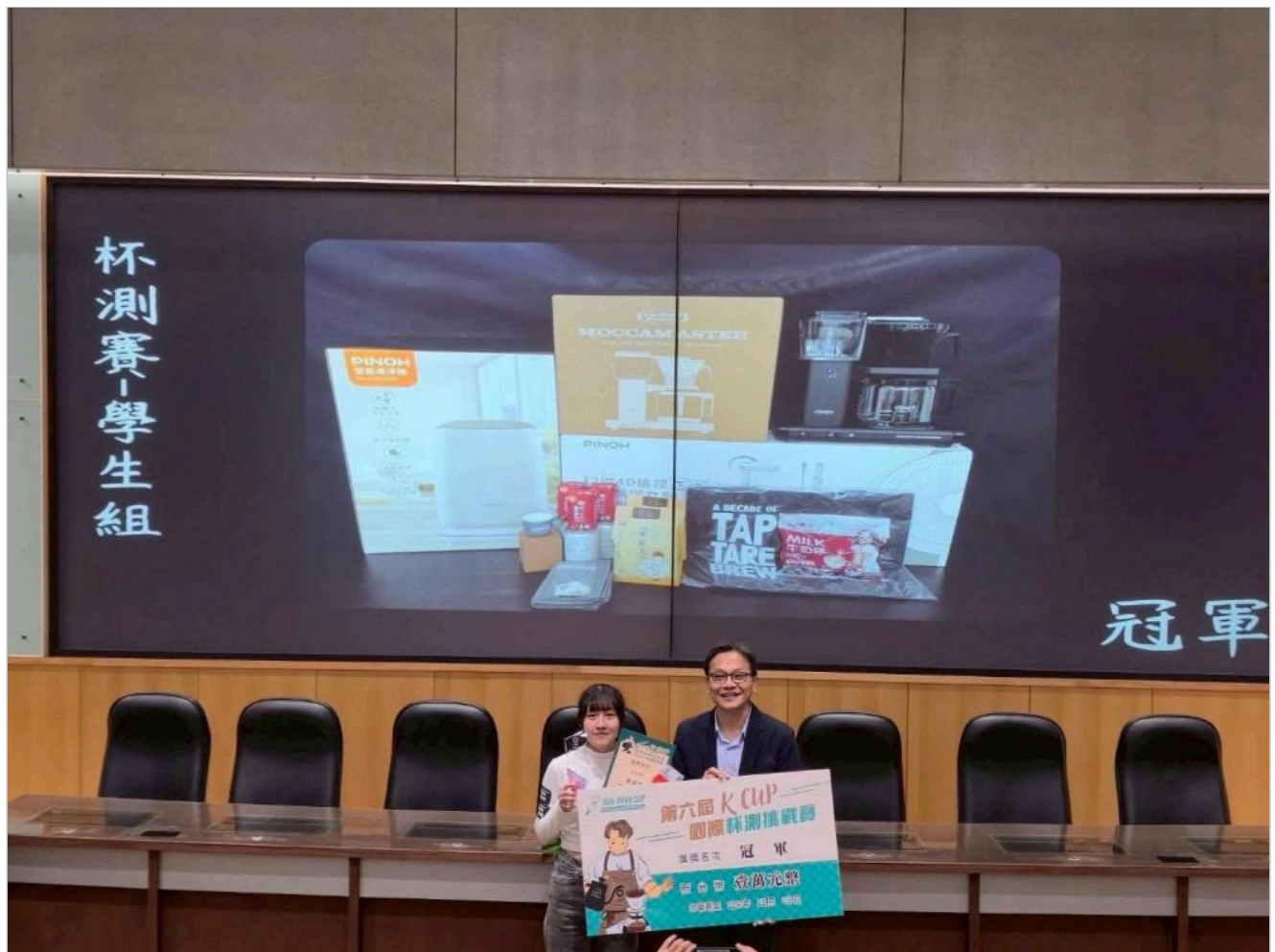
【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第六屆K Cup 國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準的味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現了嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯的咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同的那杯咖啡，這不僅考驗選手的感官，更是一場專注力與心理素質的極限挑戰。

奪下冠軍的陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀了「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓她學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在三杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。

陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感真是難以言喻，這次的冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好的回報。

王麗淑老師表示，食品系的咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。





2025-12-18 16:54:41 新聞來源：大成報

嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第六屆K Cup 國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準的味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現了嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯的咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同的那杯咖啡，這不僅考驗選手的感官，更是一場專注力與心理素質的極限挑戰。

奪下冠軍的陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀了「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開

發」及「食品感官品評」等課程。不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓她學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在三杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。

陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感真是難以言喻，這次的冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好的回報。

王麗淑老師表示，食品系的咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。





—— 地方

嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金



大成報

12月. 18, 2025



【大成報記者杜忠聰 / 臺南報導】嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025 年第六屆 K Cup 國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準的味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現了嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短 8 分鐘內，面對 8 組、每組 3 杯的咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同的那杯咖啡，這不僅考驗選手的感官，更是一場專注力與心理素質的極限挑戰。

奪下冠軍的陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀了「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓她學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在三杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。

陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感真是難以言喻，這次的冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好的回報。

王麗淑老師表示，食品系的咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。





嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金

【大成報記者杜忠聰 臺南報導】嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「

2



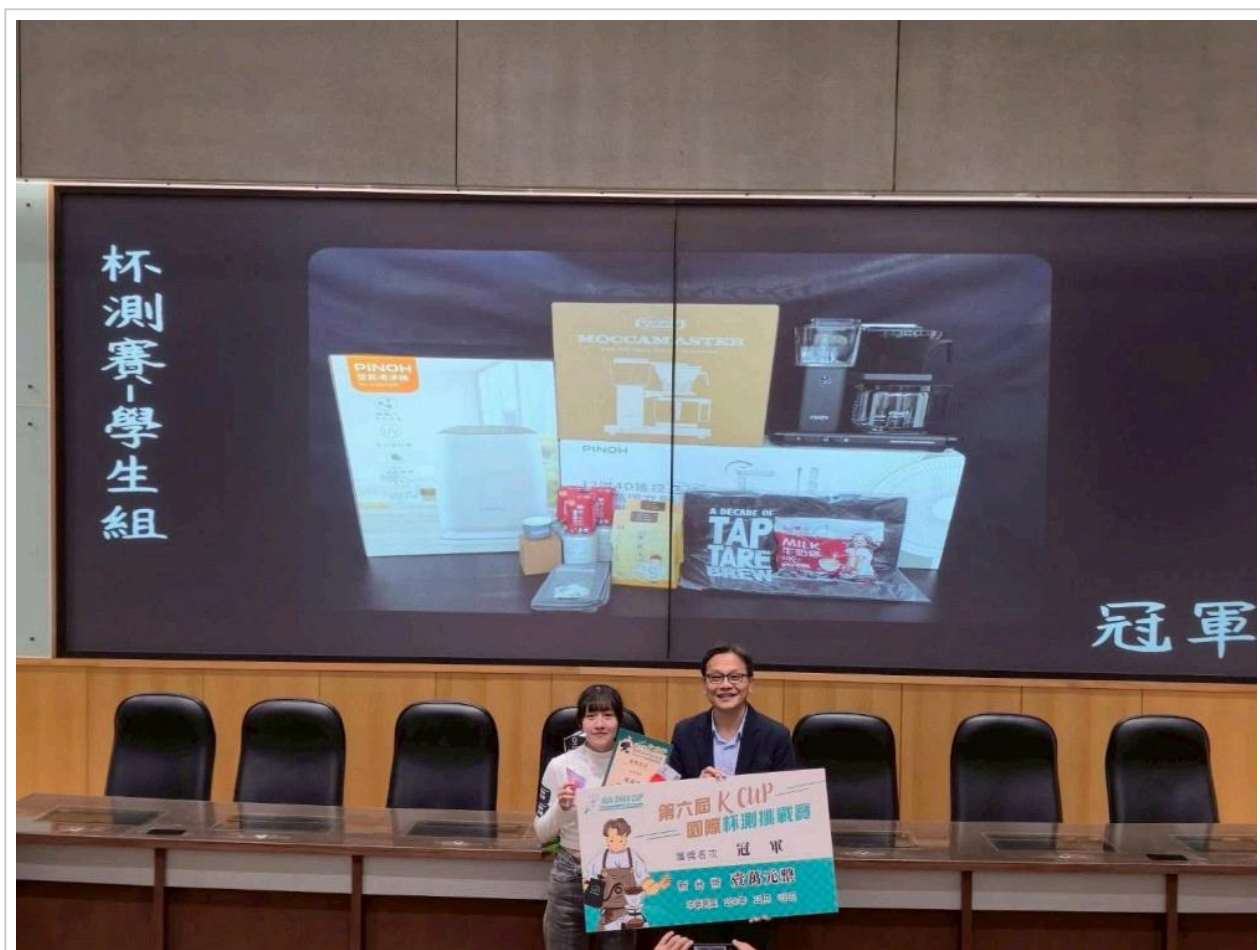
2025-12-18 025年第六屆K Cup 國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準的味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現了嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯的咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同的那杯咖啡，這不僅考驗選手的感官，更是一場專注力與心理素質的極限挑戰。

奪下冠軍的陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀了「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓她學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在三杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。

陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感真是難以言喻，這次的冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好的回報。

王麗淑老師表示，食品系的咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。





嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金

大成報 大成報/大成報

17 天前



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第六屆K Cup 國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準的味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現了嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯的咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不

同的那杯咖啡，這不僅考驗選手的感官，更是一場專注力與心理素質的極限挑戰。

奪下冠軍的陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀了「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓她學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在三杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。

陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感真是難以言喻，這次的冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好的回報。

王麗淑老師表示，食品系的咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。







中央通訊社

+ 追蹤

35.9K 粉絲



嘉藥食品系陳筑婷K Cup國際咖啡杯測賽奪金

3 週 • ⓘ 已讀取 1 分鐘

(中央社訊息服務20251219 10:17:11)嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學日前參加「2025年第6屆K Cup國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準的味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現了嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。



嘉藥食品系陳筑婷K Cup國際咖啡杯測賽勇奪冠軍。

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、

每組3杯的咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同的那杯咖啡，這不僅考驗選手的感官，更是一場專注力與心理素質的極限挑戰。



杯測比賽採取「三角測試」，考驗選手嗅覺與味覺的敏銳度。

奪下冠軍的陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀了「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。不同於

咖啡的培訓，食品系的訓練強調與食品科學的交叉融合，為

一般餐飲培訓，良品系的訓練讓她學習以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在3杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。



嘉藥食品系王麗淑老師（右）教導學生以科學邏輯去「分析」味道，助陳筑婷奪冠。

陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感真是難以言喻，這次的冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好的回報。

王麗淑老師表示，食品系的咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。

2025-12-19 10:17:11 新聞來源：中央社

嘉藥食品系陳筑婷K Cup國際咖啡杯測賽奪金



嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學日前參加「2025年第6屆K Cup國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準的味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現了嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯的咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同的那杯咖啡，這不僅考驗選手的感官，更是一場專注力與心理素質的極限挑戰。

奪下冠軍的陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀了「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓她學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在3杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。

陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感真是難以言喻，這次的冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好的回報。

王麗淑老師表示，食品系的咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。

嘉藥食品系陳筑婷K Cup國際咖啡杯測賽奪金

發稿時間：2025/12/19 10:17:11

(中央社訊息服務20251219 10:17:11)嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學日前參加「2025年第6屆K Cup國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準的味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現了嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。



嘉藥食品系陳筑婷K Cup國際咖啡杯測賽勇奪冠軍。

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯的咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同的那杯咖啡，這不僅考驗選手的感官，更是一場專注力與心理素質的極限挑戰。



杯測比賽採取「三角測試」，考驗選手嗅覺與味覺的敏銳度。

奪下冠軍的陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀了「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓她學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在3杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。



嘉藥食品系王麗淑老師（右）教導學生以科學邏輯去「分析」味道，助陳筑婷奪冠。

陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感真是難以言喻，這次的冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好的回報。

王麗淑老師表示，食品系的咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。

嘉藥食品系陳筑婷K Cup國際咖啡杯測賽奪金

中央社 中央社/

17 天前

(中央社訊息服務20251219 10:17:11)嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學日前參加「2025年第6屆K Cup國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準的味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現了嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。



咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯的咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同的那杯咖啡，這不僅考驗選手的感官，更是一場專注力與心理素質的極限挑戰。



奪下冠軍的陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀了「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓她學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在3杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。



陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感真是難以言喻，這次的冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好的回報。

王麗淑老師表示，食品系的咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。

嘉藥食品系學生奪杯測組冠軍



中華日報

更新於 18小時前 • 發布於 18小時前



嘉南藥理大學食品科技系學生陳筑婷參加「2025 年第六屆K Cup 國際咖啡挑戰賽」，勇奪杯測組冠軍。（記者張淑娟攝）

記者張淑娟/仁德報導

嘉南藥理大學食品科技系學生陳筑婷參加「2025 年第六屆K Cup 國際咖啡挑戰賽」，憑著精準的味覺與嗅覺，過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。

陳筑婷從大一入學起，便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。

嘉藥食品科技系不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓陳筑婷學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在三杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感難以言喻。

嘉藥食品系學生奪杯測組冠軍

CDNS B

2025年12月18日 週四 下午9:05



0



嘉南藥理大學食品科技系學生陳筑婷參加「2025 年第六屆K Cup 國際咖啡挑戰賽」，勇奪杯測組冠軍。(記者張淑娟攝)

記者張淑娟/仁德報導

嘉南藥理大學食品科技系學生陳筑婷參加「2025 年第六屆K Cup 國際咖啡挑戰賽」，憑著精準的味覺與嗅覺，過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。

陳筑婷從大一入學起，便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。

延伸閱讀

嘉藥食品科技系不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓陳筑婷學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在三杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感難以言喻。



中華新聞雲
China Daily News



嘉藥食品系學生奪杯測組冠軍

2025-12-18 校園



嘉南藥理大學食品科技系學生陳筑婷參加「2025年第六屆K Cup國際咖啡挑戰賽」，勇奪杯測組冠軍。(記者張淑娟攝)

記者張淑娟/仁德報導

嘉南藥理大學食品科技系學生陳筑婷參加「2025年第六屆K Cup國際咖啡挑戰賽」，憑著精準的味覺與嗅覺，過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。

陳筑婷從大一入學起，便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。

嘉藥食品科技系不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓陳筑婷學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在三杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感難以言喻。

[上一篇](#)[徐若熙最快本週加盟軟銀鷹](#)[下一篇](#)[家鄉繪本創作計劃10年 12校展成果](#)[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

K Cup國際咖啡杯測賽 嘉藥食品系陳筑婷奪金



【記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第6屆K Cup國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現嘉藥食品系在感官科學教育上卓越成果。

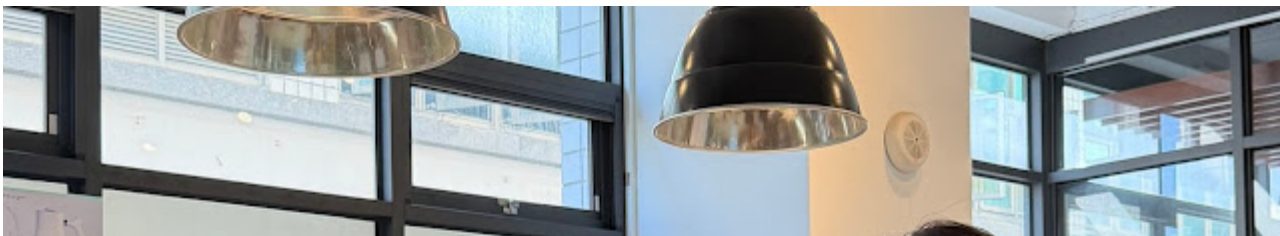




咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同那杯咖啡，這不僅考驗選手感官，更是一場專注力與心理素質極限挑戰。

奪下冠軍陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡濃厚興趣，在食品系特有「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程；不同於一般餐飲培訓，食品系訓練讓她學會以科學方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在3杯咖啡間差異分析節奏，終於建立起屬於自己判讀系統。

④雜貨





陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾細微感受，相信自己第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績那一刻，內心成就感真是難以言喻，這次冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好回報。

王麗淑老師表示，食品系咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合最佳證明。

■ 嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金



2025/12/18

(記者邱秋逢/台南報導)嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第六屆K Cup 國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準的味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現了嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯的咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同的那杯咖啡，這不僅考驗選手的感官，更是一場專注力與心理素質的極限挑戰。

奪下冠軍的陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀了「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓她學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在三杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。

陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感真是難以言喻，這次的冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好的回報。

王麗淑老師表示，食品系的咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。





綜合新聞

嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

12 月 18, 2025



【快通新聞記者蔡文雄/台南報導】嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第六屆 K Cup 國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準的味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現了嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯的咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同的那杯咖啡，這不僅考驗選手的感官，更是一場專注力與心理素質的極限挑戰。

奪下冠軍的陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀了「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓她學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在三杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。

陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感真是難以言喻，這次的冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好的回報。

王麗淑老師表示，食品系的咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。

圖說：嘉藥食品系王麗淑老師(右)教導學生以科學邏輯去「分析」味道，助陳筑婷奪冠



綜合

嘉藥食品系陳筑婷K Cup 國際咖啡杯測賽奪金

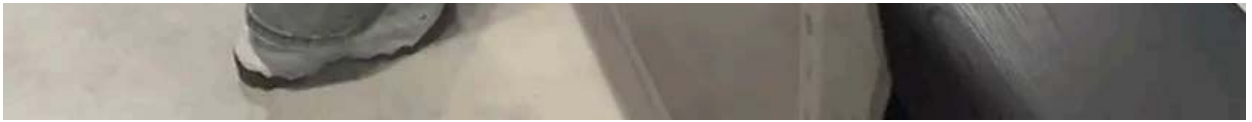
Posted By: TainanTalk 19 12 月, 2025 Comments Off!

〔記者鄭德政南市報導〕嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第六屆K Cup 國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準的味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。



（圖說）嘉藥食品系陳筑婷（左）在K Cup國際咖啡杯測賽勇奪冠軍。（記者鄭德政攝）咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯的咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同的那杯咖啡，這不僅考驗選手的感官，更是一場專注力與心理素質的極限挑戰。





（圖說）杯測比賽採取「三角測試」考驗選手嗅覺與味覺的敏銳度。（記者鄭德政攝）奪下冠軍的陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓她學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在三杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。



（圖說）嘉藥食品系王麗淑老師(右)教導學生以科學邏輯去「分析」味道，助陳筑婷（左）奪冠。（記者鄭德政攝）

陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感真是難以言喻，這次的冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好的回報。



（圖說）嘉藥陳筑婷以「大滿貫」優異成績奪得杯測組冠軍。（記者鄭德政攝）
王麗淑老師表示，食品系的咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。

K Cup國際咖啡杯測賽 嘉藥食品系陳筑婷奪金

勁報

2025-12-18 12:59



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第6屆K Cup國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準

味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現嘉藥食品系在感官科學教育上卓越成果。

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同那杯咖啡，這不僅考驗選手感官，更是一場專注力與心理素質極限挑戰。



奪下冠軍陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡濃厚興趣，在食品系特有「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程；不同於一般餐飲培訓，食品系訓練讓她學會以科學方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在3杯咖啡間差異分析節奏，終於建立起屬於自己判讀系統。



陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾細微感受，相信自己第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績那一刻，內心成就感真是難以言喻，這次冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好回報。



王麗淑老師表示，食品系咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合最佳證明。

KCup國際咖啡杯測賽嘉藥食品系陳筑婷奪金



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】嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第6屆K Cup國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現嘉藥食品系在感官科學教育上卓越成果。

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同那杯咖啡，這不僅考驗選手感官，更是一場專注力與心理素質極限挑戰。



廣告 (請繼續閱讀本文)

奪下冠軍陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡濃厚興趣，在食品系特有「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程；不同於一般餐飲培訓，食品系訓練讓她學會以科學方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在3杯咖啡間差異分析節奏，終於建立起屬於自己判讀系統。



廣告 (請繼續閱讀本文)

陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾細微感受，相信自己第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績那一刻，內心成就感真是難以言喻，這次冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好回報。



廣告（請繼續閱讀本文）

王麗淑老師表示，食品系咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合最佳證明。





2025-12-18 12:59:00 新聞來源：勁報

K Cup國際咖啡杯測賽 嘉藥食品系陳筑婷奪金



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第6屆K Cup國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現嘉藥食品系在感官科學教育上卓越成果。

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同那杯咖啡，這不僅考驗選手感官，更是一場專注力與心理素質極限挑戰。



奪下冠軍陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡濃厚興趣，在食品系特有「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程；不同於一般餐飲培訓，食品系訓練讓她學會以科學方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在3杯咖啡間差異分析節奏，終於建立起屬於自己判讀系統。



陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾細微感受，相信自己第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績那一刻，內心成就感真是難以言喻，這次冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好回報。



王麗淑老師表示，食品系咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合最佳證明。

社會

K Cup國際咖啡杯測賽 嘉藥食品系陳筑婷奪金

新聞聯訪中心 2025-12-18



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第6屆K Cup國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現嘉藥食品系在感官科學教育上卓越成果。

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同那杯咖啡，這不僅考驗選手感官，更是一場專注力與心理素質極限挑戰。



奪下冠軍陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡濃厚興趣，在食品系特有「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程；不同於一般餐飲培訓，食品系訓練讓她學會以科學方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在3杯咖啡間差異分析節奏，終於建立起屬於自己判讀系統。



陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾細微感受，相信自己第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績那一刻，內心成就感真是難以言喻，這次冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好回報。



王麗淑老師表示，食品系咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合最佳證明。

K Cup國際咖啡杯測賽 嘉藥食品系陳筑婷奪金



2025-12-18 勁報 勁報, 合作媒體



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第6屆K Cup國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現嘉藥食品系在感官科學教育上卓越成果。

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同那杯咖啡，這不僅考驗選手感官，更是一場專注力與心理素質極限挑戰。



奪下冠軍陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡濃厚興趣，在食品系特有「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程；不同於一般餐飲培訓，食品系訓練讓她學會以科學方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在3杯咖啡間差異分析節奏，終於建立起屬於自己判讀系統。



陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾細微感受，相信自己第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績那一刻，內心成就感真是難以言喻，這次冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好回報。



王麗淑老師表示，食品系咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合最佳證明。

.地方新鮮事

.社會

新聞來源:勁報

K Cup國際咖啡杯測賽 嘉藥食品系陳筑婷奪金

By 新聞聯訪中心 12月18, 2025





【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第6屆K Cup國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現嘉藥食品系在感官科學教育上卓越成果。

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同那杯咖啡，這不僅考驗選手感官，更是一場專注力與心理素質極限挑戰。



奪下冠軍陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡濃厚興趣，在食品系特有「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程；不同於一般餐飲培訓，食品系訓練讓她學會以科學方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在3杯咖啡間差異分析節奏，終於建立起屬於自己判讀系統。



陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾細微感受，相信自己第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績那一刻，內心成就感真是難以言喻，這次冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好回報。



王麗淑老師表示，食品系咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合最佳證明。

—— 生活

K Cup 國際咖啡杯測賽 嘉藥食品系陳筑婷奪金



🔖 稍後閱讀

儲存至稍後閱讀列表

📅 12 月. 18, 2025



【勁報記者于郁金 / 臺南報導】嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025 年第 6 屆 K Cup 國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現嘉藥食品系在感官科學教育上卓越成果。

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短 8 分鐘內，面對 8 組、每組 3 杯咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同那杯咖啡，這不僅考驗選手感官，更是一場專注力與心理素質極限挑戰。



奪下冠軍陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡濃厚興趣，在食品系特有「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀「咖啡技術實

務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程；不同於一般餐飲培訓，食品系訓練讓她學會以科學方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在 3 杯咖啡間差異分析節奏，終於建立起屬於自己判讀系統。



陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾細微感受，相信自己第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績那一刻，內心成就感真是難以言喻，這次冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好回報。



王麗淑老師表示，食品系咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合最佳證明。

【文化藝術】

分享：



K Cup國際咖啡杯測賽 嘉藥食品系陳筑婷奪金



2025-12-18 【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第6屆K Cup國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現嘉藥食品系在感官科學教育上卓越成果。

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同那杯咖啡，這不僅考驗選手感官，更是一場專注力與心理素質極限挑戰。



奪下冠軍陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡濃厚興趣，在食品系特有「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程；不同於一般餐飲培訓，食品系訓練讓她學會以科學方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在3杯咖啡間差異分析節奏，終於建立起屬於自己判讀系統。



陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾細微感受，相信自己第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績那一刻，內心成就感真是難以言喻，這次冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好回報。



王麗淑老師表示，食品系咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合最佳證明。

K Cup國際咖啡杯測賽 嘉藥食品系 陳筑婷奪金

勁報 勁報/ 勁報

4 天前



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第6屆K Cup國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現嘉藥食品系在感官科學教育上卓越成果。

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同那杯咖啡，這不僅考驗選手感官，更是一場專注力與心理素質極限挑戰。



奪下冠軍陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡濃厚興趣，在食品系特有「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程；不同於一般餐飲培訓，食品系訓練讓她學會以科學方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在3杯咖啡間差異分析節奏，終於建立起屬於自己判讀系統。



陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾細微感受，相信自己第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績那一刻，內心成就感真是難以言喻，這次冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好回報。



王麗淑老師表示，食品系咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合最佳證明。

嘉藥食品系陳筑婷K Cup國際咖啡挑戰賽 獲杯測賽金牌

2025-12-18 點閱數：66,296



圖：嘉藥食品系陳筑婷參加K_Cup_國際咖啡挑戰賽，勇奪杯測組冠軍。
(校方提供)

【記者黃鐘毅 / 台南報導】嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學參加「2025年第六屆K Cup 國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準的味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯的咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同的那杯咖啡，這不僅考驗選手的感官，更是一場專注力與心理素質的極限挑戰。



奪下冠軍的陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀了「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓她學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在三杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。

陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感真是難以言喻，這次的冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好的回報。

王麗淑老師表示，食品系的咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。



K Cup國際咖啡杯測賽 嘉藥食品系陳筑婷奪金

2025-12-18

閱覽人數: 63,806

【記者鄭永德台南報導】嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第六屆K Cup 國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準的味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」

優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現了嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯的咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同的那杯咖啡，這不僅考驗選手的感官，更是一場專注力與心理素質的極限挑戰。

奪下冠軍的陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀了

「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓她學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在三杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。

陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感真是

難以言喻，這次的冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好的回報。

王麗淑老師表示，食品系的咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。

2025-12-18 13:29:16 新聞來源：墨新聞

嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金



墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第六屆K Cup 國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準的味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現了嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。



杯測比賽採取「三角測試」考驗選手嗅覺與味覺的敏銳度

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯的咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同的那杯咖啡，這不僅考驗選手的感官，更是一場專注力與心理素質的極限挑戰。



嘉藥食品系陳筑婷K Cup 國際咖啡杯測賽勇奪冠軍

奪下冠軍的陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀了「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓她學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在三杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。

陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感真是難以言喻，這次的冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好的回報。



嘉藥食品系王麗淑老師(右)教導學生以科學邏輯去「分析」味道，助陳筑婷奪冠

王麗淑老師表示，食品系的咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金](#)

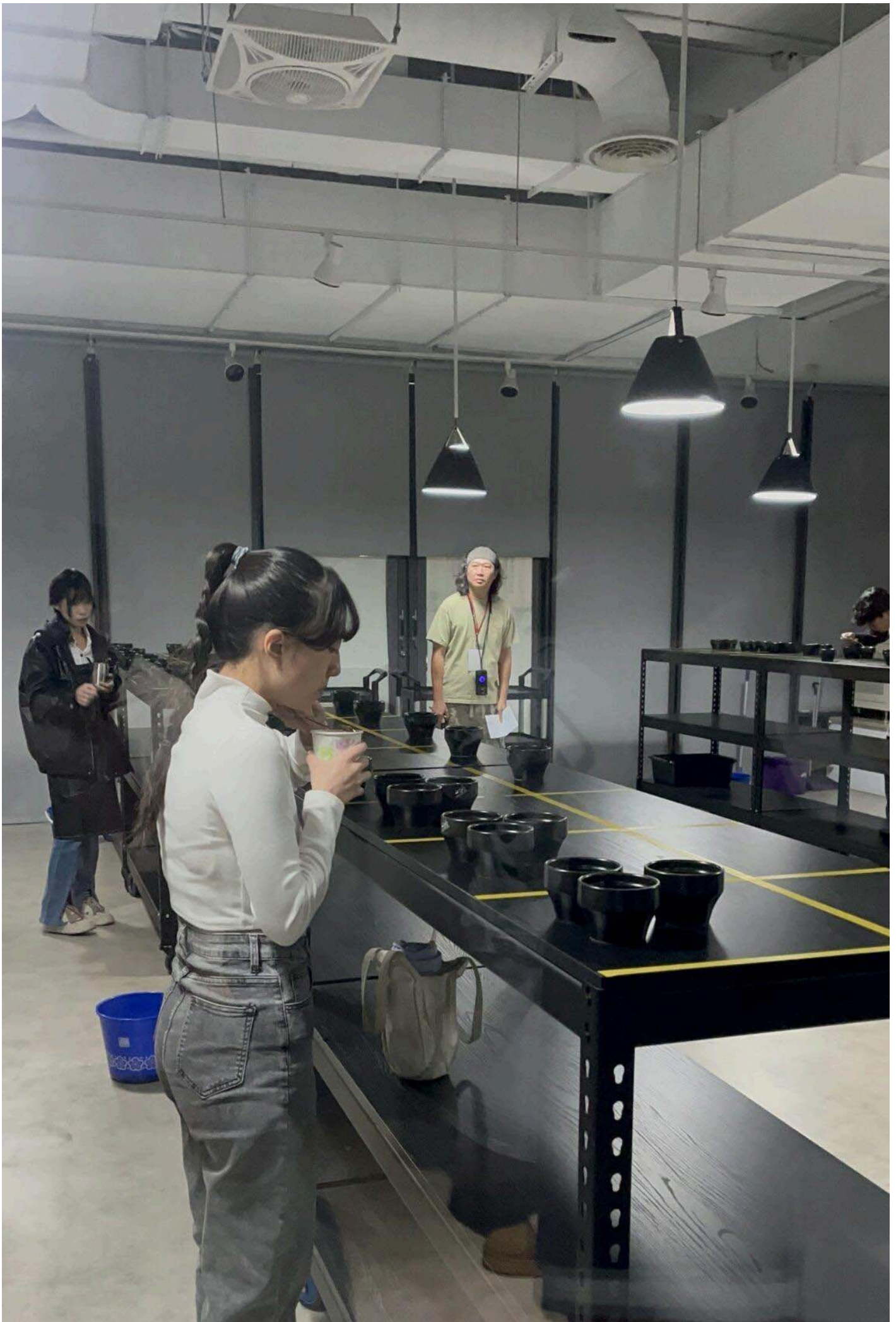
綜合新聞

嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金

新聞聯訪中心 2025-12-18

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

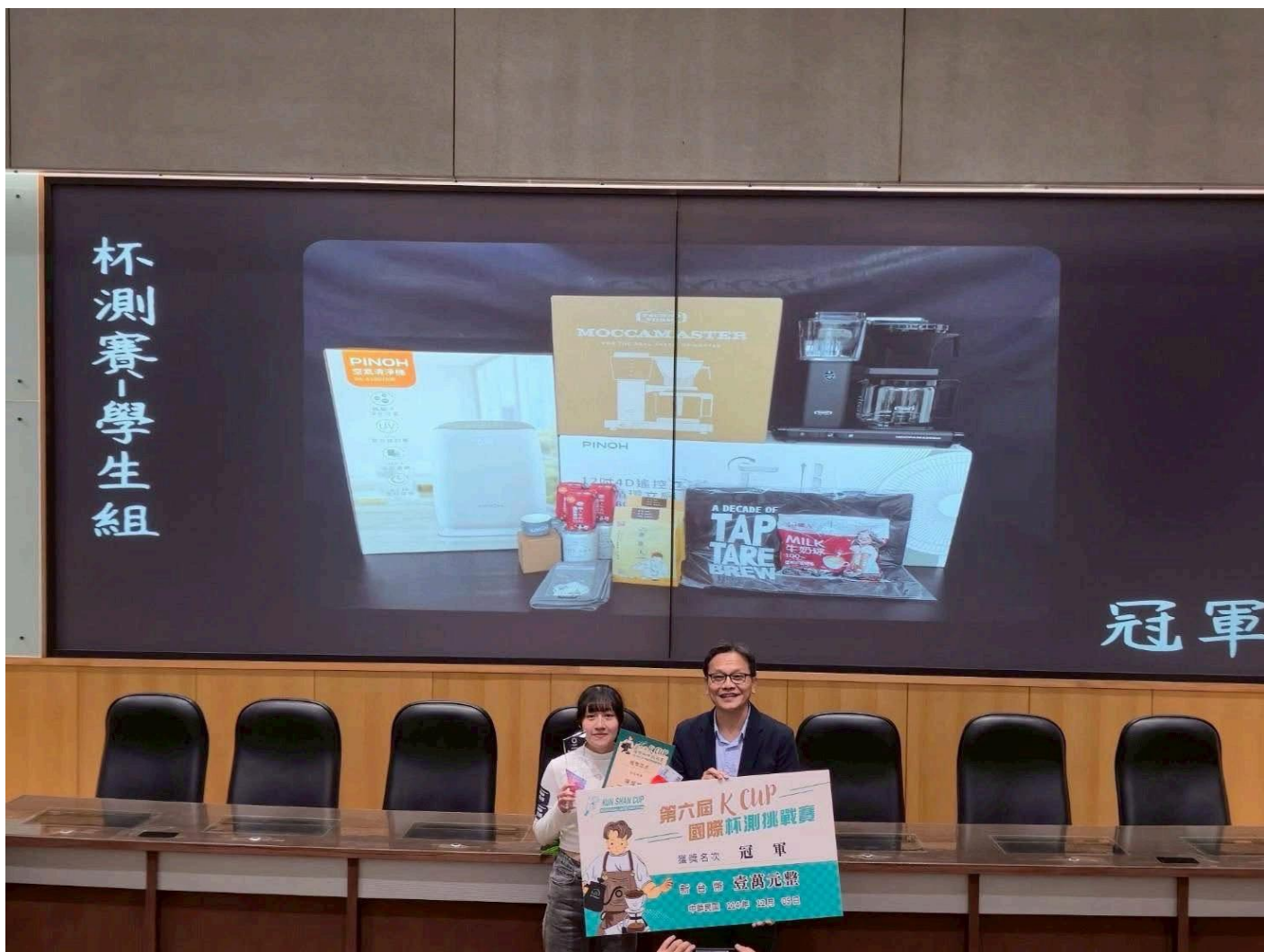
嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第六屆K Cup 國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準的味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現了嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。





杯測比賽採取「三角測試」考驗選手嗅覺與味覺的敏銳度

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯的咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同的那杯咖啡，這不僅考驗選手的感官，更是一場專注力與心理素質的極限挑戰。



嘉藥食品系陳筑婷K Cup 國際咖啡杯測賽勇奪冠軍

奪下冠軍的陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀了「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓她學會以科學的方式拆解風味，為了備

戰，她每週堅持練習，不斷調整在三杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。

陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感真是難以言喻，這次的冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好的回報。



嘉藥食品系王麗淑老師(右)教導學生以科學邏輯去「分析」味道，助陳筑婷奪冠

王麗淑老師表示，食品系的咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。

此篇文章最開始出處為: [**嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金**](#)



嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金

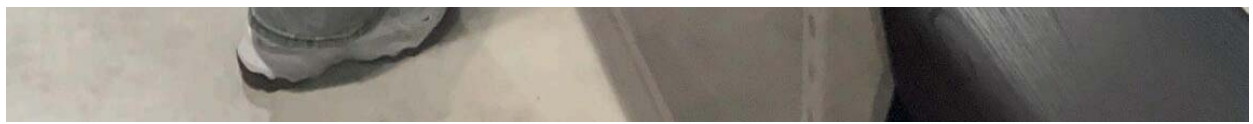
墨新聞 2025-12-18

合作媒體

記者宋秉祥／台南報導

嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第六屆K Cup 國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準的味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現了嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。





杯測比賽採取「三角測試」考驗選手嗅覺與味覺的敏銳度

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯的咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同的那杯咖啡，這不僅考驗選手的感官，更是一場專注力與心理素質的極限挑戰。



嘉藥食品系陳筑婷K Cup 國際咖啡杯測賽勇奪冠軍

奪下冠軍的陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀了「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓她學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在三杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。

陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，

內心的成就感真是難以言喻，這次的冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好的回報。



嘉藥食品系王麗淑老師(右)教導學生以科學邏輯去「分析」味道，助陳筑婷奪冠

王麗淑老師表示，食品系的咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。

此篇文章最開始出處為: 嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金

綜合新聞

嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金

墨

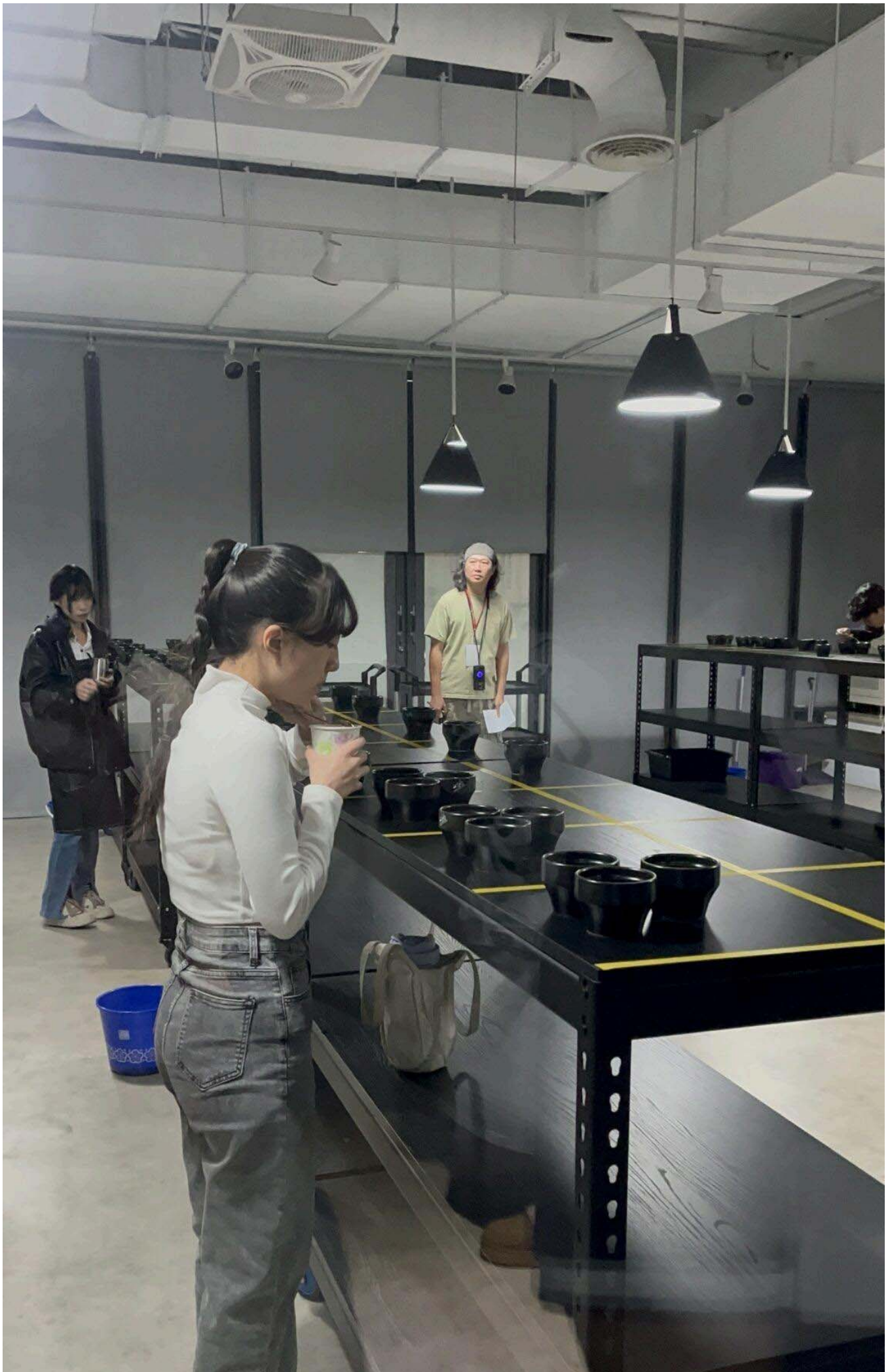
墨新聞 3 週 ago Less than a minute

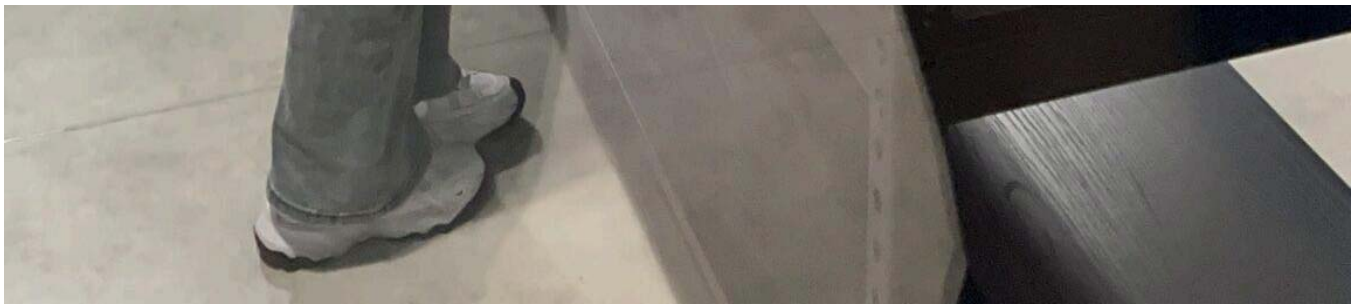


墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導



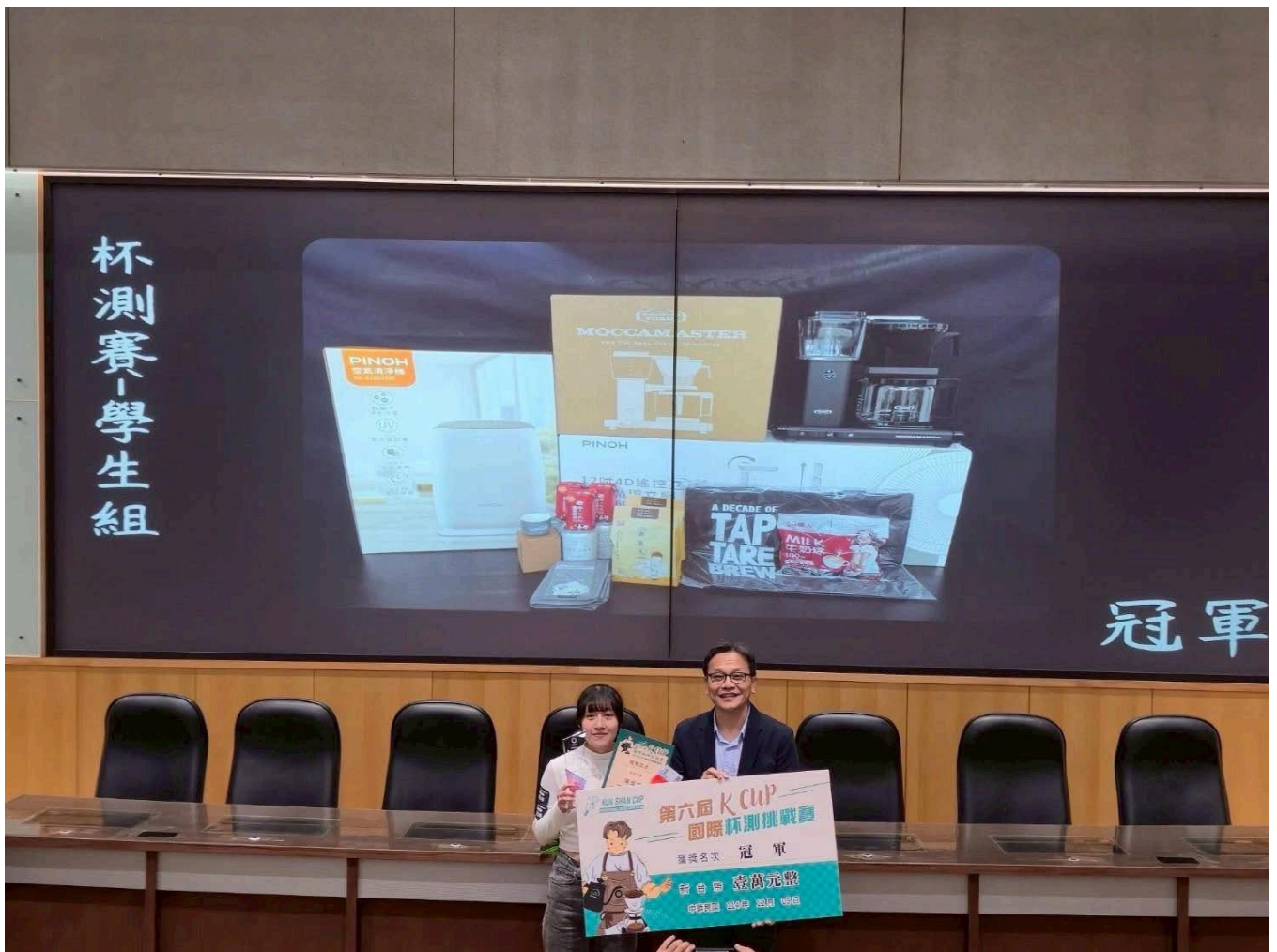
嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第六屆K Cup 國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準的味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現了嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。





杯測比賽採取「三角測試」考驗選手嗅覺與味覺的敏銳度

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯的咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同的那杯咖啡，這不僅考驗選手的感官，更是一場專注力與心理素質的極限挑戰。



嘉藥食品系陳筑婷K Cup 國際咖啡杯測賽勇奪冠軍

奪下冠軍的陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀了「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓她學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在三杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。

陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感真是難以言喻，這次的冠軍不僅

是榮譽，更是她幾年努力下得到最好的回報。



嘉藥食品系王麗淑老師(右)教導學生以科學邏輯去「分析」味道，助陳筑婷奪冠

王麗淑老師表示，食品系的咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金](#)

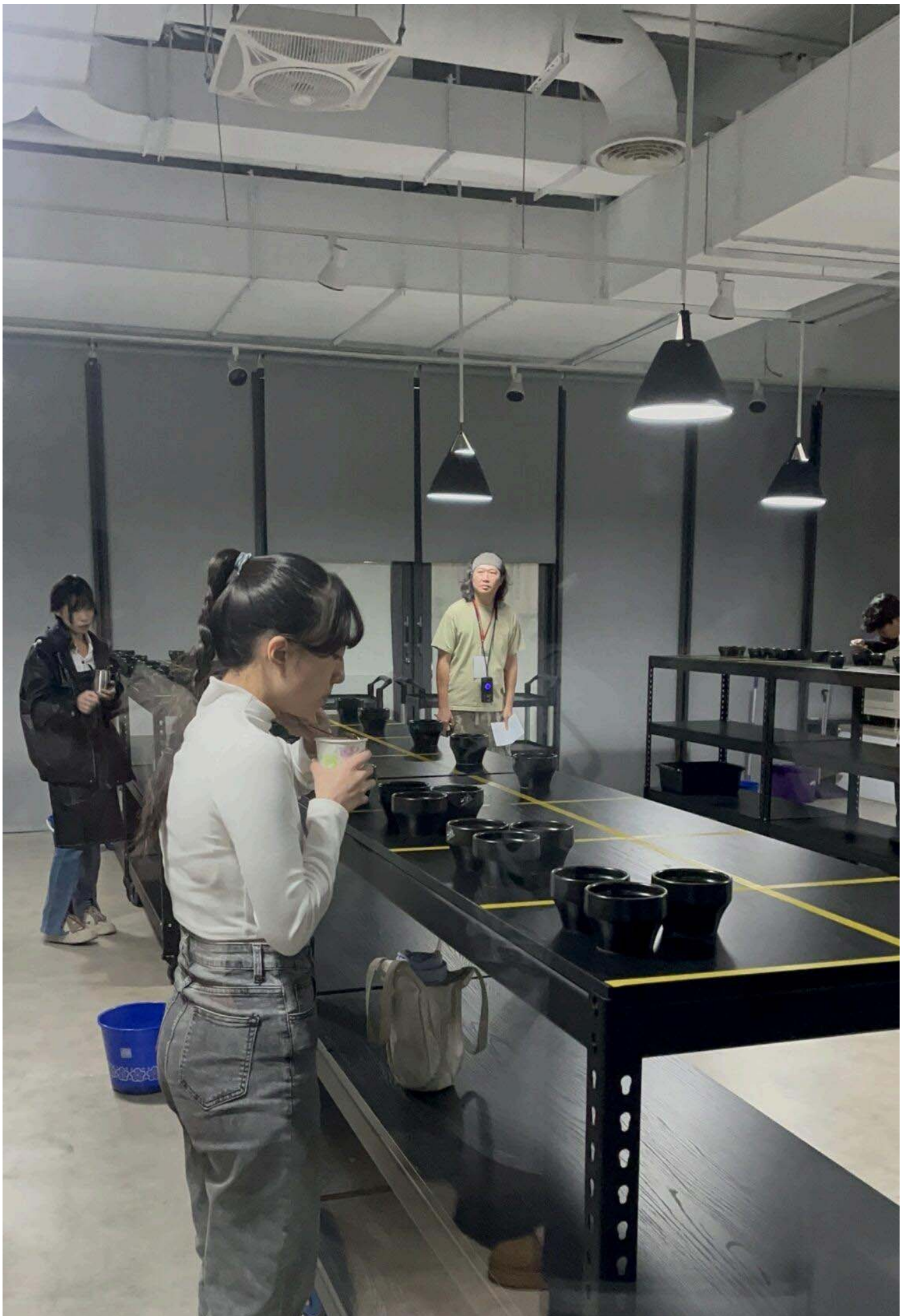
[首頁](#) > [生活](#) > [嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金](#)

嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導



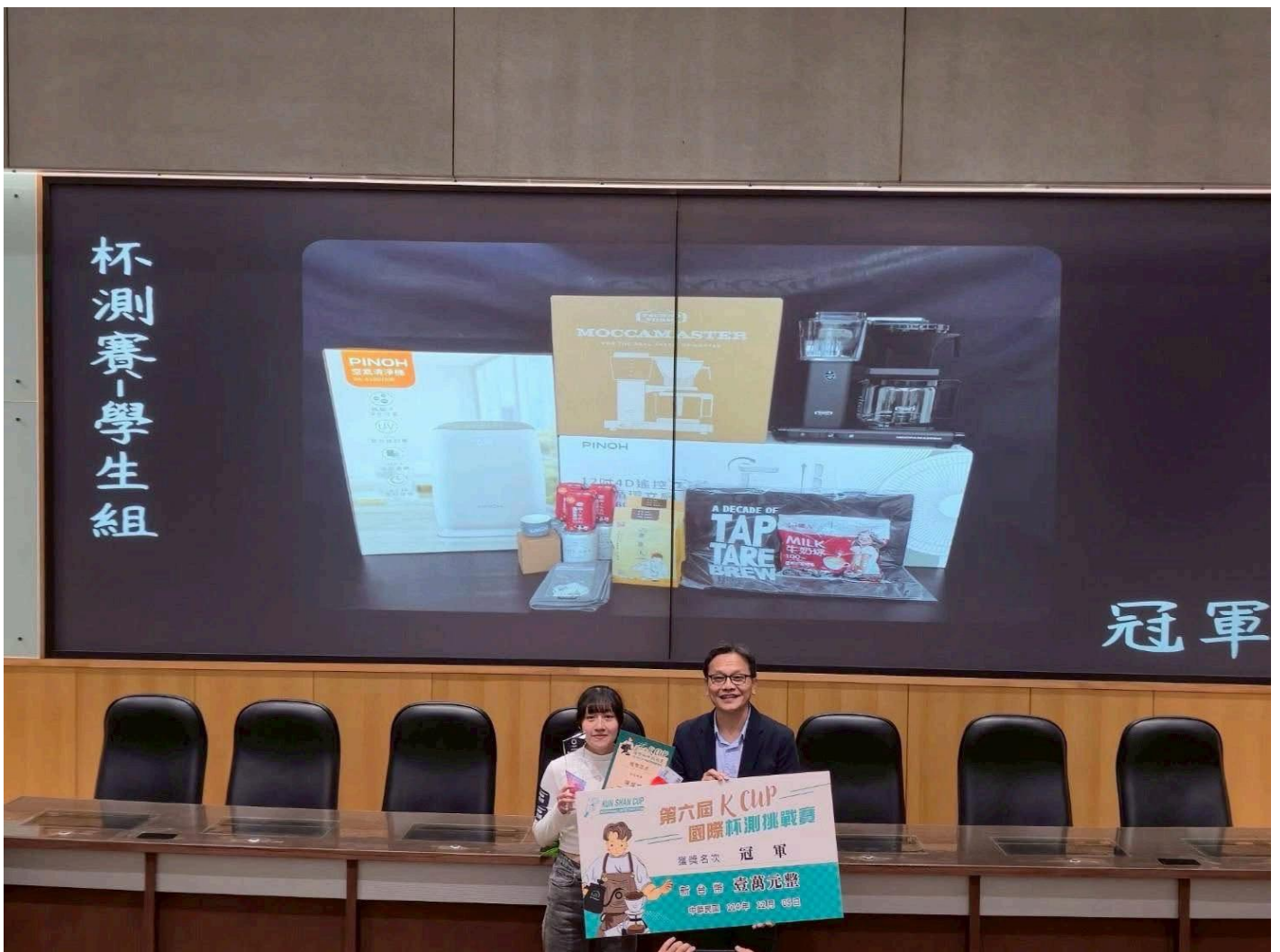
嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第六屆K Cup 國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準的味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現了嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。





杯測比賽採取「三角測試」考驗選手嗅覺與味覺的敏銳度

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯的咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同的那杯咖啡，這不僅考驗選手的感官，更是一場專注力與心理素質的極限挑戰。



嘉藥食品系陳筑婷K Cup 國際咖啡杯測賽勇奪冠軍

奪下冠軍的陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀了「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓她學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在三杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。

陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感真是難以言喻，這次的冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好的回報。



嘉藥食品系王麗淑老師(右)教導學生以科學邏輯去「分析」味道，助陳筑婷奪冠

王麗淑老師表示，食品系的咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金](#)

嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第六屆K Cup 國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準的味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現了嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。





杯測比賽採取「三角測試」考驗選手嗅覺與味覺的敏銳度

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯的咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同的那杯咖啡，這不僅考驗選手的感官，更是一場專注力與心理素質的極限挑戰。



嘉藥食品系陳筑婷K Cup 國際咖啡杯測賽勇奪冠軍

奪下冠軍的陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀了「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓她學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在三杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。

陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感真是難以言喻，這次的冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好的回報。



嘉藥食品系王麗淑老師(右)教導學生以科學邏輯去「分析」味道，助陳筑婷奪冠

王麗淑老師表示，食品系的咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。

此篇文章最開始出處為: 嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金

嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金

友站新聞 2025-12-18 14:02

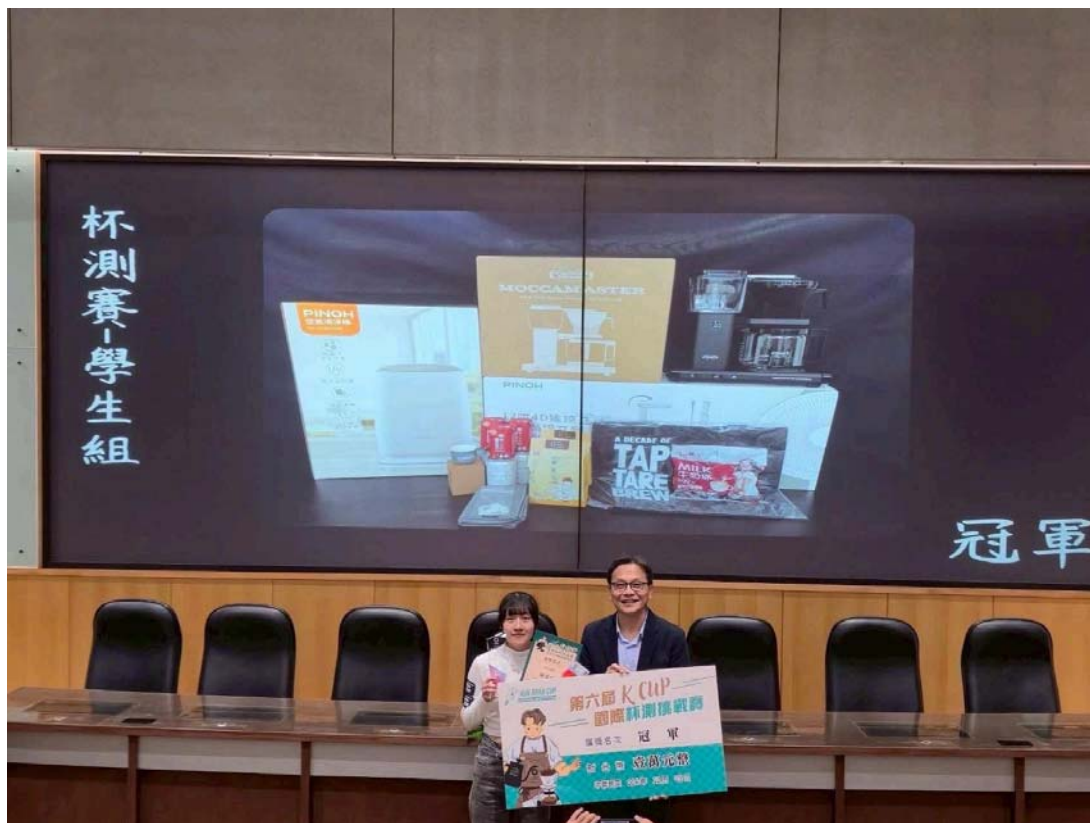
墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第六屆K Cup 國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準的味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現了嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。



杯測比賽採取「三角測試」考驗選手嗅覺與味覺的敏銳度

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯的咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同的那杯咖啡，這不僅考驗選手的感官，更是一場專注力與心理素質的極限挑戰。



嘉藥食品系陳筑婷K Cup 國際咖啡杯測賽勇奪冠軍

奪下冠軍的陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀了「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓她學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在三杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。

陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感真是難以言喻，這次的冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好的回報。



嘉藥食品系王麗淑老師(右)教導學生以科學邏輯去「分析」味道，助陳筑婷奪冠

王麗淑老師表示，食品系的咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。

此篇文章最開始出處為：[嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金](#)

嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金

墨新聞 |

Last updated: 2025 年 12 月 18 日 下午 2:03





嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金

墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導

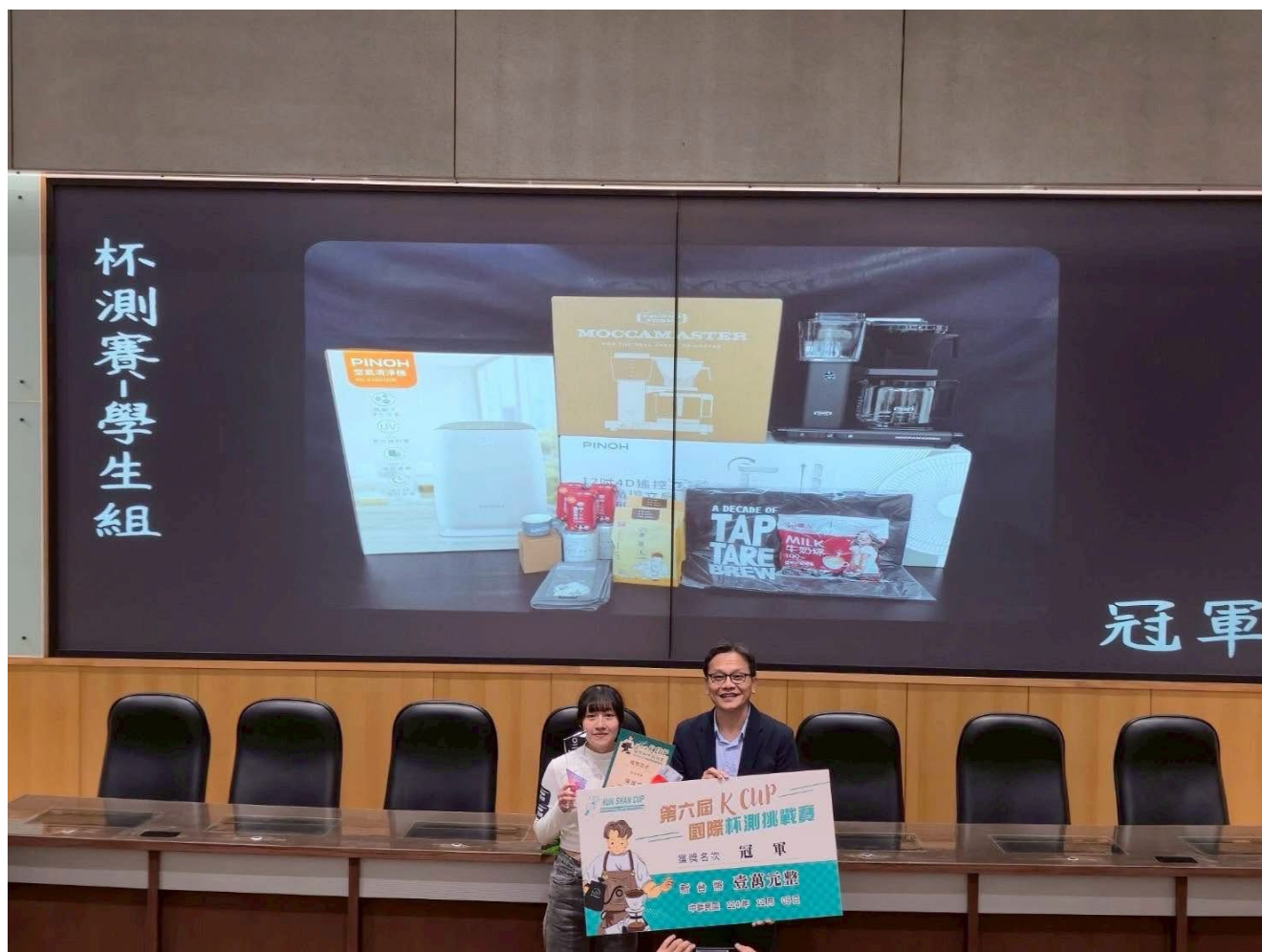
嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第六屆K Cup 國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準的味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現了嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。





—— 杯測比賽採取「三角測試」考驗選手嗅覺與味覺的敏銳度

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯的咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同的那杯咖啡，這不僅考驗選手的感官，更是一場專注力與心理素質的極限挑戰。



—— 嘉藥食品系陳筑婷K Cup 國際咖啡杯測賽勇奪冠軍

奪下冠軍的陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設

備的咖啡專業教室中，修讀了「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓她學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在三杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感真是難以言喻，這次的冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好的回報。



—— 嘉藥食品系王麗淑老師(右)教導學生以科學邏輯去「分析」味道，助陳筑婷奪冠

王麗淑老師表示，食品系的咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金](#)

copyright © more-new.tw 墨新聞

嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金



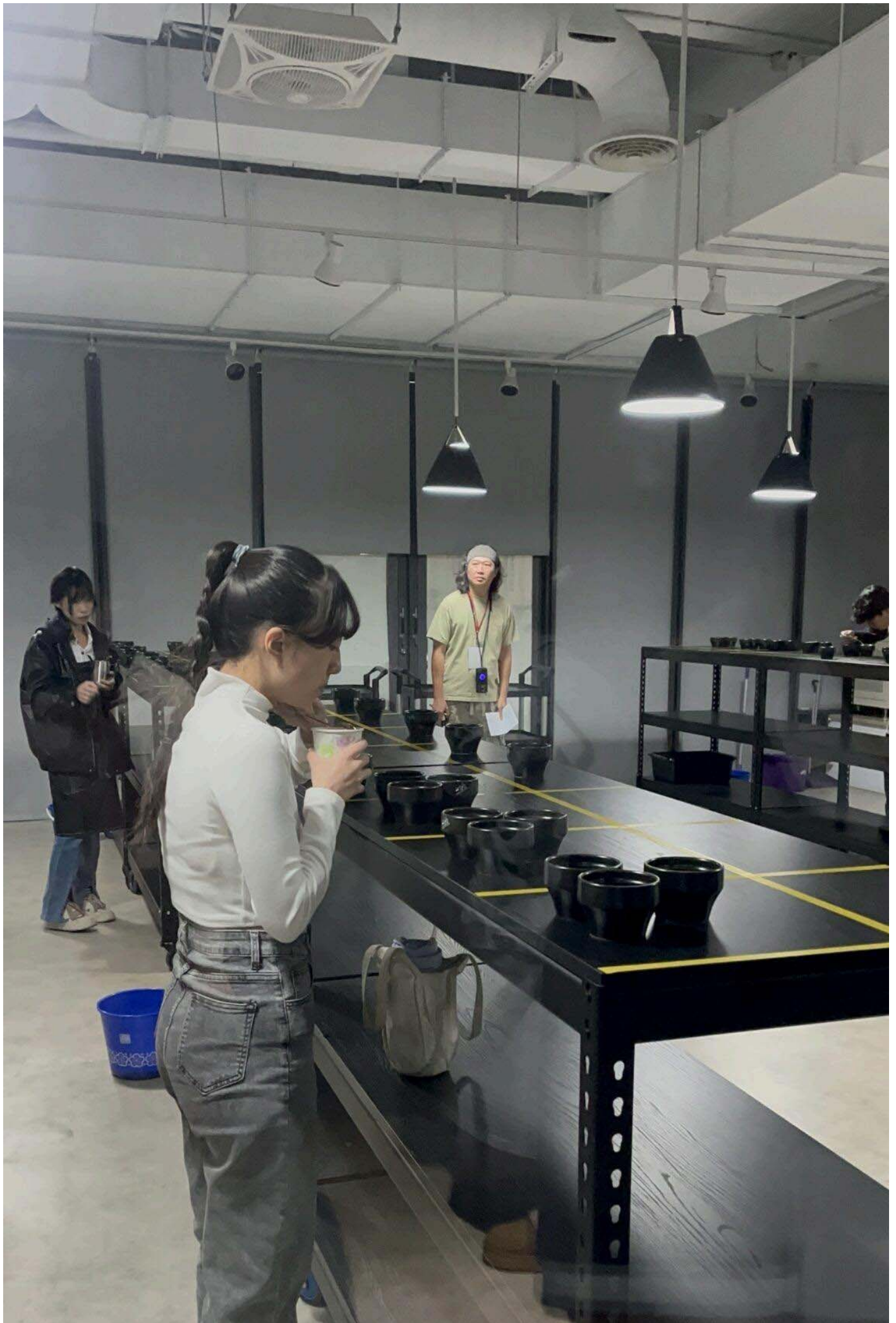
墨新聞

2025年12月18日 13:29



墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導

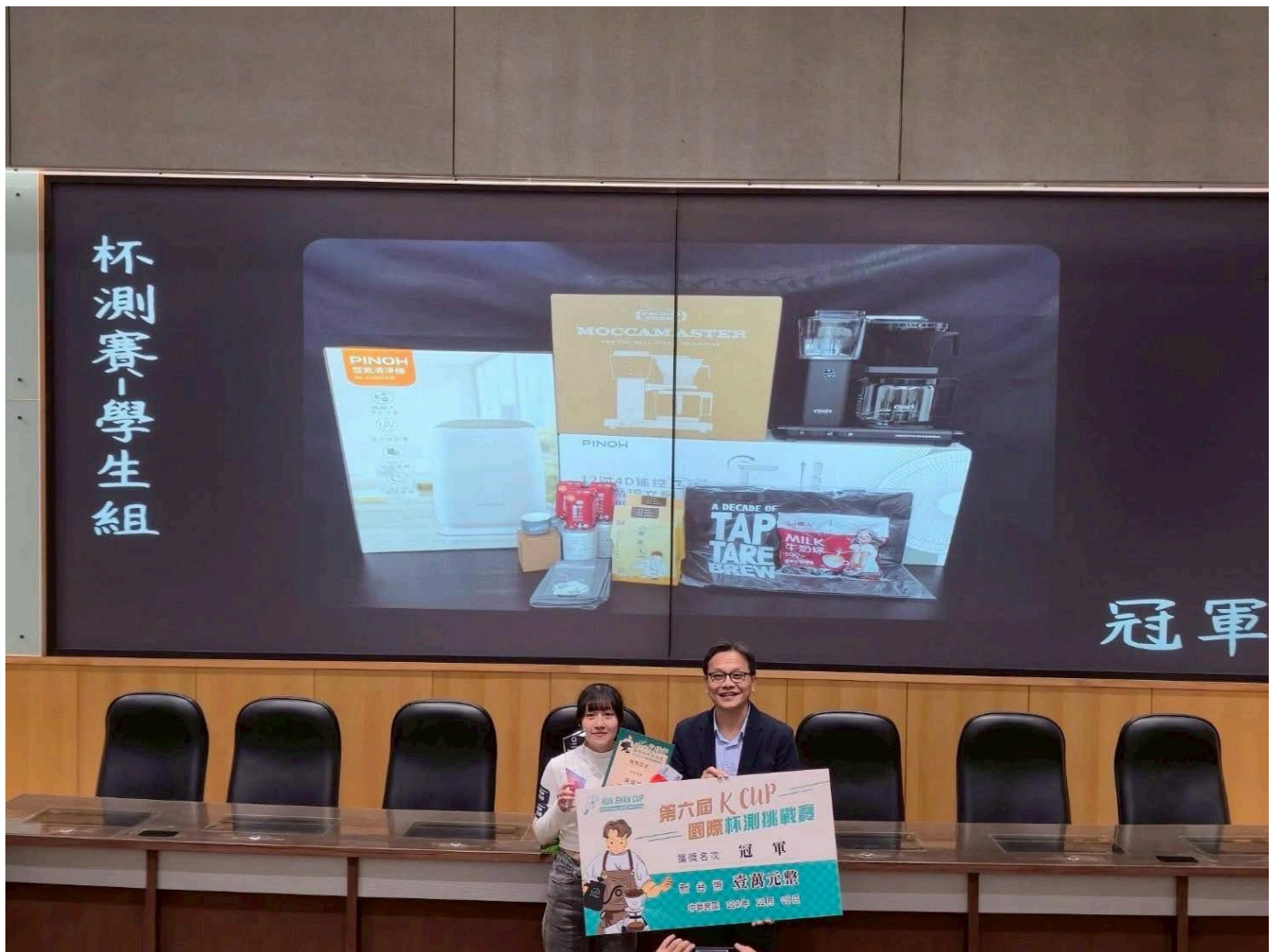
嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第六屆K Cup 國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準的味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現了嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。





杯測比賽採取「三角測試」考驗選手嗅覺與味覺的敏銳度

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯的咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同的那杯咖啡，這不僅考驗選手的感官，更是一場專注力與心理素質的極限挑戰。



嘉藥食品系陳筑婷K Cup 國際咖啡杯測賽勇奪冠軍

奪下冠軍的陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀了「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓她學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在三杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。

陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感真是難以言喻，這次的冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好的回報。



嘉藥食品系王麗淑老師(右)教導學生以科學邏輯去「分析」味道，助陳筑婷奪冠

王麗淑老師表示，食品系的咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。

墨新聞

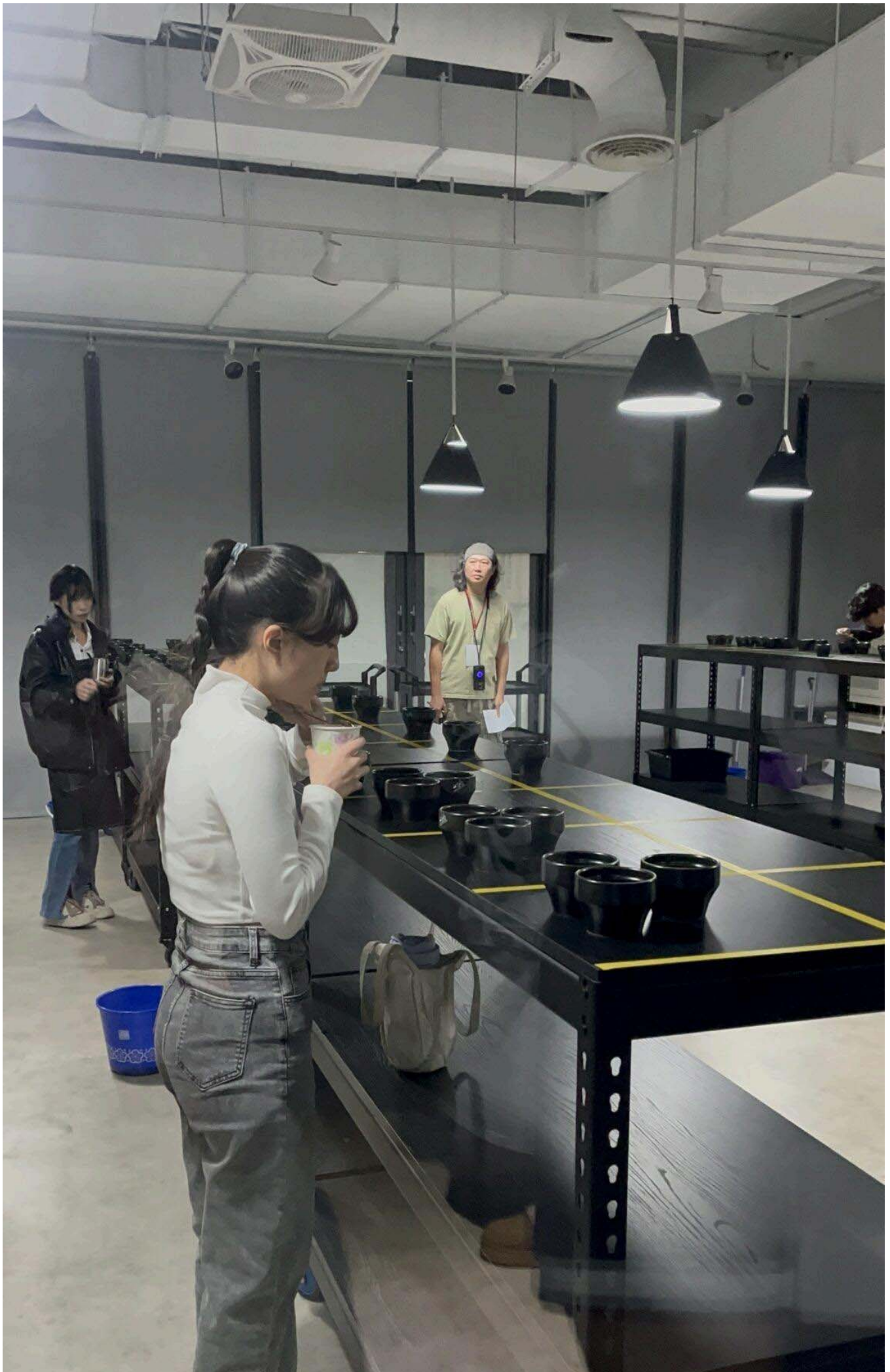
嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金

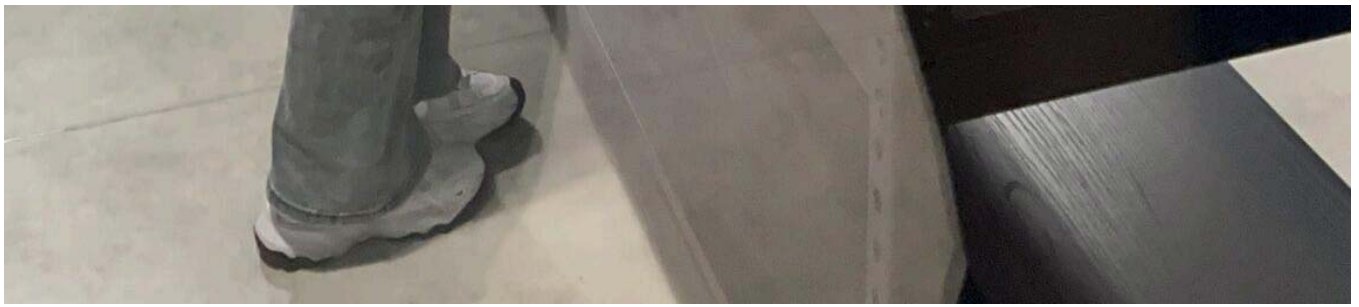
2025-12-18



墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導

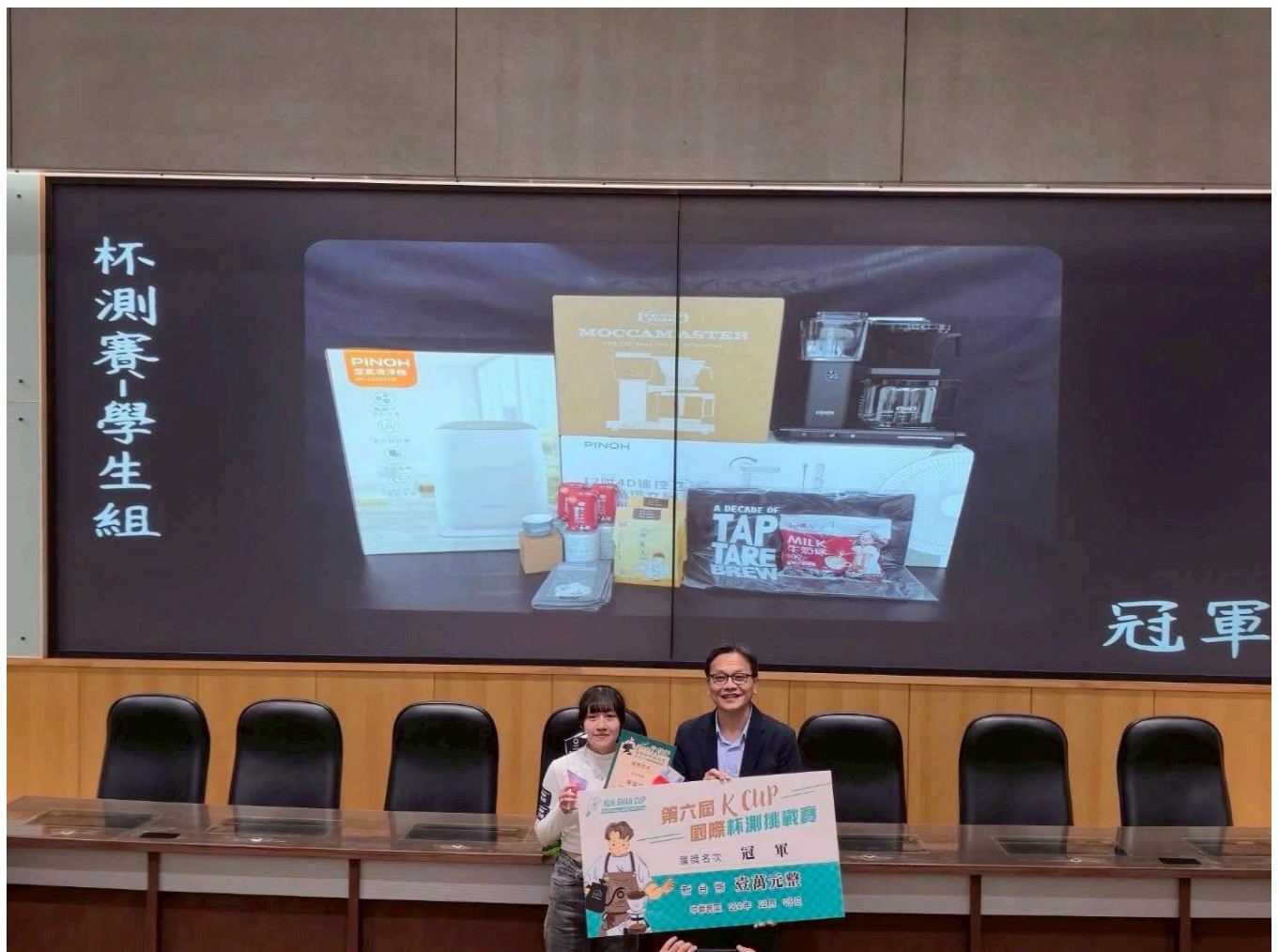
嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第六屆K Cup 國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準的味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現了嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。





杯測比賽採取「三角測試」考驗選手嗅覺與味覺的敏銳度

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯的咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同的那杯咖啡，這不僅考驗選手的感官，更是一場專注力與心理素質的極限挑戰。



嘉藥食品系陳筑婷K Cup 國際咖啡杯測賽勇奪冠軍

奪下冠軍的陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀了「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓她學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在三杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。

陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感真是難以言喻，這次的冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好的回報。



嘉藥食品系王麗淑老師(右)教導學生以科學邏輯去「分析」味道，助陳筑婷奪冠

王麗淑老師表示，食品系的咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。

此篇文章最開始出處為: 嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金

嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金

記者／**墨新聞** 2025/12/18 13:29 分類／綜合 閱讀時間：1 分鐘

AA



嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金

分享至 Facebook



分享至 Twitter(X)



分享至 LINE

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

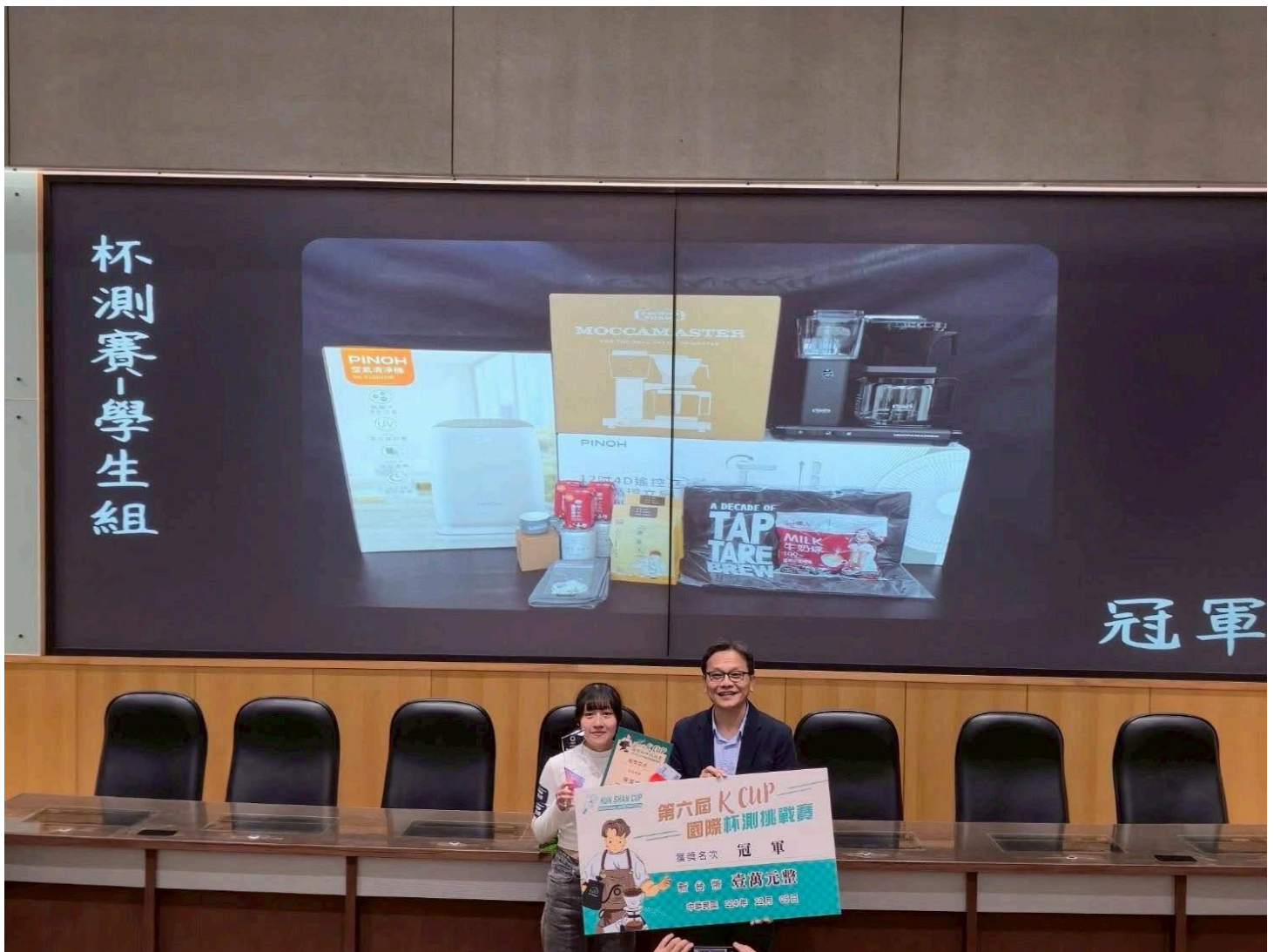
嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第六屆K Cup 國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準的味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現了嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。





杯測比賽採取「三角測試」考驗選手嗅覺與味覺的敏銳度

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯的咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同的那杯咖啡，這不僅考驗選手的感官，更是一場專注力與心理素質的極限挑戰。



嘉藥食品系陳筑婷K Cup 國際咖啡杯測賽勇奪冠軍

奪下冠軍的陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀了「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓她學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在三杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。

陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感真是難以言喻，這次的冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好的回報。



嘉藥食品系王麗淑老師(右)教導學生以科學邏輯去「分析」味道，助陳筑婷奪冠

王麗淑老師表示，食品系的咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。

此篇文章最開始出處為：[嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金](#)

地方新鮮事

新聞來源:墨新聞

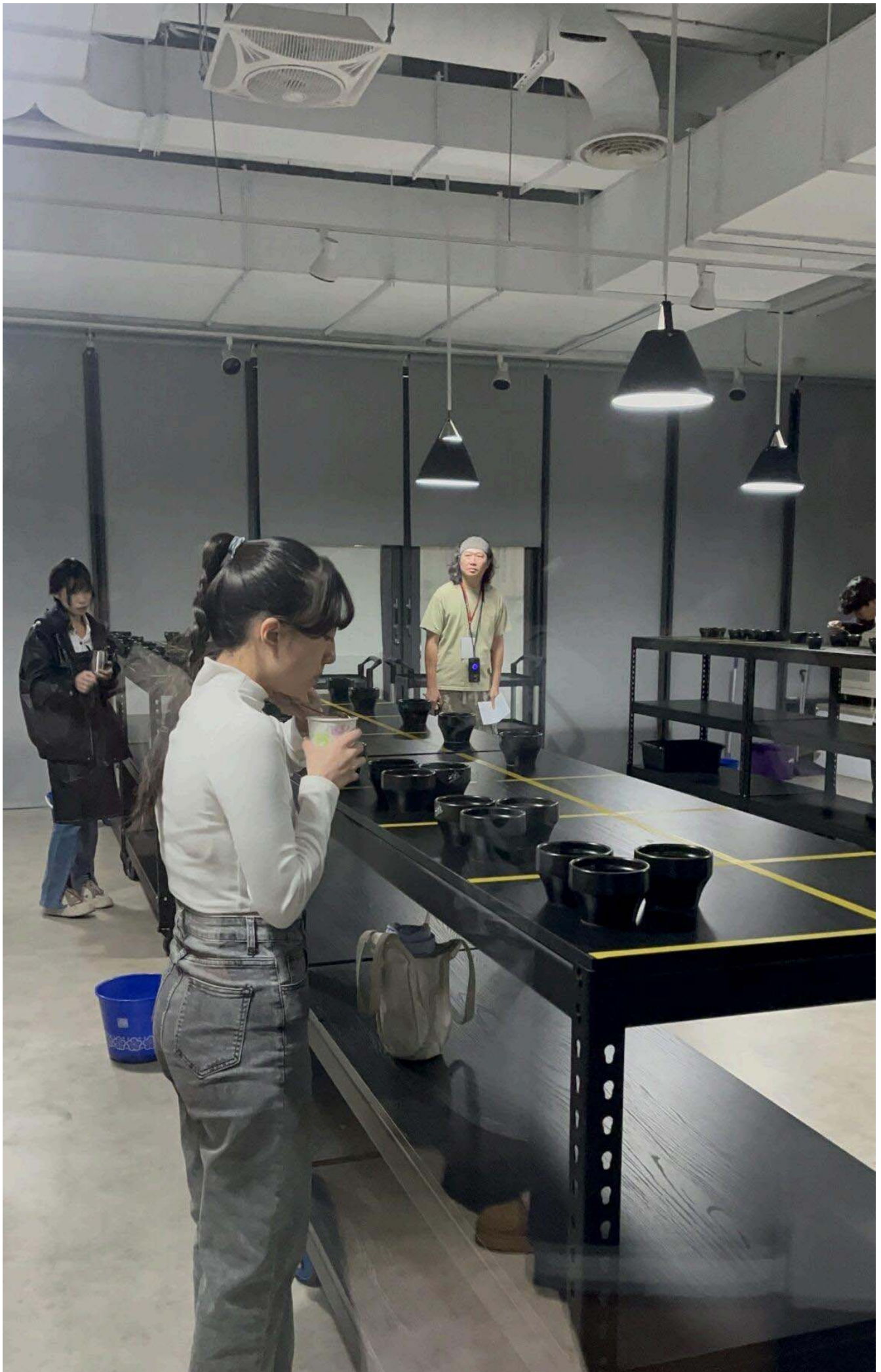
嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金

 By 新聞聯訪中心 12月18, 2025



墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

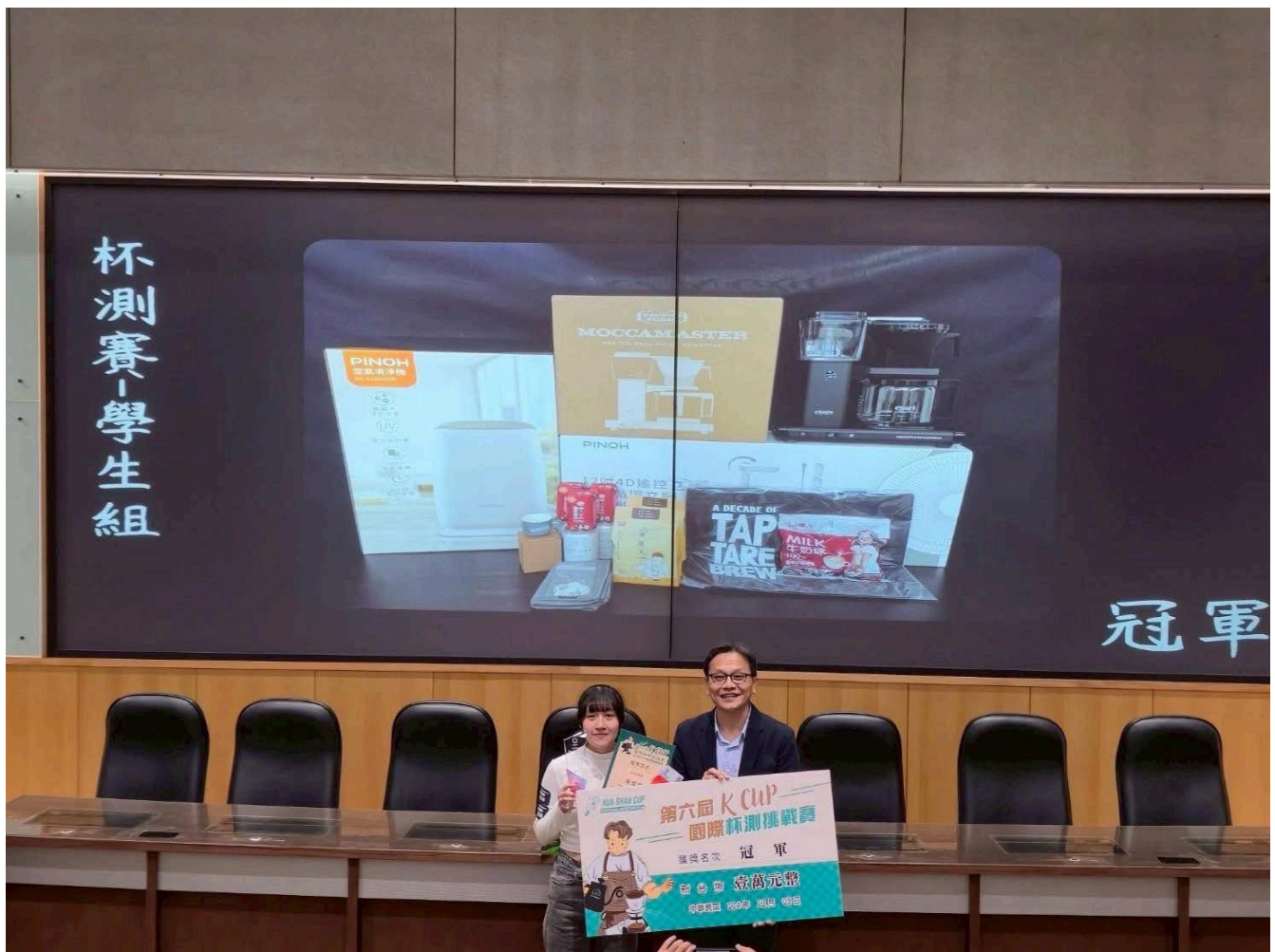
嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第六屆K Cup 國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準的味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現了嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。





杯測比賽採取「三角測試」考驗選手嗅覺與味覺的敏銳度

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯的咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同的那杯咖啡，這不僅考驗選手的感官，更是一場專注力與心理素質的極限挑戰。



嘉藥食品系陳筑婷K Cup 國際咖啡杯測賽勇奪冠軍

奪下冠軍的陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀了「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓她學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在三杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。

陳筑婷表示，比賽時專注自己味覺的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感真是難以言喻，這次的冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好的回報。



嘉藥食品系王麗淑老師(右)教導學生以科學邏輯去「分析」味道，助陳筑婷奪冠

王麗淑老師表示，食品系的咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。

華盛頓新聞通訊社

伸張正義 扶助弱勢 平衡報導 追求真相

最新消息

純網銀進入獲利時代 LINE Bank 率先達陣



《財商》把自



合作媒體

墨新聞

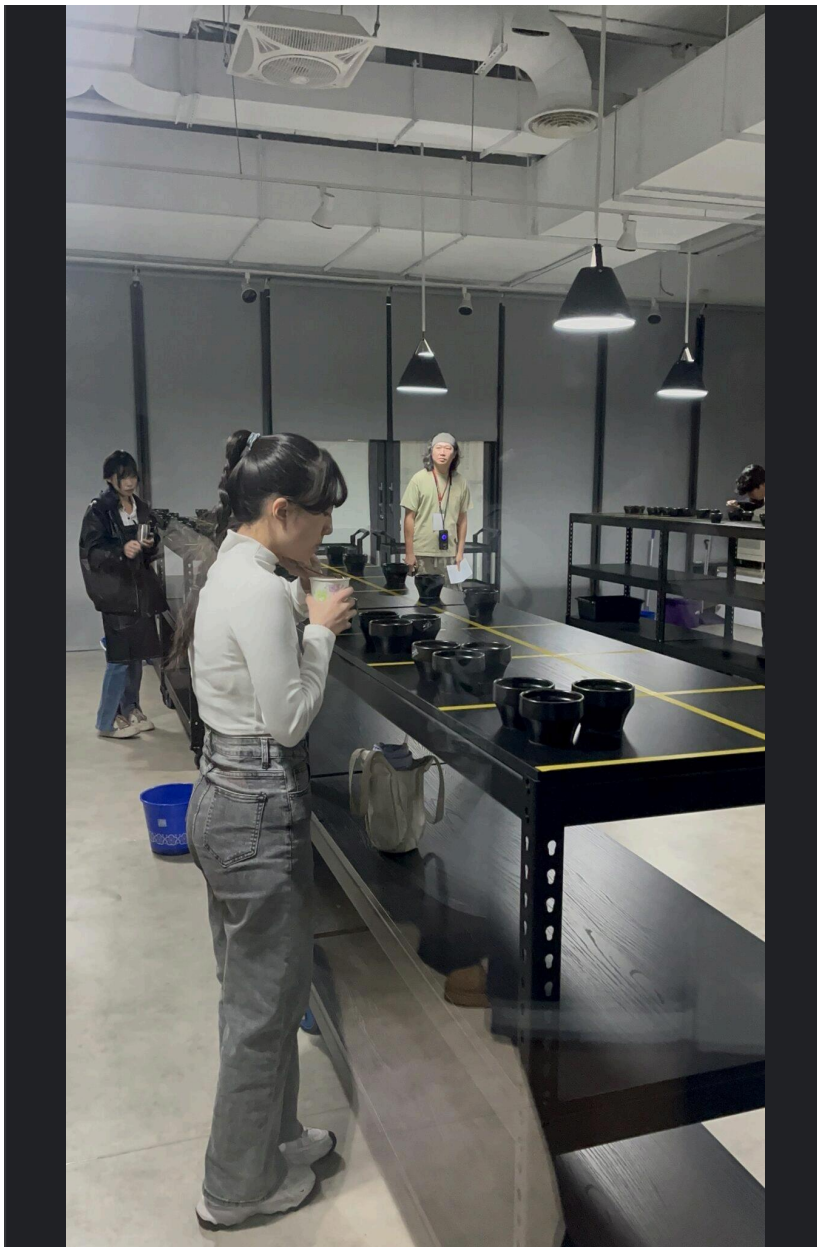
嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金

墨新聞 18 12 月, 2025

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

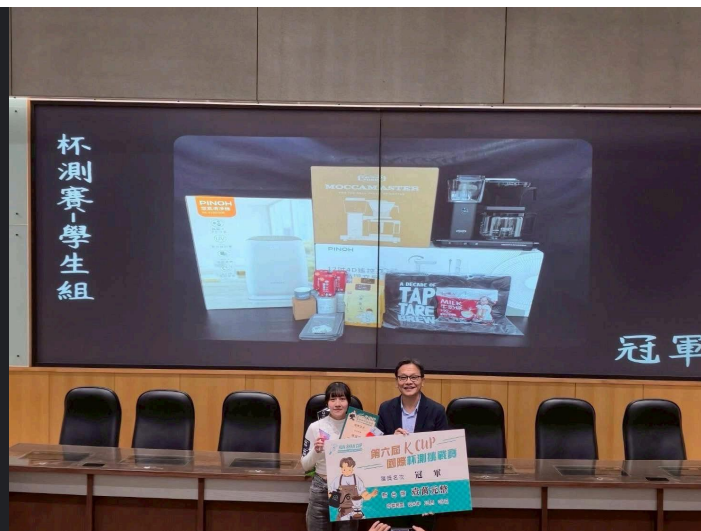


嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第六屆K Cup 國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準的味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現了嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。



杯測比賽採取「三角測試」考驗選手嗅覺與味覺的敏銳度

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯的咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同的那杯咖啡，這不僅考驗選手的感官，更是一場專注力與心理素質的極限挑戰。



嘉藥食品系陳筑婷K Cup 國際咖啡杯測賽勇奪冠軍

奪下冠軍的陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀了「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓她學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在三杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。

陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感真是難以言喻，這次的冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好的回報。



嘉藥食品系王麗淑老師(右)教導學生以科學邏輯去「分析」味道，助陳筑婷奪冠

王麗淑老師表示，食品系的咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金](#)

嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金

宋秉祥 Published: 2025/12/18

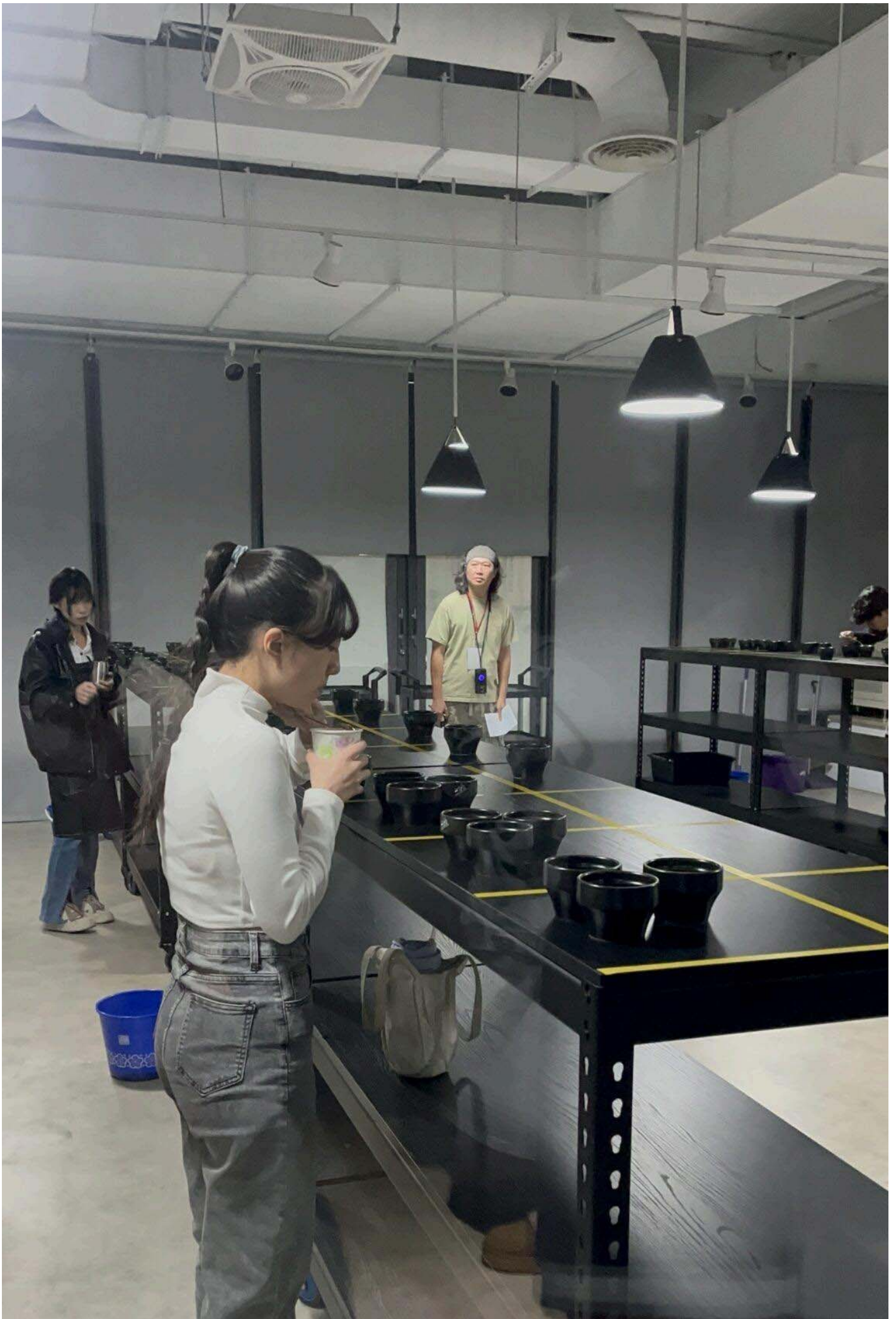


嘉藥陳筑婷以「大滿貫」優異成績奪杯測組冠軍

分享文章



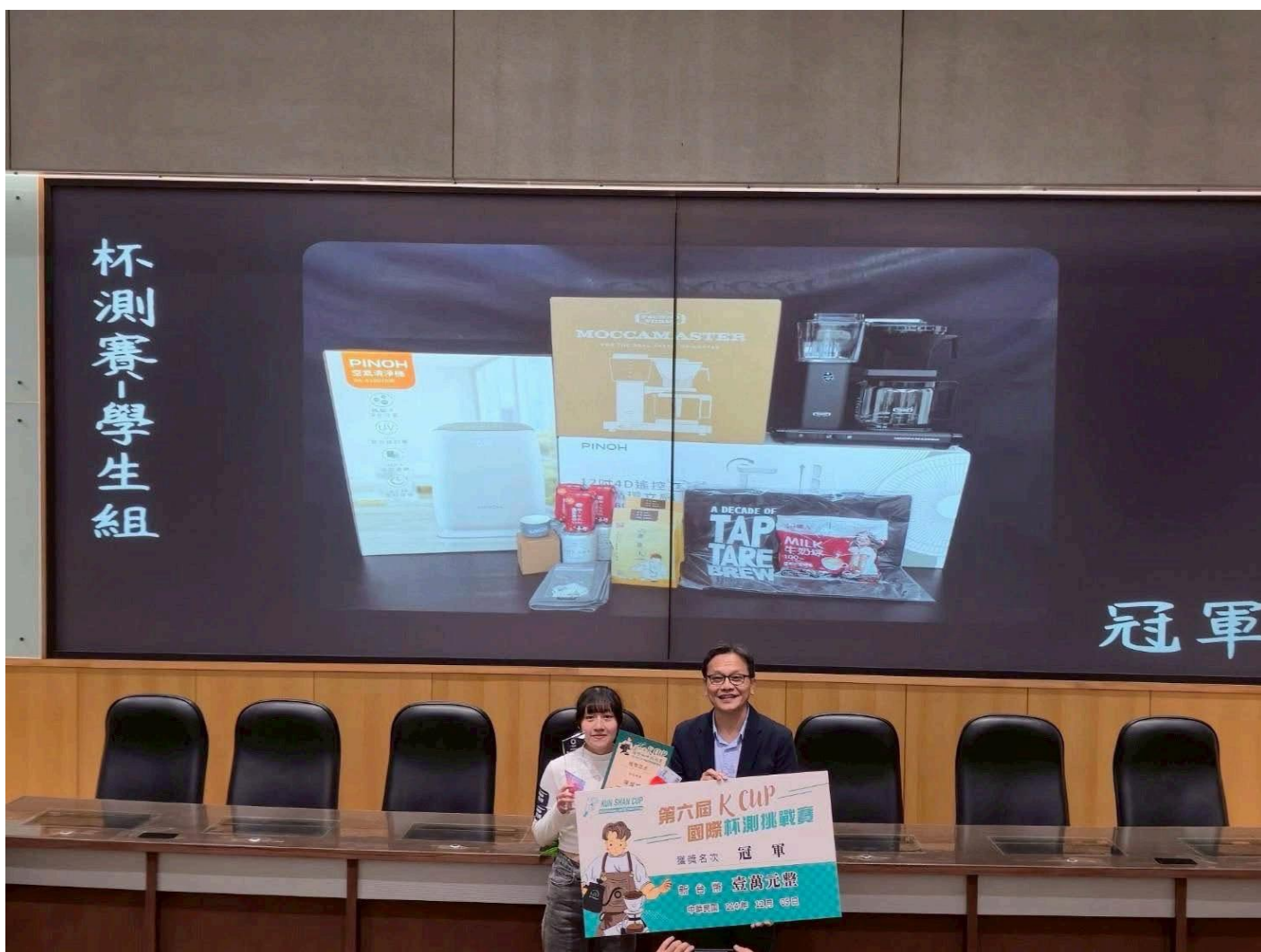
嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第六屆K Cup 國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準的味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現了嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。





杯測比賽採取「三角測試」考驗選手嗅覺與味覺的敏銳度

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯的咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同的那杯咖啡，這不僅考驗選手的感官，更是一場專注力與心理素質的極限挑戰。



嘉藥食品系陳筑婷K Cup 國際咖啡杯測賽勇奪冠軍

奪下冠軍的陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀了「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓她學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在三杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。

陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感真是難以言喻，這次的冠軍不僅是榮譽，更是

她幾年努力下得到最好的回報。



嘉藥食品系王麗淑老師(右)教導學生以科學邏輯去「分析」味道，助陳筑婷奪冠

王麗淑老師表示，食品系的咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。



嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金

2025-12-18 14:01





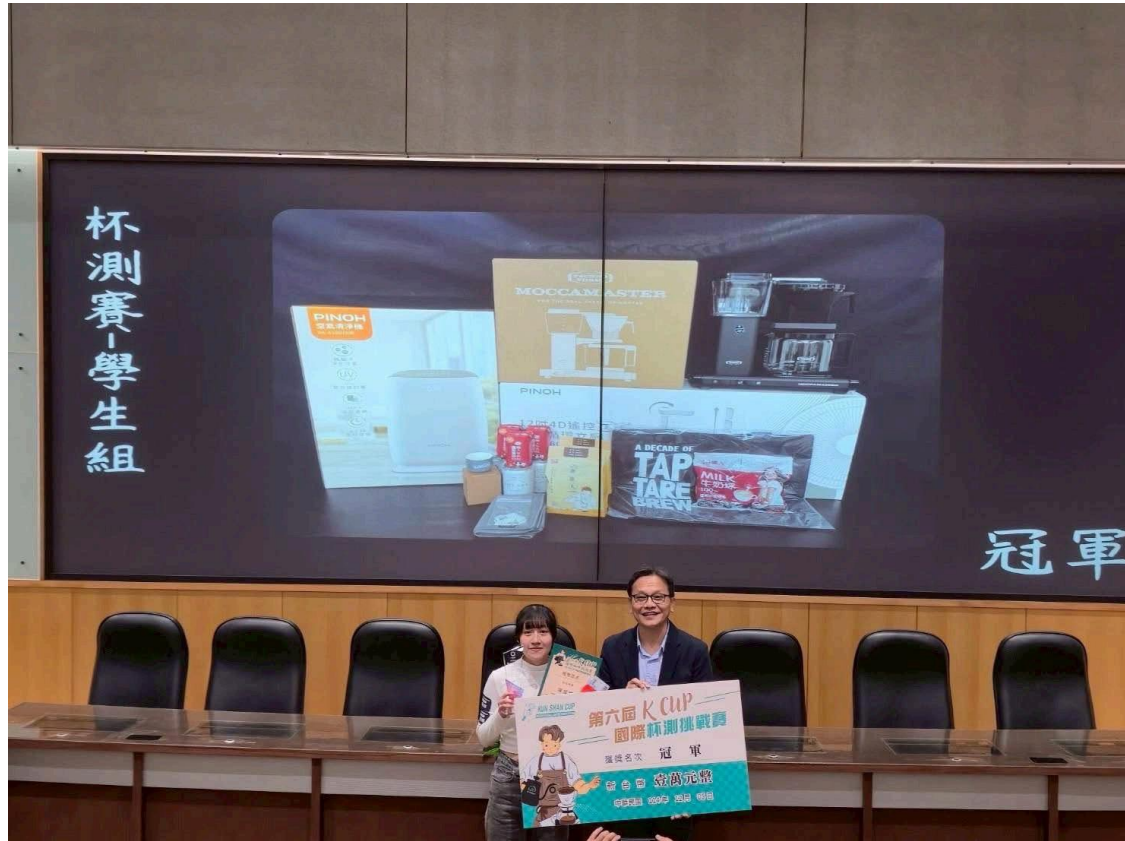
墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第六屆K Cup 國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準的味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現了嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。



杯測比賽採取「三角測試」考驗選手嗅覺與味覺的敏銳度

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯的咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同的那杯咖啡，這不僅考驗選手的感官，更是一場專注力與心理素質的極限挑戰。



嘉藥食品系陳筑婷K Cup 國際咖啡杯測賽勇奪冠軍

奪下冠軍的陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀了「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓她學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在三杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。

陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感真是難以言喻，這次的冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好的回報。



嘉藥食品系王麗淑老師(右)教導學生以科學邏輯去「分析」味道，助陳筑婷奪冠

王麗淑老師表示，食品系的咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金](#)



嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金

墨新聞 2025 年 12 月 18 日

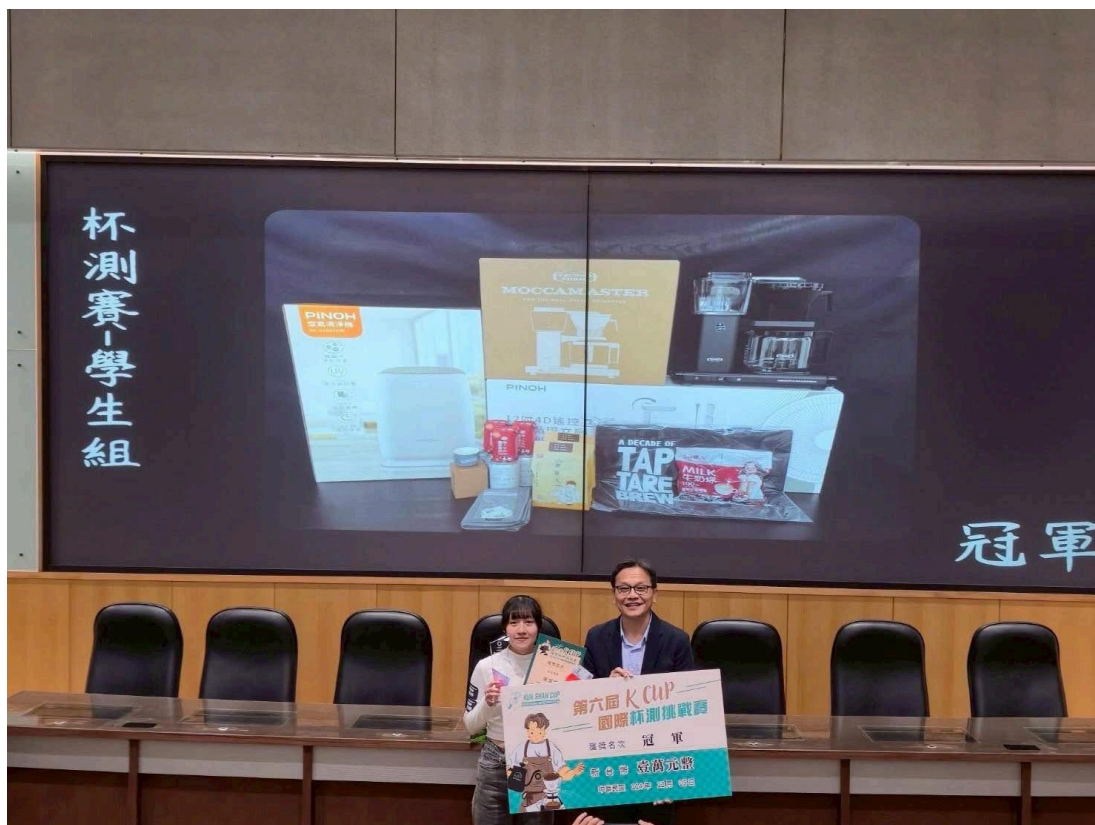
墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第六屆K Cup 國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準的味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現了嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。



杯測比賽採取「三角測試」考驗選手嗅覺與味覺的敏銳度

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯的咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同的那杯咖啡，這不僅考驗選手的感官，更是一場專注力與心理素質的極限挑戰。



嘉藥食品系陳筑婷K Cup 國際咖啡杯測賽勇奪冠軍

奪下冠軍的陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀了「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓她學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在三杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。

陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感真是難以言喻，這次的冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好的回報。



嘉藥食品系王麗淑老師(右)教導學生以科學邏輯去「分析」味道，助陳筑婷奪冠

王麗淑老師表示，食品系的咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。

此篇文章最開始出處為: 嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金

頭條留言

嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金

由 獨家日報 - 2025-12-18



嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

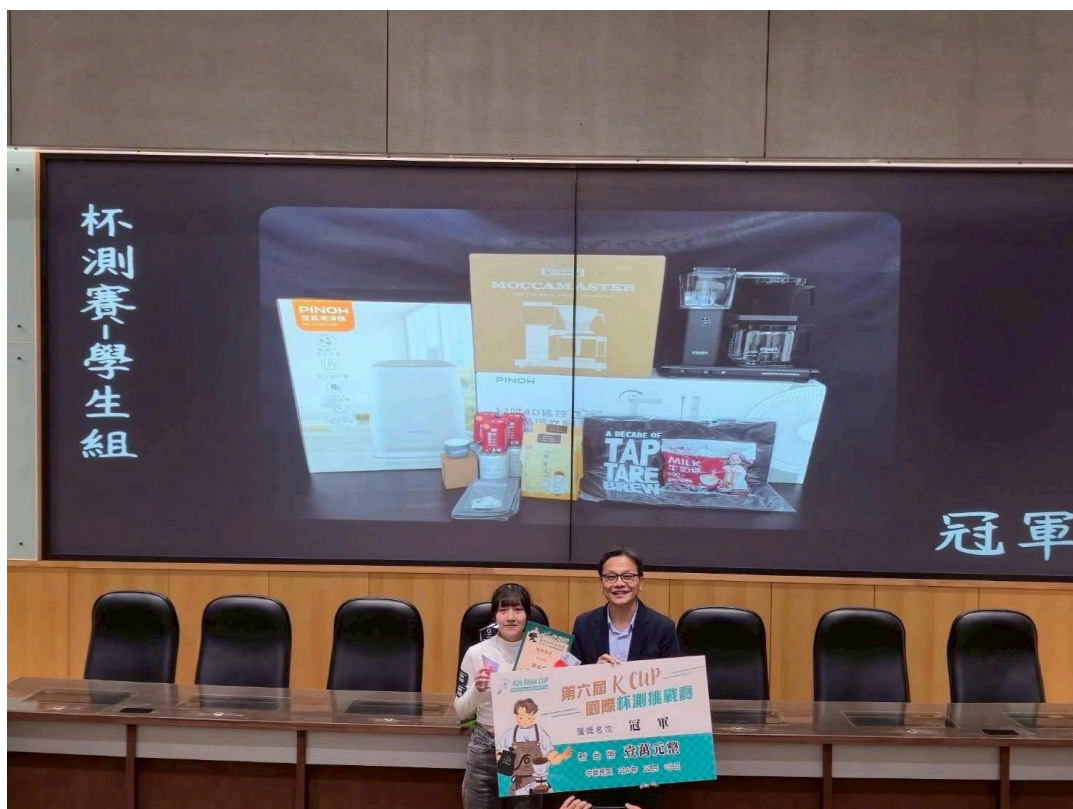
嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第六屆K Cup 國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準的味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現了嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。



杯測比賽採取「三角測試」考驗選手嗅覺與味覺的敏銳度

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯的咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同的那杯咖啡，這不僅考驗選手的感官，更是一場專注力與心理素質的極限挑

戰。



嘉藥食品系陳筑婷K Cup 國際咖啡杯測賽勇奪冠軍

奪下冠軍的陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀了「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓她學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在三杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。

陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感真是難以言喻，這次的冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好的回報。



嘉藥食品系王麗淑老師(右)教導學生以科學邏輯去「分析」味道，助陳筑婷奪冠

王麗淑老師表示，食品系的咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。

此篇文章最開始出處為：[嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金](#)

嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金

墨新聞 墨新聞/

17 天前



墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導

嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第六屆 K Cup 國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準的味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現了嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。



杯測比賽採取「三角測試」考驗選手嗅覺與味覺的敏銳度

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯的咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同的那杯咖啡，這不僅考驗選手的感官，更是一場專注力與心理素質的極限挑戰。



嘉藥食品系陳筑婷K Cup 國際咖啡杯測賽勇奪冠軍

奪下冠軍的陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀了「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓她學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在三杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。

陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感真是難以言喻，這次的冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好的回報。



嘉藥食品系王麗淑老師(右)教導學生以科學邏輯去「分析」味道，助陳筑婷奪冠

王麗淑老師表示，食品系的咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。

此篇文章最開始出處為：

嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金

崑山科大、嘉南大學參加兩大咖啡大賽 各自奪冠為校爭光

2025-12-18 15:45 聯合報／記者周宗禎／台南即時報導



陳萬駿展現杯測技巧。圖／崑山科大提供

崑山科大餐飲廚藝系一年級羅郁嫫、二年級林鈺哲、四年級陳萬駿昨天贏得「2025金爵獎國際餐飲暨旅遊大賽」，2面金牌及1面銅牌。嘉南大學食品科技系陳筑婷則在「2025年第六屆

K Cup 國際咖啡挑戰賽」杯測「大滿貫」勇奪冠軍，各自為校爭光。

金爵獎是國際性餐飲競賽，有國際餐飲選手與台灣區歷屆冠軍同場較勁。參賽者須限定時間內完成手沖咖啡沖煮與呈現，評審依口感平衡、萃取技術、風味層次與餘韻表現，及整體呈現評分。崑大羅郁嫻獲手沖組金牌、林鈺哲銅牌，陳萬駿杯測組銅牌。

崑大表示，此次佳績不僅展現學生個人努力與實力，也充分體現崑山科技大學餐飲管理及廚藝系長期深耕實務導向與專業培育的豐碩成果。

崑大餐飲系長期積極推動咖啡專業教育，建構國際認證體系，並透過扎實的實作訓練與多元競賽歷練，培養學生專業技術與自信心。此次學生於全國性賽事中的傑出表現，不僅為系所增添榮耀，更為其未來職涯奠定堅實基礎，充分崑山科大「實作力、競賽力、就業力」三力合一的辦學特色。

「K Cup 國際咖啡挑戰賽」杯測比賽採「三角測試」，8分鐘內面對8組、每組3杯咖啡靠嗅覺與味覺分析，辨識出唯一不同的那杯咖啡，考驗選手感官、專注力與心理素質。

陳筑婷大一入學便展現對咖啡濃厚興趣，她說，食品系的訓練讓她學會以科學方式拆解風味，為了備戰每周堅持練習，不斷調整在3杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。

陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定完成每一組杯測，當確認自己所有組別判斷正確，拿下全隊成績的那一刻，內心的成就感真是難以言喻，冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好的回報。

老師王麗淑表示，食品系咖啡教學著重「感官科學」訓練，學生不只要喝，更要懂得用科學邏輯去分析味道，陳筑婷能8組全正確大滿貫奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。



羅郁媿榮獲金爵獎手沖組全國冠軍，參賽時十分專注。圖／崑山科大提供



嘉藥食品系王麗淑老師(右)教導學生以科學邏輯去「分析」味道，助陳筑婷奪冠。圖／嘉南藥理大學提供



手沖組銅牌林鈺哲。圖／校方提供



崑山科大餐飲系金爵獎國際賽奪1金2銅，榮獲杯測銅牌的陳萬駿(左起)、施智偉老師及手沖組銅牌林鈺哲。圖／校方提供



羅郁嫻榮獲金爵獎手沖組全國冠軍。圖／校方提供



嘉藥陳筠婷以「大滿貫」優異成績奪杯測組冠軍。圖／嘉南藥理大學提供

全對大滿貫！嘉藥食品系陳筑婷勇奪K CUP 國際咖啡杯測賽冠軍

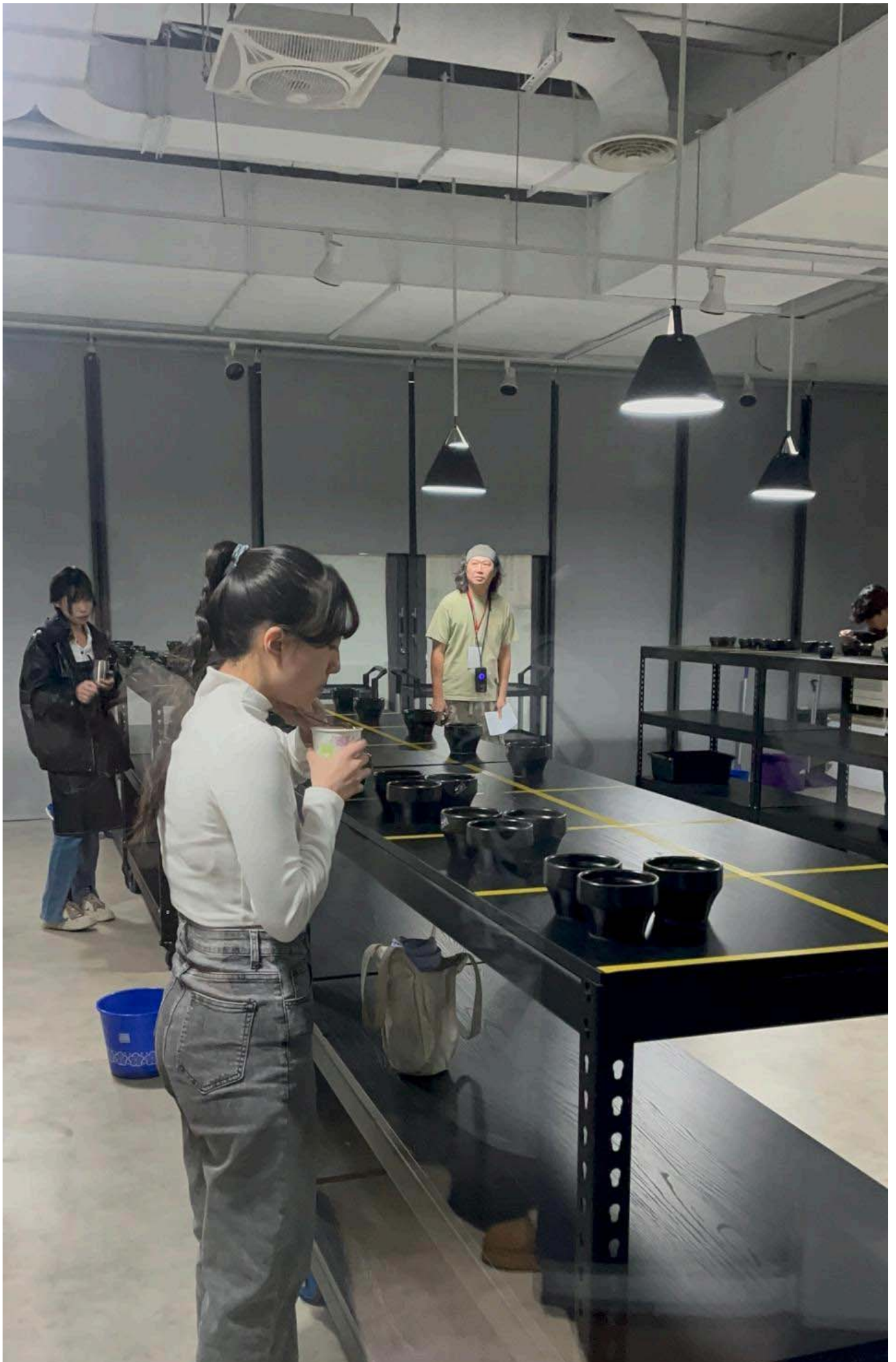
2025/12/19 陳遍綠 938

再傳捷報！嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025年第六屆K Cup 國際咖啡挑戰賽」，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍！此咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短8分鐘內，面對8組、每組3杯的咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同的那杯咖啡，這不僅考驗選手的感官，更是一場專注力與心理素質的極限挑戰。



▲嘉藥陳筑婷以「大滿貫」優異成績奪杯測組冠軍

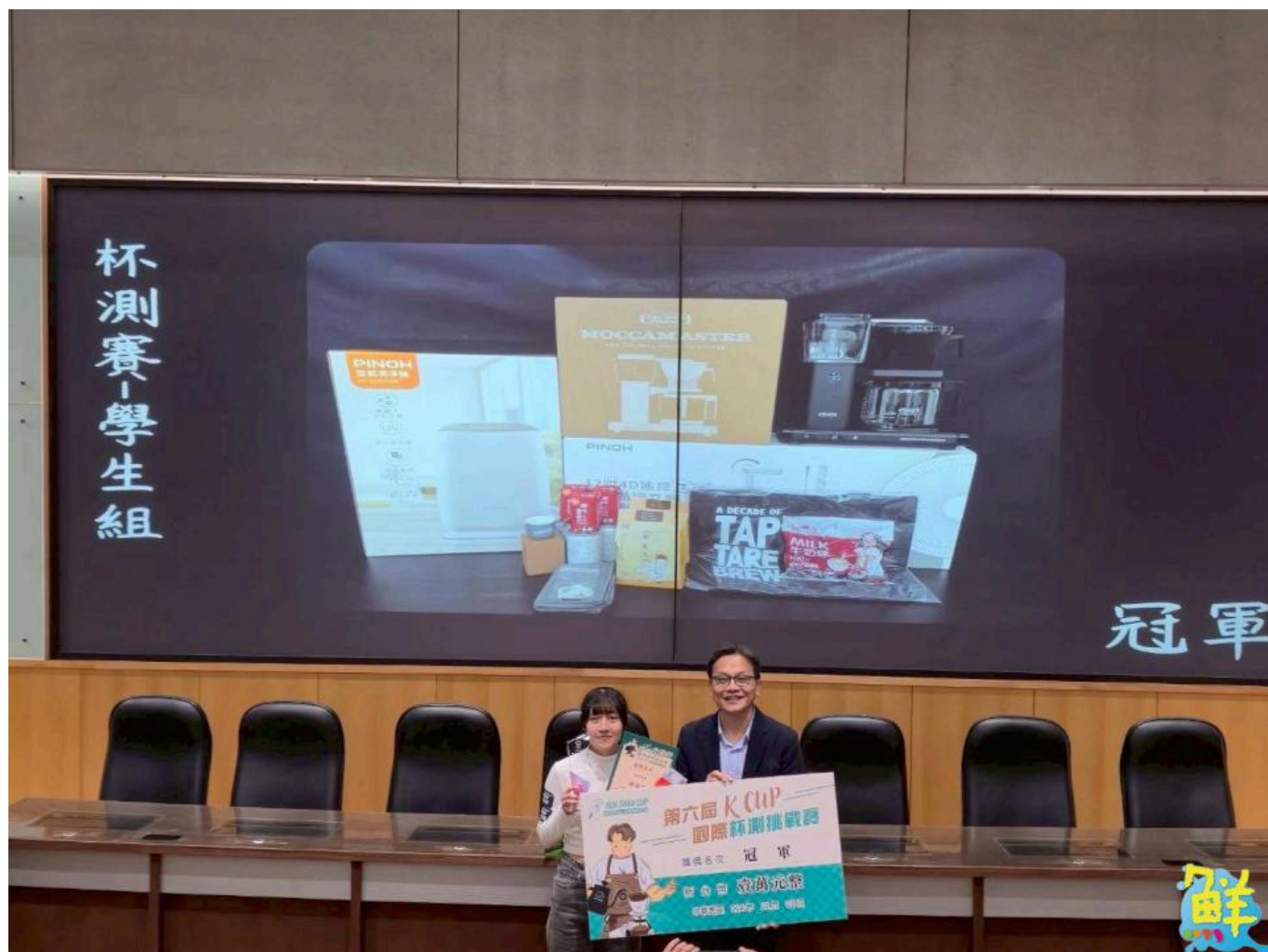
奪下冠軍的陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀了「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程，讓她學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在三杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。





▲杯測比賽採取「三角測試」考驗選手嗅覺與味覺的敏銳度

陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感真是難以言喻，這次的冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好的回報。



▲嘉藥食品系陳筑婷K Cup 國際咖啡杯測賽勇奪冠軍



▲嘉藥食品系王麗淑老師(右)教導學生以科學邏輯去「分析」味道，助陳筑婷奪冠

王麗淑老師表示，食品系的咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。