



嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源：臺灣悠遊網 記者：陳慧明

刊載日期：2011-12-07

.....

嘉南藥理科技大學榮獲嘉義創意雞肉飯大賽-冠軍



嘉南藥理科技大學餐旅管理系「曾楷勛」與「林佳佩」同學參加在嘉義市舉辦之「創意雞肉飯大賽」，於來自全國各地的參賽者中擠進決賽之 35 組隊伍激烈 PK 下，發揮廚藝，展現創意，勇奪「學生組」冠軍，尤其由外地選手摘下嘉義在地最傳統與最有知名度之美食獎牌殊榮，實屬不易。

2 位同學為大四同班同學，在校上實作課即為同組成員，曾同學現於嘉義市五星級大飯店之西餐廚房實習，此次再度發揮十足默契，為多瞭解口味，兩人嚐試了嘉義 10 數家知名之雞肉飯，比較各家之特色與口味，米飯經多次之蒸煮試吃，特挑選<台中 194>新米品種為主角，米飯口感軟硬適中，運用嘉義在地食材如阿里山山葵、奮起湖橋篙筍、中埔黑木耳及季節時蔬包入雞肉卷中，搭配時節水果熬煮果醬，飯則拌入梅山的茶梅細末，再加以鑽研並經無數次之練習，將傳統

美食以西式方法烹調，呈現最具在地本土風味的創意雞肉飯。
該校餐旅管理系王瑞顯主任表示，曾同學曾擔任該校系學會會長，並參與國內數項廚藝競賽取得佳績，林同學亦得過全國創意調酒冠軍，兩位同學皆具身經百戰經驗，此次能有料理與調酒之美學技藝結合，實為另一方面之創意搭配。

圖說:曾楷助同學、林佳佩同學與得獎麵包合照。



▲創意雞肉飯冠軍照。



資料來源：中央社 記者：楊思瑞

刊載日期：2011-12-07

嘉南藥理科技大學榮獲嘉義創意雞肉飯大賽-冠軍

嘉南藥理科技大學餐旅管理系「曾楷助」與「林佳佩」同學上週在嘉義市舉辦之「創意雞肉飯大賽」，於參賽者來自全國各地，擠進決賽中之三十五組隊伍激烈 PK 下，發揮廚藝，展現創意，勇奪「學生組」冠軍，尤其由外地選手摘下嘉義在地最傳統與最有知名度之美食獎牌殊榮，實屬不易。

2 位同學為大四同班同學，在校上實作課即為同組成員，曾同學現於嘉義市五星級大飯店之西餐廚房實習，此次再度發揮十足默契，為多瞭解口味，兩人嚐試了嘉義 10 數家知名之雞肉飯，比較各家之特色與口味，米飯經多次之蒸煮試吃，特挑選<台中 194>新米品種為主角，米飯口感軟硬適中，運用嘉義在地食材如阿里山山葵、奮起湖橋篙筍、中埔黑木耳及季節時蔬包入雞肉卷中，搭配時節水果熬煮果醬，飯則拌入梅山的茶梅細末，再加以鑽研並經無數次之練習，將傳統美食以西式方法烹調，呈現最具在地本土風味的創意雞肉飯。

該校餐旅管理系王瑞顯主任表示，曾同學曾擔任該校系學會會長，並參與國內數項廚藝競賽取得佳績，林同學亦得過全國創意調酒冠軍，2 位同學皆具身經百戰經驗，此次能有料理與調酒之美學技藝結合，實為另一方面之創意搭配。

該校聯絡人：餐旅管理系王瑞顯主任 06-2664911 轉 3601

圖說：

1. 得獎作品
2. 曾楷助同學與林佳佩同學與得獎麵包合照





資料來源： PChome 記者： _____

刊載日期： 2011-12-07

.....

嘉南藥理科技大學榮獲嘉義創意雞肉飯

大賽-冠軍

嘉南藥理科技大學餐旅管理系「曾楷助」與「林佳佩」同學上週在嘉義市舉辦之「創意雞肉飯大賽」，於參賽者來自全國各地，擠進決賽中之三十五組隊伍激烈 PK 下，發揮廚藝，展現創意，勇奪「學生組」冠軍，尤其由外地選手摘下嘉義在地最傳統與最有知名度之美食獎牌殊榮，實屬不易。



2 位同學為大四同班同學，在校上實作課即為同組成員，曾同學現於嘉義市五星級大飯店之西餐廚房實習，此次再度發揮十足默契，為多瞭解口味，兩人嚐試了嘉義 10 數家知名之雞肉飯，比較各家之特色與口味，米飯經多次之蒸煮試吃，特挑選<台中 194>新米品種為主角，米飯口感軟硬適中，運用嘉義在地食材如阿里山山葵、奮起湖橋篙筍、中埔黑木耳及季節時蔬包入雞肉卷中，搭配時節水果熬煮果醬，飯則拌入梅山的茶梅細末，再加以鑽研並經無數次之練習，將傳統美食以西式方法烹調，呈現最具在地本土風味的創意雞肉飯。

該校餐旅管理系王瑞顯主任表示，曾同學曾擔任該校系學會會長，並參與國內數項廚藝競賽取得佳績，林同學亦得過全國創意調酒冠軍，2 位同學皆具身經百戰經驗，此次能有料理與調酒之美學技藝結合，實為另一方面之創意搭配。

該校聯絡人：餐旅管理系王瑞顯主任 06-2664911 轉 3601



資料來源：壹凸新聞 記者：吳淑華

刊載日期：2011-12-06

.....

嘉南藥理科技大學榮獲嘉義創意雞肉飯大賽-冠軍

嘉南藥理科技大學餐旅管理系曾楷勛與林佳佩同學，在嘉義市舉辦之「創意雞肉飯大賽」，於參賽者來自全國各地，擠進決賽中之三十五組隊伍激烈PK下，發揮廚藝，展現創意，勇奪「學生組」冠軍，尤其由外地選手摘下嘉義在地最傳統與最有知名度之美食獎牌殊榮，實屬不易。

2位同學為大四同班同學，在校上實作課即為同組成員，曾楷勛同學現於嘉義市五星級大飯店之西餐廚房實習，此次再度發揮十足默契，為多瞭解口味，兩人嚐試了嘉義10數家知名之雞肉飯，比較各家之特色與口味，米飯經多次之蒸煮試吃，特挑選〈台中194〉新米品種為主角，米飯口感軟硬適中，運用嘉義在地食材如阿里山山葵、奮起湖橋篙筍、中埔黑木耳及季節時蔬包入雞肉卷中，搭配時節水果熬煮果醬，飯則拌入梅山的茶梅細末，再加以鑽研並經無數次之練習，將傳統美食以西式方法烹調，呈現最具在地本土風味的創意雞肉飯。



嘉南藥理科技大學餐旅管理系曾楷勛與林佳佩同學，在嘉義市舉辦之「創意雞肉飯大賽」冠軍。(記者杜龍一攝)

該校餐旅管理系王瑞顯主任表示，曾楷勛同學曾擔任該校系學會會長，並參與國內數項廚藝競賽取得佳績，林佳佩同學亦得過全國創意調酒冠軍，2位同學皆具身經百戰經驗，此次能有料理與調酒之美學技藝結合，實為另一方面之創意搭配。



嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源：新浪新聞 記者：蔡清欽

刊載日期：2011-12-06

.....

台灣/嘉南藥理科大榮獲嘉義創意雞肉飯大賽冠軍



創意雞肉飯得獎作品。

嘉南藥理科技大學餐旅管理系「曾楷勛」與「林佳佩」同學上週在嘉義市舉辦之「創意雞肉飯大賽」，於參賽者來自全國各地，擠進決賽中之三十五組隊伍激烈PK下，發揮廚藝，展現創意，勇奪「學生組」冠軍，尤其由外地選手摘下嘉義在地最傳統與最有知名度之美食獎牌殊榮，實屬不易。

2位同學為大四同班同學，在校上實作課即為同組成員，曾同學現於嘉義市五星級大飯店之西餐廚房實習，此次再度發揮十足默契，為多瞭解口味，兩人嚐試了嘉義10數家知名之雞肉飯，比較各家之特色與口味，米飯經多次之蒸煮試吃，特挑選〈台中194〉新米品種為主角，米飯口感軟硬適中，運用嘉義在地食材如阿里山山菜、奮起湖橋篙筍、中埔黑木耳及季節時蔬包入雞肉卷中，搭配時節水果熬煮果醬，飯則拌入梅山的茶梅細末，再加以鑽研並經無數次之練習，將傳統美食以西式方法烹調，呈現最具在地本土風味的創意雞肉飯。

嘉南藥理科大餐旅管理系王瑞顯主任表示，曾同學曾擔任該校系學會會長，並參與國內數項廚藝競賽取得佳績，林同學亦得過全國創意調酒冠軍，2位同學皆具身經百戰經驗，此次能有料理與調酒之美學技藝結合，實為另一方面之創意搭配。

<http://magazines.sina.com.tw/article/20111206/5145003.html>