



嘉藥餐旅系閃耀國際 創意「台味」勇奪 1 銀 3 銅 1 佳作

嘉南藥理大學餐旅管理系王明煌老師於 3 月 24 日至 26 日帶領學生江柏億、陳冠豪及胡士宏跨海參賽「2026 年第 11 屆越南烹飪挑戰賽 (VNCC)」，一舉拿下 1 銀、3 銅、1 佳作的亮眼佳績。這不僅展現了嘉藥卓越的學術與就業力，更證明其在國際賽事上的專業實力不容小覷。

本屆 VNCC 賽事於越南胡志明市盛大舉辦，今年賽事首次榮獲世界廚師協會 (WACS) 官方認證，全面導入國際評分標準，大幅提升其權威性與公信力。在超高標準下，自台灣、馬來西亞、印尼、菲律賓、泰國、新加坡及澳洲等國、超過百位頂尖廚藝好手同場競技，堪稱越南歷年來競爭最激烈的一屆，嘉藥師生能脫穎而出實屬不易。

首次挑戰國際賽事的 3 位學生，各自展現了獨特的料理創意。畢業於達德商工餐飲科的江柏億，在傳統披薩與植物性披薩項目中，以台灣經典「三杯」風味為基底，製作出三杯綜合菇披薩，成功做出與傳統紅醬披薩的差異，勇奪銅牌。青年高中烘焙技能班畢業的陳冠豪，大學期間毅然轉戰烹飪領域，此次展現精緻刀工，將馬鈴薯切薄片夾入鮮蝦，打造口感豐富的馬鈴薯塔，順利摘銅。

而畢業於北港農工資訊科的胡士宏，高中參加大學參訪時意外發現自己對餐旅的熱愛，進而跨領域就讀嘉藥餐旅系；他以台灣辦桌經典菜色龍蝦三明治為靈感，以大會提供的薯餅取代吐司，搭配特製紅燒肉風味醬汁，端出滿滿台味的「醬香豬肉馬鈴薯盅佐薯餅鮮蝦三明治」，絕妙組合讓評審大為驚豔，同樣榮獲銅牌肯定。

除了學生表現亮眼，帶隊的王明煌老師也交出亮眼成績，以「鱈



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) 266-4911 分機 1042、1043
E-Mail：box1042@mail.cnu.edu.tw
box1043@mail.cnu.edu.tw

魚三吃」展現零浪費的永續料理精神，將食材運用淋漓盡致。除了煎烤炸外，更巧妙將剩餘魚肉拌入馬鈴薯製成可樂魚餅，佐以獨特香料奶油與菠菜奶油白醬，獲評審一致讚賞；另一道「青醬糯米雞肉捲」則搭配越南在地腰果創造豐富口感，兩道料理為嘉藥再添 1 銀、1 佳作。

餐旅系主任戴揚飛表示，對於師生在國際賽場上的優異表現給予高度肯定，學校致力於營造多元且接軌國際的學習環境，這次獲獎的學生充分展現跨領域學習成果，不僅將台灣在地風味巧妙融入西式料理，更在高壓賽事中展現出成熟的抗壓性與實作能力。期盼藉由此次實戰經驗，激勵學生持續精進專業，繼續在國際舞台上發光發熱。