



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中華日報 (B3 台南采風)

刊載日期：115 年 3 月 28 日 星期六

記者：黃文記

越南烹飪挑戰賽 嘉藥師生銀了

獨特「三杯」披薩、台味三明治摘銅 「鱈魚三吃」零浪費獲評審讚賞

記者黃文記／仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系王明煌老師於二十四至二十六日帶領學生江柏億、陳冠豪及胡士宏跨海參加「二〇二六年第十一屆越南烹飪挑戰賽(VNCC)」，拿下「一銀、三銅、一佳作的亮眼佳績，展現了嘉藥在國際賽事上的專業實力。

這屆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，來自台灣、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一屆，嘉藥師生能脫穎而出實屬不易。

首次挑戰國際賽事的三位嘉藥學生，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，將馬鈴薯切片夾入鮮蝦，打造口感豐富的馬鈴薯塔，順利摘銅。

胡士宏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，端出滿滿台味的一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。

帶隊的王明煌老師也交出亮眼成績，以「鱈魚三吃」展現零浪費的永續料理精神，將食材運用淋漓盡致，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一銀、一佳作。



→嘉藥餐旅系胡士宏、江柏億及陳冠豪(左一起)首次參加國際賽事即取得銅牌佳績。

(校方提供)



嘉藥餐旅系征戰越南 奪1銀3銅1佳作

文／周榮發

嘉南藥理大學餐旅管理系日前跨海參賽「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。除展現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。

VNCC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，計有自台灣、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。

首次國際賽事滿滿台味，先是「鱈魚三吃」獲銀，再來是「三杯綜合菇披薩」、「馬鈴薯塔」及「醬香豬肉馬鈴薯盅佐薯餅鮮蝦三明治」，勇奪銅牌肯定，最後是「青醬糯米雞肉捲」得佳作。

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，此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。

嘉藥餐旅系閃耀國際 創意「台味」勇奪1銀3銅1佳作

2026-03-30 媒體中心 / 綜合報導



嘉藥餐旅系師生以創意「台味」在越南烹飪挑戰賽中拿下1銀3銅1佳作。照：嘉南藥理大學提供

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。

嘉藥餐旅系閃耀國際 創意「台味」勇奪1銀3銅1佳作

2026-03-30 下午 12:09 媒體中心 / 綜合報導



嘉藥餐旅系師生以創意「台味」在越南烹飪挑戰賽中拿下1銀3銅1佳作。照：嘉南藥理大學提供

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。



ETtoday新聞雲

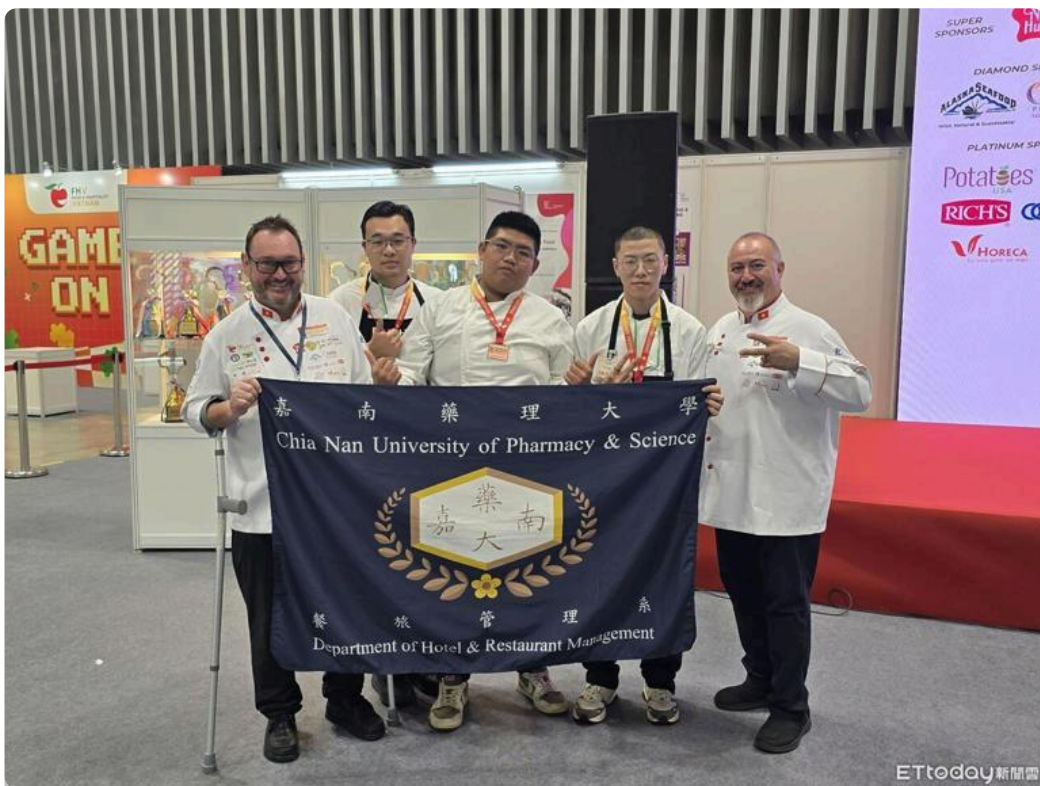


129.2K 粉絲



嘉藥餐旅系征戰越南奪5獎 台味創意料理驚豔國際評審

ETtoday 的故事 • 3 天 • 已讀取 1 分鐘



嘉藥餐旅系征戰越南奪5獎 「台味」創意料理驚豔國際評審

▲嘉南藥理大學餐旅管理系師生前進越南參加烹飪挑戰賽，勇奪1銀、3銅、1佳作，為校爭光。(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再傳捷報，餐旅系老師王明煌於3月24日至26日帶領學生江柏億、陳冠豪及胡士宏，跨海參加「2026年第11屆越南烹飪挑戰賽(VNCC)」，在激烈競爭中一舉拿下1銀、3銅、1佳作，展現嘉藥餐旅系扎實的教學能量與國際競賽實力，也讓充滿創意的「台味」料理在國際舞台大放異彩。

本屆VNCC於越南胡志明市盛大登場，今年更首度獲得世界廚師協會(WACS)官方認證，全面採用國際評分標準，讓賽事權威性與公信力大幅提升。來自台灣、馬來西亞、印尼、菲律賓、泰國、新加坡及澳洲等國、超過百位廚藝好手同場競技，被視為越南歷來競爭最激烈的一屆，嘉藥師生仍能脫穎而出，成績格外亮眼。

首次挑戰國際賽事的3名學生各自端出融合創意與在地特色的作品。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」風味為靈感，製作三杯綜合菇披薩，成功跳脫一般紅醬披薩框架，拿下銅牌肯定。

畢業於青年高中烘焙技能班的陳冠豪，大學期間轉戰烹飪領域，此次以細膩刀工將馬鈴薯切成薄片夾入鮮蝦，做出口感層次鮮明的馬鈴薯塔，順利摘下銅牌，展現跨領域學習成果。

而畢業於北港農工資訊科的胡士宏，則是在高中參加大學參訪時發現自己對餐旅領域的熱情，進而跨域就讀嘉藥餐旅系。此次他以台灣辦桌經典菜色龍蝦三明治為發想，巧妙以大會提供的薯餅取代吐司，並搭配特製紅燒肉風味醬汁，完成「醬香豬肉馬鈴薯盅佐薯餅鮮蝦三明治」，濃濃台味讓評審眼睛一亮，同樣奪下銅牌。

除了學生表現搶眼，帶隊參賽的王明煌老師也交出漂亮成績單。他以「鱈魚三吃」展現永續、零浪費的料理精神，除煎、烤、炸等手法外，還將剩餘魚肉拌入馬鈴薯製成可樂魚餅，搭配香料奶油及菠菜奶油白醬，獲得評審高度讚賞，勇奪銀牌；另一道「青醬糯米雞肉捲」則結合越南在地腰果，增添豐富口感，再獲佳作，為嘉藥再添榮耀。

嘉藥餐旅系主任戴揚飛表示，對師生在國際賽場上的優異表現深感肯定，學校長期致力營造多元且與國際接軌的學習環境，這次獲獎學生不僅展現跨領域學習成果，更成功把台灣在地風味巧妙融入西式料理，在高壓競賽中表現出成熟抗壓性與實作能力。希望透過這次寶貴實戰經驗，激勵更多學生持續精進，未來在國際舞台持續發光發熱。



嘉藥餐旅系征戰越南奪5獎 「台味」 創意料理驚豔國際評審



▲嘉南藥理大學餐旅管理系師生前進越南參加烹飪挑戰賽，勇奪1銀、3銅、1佳作，為校爭光。(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再傳捷報，餐旅系老師王明煌於3月24日至26日帶領學生江柏億、陳冠豪及胡士宏，跨海參加「2026年第11屆越南烹飪挑戰賽 (VNCC)」，在激烈競爭中一舉拿下1銀、3銅、1佳作，展現嘉藥餐旅系扎實的教學能量與國際競賽實力，也讓充滿創意的「台味」料理在國際舞台大放異彩。



本屆VNCC於越南胡志明市盛大登場，今年更首度獲得世界廚師協會（WACS）官方認證，全面採用國際評分標準，讓賽事權威性與公信力大幅提升。來自台灣、馬來西亞、印尼、菲律賓、泰國、新加坡及澳洲等國、超過百位廚藝好手同場競技，被視為越南歷來競爭最激烈的一屆，嘉藥師生仍能脫穎而出，成績格外亮眼。

首次挑戰國際賽事的3名學生各自端出融合創意與在地特色的作品。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」風味為靈感，製作三杯綜合菇披薩，成功跳脫一般紅醬披薩框架，拿下銅牌肯定。



畢業於青年高中烘焙技能班的陳冠豪，大學期間轉戰烹飪領域，此次以細膩刀工將馬鈴薯切成薄片夾入鮮蝦，做出口感層次鮮明的馬鈴薯塔，順利摘下銅牌，展現跨領域學習成果。

而畢業於北港農工資訊科的胡士宏，則是在高中參加大學參訪時發現自己對餐旅領域的熱情，進而跨域就讀嘉藥餐旅系。此次他以台灣辦桌經典菜色龍蝦三明治為發想，巧妙以大會提供的薯餅取代吐司，並搭配特製紅燒肉風味醬汁，完成「醬香豬肉馬鈴薯盅佐薯餅鮮蝦三明治」，濃濃台味讓評審眼睛一亮，同樣奪下銅牌。



除了學生表現搶眼，帶隊參賽的王明煌老師也交出漂亮成績單。他以「鱈魚三吃」展現永續、零浪費的料理精神，除煎、烤、炸等手法外，還將剩餘魚肉拌入馬鈴薯製成可樂魚餅，搭配香料奶油及菠菜奶油白醬，獲得評審高度讚賞，勇奪銀牌；另一道「青醬糯米雞肉捲」則結合越南在地腰果，增添豐富口感，再獲佳作，為嘉藥再添榮耀。

嘉藥餐旅系主任戴揚飛表示，對師生在國際賽場上的優異表現深感肯定，學校長期致力營造多元且與國際接軌的學習環境，這次獲獎學生不僅展現跨領域學習成果，更成功把台灣在地風味巧妙融入西式料理，在高壓競賽中表現出成熟抗壓性與實作能力。希望透過這次寶貴實戰經驗，激勵更多學生持續精進，未來在國際舞台持續發光發熱。

※本文版權所有，非經授權，不得轉載。[ETtoday著作權聲明]※

嘉藥餐旅系征戰越南 奪1銀3銅1佳作

文／周榮發

2026年4月1

日



嘉南藥理大學餐旅管理系日前跨海參賽「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。除展現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。

VNCC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，計有自台灣、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。

首次國際賽事滿滿台味，先是「鱈魚三吃」獲銀，再來是「三杯綜合菇披薩」、「馬鈴薯塔」及「醬香豬肉馬鈴薯盅佐薯餅鮮蝦三明治」，勇奪銅牌肯定，最後是「青醬糯米雞肉捲」得佳作。

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，此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。

嘉藥餐旅系征戰越南 奪1銀3銅1佳作

04:10 2026/04/01 | 工商時報 | 周榮發 |  歡迎加入會員 · 點讚肯定作者

嘉南藥理大學餐旅管理系日前跨海參賽「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。除展現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。

VNCC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，計有自台灣、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。

首次國際賽事滿滿台味，先是「鱈魚三吃」獲銀，再來是「三杯綜合菇披薩」、「馬鈴薯塔」及「醬香豬肉馬鈴薯盅佐薯餅鮮蝦三明治」，勇奪銅牌肯定，最後是「青醬糯米雞肉捲」得佳作。

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，此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。

 贊助本文章

#嘉藥 #越南 #師生 #學生 #馬鈴薯

透過【Google新聞】追蹤中時新聞網



工商時報

嘉藥餐旅系征戰越南 奪1銀3銅1佳作

2026.04.01 / 03:00 / 工商時報 周榮發

嘉南藥理大學餐旅管理系日前跨海參賽「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。除展現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。

VNCC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，計有自台灣、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。

首次國際賽事滿滿台味，先是「鱈魚三吃」獲銀，再來是「三杯綜合菇披薩」、「馬鈴薯塔」及「醬香豬肉馬鈴薯盅佐薯餅鮮蝦三明治」，勇奪銅牌肯定，最後是「青醬糯米雞肉捲」得佳作。

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，此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。

Copyright © 工商財經數位股份有限公司

China Times Group, All Rights Reserved. 未經授權，不得轉載



中央通訊社



38.8K 粉絲



嘉藥餐旅系閃耀國際 創意「台味」勇奪1銀3銅1佳作

3 天 • 已讀取 1 分鐘

(中央社訊息服務20260327 15:46:59)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。



嘉藥餐旅系師生以創意「台味」在越南烹飪挑戰賽中拿下1銀3銅1佳作。

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。



嘉藥餐旅系胡士宏、江柏億及陳冠豪（左二起）及首次參加國際賽事即取得3銅牌佳績。

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。

2026-03-27 15:46:59 新聞來源：中央社

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。

嘉藥餐旅系閃耀國際 創意「台味」勇奪1銀3銅1佳作

發稿時間：2026/03/27 15:46:59

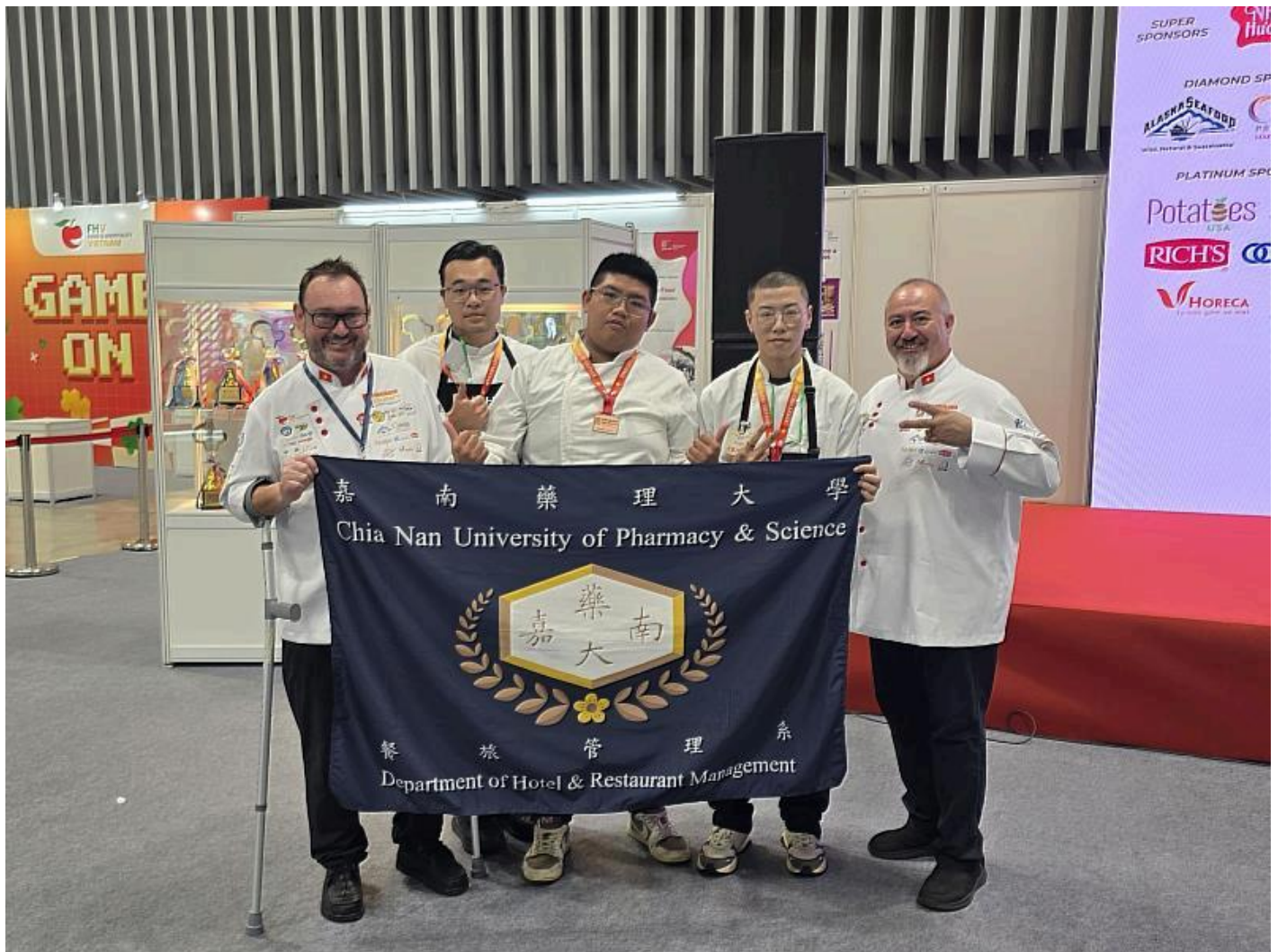
(中央社訊息服務20260327 15:46:59)嘉南藥理大學餐旅管理系王明煌老師於3月24日至26日帶領學生江柏億、陳冠豪及胡士宏跨海參賽「2026年第11屆越南烹飪挑戰賽 (VNCC)」，一舉拿下1銀、3銅、1佳作的亮眼佳績。這不僅展現了嘉藥卓越的學術與就業力，更證明其在國際賽事上的專業實力不容小覷。

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。



嘉藥餐旅系師生以創意「台味」在越南烹飪挑戰賽中拿下1銀3銅1佳作。

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。



嘉藥餐旅系胡士宏、江柏億及陳冠豪（左二起）及首次參加國際賽事即取得3銅牌佳績。

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。

嘉藥餐旅系閃耀國際 創意「台味」 勇奪1銀3銅1佳作

中央社 中央社/

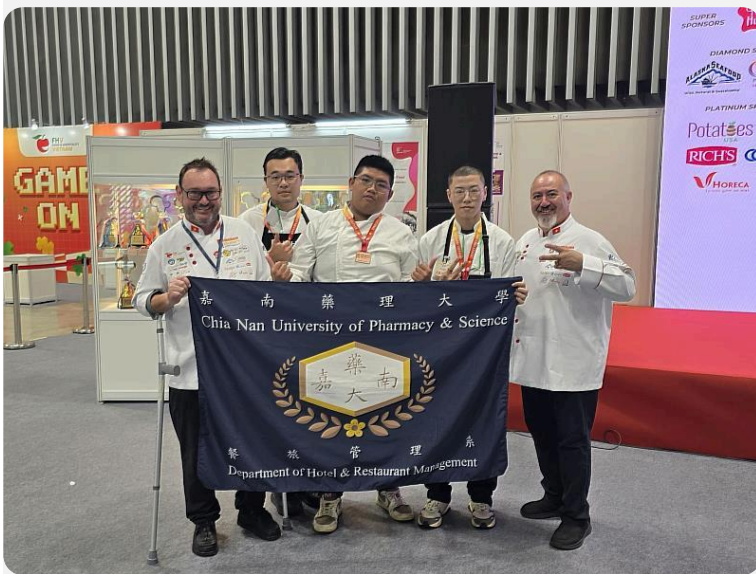
3 天前

(中央社訊息服務20260327 15:46:59)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。

越南烹飪挑戰賽 嘉藥師生銀了



中華日報

更新於 2天前 • 發布於 2天前



嘉藥餐旅系胡士宏、江柏億及陳冠豪(左二起)首次參加國際賽事即取得銅牌佳績。(校方提供)

記者黃文記仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系王明煌老師於二十四至二十六日帶領學生江柏億、陳冠豪及胡士宏跨海參加「二〇二六年第十一屆越南烹飪挑戰賽(VNCC)」，拿下一銀、三銅、一佳作的亮眼佳績，展現了嘉藥在國際賽事上的專業實力。

這屆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，來自台灣、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一屆，嘉藥師生能脫穎而出實屬不易。

首次挑戰國際賽事的三位嘉藥學生，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。

胡士宏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。

帶隊的王明煌老師也交出亮眼成績，以「鱈魚三吃」展現零浪費的永續料理精神，將食材運用淋漓盡致，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一銀、一佳作。

越南烹飪挑戰賽 嘉藥師生銀了

CDNS V

2026年3月27日 週五 下午

9:05



嘉藥餐旅系胡士宏、江柏億及陳冠豪(左二起)首次參加國際賽事即取得銅牌佳績。

(校方提供)

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系王明煌老師於二十四至二十六日帶領學生江柏億、陳冠豪及胡士宏跨海參加「二〇二六年第十一屆越南烹飪挑戰賽 (VNCC)」，拿下一銀、三銅、一佳作的亮眼佳績，展現了嘉藥在國際賽事上的專業實力。

這屆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，來自台灣、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一屆，嘉藥師生能脫穎而出實屬不易。

首次挑戰國際賽事的三位嘉藥學生，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。

延伸閱讀



掌摑中職工讀生！台南暴力房仲道歉：給我改過的機會

緯來新聞網



黑點
鏡

胡士宏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。

帶隊的王明煌老師也交出亮眼成績，以「鱈魚三吃」展現零浪費的永續料理精神，將食材運用淋漓盡致，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一銀、一佳作。



中華新聞雲
China Daily News



越南烹飪挑戰賽 嘉藥師生銀了

📅 2026-03-27 📍 校園



嘉藥餐旅系胡士宏、江柏億及陳冠豪(左二起)首次參加國際賽事即取得銅牌佳績。
(校方提供)

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系王明煌老師於二十四至二十六日帶領學生江柏億、陳冠豪及胡士宏跨海參加「二〇二六年第十一屆越南烹飪挑戰賽 (VNCC)」，拿下一銀、三

銅、一佳作的亮眼佳績，展現了嘉藥在國際賽事上的專業實力。

這屆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，來自台灣、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一屆，嘉藥師生能脫穎而出實屬不易。

首次挑戰國際賽事的三位嘉藥學生，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。

胡士宏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。

帶隊的王明煌老師也交出亮眼成績，以「鱈魚三吃」展現零浪費的永續料理精神，將食材運用淋漓盡致，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一銀、一佳作。



← 上一篇

全國學生舞蹈賽 八斗國小特優

下一篇 →

全國賽 紅瓦厝舞出3特優

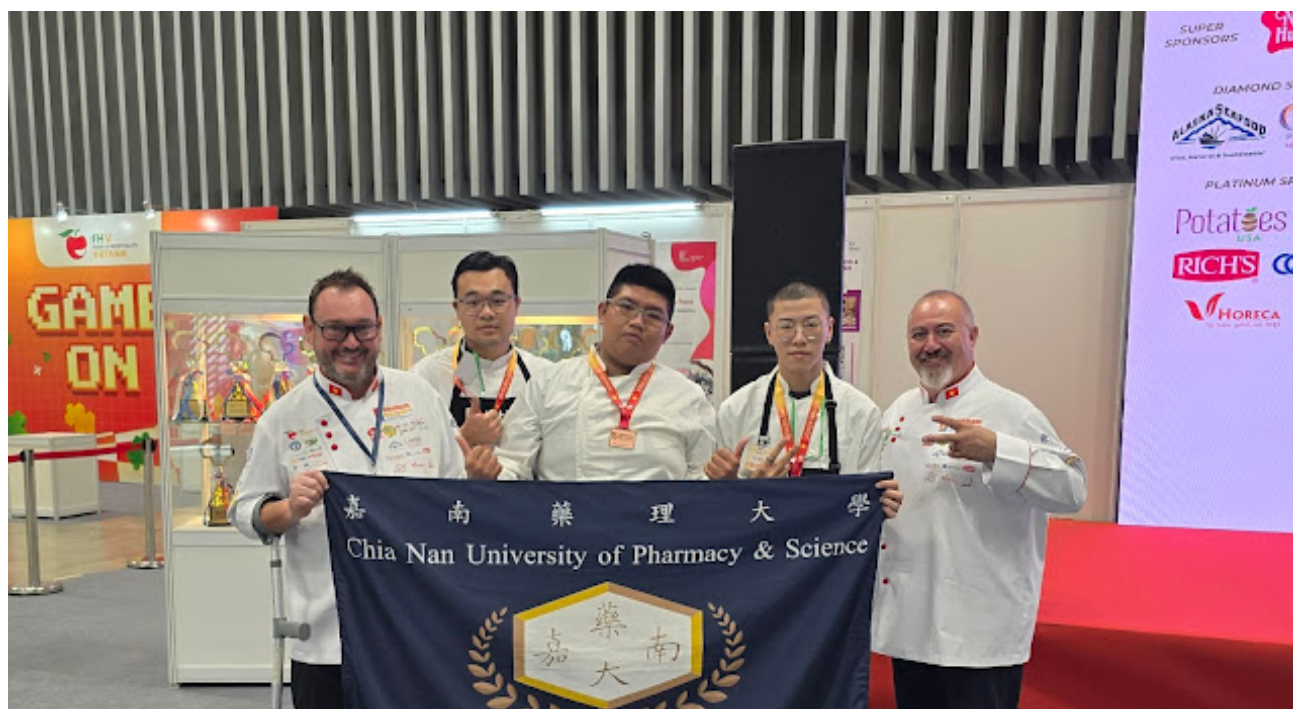
[聯絡我們](#) | [服務條款](#) | [著作權聲明](#) | [隱私權政策](#)

Copyright @ 中華日報 China Daily News

嘉藥閃耀國際！餐旅系創意台味勇奪 1銀3銅1佳作



【記者于郁金/臺南報導】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佳作亮眼佳績；這不僅展現嘉藥卓越學術與就業力，更證明其在國際賽事上專業實力不容小覷。





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，自臺灣、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一屆，嘉藥師生能脫穎而出實屬不易。

首次挑戰國際賽事3位學生，各自展現獨特料理創意；畢業於達德商工餐飲科江柏億，在傳統披薩與植物性披薩項目中，以臺灣經典「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差異，勇奪銅牌；青年高中烘焙技能班畢業陳冠豪，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，打造口感豐富馬鈴薯塔，順利摘銅。

④貴金屬

而畢業於北港農工資訊科胡士宏，高中參加大學參訪時意外發現自己對餐旅熱愛，進而跨領域就讀嘉藥餐旅系；他以臺灣辦桌經典菜色龍蝦三明治為靈感，以大會提供薯餅取代吐司，搭配特製紅燒肉風味醬汁，端出滿滿台味「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，帶隊王明煌老師也交出亮眼成績，以「鱈魚三吃」展現零浪費永續料理精神，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。

🌤天氣

餐旅系主任戴揚飛表示，對於師生在國際賽場上優異表現給予高度肯定，學校致力於營造多元且接軌國際學習環境，這次獲獎學生充分展現跨領域學習成果，不僅將臺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。

嘉藥餐旅系閃耀國際

創意「台味」勇奪1銀3銅1佳作



2026/03/27

(記者邱秋逢/台南報導)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。

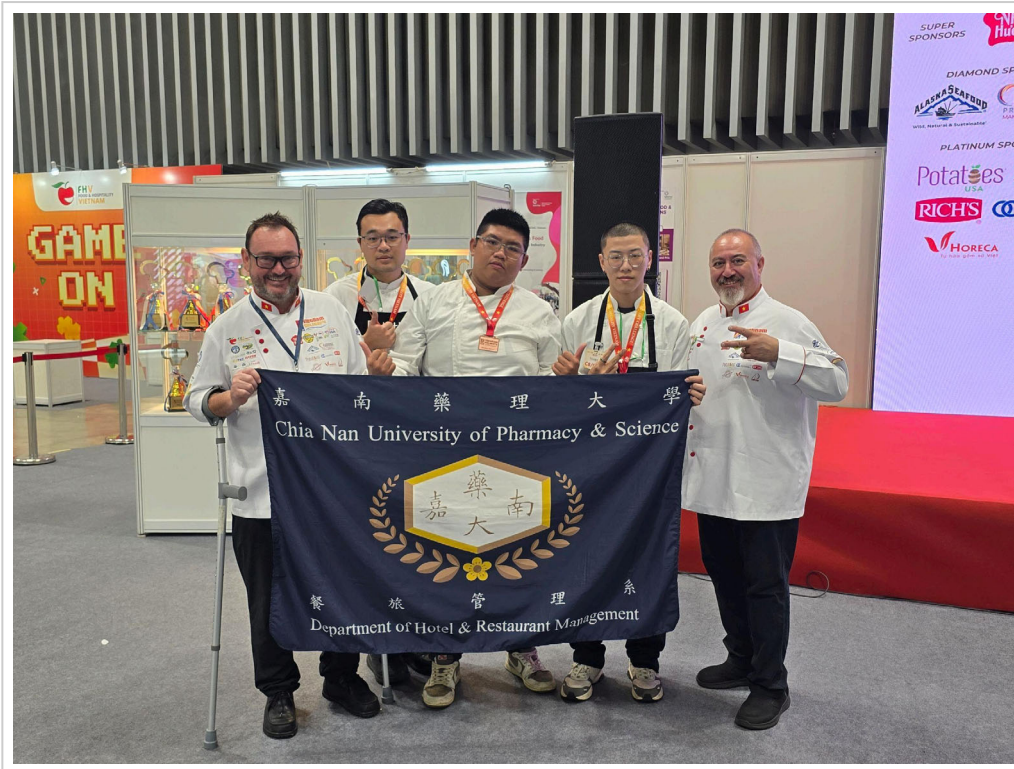
首次挑戰國際賽事的3位學生，各自展現了獨特的料理創意。畢業於達德商工餐飲科的江柏億，在傳統披薩與植物性披薩項目中，以台灣經典「三杯」風味為基底，製作出三杯綜合菇披薩，成功做出與傳統紅醬披薩的差異，勇奪銅牌。青年高中烘焙技能班畢業的陳冠豪，大學期間毅然轉戰烹飪領域，此次展現精緻刀工，將馬鈴薯切薄片夾入鮮蝦，打造口感豐富的馬鈴薯塔，順利摘銅。

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。

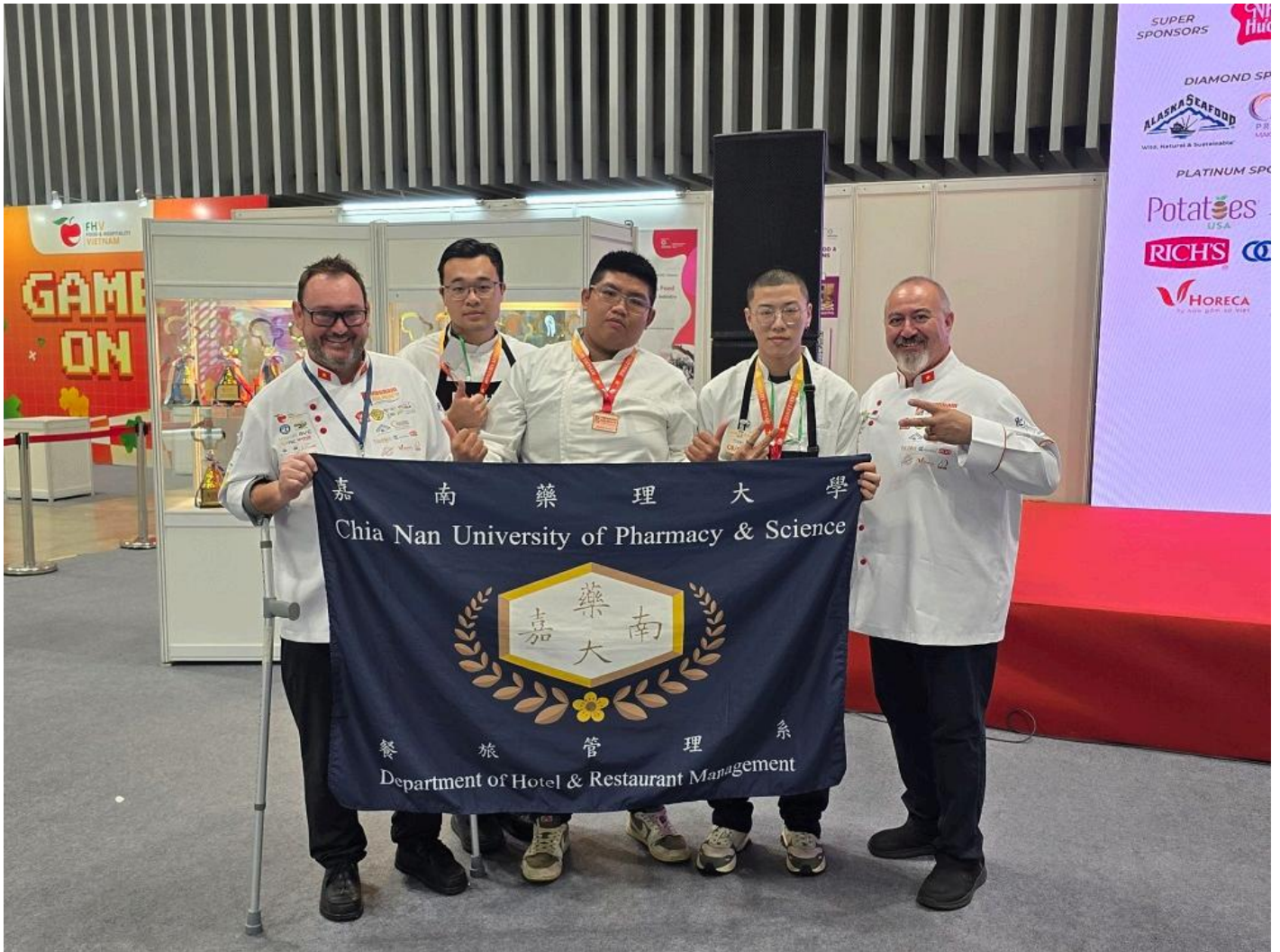


綜合新聞

嘉藥餐旅系閃耀國際 創意「台味」勇奪1銀3銅1佳作

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

3月27, 2026



【快通新聞記者蔡文雄/台南報導】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。

圖說：嘉藥餐旅系胡士宏、江柏億及陳冠豪(左二起)及首次參加國際賽事即取得3銅牌佳績。



綜合

嘉藥餐旅系閃耀國際 創意「台味」勇奪1銀3銅1佳作

Posted By: TainanTalk 28 3 月, 2026 Comments Off!

〔記者鄭德政南市報導〕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。



(圖說) 嘉藥江柏億以台灣味的三杯綜合菇披薩勇奪銅牌。(記者鄭德政攝)
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。



(圖說) 嘉藥餐旅系胡士宏(左)及陳冠豪(右)在越南烹飪挑戰賽中以創意馬鈴薯料理奪下2銅牌。(記者鄭德政攝)

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。



（圖說）嘉藥餐旅系胡士宏、江柏億及陳冠豪(左二起)首次參加國際賽事即取得3銅牌佳績。（記者鄭德政攝）

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。



（圖說）嘉藥餐旅系師生以創意「台味」在越南烹飪挑戰賽中拿下1銀3銅1佳作。（記者鄭德政攝）

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。



嘉藥閃耀國際！餐旅系創意台味勇奪1銀3銅1佳作

勁報 2026-03-27 09:15

重點摘要

- 嘉南藥理大學餐旅管理系師生參加「2026年第11屆越南烹飪挑戰賽(VNCC)」，共獲得1銀、3銅、1佳作的佳績。
- 學生們將臺灣在地風味巧妙融入西式料理，例如以「三杯」風味製作披薩、以辦桌菜色為靈感製作「醬香豬肉馬鈴薯盅」。
- 王明煌老師以「鱈魚三吃」和「青醬糯米雞肉捲」兩道料理，展現零浪費永續料理精神，獲得1銀、1佳作。
- 本屆VNCC賽事首次獲得世界廚師協會認證，並導入國際評分標準，參賽者來自多國，競爭激烈。

創意料理

嘉南藥理大學

國際賽事

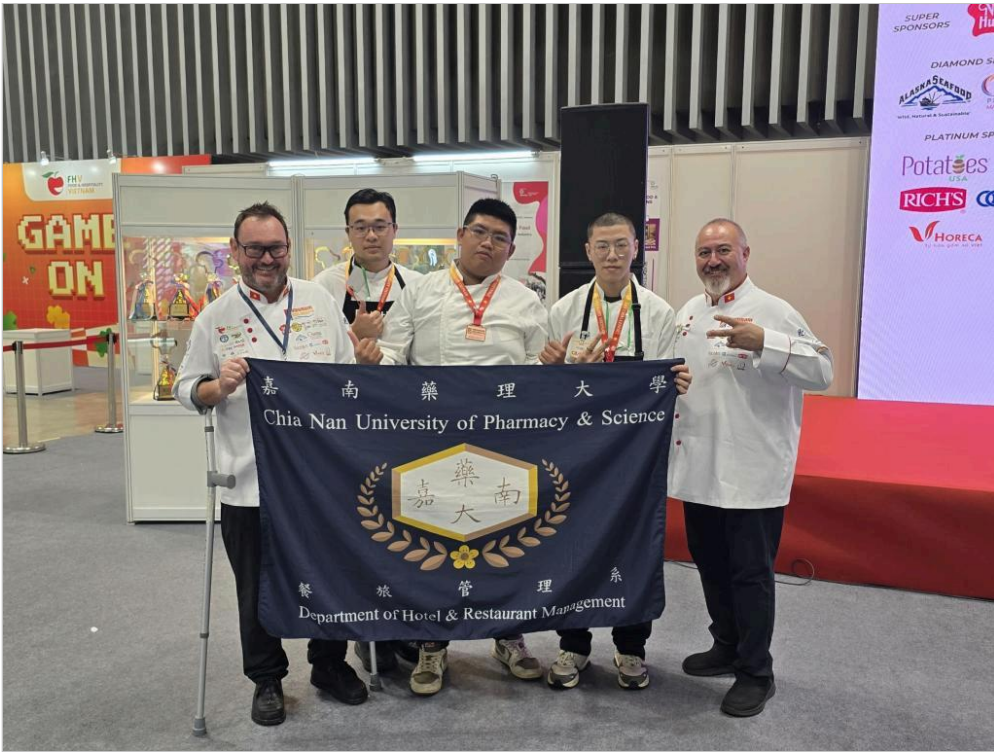
餐旅管理系

越南烹飪挑戰賽



【勁報記者于郁金/臺南報導】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佳作亮眼佳績；這不僅展現嘉藥卓越學術與就業力，更證明其在國際賽事上專業實力不容小覷。

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，自臺灣、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一屆，嘉藥師生能脫穎而出實屬不易。



首次挑戰國際賽事3位學生，各自展現獨特料理創意；畢業於達德商工餐飲科江柏億，在傳統披薩與植物性披薩項目中，以臺灣經典「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差異，勇奪銅牌；青年高中烘焙技能班畢業陳冠豪，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，打造口感豐富馬鈴薯塔，順利摘銅。



而畢業於北港農工資訊科胡士宏，高中參加大學參訪時意外發現自己對餐旅熱愛，進而跨領域就讀嘉藥餐旅系；他以臺灣辦桌經典菜色龍蝦三明治為靈感，以大會提供薯餅取代吐司，搭配特製紅燒肉風味醬汁，端出滿滿台味「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，帶隊王明煌老師也交出亮眼成績，以「鱈魚三吃」展現零浪費永續料理精神，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優異表現給予高度肯定，學校致力於營造多元且接軌國際學習環境，這次獲獎學生充分展現跨領域學習成果，不僅將臺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。

嘉藥閃耀國際！餐旅系創意台味勇奪1銀3銅1佳作



勁報

更新於 03月27日09:15 • 發布於 03月27日09:15



【勁報記者于郁金/臺南報導】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佳作亮眼佳績；這不僅展現嘉藥卓越學術與就業力，更證明其在國際賽事上專業實力不容小覷。

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，自臺灣、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一屆，嘉藥師生能脫穎而出實屬不易。



廣告 (請繼續閱讀本文)

首次挑戰國際賽事3位學生，各自展現獨特料理創意；畢業於達德商工餐飲科江柏億，在傳統披薩與植物性披薩項目中，以臺灣經典「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差異，勇奪銅牌；青年高中烘焙技能班畢業陳冠豪，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，打造口感豐富馬鈴薯塔，順利摘銅。



廣告（請繼續閱讀本文）

而畢業於北港農工資訊科胡士宏，高中參加大學參訪時意外發現自己對餐旅熱愛，進而跨領域就讀嘉藥餐旅系；他以臺灣辦桌經典菜色龍蝦三明治為靈感，以大會提供薯餅取代吐司，搭配特製紅燒肉風味醬汁，端出滿滿台味「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，帶隊王明煌老師也交出亮眼成績，以「鱈魚三吃」展現零浪費永續料理精神，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。



廣告 (請繼續閱讀本文)

餐旅系主任戴揚飛表示，對於師生在國際賽場上優異表現給予高度肯定，學校致力於營造多元且接軌國際學習環境，這次獲獎學生充分展現跨領域學習成果，不僅將臺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。





2026-03-27 09:15:00 新聞來源：勁報

嘉藥閃耀國際！餐旅系創意台味勇奪1銀3銅1佳作



【勁報記者于郁金/臺南報導】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佳作亮眼佳績；這不僅展現嘉藥卓越學術與就業力，更證明其在國際賽事上專業實力不容小覷。

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，自臺灣、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一屆，嘉藥師生能脫穎而出實屬不易。



首次挑戰國際賽事3位學生，各自展現獨特料理創意；畢業於達德商工餐飲科江柏億，在傳統披薩與植物性披薩項目中，以臺灣經典「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差異，勇奪銅牌；青年高中烘焙技能班畢業陳冠豪，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，打造口感豐富馬鈴薯塔，順利摘銅。



而畢業於北港農工資訊科胡士宏，高中參加大學參訪時意外發現自己對餐旅熱愛，進而跨領域就讀嘉藥餐旅系；他以臺灣辦桌經典菜色龍蝦三明治為靈感，以大會提供薯餅取代吐司，搭配特製紅燒肉風味醬汁，端出滿滿台味「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，帶隊王明煌老師也交出亮眼成績，以「鱈魚三吃」展現零浪費永續料理精神，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優異表現給予高度肯定，學校致力於營造多元且接軌國際學習環境，這次獲獎學生充分展現跨領域學習成果，不僅將臺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。

社會

嘉藥閃耀國際！餐旅系創意台味勇奪1銀3銅1佳作

新聞聯訪中心 2026-03-27



【勁報記者于郁金/臺南報導】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佳作亮眼佳績；這不僅展現嘉藥卓越學術與就業力，更證明其在國際賽事上專業實力不容小覷。

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，自臺灣、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一屆，嘉藥師生能脫穎而出實屬不易。



首次挑戰國際賽事3位學生，各自展現獨特料理創意；畢業於達德商工餐飲科江柏億，在傳統披薩與植物性披薩項目中，以臺灣經典「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差異，勇奪銅牌；青年高中烘焙技能班畢業陳冠豪，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，打造口感豐富馬鈴薯塔，順利摘銅。



而畢業於北港農工資訊科胡士宏，高中參加大學參訪時意外發現自己對餐旅熱愛，進而跨領域就讀嘉藥餐旅系；他以臺灣辦桌經典菜色龍蝦三明治為靈感，以大會提供薯餅取代吐司，搭配特製紅燒肉風味醬汁，端出滿滿台味「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，帶隊王明煌老師也交出亮眼成績，以「鱈魚三吃」展現零浪費永續料理精神，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優異表現給予高度肯定，學校致力於營造多元且接軌國際學習環境，這次獲獎學生充分展現跨領域學習成果，不僅將臺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。

嘉藥閃耀國際！餐旅系創意台味勇奪1銀3銅1佳作

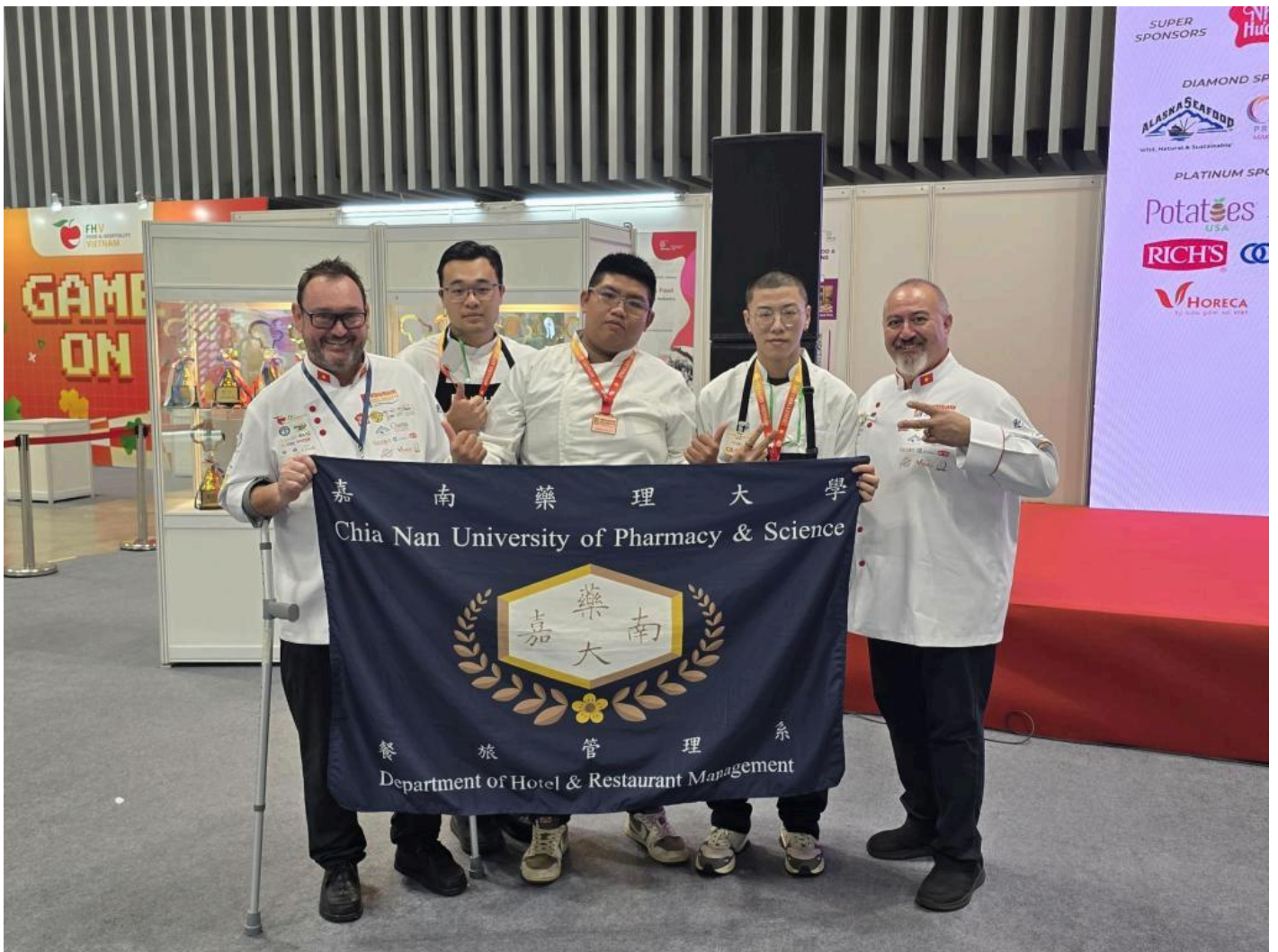


2026-03-27 勁報 勁報, 合作媒體



【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佳作亮眼佳績；這不僅展現嘉藥卓越學術與就業力，更證明其在國際賽事上專業實力不容小覷。

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，自臺灣、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一屆，嘉藥師生能脫穎而出實屬不易。



首次挑戰國際賽事3位學生，各自展現獨特料理創意；畢業於達德商工餐飲科江柏億，在傳統披薩與植物性披薩項目中，以臺灣經典「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差異，勇奪銅牌；青年高中烘焙技能班畢業陳冠豪，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，打造口感豐富馬鈴薯塔，順利摘銅。



而畢業於北港農工資訊科胡士宏，高中參加大學參訪時意外發現自己對餐旅熱愛，進而跨領域就讀嘉藥餐旅系；他以臺灣辦桌經典菜色龍蝦三明治為靈感，以大會提供薯餅取代吐司，搭配特製紅燒肉風味醬汁，端出滿滿台味「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，帶隊王明煌老師也交出亮眼成績，以「鱈魚三吃」展現零浪費永續料理精神，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優異表現給予高度肯定，學校致力於營造多元且接軌國際學習環境，這次獲獎學生充分展現跨領域學習成果，不僅將臺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。

地方新鮮事

社會

新聞來源:勁報

嘉藥閃耀國際！餐旅系創意台味勇奪1銀3銅1佳作

By 新聞聯訪中心 3月27, 2026





【勁報記者于郁金/臺南報導】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佳作亮眼佳績；這不僅展現嘉藥卓越學術與就業力，更證明其在國際賽事上專業實力不容小覷。

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，自臺灣、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一屆，嘉藥師生能脫穎而出實屬不易。



首次挑戰國際賽事3位學生，各自展現獨特料理創意；畢業於達德商工餐飲科江柏億，在傳統披薩與植物性披薩項目中，以臺灣經典「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差異，勇奪銅牌；青年高中烘焙技能班畢業陳冠豪，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，打造口感豐富馬鈴薯塔，順利摘銅。



而畢業於北港農工資訊科胡士宏，高中參加大學參訪時意外發現自己對餐旅熱愛，進而跨領域就讀嘉藥餐旅系；他以臺灣辦桌經典菜色龍蝦三明治為靈感，以大會提供薯餅取代吐司，搭配特製紅燒肉風味醬汁，端出滿滿台味「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，帶隊王明煌老師也交出亮眼成績，以「鱈魚三吃」展現零浪費永續料理精神，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優異表現給予高度肯定，學校致力於營造多元且接軌國際學習環境，這次獲獎學生充分展現跨領域學習成果，不僅將臺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。

【文化藝術】

分享：

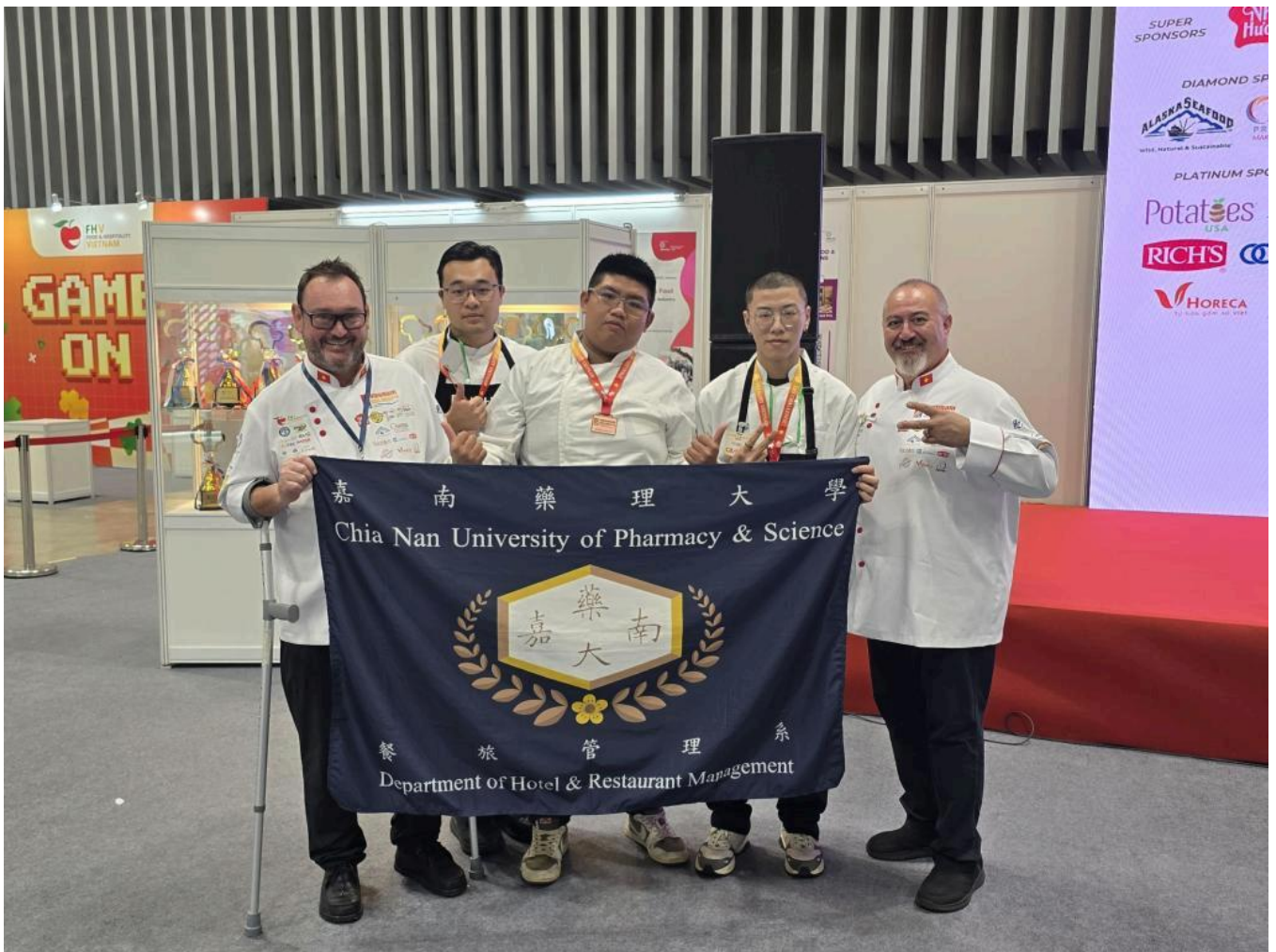


嘉藥閃耀國際！餐旅系創意台味勇奪1銀3銅1佳作



2026-03-27 【勁報記者于郁金/臺南報導】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佳作亮眼佳績；這不僅展現嘉藥卓越學術與就業力，更證明其在國際賽事上專業實力不容小覷。

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，自臺灣、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一屆，嘉藥師生能脫穎而出實屬不易。



首次挑戰國際賽事3位學生，各自展現獨特料理創意；畢業於達德商工餐飲科江柏億，在傳統披薩與植物性披薩項目中，以臺灣經典「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差異，勇奪銅牌；青年高中烘焙技能班畢業陳冠豪，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，打造口感豐富馬鈴薯塔，順利摘銅。



而畢業於北港農工資訊科胡士宏，高中參加大學參訪時意外發現自己對餐旅熱愛，進而跨領域就讀嘉藥餐旅系；他以臺灣辦桌經典菜色龍蝦三明治為靈感，以大會提供薯餅取代吐司，搭配特製紅燒肉風味醬汁，端出滿滿台味「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，帶隊王明煌老師也交出亮眼成績，以「鱈魚三吃」展現零浪費永續料理精神，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優異表現給予高度肯定，學校致力於營造多元且接軌國際學習環境，這次獲獎學生充分展現跨領域學習成果，不僅將臺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。

嘉藥閃耀國際！餐旅系創意台味勇奪1銀3銅1佳作

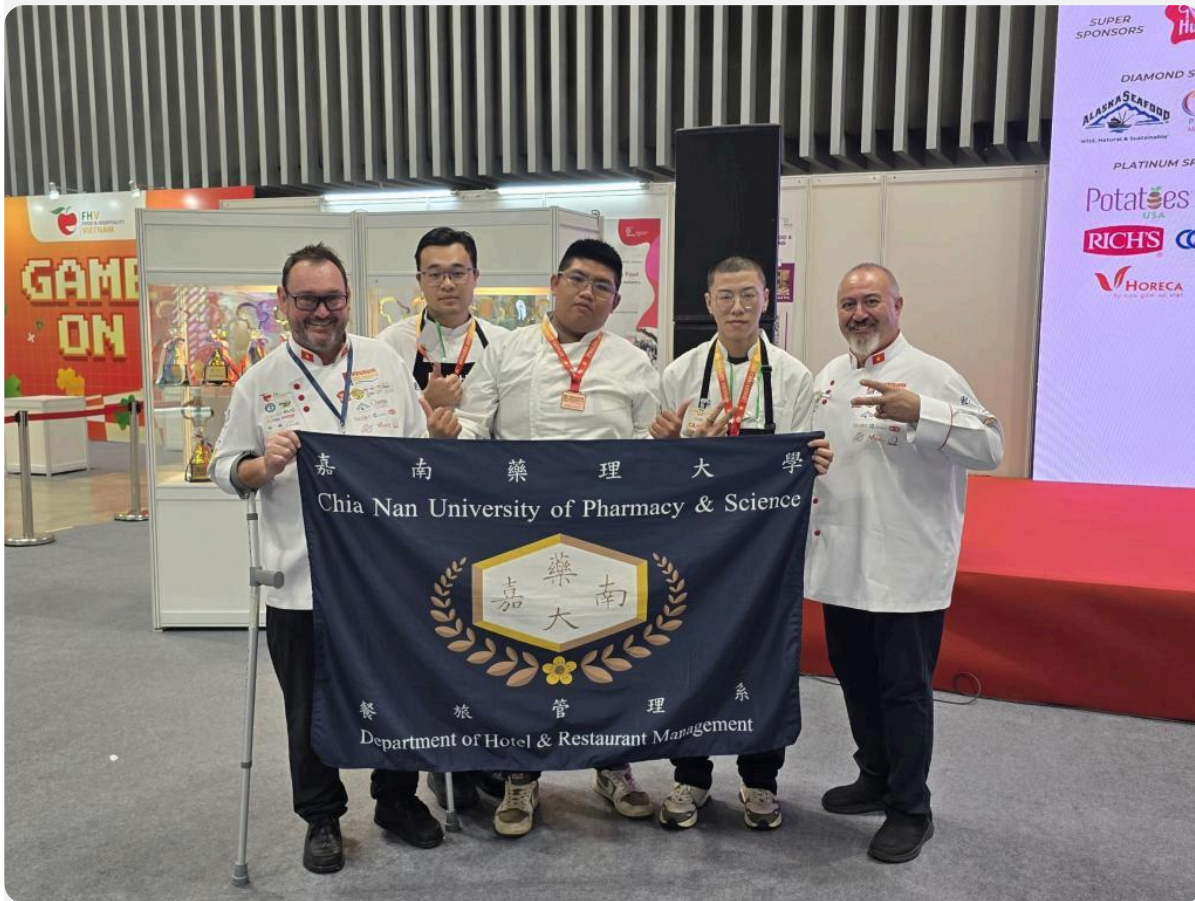
勁報 勁報/ 勁報

17 天前



【勁報記者于郁金/臺南報導】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佳作亮眼佳績；這不僅展現嘉藥卓越學術與就業力，更證明其在國際賽事上專業實力不容小覷。

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，自臺灣、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一屆，嘉藥師生能脫穎而出實屬不易。



首次挑戰國際賽事3位學生，各自展現獨特料理創意；畢業於達德商工餐飲科江柏億，在傳統披薩與植物性披薩項目中，以臺灣經典「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差異，勇奪銅牌；青年高中烘焙技能班畢業陳冠豪，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，打造口感豐富馬鈴薯塔，順利摘銅。



而畢業於北港農工資訊科胡士宏，高中參加大學參訪時意外發現自己對餐旅熱愛，進而跨領域就讀嘉藥餐旅系；他以臺灣辦桌經典菜色龍蝦三明治為靈感，以大會提供薯餅取代吐司，搭配特製紅燒肉風味醬汁，端出滿滿台味「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，帶隊王明煌老師也交出亮眼成績，以「鱈魚三吃」展現零浪費永續料理精神，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優異表現給予高度肯定，學校致力於營造多元且接軌國際學習環境，這次獲獎學生充分展現跨領域學習成果，不僅將臺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。

嘉藥餐旅系閃耀國際 創意「台味」勇奪1銀3銅1佳作

2026-03-27 點閱數：68,017



圖：嘉藥餐旅系師生以創意「台味」在越南烹飪挑戰賽中拿下1銀3銅1佳作。（校方提供）

【記者黃鐘毅 / 台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系王明煌老師帶領學生江柏億、陳冠豪及胡士宏等人，參加「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，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。

第11屆越南烹飪挑戰賽3月24日至26日在越南胡志明市舉辦，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，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。



圖：嘉藥餐旅系胡士宏、江柏億及陳冠豪(左二起)及首次參加國際賽事即取得3銅牌佳績。(校方提供)

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，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。

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，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，榮獲銅牌肯定。



圖：嘉藥餐旅系胡士宏(左)及陳冠豪(右)在越南烹飪挑戰賽中以創意馬鈴薯料理奪下2銅牌。(校方提供)

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。

戴揚飛表示，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。

[首頁](#) [教育](#)

嘉藥餐旅系揚威國際 台味創意料理征服越南賽場奪1銀3銅

記者 張竣翔 / 台南 報導

2026/03/27

嘉南藥理大學餐旅管理系於國際賽事再傳捷報。由王明煌老師率領學生江柏億、陳冠豪及胡士宏，於3月24日至26日前往越南胡志明市參加「2026年第11屆越南烹飪挑戰賽 (VNCC)」，憑藉融合台灣風味的創意料理，勇奪1銀、3銅及1佳作，成績亮眼。

本屆賽事首度獲得世界廚師協會 (WACS) 認證，全面採用國際標準評分制度，吸引來自亞洲及澳洲多國百餘名選手同場競技，競爭強度創歷年新高。在如此高規格賽事中脫穎而出，更顯難能可貴。

三位學生各展所長，將台灣在地風味轉化為創新料理。江柏億以經典「三杯」風味為靈感，打造三杯綜合菇披薩，跳脫傳統框架獲得評審肯定；陳冠豪運用細膩刀工製作馬鈴薯鮮蝦塔，呈現層次分明的口感，成功摘銅。

胡士宏則從台灣辦桌文化出發，將龍蝦三明治概念創新轉化，設計出「醬香豬肉馬鈴薯盅佐薯餅鮮蝦三明治」，以濃厚台味與創意搭配征服評審味蕾，同樣榮獲銅牌。



嘉藥餐旅系胡士宏(左)及陳冠豪(右)在越南烹飪挑戰賽中以創意馬鈴薯料理奪下2銅牌(圖/嘉藥餐旅系提供)

帶隊參賽的王明煌老師亦展現深厚實力，以「鱈魚三吃」詮釋永續料理理念，將食材運用至極致，並以「青醬糯米雞肉捲」結合在地食材創造多層次風味，為團隊再添1銀與1佳作佳績。

餐旅系主任戴揚飛表示，此次成果不僅體現學生扎實的專業訓練與創新能力，也展現跨領域學習的成果。學生能將台灣特色成功融入國際料理語彙，並在高壓競賽中穩定發揮，實屬難得。



嘉藥餐旅系師生以創意「台味」在越南烹飪挑戰賽中拿下1銀3銅1佳作(圖/嘉藥餐旅系提供)

他強調，未來將持續強化國際交流與實務競賽機會，培養具備創意與實戰能力的餐飲人才，讓學生在全球舞台上持續發光發熱。



嘉藥餐旅系胡士宏、江柏億及陳冠豪(左二起)首次參加國際賽事即取得3銅牌佳績(圖/嘉藥餐旅系提供)

勝利之聲廣播公司

3月27日上午9:45 · 🌐

嘉藥餐旅系閃耀國際 創意「台味」勇奪1銀3銅1佳作

#台南 #嘉南藥理大學 #餐旅管理系 #勝利之聲廣播公司 #電聲廣播電台
#tainan #王明煌 #江柏億 #陳冠豪 #胡士宏 #越南烹飪挑戰賽 #世界廚師協會 #戴揚飛

【記者郭如汝台南報導】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。

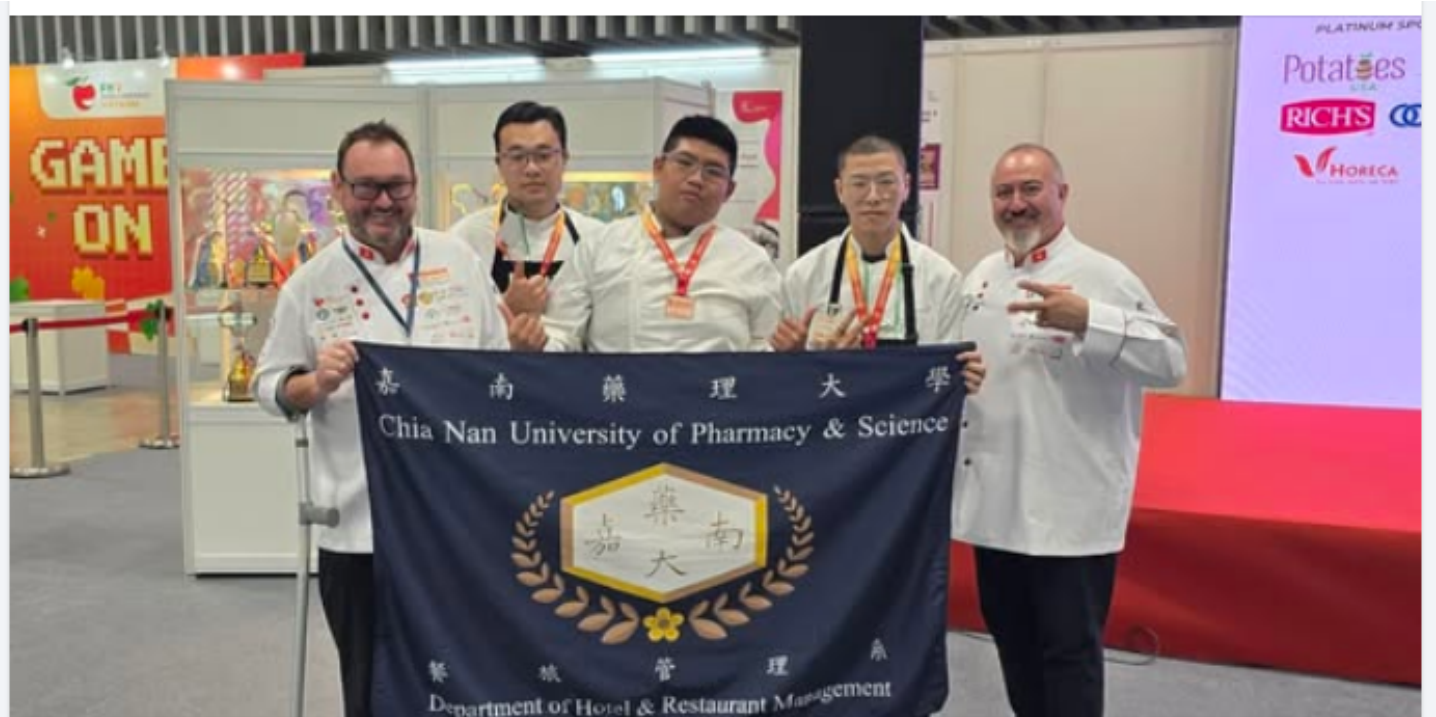
首次挑戰國際賽事的3位學生，各自展現了獨特的料理創意。畢業於達德商工餐飲科的江柏億，在傳統披薩與植物性披薩項目中，以台灣經典「三杯」風味為基底，製作出三杯綜合菇披薩，成功做出與傳統紅醬披薩的差異，勇奪銅牌。青年高中烘焙技能班畢業的陳冠豪，大學期間毅然轉戰烹飪領域，此次展現精緻刀工，將馬鈴薯切薄片夾入鮮蝦，打造口感豐富的馬鈴薯塔，順利摘銅。

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，此次獲獎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。

圖/ 嘉南藥理大學 Chia Nan University of Pharmacy & Science 提供





- 勝利之聲廣播公司
- 勝利電台FB
- 勝利會客室
- 電聲廣播電台
- 俊逸文教基金會
- 俊逸文教基金會FB
- 俊逸慈善基金會
- 臺南市青年志工平台
- 臺南市青年志工平台FB
- 歲末有愛嘉年華會FB
- 俊逸基金會相簿
- 交通部
- 交通路公路局
- 勞動部勞工保險局

即時新聞

即時新聞 活動訊息 媒體露出 專訪訊息

回到列表

■ 嘉藥餐旅系閃耀國際 創意「台味」勇奪1銀3銅1佳作

【記者郭如汝台南報導】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。

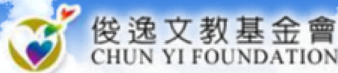
而畢業於北港農工資訊科的胡士宏，高中參加大學參訪時意外發現自己對餐旅的熱愛，進而跨領域就讀嘉藥餐旅系；他以台灣辦桌經典菜色龍蝦三明治為靈感，以大會提供的薯餅取代吐司，搭配特製紅燒肉風味醬汁，端出滿滿台味的「醬香豬肉馬鈴薯盅佐薯餅鮮蝦三明治」，絕妙組合讓評審大為驚豔，同樣榮獲銅牌肯定。

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，此次獲獎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。

☑ 張貼日期: 2026/3/27 上 << 上一則 | 回到列表
 午 09:40:00 下一則 >>

推到 Twitter! 推到 Plurk! 推到 Facebook!



日期 2026 年 4 月 13 日

認識俊逸

公佈欄

e哥記事簿

志工故事館

網路問答區

志工媒合

活動報名



- 勝利之聲廣播公司
- 勝利電台FB
- 勝利會客室
- 電聲廣播電台
- 俊逸文教基金會
- 俊逸文教基金會FB
- 俊逸慈善基金會
- 臺南市青年志工平台
- 臺南市青年志工平台 FB
- 歲末有愛嘉年華會FB
- 俊逸基金會相簿
- 交通部
- 交通路公路局
- 勞動部勞工保險局



媒事來哈拉

公佈欄

即時新聞

- 即時新聞
- 活動訊息
- 媒體露出
- 專訪訊息

回到列表

嘉藥餐旅系閃耀國際 創意「台味」勇奪1銀3銅1佳作

【記者郭如汝台南報導】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，此次獲獎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。

張貼日期: 2026/3/27 上午 09:40:00 <<上一則 | 下一則>> 回到列表

推到 Twitter!

推到 Plurk!

推到 Facebook!

【財團法人俊逸文教基金會】【財團法人臺南市俊逸社會福利慈善事業基金會】【臺南市青年志工平台】
 台南市70052中西區健康路一段22號 TEL：06-2157524 FAX：06-2157529 e-mail:victory.radio@msa.hinet.net
 最佳瀏覽解析度 1024X768 (Internet Explorer6.0以上)

↑top

Copyright 2007[財團法人俊逸文教基金會][財團法人臺南市俊逸社會福利慈善事業基金會]All Rights Reserved.

訪客人次:



已不再支援「Adobe Flash Player」

網站到訪人次

- 走進電聲
- 電聲家族
- 電波指數
- 有話大聲說
- e哥傳書

生活小便利

- || 統一發票查詢
- || 高速公路路況
- || 火車時刻表
- || 天氣預報
- || 股市財經
- || 台南市政府網



勝利之聲廣播公司

勝利電台FB

勝利會客室

電聲廣播電台

俊逸文教基金會

俊逸文教基金會FB

俊逸慈善基金會

臺南市青年志工平台

臺南市青年志工平台FB

歲末有愛嘉年華會FB

俊逸基金會相簿

交通部

交通部公路局

勞動部勞工保險局



新聞與公告



即時新聞

即時新聞

活動訊息

媒體露出

專訪訊息

回到列表

嘉藥餐旅系閃耀國際 創意「台味」勇奪1銀3銅1佳作

【記者郭如汝台南報導】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，此次獲獎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。

張貼日期: << 上一 回到
2026/3/27 上午 則 | 下 到列
09:40:00 一則 >> 表

推到 Twitter!

推到 Plurk!

推到 Facebook!



即時新聞 最新動態 媒體報導 志工媒合: 找志工 | 志工缺額總表 | 當志工 活動報名

字級設定: 小 中 大 巨

- 組織源起
 - 本會簡介
 - 交通資訊
 - 諮詢服務Q&A
- 服務活動
 - 祀典大天后宮及全
台媽祖功德會捐贈
消防局救災車輛及
裝備 黃偉哲感謝善
舉展現媽祖慈悲
 - 「防暴播音站 守護
家園報你知」青年
志工攜手社區長輩
化身防暴播音員
 - 俊逸廣播營培育未
來聲音人才 學童創
作Podcast「媒事來
哈拉」
 - 1120831 志願服務-
志工參與：青年志
工暑期成果分享會
 - 1120909 志工參與-
志願服務：議題式
桌遊工作坊
- 志工故事館
 - 【免費研習】107年
度志工基礎-特殊訓
練（協助完訓學員
向教育部青年署請
領服務紀錄冊）
 - 【臺北e大】志工基
礎教育訓練線上學
習
 - 志工基礎、特殊訓
練講師資料庫(請電
洽詢問)
 - 學校單位如何與中
心合辦志工基礎、
特殊訓練
- 留言板

即時新聞

嘉藥餐旅系閃耀國際 創意「台味」勇奪1銀3銅1佳作

【記者郭如汝台南報導】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，此次獲獎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。

張貼日期: 2026/3/27 上午 09:40:00

<<上一則 | 下一則>> 回到列表

推到 Twitter! 推到 Plurk! 推到 Facebook!



- 勝利之聲廣播公司
- 勝利電台FB
- 勝利會客室
- 電聲廣播電台
- 俊逸文教基金會
- 俊逸慈善基金會FB
- 俊逸慈善基金會
- 臺南市青年志工平台
- 臺南市青年志工平台FB
- 歲末有愛嘉年華會FB
- 俊逸基金會相簿
- 交通部
- 交通路政局
- 勞動部勞工保險局



[首頁](#) / [校園](#) / [嘉藥餐旅系征戰越南烹飪賽](#) 融合台味創意勇奪1銀3銅佳績

嘉藥餐旅系征戰越南烹飪賽 融合台味創意勇奪1銀3銅佳績

2026-03-27 記者 張振興 / 台南 報導

分享

嘉南藥理大學餐旅管理系於國際舞台再創佳績。該系王明煌老師於3月24日至26日帶領學生江柏億、陳冠豪及胡士宏，前往越南胡志明市參加「2026年第11屆越南烹飪挑戰賽 (VNCC)」，一舉拿下1銀、3銅及1佳作的亮眼成績，展現台灣餐飲教育的實力。

本屆賽事首次獲得世界廚師協會 (WACS) 官方認證，全面採用國際評分標準，吸引來自台灣、馬來西亞、印尼、菲律賓、泰國、新加坡及澳洲等國百餘位選手同場競技，競爭激烈程度為歷屆之最。



嘉藥餐旅系胡士宏、江柏億及陳冠豪(左二起)首次參加國際賽事即取得3銅牌佳績(圖/嘉藥餐旅系提供)

參賽學生在比賽中展現高度創意與實作能力。江柏億以台灣經典「三杯」風味為靈感，製作三杯綜合菇披薩，成功突破傳統紅醬框架，奪得銅牌；陳冠豪則以精緻刀工打造馬鈴薯鮮蝦塔，呈現多層次口感，同樣摘銅。



嘉藥江柏億以台灣味的三杯綜合菇披薩勇奪銅牌(圖/嘉藥餐旅系提供)

胡士宏則以台灣辦桌文化為發想，將龍蝦三明治概念轉化為「醬香豬肉馬鈴薯盅佐薯餅鮮蝦三明治」，巧妙融合在地風味與創新元素，獲得評審青睞，勇奪銅牌。

帶隊的王明煌老師亦於賽事中展現專業實力，以「鱈魚三吃」呈現零浪費的永續料理理念，將食材完整運用，並以「青醬糯米雞肉捲」結合越南在地食材腰果，成功拿下1銀與1佳作，為團隊再添佳績。

餐旅系主任戴揚飛表示，此次成果充分展現學生跨領域學習與實作能力，不僅成功將台灣在地風味融入國際料理，更在高壓競賽中展現穩定表現與專業素養。未來也將持續鼓勵學生走向國際舞台，提升競爭力，為台灣餐飲產業培育更多優秀人才。



嘉藥餐旅系師生以創意「台味」在越南烹飪挑戰賽中拿下1銀3銅1佳作(圖/嘉藥餐旅系提供)

挑戰一級賽事！嘉南藥大師生「越南烹飪挑戰賽」獲佳績

2026-03-27 09:39 聯合報 / 記者周宗禎 / 台南即時報導



嘉南藥理大學餐旅系師生參加世界廚師協會認證越南烹飪挑戰賽同獲佳績。圖 / 餐旅系提供

嘉南藥理大學餐旅管理系王明煌老師帶領學生江柏億、陳冠豪及胡士宏跨海參加「第11屆越南烹飪挑戰賽 (VNCC)」，昨天

拿下1銀、3銅、1佳作佳績。

比賽在越南胡志明市舉辦，是世界廚師協會（WACS）官方認證一級賽事，評分標準嚴苛，有台灣、馬來西亞、印尼、菲律賓、泰國、新加坡及澳洲等國1百多廚藝好手競技。

校方表示，這是越南歷年競爭最激烈一屆，嘉藥師生能脫穎而出實屬不易。不僅展現嘉藥學術與就業力，更證明在國際賽事的專業實力不容小覷。

3名學生首次挑戰國際賽事，都能展現獨特料理創意。達德商工餐飲科畢業的江柏億，在傳統披薩與植物性披薩項目以台灣經典「三杯」風味為基底，製作三杯綜合菇披薩，成功做出與傳統紅醬披薩差異，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，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。

北港農工畢業的資訊科學生胡士宏，高中參加大學參訪時意外發現對餐旅的熱愛，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」，讓評審大為驚豔，同樣榮獲銅牌肯定。

帶隊的王明煌老師也以「鱈魚三吃」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，再添1銀、1佳作。

餐旅系主任戴揚飛表示，師生在國際賽場的優異表現，證明學校致力營造多元且接軌國際的學習環境，獲獎學生充分展現跨領域學習成果，將台灣在地風味巧妙融入西式料理，更在高壓賽事展現成熟的抗壓性與實作能力。



嘉南藥理大學餐旅系師生參加世界廚師協會認證越南烹飪挑戰賽同獲佳績。圖／餐旅系提供



嘉南藥理大學餐旅系師生參加世界廚師協會認證越南烹飪挑戰賽同獲佳績。圖／餐旅系提供



嘉南藥理大學餐旅系師生參加世界廚師協會認證越南烹飪挑戰賽同獲佳績。圖／餐旅系提供



嘉藥餐旅系勇闖越南國際廚藝賽 勇奪1銀3銅展現台灣實力

2026/04/01 陳遍綠 1315

日前嘉南藥理大學餐旅管理系王明煌老師帶領學生江柏億、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。展現了嘉藥卓越的學術與就業力。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。



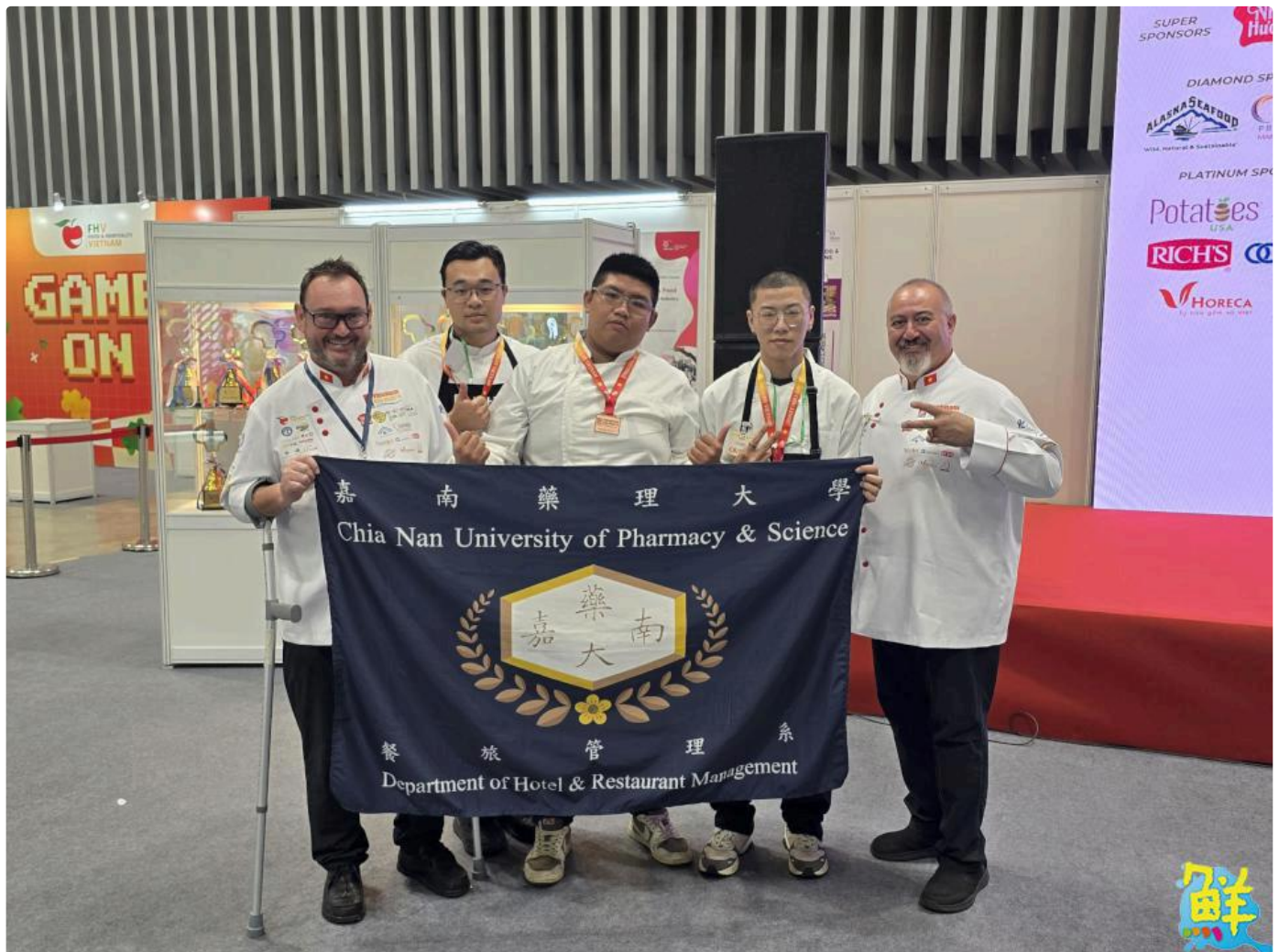
▲嘉藥江柏億以台灣味的三杯綜合菇披薩勇奪銅牌

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。



▲嘉藥餐旅系胡士宏(左)及陳冠豪(右)在越南烹飪挑戰賽中以創意馬鈴薯料理奪下2銅牌

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。

**▲嘉藥餐旅系胡士宏、江柏億及陳冠豪(左二起)及首次參加國際賽事即取得3銅牌佳績**

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。



▲嘉藥餐旅系師生以創意「台味」在越南烹飪挑戰賽中拿下1銀3銅1佳作

餐旅系主任戴揚飛表示，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。