



嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪 4 銀 2 銅

嘉南藥理大學西餐廚藝隊再度於國際舞台嶄露頭角！由西餐老師曾楷勛帶領孫明琮、陳昱安及明韋辰三位同學，遠赴馬來西亞參加「2026 砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽 (SPCC BINTULU & GCCM)」，與來自越南、泰國、英國、新加坡、馬來西亞及台灣等地的廚藝菁英同場較勁，嘉藥西餐隊表現亮眼，一舉奪下「4 銀 2 銅」佳績。

本次賽事為砂拉越首次舉辦世界廚師聯合會 (Worldchefs) 官方認證賽事。由於比賽地點偏遠，嘉藥代表隊經歷轉機與長途接駁，耗費 10 小時才抵達會場，在克服舟車勞頓與環境陌生的雙重挑戰下，嘉藥餐旅系選手展現專業韌性，穩定發揮。

已累積多次國際賽經驗的孫明琮，此次勇奪西式牛肉與海鮮主菜雙銀牌，海鮮項目更摘下該組別銀牌最高分，與金牌僅一步之差。孫明琮以海鮮「三吃」手法搭配「台南火燒蝦」呈現，包含：開心果碎搭配鱈魚佐蒔蘿蛤蜊白酒醬、低溫舒肥後酥炸的海鱸魚佐火燒蝦茴香醬，及層次豐富的海鮮鹹派。他開心表示，這次的成績帶給他極大鼓勵，期許自己在明年畢業前能拿下國際賽金牌。

奪下 1 銀 1 銅的陳昱安，開學前剛完成在台北米其林一星餐廳的實習，他將實習所學習到的多元香料運用與烹調技法融入賽事，運用「台灣春捲皮」包裹圓鱈，創造出酥脆的層次感，並製作耗時的「荷蘭醬」與「天鵝絨醬 (Velouté)」，以多層次的味覺與細膩的質感征服評審。

同樣獲 1 銀 1 銅的明韋辰，在牛肉主菜上使用煎、燉、烙烤多元烹調技法，將極黑和牛菲力、濃郁牛臉頰肉及蔬菜牛肉捲完美融合，



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

豐富的肉質層次與膠質鮮味，深獲評審好評。

餐旅系主任戴揚飛表示，餐旅系積極鼓勵學生參與各項國際認證賽事，學生在念書時期累積的國際參賽經驗與獲獎紀錄，將成為畢業履歷中最亮眼的成績單，更是未來進入頂級餐飲產業最佳的敲門磚，也期望學生能透過國際比賽交流方式，開拓自己的視野與格局。