



遠征砂拉越 嘉藥西餐隊傳捷報

記者黃文記／仁德報導

嘉南藥理大學西餐廚藝隊由西餐老師曾楷助帶領孫明琮、陳昱安及明韋辰三名學生，遠赴馬來西亞參加「二〇二六砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽」，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，表現亮眼，一舉奪下四銀二銅佳績。

這次賽事為砂拉越首次舉辦世界廚師聯合會官方認證賽事。由於比賽地點偏遠，嘉藥代表隊經歷轉機與長途接駁，耗費十小時才抵達會場，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。他期許自己在明年畢業前能拿下國際賽金牌。

奪下一銀一銅的陳昱安，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」，以多層次的味覺與細膩的質感征服評審。

同樣獲一銀一銅的明韋辰，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，豐富的肉質層次與膠質鮮味，深獲評審好評。

嘉藥餐旅系系主任戴揚飛表示，餐旅系積極鼓勵學生參與各項國際認證賽事，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。



← 嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽勇奪四銀二銅。(校方提供)



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：115年4月18日 星期六

記者：鄭永德

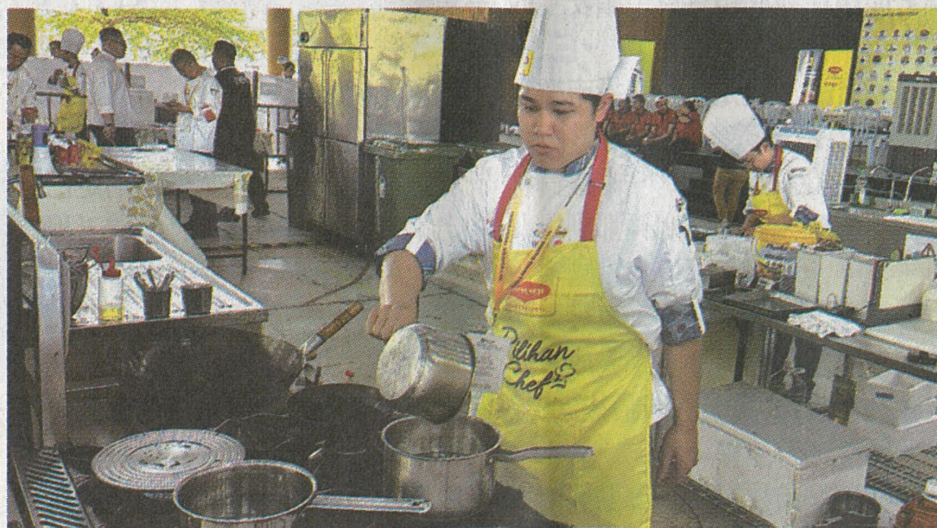
嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽

勇奪4銀2銅

【記者鄭永德台南報導】嘉南藥理大學西餐廚藝隊再度於國際舞台嶄露頭角！由西餐老師曾楷助帶領孫明琮、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。



嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽，勇奪4銀2銅。

嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅

2026-04-20 媒體中心 / 綜合報導



嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽勇奪4銀2銅。照：嘉南藥理大學提供

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。



嘉藥孫明琮2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽拿下雙銀牌，海鮮項目更是銀牌最高分。照：嘉南藥理大學提供

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。



嘉藥陳昱安以多層次的味覺與細膩的質感征服評審。照：嘉南藥理大學提供

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，豐富的肉質層次與膠質鮮味，深獲評審好評。



嘉藥明韋辰獲西式牛肉主菜銀牌。照：嘉南藥理大學提供

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。

嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅

2026-04-20 下午 03:13 媒體中心 / 綜合報導



嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽勇奪4銀2銅。照：嘉南藥理大學提供

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。



嘉藥孫明琮2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽拿下雙銀牌，海鮮項目更是銀牌最高分。照：嘉南藥理大學提供

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。



嘉藥陳昱安以多層次的味覺與細膩的質感征服評審。照：嘉南藥理大學提供

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，豐富的肉質層次與膠質鮮味，深獲評審好評。



嘉藥明韋辰獲西式牛肉主菜銀牌。照：嘉南藥理大學提供

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。



ETtoday新聞雲



133.9K 粉絲



嘉藥西餐隊遠征馬來西亞奪4銀2銅 國際廚藝賽再傳捷報

ETtoday 的故事 • 3 天 • 已讀取 1 分鐘



嘉藥西餐隊遠征馬來西亞奪4銀2銅 國際廚藝賽再傳捷報

▲嘉南藥理大學西餐隊遠征馬來西亞，勇奪4銀2銅佳績。（記者林東良翻攝，下同）

記者林東良／台南報導

嘉南藥理大學西餐廚藝隊再度在國際賽事發光發熱！由西餐教師曾楷勛領軍，帶領孫明琮、陳昱安及明韋辰3名學生，遠赴馬來西亞參加「2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽」，與來自多國廚藝好手同場競技，最終勇奪4面銀牌、2面銅牌，成績亮眼。

此次賽事為砂拉越首度舉辦、並獲世界廚師聯合會（Worldchefs）官方認證的國際比賽，參賽隊伍橫跨越南、泰國、英國、新加坡、馬來西亞及台灣等地。嘉藥團隊需歷經轉機與長途接駁，耗時約10小時才抵達比賽會場，在舟車勞頓與陌生環境雙重壓力下，仍穩定發揮實力。

其中，表現最為突出的孫明琮，一舉拿下西式牛肉與海鮮主菜雙銀牌，海鮮項目更為該組別銀牌最高分，距金牌僅一步之遙。他以海鮮「三吃」創意呈現台南在地食材「火燒蝦」，包括鱈魚佐蒔蘿蛤蜊白酒醬、舒肥酥炸海鱸魚搭配火燒蝦茴香醬，以及層次豐富的海鮮鹹派，展現細膩技法與創意。

同樣奪下1銀1銅的陳昱安，將先前於台北米其林一星餐廳實習經驗融入作品，運用台灣春捲皮包裹圓鱈，搭配荷蘭醬與天鵝絨醬（Velouté），以多層次口感與精緻風味獲得評審青睞。

另一位選手明韋辰也以牛肉主菜拿下1銀1銅，透過煎、燉、烙烤等多元技法，將極黑和牛菲力、牛臉頰肉及牛肉捲融合呈現，展現豐富肉質層次與風味深度。

餐旅管理系主任戴揚飛表示，系上長期鼓勵學生參與國際認證賽事，透過比賽累積實戰經驗，不僅能拓展國際視野，更能夠未來投入高端餐飲產業奠定基礎，讓履歷更加亮眼。

嘉藥西餐隊遠征馬來西亞奪4銀2銅 國際廚藝賽再傳捷報



▲嘉南藥理大學西餐隊遠征馬來西亞，勇奪4銀2銅佳績。(記者林東良翻攝，下同)

記者林東良／台南報導

嘉南藥理大學西餐廚藝隊再度在國際賽事發光發熱！由西餐教師曾楷助領軍，帶領孫明琮、陳昱安及明韋辰3名學生，遠赴馬來西亞參加「2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽」，與來自多國廚藝好手同場競技，最終勇奪4面銀牌、2面銅牌，成績亮眼。



此次賽事為砂拉越首度舉辦、並獲世界廚師聯合會（Worldchefs）官方認證的國際比賽，參賽隊伍橫跨越南、泰國、英國、新加坡、馬來西亞及台灣等地。嘉藥團隊需歷經轉機與長途接駁，耗時約10小時才抵達比賽會場，在舟車勞頓與陌生環境雙重壓力下，仍穩定發揮實力。



其中，表現最為突出的孫明琮，一舉拿下西式牛肉與海鮮主菜雙銀牌，海鮮項目更為該組別銀牌最高分，距金牌僅一步之遙。他以海鮮「三吃」創意呈現台南在地食材「火燒蝦」，包括鱈魚佐蒔蘿蛤蜊白酒醬、舒肥酥炸海鱸魚搭配火燒蝦茴香醬，以及層次豐富的海鮮鹹派，展現細膩技法與創意。



同樣奪下1銀1銅的陳昱安，將先前於台北米其林一星餐廳實習經驗融入作品，運用台灣春捲皮包裹圓鱈，搭配荷蘭醬與天鵝絨醬（Velouté），以多層次口感與精緻風味獲得評審青睞。



另一位選手明韋辰也以牛肉主菜拿下1銀1銅，透過煎、燉、烙烤等多元技法，將極黑和牛菲力、牛臉頰肉及牛肉捲融合呈現，展現豐富肉質層次與風味深度。



餐旅管理系主任戴揚飛表示，系上長期鼓勵學生參與國際認證賽事，透過比賽累積實戰經驗，不僅能拓展國際視野，更能夠為未來投入高端餐飲產業奠定基礎，讓履歷更加亮眼。

※本文版權所有，非經授權，不得轉載。[ETtoday著作權聲明]※

嘉南藥理大學西餐廚藝隊國際賽事奪佳績

大成報 2026-04-17 18:04:30



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學西餐廚藝隊在國際舞台上大放異彩！由西餐老師曾楷勛率領孫明琮、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)」，與多國廚藝菁英同場競技，最終一舉奪下「4 銀 2 銅」的優異成績。

本次賽事是砂拉越首次舉辦世界廚師聯合會官方認證賽事。嘉藥代表隊歷經轉機與長途接駁，耗時 10 小時才抵達會場，面對舟車勞頓和陌生環境，選手們展現出專業韌性，發揮出色。

孫明琮累積多次國際賽經驗，此次勇奪西式牛肉與海鮮主菜雙銀牌，海鮮項目更是摘下該組別銀牌最高分，僅差金牌一步。他以海鮮「三吃」搭配「台南火燒蝦」，包括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海鮮鹹派，成績給予他極大鼓勵，期許明年畢業前奪得國際賽金牌。

陳昱安奪下 1 銀 1 銅，開學前剛完成台北米其林一星餐廳實習，將所學多元香料運用與烹調技法融入賽事，用「台灣春捲皮」包裹圓鱈，製作耗時的「荷蘭醬」與「天鵝絨醬」，以多層次味覺和細膩質感征服評審。

明韋辰同樣獲 1 銀 1 銅，在牛肉主菜上運用煎、燉、烙烤等多元烹調技法，將極黑和牛菲力、牛臉頰肉及蔬菜牛肉捲完美融合，肉質層次與膠質鮮味獲得評審好評。

餐旅系主任戴揚飛表示，鼓勵學生參與國際認證賽事，學生的國際參賽經驗和獲獎紀錄是畢業履歷的亮眼成績單，也是進入頂級餐飲產業的敲門磚，期望學生通過國際比賽交流開拓視野格局。

嘉南藥理大學西餐廚藝隊在國際賽事中的出色表現，不僅為學校爭得了榮譽，也展現了台灣西餐廚藝的高水平。這不僅是學生個人的成就，更是學校餐旅教育的成果體現。希望未來有更多學生能在國際舞台上展現才華，推動餐飲行業的發展。





2026-04-17 18:04:30 新聞來源：大成報

嘉南藥理大學西餐廚藝隊國際賽事奪佳績



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學西餐廚藝隊在國際舞台上大放異彩！由西餐老師曾楷勛率領孫明琮、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)」，與多國廚藝菁英同場競技，最終一舉奪下「4 銀 2 銅」的優異成績。

本次賽事是砂拉越首次舉辦世界廚師聯合會官方認證賽事。嘉藥代表隊歷經轉機與長途接駁，耗時 10 小時才抵達會場，面對舟車勞頓和陌生環境，選手們展現出專業韌性，發揮出色。

孫明琮累積多次國際賽經驗，此次勇奪西式牛肉與海鮮主菜雙銀牌，海鮮項目更是摘下該組別銀牌最高分，僅差金牌一步。他以海鮮「三吃」搭配「台南火燒蝦」，包括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海鮮鹹派，成績給予他極大鼓勵，期許明年畢業前奪得國際賽金牌。

陳昱安奪下 1 銀 1 銅，開學前剛完成台北米其林一星餐廳實習，將所學多元香料運用與烹調技法融入賽事，用「台灣春捲皮」包裹圓鱈，製作耗時的「荷蘭醬」與「天鵝絨醬」，以多層次味覺和細膩質感征服評審。

明韋辰同樣獲 1 銀 1 銅，在牛肉主菜上運用煎、燉、烙烤等多元烹調技法，將極黑和牛菲力、牛臉頰肉及蔬菜牛肉捲完美融合，肉質層次與膠質鮮味獲得評審好評。

餐旅系主任戴揚飛表示，鼓勵學生參與國際認證賽事，學生的國際參賽經驗和獲獎紀錄是畢業履歷的亮眼成績單，也是進入頂級餐飲產業的敲門磚，期望學生通過國際比賽交流開拓視野格局。

嘉南藥理大學西餐廚藝隊在國際賽事中的出色表現，不僅為學校爭得了榮譽，也展現了台灣西餐廚藝的高水平。這不僅是學生個人的成就，更是學校餐旅教育的成果體現。希望未來有更多學生能在國際舞台上展現才華，推動餐飲行業的發展。



嘉南藥理大學西餐廚藝隊國際賽事奪佳績

新聞聯訪中心 2026-04-17



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學西餐廚藝隊在國際舞台上大放異彩！由西餐老師曾楷助率領孫明琮、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)」，與多國廚藝菁英同場競技，最終一舉奪下「4 銀 2 銅」的優異成績。

本次賽事是砂拉越首次舉辦世界廚師聯合會官方認證賽事。嘉藥代表隊歷經轉機與長途接駁，耗時 10 小時才抵達會場，面對舟車勞頓和陌生環境，選手們展現出專業韌性，發揮出色。

孫明琮累積多次國際賽經驗，此次勇奪西式牛肉與海鮮主菜雙銀牌，海鮮項目更是摘下該組別銀牌最高分，僅差金牌一步。他以海鮮「三吃」搭配「台南火燒蝦」，包括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海鮮鹹派，成績給予他極大鼓勵，期許明年畢業前奪得國際賽金牌。

陳昱安奪下 1 銀 1 銅，開學前剛完成台北米其林一星餐廳實習，將所學多元香料運用與烹調技法融入賽事，用「台灣春捲皮」包裹圓鱈，製作耗時的「荷蘭醬」與「天鵝絨醬」，以多層

次味覺和細膩質感征服評審。

明韋辰同樣獲 1 銀 1 銅，在牛肉主菜上運用煎、燉、烙烤等多元烹調技法，將極黑和牛菲力、牛臉頰肉及蔬菜牛肉捲完美融合，肉質層次與膠質鮮味獲得評審好評。

餐旅系主任戴揚飛表示，鼓勵學生參與國際認證賽事，學生的國際參賽經驗和獲獎紀錄是畢業履歷的亮眼成績單，也是進入頂級餐飲產業的敲門磚，期望學生通過國際比賽交流開拓視野格局。

嘉南藥理大學西餐廚藝隊在國際賽事中的出色表現，不僅為學校爭得了榮譽，也展現了台灣西餐廚藝的高水平。這不僅是學生個人的成就，更是學校餐旅教育的成果體現。希望未來有更多學生能在國際舞台上展現才華，推動餐飲行業的發展。





.消費生活 .社會 新聞來源:大成報

嘉南藥理大學西餐廚藝隊國際賽事奪佳績

By 新聞聯訪中心 4月17, 2026





【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學西餐廚藝隊在國際舞台上大放異彩！由西餐老師曾楷勛率領孫明琮、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)」，與多國廚藝菁英同場競技，最終一舉奪下「4 銀 2 銅」的優異成績。

本次賽事是砂拉越首次舉辦世界廚師聯合會官方認證賽事。嘉藥代表隊歷經轉機與長途接駁，耗時 10 小時才抵達會場，面對舟車勞頓和陌生環境，選手們展現出專業韌性，發揮出色。

孫明琮累積多次國際賽經驗，此次勇奪西式牛肉與海鮮主菜雙銀牌，海鮮項目更是摘下該組別銀牌最高分，僅差金牌一步。他以海鮮「三吃」搭配「台南火燒蝦」，包括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海鮮鹹派，成績給予他極大鼓勵，期許明年畢業前奪得國際賽金牌。

陳昱安奪下 1 銀 1 銅，開學前剛完成台北米其林一星餐廳實習，將所學多元香料運用與烹調技法融入賽事，用「台灣春捲皮」包裹圓鱈，製作耗時的「荷蘭醬」與「天鵝絨醬」，以多層次味覺和細膩質感征服評審。

明韋辰同樣獲 1 銀 1 銅，在牛肉主菜上運用煎、燉、烙烤等多元烹調技法，將極黑和牛

菲力、牛臉頰肉及蔬菜牛肉捲完美融合，肉質層次與膠質鮮味獲得評審好評。

餐旅系主任戴揚飛表示，鼓勵學生參與國際認證賽事，學生的國際參賽經驗和獲獎紀錄是畢業履歷的亮眼成績單，也是進入頂級餐飲產業的敲門磚，期望學生通過國際比賽交流開拓視野格局。

嘉南藥理大學西餐廚藝隊在國際賽事中的出色表現，不僅為學校爭得了榮譽，也展現了台灣西餐廚藝的高水平。這不僅是學生個人的成就，更是學校餐旅教育的成果體現。希望未來有更多學生能在國際舞台上展現才華，推動餐飲行業的發展。





嘉南藥理大學西餐廚藝隊國際賽事奪佳績



【大成報記者杜忠聰 / 臺南報導】嘉南藥理大學西

2026-04-17 餐廚藝隊在國際舞台上大放異彩！由西餐老師曾楷勛率領孫明琮、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)」，與多國廚藝菁英同場競技，最終一舉奪下「4 銀 2 銅」的優異成績。

本次賽事是砂拉越首次舉辦世界廚師聯合會官方認證賽事。嘉藥代表隊歷經轉機與長途接駁，耗時 10 小時才抵達會場，面對舟車勞頓和陌生環境，選手們展現出專業韌性，發揮出色。

孫明琮累積多次國際賽經驗，此次勇奪西式牛肉與海鮮主菜雙銀牌，海鮮項目更是摘下該組別銀牌最高分，僅差金牌一步。他以海鮮「三吃」搭配「台南火燒蝦」，包括開心果碎搭配鱈魚佐時蘿蛤蜊白酒醬、低溫舒肥後酥炸的海鱸魚佐火燒蝦茴香醬及海鮮鹹派，成績給予他極大鼓勵，期許明年畢業前奪得國際賽金牌。

陳昱安奪下 1 銀 1 銅，開學前剛完成台北米其林一星餐廳實習，將所學多元香料運用與烹調技法融入賽事，用「台灣春捲皮」包裹圓鱈，製作耗時的「荷蘭醬」與「天鵝絨醬」，以多層次味覺和細膩質感征服評審。

明韋辰同樣獲 1 銀 1 銅，在牛肉主菜上運用煎、燉、烙烤等多元烹調技法，將極黑和牛菲力、牛

臉頰肉及蔬菜牛肉捲完美融合，肉質層次與膠質鮮味獲得評審好評。

餐旅系主任戴揚飛表示，鼓勵學生參與國際認證賽事，學生的國際參賽經驗和獲獎紀錄是畢業履歷的亮眼成績單，也是進入頂級餐飲產業的敲門磚，期望學生通過國際比賽交流開拓視野格局。

嘉南藥理大學西餐廚藝隊在國際賽事中的出色表現，不僅為學校爭得了榮譽，也展現了台灣西餐廚藝的高水平。這不僅是學生個人的成就，更是學校餐旅教育的成果體現。希望未來有更多學生能在國際舞台上展現才華，推動餐飲行業的發展。





嘉南藥理大學西餐廚藝隊國際賽事奪佳績

大成報 大成報/大成報

3 天前



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學西餐廚藝隊在國際舞台上大放異彩！由西餐老師曾楷勛率領孫明琮、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)」，與多國廚藝菁英同場競技，最終一舉奪下「4 銀 2 銅」的優異成績。

本次賽事是砂拉越首次舉辦世界廚師聯合會官方認證賽事。嘉藥代表隊歷經轉機與長途接駁，耗時 10 小時才抵達會場，面對舟

車勞頓和陌生環境，選手們展現出專業韌性，發揮出色。

孫明琮累積多次國際賽經驗，此次勇奪西式牛肉與海鮮主菜雙銀牌，海鮮項目更是摘下該組別銀牌最高分，僅差金牌一步。他以海鮮「三吃」搭配「台南火燒蝦」，包括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海鮮鹹派，成績給予他極大鼓勵，期許明年畢業前奪得國際賽金牌。

陳昱安奪下 1 銀 1 銅，開學前剛完成台北米其林一星餐廳實習，將所學多元香料運用與烹調技法融入賽事，用「台灣春捲皮」包裹圓鱈，製作耗時的「荷蘭醬」與「天鵝絨醬」，以多層次味覺和細膩質感征服評審。

明韋辰同樣獲 1 銀 1 銅，在牛肉主菜上運用煎、燉、烙烤等多元烹調技法，將極黑和牛菲力、牛臉頰肉及蔬菜牛肉捲完美融合，肉質層次與膠質鮮味獲得評審好評。

餐旅系主任戴揚飛表示，鼓勵學生參與國際認證賽事，學生的國際參賽經驗和獲獎紀錄是畢業履歷的亮眼成績單，也是進入頂級餐飲產業的敲門磚，期望學生通過國際比賽交流開拓視野格局。

嘉南藥理大學西餐廚藝隊在國際賽事中的出色表現，不僅為學校爭得了榮譽，也展現了台灣西餐廚藝的高水平。這不僅是學生個人的成就，更是學校餐旅教育的成果體現。希望未來有更多學生能在國際舞台上展現才華，推動餐飲行業的發展。







中央通訊社



39.3K 粉絲



嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽勇奪4銀2銅

1 天 • 已讀取 1 分鐘

(中央社訊息服務20260420 09:54:18)嘉南藥理大學西餐廚藝隊再度於國際舞台嶄露頭角！由西餐老師曾楷助帶領孫明琮、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。



嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽勇奪4銀2銅

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。



嘉藥孫明琮2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽拿下雙銀牌，海鮮項目更是銀牌最高分

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，豐富的肉質層次與膠質鮮味，深獲評審好評。



嘉藥陳昱安在2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽獲1銀1銅



嘉藥明韋辰獲西式牛肉主菜銀牌

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。

2026-04-20 09:54:18 新聞來源：中央社

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，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。

首頁 中文稿

嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽勇奪4銀2銅

發稿時間：2026/04/20 09:54:18

(中央社訊息服務20260420 09:54:18)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。



嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽勇奪4銀2銅

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。



嘉藥孫明琮2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽拿下雙銀牌，海鮮項目更是銀牌最高分

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，豐富的肉質層次與膠質鮮味，深獲評審好評。



嘉藥陳昱安在2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽獲1銀1銅



嘉藥明韋辰獲西式牛肉主菜銀牌

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。

嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅

中央社 中央社/

5 小時前

(中央社訊息服務20260420 09:54:18)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，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。

遠征砂拉越 嘉藥西餐隊傳捷報



中華日報

更新於 13小時前 • 發布於 13小時前



嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽勇奪四銀二銅。(校方提供)

記者黃文記仁德報導

嘉南藥理大學西餐廚藝隊由西餐老師曾楷勳帶領孫明琮、陳昱安及明韋辰三名學生，遠赴馬來西亞參加「二〇二六砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽」，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，表現亮眼，一舉奪下四銀二銅佳績。

這次賽事為砂拉越首次舉辦世界廚師聯合會官方認證賽事。由於比賽地點偏遠，嘉藥代表隊經歷轉機與長途接駁，耗費十小時才抵達會場，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。他期許自己在明年畢業前能拿下國際賽金牌。

奪下一銀一銅的陳昱安，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」，以多層次的味覺與細膩的質感征服評審。

同樣獲一銀一銅的明韋辰，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，豐富的肉質層次與膠質鮮味，深獲評審好評。

嘉藥餐旅系系主任戴揚飛表示，餐旅系積極鼓勵學生參與各項國際認證賽事，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。

遠征砂拉越 嘉藥西餐隊傳捷報

CDNS E

2026年4月19日週日 下午

7:38



嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽勇奪四銀二銅。(校方提供)

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學西餐廚藝隊由西餐老師曾楷勛帶領孫明琮、陳昱安及明韋辰三名學生，遠赴馬來西亞參加「二〇二六砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽」，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，表現亮眼，一舉奪下四銀二銅佳績。

這次賽事為砂拉越首次舉辦世界廚師聯合會官方認證賽事。由於比賽地點偏遠，嘉藥代表隊經歷轉機與長途接駁，耗費十小時才抵達會場，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。他期許自己在明年畢業前能拿下國際賽金牌。

延伸閱讀



棄15年主持棒！資深女星「帶全家移民海外」最新近況曝光了

三立新聞網 setn.com



捕她
FTI

奪下一銀一銅的陳昱安，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」，以多層次的味覺與細膩的質感征服評審。

同樣獲一銀一銅的明韋辰，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，豐富的肉質層次與膠質鮮味，深獲評審好評。

嘉藥餐旅系系主任戴揚飛表示，餐旅系積極鼓勵學生參與各項國際認證賽事，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。



中華新聞雲

China Daily News



遠征砂拉越 嘉藥西餐隊傳捷報

2026-04-19 校園



嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽勇奪四銀二銅。(校方提供)

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學西餐廚藝隊由西餐老師曾楷勛帶領孫明琮、陳昱安及明韋辰三名學生，遠赴馬來西亞參加「二〇二六砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽」，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，表現亮眼，一舉奪下四銀二銅佳績。

這次賽事為砂拉越首次舉辦世界廚師聯合會官方認證賽事。由於比賽地點偏遠，嘉藥代表隊經歷轉機與長途接駁，耗費十小時才抵達會場，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。他期許自己在明年畢業前能拿下國際賽金牌。

奪下一銀一銅的陳昱安，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」，以多層次的味覺與細膩的質感征服評審。

同樣獲一銀一銅的明韋辰，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，豐富的肉質層次與膠質鮮味，深獲評審好評。

嘉藥餐旅系系主任戴揚飛表示，餐旅系積極鼓勵學生參與各項國際認證賽事，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。



← 上一篇

橘子岸到頂超馬 澳洲好手寫紀錄

下一篇 →

鹽水慈暉媽媽表揚 溫馨隆重

[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

遠征大馬砂拉越環球廚藝賽 嘉藥西餐隊奪4銀2銅



【記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學西餐廚藝隊再度於國際舞台嶄露頭角！由西餐老師曾楷助帶領孫明琮、陳昱安及明韋辰3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、馬來西亞及臺灣等地廚藝菁英同場較勁，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雙重挑戰下，嘉藥餐旅系選手展現專業韌性，穩定發揮。

📍貴金屬







已累積多次國際賽經驗孫明琮，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、低溫舒肥後酥炸海鱸魚佐火燒蝦茴香醬，及層次豐富海鮮鹹派。孫明琮開心表示，這次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。

📍旅遊指南與遊記





奪下1銀1銅陳昱安，開學前剛完成在臺北米其林一星餐廳實習，他將實習所學習到多元香料運用與烹調技法融入賽事，運用「臺灣春捲皮」包裹圓鱈，創造出酥脆層次感，並製作耗時「荷蘭醬」與「天鵝絨醬(Velouté)」，以多層次的味覺與細膩質感征服評審。

④貴金屬





同樣獲1銀1銅明韋辰，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，豐富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國際參賽經驗與獲獎紀錄，將成為畢業履歷中最亮眼成績單，更是未來進入頂級餐飲產業最佳敲門磚，期望學生能透過國際比賽交流方式，開拓自己視野與格局。

綜合新聞

嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

4月17, 2026



【快通新聞記者蔡文雄/台南報導】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，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。



綜合

嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅

Posted By: TainanTalk 18 4 月, 2026 Comments Off!

〔記者鄭德政南市報導〕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學生，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。



(圖說) 嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽，勇奪4銀2銅。(記者鄭德政攝)
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。



（圖說）嘉藥明韋辰獲西式牛肉主菜銀牌。（記者鄭德政攝）

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。



（圖說）嘉藥孫明琮2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽拿下雙銀牌，海鮮項目更是銀牌最高分。（記者鄭德政攝）

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。



(圖說) 嘉藥孫明琮以海鮮「三吃」手法獲得評審青睞。(記者鄭德政攝)
同樣獲1銀1銅的明章辰，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，豐富的肉質層次與膠質鮮味，深獲評審好評。

(圖說) 嘉藥陳昱安以多層次的味覺與細膩的質感征服評審。(記者鄭德政攝)
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，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。



(圖說) 嘉藥陳昱安在2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽獲1銀1銅。(記者鄭德政攝)

遠征大馬砂拉越環球廚藝賽 嘉藥西餐隊奪4銀2銅

勁報 2026-04-18 04:50

重點摘要

- 嘉南藥理大學西餐廚藝隊在馬來西亞砂拉越環球廚藝挑戰賽中，榮獲4銀2銅的佳績。
- 隊伍由曾楷勛老師帶領，隊員孫明琮、陳昱安、明韋辰在激烈競爭中脫穎而出。
- 選手們克服舟車勞頓與環境陌生，展現專業韌性與穩定發揮。
- 孫明琮以台南火燒蝦為靈感的海鮮料理獲得雙銀牌，陳昱安與明韋辰也分別獲得銀牌與銅牌。
- 校方鼓勵學生參與國際賽事，認為這將是未來進入頂級餐飲產業的最佳敲門磚。

#西餐廚藝隊

#環球廚藝挑戰賽

#砂拉越

#銀牌銅牌

相關人物：

曾楷勛

孫明琮

陳昱安

相關組織：

嘉南藥理大學

Worldchefs



【勁報記者于郁金/臺南報導】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3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、馬來西亞及臺灣等地廚藝菁英同場較勁，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、低溫舒肥後酥炸海鱸魚佐火燒蝦茴香醬，及層次豐富海鮮鹹派。孫明琮開心表示，這次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銅陳昱安，開學前剛完成在臺北米其林一星餐廳實習，他將實習所學習到多元香料運用與烹調技法融入賽事，運用「臺灣春捲皮」包裹圓鱈，創造出酥脆層次感，並製作耗時「荷蘭醬」與「天鵝絨醬(Velouté)」，以多層次味覺與細膩質感征服評審。



同樣獲1銀1銅明韋辰，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，豐富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國際參賽經驗與獲獎紀錄，將成為畢業履歷中最亮眼成績單，更是未來進入頂級餐飲產業最佳敲門磚，期望學生能透過國際比賽交流方式，開拓自己視野與格局。

遠征大馬砂拉越環球廚藝賽嘉藥西餐隊奪4銀2銅



勁報

更新於 2天前 • 發布於 2天前



【勁報記者于郁金/臺南報導】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3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、馬來西亞及臺灣等地廚藝菁英同場較勁，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雙重挑戰下，嘉藥餐旅系選手展現專業韌性，穩定發揮。



廣告 (請繼續閱讀本文)

已累積多次國際賽經驗孫明琮，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、低溫舒肥後酥炸海鱸魚佐火燒蝦茴香醬，及層次豐富海鮮鹹派。孫明琮開心表示，這次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。



廣告 (請繼續閱讀本文)

奪下1銀1銅陳昱安，開學前剛完成在臺北米其林一星餐廳實習，他將實習所學習到多元香料運用與烹調技法融入賽事，運用「臺灣春捲皮」包裹圓鱈，創造出酥脆層次感，並製作耗時「荷蘭醬」與「天鵝絨醬(Velouté)」，以多層次味覺與細膩質感征服評審。



廣告 (請繼續閱讀本文)

同樣獲1銀1銅明韋辰，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，豐富肉質層次與膠質鮮味，深獲評審好評。



廣告 (請繼續閱讀本文)



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國際參賽經驗與獲獎紀錄，將成為畢業履歷中最亮眼成績單，更是未來進入頂級餐飲產業最佳敲門磚，期望學生能透過國際比賽交流方式，開拓自己視野與格局。





2026-04-18 04:50:00 新聞來源：勁報

遠征大馬砂拉越環球廚藝賽 嘉藥西餐隊奪4銀2銅



【勁報記者于郁金/臺南報導】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3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、馬來西亞及臺灣等地廚藝菁英同場較勁，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、低溫舒肥後酥炸海鱸魚佐火燒蝦茴香醬，及層次豐富海鮮鹹派。孫明琮開心表示，這次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銅陳昱安，開學前剛完成在臺北米其林一星餐廳實習，他將實習所學習到多元香料運用與烹調技法融入賽事，運用「臺灣春捲皮」包裹圓鱈，創造出酥脆層次感，並製作耗時「荷蘭醬」與「天鵝絨醬(Velouté)」，以多層次味覺與細膩質感征服評審。



同樣獲1銀1銅明韋辰，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，豐富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國際參賽經驗與獲獎紀錄，將成為畢業履歷中最亮眼成績單，更是未來進入頂級餐飲產業最佳敲門磚，期望學生能透過國際比賽交流方式，開拓自己視野與格局。

社會

遠征大馬砂拉越環球廚藝賽 嘉藥西餐隊奪4銀2銅

新聞聯訪中心 2026-04-18



【勁報記者于郁金/臺南報導】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3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、馬來西亞及臺灣等地廚藝菁英同場較勁，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、低溫舒肥後酥炸海鱸魚佐火燒蝦茴香醬，及層次豐富海鮮鹹派。孫明琮開心表示，這次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銅陳昱安，開學前剛完成在臺北米其林一星餐廳實習，他將實習所學習到多元香料運用與烹調技法融入賽事，運用「臺灣春捲皮」包裹圓鱈，創造出酥脆層次感，並製作耗時「荷蘭醬」與「天鵝絨醬(Velouté)」，以多層次味覺與細膩質感征服評審。



同樣獲1銀1銅明韋辰，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，豐富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國際參賽經驗與獲獎紀錄，將成為畢業履歷中最亮眼成績單，更是未來進入頂級餐飲產業最佳敲門磚，期望學生能透過國際比賽交流方式，開拓自己視野與格局。

遠征大馬砂拉越環球廚藝賽 嘉藥西餐隊奪4銀2銅



2026-04-18 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3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、馬來西亞及臺灣等地廚藝菁英同場較勁，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、低溫舒肥後酥炸海鱸魚佐火燒蝦茴香醬，及層次豐富海鮮鹹派。孫明琮開心表示，這次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銅陳昱安，開學前剛完成在臺北米其林一星餐廳實習，他將實習所學習到多元香料運用與烹調技法融入賽事，運用「臺灣春捲皮」包裹圓鱈，創造出酥脆層次感，並製作耗時「荷蘭醬」與「天鵝絨醬(Velouté)」，以多層次味覺與細膩質感征服評審。



同樣獲1銀1銅明韋辰，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，豐富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國際參賽經驗與獲獎紀錄，將成為畢業履歷中最亮眼成績單，更是未來進入頂級餐飲產業最佳敲門磚，期望學生能透過國際比賽交流方式，開拓自己視野與格局。

地方新鮮事 .社會 新聞來源:勁報

遠征大馬砂拉越環球廚藝賽 嘉藥西餐隊奪4銀2銅

By 新聞聯訪中心 4月18, 2026





【勁報記者于郁金/臺南報導】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3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、馬來西亞及臺灣等地廚藝菁英同場較勁，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、低溫舒肥後酥炸海鱸魚佐火燒蝦茴香醬，及層次豐富海鮮鹹派。孫明琮開心表示，這次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銅陳昱安，開學前剛完成在臺北米其林一星餐廳實習，他將實習所學習到多元香料運用與烹調技法融入賽事，運用「臺灣春捲皮」包裹圓鱈，創造出酥脆層次感，並製作耗時「荷蘭醬」與「天鵝絨醬(Velouté)」，以多層次味覺與細膩質感征服評審。



同樣獲1銀1銅明韋辰，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，豐富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國際參賽經驗與獲獎紀錄，將成為畢業履歷中最亮眼成績單，更是未來進入頂級餐飲產業最佳敲門磚，期望學生能透過國際比賽交流方式，開拓自己視野與格局。

【文化藝術】

分享：



遠征大馬砂拉越環球廚藝賽 嘉藥西餐隊奪4銀2銅



2026-04-18 【勁報記者于郁金/臺南報導】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3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、馬來西亞及臺灣等地廚藝菁英同場較勁，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、低溫舒肥後酥炸海鱸魚佐火燒蝦茴香醬，及層次豐富海鮮鹹派。孫明琮開心表示，這次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銅陳昱安，開學前剛完成在臺北米其林一星餐廳實習，他將實習所學習到多元香料運用與烹調技法融入賽事，運用「臺灣春捲皮」包裹圓鱈，創造出酥脆層次感，並製作耗時「荷蘭醬」與「天鵝絨醬(Velouté)」，以多層次味覺與細膩質感征服評審。



同樣獲1銀1銅明韋辰，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，豐富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國際參賽經驗與獲獎紀錄，將成為畢業履歷中最亮眼成績單，更是未來進入頂級餐飲產業最佳敲門磚，期望學生能透過國際比賽交流方式，開拓自己視野與格局。

遠征大馬砂拉越環球廚藝賽 嘉藥西餐隊奪4銀2銅

勁報 勁報/ 勁報

2 天前



【勁報記者于郁金/臺南報導】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3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、馬來西亞及臺灣等地廚藝菁英同場較勁，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、低溫舒肥後酥炸海鱸魚佐火燒蝦茴香醬，及層次豐富海鮮鹹派。孫明琮開心表示，這次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銅陳昱安，開學前剛完成在臺北米其林一星餐廳實習，他將實習所學習到多元香料運用與烹調技法融入賽事，運用「臺灣春捲皮」包裹圓鱈，創造出酥脆層次感，並製作耗時「荷蘭醬」與「天鵝絨醬(Velouté)」，以多層次味覺與細膩質感征服評審。



同樣獲1銀1銅明韋辰，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，豐富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國際參賽經驗與獲獎紀錄，將成為畢業履歷中最亮眼成績單，更是未來進入頂級餐飲產業最佳敲門磚，期望學生能透過國際比賽交流方式，開拓自己視野與格局。



綜合

嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽勇奪4銀2銅



📅 2026-04-17

【記者郭忠淵／台南報導】嘉南藥理大學西餐廚藝隊再度於國際舞台嶄露頭角！由西餐老師曾楷助帶領孫明琮、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蒜蘿蛤蜊白酒醬、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。



▲ 嘉藥孫明琮2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽拿下雙銀牌，海鮮項目更是銀牌最高分。

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，豐富的肉質層次與膠質鮮味，深獲評審好評。



▲ 嘉藥陳昱安在2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽獲1銀1銅。

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。



新聞 ▾ 專欄 ▾ 國際 ▾ 兩岸 ▾ 科技新知 ▾ 星洲探 ▾ 國際不口 ▾ 次文化的

體育賽事 ▾ 旅遊美食 ▾ 藝術人文 ▾ 車訊房市 ▾ 地方生活 ▾

首頁 > 藝術人文

嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽勇奪4銀2銅

撰稿：編輯中心 — 2026年4月18日 分類：藝術人文, 要聞 閱讀時間: 1 min read



【記者郭忠淵／台南報導】嘉南藥理大學西餐廚藝隊再度於國際舞台嶄露頭角！由西餐老師曾楷助帶領孫明琮、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。



▲嘉藥孫明琮2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽拿下雙銀牌，海鮮項目更是銀牌最高分。

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，豐富的肉質層次與膠質鮮味，深獲評審好評。



▲嘉藥陳昱安在2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽獲1銀1銅。

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。

Tags: 屏東時報



Home 地方

嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽勇奪4銀2銅

2026年4月17日 發布在 地方 AA



分享至FB

LINE 分享至LINE

分享至Twitter

推薦 閱讀 臺南市食安守護再升級 市場夜市攤商講習4至5月登場**台水公司辦理「台南火車站站前廣場汰換管線工程」停水施工自本（115）年4月28日起3行政區18個里停水23小時****東港警結合善心人士 關懷弱勢暖心送物資**

【記者郭忠淵／台南報導】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。



▲嘉藥孫明琮2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽拿下雙銀牌，海鮮項目更是銀牌最高分。

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，豐富的肉質層次與膠質鮮味，深獲評審好評。



▲嘉藥陳昱安在2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽獲1銀1銅。

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。

台南 合作媒體

嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽勇奪4銀2銅

2026-04-17

▼嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽勇奪4銀2銅。(圖/嘉藥)



【記者郭忠淵 / 台南報導】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。



▲嘉藥孫明琮2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽拿下雙銀牌，海鮮項目更是銀牌最高分。

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，豐富的肉質層次與膠質鮮味，深獲評審好評。



▲嘉藥陳昱安在2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽獲1銀1銅。

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。

首頁 » 嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽勇奪4銀2銅

市快

嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽勇奪4銀2銅



編採中心 2026年4月17日

Facebook

Twitter

Line

Copy Link



【記者郭忠淵／台南報導】嘉南藥理大學西餐廚藝隊再度於國際舞台嶄露頭角！由西餐老師曾楷勳帶領孫明琮、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。



▲嘉藥孫明琮2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽拿下雙銀牌，海鮮項目更是銀牌最高分。

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，豐富的肉質層次與膠質鮮味，深獲評審好評。



▲嘉藥陳昱安在2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽獲1銀1銅。

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。

資料來源：<https://pingtungtimes.com.tw/?p=427504>

新高屏 NEWS

地方 生活 健康 文教 旅遊 消費 社會

藝術 綜合

2026年4月21日 星期二

嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽勇奪4銀2銅

2026年4月17日 發布在 屏東時報

AA



分享至FB

分享至LINE

分享至Twitter

分享至Whatsapp

推薦閱讀

**「以愛制礙·霸凌不再」 展望會深耕兒少保護教育 從戲劇到闖關 親子共學打造友善成長環境**

2026年4月18日

**主婦華麗轉身打造客家拼布界精品 潮州就業中辦課邀阿嬌姐分享**

2026年4月17日

【記者郭忠淵／台南報導】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。



▲嘉藥孫明琮2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽拿下雙銀牌，海鮮項目更是銀牌最高分。

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，豐富的肉質層次與膠質鮮味，深獲評審好評。



▲嘉藥陳昱安在2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽獲1銀1銅。

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。

新聞來源：屏東時報

嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅

2026-04-17 點閱數：66,094



圖：嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽勇奪4銀2銅。（校方提供）

【記者黃鐘毅 / 台南報導】嘉南藥理大學西餐老師曾楷勛帶領孫明琮、陳昱安及明章辰三位同學，遠赴馬來西亞參加「2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽」，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。

這場廚藝挑戰賽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。



圖：孫明琮同學參加砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽拿下雙銀牌，海鮮項目更是銀牌最高分。（校方提供）

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，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。他期許在明年畢業前能拿下國際賽金牌。



圖：陳昱安同學在砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽獲1銀1銅。（校方提供）

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。



圖：嘉藥明韋辰獲西式牛肉主菜銀牌。（校方提供）

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，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。

[首頁](#) [教育](#)

嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅

記者 張竣翔 / 台南 報導

2026/04/17

嘉南藥理大學西餐廚藝隊再度於國際舞台嶄露頭角，由西餐教師曾楷勛帶隊，率領孫明琮、陳昱安及明韋辰三名學生，遠赴馬來西亞砂拉越州參加「2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽 (SPCC BINTULU & GCCM)」，與來自多國的廚藝菁英同場較勁，最終奪下4銀2銅佳績。



嘉南藥理大學西餐廚藝隊再度於國際舞台嶄露頭角，與來自多國的廚藝菁英同場較勁，最終奪下4銀2銅佳績。(圖/嘉南藥理大學提供)

本次賽事為砂拉越首次舉辦經世界廚師聯合會官方認證的國際競賽。由於地處偏遠，團隊歷經轉機與長途接駁，耗時約10小時抵達會場，在克服舟車勞頓與陌生環境挑戰下，仍展現穩定表現與專業實力。

選手孫明琮表現突出，一舉拿下西式牛肉與海鮮主菜雙銀牌，其中海鮮項目更為該組銀牌最高分，與金牌僅一步之差。他以海鮮「三吃」創意呈現，包括開心果碎搭配鱈魚佐蒔蘿蛤蜊白酒醬、低溫舒肥後酥炸海鱸魚佐火燒蝦茴香醬，以及層次豐富的海鮮鹹派，充分展現料理技巧與創意。



嘉南藥理大學西餐廚藝隊再度於國際舞台嶄露頭角，與來自多國的廚藝菁英同場較勁，最終奪下4銀2銅佳績。(圖/嘉南藥理大學提供)

陳昱安則獲得1銀1銅，他將於米其林一星餐廳實習所學融入比賽，運用多元香料與精細烹調技法，並以台灣春捲皮包裹圓鱈，打造酥脆口感，搭配荷蘭醬與天鵝絨醬，呈現多層次風味。



嘉南藥理大學西餐廚藝隊再度於國際舞台嶄露頭角，與來自多國的廚藝菁英同場較勁，最終奪下4銀2銅佳績。(圖/嘉南藥理大學提供)

明韋辰同樣奪得1銀1銅，在牛肉主菜中運用煎、燉、烙烤等技法，結合極黑和牛菲力、牛臉頰肉及蔬菜牛肉捲，呈現豐富肉質層次與濃郁風味，獲得評審肯定。



嘉南藥理大學西餐廚藝隊再度於國際舞台嶄露頭角，與來自多國的廚藝菁英同場較勁，最終奪下4銀2銅佳績。(圖/嘉南藥理大學提供)

餐旅系主任戴揚飛表示，系上積極鼓勵學生參與國際認證賽事，透過競賽累積實務經驗與國際視野，這些成果不僅成為學生履歷的重要亮點，也為未來進入高端餐飲產業奠定基礎。



嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅

By 臺灣導報 2026-04-17

閱覽人數: 135,503

【記者鄭永德台南報導】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，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。

2026-04-17 14:40:21 新聞來源：墨新聞

嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅



墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

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。



嘉藥孫明琮2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽拿下雙銀牌，海鮮項目更是銀牌最高分

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。



嘉藥陳昱安以多層次的味覺與細膩的質感征服評審

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。



嘉藥明韋辰獲西式牛肉主菜銀牌

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，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。

此篇文章最開始出處為：[嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅](#)

綜合新聞

嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅

新聞聯訪中心 2026-04-17

墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導



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。



嘉藥孫明琮2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽拿下雙銀牌，海鮮項目更是銀牌最高分

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。



嘉藥陳昱安以多層次的味覺與細膩的質感征服評審

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。



嘉藥明韋辰獲西式牛肉主菜銀牌

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，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。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅](#)



嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅

2026-04-17

合作媒體

墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導



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。



嘉藥孫明琮2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽拿下雙銀牌，海鮮項目更是銀牌最高分
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。



嘉藥陳昱安以多層次的味覺與細膩的質感征服評審

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。



嘉藥明韋辰獲西式牛肉主菜銀牌

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，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。

此篇文章最開始出處為: 嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅

綜合新聞

嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅

墨

墨新聞 3 天 ago Less than a minute



墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導



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。



嘉藥孫明琮2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽拿下雙銀牌，海鮮項目更是銀牌最高分

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。



嘉藥陳昱安以多層次的味覺與細膩的質感征服評審

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。



嘉藥明韋辰獲西式牛肉主菜銀牌

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，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。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅](#)

嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅

墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導



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。



嘉藥孫明琮2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽拿下雙銀牌，海鮮項目更是銀牌最高分

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。



嘉藥陳昱安以多層次的味覺與細膩的質感征服評審

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。



嘉藥明韋辰獲西式牛肉主菜銀牌

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，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。

此篇文章最開始出處為: 嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅



嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅

By 台灣獨家傳媒 - 2026-04-18

墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導



嘉南藥理大學西餐廚藝隊再度於國際舞台嶄露頭角！由西餐老師曾楷助帶領孫明琮、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。



嘉藥孫明琮2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽拿下雙銀牌，海鮮項目更是銀牌最高分

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蒜蘿蛤蜊白酒醬、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。



嘉藥陳昱安以多層次的味覺與細膩的質感征服評審

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。



嘉藥明韋辰獲西式牛肉主菜銀牌

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，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。

此篇文章最開始出處為：[嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅](#)

嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅



2026-04-17 墨新聞 墨新聞, 合作媒體

墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導



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。



嘉藥孫明琮2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽拿下雙銀牌，海鮮項目更是銀牌最高分

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。



嘉藥陳昱安以多層次的味覺與細膩的質感征服評審

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。



嘉藥明韋辰獲西式牛肉主菜銀牌

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，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。

此篇文章最開始出處為：[嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅](https://www.marketersgo.com/media-collaboration/202604/嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽-勇奪4銀2銅/)

嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅



墨新聞

2026年04月17日 14:40



墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導



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。



嘉藥孫明琮2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽拿下雙銀牌，海鮮項目更是銀牌最高分

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

蜆白酒醬、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。



嘉藥陳昱安以多層次的味覺與細膩的質感征服評審

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。



嘉藥明韋辰獲西式牛肉主菜銀牌

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，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。

此篇文章最開始出處為: 嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅

墨新聞

嘉藥西餐隊遠征砂拉越 國際廚藝賽 勇奪4銀2銅

2026年4月17日 14:40

墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導

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。



嘉藥孫明琮2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽拿下雙銀牌，海鮮項目更是銀牌最高分

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。



嘉藥陳昱安以多層次的味覺與細膩的質感征服評審

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。



嘉藥明韋辰獲西式牛肉主菜銀牌

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，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。

此篇文章最開始出處為：[嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅](#)

資料來源：[墨新聞](#)

嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅

新聞中心 Published 2026 年 4 月 17 日



墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導



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。



嘉藥孫明琮2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽拿下雙銀牌，海鮮項目更是銀牌最高分

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。



嘉藥陳昱安以多層次的味覺與細膩的質感征服評審

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。



嘉藥明韋辰獲西式牛肉主菜銀牌

同樣獲1銀1銅的明章辰，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，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。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅](#)

墨新聞

嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅

2026-04-17



墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導

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。



嘉藥孫明琮2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽拿下雙銀牌，海鮮項目更是銀牌最高分

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

魚佐火燒蝦苗香醬，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。



嘉藥陳昱安以多層次的味覺與細膩的質感征服評審

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。



嘉藥明韋辰獲西式牛肉主菜銀牌

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，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。

此篇文章最開始出處為: 嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅

合作媒體

墨新聞

#墨新聞

2026年4月17日 14:40 星期五

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導



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。



嘉藥孫明琮2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽拿下雙銀牌，海鮮項目更是銀牌最高分

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。



嘉藥陳昱安以多層次的味覺與細膩的質感征服評審

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。



嘉藥明韋辰獲西式牛肉主菜銀牌

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，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。

此篇文章最開始出處為：[嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅](#)

嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅

新聞中心 Published 2026 年 4 月 17 日



墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導



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。



嘉藥孫明琮2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽拿下雙銀牌，海鮮項目更是銀牌最高分

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。



嘉藥陳昱安以多層次的味覺與細膩的質感征服評審

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。



嘉藥明韋辰獲西式牛肉主菜銀牌

同樣獲1銀1銅的明章辰，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，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。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅](#)

地方新鮮事

新聞來源:墨新聞

嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅

By 新聞聯訪中心 4月17, 2026



墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導



嘉南藥理大學西餐廚藝隊再度於國際舞台嶄露頭角！由西餐老師曾楷助帶領孫明琮、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。



嘉藥孫明琮2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽拿下雙銀牌，海鮮項目更是銀牌最高分

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苗

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。



嘉藥陳昱安以多層次的味覺與細膩的質感征服評審

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。



嘉藥明韋辰獲西式牛肉主菜銀牌

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，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。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅](#)

嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅

宋秉祥 Published: 2026/04/17



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！由西餐老師曾楷助帶領孫明琮、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。



嘉藥孫明琮2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽拿下雙銀牌，海鮮項目更是銀牌最高分

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。



嘉藥陳昱安以多層次的味覺與細膩的質感征服評審

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。



嘉藥明韋辰獲西式牛肉主菜銀牌

同樣獲1銀1銅的明章辰，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，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。

嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅

2026-04-17 15:03



墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

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。



嘉藥孫明琮2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽拿下雙銀牌，海鮮項目更是銀牌最高分

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。



嘉藥陳昱安以多層次的味覺與細膩的質感征服評審

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。



嘉藥明韋辰獲西式牛肉主菜銀牌

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，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。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅](#)



嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅

墨新聞 2026年4月17日

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導



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。



嘉藥孫明琮2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽拿下雙銀牌，海鮮項目更是銀牌最高分

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。



嘉藥陳昱安以多層次的味覺與細膩的質感征服評審

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。



嘉藥明韋辰獲西式牛肉主菜銀牌

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，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。

此篇文章最開始出處為: 嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅

頭條留言

嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅

由 編輯部 - 2026-04-17



墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

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。



嘉藥孫明琮2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽拿下雙銀牌，海鮮項目更是銀牌最高分

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時蘿蛤蜊白酒醬、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。



嘉藥陳昱安以多層次的味覺與細膩的質感征服評審

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。



嘉藥明韋辰獲西式牛肉主菜銀牌

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，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。

此篇文章最開始出處為：[嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅](#)

嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅

墨新聞 墨新聞/

3 天前



墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導

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，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。

此篇文章最開始出處為：

[嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅](#)

[首頁](#) / [校園](#) / [嘉藥西餐隊征戰砂拉越國際廚藝賽](#) 勇奪4銀2銅展現實力

嘉藥西餐隊征戰砂拉越國際廚藝賽 勇奪4銀2銅展現實力

2026-04-17 記者 張振興 / 台南 報導

分享

嘉南藥理大學西餐廚藝隊再度於國際舞台發光發熱，由西餐教師曾楷助領軍，帶領孫明琮、陳昱安及明韋辰三名學生，遠赴馬來西亞砂拉越州參加「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、新加坡等多國廚藝好手同場競技，最終勇奪4銀2銅佳績。

本屆賽事為砂拉越首次舉辦經世界廚師聯合會官方認證的國際賽事。由於比賽地點偏遠，代表隊需經多次轉機與長途接駁，歷時約10小時才抵達會場，在舟車勞頓與陌生環境的雙重壓力下，仍能穩定發揮，展現高度專業素養與韌性。

選手孫明琮表現最為亮眼，一舉拿下西式牛肉與海鮮主菜雙銀牌，其中海鮮項目更獲該組銀牌最高分，與金牌僅一步之差。他以海鮮「三吃」創意料理呈現，包括以開心果碎搭配鱈魚佐蒔蘿蛤蜊白酒醬、低溫舒肥後酥炸海鱸魚佐火燒蝦茴香醬，以及層次豐富的海鮮鹹派，展現精湛技術與創意。

陳昱安則奪得1銀1銅，他將於台北米其林一星餐廳實習所學融入比賽，運用多元香料與烹調技法，並以台灣春捲皮包裹圓鱈，創造酥脆口感，搭配細膩的荷蘭醬與天鵝絨醬，成功征服評審味蕾。



嘉南藥理大學西餐廚藝隊遠赴砂拉越參加國際廚藝賽，勇奪4銀2銅佳績，展現台灣餐旅教育實力。(圖/嘉南藥理大學提供)

明韋辰同樣拿下1銀1銅，在牛肉主菜中融合煎、燉、烙烤等多元技法，運用極黑和牛菲力、牛臉頰肉與蔬菜牛肉捲，展現豐富層次與濃郁風味，獲得評審高度肯定。



嘉南藥理大學西餐廚藝隊遠赴砂拉越參加國際廚藝賽，勇奪4銀2銅佳績，展現台灣餐旅教育實力。(圖/嘉南藥理大學提供)

餐旅系主任戴揚飛表示，學校長期鼓勵學生參與國際賽事，累積實戰經驗，這些國際競賽成果不僅是學生履歷的重要亮點，更有助於未來進入高端餐飲產業。他也期許學生透過國際交流持續精進，拓展視野，提升整體競爭力。



嘉南藥理大學西餐廚藝隊遠赴砂拉越參加國際廚藝賽，勇奪4銀2銅佳績，展現台灣餐旅教育實力。(圖/嘉南藥理大學提供)

遠征馬來西亞砂拉越國際廚藝賽 嘉藥大西餐隊帶回4銀2銅

2026-04-20 11:44 聯合報 / 記者周宗禎 / 台南即時報導



嘉藥大西餐隊遠征馬來西亞砂拉越國際廚藝賽贏得4銀2銅。圖 / 老師曾楷勛提供

嘉南藥理大學西餐廚藝隊老師曾楷勛帶學生孫明琮、陳昱安及明韋辰到馬來西亞參加「2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽，與

越南、泰國、英國、新加坡、馬來西亞及台灣等地代表隊較勁，傳回贏得4銀2銅佳績。

曾楷勛表示，這是馬國砂拉越州首次舉辦世界廚師聯合會（Worldchefs）官方認證賽事。但比賽場地偏遠，嘉藥代表隊經歷轉機與長途接駁10小時才到會場，克服舟車勞頓與環境陌生雙重挑戰，選手展現專業韌性，穩定發揮。

孫明琮勇奪西式牛肉與海鮮主菜雙銀牌。他以海鮮「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，這次成績帶給他極大鼓勵，期許在明年畢業前能拿下國際賽金牌。

陳昱安1銀1銅，他說，開學前剛完成在台北米其林一星餐廳實習，將實習學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，創造出酥脆層次感，並製作耗時的「荷蘭醬」與「天鵝絨醬」，呈現多層次的味覺與細膩的質感。

明韋辰也獲1銀1銅，他說，牛肉主菜用煎、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，豐富的肉質層次與膠質鮮味。

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，將成為畢業履歷最亮眼的成績單，更是進入頂級餐飲產業最佳的敲門磚，期望學生能透過國際比賽交流，開拓自己的視野與格局。



嘉藥大西餐隊遠征馬來西亞砂拉越國際廚藝賽贏得4銀2銅。圖／老師曾楷勛提供



嘉藥大西餐隊遠征馬來西亞砂拉越國際廚藝賽贏得4銀2銅。圖／老師曾楷助提供



嘉藥大西餐隊遠征馬來西亞砂拉越國際廚藝賽贏得4銀2銅。圖／老師曾楷勛提供



嘉藥大西餐隊遠征馬來西亞砂拉越國際廚藝賽贏得4銀2銅。圖／老師曾楷勛提供



嘉藥大西餐隊遠征馬來西亞砂拉越國際廚藝賽贏得4銀2銅。圖／老師曾楷勛提供



飄洋過海奪佳績！嘉藥西餐廚藝隊馬來西亞國際賽奪4銀2銅

2026/04/17 陳遍綠 1,563

嘉南藥理大學西餐廚藝隊再度在國際賽事中傳出捷報！由西餐老師曾楷勛帶領孫明琮、陳昱安與明韋辰三位學生，前往馬來西亞參加「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、新加坡等多國選手同場競技，最終勇奪4銀2銅佳績，展現亮眼實力。



▲嘉藥陳昱安在2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽獲1銀1銅



▲嘉藥陳昱安以多層次的味覺與細膩的質感征服評審

本次賽事為砂拉越首次舉辦世界廚師聯合會（Worldchefs）官方認證競賽，具高度國際指標性。由於比賽地點偏遠，團隊歷經轉機與長途接駁，耗時近10小時才抵達會場，在舟車勞頓與陌生環境的挑戰下，仍穩定發揮，展現專業與韌性。



▲嘉藥孫明琮以海鮮「三吃」手法獲得評審青睞



▲嘉藥孫明琮2026砂拉越聯盟環球廚藝挑戰賽拿下雙銀牌，海鮮項目更是銀牌最高分

其中，具多次國際賽經驗的孫明琮表現最為突出，一舉拿下西式牛肉與海鮮主菜雙銀牌，海鮮項目更獲該組別銀牌最高分，與金牌僅差一步。他以「海鮮三吃」概念結合台南火燒蝦，呈現鱈魚佐白酒醬、酥炸海鱸魚與海鮮鹹派等多層次料理，獲得評審肯定，也為自己未來挑戰金牌累積信心。



▲嘉藥明韋辰獲西式牛肉主菜銀牌

陳昱安則奪得1銀1銅，將在台北米其林一星餐廳實習所學融入比賽，運用春捲皮包裹圓鱈，搭配荷蘭醬與天鵝絨醬，展現細膩口感與多元風味，成功征服評審味蕾。明韋辰同樣拿下1銀1銅，在牛肉主菜中融合煎、燉、烤等技法，結合和牛菲力、牛臉頰與牛肉捲，呈現豐富層次與濃郁風味，獲得高度評價。



▲嘉藥西餐隊遠征砂拉越國際廚藝賽勇奪4銀2銅

餐旅系主任戴揚飛表示，系上積極鼓勵學生參與國際賽事，透過競賽累積經驗與成果，不僅能提升專業能力，也為未來進入頂級餐飲產業奠定基礎，並藉由國際交流拓展視野。