



嘉藥世界美食大賽奪3金3銀1銅



→嘉藥生活系師生參加首爾世界美食奧林匹克大賽，獲得二金、三銀、一銅佳績。
(校方提供)

記者黃文記／仁德報導

嘉南藥理大學餐飲實力再度
在國際舞台大放異彩！生活保
健科技系師生日前赴韓國參加
「二〇二六第二十三屆韓國世
界美食奧林匹克大賽」，與來
自台灣、德國、美國、印尼、
新加坡等十餘國，超過一千二
百位專業選手同場競技，勇奪
三金、三銀、一銅佳績，充分
展現精湛廚藝與結合在地文化
的創新實力。

韓國世界美食奧林匹克大賽
由世界頂尖廚師組織主辦，為
韓國歷史最悠久、最具國際指
標性的餐飲賽事之一。競賽項
目涵蓋現場烹飪、冷盤展示、
西點烘焙及調酒等多元領域，
吸引全球餐飲菁英參與。

嘉藥此次表現最為亮眼的林
宇志老師，一舉奪下二金一銀
佳績。他在餐廳料理展示以「
蘇杭之美」為主題，透過松子
與桂魚等經典食材，詮釋江南
水鄉的清新雅韻；開胃菜展示
則以「銀河尋寶盒」為題，運
用金盃松子鮮蝦與柴燒山藥鮭

魚捲，巧妙結合視覺藝術與風
味層次，深獲評審青睞，雙雙
摘下金牌。主菜展示項目則獲
得銀牌肯定。

二度征戰國際賽場的林咨好
同學，繼去年於馬來西亞世界
名廚錦標賽勇奪特金與金牌後
，今年再度交出一金一銀的亮
眼成績單。在「觀光伴手禮」
項目中，以「春綻玉梅」驚艷
全場，選用台灣在地包種茶與
芭樂乾製作餅乾外體，塑造成
象徵國花的梅花造型，內餡融
合洛神花乾與桑椹汁，將台灣
特色風味推向國際舞台，順利
摘下金牌。主菜展示項目獲得
銀牌佳績。

另一位參賽學生許芯瑜在「
開胃菜展示」及「精緻甜點展
示」項目中，獲得一銀一銅的
成績，展現穩健實力與創作潛
力。
嘉藥生活保健科技系主任陳
品晟表示，參與國際賽事是拓
展學生視野、提升專業能力的
重要途徑。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：民時新聞報(6 嘉義、台南新聞)

刊載日期：115 年 5 月 13 日 星期三

記者：林琨璋

嘉藥征戰首爾世界美食奧林匹克大賽 3金3銀1銅

【記者林琨璋／台南報導】嘉南藥理大學餐飲實力再度在國際舞台大放異彩！生活保健科技系師生日前赴韓國參加「2026第23屆韓國世界美食奧林匹克大賽」，與來自台灣、德國、美國、印尼、新加坡等10餘國，超過1,200位專業選手同場競技，勇奪3金、3銀、1銅佳績，充分展現精湛廚藝與結合在地文化的創新實力。

韓國世界美食奧林匹克大賽由世界頂尖廚師組織主辦，為韓國歷史最悠久、最具國際指標性的餐飲賽事之一。競賽項目涵蓋現場烹飪、冷盤展示、西點烘焙及調酒等多元領域，吸引全球餐飲菁英參與。

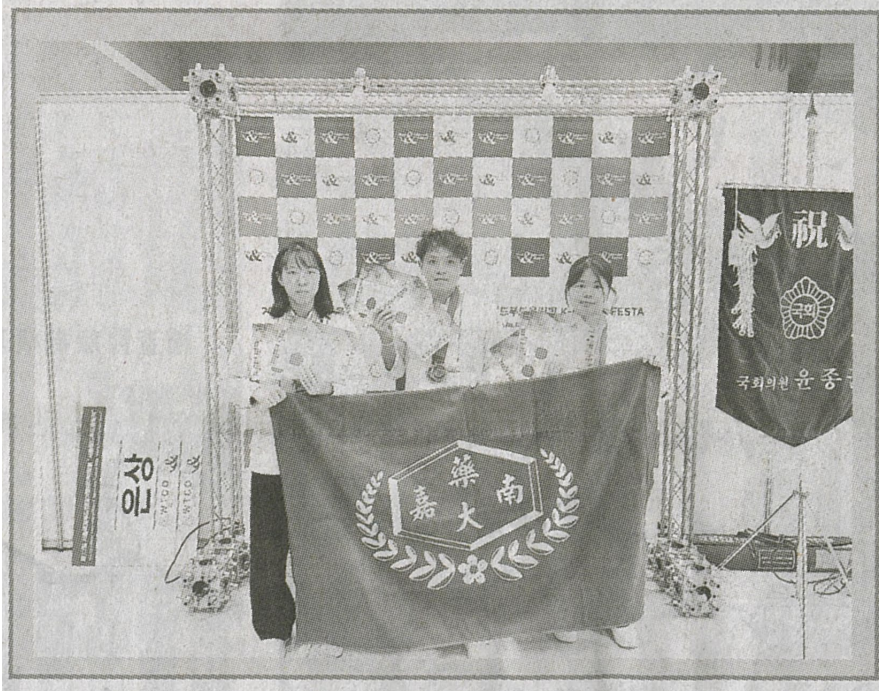
此次表現最為亮眼的林宇志老師，一舉奪下2金1銀佳績。在餐廳料理展示以「蘇杭之美」為主題，透過松子與桂魚等經典食材，詮釋江南水鄉的清鮮雅韻；開胃菜展示則以「銀河尋寶盒」為題，運用金盃松子鮮蝦與柴燒山藥鮭魚捲，巧妙結合視覺藝術與風味層次，深獲評審青睞，雙雙摘下金牌。主菜展示項目則獲得銀牌肯定。

二度征戰國際賽場的林咨好同學，繼去年於馬來西亞世界名廚錦標賽勇奪特金與金牌後，今年再度交出「金銀的亮眼成績單。在「觀光伴手禮」項目中，以「春綻玉梅」驚艷全場，選用台

灣在地包種茶與芭樂乾製作餅乾外體，塑造成象徵國花的梅花造型，內餡融合洛神花乾與桑椹汁，將台灣特色風味推向國際舞台，順利摘下金牌。主菜展示項目獲得銀牌佳績。林咨好表示，參與國際賽事不僅能磨練技術與臨場應變，更能從中自省不足，激勵自己未來挑戰更高目標。

另一位參賽學生許芯瑜，在「開胃菜展示」及「精緻甜點展示」項目中，獲得「銀」銅的成績，展現穩健實力與創作潛力。

生活保健科技系主任陳品晟表示，參與國際賽事是拓展學生視野、提升專業能力的重要途径。本次競賽獲獎不僅是選手個人的榮耀，更是嘉藥長期深耕教育與鼓勵學生創新料理的成果。未來學校也將持續投入資源，培育更多具備國際競爭力與創新能力的優秀人才，持續在世界舞台上為校爭光。





ETtoday新聞雲



141.4K 粉絲



嘉藥征戰首爾世界美食奧林匹克 勇奪3金3銀1銅佳績

ETtoday 的故事 • 1 週 • 已讀取 2 分鐘



嘉藥征戰首爾世界美食奧林匹克 勇奪3金3銀1銅佳績

▲林宇志老師在餐廳料理展示與開胃菜展示項目表現
亮眼，一舉奪下2金1銀佳績。(記者林東良翻攝，下

同)

記者林東良／台南報導

嘉南藥理大學餐飲實力再度在國際舞台大放異彩！嘉藥生活保健科技系師生日前赴韓國首爾，參加「2026第23屆韓國世界美食奧林匹克大賽」，與來自台灣、德國、美國、印尼、新加坡等10餘國、超過1200位專業選手同場競技，最終勇奪3金、3銀、1銅佳績，展現精湛廚藝、創作能量及結合在地文化的料理實力。

韓國世界美食奧林匹克大賽由世界頂尖廚師組織主辦，是韓國歷史悠久且具國際指標性的餐飲賽事之一。競賽項目涵蓋現場烹飪、冷盤展示、西點烘焙、調酒等多元領域，每年吸引全球餐飲菁英參與，選手不僅要比拚技術與穩定度，更要在主題設計、食材運用、視覺呈現與文化詮釋上展現高度整合能力。

此次嘉藥代表隊中，生活保健科技系林宇志老師表現最為亮眼，一舉奪下2金1銀佳績。在餐廳料理展示項目中，林宇志以「蘇杭之美」為主題，透過松子、桂魚等經典食材，詮釋江南水鄉清鮮雅韻，將傳統風味轉化為兼具細緻度與現代感的料理作品，成功摘下金牌。

林宇志在開胃菜展示項目則以「銀河尋寶盒」為題，運用金盃松子鮮蝦與柴燒山藥鮭魚捲，巧妙結合視覺藝術與風味層次，讓作品不只是料理，更像一道可以被品味的立體創作，深獲評審青睞，再度奪下金牌；主菜展示項目也獲得銀牌肯定，展現扎實技術與穩定水準。

二度征戰國際賽場的林咨妤同學，同樣交出亮眼成績。她去年曾於馬來西亞世界名廚錦標賽勇奪特金與金牌，今年轉戰韓國，再度拿下1金1銀。在「觀光伴手禮」項目中，林咨妤以「春綻玉梅」驚艷全場，選用台灣在地包種茶與芭樂乾製作餅乾外體，並塑造成象徵國花的梅花造型，內餡則融合洛神花乾與桑椹汁，將台灣茶香、果乾酸甜與文化意象濃縮在一份精緻伴手禮中，成功把台灣特色風味推向國際舞台，順利摘下金牌。

林咨妤表示，參與國際賽事不只是爭取獎牌，更是磨練技術、臨場應變與自我檢視的重要過程。面對來自各國的優秀選手，她看見不同料理思維與創作方式，也更清楚自己的不足，未來會持續精進，挑戰更高目標。

另一位參賽學生許芯瑜則在「開胃菜展示」及「精緻甜點展示」項目中，獲得1銀1銅成績。雖然面對國際級賽事壓力，仍展現穩健實力與創作潛力，也讓外界看見嘉藥學生在餐飲專業訓練上的扎實基礎。

嘉藥生活保健科技系主任陳品晟表示，參與國際賽事是拓展學生視野、提升專業能力的重要途徑。學生在備賽過程中，必須反覆修正作品、調整味型、練習擺盤與掌握競賽規範，這些訓練都遠超過課堂上的一般學習，也能讓學生提前理解國際餐飲舞台對專業度的要求。

陳品晟指出，本次競賽獲獎不僅是選手個人的榮耀，更是嘉藥長期深耕專業教育、鼓勵學生創新料理與跨文化表達的成果。未來學校將持續投入資源，培育更多具備國際競爭力、創新能力與文化詮釋力的優秀人才，讓學生不只會做菜，更能說出料理背後的故事，持續在世界舞台上為校爭光。

嘉藥表示，餐飲教育不只是技術訓練，更是美學、文化、創意與實務能力的綜合展現。此次師生在首爾世界美食奧林匹克大賽獲得3金3銀1銅，不僅讓國際看見台灣年輕世代的餐飲實力，也證明只要將在地食材、文化元素與專業技法妥善結合，台灣味也能在世界賽場上發光。



嘉藥征戰首爾世界美食奧林匹克 勇奪3金3銀1銅佳績



▲林宇志老師在餐廳料理展示與開胃菜展示項目表現亮眼，一舉奪下2金1銀佳績。(記者林東良翻攝，下同)

記者林東良／台南報導

嘉南藥理大學餐飲實力再度在國際舞台大放異彩！嘉藥生活保健科技系師生日前赴韓國首爾，參加「2026第23屆韓國世界美食奧林匹克大賽」，與來自台灣、德國、美國、印尼、新加坡等10餘國、超過1200位專業選手同場競技，最終勇奪3金、3銀、1銅佳績，展現精湛廚藝、創作能量及結合在地文化的料理實力。



韓國世界美食奧林匹克大賽由世界頂尖廚師組織主辦，是韓國歷史悠久且具國際指標性的餐飲賽事之一。競賽項目涵蓋現場烹飪、冷盤展示、西點烘焙、調酒等多元領域，每年吸引全球餐飲菁英參與，選手不僅要比拚技術與穩定度，更要在主題設計、食材運用、視覺呈現與文化詮釋上展現高度整合能力。

此次嘉藥代表隊中，生活保健科技系林宇志老師表現最為亮眼，一舉奪下2金1銀佳績。在餐廳料理展示項目中，林宇志以「蘇杭之美」為主題，透過松子、桂魚等經典食材，詮釋江南水鄉清鮮雅韻，將傳統風味轉化為兼具細緻度與現代感的料理作品，成功摘下金牌。



林宇志在開胃菜展示項目則以「銀河尋寶盒」為題，運用金盃松子鮮蝦與柴燒山藥鮭魚捲，巧妙結合視覺藝術與風味層次，讓作品不只是料理，更像一道可以被品味的立體創作，深獲評審青睞，再度奪下金牌；主菜展示項目也獲得銀牌肯定，展現扎實技術與穩定水準。

二度征戰國際賽場的林咨妤同學，同樣交出亮眼成績。她去年曾於馬來西亞世界名廚錦標賽勇奪特金與金牌，今年轉戰韓國，再度拿下1金1銀。在「觀光伴手禮」項目中，林咨妤以「春綻玉梅」驚艷全場，選用台灣在地包種茶與芭樂乾製作餅乾外體，並塑造成象徵國花的梅花造型，內餡則融合洛神花乾與桑椹汁，將台灣茶香、果乾酸甜與文化意象濃縮在一份精緻伴手禮中，成功把台灣特色風味推向國際舞台，順利摘下金牌。

林咨妤表示，參與國際賽事不只是爭取獎牌，更是磨練技術、臨場應變與自我檢視的重要過程。面對來自各國的優秀選手，她看見不同料理思維與創作方式，也更清楚自己的不足，未來會持續精進，挑戰更高目標。



另一位參賽學生許芯瑜則在「開胃菜展示」及「精緻甜點展示」項目中，獲得1銀1銅成績。雖然面對國際級賽事壓力，仍展現穩健實力與創作潛力，也讓外界看見嘉藥學生在餐飲專業訓練上的扎實基礎。

嘉藥生活保健科技系主任陳品晟表示，參與國際賽事是拓展學生視野、提升專業能力的重要途徑。學生在備賽過程中，必須反覆修正作品、調整味型、練習擺盤與掌握競賽規範，這些訓練都遠超過課堂上的一般學習，也能讓學生提前理解國際餐飲舞台對專業度的要求。



陳品晟指出，本次競賽獲獎不僅是選手個人的榮耀，更是嘉藥長期深耕專業教育、鼓勵學生創新料理與跨文化表達的成果。未來學校將持續投入資源，培育更多具備國際競爭力、創新能力與文化詮釋力的優秀人才，讓學生不只會做菜，更能說出料理背後的故事，持續在世界舞台上為校爭光。

嘉藥表示，餐飲教育不只是技術訓練，更是美學、文化、創意與實務能力的綜合展現。此次師生在首爾世界美食奧林匹克大賽獲得3金3銀1銅，不僅讓國際看見台灣年輕世代的餐飲實力，也證明只要將在地食材、文化元素與專業技法妥善結合，台灣味也能在世界賽場上發光。

※本文版權所有，非經授權，不得轉載。[ETtoday著作權聲明]※

地方

嘉藥征戰韓國美食奧林匹克 勇奪3金3銀1銅耀國際

大成報 2026-05-12 15:50 3 分鐘閱讀

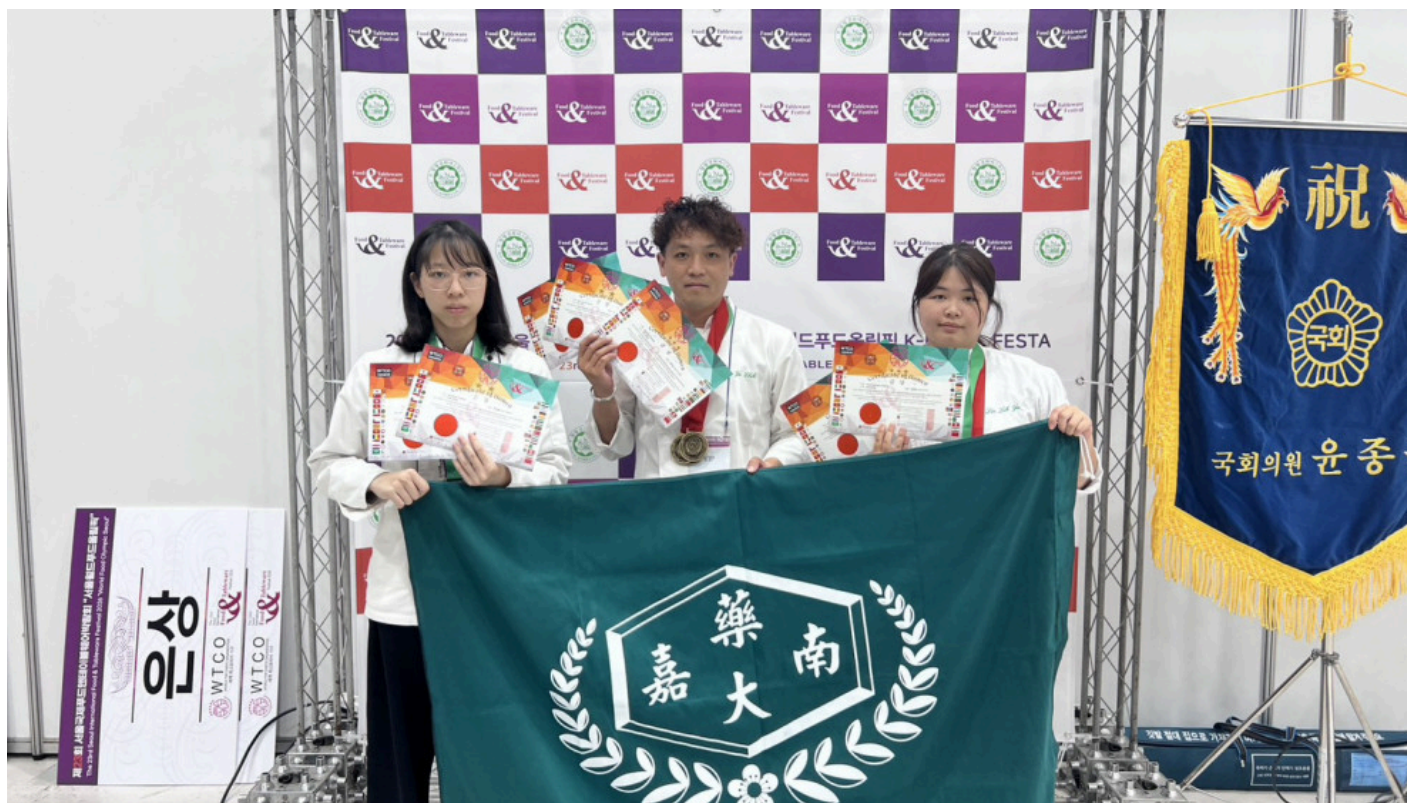
A-

A

A+

L

f



重點摘要

- 嘉南藥理大學師生在韓國世界美食奧林匹克大賽中，從超過1,200位選手中脫穎而出，勇奪3金3銀1銅的佳績。
- 學生林宇志以「蘇杭之美」和「銀河尋寶盒」等作品獲得2金1銀，展現精湛廚藝與創新能力。
- 學生林咨妤以結合台灣在地風味的「春綻玉梅」餅乾獲得金牌，並在主菜項目中奪銀，展現文化自信。

- 此次參賽不僅提升了學生的專業能力與國際視野，也讓台灣在地食材與文化透過創意料理被世界看見。

#創意料理 #在地食材 #餐飲競賽

相關組織：**嘉南藥理大學**



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學生活保健科技系師生日前赴韓國參加「2026第23屆韓國世界美食奧林匹克大賽」，與來自台灣、德國、美國、印尼、新加坡等10多個國家、超過1,200位專業選手同場競技，最終勇奪3金、3銀、1銅佳績，展現精湛廚藝與融合在地文化的創新實力。

韓國世界美食奧林匹克大賽由世界頂尖廚師組織主辦，是韓國歷史悠久且具國際指標性的餐飲競賽，項目涵蓋現場烹飪、冷盤展示、西點烘焙及調酒等多元領域，吸引全球餐飲好手參賽。

此次表現最亮眼的林宇志，一舉拿下2金1銀佳績。其中餐廳料理展示以「蘇杭之美」為主題，運用松子與桂魚等食材呈現江南水鄉風味；開胃菜展示作品「銀河尋寶盒」則結合金盃松子鮮蝦與柴燒山藥鮭魚捲，兼具視覺藝術與層次口感，雙雙獲得金牌肯定，主菜展示則奪得銀牌。

 讀到一半，先表個態？



讚



愛



哇

還沒有人反應，當第一個!

曾二度征戰國際賽事的林咨妤，繼去年在馬來西亞世界名廚錦標賽奪下特金與金牌後，今年再度勇奪1金1銀。她在「觀光伴手禮」項目中，以作品「春綻玉梅」驚艷評審，選用台灣包

種茶、芭樂乾製成梅花造型餅乾，內餡融合洛神花乾與桑椹汁，成功將台灣特色風味推向國際舞台，摘下金牌；主菜展示項目則獲銀牌。林咨妤表示，國際競賽不僅能磨練技術與臨場反應，也讓自己看見不足，激勵未來持續挑戰更高目標。

另一位參賽學生許芯瑜，則於「開胃菜展示」及「精緻甜點展示」項目中獲得1銀1銅，展現穩健實力與創作潛力。

生活保健科技系主任陳品晟表示，參與國際賽事是提升學生專業能力與拓展國際視野的重要途徑，此次佳績不僅是選手個人的榮耀，更展現嘉藥長期深耕餐飲教育與鼓勵創新料理的成果，未來也將持續培育具國際競爭力的專業人才。

嘉藥師生在國際美食競賽中脫穎而出，不僅展現台灣餐飲教育的深厚實力，也讓在地食材與文化透過創意料理被世界看見。從包種茶、芭樂乾到洛神花等元素融入作品，可見新世代餐飲人才已逐步建立文化自信。未來若能持續結合國際交流與創新教育，將有助提升台灣餐飲產業的國際能見度與競爭力。





D. Travel Souvenir Display of the Individual
林蓉妤

2026-05-12 15:50:58 新聞來源：大成報

嘉藥征戰韓國美食奧林匹克 勇奪3金3銀 1銅耀國際



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學生活保健科技系師生日前赴韓國參加「2026第23屆韓國世界美食奧林匹克大賽」，與來自台灣、德國、美國、印尼、新加坡等10多個國家、超過1,200位專業選手同場競技，最終勇奪3金、3銀、1銅佳績，展現精湛廚藝與融合在地文化的創新實力。

韓國世界美食奧林匹克大賽由世界頂尖廚師組織主辦，是韓國歷史悠久且具國際指標性的餐飲競賽，項目涵蓋現場烹飪、冷盤展示、西點烘焙及調酒等多元領域，吸引全球餐飲好手參賽。

此次表現最亮眼的林宇志，一舉拿下2金1銀佳績。其中餐廳料理展示以「蘇杭之美」為主題，運用松子與桂魚等食材呈現江南水鄉風味；開胃菜展示作品「銀河尋寶盒」則結合金盃松子鮮蝦與柴燒山藥鮭魚捲，兼具視覺藝術與層次口感，雙雙獲得金牌肯定，主菜展示則奪得銀牌。

曾二度征戰國際賽事的林咨妤，繼去年在馬來西亞世界名廚錦標賽奪下特金與金牌後，今年再度勇奪1金1銀。她在「觀光伴手禮」項目中，以作品「春綻玉梅」驚艷評審，選用台灣包種茶、芭樂乾製成梅花造型餅乾，內餡融合洛神花乾與桑椹汁，成功將台灣特色風味推向國際舞台，摘下金牌；主菜展示項目則獲銀牌。林咨

好表示，國際競賽不僅能磨練技術與臨場反應，也讓自己看見不足，激勵未來持續挑戰更高目標。

另一位參賽學生許芯瑜，則於「開胃菜展示」及「精緻甜點展示」項目中獲得1銀1銅，展現穩健實力與創作潛力。

生活保健科技系主任陳品晟表示，參與國際賽事是提升學生專業能力與拓展國際視野的重要途徑，此次佳績不僅是選手個人的榮耀，更展現嘉藥長期深耕餐飲教育與鼓勵創新料理的成果，未來也將持續培育具國際競爭力的專業人才。

嘉藥師生在國際美食競賽中脫穎而出，不僅展現台灣餐飲教育的深厚實力，也讓在地食材與文化透過創意料理被世界看見。從包種茶、芭樂乾到洛神花等元素融入作品，可見新世代餐飲人才已逐步建立文化自信。未來若能持續結合國際交流與創新教育，將有助提升台灣餐飲產業的國際能見度與競爭力。





嘉藥征戰韓國美食奧林匹克 勇奪3金3銀1銅耀國際

新聞聯訪中心 2026-05-12



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學生活保健科技系師生日前赴韓國參加「2026第23屆韓國世界美食奧林匹克大賽」，與來自台灣、德國、美國、印尼、新加坡等10多個國家、超過1,200位專業選手同場競技，最終勇奪3金、3銀、1銅佳績，展現精湛廚藝與融合在地文化的創新實力。

韓國世界美食奧林匹克大賽由世界頂尖廚師組織主辦，是韓國歷史悠久且具國際指標性的餐飲競賽，項目涵蓋現場烹飪、冷盤展示、西點烘焙及調酒等多元領域，吸引全球餐飲好手參賽。

此次表現最亮眼的林宇志，一舉拿下2金1銀佳績。其中餐廳料理展示以「蘇杭之美」為主題，運用松子與桂魚等食材呈現江南水鄉風味；開胃菜展示作品「銀河尋寶盒」則結合金盃松子鮮蝦與柴燒山藥鮭魚捲，兼具視覺藝術與層次口感，雙雙獲得金牌肯定，主菜展示則奪得銀牌。

曾二度征戰國際賽事的林咨妤，繼去年在馬來西亞世界名廚錦標賽奪下特金與金牌後，今年再度勇奪1金1銀。她在「觀光伴手禮」項目中，以作品「春綻玉梅」驚艷評審，選用台灣包種茶、芭樂乾製成梅花造型餅乾，內餡融合洛神花乾與桑椹汁，成功將台灣特色風味推向國

際舞台，摘下金牌；主菜展示項目則獲銀牌。林咨妤表示，國際競賽不僅能磨練技術與臨場反應，也讓自己看見不足，激勵未來持續挑戰更高目標。

另一位參賽學生許芯瑜，則於「開胃菜展示」及「精緻甜點展示」項目中獲得1銀1銅，展現穩健實力與創作潛力。

生活保健科技系主任陳品晟表示，參與國際賽事是提升學生專業能力與拓展國際視野的重要途徑，此次佳績不僅是選手個人的榮耀，更展現嘉藥長期深耕餐飲教育與鼓勵創新料理的成果，未來也將持續培育具國際競爭力的專業人才。

嘉藥師生在國際美食競賽中脫穎而出，不僅展現台灣餐飲教育的深厚實力，也讓在地食材與文化透過創意料理被世界看見。從包種茶、芭樂乾到洛神花等元素融入作品，可見新世代餐飲人才已逐步建立文化自信。未來若能持續結合國際交流與創新教育，將有助提升台灣餐飲產業的國際能見度與競爭力。





新聞來源：https://greatnews.com.tw/news_pagein.php?iType=1010&n_id=311624

.消費生活 .社會 新聞來源:大成報

嘉藥征戰韓國美食奧林匹克 勇奪3金3銀1銅耀國際

By 新聞聯訪中心 5月12, 2026





【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學生活保健科技系師生日前赴韓國參加「2026第23屆韓國世界美食奧林匹克大賽」，與來自台灣、德國、美國、印尼、新加坡等10多個國家、超過1,200位專業選手同場競技，最終勇奪3金、3銀、1銅佳績，展現精湛廚藝與融合在地文化的創新實力。

韓國世界美食奧林匹克大賽由世界頂尖廚師組織主辦，是韓國歷史悠久且具國際指標性的餐飲競賽，項目涵蓋現場烹飪、冷盤展示、西點烘焙及調酒等多元領域，吸引全球餐飲好手參賽。

此次表現最亮眼的林宇志，一舉拿下2金1銀佳績。其中餐廳料理展示以「蘇杭之美」為主題，運用松子與桂魚等食材呈現江南水鄉風味；開胃菜展示作品「銀河尋寶盒」則結合金盃松子鮮蝦與柴燒山藥鮭魚捲，兼具視覺藝術與層次口感，雙雙獲得金牌肯定，主菜展示則奪得銀牌。

曾二度征戰國際賽事的林咨妤，繼去年在馬來西亞世界名廚錦標賽奪下特金與金牌後，今年再度勇奪1金1銀。她在「觀光伴手禮」項目中，以作品「春綻玉梅」驚艷評審，選用台灣包種茶、芭樂乾製成梅花造型餅乾，內餡融合洛神花乾與桑椹汁，成功將台灣特色風味推向國際舞台，摘下金牌；主菜展示項目則獲銀牌。林咨妤表示，國際競賽不僅能磨練技術與臨場反應，也讓自己看見不足，激勵未來持續挑戰更高目標。

另一位參賽學生許芯瑜，則於「開胃菜展示」及「精緻甜點展示」項目中獲得1銀1銅，展現穩健實力與創作潛力。

生活保健科技系主任陳品晟表示，參與國際賽事是提升學生專業能力與拓展國際視野的重要途徑，此次佳績不僅是選手個人的榮耀，更展現嘉藥長期深耕餐飲教育與鼓勵創新料理的成果，未來也將持續培育具國際競爭力的專業人才。

嘉藥師生在國際美食競賽中脫穎而出，不僅展現台灣餐飲教育的深厚實力，也讓在地食材與文化透過創意料理被世界看見。從包種茶、芭樂乾到洛神花等元素融入作品，可見新世代餐飲人才已逐步建立文化自信。未來若能持續結合國際交流與創新教育，將有助提升台灣餐飲產業的國際能見度與競爭力。





新聞來源：https://greatnews.com.tw/news_pagein.php?iType=1010&n_id=311624

嘉藥征戰韓國美食奧林匹克 勇奪3金3銀1銅耀國際



【大成報記者杜忠聰 臺南報導】嘉南藥理大學學生

2026-05-12 活保健科技系師生日前赴韓國參加「2026第23屆韓國世界美食奧林匹克大賽」，與來自台灣、德國、美國、印尼、新加坡等10多個國家、超過1,200位專業選手同場競技，最終勇奪3金、3銀、1銅佳績，展現精湛廚藝與融合在地文化的創新實力。

韓國世界美食奧林匹克大賽由世界頂尖廚師組織主辦，是韓國歷史悠久且具國際指標性的餐飲競賽，項目涵蓋現場烹飪、冷盤展示、西點烘焙及調酒等多元領域，吸引全球餐飲好手參賽。

此次表現最亮眼的林宇志，一舉拿下2金1銀佳績。其中餐廳料理展示以「蘇杭之美」為主題，運用松子與桂魚等食材呈現江南水鄉風味；開胃菜展示作品「銀河尋寶盒」則結合金盃松子鮮蝦與柴燒山藥鮭魚捲，兼具視覺藝術與層次口感，雙雙獲得金牌肯定，主菜展示則奪得銀牌。

曾二度征戰國際賽事的林咨妤，繼去年在馬來西亞世界名廚錦標賽奪下特金與金牌後，今年再度勇奪1金1銀。她在「觀光伴手禮」項目中，以作品「春綻玉梅」驚艷評審，選用台灣包種茶、芭樂乾製成梅花造型餅乾，內餡融合洛神花乾與桑椹汁，成功將台灣特色風味推向國際舞台，摘下金牌；主菜展示項目則獲銀牌。林咨妤表示，國際競賽不僅能磨練技術與臨場反應，也讓自己看見不足，激勵未來持續挑戰更高目標。

另一位參賽學生許芯瑜，則於「開胃菜展示」及「精緻甜點展示」項目中獲得1銀1銅，展現穩健實力與創作潛力。

生活保健科技系主任陳品晟表示，參與國際賽事是提升學生專業能力與拓展國際視野的重要途徑，此次佳績不僅是選手個人的榮耀，更展現嘉藥長期深耕餐飲教育與鼓勵創新料理的成果，未來也將持續培育具國際競爭力的專業人才。

嘉藥師生在國際美食競賽中脫穎而出，不僅展現台灣餐飲教育的深厚實力，也讓在地食材與文化透過創意料理被世界看見。從包種茶、芭樂乾到洛神花等元素融入作品，可見新世代餐飲人才已逐步建立文化自信。未來若能持續結合國際交流與創新教育，將有助提升台灣餐飲產業的國際能見度與競爭力。





嘉藥征戰韓國美食奧林匹克 勇奪3金3銀1銅耀國際

大成報 大成報/大成報

1 天前



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學生活保健科技系師生日前赴韓國參加「2026第23屆韓國世界美食奧林匹克大賽」，與來自台灣、德國、美國、印尼、新加坡等10多個國家、超過1,200位專業選手同場競技，最終勇奪3金、3銀、1銅佳績，展現精湛廚藝與融合在地文化的創新實力。

韓國世界美食奧林匹克大賽由世界頂尖廚師組織主辦，是韓國歷史悠久且具國際指標性的餐飲競賽，項目涵蓋現場烹飪、冷盤展示、西點烘焙及調酒等多元領域，吸引全球餐飲好手參賽。

此次表現最亮眼的林宇志，一舉拿下2金1銀佳績。其中餐廳料理展示以「蘇杭之美」為主題，運用松子與桂魚等食材呈現江南水鄉風味；開胃菜展示作品「銀河尋寶盒」則結合金盃松子鮮蝦與

柴燒山藥鮭魚捲，兼具視覺藝術與層次口感，雙雙獲得金牌肯定，主菜展示則奪得銀牌。

曾二度征戰國際賽事的林咨妤，繼去年在馬來西亞世界名廚錦標賽奪下特金與金牌後，今年再度勇奪1金1銀。她在「觀光伴手禮」項目中，以作品「春綻玉梅」驚艷評審，選用台灣包種茶、芭樂乾製成梅花造型餅乾，內餡融合洛神花乾與桑椹汁，成功將台灣特色風味推向國際舞台，摘下金牌；主菜展示項目則獲銀牌。林咨妤表示，國際競賽不僅能磨練技術與臨場反應，也讓自己看見不足，激勵未來持續挑戰更高目標。

另一位參賽學生許芯瑜，則於「開胃菜展示」及「精緻甜點展示」項目中獲得1銀1銅，展現穩健實力與創作潛力。

生活保健科技系主任陳品晟表示，參與國際賽事是提升學生專業能力與拓展國際視野的重要途徑，此次佳績不僅是選手個人的榮耀，更展現嘉藥長期深耕餐飲教育與鼓勵創新料理的成果，未來也將持續培育具國際競爭力的專業人才。

嘉藥師生在國際美食競賽中脫穎而出，不僅展現台灣餐飲教育的深厚實力，也讓在地食材與文化透過創意料理被世界看見。從包種茶、芭樂乾到洛神花等元素融入作品，可見新世代餐飲人才已逐步建立文化自信。未來若能持續結合國際交流與創新教育，將有助提升台灣餐飲產業的國際能見度與競爭力。





中央通訊社



40K 粉絲



嘉藥征戰首爾世界美食奧林匹克大賽 勇奪3金3銀1銅

2 天 • 已讀取 1 分鐘

(中央社訊息服務20260512 16:18:55)嘉南藥理大學餐飲實力再度在國際舞台大放異彩！生活保健科技系師生日前赴韓國參加「2026第23屆韓國世界美食奧林匹克大賽」，與來自台灣、德國、美國、印尼、新加坡等10餘國，超過1,200位專業選手同場競技，勇奪3金、3銀、1銅佳績，充分展現精湛廚藝與結合在地文化的創新實力。



韓國世界美食奧林匹克大賽由世界頂尖廚師組織主辦，為韓國歷史最悠久、最具國際指標性的餐飲賽事之一。競賽項目涵蓋現場烹飪、冷盤展示、西點烘焙及調酒等多元領域，吸引全球餐飲菁英參與。

此次表現最為亮眼的林宇志老師，一舉奪下2金1銀佳績。在餐廳料理展示以「蘇杭之美」為主題，透過松子與桂魚等經典食材，詮釋江南水鄉的清鮮雅韻；開胃菜展示則以「銀河尋寶盒」為題，運用金盃松子鮮蝦與柴燒山藥鮭魚捲，巧妙結合視覺藝術與風味層次，深獲評審青睞，雙雙摘下金牌。主菜展示項目則獲得銀牌肯定。



嘉藥林宇志老師在餐廳料理展示以「蘇杭之美」為主題摘下金牌。

2度征戰國際賽場的林咨妤同學，繼去年於馬來西亞世界名廚錦標賽勇奪特金與金牌後，今年再度交出1金1銀的亮眼成績單。在「觀光伴手禮」項目中，以「春綻玉梅」驚艷全場，選用台灣在地包種茶與芭樂乾製作餅乾外體，塑造成象徵國花的梅花造型，內餡融合洛神花乾與桑椹汁，將台灣特色風味推向國際舞台，順利摘下金牌。主菜展示項目獲得銀牌佳績。林咨妤表示，參與國際賽事不僅能磨練技術與臨場應變，更能從中自省不足，激勵自己未來挑戰更高目標。

另一位參賽學生許芯瑜，在「開胃菜展示」及「精緻甜點展示」項目中，獲得1銀1銅的成績，展現穩健實力與創作潛力。



嘉藥林苜妤在「觀光伴手禮」以「春綻玉梅」摘下金牌。

生活保健科技系主任陳品晟表示，參與國際賽事是拓展學生視野、提升專業能力的重要途徑。本次競賽獲獎不僅是選手個人的榮耀，更是嘉藥長期深耕教育與鼓勵學生創新料理的成果。未來學校也將持續投入資源，培育更多具備國際競爭力與創新能力的優秀人才，持續在世界舞台上為校爭光。

2026-05-12 16:17:14 新聞來源：中央社

嘉藥征戰首爾世界美食奧林匹克大賽 勇奪3金3銀1銅



嘉南藥理大學餐飲實力再度在國際舞台大放異彩！生活保健科技系師生日前赴韓國參加「2026第23屆韓國世界美食奧林匹克大賽」，與來自台灣、德國、美國、印尼、新加坡等10餘國，超過1,200位專業選手同場競技，勇奪3金、3銀、1銅佳績，充分展現精湛廚藝與結合在地文化的創新實力。

韓國世界美食奧林匹克大賽由世界頂尖廚師組織主辦，為韓國歷史最悠久、最具國際指標性的餐飲賽事之一。競賽項目涵蓋現場烹飪、冷盤展示、西點烘焙及調酒等多元領域，吸引全球餐飲菁英參與。

此次表現最為亮眼的林宇志老師，一舉奪下2金1銀佳績。在餐廳料理展示以「蘇杭之美」為主題，透過松子與桂魚等經典食材，詮釋江南水鄉的清鮮雅韻；開胃菜展示則以「銀河尋寶盒」為題，運用金盃松子鮮蝦與柴燒山藥鮭魚捲，巧妙結合視覺藝術與風味層次，深獲評審青睞，雙雙摘下金牌。主菜展示項目則獲得銀牌肯定。

2度征戰國際賽場的林咨妤同學，繼去年於馬來西亞世界名廚錦標賽勇奪特金與金牌後，今年再度交出1金1銀的亮眼成績單。在「觀光伴手禮」項目中，以「春綻玉梅」驚艷全場，選用台灣在地包種茶與芭樂乾製作餅乾外體，塑造成象徵國花的梅花造型，內餡融合洛神花乾與桑椹汁，將台灣特色風味推向國際舞台，順利摘下金牌。主菜展示項目獲得銀牌佳績。林咨妤表示，參與國際賽事不僅能磨練技術與臨場應變，更能從中自省不足，激勵自己未來挑戰更高目標。

另一位參賽學生許芯瑜，在「開胃菜展示」及「精緻甜點展示」項目中，獲得1銀1銅的成績，展現穩健實力與創作潛力。

生活保健科技系主任陳品晟表示，參與國際賽事是拓展學生視野、提升專業能力的重要途徑。本次競賽獲獎不僅是選手個人的榮耀，更是嘉藥長期深耕教育與鼓勵學生創新料理的成果。未來學校也將持續投入資源，培育更多具備國際競爭力與創新能力的優秀人才，持續在世界舞台上為校爭光。

首頁 中文稿

嘉藥征戰首爾世界美食奧林匹克大賽 勇奪3金3銀1銅

發稿時間：2026/05/12 16:17:14

(中央社訊息服務20260512 16:18:55)嘉南藥理大

學餐飲實力再度在國際舞台大放異彩！生活保健科技系師生日前赴韓國參加「2026第23屆韓國世界美食奧林匹克大賽」，與來自台灣、德國、美國、印尼、新加坡等10餘國，超過1,200位專業選手同場競技，勇奪3金、3銀、1銅佳績，充分展現精湛廚藝與結合在地文化的創新實力。



嘉藥生活系師生首爾世界美食奧林匹克大賽3金3銀1銅。

韓國世界美食奧林匹克大賽由世界頂尖廚師組織主辦，為韓國歷史最悠久、最具國際指標性的餐飲賽事之一。競賽項目涵蓋現場烹飪、冷盤展示、西點烘焙及調酒等多元領域，吸引全球餐飲菁英參與。

此次表現最為亮眼的林宇志老師，一舉奪下2金1銀佳績。在餐廳料理展示以「蘇杭之美」為主題，透過松子與桂魚等經典食材，詮釋江南水鄉的清鮮雅韻；開胃菜展示則以「銀河尋寶盒」為題，運用金盃松子鮮蝦與柴燒山藥鮭魚捲，巧妙結合視覺藝術與風味層次，深獲評審青睞，雙雙摘下金牌。主菜展示項目則獲得銀牌肯定。



嘉藥林宇志老師在餐廳料理展示以「蘇杭之美」為主題摘下金牌。

2度征戰國際賽場的林咨妤同學，繼去年於馬來西亞世界名廚錦標賽勇奪特金與金牌後，今年再度交出1金1銀的亮眼成績單。在「觀光伴手禮」項目中，以「春綻玉梅」驚艷全場，選用台灣在地包種茶與芭樂乾製作餅乾外體，塑造成象徵國花的梅花造型，內餡融合洛神花乾與桑椹汁，將台灣特色風味推向國際舞台，順利摘下金牌。主菜展示

項目獲得銀牌佳績。林咨妤表示，參與國際賽事不僅能磨練技術與臨場應變，更能從中自省不足，激勵自己未來挑戰更高目標。

另一位參賽學生許芯瑜，在「開胃菜展示」及「精緻甜點展示」項目中，獲得1銀1銅的成績，展現穩健實力與創作潛力。



嘉藥林咨妤在「觀光伴手禮」以「春綻玉梅」摘下金牌。

生活保健科技系主任陳品晟表示，參與國際賽事是拓展學生視野、提升專業能力的重要途徑。本次競賽獲獎不僅是選手個人的榮耀，更是嘉藥長期深耕教育與鼓勵學生創新料理的成果。未來學校也將持續投入資源，培育更多具備國際競爭力與創新能力的優秀人才，持續在世界舞台上為校爭光。

嘉藥征戰首爾世界美食奧林匹克大賽 勇奪3金3銀1銅

中央社 中央社/

1 天前

(中央社訊息服務20260512 16:18:55)嘉南藥理大學餐飲實力再度
在國際舞台大放異彩！生活保健科技系師生日前赴韓國參加
「2026第23屆韓國世界美食奧林匹克大賽」，與來自台灣、德
國、美國、印尼、新加坡等10餘國，超過1,200位專業選手同場
競技，勇奪3金、3銀、1銅佳績，充分展現精湛廚藝與結合在地
文化的創新實力。



韓國世界美食奧林匹克大賽由世界頂尖廚師組織主辦，為韓國歷
史最悠久、最具國際指標性的餐飲賽事之一。競賽項目涵蓋現場
烹飪、冷盤展示、西點烘焙及調酒等多元領域，吸引全球餐飲菁
英參與。

此次表現最為亮眼的林宇志老師，一舉奪下2金1銀佳績。在餐廳
料理展示以「蘇杭之美」為主題，透過松子與桂魚等經典食材，

詮釋江南水鄉的清鮮雅韻；開胃菜展示則以「銀河尋寶盒」為題，運用金盃松子鮮蝦與柴燒山藥鮭魚捲，巧妙結合視覺藝術與風味層次，深獲評審青睞，雙雙摘下金牌。主菜展示項目則獲得銀牌肯定。



2度征戰國際賽場的林咨妤同學，繼去年於馬來西亞世界名廚錦標賽勇奪特金與金牌後，今年再度交出1金1銀的亮眼成績單。在「觀光伴手禮」項目中，以「春綻玉梅」驚艷全場，選用台灣在地包種茶與芭樂乾製作餅乾外體，塑造成象徵國花的梅花造型，內餡融合洛神花乾與桑椹汁，將台灣特色風味推向國際舞台，順利摘下金牌。主菜展示項目獲得銀牌佳績。林咨妤表示，參與國際賽事不僅能磨練技術與臨場應變，更能從中自省不足，激勵自己未來挑戰更高目標。

另一位參賽學生許芯瑜，在「開胃菜展示」及「精緻甜點展示」項目中，獲得1銀1銅的成績，展現穩健實力與創作潛力。



生活保健科技系主任陳品晟表示，參與國際賽事是拓展學生視野、提升專業能力的重要途徑。本次競賽獲獎不僅是選手個人的榮耀，更是嘉藥長期深耕教育與鼓勵學生創新料理的成果。未來學校也將持續投入資源，培育更多具備國際競爭力與創新能力的優秀人才，持續在世界舞台上為校爭光。

嘉藥世界美食大賽 奪3金3銀1銅



中華日報

更新於 18小時前 • 發布於 18小時前



嘉藥生活系師生參加首爾世界美食奧林匹克大賽，獲得三金、三銀、一銅佳績。（校方提供）

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學餐飲實力再度在國際舞台大放異彩！生活保健科技系師生日前赴韓國參加「二〇二六第二十三屆韓國世界美食奧林匹克大賽」，與來自台灣、德國、美國、印尼、新加坡等十餘國，超過一千二百位專業選手同場競技，勇奪三金、三銀、一銅佳績，充分展現精湛廚藝與結合在地文化的創新實力。

韓國世界美食奧林匹克大賽由世界頂尖廚師組織主辦，為韓國歷史最悠久、最具國際指標性的餐飲賽事之一。競賽項目涵蓋現場烹飪、冷盤展示、西點烘焙及調酒等多元領域，吸引全球餐飲菁英參與。

嘉藥此次表現最為亮眼的林宇志老師，一舉奪下二金一銀佳績。他在餐廳料理展示以「蘇杭之美」為主題，透過松子與桂魚等經典食材，詮釋江南水鄉的清鮮雅韻；開胃菜展示則以「銀河尋寶盒」為題，運用金盃松子鮮蝦與柴燒山藥鮭魚捲，巧妙結合視覺藝術與風味層次，深獲評審青睞，雙雙摘下金牌。主菜展示項目則獲得銀牌肯定。

二度征戰國際賽場的林咨妤同學，繼去年於馬來西亞世界名廚錦標賽勇奪特金與金牌後，今年再度交出一金一銀的亮眼成績單。在「觀光伴手禮」項目中，以「春綻玉梅」驚艷全場，選用台灣在地包種茶與芭樂乾製作餅乾外體，塑造成象徵國花的梅花造型，內餡融合洛神花乾與桑椹汁，將台灣特色風味推向國際舞台，順利摘下金牌。主菜展示項目獲得銀牌佳績。

另一位參賽學生許芯瑜在「開胃菜展示」及「精緻甜點展示」項目中，獲得一銀一銅的成績，展現穩健實力與創作潛力。

嘉藥生活保健科技系主任陳品晟表示，參與國際賽事是拓展學生視野、提升專業能力的重要途徑。

嘉藥世界美食大賽 奪3金3銀1銅

CDNS E

2026年5月13日週三 下午

8:45



嘉藥生活系師生參加首爾世界美食奧林匹克大賽，獲得三金、三銀、一銅佳績。(校方提供)

\n

記者黃文記/仁德報導

\n

嘉南藥理大學餐飲實力再度在國際舞台大放異彩！生活保健科技系師生日前赴韓國參加「二〇二六第二十三屆韓國世界美食奧林匹克大賽」，與來自台灣、德國、美國、印尼、新加坡等十餘國，超過一千二百位專業選手同場競技，勇奪三金、三銀、一銅佳績，充分展現精湛廚藝與結合在地文化的創新實力。

\n

韓國世界美食奧林匹克大賽由世界頂尖廚師組織主辦，為韓國歷史最悠久、最具國際指標性的餐飲賽事之一。競賽項目涵蓋現場烹飪、冷盤展示、西點烘焙及調酒等多元領域，吸引全球餐飲菁英參與。

\n

延伸閱讀



消基會抽查「加拿大燕麥」現致癌農藥 食藥署回應了！

匯流新聞網



百
台

嘉藥此次表現最為亮眼的林宇志老師，一舉奪下二金一銀佳績。他在餐廳料理展示以「蘇杭之美」為主題，透過松子與桂魚等經典食材，詮釋江南水鄉的清鮮雅韻；開胃菜展示則以「銀河尋寶盒」為題，運用金盃松子鮮蝦與柴燒山藥鮭魚捲，巧妙結合視覺藝術與風味層次，深獲評審青睞，雙雙摘下金牌。主菜展示項目則獲得銀牌肯定。

\n

二度征戰國際賽場的林咨妤同學，繼去年於馬來西亞世界名廚錦標賽勇奪特金與金牌後，今年再度交出一金一銀的亮眼成績單。在「觀光伴手禮」項目中，以「春綻玉梅」驚艷全場，選用台灣在地包種茶與芭樂乾製作餅乾外體，塑造成象徵國花的梅花造型，內餡融合洛神花乾與桑椹汁，將台灣特色風味推向國際舞台，順利摘下金牌。主菜展示項目獲得銀牌佳績。

\n

另一位參賽學生許芯瑜在「開胃菜展示」及「精緻甜點展示」項目中，獲得一銀一銅的成績，展現穩健實力與創作潛力。

\n

嘉藥生活保健科技系主任陳品晟表示，參與國際賽事是拓展學生視野、提升專業能力的重要途徑。



中華新聞雲

China Daily News



嘉藥世界美食大賽 奪3金3銀1銅

2026-05-13 校園



嘉藥生活系師生參加首爾世界美食奧林匹克大賽，獲得三金、三銀、一銅佳績。(校方提供)

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學餐飲實力再度在國際舞台大放異彩！生活保健科技系師生日前赴韓國參加「二〇二六第二十三屆韓國世界美食奧林匹克大賽」，與來自台灣、德國、美國、

印尼、新加坡等十餘國，超過一千二百位專業選手同場競技，勇奪三金、三銀、一銅佳績，充分展現精湛廚藝與結合在地文化的創新實力。

韓國世界美食奧林匹克大賽由世界頂尖廚師組織主辦，為韓國歷史最悠久、最具國際指標性的餐飲賽事之一。競賽項目涵蓋現場烹飪、冷盤展示、西點烘焙及調酒等多元領域，吸引全球餐飲菁英參與。

嘉藥此次表現最為亮眼的林宇志老師，一舉奪下二金一銀佳績。他在餐廳料理展示以「蘇杭之美」為主題，透過松子與桂魚等經典食材，詮釋江南水鄉的清鮮雅韻；開胃菜展示則以「銀河尋寶盒」為題，運用金盃松子鮮蝦與柴燒山藥鮭魚捲，巧妙結合視覺藝術與風味層次，深獲評審青睞，雙雙摘下金牌。主菜展示項目則獲得銀牌肯定。

二度征戰國際賽場的林咨妤同學，繼去年於馬來西亞世界名廚錦標賽勇奪特金與金牌後，今年再度交出一金一銀的亮眼成績單。在「觀光伴手禮」項目中，以「春綻玉梅」驚艷全場，選用台灣在地包種茶與芭樂乾製作餅乾外體，塑造成象徵國花的梅花造型，內餡融合洛神花乾與桑椹汁，將台灣特色風味推向國際舞台，順利摘下金牌。主菜展示項目獲得銀牌佳績。

另一位參賽學生許芯瑜在「開胃菜展示」及「精緻甜點展示」項目中，獲得一銀一銅的成績，展現穩健實力與創作潛力。

嘉藥生活保健科技系主任陳品晟表示，參與國際賽事是拓展學生視野、提升專業能力的重要途徑。



← 上一篇
端午送愛 華山長輩趣遊動物園

下一篇 >
狼七、張曉彤 南應大分享漫畫創作

[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

嘉藥首爾世界美食奧林匹克大賽奪 3金3銀1銅

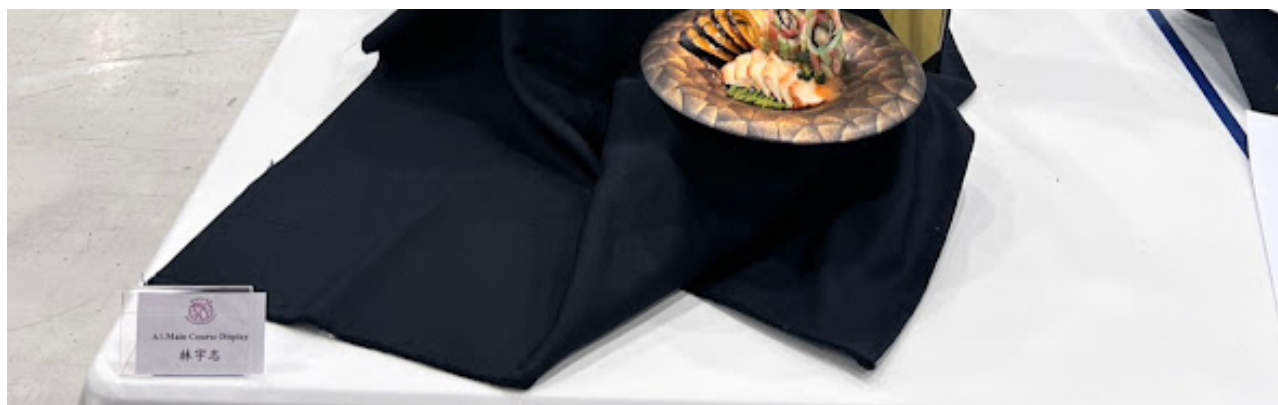


【記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐飲實力再度在國際舞台大放異彩！生活保健科技系師生日前赴韓國參加「2026第23屆韓國世界美食奧林匹克大賽」，與來自臺灣、德國、美國、印尼、新加坡等10餘國，超過1,200位專業選手同場競技，勇奪3金、3銀、1銅佳績，充分展現精湛廚藝與結合在地文化創新實力。

韓國世界美食奧林匹克大賽由世界頂尖廚師組織主辦，為韓國歷史最悠久、最具國際指標性餐飲賽事之一；競賽項目涵蓋現場烹飪、冷盤展示、西點烘焙及調酒等多元領域，吸引全球餐飲菁英參與。







此次表現最為亮眼的林宇志老師，一舉奪下2金1銀佳績；在餐廳料理展示以「蘇杭之美」為主題，透過松子與桂魚等經典食材，詮釋江南水鄉清鮮雅韻；開胃菜展示則以「銀河尋寶盒」為題，運用金盃松子鮮蝦與柴燒山藥鮭魚捲，巧妙結合視覺藝術與風味層次，深獲評審青睞，雙雙摘下金牌，主菜展示項目則獲得銀牌肯定。





二度征戰國際賽場林咨好同學，繼去年於馬來西亞世界名廚錦標賽勇奪特金與金牌後，今年再度交出1金1銀亮眼成績單；在「觀光伴手禮」項目中，以「春綻玉梅」驚艷全場，選用台灣在地包種茶與芭樂乾製作餅乾外體，塑造成象徵國花梅花造型，內餡融合洛神花乾與桑椹汁，將臺灣特色風味推向國際舞台，順利摘下金牌，主菜展示項目獲得銀牌佳績。

林咨好表示，參與國際賽事不僅能磨練技術與臨場應變，更能從中自省不足，激勵自己未來挑戰更高目標。



另一位參賽學生許芯瑜，在「開胃菜展示」及「精緻甜點展示」項目中，獲得1銀1銅成績，展現穩健實力與創作潛力。

生活保健科技系主任陳品晟表示，參與國際賽事是拓展學生視野、提升專業能力重要途徑。本次競賽獲獎不僅是選手個人榮耀，更是嘉藥長期深耕**教育**與鼓勵學生創新料理成果；未來學校也將持續投入資源，培育更多具備國際競爭力與創新能力優秀人才，持續在世界舞台上為校爭光。

嘉藥征戰首爾世界美食奧林匹克大賽 3金3銀1銅

2026/5/13

【記者林琨璋／台南報導】嘉南藥理大學餐飲實力再度在國際舞台大放異彩！生活保健科技系師生日前赴韓國參加「2026第23屆韓國世界美食奧林匹克大賽」，與來自台灣、德國、美國、印尼、新加坡等10餘國，超過1,200位專業選手同場競技，勇奪3金、3銀、1銅佳績，充分展現精湛廚藝與結合在地文化的創新實力。



附件

韓國世界美食奧林匹克大賽由世界頂尖廚師組織主辦，為韓國歷史最悠久、最具國際指標性的餐飲賽事之一。競賽項目涵蓋現場烹飪、冷盤展示、西點烘焙及調酒等多元領域，吸引全球餐飲菁英參與。

此次表現最為亮眼的林宇志老師，一舉奪下2金1銀佳績。在餐廳料理展示以「蘇杭之美」為主題，透過松子與桂魚等經典食材，詮釋江南水鄉的清鮮雅韻；開胃菜展示則以「銀河尋寶盒」為題，運用金盃松子鮮蝦與柴燒山藥鮭魚捲，巧妙結合視覺藝術與風味層次，深獲評審青睞，雙雙摘下金牌。主菜展示項目則獲得銀牌肯定。

二度征戰國際賽場的林咨妤同學，繼去年於馬來西亞世界名廚錦標賽勇奪特金與金牌後，今年再度交出1金1銀的亮眼成績單。在「觀光伴手禮」項目中，以「春綻玉梅」驚艷全場，選用台灣在地包種茶與芭樂乾製作餅乾外體，塑造成象徵國花的梅花造型，內餡融合洛神花乾與桑椹汁，將台灣特色風味推向國際舞台，順利摘下金牌。主菜展示項目獲得銀牌佳績。林咨妤表示，參與國際賽事不僅能磨練技術與臨場應變，更能從中自省不足，激勵自己未來挑戰更高目標。

另一位參賽學生許芯瑜，在「開胃菜展示」及「精緻甜點展示」項目中，獲得1銀1銅的成績，展現穩健實力與創作潛力。

生活保健科技系主任陳品晟表示，參與國際賽事是拓展學生視野、提升專業能力的重要途徑。本次競賽獲獎不僅是選手個人的榮耀，更是嘉藥長期深耕教育與鼓勵

學生創新料理的成果。未來學校也將持續投入資源，培育更多具備國際競爭力與創新能力的優秀人才，持續在世界舞台上為校爭光。

綜合新聞

嘉藥征戰首爾世界美食奧林匹克大賽 3金3銀1銅

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

5月12, 2026



【快通新聞記者蔡文雄/台南報導】嘉南藥理大學餐飲實力再度在國際舞台大放異彩！生活保健科技系師生日前赴韓國參加「2026第23屆韓國世界美食奧林匹克大賽」，與來自台灣、德國、美國、印尼、新加坡等10餘國，超過1,200位專業選手同場競技，勇奪3金、3銀、1銅佳績，充分展現精湛廚藝與結合在地文化的創新實力。

韓國世界美食奧林匹克大賽由世界頂尖廚師組織主辦，為韓國歷史最悠久、最具國際指標性的餐飲賽事之一。競賽項目涵蓋現場烹飪、冷盤展示、西點烘焙及調酒等多元領域，吸引全球餐飲菁英參與。

此次表現最為亮眼的林宇志老師，一舉奪下2金1銀佳績。在餐廳料理展示以「蘇杭之美」為主題，透過松子與桂魚等經典食材，詮釋江南水鄉的清鮮雅韻；開胃菜展示則以「銀河尋寶盒」為題，運用金盃松子鮮蝦與柴燒山藥鮭魚捲，巧妙結合視覺藝術與風味層次，深獲評審青睞，雙雙摘下金牌。主菜展示項目則獲得銀牌肯定。

二度征戰國際賽場的林咨妤同學，繼去年於馬來西亞世界名廚錦標賽勇奪特金與金牌後，今年再度交出1金1銀的亮眼成績單。在「觀光伴手禮」項目中，以「春綻玉梅」驚艷全場，選用台灣在地包種茶與芭樂乾製作餅乾外體，塑造成象徵國花的梅花造型，內餡融合洛神花乾與桑椹汁，將台灣特色風味推向國際舞台，順利摘下金牌。主菜展示項目獲得銀牌佳績。林咨妤表示，參與國際賽事不僅能磨練技術與臨場應變，更能從中自省不足，激勵自己未來挑戰更高目標。

另一位參賽學生許芯瑜，在「開胃菜展示」及「精緻甜點展示」項目中，獲得1銀1銅的成績，展現穩健實力與創作潛力。

生活保健科技系主任陳品晟表示，參與國際賽事是拓展學生視野、提升專業能力的重要途徑。本次競賽獲獎不僅是選手個人的榮耀，更是嘉藥長期深耕教育與鼓勵學生創新料理的成果。未來學校也將持續投入資源，培育更多具備國際競爭力與創新能力的優秀人才，持續在世界舞台上為校爭光。



綜合

嘉藥征戰首爾世界美食奧林匹克大賽 勇奪3金、3銀、1銅佳績

Posted By: TainanTalk 13 5 月, 2026 Comments Off!

〔記者鄭德政南市報導〕嘉南藥理大學餐飲實力再度在國際舞台大放異彩！生活保健科技系師生日前赴韓國參加「2026第23屆韓國世界美食奧林匹克大賽」，與來自台灣、德國、美國、印尼、新加坡等10餘國，超過1,200位專業選手同場競技，勇奪3金、3銀、1銅佳績，充分展現精湛廚藝與結合在地文化的創新實力。



(圖說) 嘉藥生活系師生參加韓國首爾世界美食奧林匹克大賽勇奪3金3銀1銅。(嘉藥提供)

韓國世界美食奧林匹克大賽由世界頂尖廚師組織主辦，為韓國歷史最悠久、最具國際指標性的餐飲賽事之一。競賽項目涵蓋現場烹飪、冷盤展示、西點烘焙及調酒等多元領域，吸引全球餐飲菁英參與。



(圖說) 嘉藥林宇志老師在餐廳料理展示以「蘇杭之美」為主題摘下金牌。(嘉藥提供) 此次表現最為亮眼的林宇志老師，一舉奪下2金1銀佳績。在餐廳料理展示以「蘇杭之美」為主題，透過松子與桂魚等經典食材，詮釋江南水鄉的清鮮雅韻；開胃菜展示則以「銀河尋寶盒」為題，運用金盃松子鮮蝦與柴燒山藥鮭魚捲，巧妙結合視覺藝術與風味層次，深獲評審青睞，雙雙摘下金牌。主菜展示項目則獲得銀牌肯定。



（圖說）嘉藥林宇志老師開胃菜展示以「銀河尋寶盒」為主題，深獲評審青睞奪金。（嘉藥提供）

二度征戰國際賽場的林咨妤同學，繼去年於馬來西亞世界名廚錦標賽勇奪特金與金牌後，今年再度交出1金1銀的亮眼成績單。在「觀光伴手禮」項目中，以「春綻玉梅」驚艷全場，選用台灣在地包種茶與芭樂乾製作餅乾外體，塑造成象徵國花的梅花造型，內餡融合洛神花乾與桑椹汁，將台灣特色風味推向國際舞台，順利摘下金牌。主菜展示項目獲得銀牌佳績。林咨妤表示，參與國際賽事不僅能磨練技術與臨場應變，更能從中自省不足，激勵自己未來挑戰更高目標。



(圖說) 嘉藥林咨妤在「觀光伴手禮」以「春綻玉梅」摘下金牌。(嘉藥提供)
另一位參賽學生許芯瑜，在「開胃菜展示」及「精緻甜點展示」項目中，獲得1銀1銅的成績，展現穩健實力與創作潛力。



(圖說) 嘉藥許芯瑜「開胃菜展示」獲得1銀。(嘉藥提供)

生活保健科技系主任陳品晟表示，參與國際賽事是拓展學生視野、提升專業能力的重要途徑。本次競賽獲獎不僅是選手個人的榮耀，更是嘉藥長期深耕教育與鼓勵學生創新料理的成果。未來學校將持續投入資源，培育更多具備國際競爭力與創新能力的優秀人才，持續在世界舞台上為校爭光。

生活情報

嘉藥首爾世界美食奧林匹克大賽奪3金3銀1銅

勁報 2026-05-13 13:40 2分鐘閱讀

A- A A+ L f



重點摘要

- 嘉南藥理大學師生在韓國世界美食奧林匹克大賽中，與來自10餘國的選手競技，勇奪3金、3銀、1銅的佳績。
- 參賽師生展現精湛廚藝與結合在地文化創新的實力，其中林宇志老師獲得2金1銀，林咨妤同學獲得1金1銀。
- 林咨妤同學以「春綻玉梅」伴手禮餅乾，結合台灣在地特色風味，成功將台灣特色推向國際舞台。
- 許芯瑜同學在開胃菜展示及精緻甜點項目中，獲得1銀1銅的成績。

● 嘉藥表示將持續投入資源，培育具國際競爭力與創新能力的優秀人才。

#金牌

#餐飲

#台灣特色

相關人物：

林宇志

林咨妤

許芯瑜

相關組織：

嘉南藥理大學



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐飲實力再度在國際舞台大放異彩！生活保健科技系師生日前赴韓國參加「2026第23屆韓國世界美食奧林匹克大賽」，與來自臺灣、德國、美國、印尼、新加坡等10餘國，超過1,200位專業選手同場競技，勇奪3金、3銀、1銅佳績，充分展現精湛廚藝與結合在地文化創新實力。

韓國世界美食奧林匹克大賽由世界頂尖廚師組織主辦，為韓國歷史最悠久、最具國際指標性餐飲賽事之一；競賽項目涵蓋現場烹飪、冷盤展示、西點烘焙及調酒等多元領域，吸引全球餐飲菁英參與。

 讀到一半，先表個態？



讚



愛



哇

還沒有人反應，當第一個！



此次表現最為亮眼的林宇志老師，一舉奪下2金1銀佳績；在餐廳料理展示以「蘇杭之美」為主題，透過松子與桂魚等經典食材，詮釋江南水鄉清鮮雅韻；開胃菜展示則以「銀河尋寶盒」為題，運用金盃松子鮮蝦與柴燒山藥鮭魚捲，巧妙結合視覺藝術與風味層次，深獲評審青睞，雙雙摘下金牌，主菜展示項目則獲得銀牌肯定。



二度征戰國際賽場林咨妤同學，繼去年於馬來西亞世界名廚錦標賽勇奪特金與金牌後，今年再度交出1金1銀亮眼成績單；在「觀光伴手禮」項目中，以「春綻玉梅」驚艷全場，選用台灣在地包種茶與芭樂乾製作餅乾外體，塑造成象徵國花梅花造型，內餡融合洛神花乾與桑椹汁，將臺灣特色風味推向國際舞台，順利摘下金牌，主菜展示項目獲得銀牌佳績。

林咨妤表示，參與國際賽事不僅能磨練技術與臨場應變，更能從中自省不足，激勵自己未來挑戰更高目標。



另一位參賽學生許芯瑜，在「開胃菜展示」及「精緻甜點展示」項目中，獲得1銀1銅成績，展現穩健實力與創作潛力。

生活保健科技系主任陳品晟表示，參與國際賽事是拓展學生視野、提升專業能力重要途徑。本次競賽獲獎不僅是選手個人榮耀，更是嘉藥長期深耕教育與鼓勵學生創新料理成果；未來

學校也將持續投入資源，培育更多具備國際競爭力與創新能力優秀人才，持續在世界舞台上為校爭光。

嘉藥首爾世界美食奧林匹克大賽奪3金3銀1銅



勁報

更新於 1天前 • 發布於 1天前



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐飲實力再度在國際舞台大放異彩！生活保健科技系師生日前赴韓國參加「2026第23屆韓國世界美食奧林匹克大賽」，與來自臺灣、德國、美國、印尼、新加坡等10餘國，超過1,200位專業選手同場競技，勇奪3金、3銀、1銅佳績，充分展現精湛廚藝與結合在地文化創新實力。

韓國世界美食奧林匹克大賽由世界頂尖廚師組織主辦，為韓國歷史最悠久、最具國際指標性餐飲賽事之一；競賽項目涵蓋現場烹飪、冷盤展示、西點烘焙及調酒等多元領域，吸引全球餐飲菁英參與。



廣告 (請繼續閱讀本文)

此次表現最為亮眼的林宇志老師，一舉奪下2金1銀佳績；在餐廳料理展示以「蘇杭之美」為主題，透過松子與桂魚等經典食材，詮釋江南水鄉清鮮雅韻；開胃菜展示則以

「銀河尋寶盒」為題，運用金盃松子鮮蝦與柴燒山藥鮭魚捲，巧妙結合視覺藝術與風味層次，深獲評審青睞，雙雙摘下金牌，主菜展示項目則獲得銀牌肯定。



廣告 (請繼續閱讀本文)

二度征戰國際賽場林咨妤同學，繼去年於馬來西亞世界名廚錦標賽勇奪特金與金牌後，今年再度交出1金1銀亮眼成績單；在「觀光伴手禮」項目中，以「春綻玉梅」驚艷全場，選用台灣在地包種茶與芭樂乾製作餅乾外體，塑造成象徵國花梅花造型，內餡融合洛神花乾與桑椹汁，將臺灣特色風味推向國際舞台，順利摘下金牌，主菜展示項目獲得銀牌佳績。

林咨妤表示，參與國際賽事不僅能磨練技術與臨場應變，更能從中自省不足，激勵自己未來挑戰更高目標。



廣告 (請繼續閱讀本文)

另一位參賽學生許芯瑜，在「開胃菜展示」及「精緻甜點展示」項目中，獲得1銀1銅成績，展現穩健實力與創作潛力。

生活保健科技系主任陳品晟表示，參與國際賽事是拓展學生視野、提升專業能力重要途徑。本次競賽獲獎不僅是選手個人榮耀，更是嘉藥長期深耕教育與鼓勵學生創新料

理成果；未來學校也將持續投入資源，培育更多具備國際競爭力與創新能力優秀人才，持續在世界舞台上為校爭光。



2026-05-13 13:40:00 新聞來源：勁報

嘉藥首爾世界美食奧林匹克大賽奪3金3銀1銅



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐飲實力再度在國際舞台大放異彩！生活保健科技系師生日前赴韓國參加「2026第23屆韓國世界美食奧林匹克大賽」，與來自臺灣、德國、美國、印尼、新加坡等10餘國，超過1,200位專業選手同場競技，勇奪3金、3銀、1銅佳績，充分展現精湛廚藝與結合在地文化創新實力。

韓國世界美食奧林匹克大賽由世界頂尖廚師組織主辦，為韓國歷史最悠久、最具國際指標性餐飲賽事之一；競賽項目涵蓋現場烹飪、冷盤展示、西點烘焙及調酒等多元領域，吸引全球餐飲菁英參與。



此次表現最為亮眼的林宇志老師，一舉奪下2金1銀佳績；在餐廳料理展示以「蘇杭之美」為主題，透過松子與桂魚等經典食材，詮釋江南水鄉清鮮雅韻；開胃菜展示則以「銀河尋寶盒」為題，運用金盃松子鮮蝦與柴燒山藥鮭魚捲，巧妙結合視覺藝術與風味層次，深獲評審青睞，雙雙摘下金牌，主菜展示項目則獲得銀牌肯定。



二度征戰國際賽場林咨妤同學，繼去年於馬來西亞世界名廚錦標賽勇奪特金與金牌後，今年再度交出1金1銀亮眼成績單；在「觀光伴手禮」項目中，以「春綻玉梅」驚艷全場，選用台灣在地包種茶與芭樂乾製作餅乾外體，塑造成象徵國花梅花造型，內餡融合洛神花乾與桑椹汁，將臺灣特色風味推向國際舞台，順利摘下金牌，主菜展示項目獲得銀牌佳績。

林咨妤表示，參與國際賽事不僅能磨練技術與臨場應變，更能從中自省不足，激勵自己未來挑戰更高目標。



另一位參賽學生許芯瑜，在「開胃菜展示」及「精緻甜點展示」項目中，獲得1銀1銅成績，展現穩健實力與創作潛力。

生活保健科技系主任陳品晟表示，參與國際賽事是拓展學生視野、提升專業能力重要途徑。本次競賽獲獎不僅是選手個人榮耀，更是嘉藥長期深耕教育與鼓勵學生創新料理成果；未來學校也將持續投入資源，培育更多具備國際競爭力與創新能力優秀人才，持續在世界舞台上為校爭光。

社會

嘉藥首爾世界美食奧林匹克大賽奪3金3銀1銅

新聞聯訪中心 2026-05-13



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐飲實力再度在國際舞台大放異彩！生活保健科技系師生日前赴韓國參加「2026第23屆韓國世界美食奧林匹克大賽」，與來自臺灣、德國、美國、印尼、新加坡等10餘國，超過1,200位專業選手同場競技，勇奪3金、3銀、1銅佳績，充分展現精湛廚藝與結合在地文化創新實力。

韓國世界美食奧林匹克大賽由世界頂尖廚師組織主辦，為韓國歷史最悠久、最具國際指標性餐飲賽事之一；競賽項目涵蓋現場烹飪、冷盤展示、西點烘焙及調酒等多元領域，吸引全球餐飲菁英參與。



此次表現最為亮眼的林宇志老師，一舉奪下2金1銀佳績；在餐廳料理展示以「蘇杭之美」為主題，透過松子與桂魚等經典食材，詮釋江南水鄉清鮮雅韻；開胃菜展示則以「銀河尋寶盒」為題，運用金盃松子鮮蝦與柴燒山藥鮭魚捲，巧妙結合視覺藝術與風味層次，深獲評審青睞，雙雙摘下金牌，主菜展示項目則獲得銀牌肯定。



二度征戰國際賽場林咨妤同學，繼去年於馬來西亞世界名廚錦標賽勇奪特金與金牌後，今年再度交出1金1銀亮眼成績單；在「觀光伴手禮」項目中，以「春綻玉梅」驚艷全場，選用台灣在地包種茶與芭樂乾製作餅乾外體，塑造成象徵國花梅花造型，內餡融合洛神花乾與桑椹汁，將臺灣特色風味推向國際舞台，順利摘下金牌，主菜展示項目獲得銀牌佳績。

林咨妤表示，參與國際賽事不僅能磨練技術與臨場應變，更能從中自省不足，激勵自己未來挑戰更高目標。



另一位參賽學生許芯瑜，在「開胃菜展示」及「精緻甜點展示」項目中，獲得1銀1銅成績，展現穩健實力與創作潛力。

生活保健科技系主任陳品晟表示，參與國際賽事是拓展學生視野、提升專業能力重要途徑。本次競賽獲獎不僅是選手個人榮耀，更是嘉藥長期深耕教育與鼓勵學生創新料理成果；未來

學校也將持續投入資源，培育更多具備國際競爭力與創新能力優秀人才，持續在世界舞台上為校爭光。

新聞來源：https://twpowernews.com/news_pagein.php?iType=1003&n_id=291115

嘉藥首爾世界美食奧林匹克大賽奪3金3銀1銅



2026-05-13 勁報 勁報, 合作媒體



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐飲實力再度在國際舞台大放異彩！生活保健科技系師生日前赴韓國參加「2026第23屆韓國世界美食奧林匹克大賽」，與來自臺灣、德國、美國、印尼、新加坡等10餘國，超過1,200位專業選手同場競技，勇奪3金、3銀、1銅佳績，充分展現精湛廚藝與結合在地文化創新實力。

韓國世界美食奧林匹克大賽由世界頂尖廚師組織主辦，為韓國歷史最悠久、最具國際指標性餐飲賽事之一；競賽項目涵蓋現場烹飪、冷盤展示、西點烘焙及調酒等多元領域，吸引全球餐飲菁英參與。



此次表現最為亮眼的林宇志老師，一舉奪下2金1銀佳績；在餐廳料理展示以「蘇杭之美」為主題，透過松子與桂魚等經典食材，詮釋江南水鄉清鮮雅韻；開胃菜展示則以「銀河尋寶盒」為題，運用金盃松子鮮蝦與柴燒山藥鮭魚捲，巧妙結合視覺藝術與風味層次，深獲評審青睞，雙雙摘下金牌，主菜展示項目則獲得銀牌肯定。



二度征戰國際賽場林咨妤同學，繼去年於馬來西亞世界名廚錦標賽勇奪特金與金牌後，今年再度交出1金1銀亮眼成績單；在「觀光伴手禮」項目中，以「春綻玉梅」驚艷全場，選用台灣在地包種茶與芭樂乾製作餅乾外體，塑造成象徵國花梅花造型，內餡融合洛神花乾與桑椹汁，將臺灣特色風味推向國際舞台，順利摘下金牌，主菜展示項目獲得銀牌佳績。

林咨妤表示，參與國際賽事不僅能磨練技術與臨場應變，更能從中自省不足，激勵自己未來挑戰更高目標。



另一位參賽學生許芯瑜，在「開胃菜展示」及「精緻甜點展示」項目中，獲得1銀1銅成績，展現穩健實力與創作潛力。

生活保健科技系主任陳品晟表示，參與國際賽事是拓展學生視野、提升專業能力重要途徑。本次競賽獲獎不僅是選手個人榮耀，更是嘉藥長期深耕教育與鼓勵學生創新料理成果；未來學校也將持續投入資源，培育更多具備國際競爭力與創新能力優秀人才，持續在世界舞台上為校爭光。

地方新鮮事 社會 新聞來源:勁報

嘉藥首爾世界美食奧林匹克大賽奪3金3銀1銅

By 新聞聯訪中心 5月13, 2026





【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐飲實力再度在國際舞台大放異彩！生活保健科技系師生日前赴韓國參加「2026第23屆韓國世界美食奧林匹克大賽」，與來自臺灣、德國、美國、印尼、新加坡等10餘國，超過1,200位專業選手同場競技，勇奪3金、3銀、1銅佳績，充分展現精湛廚藝與結合在地文化創新實力。

韓國世界美食奧林匹克大賽由世界頂尖廚師組織主辦，為韓國歷史最悠久、最具國際指標性餐飲賽事之一；競賽項目涵蓋現場烹飪、冷盤展示、西點烘焙及調酒等多元領域，吸引全球餐飲菁英參與。



此次表現最為亮眼的林宇志老師，一舉奪下2金1銀佳績；在餐廳料理展示以「蘇杭之美」為主題，透過松子與桂魚等經典食材，詮釋江南水鄉清鮮雅韻；開胃菜展示則以「銀河尋寶盒」為題，運用金盃松子鮮蝦與柴燒山藥鮭魚捲，巧妙結合視覺藝術與風味層次，深獲評審青睞，雙雙摘下金牌，主菜展示項目則獲得銀牌肯定。



二度征戰國際賽場林咨妤同學，繼去年於馬來西亞世界名廚錦標賽勇奪特金與金牌後，今年再度交出1金1銀亮眼成績單；在「觀光伴手禮」項目中，以「春綻玉梅」驚艷全場，選用台灣在地包種茶與芭樂乾製作餅乾外體，塑造成象徵國花梅花造型，內餡融合洛神花乾與桑椹汁，將臺灣特色風味推向國際舞台，順利摘下金牌，主菜展示項目獲得銀牌佳績。

林咨妤表示，參與國際賽事不僅能磨練技術與臨場應變，更能從中自省不足，激勵自己未來挑戰更高目標。



另一位參賽學生許芯瑜，在「開胃菜展示」及「精緻甜點展示」項目中，獲得1銀1銅成績，展現穩健實力與創作潛力。

生活保健科技系主任陳品晟表示，參與國際賽事是拓展學生視野、提升專業能力重要途徑。本次競賽獲獎不僅是選手個人榮耀，更是嘉藥長期深耕教育與鼓勵學生創新料理成

果；未來學校也將持續投入資源，培育更多具備國際競爭力與創新能力優秀人才，持續在世界舞台上為校爭光。

新聞來源：https://twpowernews.com/news_pagein.php?iType=1003&n_id=291115

【文化藝術】

分享：



嘉藥首爾世界美食奧林匹克大賽奪3金3銀1銅



2026-05-13 【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐飲實力再度在國際舞台大放異彩！生活保健科技系師生日前赴韓國參加「2026第23屆韓國世界美食奧林匹克大賽」，與來自臺灣、德國、美國、印尼、新加坡等10餘國，超過1,200位專業選手同場競技，勇奪3金、3銀、1銅佳績，充分展現精湛廚藝與結合在地文化創新實力。

韓國世界美食奧林匹克大賽由世界頂尖廚師組織主辦，為韓國歷史最悠久、最具國際指標性餐飲賽事之一；競賽項目涵蓋現場烹飪、冷盤展示、西點烘焙及調酒等多元領域，吸引全球餐飲菁英參與。



此次表現最為亮眼的林宇志老師，一舉奪下2金1銀佳績；在餐廳料理展示以「蘇杭之美」為主題，透過松子與桂魚等經典食材，詮釋江南水鄉清鮮雅韻；開胃菜展示則以「銀河尋寶盒」為題，運用金盃松子鮮蝦與柴燒山藥鮭魚捲，巧妙結合視覺藝術與風味層次，深獲評審青睞，雙雙摘下金牌，主菜展示項目則獲得銀牌肯定。



二度征戰國際賽場林咨妤同學，繼去年於馬來西亞世界名廚錦標賽勇奪特金與金牌後，今年再度交出1金1銀亮眼成績單；在「觀光伴手禮」項目中，以「春綻玉梅」驚艷全場，選用台灣在地包種茶與芭樂乾製作餅乾外體，塑造成象徵國花梅花造型，內餡融合洛神花乾與桑椹汁，將臺灣特色風味推向國際舞台，順利摘下金牌，主菜展示項目獲得銀牌佳績。

林咨妤表示，參與國際賽事不僅能磨練技術與臨場應變，更能從中自省不足，激勵自己未來挑戰更高目標。



另一位參賽學生許芯瑜，在「開胃菜展示」及「精緻甜點展示」項目中，獲得1銀1銅成績，展現穩健實力與創作潛力。

生活保健科技系主任陳品晟表示，參與國際賽事是拓展學生視野、提升專業能力重要途徑。本次競賽獲獎不僅是選手個人榮耀，更是嘉藥長期深耕教育與鼓勵學生創新料理成果；未來學校也將持續投入資源，培育更多具備國際競爭力與創新能力優秀人才，持續在世界舞台上為校爭光。

嘉藥首爾世界美食奧林匹克大賽奪3金3銀1銅

勁報 勁報/勁報

1 天前



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐飲實力再度在國際舞台大放異彩！生活保健科技系師生日前赴韓國參加「2026第23屆韓國世界美食奧林匹克大賽」，與來自臺灣、德國、美國、印尼、新加坡等10餘國，超過1,200位專業選手同場競技，勇奪3金、3銀、1銅佳績，充分展現精湛廚藝與結合在地文化創新實力。

韓國世界美食奧林匹克大賽由世界頂尖廚師組織主辦，為韓國歷史最悠久、最具國際指標性餐飲賽事之一；競賽項目涵蓋現場烹飪、冷盤展示、西點烘焙及調酒等多元領域，吸引全球餐飲菁英參與。



此次表現最為亮眼的林宇志老師，一舉奪下2金1銀佳績；在餐廳料理展示以「蘇杭之美」為主題，透過松子與桂魚等經典食材，詮釋江南水鄉清鮮雅韻；開胃菜展示則以「銀河尋寶盒」為題，運用金盃松子鮮蝦與柴燒山藥鮭魚捲，巧妙結合視覺藝術與風味層次，深獲評審青睞，雙雙摘下金牌，主菜展示項目則獲得銀牌肯定。



二度征戰國際賽場林咨妤同學，繼去年於馬來西亞世界名廚錦標賽勇奪特金與金牌後，今年再度交出1金1銀亮眼成績單；在「觀光伴手禮」項目中，以「春綻玉梅」驚艷全場，選用台灣在地包種茶與芭樂乾製作餅乾外體，塑造成象徵國花梅花造型，內餡融合洛神花乾與桑椹汁，將臺灣特色風味推向國際舞台，順利摘下金牌，主菜展示項目獲得銀牌佳績。

林咨妤表示，參與國際賽事不僅能磨練技術與臨場應變，更能從中自省不足，激勵自己未來挑戰更高目標。



另一位參賽學生許芯瑜，在「開胃菜展示」及「精緻甜點展示」項目中，獲得1銀1銅成績，展現穩健實力與創作潛力。

生活保健科技系主任陳品晟表示，參與國際賽事是拓展學生視野、提升專業能力重要途徑。本次競賽獲獎不僅是選手個人榮耀，更是嘉藥長期深耕教育與鼓勵學生創新料理成果；未來學校也將持續投入資源，培育更多具備國際競爭力與創新能力優秀人才，持續在世界舞台上為校爭光。

南天地方新聞的貼文

南天地方新聞——在嘉南藥理大學 Chia Nan University of Pharm...

5月12日下午4:44 · 台南市 · 🌐

嘉藥征戰韓國美食奧林匹克 勇奪3金3銀1銅

嘉南藥理大學 CNU #生活保健科技系 師生日前前往韓國，參加「2026第23屆 #韓國世界美食奧林匹克大賽」，與來自台灣、德國、美國、新加坡、印尼等10多個國家、超過1,200位選手同場競技，最終勇奪3金、3銀、1銅佳績，表現相當亮眼。

其中林宇志老師一口氣拿下2金1銀，成為全場焦點。他在餐廳料理展示以「#蘇杭之美」為主題，運用#松子、#桂魚等食材展現江南料理特色；開胃菜作品「#銀河尋寶盒」則結合 #金盃松子鮮蝦 與 #柴燒山藥鮭魚捲，兼具視覺與口感層次，雙雙獲得金牌肯定，主菜展示也奪下銀牌。

學生林咨妤則延續去年國際賽奪牌氣勢，今年再拿下1金1銀佳績。她以「#春綻玉梅」作品參加觀光伴手禮項目，將 #包種茶、#芭樂乾、#洛神花 與 #桑椹 等台灣在地元素融入甜點設計，並以梅花造型呈現，成功驚艷評審、奪下金牌。

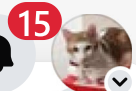
另外，學生許芯瑜在 #開胃菜 與 #精緻甜點 展示項目中，也獲得1銀1銅成績，展現穩健實力。

生活保健科技系主任陳品晟表示，國際競賽不僅能提升學生專業能力，也能拓展國際視野。此次獲獎成果，不只是選手個人的榮耀，更展現嘉藥長期深耕餐飲教育與創新教學的成果，未來也將持續培育更多具國際競爭力的人才。

#照片由嘉南藥理大學提供



南天地方新聞的貼文



8

1 則留言 2次分享

讚

留言

分享

最相關



佑天

嘉藥這幾年培養出不錯的人才 看得出來他們在教學上的用心 這樣的表現對學生來說是好事 台灣的教育機構應該多給點鼓勵與資源 讓更多人看到專業的價

1週 讚 回覆



以 Emma Hwan 的身分留言



嘉藥征戰首爾世界美食奧林匹克大賽 勇奪3金3銀1銅

2026-05-12 點閱數：68,906



圖：嘉藥生活系師生參加首爾世界美食奧林匹克大賽，榮獲3金3銀1銅佳績。（校方提供）

【記者黃鐘毅 / 台南報導】嘉南藥理大學餐飲實力再度在國際舞台大放異彩，生活保健科技系師參加「2026第23屆韓國世界美食奧林匹克大賽」，與來自台灣、德國、美國、印尼、新加坡等10餘國，超過1200位專業選手同場競技，勇奪3金、3銀、1銅佳績，充分展現精湛廚藝與結合在地文化的創新實力。

韓國世界美食奧林匹克大賽由世界頂尖廚師組織主辦，為韓國歷史最悠久、最具國際指標性的餐飲賽事之一。競賽項目涵蓋現場烹飪、冷盤展示、西點烘焙及調酒等多元領域，吸引全球餐飲菁英參與。



圖：林宇志老師在餐廳料理展示以「蘇杭之美」為主題摘下金牌。(校方提供)

嘉藥林宇志老師在這次大賽，一舉奪下2金1銀佳績。在餐廳料理展示以「蘇杭之美」為主題，透過松子與桂魚等經典食材，詮釋江南水鄉的清鮮雅韻；開胃菜展示則以「銀河尋寶盒」為題，運用金盃松子鮮蝦與柴燒山藥鮭魚捲，巧妙結合視覺藝術與風味層次，深獲評審青睞，雙雙摘下金牌。主菜展示項目則獲得銀牌肯定。



圖：林咨妤同學在「觀光伴手禮」以「春綻玉梅」摘下金牌。（校方提供）

二度征戰國際賽場的林咨妤同學，繼去年於馬來西亞世界名廚錦標賽勇奪特金與金牌後，今年再度交出1金1銀的亮眼成績單。在「觀光伴手禮」項目中，以「春綻玉梅」驚艷全場，選用台灣在地包種茶與芭樂乾製作餅乾外體，塑造成象徵國花的梅花造型，內餡融合洛神花乾與桑椹汁，將台灣特色風味推向國際舞台，順利摘下金牌。主菜展示項目獲得銀牌佳績。



圖：許芯瑜同學「開胃菜展示」獲得1銀。（校方提供）

另一位參賽學生許芯瑜，在「開胃菜展示」及「精緻甜點展示」項目中，獲得1銀1銅的成績，展現穩健實力與創作潛力。

生活保健科技系主任陳品晟表示，參與國際賽事是拓展學生視野、提升專業能力的重要途徑。這次競賽獲獎不僅是選手個人的榮耀，更是嘉藥長期深耕教育與鼓勵學生創新料理的成果。未來學校也將持續投入資源，培育更多具備國際競爭力與創新能力的優秀人才，持續在世界舞台上為校爭光。



★★★★★

嘉藥征戰韓國世界美食奧林匹克大賽 奪3金3銀1銅 展現台灣料理創新實力

2026/05/12 陳遍綠 1,177

嘉南藥理大學生活保健科技系師生日前赴韓國參加「2026第23屆韓國世界美食奧林匹克大賽」，與來自台灣、德國、美國、印尼、新加坡等10餘國，超過1,200位專業選手同場競技，勇奪3金、3銀、1銅佳績，充分展現精湛廚藝與結合在地文化的創新實力。



▲嘉藥林宇志老師在餐廳料理展示以「蘇杭之美」為主題摘下金牌



▲嘉藥林宇志老師開胃菜展示以「銀河尋寶盒」為主題深獲評審青睞

此次表現最為亮眼的林宇志老師，一舉奪下2金1銀佳績。在餐廳料理展示以「蘇杭之美」為主題，透過松子與桂魚等經典食材，詮釋江南水鄉的清鮮雅韻；開胃菜展示則以「銀河尋寶盒」為題，運用金盃松子鮮蝦與柴燒山藥鮭魚捲，巧妙結合視覺藝術與風味層次，深獲評審青睞，雙雙摘下金牌。主菜展示項目則獲得銀牌肯定。



▲嘉藥林咨妤在「觀光伴手禮」以「春綻玉梅」摘下金牌



▲嘉藥許芯瑜「開胃菜展示」獲得1銀

二度征戰國際賽場的林咨妤同學，繼去年於馬來西亞世界名廚錦標賽勇奪特金與金牌後，今年再度交出1金1銀的亮眼成績單。在「觀光伴手禮」項目中，以「春綻玉梅」驚艷全場，選用台灣在地包種茶與芭樂乾製作餅乾外體，塑造成象徵國花的梅花造型，內餡融合洛神花乾與桑椹汁，將台灣特色風味推向國際舞台，順利摘下金牌。主菜展示項目獲得銀牌佳績。另一位參賽學生許芯瑜，在「開胃菜展示」及「精緻甜點展示」項目中，獲得1銀1銅的成績，展現穩健實力與創作潛力。



▲嘉藥生活系師生首爾世界美食奧林匹克大賽3金3銀1銅

生活保健科技系主任陳品晟表示，本次競賽獲獎不僅是選手個人的榮耀，更是嘉藥長期深耕教育與鼓勵學生創新料理的成果。未來學校也將持續投入資源，培育更多具備國際競爭力與創新能力的優秀人才，持續在世界舞台上為校爭光。