



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中華日報 (B6 台南萬象)

刊載日期：114 年 8 月 5 日 星期三

記者：黃文記

嘉藥曾楷勛奪國際賽廚藝雙金

榮獲「同場最高分金牌總冠軍」與「最佳展示台冠軍」 偕校長獲總統召見

身為嘉藥餐旅系優秀系友的曾楷勛，同時也是世界廚師聯合會認可的國際廚藝評審，平時除忙於教學外，每週更不辭辛勞北上與隊友進行高強度集訓，本次勇奪全場最高分的「蔥醬燒蘑菇雞肉派」，就是以「台菜西吃」手法，西式低溫舒肥烹調鎖住桂丁土雞胸肉的鮮美，呈現出極致細緻。

本屆COC賽事採用團體累積分賽制，首場巡迴賽於今年四月在東馬砂勞越揭開序幕，在關鍵的最終決賽中，面對來自新加坡、馬來西亞、越南、香港、巴基斯坦及中國大陸等十一個國家、八百位廚藝高手，台灣隊運用樹子、蠶豆、雪菜、九孔鮑、屏東檸檬、桂丁土雞及醬鹵花生等台灣在地食材，巧妙結合台菜風味與現代烹調技術，擊敗前兩場奪冠的新加坡隊，拿下第三場金牌總冠軍。其中，曾楷勛老師更以獨創料理「蔥醬燒蘑菇雞肉派」勇奪全場最高分殊榮。

嘉南藥理大學餐旅管理系教師曾楷勛與台灣廚藝美食協會代表台灣前往馬來西亞參加「二〇二六第五屆COC環球廚藝聯盟巡迴挑戰賽」，一舉斬獲「同場最高分金牌總冠軍」與「最佳展示台冠軍」雙料金牌。嘉藥校長張翊峰與曾楷勛老師日前前往總統府接受總統賴清德親自召見肯定。

曾楷勛表示，二〇一二年他就讀嘉藥時參加人生首場世界廚師聯合會認證的新加坡國際賽事，也就此開啟他的國際視野；擔任教職後，他先後帶領學生征戰上海、泰國、韓國、印尼、馬來西亞及新加坡等國，累積十多場國際大賽經驗。他強調，唯有親臨現場實際操練與高壓競技，才能突破課堂框架，真正提升自我實力。嘉藥校長張翊峰表示，曾楷勛老師能從國際賽事中脫穎而出，代表台灣抱回雙金、總冠軍，是實至名歸的「嘉藥之光」。



←嘉藥校長張翊峰(右)與餐旅系曾楷勛老師，前往總統府接受總統賴清德召見。

(校方提供)

2026-08-05 11:03:33 新聞來源：1111產經新聞

嘉藥曾楷勛奪馬來西亞GCCM雙金總冠軍 獲總統賴清德召見



嘉藥曾楷勛老師是國際餐飲賽事的常勝軍。(圖／嘉南藥理大學提供)

嘉南藥理大學餐旅管理系教師曾楷勛與台灣廚藝美食協會代表台灣前往馬來西亞，參加「2026第五屆 GCCM 環球廚藝聯盟巡迴挑戰賽 (Global Culinary Challenge Malaysia)」，一舉斬獲「同場最高分金牌總冠軍」與「最佳展示台冠軍」雙料金牌！其中，曾楷勛老師更以獨創料理「蔥醬燒蘑菇雞肉派」勇奪全場最高分殊榮。嘉藥校長張翊峰與曾楷勛老師於8月3日前往總統府，接受總統賴清德親自召見肯定，這不僅是為國爭光，更是向國際展現嘉藥教師的專業深度與實務教學能量。

本屆 GCCM 賽事採用團體累積分賽制，首場巡迴賽於今年 4 月在東馬砂勞越揭開序幕，在關鍵的最終決賽中，面對來自新加坡、馬來西亞、越南、香港、巴基斯坦及中國等 11 個國家、800 位廚藝高手，台灣隊運用樹子、蠶豆、雪菜、九孔鮑、屏東檸檬、桂丁土雞及醬鹵花生等台灣在地食材，巧妙結合台菜風味與現代烹調技術，擊敗前兩場奪得冠的新加坡隊，拿下第三場金牌總冠軍。

身為嘉藥餐旅系優秀系友的曾楷勛老師，他同時也是世界廚師聯合會認可的國際廚藝評審，平時除忙於教學外，每週更不辭辛勞北上與隊友進行高強度集訓，本次勇奪全場最高分的「蔥醬燒蘑菇雞肉派」，就是以「台菜西吃」手法，西式低溫舒肥烹調鎖住桂丁土雞胸肉的鮮美，呈現出極致細緻軟嫩的慕斯口感，驚豔現場國際評審。



嘉藥曾楷勛老師獨創「蔥醬燒蘑菇雞肉派」(上中)奪全場最高分殊榮。(圖／嘉南藥理大學提供)

曾楷勛表示，2012年他在嘉藥就讀時，參加人生首場世界廚師聯合會認證的新加坡國際賽事，也就此開啟他的國際視野，擔任教職後，他先後帶領學生征戰上海、泰國、韓國、印尼、馬來西亞及新加坡等國，累積十多場國際大賽經驗，他強調，唯有親臨現場實際操練與高壓競技，才能突破課堂框架、真正提升自我實力。

校長張翊峰表示，此次曾楷勛老師能從國際賽事中代表台灣抱回雙金總冠軍，是實至名歸的『嘉藥之光』，也證明了嘉藥餐旅系的教學品質與師資實力已達國際頂尖水準，嘉藥一直鼓勵師生走入國際，取得豐富的實戰經驗，培養更多具備國際競爭力的餐飲人才。

這篇文章 [嘉藥曾楷勛奪馬來西亞GCCM雙金總冠軍 獲總統賴清德召見](#) 最早出現於 [1111人力銀行 - 校園焦點 RSS](#) 。

嘉藥曾楷勛奪馬來西亞GCCM雙金總冠軍 獲總統賴清德召見

2026-08-05 媒體中心 / 綜合報導



嘉藥曾楷勛老師是國際餐飲賽事的常勝軍。（圖 / 嘉南藥理大學提供）

嘉南藥理大學餐旅管理系教師曾楷勛與台灣廚藝美食協會代表台灣前往馬來西亞，參加「2026第五屆GCCM 環球廚藝聯盟巡迴挑戰賽（Global Culinary Challenge Malaysia）」，一舉斬獲「同場最高分金牌總冠軍」與「最佳展示台冠軍」雙料金牌！其中，曾楷勛老師更以獨創料理「蔥醬燒蘑菇雞肉派」

勇奪全場最高分殊榮。嘉藥校長張翊峰與曾楷勛老師於8月3日前往總統府，接受總統賴清德親自召見肯定，這不僅是為國爭光，更是向國際展現嘉藥教師的專業深度與實務教學能量。

本屆 GCCM 賽事採用團體累積分賽制，首場巡迴賽於今年 4 月在東馬砂勞越揭開序幕，在關鍵的最終決賽中，面對來自新加坡、馬來西亞、越南、香港、巴基斯坦及中國等 11 個國家、800 位廚藝高手，台灣隊運用樹子、蠶豆、雪菜、九孔鮑、屏東檸檬、桂丁土雞及醬鹵花生等台灣在地食材，巧妙結合台菜風味與現代烹調技術，擊敗前兩場奪得冠的新加坡隊，拿下第三場金牌總冠軍。

身為嘉藥餐旅系優秀系友的曾楷勛老師，他同時也是世界廚師聯合會認可的國際廚藝評審，平時除忙於教學外，每週更不辭辛勞北上與隊友進行高強度集訓，本次勇奪全場最高分的「蔥醬燒蘑菇雞肉派」，就是以「台菜西吃」手法，西式低溫舒肥烹調鎖住桂丁土雞胸肉的鮮美，呈現出極致細緻軟嫩的慕斯口感，驚豔現場國際評審。



嘉藥曾楷勛老師獨創「蔥醬燒蘑菇雞肉派」(上中)奪全場最高分殊榮。(圖 / 嘉南藥理大學提供)

曾楷勛表示，2012年他在嘉藥就讀時，參加人生首場世界廚師聯合會認證的新加坡國際賽事，也就此開啟他的國際視野，擔任教職後，他先後帶領學生征戰上海、泰國、韓國、印尼、馬來西亞及新加坡等國，累積十多場國際大賽經驗，他強調，唯有親臨現場實際操練與高壓競技，才能突破課堂框架、真正提升自我實力。

校長張翊峰表示，此次曾楷勛老師能從國際賽事中代表台灣抱回雙金總冠軍，是實至名歸的『嘉藥之光』，也證明了嘉藥餐旅系的教學品質與師資實力已達國際頂尖水準，嘉藥一直鼓勵師生走入國際，取得豐富的實戰經驗，培養更多具備國際競爭力的餐飲人才。

嘉藥曾楷勛奪馬來西亞GCCM雙金總冠軍 獲總統賴清德召見

2026-08-05 上午 11:03 媒體中心 / 綜合報導



嘉藥曾楷勛老師是國際餐飲賽事的常勝軍。（圖 / 嘉南藥理大學提供）

嘉南藥理大學餐旅管理系教師曾楷勛與台灣廚藝美食協會代表台灣前往馬來西亞，參加「2026 第五屆 GCCM 環球廚藝聯盟巡迴挑戰賽（Global Culinary Challenge Malaysia）」，一舉斬獲「同場最高分金牌總冠軍」與「最佳展示台冠軍」雙料金牌！其中，曾楷勛老師更以獨創料理「蔥醬燒蘑菇雞肉派」勇奪全場最高分殊榮。嘉藥校長張翊峰與曾楷勛老師於8月3日前往總統府，接受總統賴清德親自召見肯定，這不僅是為國爭光，更是向國際展現嘉藥教師的專業深度與實務教學能量。

本屆 GCCM 賽事採用團體累積分賽制，首場巡迴賽於今年 4 月在東馬砂勞越揭開序幕，在關鍵的最終決賽中，面對來自新加坡、馬來西亞、越南、香港、巴基斯坦及中國等 11 個國家、800 位廚藝高手，台灣隊運用樹子、蠶豆、雪菜、九孔鮑、屏東檸檬、桂丁土雞及醬鹵花生等台灣在地食材，巧妙結合台菜風味與現代烹調技術，擊敗前兩場奪得冠的新加坡隊，拿下第三場金牌總冠軍。

身為嘉藥餐旅系優秀系友的曾楷勛老師，他同時也是世界廚師聯合會認可的國際廚藝評審，平時除忙於教學外，每週更不辭辛勞北上與隊友進行高強度集訓，本次勇奪全場最高分的「蔥醬燒蘑菇雞肉派」，就是以「台菜西吃」手法，西式低溫舒肥烹調鎖住桂丁土雞胸肉的鮮美，呈現出極致細緻軟嫩的慕斯口感，驚豔現場國際評審。



嘉藥曾楷勛老師獨創「蔥醬燒蘑菇雞肉派」(上中)奪全場最高分殊榮。
(圖 / 嘉南藥理大學提供)

曾楷勛表示，2012年他在嘉藥就讀時，參加人生首場世界廚師聯合會認證的新加坡國際賽事，也就此開啟他的國際視野，擔任教職後，他先後帶領學生征戰上海、泰國、韓國、印尼、馬來西亞及新加坡等國，累積十多場國際大賽經驗，他強調，唯有親臨現場實際操練與高壓競技，才能突破課堂框架、真正提升自我實力。

校長張翊峰表示，此次曾楷勛老師能從國際賽事中代表台灣抱回雙金總冠軍，是實至名歸的『嘉藥之光』，也證明了嘉藥餐旅系的教學品質與師資實力已達國際頂尖水準，嘉藥一直鼓勵師生走入國際，取得豐富的實戰經驗，培養更多具備國際競爭力的餐飲人才。

嘉藥曾楷勛馬來西亞廚藝賽奪雙金 「台菜西吃」獲賴清德召見



▲嘉南藥理大學餐旅管理系教師曾楷勛代表台灣參加馬來西亞GCCM環球廚藝聯盟巡迴挑戰賽，勇奪雙料金牌。(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教師曾楷勛與台灣廚藝美食協會代表台灣前進馬來西亞，參加「2026第5屆GCCM環球廚藝聯盟巡迴挑戰賽」，一舉拿下「同場最高分金牌總冠軍」及「最佳展示台冠軍」雙料金牌。



曾楷勛更以獨創料理「蔥醬燒蘑菇雞肉派」勇奪全場最高分，嘉藥校長張翊峰與曾楷勛3日前往總統府，接受總統賴清德召見肯定。

嘉藥表示，曾楷勛此次代表台灣在國際廚藝競賽中抱回雙金，不僅為國爭光，也向國際展現嘉藥教師的專業實力及實務教

學能量。

本屆GCCM賽事採團體積分賽制，首場巡迴賽今年4月在東馬砂勞越登場。台灣隊在關鍵最終決賽中，迎戰來自新加坡、馬來西亞、越南、香港、巴基斯坦及中國等11個國家、共800名廚藝高手。



台灣隊運用樹子、蠶豆、雪菜、九孔鮑、屏東檸檬、桂丁土雞及醬滷花生等台灣在地食材，巧妙融合台菜風味與現代烹調技術，最終擊敗前2場奪冠的新加坡隊，拿下第3場金牌總冠軍，並憑藉完整精緻的餐台設計，再奪最佳展示台冠軍。

曾楷助是嘉藥餐旅系優秀系友，同時也是世界廚師聯合會認可的國際廚藝評審。平時除投入教學工作外，他每週還不辭辛勞北上，與隊友進行高強度集訓，為國際賽事做足準備。

此次勇奪全場最高分的「蔥醬燒蘑菇雞肉派」，採用「台菜西吃」概念，透過西式低溫舒肥技術，鎖住桂丁土雞胸肉的鮮美，再製作成口感細緻軟嫩的雞肉慕斯，搭配台式蔥醬與蘑菇風味，成功驚豔現場國際評審。

曾楷助表示，2012年就讀嘉藥期間，他參加人生首場經世界廚師聯合會認證的新加坡國際賽事，也自此開啟國際視野。擔任教職後，他陸續帶領學生征戰上海、泰國、韓國、印尼、馬來西亞及新加坡等地，累積超過10場國際大賽經驗。



曾楷勛強調，唯有親臨競賽現場，接受實際操練與高壓競技的考驗，才能突破課堂框架，在與各國選手交流及競爭過程中，真正提升自我實力，這也是他持續鼓勵學生走向國際舞台的重要原因。



嘉藥校長張翊峰表示，曾楷勛代表台灣從國際賽事抱回雙金總冠軍，是實至名歸的「嘉藥之光」，也證明嘉藥餐旅系的教學品質與師資實力，已具備國際頂尖水準。



張翊峰指出，嘉藥長期鼓勵師生走入國際，透過競賽及交流累積豐富實戰經驗，未來也將持續培養更多兼具專業技術、創新思維及國際競爭力的餐飲人才，讓台灣美食與廚藝能量持續在世界舞台發光。

※本文版權所有，非經授權，不得轉載。[ETtoday著作權聲明]※

地方

嘉藥曾楷勛代表台灣征戰馬國環球廚藝賽 勇奪雙料金牌總冠軍獲總統接見

大成報 2026-08-04 16:56 2 分鐘閱讀

A-

A

A+

L

f



重點摘要

- 嘉南藥理大學教師曾楷勛代表台灣參加馬來西亞環球廚藝賽，勇奪雙料金牌總冠軍。
- 曾楷勛以自創料理「蔥醬燒蘑菇雞肉派」，運用在地食材結合台菜西吃理念，獲得全場最高分。
- 此次獲獎不僅為國爭光，也成功將台灣廚藝實力與在地食材推向國際舞台。

#環球廚藝賽

#台菜西吃

#雙料金牌

相關人物：

賴清德

曾楷勛

張翊峰

相關組織：

嘉南藥理大學

台灣廚藝美食協會



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系教師曾楷勛，偕同台灣廚藝美食協會代表台灣遠赴馬來西亞，參加「2026 第五屆 GCCM 環球廚藝聯盟巡迴挑戰賽」，榮獲同場

最高分金牌總冠軍、最佳展示台冠軍雙料金牌；曾楷勛憑自創料理「蔥醬燒蘑菇雞肉派」拿下全場最高分。8月3日，嘉藥校長張翊峰陪同曾楷勛前往總統府，接受總統賴清德召見肯定，為國爭光之餘，向國際展現嘉藥師資專業實力。

本屆賽事採團體積分制，首站4月於東馬砂勞越登場。決賽匯集新加坡、馬來西亞、越南、香港、巴基斯坦、中國等11國共800名廚藝好手。台灣團隊運用樹子、蠶豆、屏東檸檬、桂丁土雞等在地農產，融合台菜底蘊與現代烹飪工藝，成功擊敗前兩站冠軍新加坡隊，拿下本場金牌總冠軍。

曾楷勛為嘉藥餐旅系系友，同時具備世界廚師聯合會認證國際評審資格。教學之餘，他每週北上和隊友密集集訓。奪冠作品「蔥醬燒蘑菇雞肉派」採「台菜西吃」理念，透過西式低溫舒肥保留桂丁土雞胸鮮甜，打造綿密慕斯質地，獲國際評審高度青睞。

回顧廚藝之路，曾楷勛提及2012年就讀嘉藥期間，初次參加新加坡國際廚藝賽，打開國際視野。投入教職後，持續帶領學生前進上海、泰國、韓國、印尼等多地參賽，累計十餘場國際賽事歷練。他認為，置身高強度國際競技現場，才能跳脫課堂限制，持續精進技藝。

校長張翊峰指出，曾楷勛奪下國際雙金實至名歸，堪稱「嘉藥之光」，印證嘉藥餐旅系教學品質與師資水平站上國際舞台。校方長期鼓勵師生踏出國際累積實戰經歷，持續培育擁有全球競爭力的餐旅專業人才。

曾楷勛以台灣在地食材結合西式烹調手法在國際廚藝賽奪魁，不只收獲獎牌，更成功把台菜價值推向東南亞國際舞台。身為校友回校任教，將國際賽場經驗回饋教學，形成良性傳承。這次亮眼成績也示範技職教育的發展方向，扎根本土飲食文化、鼓勵師生走出海外交流，持續培育能夠站上世界競技舞台的餐旅人才。



2026-08-04 16:56:11 新聞來源：大成報

嘉藥曾楷勛代表台灣征戰馬國環球廚藝賽 勇奪雙料金牌總冠軍獲總統接見



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系教師曾楷勛，偕同台灣廚藝美食協會代表台灣遠赴馬來西亞，參加「2026 第五屆 GCCM 環球廚藝聯盟巡迴挑戰賽」，榮獲同場最高分金牌總冠軍、最佳展示台冠軍雙料金牌；曾楷勛憑自創料理「蔥醬燒蘑菇雞肉派」拿下全場最高分。8月3日，嘉藥校長張翊峰陪同曾楷勛前往總統府，接受總統賴清德召見肯定，為國爭光之餘，向國際展現嘉藥師資專業實力。

本屆賽事採團體積分制，首站4月於東馬砂勞越登場。決賽匯集新加坡、馬來西亞、越南、香港、巴基斯坦、中國等11國共800名廚藝好手。台灣團隊運用樹子、蠶豆、屏東檸檬、桂丁土雞等在地農產，融合台菜底蘊與現代烹飪工藝，成功擊敗前兩站冠軍新加坡隊，拿下本場金牌總冠軍。

曾楷勛為嘉藥餐旅系系友，同時具備世界廚師聯合會認證國際評審資格。教學之餘，他每週北上和隊友密集集訓。奪冠作品「蔥醬燒蘑菇雞肉派」採「台菜西吃」理念，透過西式低溫舒肥保留桂丁土雞胸鮮甜，打造綿密慕斯質地，獲國際評審高度青睞。

回顧廚藝之路，曾楷勛提及 2012 年就讀嘉藥期間，初次參加新加坡國際廚藝賽，打開國際視野。投入教職後，持續帶領學生前進上海、泰國、韓國、印尼等多地參賽，累計十餘場國際賽事歷練。他認為，置身高強度國際競技現場，才能跳脫課堂限制，持續精進技藝。

校長張翊峰指出，曾楷勛奪下國際雙金實至名歸，堪稱「嘉藥之光」，印證嘉藥餐旅系教學品質與師資水平站上國際舞台。校方長期鼓勵師生踏出國際累積實戰經歷，持續培育擁有全球競爭力的餐旅專業人才。

曾楷勛以台灣在地食材結合西式烹調手法在國際廚藝賽奪魁，不只收獲獎牌，更成功把台菜價值推向東南亞國際舞台。身為校友回校任教，將國際賽場經驗回饋教學，形成良性傳承。這次亮眼成績也示範技職教育的發展方向，扎根本土飲食文化、鼓勵師生走出海外交流，持續培育能夠站上世界競技舞台的餐旅人才。





嘉藥曾楷勛代表台灣征戰馬國環球廚藝賽 勇奪雙料金牌總冠軍獲總統接見

新聞聯訪中心 2026-08-04



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系教師曾楷勛，偕同台灣廚藝美食協會代表台灣遠赴馬來西亞，參加「2026 第五屆 GCCM 環球廚藝聯盟巡迴挑戰賽」，榮獲同場最高分金牌總冠軍、最佳展示台冠軍雙料金牌；曾楷勛憑自創料理「蔥醬燒蘑菇雞肉派」拿下全場最高分。8月3日，嘉藥校長張翊峰陪同曾楷勛前往總統府，接受總統賴清德召見肯定，為國爭光之餘，向國際展現嘉藥師資專業實力。

本屆賽事採團體積分制，首站4月於東馬砂勞越登場。決賽匯集新加坡、馬來西亞、越南、香港、巴基斯坦、中國等11國共800名廚藝好手。台灣團隊運用樹子、蠶豆、屏東檸檬、桂丁土雞等在地農產，融合台菜底蘊與現代烹飪工藝，成功擊敗前兩站冠軍新加坡隊，拿下本場金牌總冠軍。

曾楷勛為嘉藥餐旅系系友，同時具備世界廚師聯合會認證國際評審資格。教學之餘，他每週北上和隊友密集集訓。奪冠作品「蔥醬燒蘑菇雞肉派」採「台菜西吃」理念，透過西式低溫舒肥保留桂丁土雞胸鮮甜，打造綿密慕斯質地，獲國際評審高度青睞。

回顧廚藝之路，曾楷勛提及2012年就讀嘉藥期間，初次參加新加坡國際廚藝賽，打開國際視野。投入教職後，持續帶領學生前進上海、泰國、韓國、印尼等多地參賽，累計十餘場國際賽事歷練。他認為，置身高強度國際競技現場，才能跳脫課堂限制，持續精進技藝。

校長張翊峰指出，曾楷勛奪下國際雙金實至名歸，堪稱「嘉藥之光」，印證嘉藥餐旅系教學品質與師資水平站上國際舞台。校方長期鼓勵師生踏出國際累積實戰經歷，持續培育擁有全球競爭力的餐旅專業人才。

曾楷勛以台灣在地食材結合西式烹調手法在國際廚藝賽奪魁，不只收獲獎牌，更成功把台菜價值推向東南亞國際舞台。身為校友回校任教，將國際賽場經驗回饋教學，形成良性傳承。這次亮眼成績也示範技職教育的發展方向，扎根本土飲食文化、鼓勵師生走出海外交流，持續培育能夠站上世界競技舞台的餐旅人才。





新聞來源：https://greatnews.com.tw/news_pagein.php?iType=1010&n_id=313891

嘉藥曾楷勛代表台灣征戰馬國環球廚藝賽 勇奪雙料金牌總冠軍獲總統接見

【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系教師曾楷勛，偕同台灣廚藝美食協會代表台灣遠赴馬來西亞，參



2026-08-04 加「2026 第五屆 GCCM 環球廚藝聯盟巡迴挑戰賽」，榮獲同場最高分金牌總冠軍、最佳展示台冠軍雙料金牌；曾楷勛憑自創料理「蔥醬燒蘑菇雞肉派」拿下全場最高分。8月3日，嘉藥校長張翊峰陪同曾楷勛前往總統府，接受總統賴清德召見肯定，為國爭光之餘，向國際展現嘉藥師資專業實力。

本屆賽事採團體積分制，首站4月於東馬砂勞越登場。決賽匯集新加坡、馬來西亞、越南、香港、巴基斯坦、中國等11國共800名廚藝好手。台灣團隊運用樹子、蠶豆、屏東檸檬、桂丁土雞等在地農產，融合台菜底蘊與現代烹飪工藝，成功擊敗前兩站冠軍新加坡隊，拿下本場金牌總冠軍。

曾楷勛為嘉藥餐旅系系友，同時具備世界廚師聯合會認證國際評審資格。教學之餘，他每週北上和隊友密集集訓。奪冠作品「蔥醬燒蘑菇雞肉派」採「台菜西吃」理念，透過西式低溫舒肥保留桂丁土雞胸鮮甜，打造綿密慕斯質地，獲國際評審高度青睞。

回顧廚藝之路，曾楷勛提及2012年就讀嘉藥期間，初次參加新加坡國際廚藝賽，打開國際視野。投入教職後，持續帶領學生前進上海、泰國、韓國、印尼等多地參賽，累計十餘場國際賽事歷練。他認為，置身高強度國際競技現場，才能跳脫課堂限制，持續精進技藝。

校長張翊峰指出，曾楷勛奪下國際雙金實至名歸，堪稱「嘉藥之光」，印證嘉藥餐旅系教學品質與

師資水平站上國際舞台。校方長期鼓勵師生踏出國際累積實戰經歷，持續培育擁有全球競爭力的餐旅專業人才。

曾楷勛以台灣在地食材結合西式烹調手法在國際廚藝賽奪魁，不只收獲獎牌，更成功把台菜價值推向東南亞國際舞台。身為校友回校任教，將國際賽場經驗回饋教學，形成良性傳承。這次亮眼成績也示範技職教育的發展方向，扎根本土飲食文化、鼓勵師生走出海外交流，持續培育能夠站上世界競技舞台的餐旅人才。





嘉藥曾楷勛代表台灣征戰馬國環球廚藝賽 勇奪雙料金牌總冠軍獲總統接見

大成報 大成報/大成報

15 分鐘前



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系教師曾楷勛，偕同台灣廚藝美食協會代表台灣遠赴馬來西亞，參加「2026 第五屆 GCCM 環球廚藝聯盟巡迴挑戰賽」，榮獲同場最高分金牌總冠軍、最佳展示台冠軍雙料金牌；曾楷勛憑自創料理「蔥醬燒蘑菇雞肉派」拿下全場最高分。8月3日，嘉藥校長張翊峰陪同曾楷勛前往總統府，接受總統賴清德召見肯定，為國爭光之餘，向國際展現嘉藥師資專業實力。

本屆賽事採團體積分制，首站 4 月於東馬砂勞越登場。決賽匯集新加坡、馬來西亞、越南、香港、巴基斯坦、中國等 11 國共 800 名廚藝好手。台灣團隊運用樹子、蠶豆、屏東檸檬、桂丁土雞等在地農產，融合台菜底蘊與現代烹飪工藝，成功擊敗前兩站冠軍新加坡隊，拿下本場金牌總冠軍。

曾楷勛為嘉藥餐旅系系友，同時具備世界廚師聯合會認證國際評審資格。教學之餘，他每週北上和隊友密集集訓。奪冠作品「蔥醬燒蘑菇雞肉派」採「台菜西吃」理念，透過西式低溫舒肥保留桂丁土雞胸鮮甜，打造綿密慕斯質地，獲國際評審高度青睞。

回顧廚藝之路，曾楷勛提及 2012 年就讀嘉藥期間，初次參加新加坡國際廚藝賽，打開國際視野。投入教職後，持續帶領學生前進上海、泰國、韓國、印尼等多地參賽，累計十餘場國際賽事歷練。他認為，置身高強度國際競技現場，才能跳脫課堂限制，持續精進技藝。

校長張翊峰指出，曾楷勛奪下國際雙金實至名歸，堪稱「嘉藥之光」，印證嘉藥餐旅系教學品質與師資水平站上國際舞台。校方長期鼓勵師生踏出國際累積實戰經歷，持續培育擁有全球競爭力的餐旅專業人才。

曾楷勛以台灣在地食材結合西式烹調手法在國際廚藝賽奪魁，不只收獲獎牌，更成功把台菜價值推向東南亞國際舞台。身為校友回校任教，將國際賽場經驗回饋教學，形成良性傳承。這次亮眼成績也示範技職教育的發展方向，扎根本土飲食文化、鼓勵師生走出海外交流，持續培育能夠站上世界競技舞台的餐旅人才。





首頁 中文稿

嘉藥曾楷勛奪馬來西亞GCCM雙金總冠軍 獲總統賴清德召見

發稿時間：2026/08/04 10:37:32

(中央社訊息服務20260804 10:39:59)嘉南藥理大學餐旅管理系教師曾楷勛與台灣廚藝美食協會代表台灣前往馬來西亞，參加「2026第5屆GCCM環球廚藝聯盟巡迴挑戰賽 (Global Culinary Challenge Malaysia)」，一舉斬獲「同場最高分金牌總冠軍」與「最佳展示台冠軍」雙料金牌！其中，曾楷勛老師更以獨創料理「蔥醬燒蘑菇雞肉派」勇奪全場最高分殊榮。嘉藥校長張翊峰與曾楷勛老師於8月3日前往總統府，接受總統賴清德親自召見肯定，這不僅是為國爭光，更是向國際展現嘉藥教師的專業深度與實務教學能量。



嘉藥校長張翊峰（左2）與台灣廚藝美食協會獲總統賴清德召見。

本屆GCCM賽事採用團體累積分賽制，首場巡迴賽於今年4月在東馬砂勞越揭開序幕，在關鍵的最終決賽中，面對來自新加坡、馬來西亞、越南、香港、巴基斯坦及中國等11個國家、800位廚藝高手，台灣隊運用樹子、蠶豆、雪菜、九孔鮑、屏東檸檬、桂丁土雞及醬鹵花生等台灣在地食材，巧妙結合台菜風味與現代烹調技術，擊敗前兩場奪得冠的新加坡隊，拿下第3場金牌總冠軍。



嘉藥曾楷勛老師獨創「蔥醬燒蘑菇雞肉派」(上中)奪全場最高分殊榮。

身為嘉藥餐旅系優秀系友的曾楷勛老師，他同時也是世界廚師聯合會認可的國際廚藝評審，平時除忙於教學外，每週更不辭辛勞北上與隊友進行高強度集訓，本次勇奪全場最高分的「蔥醬燒蘑菇雞肉派」，就是以「台菜西吃」手法，西式低溫舒肥烹調鎖住桂丁土雞胸肉的鮮美，呈現出極致細緻軟嫩的慕斯口感，驚豔現場國際評審。



嘉藥餐旅系曾楷勛老師（中）與台灣廚藝美食協會參加2026第5屆GCCM環球廚藝聯盟巡迴挑戰賽奪下雙金牌。

曾楷勛表示，2012年他在嘉藥就讀時，參加人生首場世界廚師聯合會認證的新加坡國際賽事，也就此開啟他的國際視野，擔任教職後，他先後帶領學生征戰上海、泰國、韓國、印尼、馬來西亞及新加坡等國，累積10多場國際大賽經驗，他強調，唯有親臨現場實際操練與高壓競技，才能突破課堂框架、真正提升自我實力。

校長張翊峰表示，此次曾楷勛老師能從國際賽事中代表台灣抱回雙金總冠軍，是實至名歸的「嘉藥之光」，也證明了嘉藥餐旅系的教學品質與師資實力已達國際頂尖水準，嘉藥一直鼓勵師生走入國際，取得豐富的實戰經驗，培養更多具備國際競爭力的餐飲人才。

嘉藥曾楷勛奪國際賽廚藝雙金



中華日報

更新於 08月04日18:59 • 發布於 08月04日18:59



嘉藥校長張翊峰(右)與餐旅系曾楷勛老師，前往總統府接受總統賴清德召見。(校方提供)

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系教師曾楷勛與台灣廚藝美食協會代表台灣前往馬來西亞參加「二〇二六第五屆GCCM環球廚藝聯盟巡迴挑戰賽」，一舉斬獲「同場最高分金牌總冠軍」與「最佳展示台冠軍」雙料金牌。嘉藥校長張翊峰與曾楷勛老師日前前往總統府接受總統賴清德親自召見肯定。

本屆GCCM賽事採用團體累積分賽制，首場巡迴賽於今年四月在東馬砂勞越揭開序幕，在關鍵的最終決賽中，面對來自新加坡、馬來西亞、越南、香港、巴基斯坦及中國大陸等十一個國家、八百位廚藝高手，台灣隊運用樹子、蠶豆、雪菜、九孔鮑、屏東檸檬、桂丁土雞及醬鹵花生等台灣在地食材，巧妙結合台菜風味與現代烹調技術，擊敗前兩場奪冠的新加坡隊，拿下第三場金牌總冠軍。其中，曾楷勛老師更以獨創料理「蔥醬燒蘑菇雞肉派」勇奪全場最高分殊榮。

身為嘉藥餐旅系優秀系友的曾楷勛，同時也是世界廚師聯合會認可的國際廚藝評審，平時除忙於教學外，每週更不辭辛勞北上與隊友進行高強度集訓，本次勇奪全場最高分的「蔥醬燒蘑菇雞肉派」，就是以「台菜西吃」手法，西式低溫舒肥烹調鎖住桂丁土雞胸肉的鮮美，呈現出極致細緻軟嫩的慕斯口感，驚豔現場國際評審。

曾楷勛表示，二〇一二年他就讀嘉藥時參加人生首場世界廚師聯合會認證的新加坡國際賽事，也就此開啟他的國際視野；擔任教職後，他先後帶領學生征戰上海、泰國、韓國、印尼、馬來西亞及新加坡等國，累積十多場國際大賽經驗。他強調，唯有親臨現場實際操練與高壓競技，才能突破課堂框架、真正提升自我實力。

嘉藥校長張翊峰表示，曾楷勛老師能從國際賽事中脫穎而出，代表台灣抱回雙金、總冠軍，是實至名歸的「嘉藥之光」。

嘉藥曾楷勛奪國際賽廚藝雙金

中華新聞雲

2026年8月4

日



嘉藥校長張翊峰(右)與餐旅系曾楷勛老師，前往總統府接受總統賴清德召見。(校方提供)

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系教師曾楷勛與台灣廚藝美食協會代表台灣前往馬來西亞參加「二〇二六第五屆GCCM環球廚藝聯盟巡迴挑戰賽」，一舉斬獲「同場最高分金牌總冠軍」與「最佳展示台冠軍」雙料金牌。嘉藥校長張翊峰與曾楷勛老師日前前往總統府接受總統賴清德親自召見肯定。

本屆GCCM賽事採用團體累積分賽制，首場巡迴賽於今年四月在東馬砂勞越揭開序幕，在關鍵的最終決賽中，面對來自新加坡、馬來西亞、越南、香港、巴基斯坦及中國大陸等十一個國家、八百位廚藝高手，台灣隊運用樹子、蠶豆、雪菜、九孔鮑、屏東檸檬、桂丁土雞及醬鹵花生等台灣在地食材，巧妙結合台菜風味與現代烹調技術，擊敗前兩場奪冠的新加坡隊，拿下第三場金牌總冠軍。其中，曾楷勛老師更以獨創料理「蔥醬燒蘑菇雞肉派」勇奪全場最高分殊榮。

身為嘉藥餐旅系優秀系友的曾楷勛，同時也是世界廚師聯合會認可的國際廚藝評審，平時除忙於教學外，每週更不辭辛勞北上與隊友進行高強度集訓，本次勇奪全場最高分的「蔥醬燒蘑菇雞肉派」，就是以「台菜西吃」手法，西式低溫舒肥烹調鎖住桂丁土雞胸肉的鮮美，呈現出極致細緻軟嫩的慕斯口感，驚豔現場國際評審。

延伸閱讀



串聯青農與地方農產 朵喜義式冰淇淋太保
總店開幕
台灣好報

曾楷勛表示，二〇一二年他就讀嘉藥時參加人生首場世界廚師聯合會認證的新加坡國際賽事，也就此開啟他的國際視野；擔任教職後，他先後帶領學生征戰上海、泰國、韓國、印尼、馬來西亞及新加坡等國，累積十多場國際大賽經驗。他強調，唯有親臨現場實際操練與高壓競技，才能突破課堂框架、真正提升自我實力。

嘉藥校長張翊峰表示，曾楷勛老師能從國際賽事中脫穎而出，代表台灣抱回雙金、總冠軍，是實至名歸的「嘉藥之光」。

嘉藥曾楷勛奪國際賽廚藝雙金

2026-08-04

校園



嘉藥校長張翊峰(右)與餐旅系曾楷勛老師，前往總統府接受總統賴清德召見。(校方提供)

記者黃文記仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系教師曾楷勛與台灣廚藝美食協會代表台灣前往馬來西亞參加「二〇二六第五屆GCCM環球廚藝聯盟巡迴挑戰賽」，一舉斬獲「同場最高分金牌總冠軍」與「最佳展示台冠軍」雙料金牌。嘉藥校長張翊峰與曾楷勛老師日前前往總統府接受總統賴清德親自召見肯定。

本屆GCCM賽事採用團體累積分賽制，首場巡迴賽於今年四月在東馬砂勞越揭開序幕，在關鍵的最終決賽中，面對來自新加坡、馬來西亞、越南、香港、巴基斯坦及中國大陸等十一個國家、八百位廚藝高手，台灣隊運用樹子、蠶豆、雪菜、九孔鮑、屏東檸檬、桂丁土雞及醬鹵花生等台灣在地食材，巧妙結合台菜風味與現代烹調技術，擊敗前兩場奪冠的新加坡隊，拿下第三場金牌總冠軍。其中，曾楷勛老師更以獨創料理「蔥醬燒蘑菇雞肉派」勇奪全場最高分殊榮。

身為嘉藥餐旅系優秀系友的曾楷勛，同時也是世界廚師聯合會認可的國際廚藝評審，平時除忙於教學外，每週更不辭辛勞北上與隊友進行高強度集訓，本次勇奪全場最高分的「蔥醬燒蘑菇雞肉派」，就是以「台菜西吃」手法，西式低溫舒肥烹調鎖住桂丁土雞胸肉的鮮美，呈現出極致細緻軟嫩的慕斯口感，驚豔現場國際評審。

曾楷勛表示，二〇一二年他就讀嘉藥時參加人生首場世界廚師聯合會認證的新加坡國際賽事，也就此開啟他的國際視野；擔任教職後，他先後帶領學生征戰上海、泰國、韓國、印尼、馬來西亞及新加坡等國，累積十多場國際大賽經驗。他強調，唯有親臨現場實際操練與高壓競技，才能突破課堂框架、真正提升自我實力。

嘉藥校長張翊峰表示，曾楷勛老師能從國際賽事中脫穎而出，代表台灣抱回雙金、總冠軍，是實至名歸的「嘉藥之光」。

嘉藥曾楷勛奪大馬 GCCM雙金總冠軍獲賴總統召見



【記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系教師曾楷勛與台灣廚藝美食協會代表臺灣前往馬來西亞，參加「2026第5屆 GCCM 環球廚藝聯盟巡迴挑戰賽(Global Culinary Challenge Malaysia)」，一舉斬獲「同場最高分金牌總冠軍」與「最佳展示台冠軍」雙料金牌！其中，曾楷勛老師更以獨創料理「蔥醬燒蘑菇雞肉派」勇奪全場最高分殊榮；嘉藥校長張翊峰與曾楷勛老師於8月3日前往總統府，接受總統賴清德親自召見肯定，這不僅是為國爭光，更是向國際展現嘉藥教師專業深度與實務教學能量。





本屆GCCM賽事採用團體累積分賽制，首場巡迴賽於今年4月在東馬砂勞越揭開序幕，在關鍵最終決賽中，面對來自新加坡、馬來西亞、越南、香港、巴基斯坦及中國等11個國家、800位廚藝高手，臺灣隊運用樹子、蠶豆、雪菜、九孔鮑、屏東檸檬、桂丁土雞及醬鹵花生等臺灣在地食材，巧妙結合台菜風味與現代烹調技術，擊敗前2場奪得冠新加坡隊，拿下第3場金牌總冠軍。

身為嘉藥餐旅系優秀系友曾楷勛老師，他同時是世界廚師聯合會認可國際廚藝評審，平時除忙於教學外，每週更不辭辛勞北上與隊友進行高強度集訓，本次勇奪全場最高分「蔥醬燒蘑菇雞肉派」，就是以「台菜西吃」手法，西式低溫舒肥烹調鎖住桂丁土雞胸肉鮮美，呈現出極致細緻軟嫩慕斯口感，驚豔現場國際評審。

曾楷勛表示，2012年他在嘉藥就讀時，參加人生首場世界廚師聯合會認證新加坡國際賽事，也就此開啟他的國際視野，擔任教職後，他先後帶領學生征戰上海、泰國、韓國、印尼、馬來西亞及新加坡等國，累積十多場國際大賽經驗。

曾楷勛強調，唯有親臨現場實際操練與高壓競技，才能突破課堂框架、真正提升自我實力。

校長張翊峰表示，此次曾楷勛老師能從國際賽事中代表臺灣抱回雙金總冠軍，是實至名歸「嘉藥之光」，也證明嘉藥餐旅系教學品質與師資實力已達國際頂尖水準，嘉藥一直鼓勵師生走入國際，取得豐富實戰經驗，培養更多具備國際競爭力餐飲人才。







綜合新聞

嘉藥曾楷勛奪馬來西亞GCCM雙金總冠軍獲總統賴清德召見

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

8月4, 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教師曾楷勛與台灣廚藝美食協會代表台灣前往馬來西亞，參加「2026第五屆 GCCM 環球廚藝聯盟巡迴挑戰賽（Global Culinary Challenge Malaysia）」，一舉斬獲「同場最高分金牌總冠軍」與「最佳展示台冠軍」雙料金牌！其中，曾楷勛老師更以獨創料理「蔥醬燒蘑菇雞肉派」勇奪全場最高分殊榮。嘉藥校長張翊峰與曾楷勛老師於8月3日前往總統府，接受總統賴清德親自召見肯定，這不僅是為國爭光，更是向國際展現嘉藥教師的專業深度與實務教學能量。

本屆 GCCM 賽事採用團體累積分賽制，首場巡迴賽於今年 4 月在東馬砂勞越揭開序幕，在關鍵的最終決賽中，面對來自新加坡、馬來西亞、越南、香港、巴基斯坦及中國等 11 個國家、800 位廚藝高手，台灣隊運用樹子、蠶豆、雪菜、九孔鮑、屏東檸檬、桂丁土雞及醬鹵花生等台灣在地食材，巧妙結合台菜風味與現代烹調技術，擊敗前兩場奪得冠的新加坡隊，拿下第三場金牌總冠軍。

身為嘉藥餐旅系優秀系友的曾楷勛老師，他同時也是世界廚師聯合會認可的國際廚藝評審，平時除忙於教學外，每週更不辭辛勞北上與隊友進行高強度集訓，本次勇奪全場最高分的「蔥醬燒蘑菇雞肉派」，就是以「台菜西吃」手法，西式低溫舒肥烹調鎖住桂丁土雞胸肉的鮮美，呈現出極致細緻軟嫩的慕斯口感，驚豔現場國際評審。

曾楷勛表示，2012年他在嘉藥就讀時，參加人生首場世界廚師聯合會認證的新加坡國際賽事，也就此開啟他的國際視野，擔任教職後，他先後帶領學生征戰上海、泰國、韓國、印尼、馬來西亞及新加坡等國，累積十多場國際大賽經驗，他強調，唯有親臨現場實際操練與高壓競技，才能突破課堂框架、真正提升自我實力。

校長張翊峰表示，此次曾楷勛老師能從國際賽事中代表台灣抱回雙金總冠軍，是實至名歸的『嘉藥之光』，也證明了嘉藥餐旅系的教學品質與師資實力已達國際頂尖水準，嘉藥一直鼓勵師生走入國際，取得豐富的實戰經驗，培養更多具備國際競爭力的餐飲人才。

圖說：嘉藥校長張翊峰(左二)與台灣廚藝美食協會獲總統賴清德召見。

嘉藥曾楷勛奪大馬GCCM雙金總冠軍獲賴總統召見



勁報

更新於 08月04日11:41 • 發布於 08月04日11:41



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系教師曾楷勛與台灣廚藝美食協會代表臺灣前往馬來西亞，參加「2026第5屆 GCCM 環球廚藝聯盟巡迴挑戰賽(Global Culinary Challenge Malaysia)」，一舉斬獲「同場最高分金牌總冠軍」與「最佳展示台冠軍」雙料金牌！其中，曾楷勛老師更以獨創料理「蔥醬燒蘑菇雞肉派」勇奪全場最高分殊榮；嘉藥校長張翊峰與曾楷勛老師於8月3日前往總統府，接受總統賴清德親自召見肯定，這不僅是為國爭光，更是向國際展現嘉藥教師專業深度與實務教學能量。

本屆GCCM賽事採用團體累積分賽制，首場巡迴賽於今年4月在東馬砂勞越揭開序幕，在關鍵最終決賽中，面對來自新加坡、馬來西亞、越南、香港、巴基斯坦及中國等11個國家、800位廚藝高手，臺灣隊運用樹子、蠶豆、雪菜、九孔鮑、屏東檸檬、桂丁土雞及醬鹵花生等臺灣在地食材，巧妙結合台菜風味與現代烹調技術，擊敗前2場奪得冠新加坡隊，拿下第3場金牌總冠軍。



廣告 (請繼續閱讀本文)

身為嘉藥餐旅系優秀系友曾楷勛老師，他同時是世界廚師聯合會認可國際廚藝評審，平時除忙於教學外，每週更不辭辛勞北上與隊友進行高強度集訓，本次勇奪全場最高分「蔥醬燒蘑菇雞肉派」，就是以「台菜西吃」手法，西式低溫舒肥烹調鎖住桂丁土雞胸肉鮮美，呈現出極致細緻軟嫩慕斯口感，驚豔現場國際評審。



廣告 (請繼續閱讀本文)

曾楷勛表示，2012年他在嘉藥就讀時，參加人生首場世界廚師聯合會認證新加坡國際賽事，也就此開啟他的國際視野，擔任教職後，他先後帶領學生征戰上海、泰國、韓國、印尼、馬來西亞及新加坡等國，累積十多場國際大賽經驗。



廣告 (請繼續閱讀本文)

曾楷勛強調，唯有親臨現場實際操練與高壓競技，才能突破課堂框架、真正提升自我實力。



廣告 (請繼續閱讀本文)

校長張翊峰表示，此次曾楷勛老師能從國際賽事中代表臺灣抱回雙金總冠軍，是實至名歸「嘉藥之光」，也證明嘉藥餐旅系教學品質與師資實力已達國際頂尖水準，嘉藥一直鼓勵師生走入國際，取得豐富實戰經驗，培養更多具備國際競爭力餐飲人才。



2026-08-04 11:41:00 新聞來源：勁報

嘉藥曾楷勛奪大馬GCCM雙金總冠軍獲賴總統召見



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系教師曾楷勛與台灣廚藝美食協會代表臺灣前往馬來西亞，參加「2026第5屆 GCCM 環球廚藝聯盟巡迴挑戰賽(Global Culinary Challenge Malaysia)」，一舉斬獲「同場最高分金牌總冠軍」與「最佳展示台冠軍」雙料金牌！其中，曾楷勛老師更以獨創料理「蔥醬燒蘑菇雞肉派」勇奪全場最高分殊榮；嘉藥校長張翊峰與曾楷勛老師於8月3日前往總統府，接受總統賴清德親自召見肯定，這不僅是為國爭光，更是向國際展現嘉藥教師專業深度與實務教學能量。

本屆GCCM賽事採用團體累積分賽制，首場巡迴賽於今年4月在東馬砂勞越揭開序幕，在關鍵最終決賽中，面對來自新加坡、馬來西亞、越南、香港、巴基斯坦及中國等11個國家、800位廚藝高手，臺灣隊運用樹子、蠶豆、雪菜、九孔鮑、屏東檸檬、桂丁土雞及醬鹵花生等臺灣在地食材，巧妙結合台菜風味與現代烹調技術，擊敗前2場奪得冠新加坡隊，拿下第3場金牌總冠軍。



身為嘉藥餐旅系優秀系友曾楷勛老師，他同時是世界廚師聯合會認可國際廚藝評審，平時除忙於教學外，每週更不辭辛勞北上與隊友進行高強度集訓，本次勇奪全場最高分「蔥醬燒蘑菇雞肉派」，就是以「台菜西吃」手法，西式低溫舒肥烹調鎖住桂丁土雞胸肉鮮美，呈現出極致細緻軟嫩慕斯口感，驚豔現場國際評審。



曾楷勛表示，2012年他在嘉藥就讀時，參加人生首場世界廚師聯合會認證新加坡國際賽事，也就此開啟他的國際視野，擔任教職後，他先後帶領學生征戰上海、泰

國、韓國、印尼、馬來西亞及新加坡等國，累積十多場國際大賽經驗。



曾楷勛強調，唯有親臨現場實際操練與高壓競技，才能突破課堂框架、真正提升自我實力。



校長張翊峰表示，此次曾楷勛老師能從國際賽事中代表臺灣抱回雙金總冠軍，是實至名歸「嘉藥之光」，也證明嘉藥餐旅系教學品質與師資實力已達國際頂尖水準，

嘉藥一直鼓勵師生走入國際，取得豐富實戰經驗，培養更多具備國際競爭力餐飲人才。



社會

嘉藥曾楷勛奪大馬GCCM雙金總冠軍獲賴總統召見

新聞聯訪中心 2026-08-04



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系教師曾楷勛與台灣廚藝美食協會代表臺灣前往馬來西亞，參加「2026第5屆 GCCM 環球廚藝聯盟巡迴挑戰賽(Global Culinary Challenge Malaysia)」，一舉斬獲「同場最高分金牌總冠軍」與「最佳展示台冠軍」雙料金牌！其中，曾楷勛老師更以獨創料理「蔥醬燒蘑菇雞肉派」勇奪全場最高分殊榮；嘉藥校長張翊峰與曾楷勛老師於8月3日前往總統府，接受總統賴清德親自召見肯定，這不僅是為國爭光，更是向國際展現嘉藥教師專業深度與實務教學能量。

本屆GCCM賽事採用團體累積分賽制，首場巡迴賽於今年4月在東馬砂勞越揭開序幕，在關鍵最終決賽中，面對來自新加坡、馬來西亞、越南、香港、巴基斯坦及中國等11個國家、800位廚藝高手，臺灣隊運用樹子、蠶豆、雪菜、九孔鮑、屏東檸檬、桂丁土雞及醬鹵花生等臺灣在地食材，巧妙結合台菜風味與現代烹調技術，擊敗前2場奪得冠新加坡隊，拿下第3場金牌總冠軍。



身為嘉藥餐旅系優秀系友曾楷勛老師，他同時是世界廚師聯合會認可國際廚藝評審，平時除忙於教學外，每週更不辭辛勞北上與隊友進行高強度集訓，本次勇奪全場最高分「蔥醬燒蘑菇雞肉派」，就是以「台菜西吃」手法，西式低溫舒肥烹調鎖住桂丁土雞胸肉鮮美，呈現出極致細緻軟嫩慕斯口感，驚豔現場國際評審。



曾楷勛表示，2012年他在嘉藥就讀時，參加人生首場世界廚師聯合會認證新加坡國際賽事，也就此開啟他的國際視野，擔任教職後，他先後帶領學生征戰上海、泰國、韓國、印尼、馬來西亞及新加坡等國，累積十多場國際大賽經驗。



曾楷勛強調，唯有親臨現場實際操練與高壓競技，才能突破課堂框架、真正提升自我實力。



校長張翊峰表示，此次曾楷勛老師能從國際賽事中代表臺灣抱回雙金總冠軍，是實至名歸「嘉藥之光」，也證明嘉藥餐旅系教學品質與師資實力已達國際頂尖水準，嘉藥一直鼓勵師生走入國際，取得豐富實戰經驗，培養更多具備國際競爭力餐飲人才。



新聞來源：https://twpowernews.com/news_pagein.php?iType=1003&n_id=294214

嘉藥曾楷勛奪大馬GCCM雙金總冠軍獲賴總統召見



2026-08-04 勁報 勁報, 合作媒體, 未分類



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系教師曾楷勛與台灣廚藝美食協會代表臺灣前往馬來西亞，參加「2026第5屆 GCCM 環球廚藝聯盟巡迴挑戰賽 (Global Culinary Challenge Malaysia)」，一舉斬獲「同場最高分金牌總冠軍」與「最佳展示台冠軍」雙料金牌！其中，曾楷勛老師更以獨創料理「蔥醬燒蘑菇雞肉」

派」勇奪全場最高分殊榮；嘉藥校長張翊峰與曾楷勛老師於8月3日前往總統府，接受總統賴清德親自召見肯定，這不僅是為國爭光，更是向國際展現嘉藥教師專業深度與實務教學能量。

本屆GCCM賽事採用團體累積分賽制，首場巡迴賽於今年4月在東馬砂勞越揭開序幕，在關鍵最終決賽中，面對來自新加坡、馬來西亞、越南、香港、巴基斯坦及中國等11個國家、800位廚藝高手，臺灣隊運用樹子、蠶豆、雪菜、九孔鮑、屏東檸檬、桂丁土雞及醬鹵花生等臺灣在地食材，巧妙結合台菜風味與現代烹調技術，擊敗前2場奪得冠新加坡隊，拿下第3場金牌總冠軍。



身為嘉藥餐旅系優秀系友曾楷勛老師，他同時是世界廚師聯合會認可國際廚藝評審，平時除忙於教學外，每週更不辭辛勞北上與隊友進行高強度集訓，本次勇奪全場最高分「蔥醬燒蘑菇雞肉派」，就是以「台菜西吃」手法，西式低溫舒肥烹調鎖住桂丁土雞胸肉鮮美，呈現出極致細緻軟嫩慕斯口感，驚豔現場國際評審。



曾楷勛表示，2012年他在嘉藥就讀時，參加人生首場世界廚師聯合會認證新加坡國際賽事，也就此開啟他的國際視野，擔任教職後，他先後帶領學生征戰上海、泰國、韓國、印尼、馬來西亞及新加坡等國，累積十多場國際大賽經驗。



曾楷勛強調，唯有親臨現場實際操練與高壓競技，才能突破課堂框架、真正提升自我實力。



校長張翊峰表示，此次曾楷勛老師能從國際賽事中代表臺灣抱回雙金總冠軍，是實至名歸「嘉藥之光」，也證明嘉藥餐旅系教學品質與師資實力已達國際頂尖水準，嘉藥一直鼓勵師生走入國際，取得豐富實戰經驗，培養更多具備國際競爭力餐飲人才。



【文化藝術】

分享：



嘉藥曾楷勛奪大馬GCCM雙金總冠軍獲賴總統召見



2026-08-04 【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系教師曾楷勛與台灣廚藝美食協會代表臺灣前往馬來西亞，參加「2026第5屆 GCCM 環球廚藝聯盟巡迴挑戰賽(Global Culinary Challenge Malaysia)」，一舉斬獲「同場最高分金牌總冠軍」與「最佳展示台冠軍」雙料金牌！其中，曾楷勛老師更以獨創料理「蔥醬燒蘑菇雞肉派」勇奪全場最高分殊榮；嘉藥校長張翊峰與曾楷勛老師於8月3日前往總統府，接受總統賴清德親自召見肯定，這不僅是為國爭光，更是向國際展現嘉藥教師專業深度與實務教學能量。

本屆GCCM賽事採用團體累積分賽制，首場巡迴賽於今年4月在東馬砂勞越揭開序幕，在關鍵最終決賽中，面對來自新加坡、馬來西亞、越南、香港、巴基斯坦及中國等11個國家、800位廚藝高手，臺灣隊運用樹子、蠶豆、雪菜、九孔鮑、屏東檸檬、桂丁土雞及醬鹵花生等臺灣在地食材，巧妙結合台菜風味與現代烹調技術，擊敗前2場奪得冠新加坡隊，拿下第3場金牌總冠軍。



身為嘉藥餐旅系優秀系友曾楷勛老師，他同時是世界廚師聯合會認可國際廚藝評審，平時除忙於教學外，每週更不辭辛勞北上與隊友進行高強度集訓，本次勇奪全場最高分「蔥醬燒蘑菇雞肉派」，就是以「台菜西吃」手法，西式低溫舒肥烹調鎖住桂丁土雞胸肉鮮美，呈現出極致細緻軟嫩慕斯口感，驚豔現場國際評審。



曾楷勛表示，2012年他在嘉藥就讀時，參加人生首場世界廚師聯合會認證新加坡國際賽事，也就此開啟他的國際視野，擔任教職後，他先後帶領學生征戰上海、泰國、韓國、印尼、馬來西亞及新加坡等國，累積十多場國際大賽經驗。



曾楷助強調，唯有親臨現場實際操練與高壓競技，才能突破課堂框架、真正提升自我實力。



校長張翊峰表示，此次曾楷勛老師能從國際賽事中代表臺灣抱回雙金總冠軍，是實至名歸「嘉藥之光」，也證明嘉藥餐旅系教學品質與師資實力已達國際頂尖水準，嘉藥一直鼓勵師生走入國際，取得豐富實戰經驗，培養更多具備國際競爭力餐飲人才。



嘉藥曾楷勛奪馬來西亞GCCM雙金總冠軍 獲賴總統召見

2026-08-04 點閱數：68,648



圖：嘉藥曾楷勛6老師(中)與台灣廚藝美食協會參加「2026第五屆_GCCM_環球廚藝聯盟巡迴挑戰賽奪下雙金牌」。(校方提供)

【記者黃鐘毅 / 台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系教師曾楷勛與台灣廚藝美食協會代表台灣前往馬來西亞，參加「2026第五屆GCCM環球廚藝聯盟巡迴挑戰賽」，勇奪「最高分金牌總冠軍」與「最佳展示台冠軍」雙料金牌，其中，曾楷勛老師更以獨創料理「蔥醬燒蘑菇雞肉派」勇奪全場最高分殊榮。嘉藥校長張翊峰與曾楷勛老師3日前往總統府，接受總統賴清德親自召見肯定。

本屆GCCM賽事採用團體累積分賽制，首場巡迴賽於今年4月在東馬砂勞越揭開序幕，在關鍵的最終決賽中，面對來自新加坡、馬來西亞、越南、香港、巴基斯坦及中國等11個國家、800位廚藝高手，台灣隊運用樹子、蠶豆、雪菜、九孔鮑、屏東檸檬、桂丁土雞及醬鹵花生等台灣在地食材，巧妙結合台菜風味與現代烹調技術，擊敗前兩場奪得冠的新加坡隊，拿下第三場金牌總冠軍。



圖：曾楷勛老師是國際餐飲賽事的常勝軍。（校方提供）

曾楷勛老師，同時也是世界廚師聯合會認可的國際廚藝評審，平時除忙於教學外，每週更不辭辛勞北上與隊友進行高強度集訓，這次勇奪全場最高分的「蔥醬燒蘑菇雞肉派」，就是以「台菜西吃」手法，西式低溫舒肥烹調鎖住桂丁土雞胸肉的鮮美，呈現出極致細緻軟嫩的慕斯口感，驚豔現場國際評審。



圖：曾楷勛老師獨創「蔥醬燒蘑菇雞肉派」(上中)奪全場最高分殊榮。(校方提供)

曾楷勛表示，2012年他在嘉藥就讀時，參加人生首場世界廚師聯合會認證的新加坡國際賽事，也就此開啟他的國際視野，擔任教職後，他先後帶領學生征戰上海、泰國、韓國、印尼、馬來西亞及新加坡等國，累積十多場國際大賽經驗，他強調，唯有親臨現場實際操練與高壓競技，才能突破課堂框架、真正提升自我實力。

校長張翊峰表示，曾楷勛老師能從國際賽事中代表台灣抱回雙金總冠軍，是實至名歸的『嘉藥之光』，也證明嘉藥餐旅系的教學品質與師資實力已達國際頂尖水準，學校一直鼓勵師生走入國際，取得豐富的實戰經驗，培養更多具備國際競爭力的餐飲人才。

校園焦點

嘉藥曾楷勛奪馬來西亞GCCM雙金總冠軍 獲總統賴清德召見



嘉南藥理大學校長張翊峰(右)與曾楷勛老師於總統府「民主方舟」展區合影

2026 年 08 月 04 日 10:41

嘉南藥理大學餐旅管理系教師曾楷勛與台灣廚藝美食協會代表台灣前往馬來西亞，參加「2026第五屆 GCCM 環球廚藝聯盟巡迴挑戰賽（Global Culinary Challenge Malaysia）」，一舉斬獲「同場最高分金牌總冠軍」與「最佳展示台冠軍」雙料金牌！其中，曾楷勛老師更以獨創料理「蔥醬燒蘑菇雞肉派」勇奪全場最高分殊榮。嘉藥校長張翊峰與曾楷勛老師於8月3日前往總統府，接受總統賴清德親自召見肯定，這不僅是為國爭光，更是向國際展現嘉藥教師的專業深度與實務教學能量。

本屆 GCCM 賽事採用團體累積分賽制，首場巡迴賽於今年 4 月在東馬砂勞越揭開序幕，在關鍵的最終決賽中，面對來自新加坡、馬來西亞、越南、香港、巴基斯坦及中國等 11 個國家、800 位廚藝高手，台灣隊運用樹子、蠶豆、雪菜、九孔鮑、屏東檸檬、桂丁土雞及醬鹵花生等台灣在地食材，巧妙結合台菜風味與現代烹調技術，擊敗前兩場奪得冠的新加坡隊，拿下第三場金牌總冠軍。

身為嘉藥餐旅系優秀系友的曾楷勛老師，他同時也是世界廚師聯合會認可的國際廚藝評審，平時除忙於教學外，每週更不辭辛勞北上與隊友進行高強度集訓，本次勇奪全場最高分的「蔥醬燒蘑菇雞肉派」，就是以「台菜西吃」手法，西式低溫舒肥烹調鎖住桂丁土雞胸肉的鮮美，呈現出極致細緻軟嫩的慕斯口感，驚豔現場國際評審。

曾楷勛表示，2012年他在嘉藥就讀時，參加人生首場世界廚師聯合會認證的新加坡國際賽事，也就此開啟他的國際視野，擔任教職後，他先後帶領學生征戰上海、泰國、韓國、印尼、馬來西亞及新加坡等國，累積十多場國際大賽經驗，他強調，唯有親臨現場實際操練與高壓競技，才能突破課堂框架、真正提升自我實力。

校長張翊峰表示，此次曾楷勛老師能從國際賽事中代表台灣抱回雙金總冠軍，是實至名歸的『嘉藥之光』，也證明了嘉藥餐旅系的教學品質與師資實力已達國際頂尖水準，嘉藥一直鼓勵師生走入國際，取得豐富的實戰經驗，培養更多具備國際競爭力的餐飲人才。



嘉藥校長張翊峰(右)與餐旅系曾楷勛老師至總統府接受賴清德總統召見



嘉藥校長張翊峰(左二)與台灣廚藝美食協會獲總統賴清德召見



嘉藥曾楷勛老師是國際餐飲賽事的常勝軍



嘉藥曾楷勛老師獨創「蔥醬燒蘑菇雞肉派」(上中)奪全場最高分殊榮



嘉藥餐旅系曾楷勛老師(中)與台灣廚藝美食協會參加「2026第五屆 GCCM 環球廚藝聯盟巡迴挑戰賽奪下雙金牌

經濟日報

訂閱



MyEDN 經濟VIP 經濟彭博 即時 美伊 要聞 產業 證券 行情 國際 兩岸 金融 𐄂



13:29 台南捷運藍線一期邁入最後一哩路 房市熱議一件事

經濟日報 > 商情 > 產學研訓

嘉藥曾楷勛奪馬來西亞GCCM雙金總冠軍獲總統賴清德召見

本文共818字



2026/08/04 16:02:27

經濟日報 吳國棟

嘉南藥理大學餐旅管理系教師曾楷勛與台灣廚藝美食協會代表台灣前往馬來西亞，參加「2026第五屆 GCCM 環球廚藝聯盟巡迴挑戰賽（Global Culinary Challenge Malaysia）」，一舉斬獲「同場最高分金牌總冠軍」與「最佳展示台冠軍」雙料金牌！其中，曾楷勛老師更以獨創料理「蔥醬燒蘑菇雞肉派」勇奪全場最高分殊榮。嘉藥校長張翊峰與曾楷勛老師於3日前往總統府，接受總統賴清德親自召見肯定，這不僅是為國爭光，更是向國際展現嘉藥教師的專業深度與實務教學能量。



Aa





嘉藥校長張翊峰(左二)與台灣廚藝美食協會獲總統賴清德召見。嘉藥/提供

本屆 GCCM 賽事採用團體累積分賽制，首場巡迴賽於今年 4 月在東馬砂勞越揭開序幕，在關鍵的最終決賽中，面對來自新加坡、馬來西亞、越南、香港、巴基斯坦及中國等 11 個國家、800 位廚藝高手，台灣隊運用樹子、蠶豆、雪菜、九孔鮑、屏東檸檬、桂丁土雞及醬鹵花生等台灣在地食材，巧妙結合台菜風味與現代烹調技術，擊敗前兩場奪得冠的新加坡隊，拿下第三場金牌總冠軍。





嘉藥餐旅系曾楷勛老師(中)與台灣廚藝美食協會參加「2026第五屆 GCCM 環球廚藝聯盟巡迴挑戰賽奪下雙金牌。嘉藥/提供

身為嘉藥餐旅系優秀系友的曾楷勛老師，他同時也是世界廚師聯合會認可的國際廚藝評審，平時除忙於教學外，每週更不辭辛勞北上與隊友進行高強度集訓，本次勇奪全場最高分的「蔥醬燒蘑菇雞肉派」，就是以「台菜西吃」手法，西式低溫舒肥烹調鎖住桂丁土雞胸肉的鮮美，呈現出極致細緻軟嫩的慕斯口感，驚豔現場國際評審。

曾楷勛表示，2012年他在嘉藥就讀時，參加人生首場世界廚師聯合會認證的新加坡國際賽事，也就此開啟他的國際視野，擔任教職後，他先後帶領學生征戰上海、泰國、韓國、印尼、馬來西亞及新加坡等國，累積十多場國際大賽經驗，他強調，唯有親臨現場實際操練與高壓競技，才能突破課堂框架、真正提升自我實力。





嘉南藥理大學校長張翊峰(右)與曾楷勛老師於總統府「民主方舟」展區合影。嘉藥/提供

校長張翊峰表示，此次曾楷勛老師能從國際賽事中代表台灣抱回雙金總冠軍，是實至名歸的『嘉藥之光』，也證明了嘉藥餐旅系的教學品質與師資實力已達國際頂尖水準，嘉藥一直鼓勵師生走入國際，取得豐富的實戰經驗，培養更多具備國際競爭力的餐飲人才。

[首頁](#) / [校園](#) / 嘉藥曾楷勛勇奪GCCM雙金總冠軍 獲總統賴清德召見肯定

嘉藥曾楷勛勇奪GCCM雙金總冠軍 獲總統賴清德召見肯定

2026-08-05 記者 張振興 / 台南 報導

[分享](#)

嘉南藥理大學餐旅管理系再傳捷報，教師曾楷勛代表台灣參加「2026第五屆GCCM環球廚藝聯盟巡迴挑戰賽（Global Culinary Challenge Malaysia）」，勇奪「同場最高分金牌總冠軍」及「最佳展示台冠軍」雙料金牌，並以創作料理「蔥醬燒蘑菇雞肉派」榮獲全場最高分殊榮。校長張翊峰與曾楷勛日前前往總統府，接受總統賴清德接見表揚。

本屆GCCM巡迴挑戰賽採團體積分賽制，決賽集結新加坡、馬來西亞、越南、香港、巴基斯坦、中國等11個國家、800位廚藝好手同場競技。台灣隊運用樹子、蠶豆、雪菜、九孔鮑、屏東檸檬、桂丁土雞等在地食材，融合台菜風味與現代料理技法，成功擊敗勁敵新加坡隊，勇奪第三站金牌總冠軍。



嘉藥校長張翊峰(左二)與台灣廚藝美食協會獲總統賴清德召見。(嘉南藥理大學提供)

曾楷勛表示，獲獎作品「蔥醬燒蘑菇雞肉派」以「台菜西吃」概念發想，運用低溫舒肥技法鎖住桂丁土雞胸肉鮮甜，打造細緻滑順的口感。他回憶，自己自2012年就讀嘉藥期間便踏上國際競賽舞台，從學生到教師，始終相信唯有走向世界、接受高壓競技歷練，才能持續提升專業能力。

校長張翊峰表示，曾楷勛不僅是嘉藥傑出校友，也是世界廚師聯合會認可的國際廚藝評審，此次代表台灣奪下雙金總冠軍，充分展現嘉藥餐旅系師資與教學品質已具備國際水準，也為台灣餐飲教育寫下亮眼成績。



嘉藥曾楷勛老師獨創「蔥醬燒蘑菇雞肉派」(上中)奪全場最高分殊榮。(嘉南藥理大學提供)

嘉藥表示，未來將持續鼓勵師生參與國際競賽與交流，透過實戰累積經驗，培育更多具備國際競爭力的餐飲專業人才，讓台灣餐飲文化持續在世界舞台發光發熱。

首頁 > 新聞與活動 > 總統府新聞

新聞與活動

總統府新聞

115年08月03日

總統接見台灣廚藝美食協會 肯定臺灣餐飲人才實力 盼持續以臺灣好滋味讓世界回味無窮



20260803 總統接見台灣廚藝美食協會「2026馬來西亞GCCM環球廚藝聯盟巡迴挑戰賽」代表團
presidentialoffice



觀看平台：

總統接見台灣廚藝美食協會「2026馬來西亞GCCM環球廚藝聯盟巡迴挑戰賽」代表團

賴清德總統今（3）日上午接見台灣廚藝美食協會「2026馬來西亞GCCM環球廚藝聯盟巡迴挑戰賽」代表團，恭喜臺灣代表隊在馬來西亞國際廚藝競賽中獲得好成績，展現臺灣餐飲人才堅強實力；同時感謝「台灣廚藝美食協會」長年推動臺灣餐飲專業與國

際接軌。並強調，政府將持續支持餐飲人才培育、國際競賽及產業發展，盼持續以臺灣好滋味讓世界回味無窮。

總統致詞時，首先恭喜臺灣代表隊在馬來西亞兩項國際廚藝競賽中獲得5項團體最高榮譽，以及28座金盃、39面金牌、43面銀牌和70面銅牌。這份成績充分展現臺灣餐飲人才的實力，也是廚師們長期投入訓練、反覆磨練技術的成果，請大家給自己與一路陪伴訓練的老師、教練和家人熱烈掌聲。

總統也特別感謝王志文會長和「台灣廚藝美食協會」夥伴的努力付出。並指出，該協會是臺灣唯一取得「世界廚師聯合會」國家級會員資格的專業組織，多年來持續推動臺灣餐飲專業與國際接軌。除帶領選手參加海外競賽，也在國內舉辦「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」，這是全臺唯一由「世界廚師聯合會」認證的廚藝賽會，近年持續吸引多國選手來臺參賽，增加臺灣餐飲界與各國廚師交流、切磋的機會。此外，協會也長期與大專院校及高中職合作，讓年輕人在就學期間就有機會接受專業訓練、參與競賽，逐步累積實戰經驗。

總統表示，在座貴賓在國際賽事中累積的經驗與技術，回到臺灣後也能透過教學與交流傳承給更多年輕廚師，成為培育下一代餐飲人才的重要養分，感謝大家的努力。此外，李奕立總領隊除了長期投入餐飲工作，也擔任榮譽觀護人超過30年，並在自家餐廳提供更生人工作機會，帶領他們學習處理食材、烹調等工作。由此可知，廚藝不僅能成為安身立命的專業，也能助人重新站穩腳步，他要向李總領隊長年的付出表達敬意。

總統指出，日前他出席「台灣美食展」開幕典禮，期待更多國際友人一起來認識臺灣的美好滋味。政府會持續支持餐飲人才培育、國際競賽及產業發展，也會透過觀光和文化交流，推廣臺灣豐富的食材、料理及飲食文化。並再次恭喜所有得獎選手，期待繼續精進技藝、勇敢挑戰，用臺灣最好的食材做出讓世界最回味無窮的臺灣好滋味。

訪賓一行由台灣廚藝美食協會會長王志文率領，外交部長林佳龍陪同，前來總統府晉見總統，總統府秘書長潘孟安也在座。



嘉南藥大師曾楷勛贏環球廚藝聯盟挑戰賽總冠軍 總統賴清德召見

2026-08-04 10:59 聯合報／記者周宗禎／台南即時報導



嘉南大學餐旅系老師曾楷勛贏得環球廚藝聯盟挑戰賽雙金、總冠軍，總統賴清德召見。圖／曾楷勛提供

嘉南藥理大學餐旅管理系教師曾楷勛參與台灣廚藝美食協會代表台灣參加「2026第五屆 GCCM 環球廚藝聯盟巡迴挑戰賽」，贏得

「同場最高分金牌總冠軍」與「最佳展示台冠軍」雙料金牌！曾楷勛個人以獨創料理「蔥醬燒蘑菇雞肉派」或全場最高分。校長張翊峰陪同昨天到總統府、總統賴清德召見肯定為國爭光。

GCCM賽事採團體累積分賽制，巡迴賽4月首場在馬來西亞東馬砂勞越，關鍵決賽七月面對新加坡、馬來西亞、越南、香港、巴基斯坦及中國等11國、800廚藝高手，運用樹子、蠶豆、雪菜、九孔鮑、屏東檸檬、桂丁土雞及醬鹵花生等台灣在地食材，巧妙結合台菜風味與現代烹調技術，擊敗前兩場奪冠的新加坡隊，拿下第三場金牌與總冠軍。

曾楷勛出身嘉藥餐旅系，也是世界廚師聯合會認可國際廚藝評審，平時忙於教學、不辭辛勞每周北上與隊友高強度集訓，這次勇奪全場最高分的「蔥醬燒蘑菇雞肉派」，就是以「台菜西吃」手法，西式低溫舒肥烹調鎖住桂丁土雞胸肉鮮美，呈現極致細緻軟嫩的慕斯口感，驚豔國際評審。

曾楷勛表示，2012年就讀嘉藥時，參加人生首場世界廚師聯合會認證新加坡國際賽，就此開啟國際視野，擔任教職先後帶領學生征戰上海、泰國、韓國、印尼、馬來西亞及新加坡等國，累積十多場國際大賽經驗，「只有現場實際操練與高壓競技，才能突破課堂框架、真正提升自我實力」。

張翊峰表示，曾楷勛老師能代表台灣抱回國際賽雙金總冠軍，是實至名歸的「嘉藥之光」，也證明嘉藥餐旅系的教學品質與師資實力已達國際頂尖水準，學校一直鼓勵師生走入國際，取得豐富的實戰經驗，培養更多具備國際競爭力的餐飲人才。



嘉南大學餐旅系老師曾楷勛贏得環球廚藝聯盟挑戰賽雙金、總冠軍，總統賴清德召見。圖／曾楷勛提供



嘉南大學餐旅系老師曾楷勛贏得環球廚藝聯盟挑戰賽雙金、總冠軍，總統賴清德召見。圖／曾楷勛提供



嘉南大學餐旅系老師曾楷勛贏得環球廚藝聯盟挑戰賽雙金、總冠軍，總統賴清德召見。圖／曾楷勛提供



嘉南大學餐旅系老師曾楷勛贏得環球廚藝聯盟挑戰賽雙金、總冠軍，總統賴清德召見。圖／曾楷勛提供