



嘉南藥理科技大學

新聞稿

聯絡人：校長室秘書 王雅玲

電話：(06) 2665674 2664911-1003

行動：0911-187868

E-Mail：box101@mail.chna.edu.tw

嘉南藥理科技大學

榮獲副總統接見 鄧杞祝老師為國爭光

勇奪 2011 第六十屆世界盃調酒大賽第五名

第六十屆世界盃調酒大賽(2011 World Competitions of Cocktail & Flairtending)上週於波蘭首都華沙舉行，其中代表我國來自嘉南藥理科技大學餐旅管理系「鄧杞祝」老師以精心調配的「皇家婚禮」(Royal Wedding)雞尾酒，在來自英國、澳洲、瑞典、捷克、美國、烏拉圭、奧地利、古巴、丹麥、斯洛維尼亞、德國、芬蘭、日本、新加坡、中國、南非、義大利、法國、冰島、希臘、西班牙、、、等 56 個國家選手競爭激烈參賽中，尤其歐美國家之好手環伺，**勇奪傳統調酒項第五名，為台灣爭光。**

該校餐旅管理系王瑞顯主任表示調酒活動，向來為西洋國家社交間平常接觸之飲料，該比賽一向皆由歐美國家獲得獎項，然自 5 年前台灣首度締造該大賽之 2 屆冠軍(2006 龔惠君與 2009 吳柔文)，該大賽冠軍之 2 位優秀學子，係出自鄧老師之調教，為台灣於國際上首先打出調酒之響亮名號。鄧老師年紀雖輕，除平常幕後訓練選手外，亦親自參與 2010 年與 2011 年亞洲盃調酒賽事榮獲冠軍，實為難得。王主任表示，鄧老師於本屆世界盃大賽過程中，她所調配的「皇家婚禮」全新作品，係以香檳為主要基本材料，加上巧克力烈酒、干邑香橙酒及黑醋栗香甜酒創作而成，因不同香檳而產生不同綿密氣泡與香味，故調配難度相對提高許多，然最後調製之作品，因工作人員搬運不慎而杯子傾倒，而影響整體口感，否則應有更佳之成績。

鄧老師表示，雞尾酒的口感才是精髓所在，而一杯好的雞尾酒，並不是只定義在新潮流行或是炫麗而已，要調配一杯好的雞尾酒需有專業訓練及經驗養成，始能調配出適合不同時間、客人、文化等條件的成品，並有專業的教練團指導，才能順利獲得佳績。希望能回歸外界對於調酒專業的重視，讓國際了解台灣在酒的專業知識上也不落人後，她很驕傲能在其他國家選手中，吸收長處，以期能提升台灣選手的調酒知能，並希望能以此次的比賽經驗，讓學調酒的學生了解知識與實務的重要，重視提升調酒之專業素養。相關訊息請洽該校餐旅



嘉南藥理科技大學 新聞稿

聯絡人：校長室秘書 王雅玲
電話：(06) 2665674 2664911-1003
行動：0911-187868
E-Mail：box101@mail.chna.edu.tw

管理系王瑞顯主任 (06) 2664911 轉 3601 或 0922-733032。

圖說：

1. 鄧杞祝老師 10 月份榮獲副總統接見
2. 鄧杞祝老師第六十屆世界盃調酒大賽實況 1
3. 鄧杞祝老師第六十屆世界盃調酒大賽實況 2
4. 鄧杞祝老師精心調配的「皇家婚禮」雞尾酒



鄧杞祝老師 10 月份榮獲副總統接見



鄧杞祝老師於第六十屆世界盃調酒大賽實況 1



鄧杞祝老師於第六十屆世界盃調酒大賽實況 2



鄧杞祝老師精心調配的「皇家婚禮」雞尾酒