



資料來源：台灣悠遊網 記者：陳慧明

刊載日期：2011-11-16

.....

嘉南藥理科技大學鄧杞祝老師為國爭光 榮獲副總統接見 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)日前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，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。

圖說:鄧杞祝老師第六十屆世界盃調酒大賽實況。



▲鄧杞祝老師 10 月份榮獲副總統接見。



資料來源：中央社 記者：楊思瑞

刊載日期：2011-11-16

.....

嘉南藥理科技大學鄧杞祝老師為國爭光 榮獲副總統接見 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



鄧杞祝老師第六十屆世界盃調酒大賽實況 1



鄧杞祝老師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



嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源： PChome 記者： _____

刊載日期： 2011-11-16

.....

嘉南藥理科技大學鄧杞祝老師為國爭光 榮獲副總統接見 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管理系王瑞顯主任（06）2664911 轉 3601 或 0922-733032。



資料來源：壹凸新聞 記者：杜龍一

刊載日期：2011-11-16

.....

嘉南藥理科技大學鄧杞祝老師為國爭光 榮獲副總統接見 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，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。

嘉南藥理科技大學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，係出自鄧杞祝老師之調教，為台灣於國際上首先打出

調酒之響亮名號。鄧杞祝老師年紀雖輕，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，鄧杞祝老師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。



嘉南藥理科技大學鄧杞祝老師為國爭光，榮獲副總統蕭萬長接見。(記者杜龍一攝)



嘉藥師獲世界調酒大賽第5

鄧杞祝赴波蘭參賽擊敗各國好手 歸功教練團指導才能得獎 全校與有榮焉



記者蔡青容報導
繼亞洲盃調酒冠軍之後，嘉藥科大旅管理系老師鄧杞祝上週遠赴波蘭，擊敗各國好手，拿下二〇一〇世界盃調酒大賽第五名，為國爭光，師生與有榮焉，校園洋溢歡欣氣氛。

調酒大賽向來是歐美選手天下，直到台灣選手葉惠君、吳承文相繼奪下二〇〇六、二〇〇九的世界冠軍，替台灣打響名號，嘉藥餐旅管理系主任王瑞顯指出，鄧杞祝是葉、吳的老師，更是二〇一〇、二〇一一亞洲調酒冠軍，實力堅強。

王瑞顯說，上週在波蘭華沙舉行的第六十屆世界盃調酒大賽，選手來自美、美、法、義、澳、瑞典及捷克等五十六個國家，競爭之激烈，可想而知，鄧杞祝精心調配的「皇家婚禮」雞尾酒，獲得統籌酒項目的第五名，相當不易。

鄧杞祝說，一杯好的雞尾酒，不只是新酒流行、炫麗，更要好口感，依時間、對象、文化的不同，調配出不同作品，需專業訓練及經驗養成，此次得獎，歸功教練團的指導，也盼由得獎有助於國內調酒技藝發展。

嘉南藥理科技大學應用外語系十六日起連續兩天的「公共英語年華 Festive English」，在校園大禮堂舉辦英語活動動區，師生不管玩遊戲、購物，全得「落」英語，營造外語環境。

嘉藥進年舉辦英語三華，獲得不少好評，今年規劃英文禮器設計競賽、英文購物遊戲交易活動，並邀策略聯盟學校，包括長榮女中、光華女中、新豐高中及崑山中學的學生參加，體驗不同的技藝教育。



嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源：聯合報 B2

刊載日期：100.11.17

記者：周宗禎

世界調酒賽 嘉南藥大表現佳



鄧杞祝參加世界盃調酒大賽，調配「皇家婚禮」雞尾酒。
圖／鄧杞祝提供

【記者周宗禎／台南報導】第60屆世界盃調酒大賽日前在波蘭首都華沙舉行，嘉南藥理科大餐旅管理系老師鄧杞祝以精心調配的「皇家婚禮」雞尾酒與美、英、法、德、日、瑞典、義大利等56國代表選手競爭，勇奪傳統調酒第五名。嘉大昨天表揚她為國爭光。

餐旅系主任王瑞顯說，調酒是西洋國家社交日常飲料，這項國際傳統大賽冠軍一直是歐美國家選手，5年前才由台灣脫穎而出，嘉南藥大龔惠君、吳柔文先後在95年、98年奪冠，兩個人都是由鄧杞祝調教，師生在國際調酒界為台灣打響名號。

聯合報提醒您：酒後不開車