



嘉藥餐旅系揚名國際 征戰釜山廚藝賽 勇奪一銀二銅一佳作

嘉南藥理大學國際賽事再傳捷報，餐旅管理系王明煌老師日前帶隊參加2026釜山國際廚藝競賽，師生攜手勇奪一銀二銅一佳作的亮眼成績，展現嘉藥專業技能的豐碩成果。嘉藥不僅是學生考取國家考試及專業證照的重要推手，更能培育學生在國際競技舞台上發光發熱。

本次釜山國際廚藝競賽不僅獲得世界廚師協會(Worldchefs，WACS)官方認證，也是韓國最具指標性的國際級廚藝賽事之一，年僅大一的許竣喆一舉拿下「亞洲融合菜銀牌」及「現代中式米食銅牌」雙項殊榮，從小就在辦桌總鋪師父親身邊耳濡目染，對台灣傳統宴席料理的食材處理與烹調方式相當熟悉，高中畢業後，原本沒有繼續升學打算的他，因一次意外受傷的休養階段，讓他重新思考未來方向，決定重返校園，進一步精進廚藝、累積專業能力，為自己開創更寬廣的道路。

在「亞洲融合菜」項目中，許竣喆以台菜底蘊為創作靈感，用鴨腿為主角，融入孜然的獨特香氣，搭配台灣特色的鵝油麵線，及培根包裹老菜脯製作而成的雞肉捲，讓熟悉的台灣風味展現嶄新的料理樣貌，此次「亞洲融合菜」項目金牌從缺，許竣喆能奪下銀牌，更凸顯作品獲得評審最高的肯定。

除了融合料理，許竣喆在「現代中式米食」項目中，以家中廣受客人好評的鴨肉米糕為發想，擷取其中「米酒香、薑母辣、鴨肉香」三大特色，以松阪豬加入酥脆蛋酥及韭菜花與白米大火快炒，獨特且層次分明的香氣與口感再度獲得評審青睞，奪下銅牌。

「義大利麵雙人組」取得佳作的王嫻棋、高欣妤，展現初生之犢不畏虎的勇氣，首度參賽便選擇挑戰獲世界廚師協會認證的國際賽事，從備賽練習、合作默契到正式上場，每個環節都是對專業技術與臨場應變能力的考驗，對兩人而言，這不僅是難得的國際競賽經驗，更是累積實戰經驗的重要里程碑，

獲得「現代中式米食」銅牌的帶隊老師王明煌表示，每次帶領學生出去比



嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公共事務組林怡君、吳尚怡
電話：(06)2664911 # 1041、1051
E-Mail：box1042@mail.cnu.edu.tw
box1043@mail.cnu.edu.tw

賽，自己也會一同參賽，為的就是親身體驗每個賽程環節，做為同學的最佳表率，也希望透過不同賽程的實際體驗，與學生一同切磋、共同成長，陪著學生從備賽練習到站上國際舞台，一步步克服內心的緊張、紮實累積實力並勇敢面對挑戰，是這趟旅程中最珍貴的收穫，比起自己獲獎，他期許每位參賽學生透過競賽建立自信、拓展國際視野，進一步看見自身的成長與無限可能。