嘉藥餐旅系釜山廚藝賽奪一銀二銅一佳作

2026-10-15 上午 10:18 媒體中心 / 綜合報導



嘉藥餐旅系王明煌老師帶隊參加2026釜山國際廚藝競賽奪一銀二銅一佳作。（圖／嘉南藥大提供）

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」取得佳作的王嬿棋、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。

嘉藥師生征戰釜山廚藝賽奪1銀2銅　大一許竣喆台味料理摘雙牌



▲嘉藥餐旅管理系老師王明煌帶隊參加2026釜山國際廚藝競賽，師生合力奪得1銀、2銅及1佳作。（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老師王明煌，日前帶隊參加2026釜山國際廚藝競賽，師生合力拿下1銀、2銅及1佳作。其中大1學生許竣喆以台灣料理為創作底蘊，奪得「亞洲融合菜」銀牌及「現代中式米食」銅牌，展現從辦桌廚房累積的手藝。

校方表示，釜山國際廚藝競賽獲世界廚師協會認證。許竣喆從小在擔任辦桌總鋪師的父親身旁耳濡目染，熟悉傳統宴席料理，高中畢業原無升學打算，後因意外受傷休養，重新思考未來方向，決定重返校園精進廚藝。



「亞洲融合菜」作品以鴨腿為主角，融入孜然香氣，搭配鵝油麵線，以及結合培根、老菜脯的雞肉捲，將熟悉的台灣風味轉化為新樣貌。該項目此次金牌從缺，許竣喆拿下銀牌。

「現代中式米食」則以家中受客人歡迎的鴨肉米糕為靈感，擷取米酒香、薑母辣及鴨肉香3大特色，再以松阪豬、酥脆蛋酥、韭菜花與白米大火快炒，憑藉層次分明的香氣與口感獲銅牌。

王嬿棋、高欣妤首次參賽便挑戰國際賽事，在「義大利麵雙人組」取得佳作，從備賽練習、合作默契到臨場應變，累積實戰經驗。帶隊老師王明煌也參加「現代中式米食」項目，拿下另1面銅牌。



王明煌表示，每次帶學生比賽，自己也會一同參賽，親身體驗賽程、作為學生表率。比起自己獲獎，更希望陪學生克服緊張、累積實力，透過競賽建立自信、拓展國際視野，看見自身成長。

※本文版權所有，非經授權，不得轉載。[ETtoday著作權聲明]※

地方

嘉藥餐旅系征戰釜山國際廚藝賽　師生勇奪一銀二銅一佳作

大 大成報 2026-10-14 11:03 3 分鐘閱讀

A- A A+ L f



重點摘要

- 嘉南藥理大學餐旅系師生參加2026釜山國際廚藝競賽，共獲得一銀、二銅及一佳作的佳績。
- 學生許竣喆在「亞洲融合菜」項目中以臺菜為靈感奪得銀牌，並在「現代中式米食」項目中獲得銅牌。
- 帶隊老師王明煌也在「現代中式米食」項目中獲得銅牌，展現師生共同成長的學習精神。



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學國際競賽再傳捷報！餐旅管理系由王明煌老師帶隊，參加2026釜山國際廚藝競賽，師生攜手勇奪一銀、二銅及一佳作的亮眼成績，展現學校在餐飲專業技術與人才培育上的成果。嘉藥除協助學生取得國家考試資格及專業證照，也積極提供國際競賽機會，讓學生在實戰中精進技能、拓展國際視野。

本次釜山國際廚藝競賽獲世界廚師協會（Worldchefs，WACS）官方認證，也是韓國具指標性的國際廚藝賽事之一。嘉藥大一學生許竣喆表現突出，一舉拿下「亞洲融合菜銀牌」及「現代中式米食銅牌」兩項殊榮，展現年輕世代的料理創意與專業實力。

許竣喆從小在擔任辦桌總鋪師的父親身邊耳濡目染，熟悉臺灣傳統宴席料理的食材處理與烹調方式。高中畢業後，他原本沒有繼續升學的打算，卻因一次意外受傷、休養期間重新思考人生方向，決定重返校園，持續精進廚藝、累積專業能力，為未來開創更多可能。

🤔 讀到一半，先表個態？

👍 讚　❤️ 愛　😮 哇

還沒有人反應，當第一個!

在「亞洲融合菜」項目中，許竣喆以臺菜為創作靈感，以鴨腿為主角，融入孜然香氣，搭配臺灣特色鵝油麵線，並以培根包裹老菜脯製作雞肉捲，讓熟悉的臺灣風味呈現創新樣貌。由於該項目金牌從缺，他獲得銀牌，更凸顯作品在評審評比中的競爭力。

在「現代中式米食」項目中，許竣喆則以家中深受客人喜愛的鴨肉米糕為發想，擷取米酒香、薑母辣與鴨肉香三大特色，運用松阪豬、酥脆蛋酥、韭菜花及白米大火快炒，創造層次豐富的香氣與口感，再度獲得評審青睞，拿下銅牌。

此外，參加「義大利麵雙人組」的王嬿棋、高欣妤，首次挑戰獲世界廚師協會認證的國際賽事便獲得佳作。從備賽訓練、團隊默契培養到正式上場，兩人透過競賽累積實戰經驗，也接受專業技術與臨場應變能力的考驗，為未來餐飲職涯奠定基礎。

帶隊老師王明煌同樣在「現代中式米食」項目獲得銅牌。他表示，每次帶學生參賽，自己也會下場競技，希望親身體驗各項賽程，成為學生的表率，並藉由師生切磋共同成長。陪伴學生從備賽練習到站上國際舞台，逐步克服緊張、累積實力並勇敢迎接挑戰，是這趟旅程最珍貴的收穫。他也期許學生透過競賽建立自信、拓展國際視野，看見自身成長與更多可能。

國際廚藝競賽不僅考驗料理技術，也重視創意、文化特色、團隊合作及臨場應變。嘉藥師生此次在釜山賽事獲得多項獎項，展現將臺灣傳統料理轉化為創新作品的能力。許竣喆從家庭料理經驗出發，結合在校專業訓練，呈現技藝傳承與創意發展的連結。未來若能持續深化產學合作、增加國際交流機會，將有助學生累積實戰經驗，提升臺灣餐飲人才的國際競爭力。


BMCC 9th
BUSAN MARINA
CHEF CHALLENGE 2026
Certificate of Award
嘉南藥理大學
Chia Nan University of Pharmacy & Science
嘉南藥大
餐旅管理系
Department of Hotel & Restaurant Management


BMCC 9th
BUSAN MARINA
CHEF CHALLENGE 2026
CONTINENTAL JUDGE
Certificate of Award
Certificate of Award
Korea Chefs Association

2026-10-14 11:03:39　新聞來源：大成報

嘉藥餐旅系征戰釜山國際廚藝賽　師生勇奪一銀二銅一佳作



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學國際競賽再傳捷報！餐旅管理系由王明煌老師帶隊，參加2026釜山國際廚藝競賽，師生攜手勇奪一銀、二銅及一佳作的亮眼成績，展現學校在餐飲專業技術與人才培育上的成果。嘉藥除協助學生取得國家考試資格及專業證照，也積極提供國際競賽機會，讓學生在實戰中精進技能、拓展國際視野。

本次釜山國際廚藝競賽獲世界廚師協會（Worldchefs，WACS）官方認證，也是韓國具指標性的國際廚藝賽事之一。嘉藥大一學生許竣喆表現突出，一舉拿下「亞洲融合菜銀牌」及「現代中式米食銅牌」兩項殊榮，展現年輕世代的料理創意與專業實力。

許竣喆從小在擔任辦桌總鋪師的父親身邊耳濡目染，熟悉臺灣傳統宴席料理的食材處理與烹調方式。高中畢業後，他原本沒有繼續升學的打算，卻因一次意外受傷、

休養期間重新思考人生方向，決定重返校園，持續精進廚藝、累積專業能力，為未來開創更多可能。

在「亞洲融合菜」項目中，許竣喆以臺菜為創作靈感，以鴨腿為主角，融入孜然香氣，搭配臺灣特色鵝油麵線，並以培根包裹老菜脯製作雞肉捲，讓熟悉的臺灣風味呈現創新樣貌。由於該項目金牌從缺，他獲得銀牌，更凸顯作品在評審評比中的競爭力。

在「現代中式米食」項目中，許竣喆則以家中深受客人喜愛的鴨肉米糕為發想，擷取米酒香、薑母辣與鴨肉香三大特色，運用松阪豬、酥脆蛋酥、韭菜花及白米大火快炒，創造層次豐富的香氣與口感，再度獲得評審青睞，拿下銅牌。

此外，參加「義大利麵雙人組」的王嬿棋、高欣妤，首次挑戰獲世界廚師協會認證的國際賽事便獲得佳作。從備賽訓練、團隊默契培養到正式上場，兩人透過競賽累積實戰經驗，也接受專業技術與臨場應變能力的考驗，為未來餐飲職涯奠定基礎。

帶隊老師王明煌同樣在「現代中式米食」項目獲得銅牌。他表示，每次帶學生參賽，自己也會下場競技，希望親身體驗各項賽程，成為學生的表率，並藉由師生切磋共同成長。陪伴學生從備賽練習到站上國際舞台，逐步克服緊張、累積實力並勇敢迎接挑戰，是這趟旅程最珍貴的收穫。他也期許學生透過競賽建立自信、拓展國際視野，看見自身成長與更多可能。

國際廚藝競賽不僅考驗料理技術，也重視創意、文化特色、團隊合作及臨場應變。嘉藥師生此次在釜山賽事獲得多項獎項，展現將臺灣傳統料理轉化為創新作品的能力。許竣喆從家庭料理經驗出發，結合在校專業訓練，呈現技藝傳承與創意發展的連結。未來若能持續深化產學合作、增加國際交流機會，將有助學生累積實戰經驗，提升臺灣餐飲人才的國際競爭力。


BMCC 9th
BUSAN MARINA
CHEF CHALLENGE 2026
Certificate of Award
嘉南藥理大學
Chia Nan University of Pharmacy & Science
嘉南藥大
Department of Hotel & Restaurant Management


BMCC 9th
BUSAN MARINA
CHEF CHALLENGE 2026
CONTINENTAL JUDGE
Certificate of Award
Certificate of Award
Korea Chefs Association

消費生活 社會

嘉藥餐旅系征戰釜山國際廚藝賽　師生勇奪一銀二銅一佳作

新聞聯訪中心 2026-10-14



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學國際競賽再傳捷報！餐旅管理系由王明煌老師帶隊，參加2026釜山國際廚藝競賽，師生攜手勇奪一銀、二銅及一佳作的亮眼成績，展現學校在餐飲專業技術與人才培育上的成果。嘉藥除協助學生取得國家考試資格及專業證照，也積極提供國際競賽機會，讓學生在實戰中精進技能、拓展國際視野。

本次釜山國際廚藝競賽獲世界廚師協會（Worldchefs，WACS）官方認證，也是韓國具指標性的國際廚藝賽事之一。嘉藥大一學生許竣喆表現突出，一舉拿下「亞洲融合菜銀牌」及「現代中式米食銅牌」兩項殊榮，展現年輕世代的料理創意與專業實力。

許竣喆從小在擔任辦桌總鋪師的父親身邊耳濡目染，熟悉臺灣傳統宴席料理的食材處理與烹調方式。高中畢業後，他原本沒有繼續升學的打算，卻因一次意外受傷、休養期間重新思考人生方向，決定重返校園，持續精進廚藝、累積專業能力，為未來開創更多可能。

在「亞洲融合菜」項目中，許竣喆以臺菜為創作靈感，以鴨腿為主角，融入孜然香氣，搭配臺灣特色鵝油麵線，並以培根包裹老菜脯製作雞肉捲，讓熟悉的臺灣風味呈現創新樣貌。由於該項目金牌從缺，他獲得銀牌，更凸顯作品在評審評比中的競爭力。

在「現代中式米食」項目中，許竣喆則以家中深受客人喜愛的鴨肉米糕為發想，擷取米酒香、薑母辣與鴨肉香三大特色，運用松阪豬、酥脆蛋酥、韭菜花及白米大火快炒，創造層次豐富的香氣與口感，再度獲得評審青睞，拿下銅牌。

此外，參加「義大利麵雙人組」的王嬿棋、高欣妤，首次挑戰獲世界廚師協會認證的國際賽事便獲得佳作。從備賽訓練、團隊默契培養到正式上場，兩人透過競賽累積實戰經驗，也接受專業技術與臨場應變能力的考驗，為未來餐飲職涯奠定基礎。

帶隊老師王明煌同樣在「現代中式米食」項目獲得銅牌。他表示，每次帶學生參賽，自己也會下場競技，希望親身體驗各項賽程，成為學生的表率，並藉由師生切磋共同成長。陪伴學生從備賽練習到站上國際舞台，逐步克服緊張、累積實力並勇敢迎接挑戰，是這趟旅程最珍貴的收穫。他也期許學生透過競賽建立自信、拓展國際視野，看見自身成長與更多可能。

國際廚藝競賽不僅考驗料理技術，也重視創意、文化特色、團隊合作及臨場應變。嘉藥師生此次在釜山賽事獲得多項獎項，展現將臺灣傳統料理轉化為創新作品的能力。許竣喆從家庭料理經驗出發，結合在校專業訓練，呈現技藝傳承與創意發展的連結。未來若能持續深化產學合作、增加國際交流機會，將有助學生累積實戰經驗，提升臺灣餐飲人才的國際競爭力。


BMCC 9th
BUSAN MARINA
CHEF CHALLENGE 2026
Certificate of Award
WANG, MING HUANG
嘉南藥理大學
Chia Nan University of Pharmacy & Science
餐旅管理系
Department of Hotel & Restaurant Management



新聞來源：https://greatnews.com.tw/news_pagein.php?iType=1010&n_id=315765

.消費生活 .社會 新聞來源:大成報

嘉藥餐旅系征戰釜山國際廚藝賽　師生勇奪一銀二銅一佳作

By 新聞聯訪中心 10 月 14, 2026





【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學國際競賽再傳捷報！餐旅管理系由王明煌老師帶隊，參加2026釜山國際廚藝競賽，師生攜手勇奪一銀、二銅及一佳作的亮眼成績，展現學校在餐飲專業技術與人才培育上的成果。嘉藥除協助學生取得國家考試資格及專業證照，也積極提供國際競賽機會，讓學生在實戰中精進技能、拓展國際視野。

本次釜山國際廚藝競賽獲世界廚師協會（Worldchefs，WACS）官方認證，也是韓國具指標性的國際廚藝賽事之一。嘉藥大一學生許竣喆表現突出，一舉拿下「亞洲融合菜銀牌」及「現代中式米食銅牌」兩項殊榮，展現年輕世代的料理創意與專業實力。

許竣喆從小在擔任辦桌總鋪師的父親身邊耳濡目染，熟悉臺灣傳統宴席料理的食材處理與烹調方式。高中畢業後，他原本沒有繼續升學的打算，卻因一次意外受傷、休養期間重新思考人生方向，決定重返校園，持續精進廚藝、累積專業能力，為未來開創更多可能。

在「亞洲融合菜」項目中，許竣喆以臺菜為創作靈感，以鴨腿為主角，融入孜然香氣，搭配臺灣特色鵝油麵線，並以培根包裹老菜脯製作雞肉捲，讓熟悉的臺灣風味呈現創新樣貌。由於該項目金牌從缺，他獲得銀牌，更凸顯作品在評審評比中的競爭力。

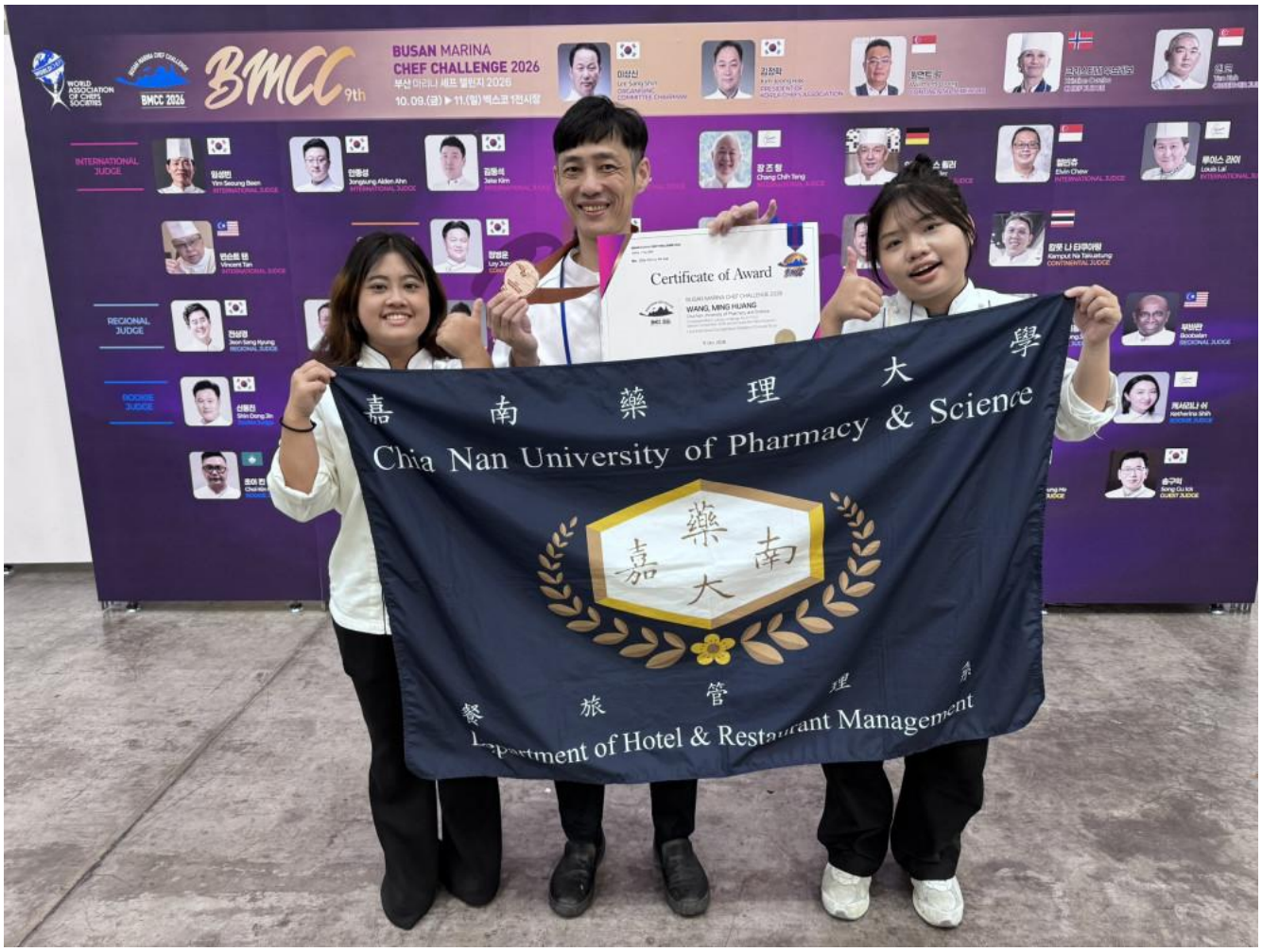
在「現代中式米食」項目中，許竣喆則以家中深受客人喜愛的鴨肉米糕為發想，擷取米酒香、薑母辣與鴨肉香三大特色，運用松阪豬、酥脆蛋酥、韭菜花及白米大火快炒，創造層

次豐富的香氣與口感，再度獲得評審青睞，拿下銅牌。

此外，參加「義大利麵雙人組」的王嬿棋、高欣妤，首次挑戰獲世界廚師協會認證的國際賽事便獲得佳作。從備賽訓練、團隊默契培養到正式上場，兩人透過競賽累積實戰經驗，也接受專業技術與臨場應變能力的考驗，為未來餐飲職涯奠定基礎。

帶隊老師王明煌同樣在「現代中式米食」項目獲得銅牌。他表示，每次帶學生參賽，自己也會下場競技，希望親身體驗各項賽程，成為學生的表率，並藉由師生切磋共同成長。陪伴學生從備賽練習到站上國際舞台，逐步克服緊張、累積實力並勇敢迎接挑戰，是這趟旅程最珍貴的收穫。他也期許學生透過競賽建立自信、拓展國際視野，看見自身成長與更多可能。

國際廚藝競賽不僅考驗料理技術，也重視創意、文化特色、團隊合作及臨場應變。嘉藥師生此次在釜山賽事獲得多項獎項，展現將臺灣傳統料理轉化為創新作品的能力。許竣喆從家庭料理經驗出發，結合在校專業訓練，呈現技藝傳承與創意發展的連結。未來若能持續深化產學合作、增加國際交流機會，將有助學生累積實戰經驗，提升臺灣餐飲人才的國際競爭力。


BMCC 9th
BUSAN MARINA
CHEF CHALLENGE 2026
Certificate of Award
WANG, MING HUANG
嘉南藥理大學
Chia Nan University of Pharmacy & Science
嘉南大藥
餐旅管理系
Department of Hotel & Restaurant Management



新聞來源： https://greatnews.com.tw/news_pagein.php?iType=1010&n_id=315765

地方新聞

嘉藥餐旅系征戰釜山國際廚藝賽　師生勇奪一銀二銅一佳作



【大成報記者杜忠聰／臺南報導】嘉南藥理大學國際競賽再傳捷報！餐旅管理系由王明煌老師帶隊，參加2026釜山國際廚藝競賽，師生攜手勇奪一銀、二銅及一佳作的亮眼成績，展現學校在餐飲專業技術與人才培育上的成果。嘉藥除協助學生取得國家考試資格及專業證照，也積極提供國際競賽機會，讓學生在實戰中精進技能、拓展國際視野。

本次釜山國際廚藝競賽獲世界廚師協會（Worldchefs，WACS）官方認證，也是韓國具指標性的國際廚藝賽事之一。嘉藥大一學生許竣喆表現突出，一舉拿下「亞洲融合菜銀牌」及「現代中式米食銅牌」兩項殊榮，展現年輕世代的料理創意與專業實力。

許竣喆從小在擔任辦桌總鋪師的父親身邊耳濡目染，熟悉臺灣傳統宴席料理的食材處理與烹調方式。高中畢業後，他原本沒有繼續升學的打算，卻因一次意外受傷、休養期間重新思考人生方向，決定重返校園，持續精進廚藝、累積專業能力，為未來開創更多可能。

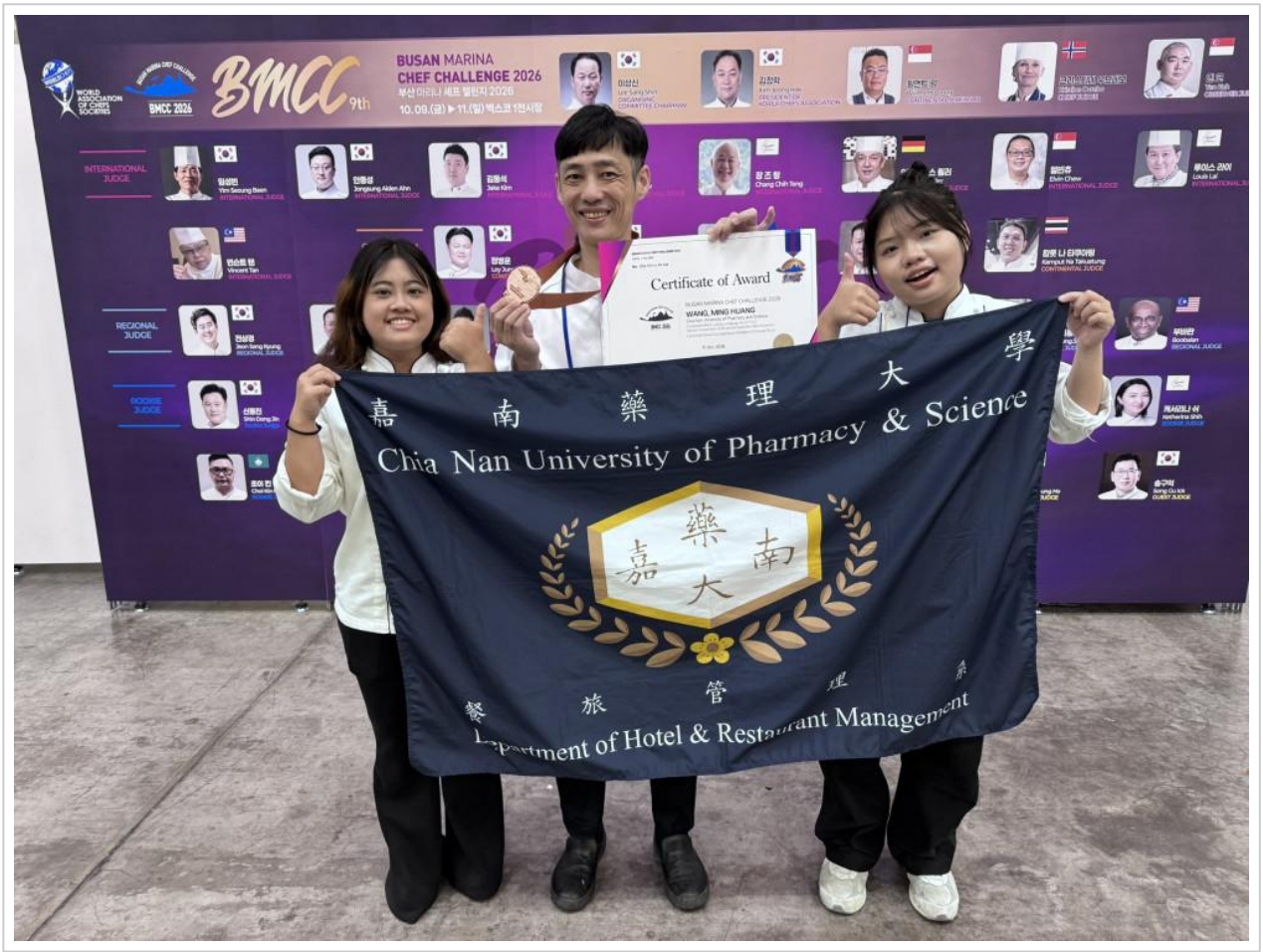
在「亞洲融合菜」項目中，許竣喆以臺菜為創作靈感，以鴨腿為主角，融入孜然香氣，搭配臺灣特色鵝油麵線，並以培根包裹老菜脯製作雞肉捲，讓熟悉的臺灣風味呈現創新樣貌。由於該項目金牌從缺，他獲得銀牌，更凸顯作品在評審評比中的競爭力。

在「現代中式米食」項目中，許竣喆則以家中深受客人喜愛的鴨肉米糕為發想，擷取米酒香、薑母辣與鴨肉香三大特色，運用松阪豬、酥脆蛋酥、韭菜花及白米大火快炒，創造層次豐富的香氣與口感，再度獲得評審青睞，拿下銅牌。

此外，參加「義大利麵雙人組」的王嬿棋、高欣妤，首次挑戰獲世界廚師協會認證的國際賽事便獲得佳作。從備賽訓練、團隊默契培養到正式上場，兩人透過競賽累積實戰經驗，也接受專業技術與臨場應變能力的考驗，為未來餐飲職涯奠定基礎。

帶隊老師王明煌同樣在「現代中式米食」項目獲得銅牌。他表示，每次帶學生參賽，自己也會下場競技，希望親身體驗各項賽程，成為學生的表率，並藉由師生切磋共同成長。陪伴學生從備賽練習到站上國際舞台，逐步克服緊張、累積實力並勇敢迎接挑戰，是這趟旅程最珍貴的收穫。他也期許學生透過競賽建立自信、拓展國際視野，看見自身成長與更多可能。

國際廚藝競賽不僅考驗料理技術，也重視創意、文化特色、團隊合作及臨場應變。嘉藥師生此次在釜山賽事獲得多項獎項，展現將臺灣傳統料理轉化為創新作品的能力。許竣喆從家庭料理經驗出發，結合在校專業訓練，呈現技藝傳承與創意發展的連結。未來若能持續深化產學合作、增加國際交流機會，將有助學生累積實戰經驗，提升臺灣餐飲人才的國際競爭力。




BMCC 9th
BUSAN MARINA
CHEF CHALLENGE 2026
CONTINENTAL JUDGE
Certificate of Award
Certificate of Award
Korea Chefs Association

2026-10-15 15:01:35 新聞來源：中央社

嘉藥餐旅系揚名國際 征戰釜山廚藝賽 勇奪1銀2銅1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1銀2銅1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」3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」取得佳作的王嬿棋、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。

嘉藥餐旅系揚名國際 征戰釜山廚藝賽 勇奪1銀2銅1佳作

發稿時間：2026/10/15 15:01:35

(中央社訊息服務20261015 15:03:29)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1銀2銅1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。



嘉藥餐旅系王明煌老師帶隊參加2026釜山國際廚藝競賽奪1銀2銅1佳作。

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。



嘉藥餐旅系大一許竣喆拿下「亞洲融合菜銀牌」及「現代中式米食銅牌」雙項殊榮。

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」3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」取得佳作的王嬿棋、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。



首次參加的王嬿棋及高欣妤獲得「義大利麵雙人組」佳作。

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。

嘉藥餐旅系揚名國際 征戰釜山廚藝賽 勇奪1銀2銅1佳作

中央社 中央社/

4 天前

(中央社訊息服務20261015 15:03:29)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1銀2銅1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」3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」取得佳作的王嬿棋、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。

釜山國際廚藝賽 嘉藥1銀2銅1佳作

中華日報
更新於 10月14日12:19 • 發布於 10月14日12:19



嘉藥餐旅系王明煌老師帶隊參加二０二六釜山國際廚藝競賽，奪一銀二銅一佳作。（校方提供）

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系王明煌老師日前帶隊參加二０二六釜山國際廚藝競賽，師生攜手勇奪一銀二銅一佳作的亮眼成績，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，展現嘉藥專業技能的豐碩成果。

釜山國際廚藝競賽不僅獲得世界廚師協會(WACS)官方認證，也是韓國最具指標性的國際級廚藝賽事之一。獲得一銀一銅的許竣喆從小就在辦桌「總鋪師」的父親身邊耳濡目染，對台灣傳統宴席料理的食材處理與烹調方式相當熟悉。

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，以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，許竣喆奪得銀牌。

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」取得佳作的王嬿棋、高欣妤，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。

帶隊老師王明煌獲得「現代中式米食」銅牌，他表示，每次帶領學生出去比賽，自己也會一同參賽，為的就是親身體驗每個賽程環節，做為學生的最佳表率。

中華日報
http://www.cdns.com.tw

釜山國際廚藝賽 嘉藥1銀2銅1佳作

中華新聞雲

2026年10月14日週三 下午
8:19

0



嘉藥餐旅系王明煌老師帶隊參加二０二六釜山國際廚藝競賽，奪一銀二銅一佳作。（校方提供）

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系王明煌老師日前帶隊參加二０二六釜山國際廚藝競賽，師生攜手勇奪一銀二銅一佳作的亮眼成績，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，展現嘉藥專業技能的豐碩成果。

釜山國際廚藝競賽不僅獲得世界廚師協會(WACS)官方認證，也是韓國最具指標性的國際級廚藝賽事之一。獲得一銀一銅的許竣喆從小就在辦桌「總鋪師」的父親身邊耳濡目染，對台灣傳統宴席料理的食材處理與烹調方式相當熟悉。

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，以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，許竣喆奪得銀牌。

延伸閱讀



草屯千人割稻飯席開百桌！冠軍米煮古早味重現農村豐年盛況

互傳媒

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」取得佳作的王嬿棋、高欣妤，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。

帶隊老師王明煌獲得「現代中式米食」銅牌，他表示，每次帶領學生出去比賽，自己也會一同參賽，為的就是親身體驗每個賽程環節，做為學生的最佳表率。

中華新聞雲
China Daily News

釜山國際廚藝賽 嘉藥1銀2銅1佳作

2026-10-14 校園



嘉藥餐旅系王明煌老師帶隊參加二０二六釜山國際廚藝競賽，奪一銀二銅一佳作。（校方提供）

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系王明煌老師日前帶隊參加二０二六釜山國際廚藝競賽，師生攜手勇奪一銀二銅一佳作的亮眼成績，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，展現嘉藥專業技能的豐碩成果。

釜山國際廚藝競賽不僅獲得世界廚師協會(WACS)官方認證，也是韓國最具指標性的國際級廚藝賽事之一。獲得一銀一銅的許竣喆從小就在辦桌「總鋪師」的父親身邊耳濡目染，對台灣傳統宴席料理的食材處理與烹調方式相當熟悉。

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，以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，許竣喆奪得銀牌。

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」取得佳作的王嬿棋、高欣妤，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。

帶隊老師王明煌獲得「現代中式米食」銅牌，他表示，每次帶領學生出去比賽，自己也會一同參賽，為的就是親身體驗每個賽程環節，做為學生的最佳表率。

上一篇
三公主娘聖誕 開基玉皇宮喜洋洋

下一篇
彰化漁港近程二階及中程工程動土

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

嘉藥揚名國際！餐旅系勇奪釜山廚藝賽1銀2銅1佳作



【記者于郁金/臺南報導】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1銀2銅1佳作亮眼成績，展現嘉藥專業技能豐碩成果；嘉藥不僅是學生考取國家考試及專業證照重要推手，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國際級廚藝賽事之一，年僅大一許竣喆一舉拿下「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，對臺灣傳統宴席料理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，融入孜然獨特香氣，搭配臺灣特色鵝油麵線，及培根包裹老菜脯製作而成雞肉捲，讓熟悉臺灣風味展現嶄新料理樣貌，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肯定。

除融合料理，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」取得佳作王嬿棋、高欣妤，展現初生之犢不畏虎勇氣，首度參賽便選擇挑戰獲世界廚師協會認證國際賽事，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考驗，對2人而言，這不僅是難得國際競賽經驗，更是累積實戰經驗重要里程碑。

獲得「現代中式米食」銅牌帶隊老師王明煌表示，每次帶領學生出去比賽，自己也會一同參賽，為的就是親身體驗每個賽程環節，做為同學最佳表率，也希望透過不同賽程實際體驗，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，一步步克服內心緊張、紮實累積實力並勇敢面對挑戰，是這趟旅程中最珍貴收穫，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，進一步看見自身成長與無限可能。

綜合新聞

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

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

10 月 14, 2026



【快通新聞記者蔡文雄/台南報導】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」取得佳作的王嬿棋、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。

圖說：首次參加的王嬿棋及高欣妤獲得「義大利麵雙人組」佳作的。



綜合

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

Posted By: TainanTalk 15 10 月, 2026 Comments Off!

［記者鄭德政台南報導］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。



(圖說)首次參賽的王嬿棋(左)及高欣妤(右)獲得「義大利麵雙人組」佳作。(記者鄭德政攝)

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。



(圖說)嘉藥餐旅系大一許竣喆拿下「亞洲融合菜銀牌」及「現代中式米食銅牌」雙項殊榮。(記者鄭德政攝)

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。



(圖說)嘉藥餐旅系王明煌老師(中)帶隊參加2026釜山國際廚藝競賽，勇奪一銀二銅一佳作成績。(記者鄭德政攝)

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」取得佳作的王嬿棋、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

嘉藥揚名國際！餐旅系勇奪釜山廚藝賽1銀2銅1佳作

勁 勁報 2026-10-14 11:30:00



【勁報記者于郁金/臺南報導】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1銀2銅1佳作亮眼成績，展現嘉藥專業技能豐碩成果；嘉藥不僅是學生考取國家考試及專業證照重要推手，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國際級廚藝賽事之一，年僅大一許竣喆一舉拿下「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，對臺灣傳統宴席料理食

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，融入孜然獨特香氣，搭配臺灣特色鵝油麵線，及培根包裹老菜脯製作而成雞肉捲，讓熟悉臺灣風味展現

嶄新料理樣貌，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肯定。



除融合料理，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」取得佳作王嬿棋、高欣妤，展現初生之犢不畏虎勇氣，首度參賽便選擇挑戰獲世界廚師協會認證國際賽事，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考驗，對2人而言，這不僅是難得國際競賽經驗，更是累積實戰經驗重要里程碑。

獲得「現代中式米食」銅牌帶隊老師王明煌表示，每次帶領學生出去比賽，自己也會一同參賽，為的就是親身體驗每個賽程環節，做為同學最佳表率，也希望透過不同賽程實際體驗，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，一步步克服內心緊張、紮實累積實力並勇敢面對挑戰，是這趟旅程中最珍貴收穫，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，進一步看見自身成長與無限可能。

嘉藥揚名國際！餐旅系勇奪釜山廚藝賽1銀2銅1佳作

勁報
更新於 3小時前 • 發布於 3小時前



【勁報記者于郁金/臺南報導】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1銀2銅1佳作亮眼成績，展現嘉藥專業技能豐碩成果；嘉藥不僅是學生考取國家考試及專業證照重要推手，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國際級廚藝賽事之一，年僅大一許竣喆一舉拿下「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，對臺灣傳統宴席料理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，為自己開創更寬廣道路。



廣告（請繼續閱讀本文）

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，融入孜然獨特香氣，搭配臺灣特色鵝油麵線，及培根包裹老菜脯製作而成雞肉捲，讓熟悉臺灣風味展現嶄新料理樣貌，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肯定。


BMCC 2026
BMCC 9th
BUSAN MARINA
CHEF CHALLENGE 2026
부산 마리나 셰프 챌린지 2026
10.09.(금) ▶ 11.(일) 벡스코 1전시장
이상신
Lee Sang Shin
ORGANISING
COMMITTEE CHAIRMAN
임성빈
Yim Seoung Been
INTERNATIONAL JUDGE
안종성
Jongsung Aiden Ahn
INTERNATIONAL JUDGE
김동석
Jake Kim
INTERNATIONAL JUDGE
앨런 팔머
Alan Palmer
INTERNATIONAL JUDGE
빈슨트 탠
Vincent Tan
INTERNATIONAL JUDGE
CONTINENTAL
JUDGE
정병운
Loy Jung
CONTINENTAL JUDGE
임종우
James Lim
CONTINENTAL JUDGE
전상경
Jeon Sang Kyung
REGIONAL JUDGE
김봉곤
Kim Bong Gon
REGIONAL JUDGE
신동진
Shin Dong Jin
Rookie Judge
한샘
Han Saem
ROOKIE JUDGE
초이 킨 멩
Choi Kin Meng
ROOKIE JUDGE
이정태
Lee Jeong Tae
GUEST JUDGE
Certificate of Award
HSU, CHUN CHE
Certificate of Award
HSU, CHUN CHE
(사)한국조리사협회중앙회부산광역시지회
Korea Chefs Association

廣告（請繼續閱讀本文）

除融合料理，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」取得佳作王嬿棋、高欣妤，展現初生之犢不畏虎勇氣，首度參賽便選擇挑戰獲世界廚師協會認證國際賽事，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考驗，對2人而言，這不僅是難得國際競賽經驗，更是累積實戰經驗重要里程碑。

獲得「現代中式米食」銅牌帶隊老師王明煌表示，每次帶領學生出去比賽，自己也會一同參賽，為的就是親身體驗每個賽程環節，做為同學最佳表率，也希望透過不同賽程實際體驗，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，一步步克服內心緊張、紮實累積實力並勇敢面對挑戰，是這趟旅程中最珍貴收穫，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，進一步看見自身成長與無限可能。



2026-10-14 11:30:00 新聞來源：勁報

嘉藥揚名國際！餐旅系勇奪釜山廚藝賽1銀2銅1佳作



【勁報記者于郁金/臺南報導】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1銀2銅1佳作亮眼成績，展現嘉藥專業技能豐碩成果；嘉藥不僅是學生考取國家考試及專業證照重要推手，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國際級廚藝賽事之一，年僅大一許竣喆一舉拿下「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，對臺灣傳統宴席料理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，融入孜然獨特香氣，搭配臺灣特色鵝油麵線，及培根包裹老菜脯製作而成雞肉捲，讓熟悉臺灣風味展現嶄新料理樣貌，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肯定。

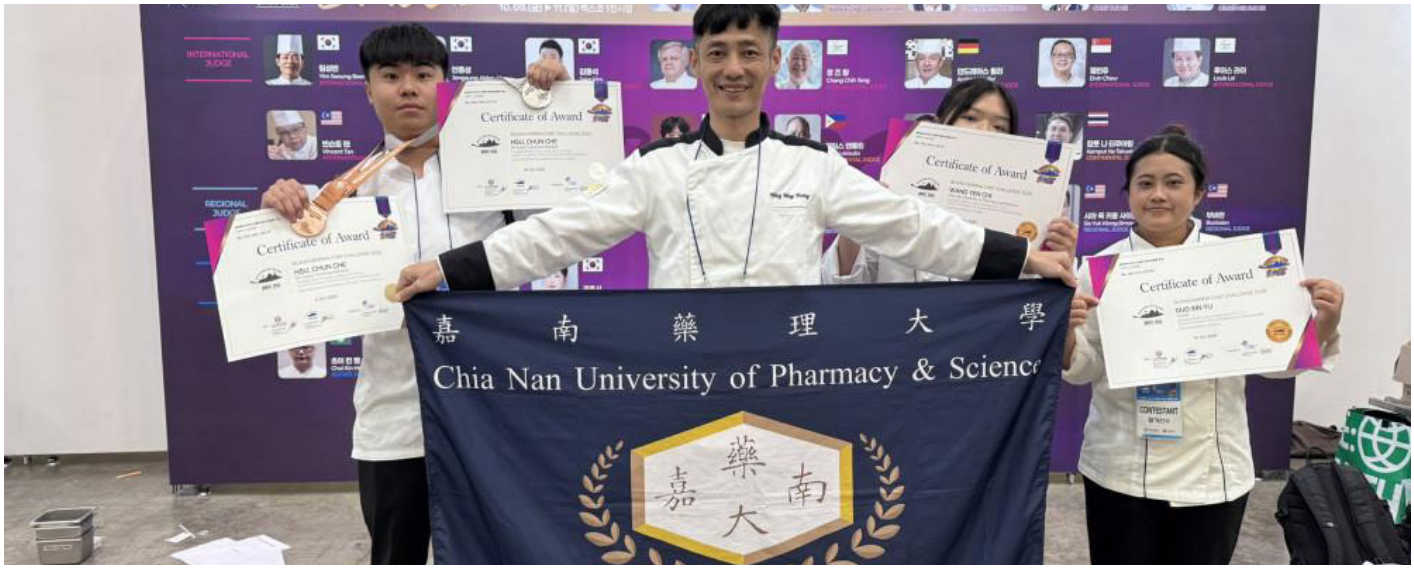


除融合料理，許竣喆在「現代中式米食」項目中，以家中廣受客人好評鴨肉米糕為發想，擷取其中「米酒香、薑母辣、鴨肉香」三大特色，以松阪豬加入酥脆蛋酥及韭菜花與白米大火快炒，獨特且層次分明香氣與口感再度獲得評審青睞，奪下銅牌。

「義大利麵雙人組」取得佳作王嬿棋、高欣妤，展現初生之犢不畏虎勇氣，首度參賽便選擇挑戰獲世界廚師協會認證國際賽事，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考驗，對2人而言，這不僅是難得國際競賽經驗，更是累積實戰經驗重要里程碑。

獲得「現代中式米食」銅牌帶隊老師王明煌表示，每次帶領學生出去比賽，自己也會一同參賽，為的就是親身體驗每個賽程環節，做為同學最佳表率，也希望透過不同賽程實際體驗，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，一步步克服內心緊張、紮實累積實力並勇敢面對挑戰，是這趟旅程中最珍貴收穫，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，進一步看見自身成長與無限可能。

嘉藥揚名國際！餐旅系勇奪釜山廚藝賽1銀2銅1佳作



2026-10-14 勁報 媒體新聞, 勁報



【勁報記者于郁金/臺南報導】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1銀2銅1佳作亮眼成績，展現嘉藥專業技能豐碩成果；嘉藥不僅是學生考取國家考試及專業證照重要推手，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國際級廚藝賽事之一，年僅大一許竣喆一舉拿下「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，對臺灣傳統宴席料理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，融入孜然獨特香氣，搭配臺灣特色鵝油麵線，及培根包裹老菜脯製作而成雞肉捲，讓熟悉臺灣風味展現嶄新料理樣貌，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肯定。



除融合料理，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」取得佳作王嫿棋、高欣妤，展現初生之犢不畏虎勇氣，首度參賽便選擇挑戰獲世界廚師協會認證國際賽事，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考驗，對2人而言，這不僅是難得國際競賽經驗，更是累積實戰經驗重要里程碑。

獲得「現代中式米食」銅牌帶隊老師王明煌表示，每次帶領學生出去比賽，自己也會一同參賽，為的就是親身體驗每個賽程環節，做為同學最佳表率，也希望透過不同賽程實際體驗，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，一步步克服內心緊張、紮實累積實力並勇敢面對挑戰，是這趟旅程中最珍貴收穫，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，進一步看見自身成長與無限可能。

【文化藝術】 分享：

嘉藥揚名國際！餐旅系勇奪釜山廚藝賽1銀2銅1佳作



2026-10-14 【勁報記者于郁金/臺南報導】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1銀2銅1佳作亮眼成績，展現嘉藥專業技能豐碩成果；嘉藥不僅是學生考取國家考試及專業證照重要推手，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國際級廚藝賽事之一，年僅大一許竣喆一舉拿下「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，對臺灣傳統宴席料理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，融入孜然獨特香氣，搭配臺灣特色鵝油麵線，及培根包裹老菜脯製作而成雞肉捲，讓熟悉臺灣風味展現嶄新料理樣貌，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肯定。



除融合料理，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」取得佳作王嬿棋、高欣妤，展現初生之犢不畏虎勇氣，首度參賽便選擇挑戰獲世界廚師協會認證國際賽事，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考驗，對2人而言，這不僅是難得國際競賽經驗，更是累積實戰經驗重要里程碑。

獲得「現代中式米食」銅牌帶隊老師王明煌表示，每次帶領學生出去比賽，自己也會一同參賽，為的就是親身體驗每個賽程環節，做為同學最佳表率，也希望透過不同賽程實際體驗，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，一步步克服內心緊張、紮實累積實力並勇敢

面對挑戰，是這趟旅程中最珍貴收穫，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，進一步看見自身成長與無限可能。

嘉藥揚名國際！餐旅系勇奪釜山廚藝賽1銀2銅1佳作

勁報 勁報/勁報

3 小時前



【勁報記者于郁金/臺南報導】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1銀2銅1佳作亮眼成績，展現嘉藥專業技能豐碩成果；嘉藥不僅是學生考取國家考試及專業證照重要推手，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國際級廚藝賽事之一，年

僅大一許竣喆一舉拿下「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，對臺灣傳統宴席料理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，融入孜然獨特香氣，搭配臺灣特色鵝油麵線，及培根包裹老菜脯製作而成雞肉捲，讓熟悉臺灣風味展現嶄新料理樣貌，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肯定。



除融合料理，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」取得佳作王嬿棋、高欣妤，展現初生之犢不畏虎勇氣，首度參賽便選擇挑戰獲世界廚師協會認證國際賽事，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考驗，對2人而言，這不僅是難得國際競賽經驗，更是累積實戰經驗重要里程碑。

獲得「現代中式米食」銅牌帶隊老師王明煌表示，每次帶領學生出去比賽，自己也會一同參賽，為的就是親身體驗每個賽程環節，做為同學最佳表率，也希望透過不同賽程實際體驗，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，一步步克服內心緊張、紮實累積實力並勇敢面對挑戰，是這趟旅程中最珍貴收穫，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，進一步看見自身成長與無限可能。

嘉藥餐旅系征戰釜山廚藝賽 勇奪一銀二銅一佳作

2026-10-14　點閱數：65,125



圖：嘉藥餐旅系王明煌老師帶隊參加2026釜山國際廚藝競賽奪一銀二銅一佳作。（校方提供）

【記者黃鐘毅／台南報導】嘉南藥理大學國際賽事再傳捷報，餐旅管理系王明煌老師帶隊參加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。



圖：大一許竣喆拿下「亞洲融合菜銀牌」及「現代中式米食銅牌」雙項殊榮。（校方提供）

大一的許竣喆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，這次在釜山國際廚藝競賽一舉拿下「亞洲融合菜銀牌」及「現代中式米食銅牌」雙項殊榮，

許竣喆在「亞洲融合菜」項目中，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，「現代中式米食」項目，以家中的鴨肉米糕為發想，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。



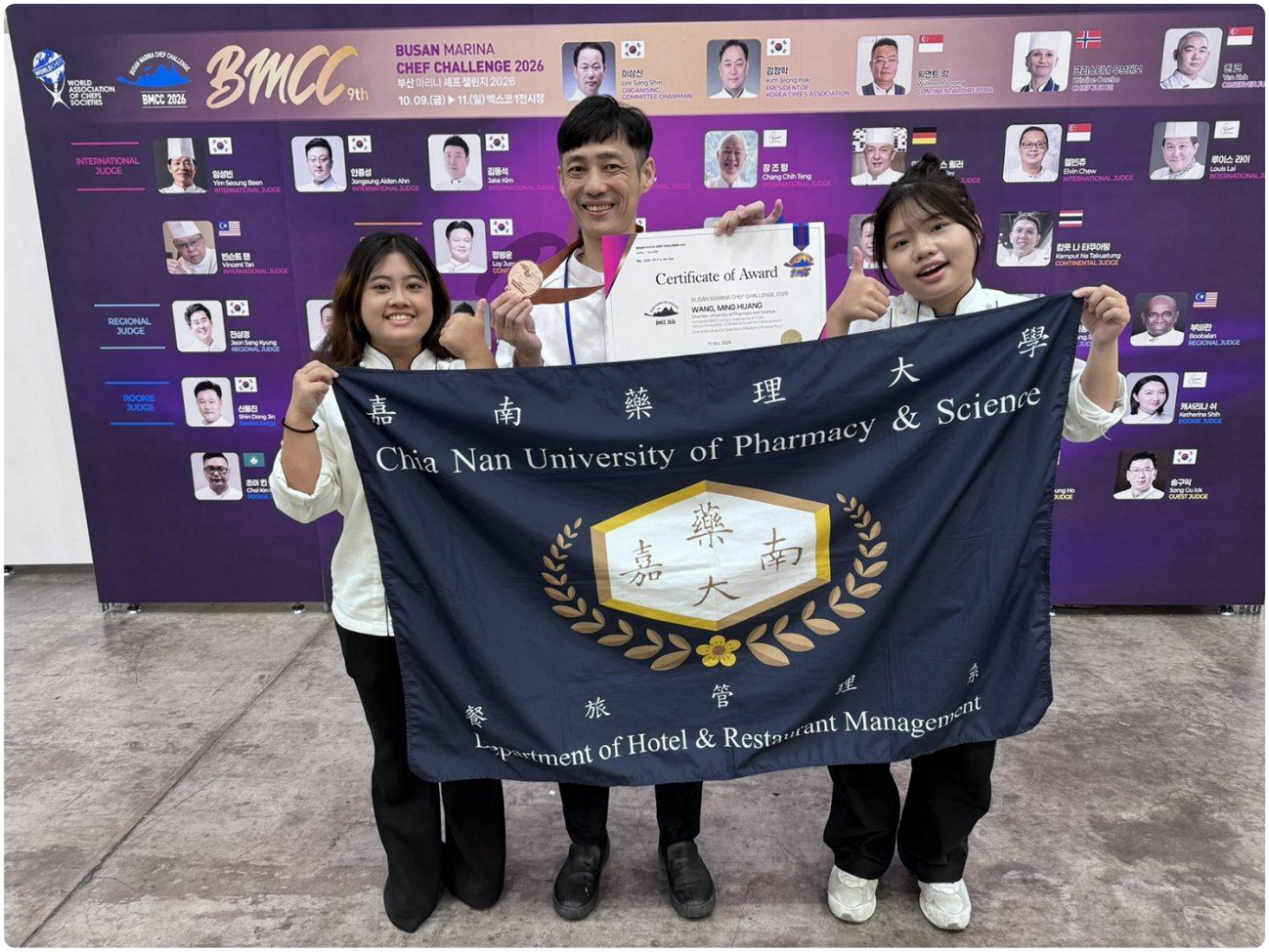
圖：首次參加的王嬿棋及高欣妤獲得「義大利麵雙人組」佳作。（校方提供）

「義大利麵雙人組」取得佳作的王嬿棋、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，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。

校園焦點

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(事後新聞稿+照片)



首次參加的王嬿棋及高欣妤獲得「義大利麵雙人組」佳作的

2026 年 10 月 14 日 11:43

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」取得佳作的王嬿棋、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。



嘉藥餐旅系大一許竣喆拿下「亞洲融合菜銀牌」及「現代中式米食銅牌」雙項殊榮



嘉藥餐旅系王明煌老師帶隊參加2026釜山國際廚藝競賽奪一銀二銅一佳作



★★★★★

嘉藥師生征戰釜山國際廚藝賽勇奪一銀二銅一佳作

2026/10/14 陳遍綠 584

嘉南藥理大學餐旅管理系由王明煌老師帶領師生，參加2026釜山國際廚藝競賽，憑藉精湛廚藝與創意料理，成功拿下一銀、二銅及一佳作，展現學校扎實的專業培訓成果，也讓台灣料理實力在國際舞台上獲得肯定。



▲首次參加的王嬿棋及高欣妤獲得「義大利麵雙人組」佳作

本次賽事獲世界廚師協會（Worldchefs，WACS）官方認證，是韓國具指標性的國際廚藝競賽之一。其中，大一學生許竣喆表現亮眼，一舉奪得「亞洲融合菜銀牌」及「現代中式米食銅牌」兩項殊榮。



▲嘉藥餐旅系大一許竣喆拿下「亞洲融合菜銀牌」及「現代中式米食銅牌」雙項殊榮

許竣喆自小跟隨擔任辦桌總鋪師的父親，熟悉台灣傳統宴席料理。高中畢業後，他曾因意外受傷休養，重新思考人生方向，決定重返校園精進廚藝。在亞洲融合菜項目中，他以鴨腿結合孜然香氣、台灣特色鵝油麵線，並以培根包裹老菜脯製作雞肉捲，展現台菜創新風貌。由於該項目金牌從缺，他獲得銀牌更顯難得。



▲嘉藥餐旅系王明煌老師帶隊參加2026釜山國際廚藝競賽奪一銀二銅一佳作

在現代中式米食項目中，許竣喆以家中招牌鴨肉米糕為靈感，融入米酒香、薑母辣與鴨肉香等特色，運用松阪豬、蛋酥及韭菜花搭配白米快炒，以豐富層次贏得評審青睞，拿下銅牌。

此外，王嬿棋與高欣妤首度參賽，便在「義大利麵雙人組」獲得佳作，展現合作默契與臨場應變能力。帶隊教師王明煌也親自參賽並獲得現代中式米食銅牌。他表示，希望透過實戰經驗陪伴學生累積實力、建立自信，拓展國際視野，勇敢迎接更多挑戰。