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

嘉藥餐旅生創意臺味料理奪1銅1佳作

嘉南藥理大學餐旅管理系學生高欣妤與王嬿棋，繼10月首度挑戰獲世界廚師協會認證的韓國釜山國際廚藝競賽後，日前再度征戰「2026臺北國際廚藝挑戰賽」，以創意麵食料理及美國馬鈴薯臺菜，勇奪1銅1佳作。開學短短半個學期，兩人便接連挑戰兩場國際級廚藝賽事，展現嘉藥學生勇於突破自我、積極累積實戰經驗的企圖心，為嘉藥餐旅專業人才培育再添亮眼成果。

來自高雄南橫公路梅山部落的高欣妤，從小便對料理充滿熱情，經常跟在母親身旁學習烹飪，逐漸培養出對廚藝的濃厚興趣。此次她以臺灣傳統麻油料理為發想，巧妙結合經典三杯風味與臺南在地食材虱目魚，將傳統麵線煎至外酥內軟，搭配香氣濃郁的三杯醬汁及麻油虱目魚柳，讓熟悉的家常滋味展現嶄新風貌，憑藉創意巧思與料理技術獲得評審肯定，一舉摘下創意麵食料理銅牌。

高欣妤表示，為了追求夢想，高中期間每天往返山區與市區求學，進入嘉藥後，有更機會接觸專業技術及參與國際競賽，讓她更加確定未來的就業方向，她期許自己未來能持續嘗試不同料理風格、累積更多比賽經驗，朝成為專業餐飲人才的目標邁進。

同樣勇於挑戰的王嬿棋，在美國馬鈴薯臺菜項目中發揮創意，將臺灣傳統小吃「芋粿巧」重新搭配，以美國馬鈴薯取代芋頭，運用餛飩皮包裹細緻薯泥與鮮甜蝦仁丁，搭配充滿臺灣特色的五味醬，讓傳統小吃融合創新食材與料理手法，呈現別具巧思的臺式風味，成功獲得佳作肯定。

餐旅系主任戴揚飛表示，餐飲專業的養成不僅需要扎實的技術訓練，更需要透過實戰累積經驗，系上長期重視實務教學與競賽培訓，

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

鼓勵學生走出教室、站上競技舞台，在與不同選手交流切磋的過程中精進專業能力，未來也將持續提供多元學習資源，培育兼具專業技術、創新思維與國際視野的優秀餐旅人才。