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

電視名廚Chef Max走進嘉藥 親授料理秘訣

知名電視主廚、戶外料理達人楊盛堯(Chef Max）17日來到嘉南藥理大學校園展廚藝，由美國家禽蛋品出口協會（USAPEEC）主辦的「美國雞肉－永續無負擔 創意新風味」烹飪講習，首度前進臺南校園，便選定嘉藥餐旅管理系舉辦料理示範與實作體驗，讓60位餐旅學生能近距離觀摩名廚精湛手藝，親身體驗專業料理的創意與魅力。美國家禽蛋品出口協會香港及臺灣總監江嘉詠、美國在台協會農業貿易辦事處總監姚望也親臨現場，共同見證這場難得的國際廚藝交流。

此次活動由美國家禽蛋品出口協會贊助實作食材，特別邀請擁有豐富料理實務經驗的「文青主廚」楊盛堯親自示範「雪茄雞肉春捲」及「泰式椰汁雞肉咖喱」兩道特色料理，透過不同風味與烹調手法，展現雞肉食材的多元變化與創意巧思，並分享食材運用及料理製作的專業訣竅。除了近距離觀摩名廚料理示範，學生更分組進行實際操作，從食材處理到料理製作，將課堂所學化為實戰經驗，在動手實作中激發創意，感受專業料理的多元風味與變化。

嘉藥餐旅管理系長期投入國內外廚藝競賽，學生出國參賽時，經常使用到美國家禽蛋品出口協會提供的雞肉食材進行料理創作，對美國雞肉的特性並不陌生。此次協會特別選擇嘉藥作為臺南首所辦理烹飪講習的學校，不僅讓學生有機會與知名主廚面對面交流，更透過食材介紹、料理示範及實作訓練，進一步認識食材運用與烹調技法，對學生未來征戰國際賽事累積更多實戰經驗。

嘉藥副校長洪瑞祥表示，餐飲專業人才的養成，除了扎實的課堂訓練，更需要透過實務操作、產業交流及競賽歷練，培養專業技術與創新思維。嘉藥餐旅系學生近年積極挑戰國際廚藝舞臺，屢創佳績，

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

此次能邀請知名主廚走進校園，分享第一線料理經驗，對學生是相當寶貴的學習機會，感謝美國家禽蛋品出口協會提供食材與教學資源，讓學生在校園就能接觸國際餐飲專業實務，拓展料理視野，提升未來參賽及職場競爭力。