ETtoday新聞雲 183.4K 粉絲

電視名廚楊盛堯走進嘉藥 親授60生做雪茄雞肉春捲

ETtoday 的故事 • 1 週



電視名廚楊盛堯走進嘉藥　親授60生做雪茄雞肉春捲

▲電視主廚楊盛堯（Chef Max）17日到嘉南藥理大學，示範雪茄雞肉春捲及泰式椰汁雞肉咖哩。（記者林東良翻攝，下同）

記者林東良／台南報導

電視主廚楊盛堯（Chef Max）17日走進嘉南藥理大學，示範「雪茄雞肉春捲」及「泰式椰汁雞肉咖哩」2道料理，帶領60名餐旅管理系學生從處理食材到分組實作，這是美國家禽蛋品出口協會首度在台南校園舉辦烹飪講習。

活動由美國家禽蛋品出口協會主辦並提供實作食材，協會香港及台灣總監江嘉詠、美國在台協會農業貿易辦事處總監姚望也

到場交流。楊盛堯以春捲與泰式咖哩示範同一種食材的不同做法，並分享食材處理及烹調技巧，學生觀摩後再分組動手做。

嘉藥指出，餐旅管理系學生出國參加廚藝競賽時，經常使用該協會提供的雞肉食材進行料理創作。副校長洪瑞祥表示，學生透過實作、產業交流與競賽累積經驗，這次能在校內向主廚請教第一線的料理做法，也能把學到的技法用在未來參賽與工作上。

電視名廚楊盛堯走進嘉藥　親授60生做雪茄雞肉春捲



▲電視主廚楊盛堯（Chef Max）17日到嘉南藥理大學，示範雪茄雞肉春捲及泰式椰汁雞肉咖哩。（記者林東良翻攝，下同）

記者林東良／台南報導

電視主廚楊盛堯（Chef Max）17日走進嘉南藥理大學，示範「雪茄雞肉春捲」及「泰式椰汁雞肉咖哩」2道料理，帶領60名餐旅管理系學生從處理食材到分組實作，這是美國家禽蛋品出口協會首度在台南校園舉辦烹飪講習。





活動由美國家禽蛋品出口協會主辦並提供實作食材，協會香港及台灣總監江嘉詠、美國在台協會農業貿易辦事處總監姚望也到場交流。楊盛堯以春捲與泰式咖哩示範同一種食材的不同做法，並分享食材處理及烹調技巧，學生觀摩後再分組動手做。



嘉藥指出，餐旅管理系學生出國參加廚藝競賽時，經常使用該協會提供的雞肉食材進行料理創作。副校長洪瑞祥表示，學生透過實作、產業交流與競賽累積經驗，這次能在校內向主廚請教第一線的料理做法，也能把學到的技法用在未來參賽與工作上。





※本文版權所有，非經授權，不得轉載。[ETtoday著作權聲明]※

知名主廚Chef Max走進嘉藥　60名餐旅學生體驗國際料理實作

大 大成報 2026年11月18日（三）16:09 3 分鐘閱讀

LINE f
A− A A+



重點摘要

- 知名主廚Chef Max走進嘉南藥理大學，為餐旅系學生示範國際料理。
- 活動由美國家禽蛋品出口協會主辦，旨在推廣美國雞肉的多元應用。

看全部重點 ▾



圖／大成報

【大成報記者杜忠聰/臺南報導】知名電視主廚、戶外料理達人楊盛堯（Chef Max）17日走進嘉南藥理大學校園展現廚藝，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，選定嘉藥餐旅管理系舉辦料理示範及實作體驗，吸引60名餐旅學生參與。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，共同見證國際餐飲交流活動。

此次活動由美國家禽蛋品出口協會提供實作食材，特別邀請具有豐富料理經驗的「文青主廚」楊盛堯，現場示範「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技巧，展現美國雞肉食材的多元應用與創意變化，並分享食材選用、處理及料理製作的專業訣竅。

除了近距離觀摩主廚示範，學生也分組進行實際操作，從食材處理到料理製作，將課堂所學運用於實務，透過親手烹調激發創意，體驗不同料理風格與風味層次，進一步提升專業技能。

嘉藥餐旅管理系長期積極參與國內外廚藝競賽，學生出國參賽時，經常使用美國家禽蛋品出口協會提供的雞肉食材進行創作，對美國雞肉特性已有一定認識。此次協會選定嘉藥作為臺南首場校園烹飪講習地點，讓學生有機會與知名主廚面對面交流，並透過食材介紹、料理示範及實作訓練，深化對食材特性與烹調技法的理解，為未來參與國際廚藝競賽累積更多實戰經驗。

🧐 讀到一半，先表個態？

👍 讚　😮 哇　❤️ 愛

嘉藥副校長洪瑞祥表示，餐飲專業人才培育除了扎實的課堂訓練，更需要結合實務操作、產業交流及競賽歷練，才能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，此次邀請知名主廚進入校園分享第一線料理經驗，是學生難得的學習機會。感謝美國家禽蛋品出口協會提供食材及教學資源，讓學生在校園就能接觸國際餐飲實務，拓展料理視野，提升未來競賽及職場競爭力。

餐飲人才的培育，不能只停留在課本與廚房練習，更需要透過產業交流及國際經驗，拓展學生的專業視野。知名主廚走進校園，不僅讓學生學習不同食材的運用與料理技巧，也提供接軌國際餐飲趨勢的機會。嘉藥透過實作與競賽並進的教學方式，讓學生累積實戰能力，期待未來持續深化產學合作，培養更多具備創意、技術及國際競爭力的餐飲人才。



圖／大成報


USA
Poultry & Egg Export Council
美國家禽蛋品出口協會
01

2026-11-18 16:09:28　新聞來源：大成報

知名主廚Chef Max走進嘉藥　60名餐旅學生體驗國際料理實作



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】知名電視主廚、戶外料理達人楊盛堯（Chef Max）17日走進嘉南藥理大學校園展現廚藝，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，選定嘉藥餐旅管理系舉辦料理示範及實作體驗，吸引60名餐旅學生參與。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，共同見證國際餐飲交流活動。

此次活動由美國家禽蛋品出口協會提供實作食材，特別邀請具有豐富料理經驗的「文青主廚」楊盛堯，現場示範「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技巧，展現美國雞肉食材的多元應用與創意變化，並分享食材選用、處理及料理製作的專業訣竅。

除了近距離觀摩主廚示範，學生也分組進行實際操作，從食材處理到料理製作，將課堂所學運用於實務，透過親手烹調激發創意，體驗不同料理風格與風味層次，進一步提升專業技能。

嘉藥餐旅管理系長期積極參與國內外廚藝競賽，學生出國參賽時，經常使用美國家禽蛋品出口協會提供的雞肉食材進行創作，對美國雞肉特性已有一定認識。此次協會選定嘉藥作為臺南首場校園烹飪講習地點，讓學生有機會與知名主廚面對面交流，並透過食材介紹、料理示範及實作訓練，深化對食材特性與烹調技法的理解，為未來參與國際廚藝競賽累積更多實戰經驗。

嘉藥副校長洪瑞祥表示，餐飲專業人才培育除了扎實的課堂訓練，更需要結合實務操作、產業交流及競賽歷練，才能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，此次邀請知名主廚進入校園分享第一線料理經驗，是學生難得的學習機會。感謝美國家禽蛋品出口協會提供食材及教學資源，讓學生在校園就能接觸國際餐飲實務，拓展料理視野，提升未來競賽及職場競爭力。

餐飲人才的培育，不能只停留在課本與廚房練習，更需要透過產業交流及國際經驗，拓展學生的專業視野。知名主廚走進校園，不僅讓學生學習不同食材的運用與料理技巧，也提供接軌國際餐飲趨勢的機會。嘉藥透過實作與競賽並進的教學方式，讓學生累積實戰能力，期待未來持續深化產學合作，培養更多具備創意、技術及國際競爭力的餐飲人才。




USA
Poultry & Egg Export Council

知名主廚Chef Max走進嘉藥　60名餐旅學生體驗國際料理實作

大成報　大成報
8 天前



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】知名電視主廚、戶外料理達人楊盛堯（Chef Max）17日走進嘉南藥理大學校園展現廚藝，由美國家禽蛋品出口協會（USAPEEC）主辦的「美國雞肉ㄧ永續無負擔 創意新風味」烹飪講習，首度前進臺南校園，選定嘉藥餐旅管理系舉辦料理示範及實作體驗，吸引60名餐旅學生參與。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，共同見證國際餐飲交流活動。

此次活動由美國家禽蛋品出口協會提供實作食材，特別邀請具有豐富料理經驗的「文青主廚」楊盛堯，現場示範「雪茄雞肉春捲」及「泰式椰汁雞肉咖喱」兩道特色料理，透過不

同風味與烹調技巧，展現美國雞肉食材的多元應用與創意變化，並分享食材選用、處理及料理製作的專業訣竅。

除了近距離觀摩主廚示範，學生也分組進行實際操作，從食材處理到料理製作，將課堂所學運用於實務，透過親手烹調激發創意，體驗不同料理風格與風味層次，進一步提升專業技能。

嘉藥餐旅管理系長期積極參與國內外廚藝競賽，學生出國參賽時，經常使用美國家禽蛋品出口協會提供的雞肉食材進行創作，對美國雞肉特性已有一定認識。此次協會選定嘉藥作為臺南首場校園烹飪講習地點，讓學生有機會與知名主廚面對面交流，並透過食材介紹、料理示範及實作訓練，深化對食材特性與烹調技法的理解，為未來參與國際廚藝競賽累積更多實戰經驗。

嘉藥副校長洪瑞祥表示，餐飲專業人才培育除了扎實的課堂訓練，更需要結合實務操作、產業交流及競賽歷練，才能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，此次邀請知名主廚進入校園分享第一線料理經驗，是學生難得的學習機會。感謝美國家禽蛋品出口協會提供食材及教學資源，讓學生在校園就能接觸國際餐飲實務，拓展料理視野，提升未來競賽及職場競爭力。

餐飲人才的培育，不能只停留在課本與廚房練習，更需要透過產業交流及國際經驗，拓展學生的專業視野。知名主廚走進校園，不僅讓學生學習不同食材的運用與料理技巧，也提供接軌國際餐飲趨勢的機會。嘉藥透過實作與競賽並進的教學方式，讓學生累積實戰能力，期待未來持續深化產學合作，培養更多具備創意、技術及國際競爭力的餐飲人才。


美國雞肉
USA
Poultry & Egg Export Council


USA
Poultry & Egg Export Council
美國家禽蛋品出口協會
01

消費生活 社會

知名主廚Chef Max走進嘉藥　60名餐旅學生體驗國際料理實作

新聞聯訪中心 2026-11-18



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】知名電視主廚、戶外料理達人楊盛堯（Chef Max）17日走進嘉南藥理大學校園展現廚藝，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，選定嘉藥餐旅管理系舉辦料理示範及實作體驗，吸引60名餐旅學生參與。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，共同見證國際餐飲交流活動。

此次活動由美國家禽蛋品出口協會提供實作食材，特別邀請具有豐富料理經驗的「文青主廚」楊盛堯，現場示範「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技巧，展現美國雞肉食材的多元應用與創意變化，並分享食材選用、處理及料理製作的專業訣竅。

除了近距離觀摩主廚示範，學生也分組進行實際操作，從食材處理到料理製作，將課堂所學運用於實務，透過親手烹調激發創意，體驗不同料理風格與風味層次，進一步提升專業技能。

嘉藥餐旅管理系長期積極參與國內外廚藝競賽，學生出國參賽時，經常使用美國家禽蛋品出口協會提供的雞肉食材進行創作，對美國雞肉特性已有一定認識。此次協會選定嘉藥作為臺南首場校園烹飪講習地點，讓學生有機會與知名主廚面對面交流，並透過食材介紹、料理示

範及實作訓練，深化對食材特性與烹調技法的理解，為未來參與國際廚藝競賽累積更多實戰經驗。

嘉藥副校長洪瑞祥表示，餐飲專業人才培育除了扎實的課堂訓練，更需要結合實務操作、產業交流及競賽歷練，才能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，此次邀請知名主廚進入校園分享第一線料理經驗，是學生難得的學習機會。感謝美國家禽蛋品出口協會提供食材及教學資源，讓學生在校園就能接觸國際餐飲實務，拓展料理視野，提升未來競賽及職場競爭力。

餐飲人才的培育，不能只停留在課本與廚房練習，更需要透過產業交流及國際經驗，拓展學生的專業視野。知名主廚走進校園，不僅讓學生學習不同食材的運用與料理技巧，也提供接軌國際餐飲趨勢的機會。嘉藥透過實作與競賽並進的教學方式，讓學生累積實戰能力，期待未來持續深化產學合作，培養更多具備創意、技術及國際競爭力的餐飲人才。





新聞來源： https://greatnews.com.tw/news_pagein.php?iType=1010&n_id=316783

.消費生活 .社會 新聞來源:大成報

知名主廚Chef Max走進嘉藥　60名餐旅學生體驗國際料理實作

By 新聞聯訪中心 11 月 18, 2026





【大成報記者杜忠聰/臺南報導】知名電視主廚、戶外料理達人楊盛堯（Chef Max）17日走進嘉南藥理大學校園展現廚藝，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，選定嘉藥餐旅管理系舉辦料理示範及實作體驗，吸引60名餐旅學生參與。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，共同見證國際餐飲交流活動。

此次活動由美國家禽蛋品出口協會提供實作食材，特別邀請具有豐富料理經驗的「文青主廚」楊盛堯，現場示範「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技巧，展現美國雞肉食材的多元應用與創意變化，並分享食材選用、處理及料理製作的專業訣竅。

除了近距離觀摩主廚示範，學生也分組進行實際操作，從食材處理到料理製作，將課堂所學運用於實務，透過親手烹調激發創意，體驗不同料理風格與風味層次，進一步提升專業技能。

嘉藥餐旅管理系長期積極參與國內外廚藝競賽，學生出國參賽時，經常使用美國家禽蛋品出口協會提供的雞肉食材進行創作，對美國雞肉特性已有一定認識。此次協會選定嘉藥作為臺南首場校園烹飪講習地點，讓學生有機會與知名主廚面對面交流，並透過食材介紹、料理示範及實作訓練，深化對食材特性與烹調技法的理解，為未來參與國際廚藝競賽累積更多實戰經驗。

嘉藥副校長洪瑞祥表示，餐飲專業人才培育除了扎實的課堂訓練，更需要結合實務操作、產業交流及競賽歷練，才能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，此次邀請知名主廚進入校園分享第一線料理經驗，是學生難得的學習機會。感謝美國家禽蛋品出口協會提供食材及教學資源，讓學生在校園就能接觸國際餐飲實務，拓展料理視野，提升未來競賽及職場競爭力。

餐飲人才的培育，不能只停留在課本與廚房練習，更需要透過產業交流及國際經驗，拓展學生的專業視野。知名主廚走進校園，不僅讓學生學習不同食材的運用與料理技巧，也提供接軌國際餐飲趨勢的機會。嘉藥透過實作與競賽並進的教學方式，讓學生累積實戰能力，期待未來持續深化產學合作，培養更多具備創意、技術及國際競爭力的餐飲人才。





新聞來源： https://greatnews.com.tw/news_pagein.php?iType=1010&n_id=316783

地方新聞

知名主廚Chef Max走進嘉藥　60名餐旅學生體驗國際料理實作



【大成報記者杜忠聰／臺南報導】知名電視主廚、戶外料理達人楊盛堯（Chef Max）17日走進嘉南藥理大學校園展現廚藝，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，選定嘉藥餐旅管理系舉辦料理示範及實作體驗，吸引60名餐旅學生參與。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，共同見證國際餐飲交流活動。

2026-11-18

此次活動由美國家禽蛋品出口協會提供實作食材，特別邀請具有豐富料理經驗的「文青主廚」楊盛堯，現場示範「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技巧，展現美國雞肉食材的多元應用與創意變化，並分享食材選用、處理及料理製作的專業訣竅。

除了近距離觀摩主廚示範，學生也分組進行實際操作，從食材處理到料理製作，將課堂所學運用於實務，透過親手烹調激發創意，體驗不同料理風格與風味層次，進一步提升專業技能。

嘉藥餐旅管理系長期積極參與國內外廚藝競賽，學生出國參賽時，經常使用美國家禽蛋品出口協會提供的雞肉食材進行創作，對美國雞肉特性已有一定認識。此次協會選定嘉藥作為臺南首場校園烹飪講習地點，讓學生有機會與知名主廚面對面交流，並透過食材介紹、料理示範及實作訓練，深化對食材特性與烹調技法的理解，為未來參與國際廚藝競賽累積更多實戰經驗。

嘉藥副校長洪瑞祥表示，餐飲專業人才培育除了扎實的課堂訓練，更需要結合實務操作、產業交流及競賽歷練，才能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，此次邀請知名主廚進入校園分享第一線料理經驗，是學生難得的學習機會。感謝美國家禽蛋品出口協會提供食材及教學資源，讓學生在校園就能接觸國際餐飲實務，拓展料理視野，提升未來競賽及職場競爭力。

餐飲人才的培育，不能只停留在課本與廚房練習，更需要透過產業交流及國際經驗，拓展學生的專業視野。知名主廚走進校園，不僅讓學生學習不同食材的運用與料理技巧，也提供接軌國際餐飲趨勢的機會。嘉藥透過實作與競賽並進的教學方式，讓學生累積實戰能力，期待未來持續深化產學合作，培養更多具備創意、技術及國際競爭力的餐飲人才。




USA
Poultry & Egg Export Council
美國家禽蛋品出口協會
01

知名主廚Chef Max走進嘉藥　60名餐旅學生體驗國際料理實作

大成報　大成報/大成報

發布：2026/11/18 16:09（台灣時間）
· 資料更新：2026/11/18 16:13（台灣時間）



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】知名電視主廚、戶外料理達人楊盛堯（Chef Max）

六都政見盲測 ›

17日走進嘉南藥理大學校園展現廚藝，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，選定嘉藥餐旅管理系舉辦料理示範及實作體驗，吸引60名餐旅學生參與。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，共同見證國際餐飲交流活動。

此次活動由美國家禽蛋品出口協會提供實作食材，特別邀請具有豐富料理經驗的「文青主廚」楊盛堯，現場示範「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技巧，展現美國雞肉食材的多元應用與創意變化，並分享食材選用、處理及料理製作的專業訣竅。

除了近距離觀摩主廚示範，學生也分組進行實際操作，從食材處理到料理製作，將課堂所學運用於實務，透過親手烹調激發創意，體驗不同料理風格與風味層次，進一步提升專業技能。

嘉藥餐旅管理系長期積極參與國內外廚藝競賽，學生出國參賽時，經常使用美國家禽蛋品出口協會提供的雞肉食材進行創作，對美國雞肉特性已有一定認識。此次協會選定嘉藥作為臺南首場校園烹飪講習

六都政見盲測 ›

地點，讓學生有機會與知名主廚面對面交流，並透過食材介紹、料理示範及實作訓練，深化對食材特性與烹調技法的理解，為未來參與國際廚藝競賽累積更多實戰經驗。

嘉藥副校長洪瑞祥表示，餐飲專業人才培育除了扎實的課堂訓練，更需要結合實務操作、產業交流及競賽歷練，才能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，此次邀請知名主廚進入校園分享第一線料理經驗，是學生難得的學習機會。感謝美國家禽蛋品出口協會提供食材及教學資源，讓學生在校園就能接觸國際餐飲實務，拓展料理視野，提升未來競賽及職場競爭力。

餐飲人才的培育，不能只停留在課本與廚房練習，更需要透過產業交流及國際經驗，拓展學生的專業視野。知名主廚走進校園，不僅讓學生學習不同食材的運用與料理技巧，也提供接軌國際餐飲趨勢的機會。嘉藥透過實作與競賽並進的教學方式，讓學生累積實戰能力，期待未來持續深化產學合作，培養更多具備創意、技術及國際競爭力的餐飲人才。

六都政見盲測 ›


美國雞肉
USA
Poultry & Egg Export Council


USA
Poultry & Egg Export Council
美國家禽蛋品出口協會
01

中央通訊社 43.9K 粉絲

電視名廚Chef Max走進嘉藥 親授料理秘訣

1 週 • 已讀取 1 分鐘

(中央社訊息服務20261118 12:06:05)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。



美國家禽蛋品出口協會主辦「美國雞肉－永續無負擔 創意新風味」烹飪講習，吸引嘉藥學生踴躍參加。

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。



楊盛堯主廚帶領嘉藥學生共同完成色香味俱全的泰式椰汁雞肉咖哩。



電視主廚楊盛堯受邀蒞臨嘉南藥理大學示範烹飪技巧，提升學子廚藝視野。

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。



外型獨特充滿創意的雪茄雞肉春捲讓現場參與講習的嘉藥師生驚豔不已。

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，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。

2026-11-18 12:01:22 新聞來源：中央社

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，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。

首頁 中文稿

電視名廚Chef Max走進嘉藥 親授料理秘訣

發稿時間：2026/11/18 12:01:22

(中央社訊息服務20261118 12:06:05)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。



美國家禽蛋品出口協會主辦「美國雞肉 - 永續無負擔 創意新風味」烹飪講習，吸引嘉藥學生踴躍參加。

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「泰式椰汁雞肉咖哩」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。



楊盛堯主廚帶領嘉藥學生共同完成色香味俱全的泰式椰汁雞肉咖哩。



電視主廚楊盛堯受邀蒞臨嘉南藥理大學示範烹飪技巧，提升學子廚藝視野。

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。



外型獨特充滿創意的雪茄雞肉春捲讓現場參與講習的嘉藥師生驚豔不已。

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，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。

電視名廚Chef Max走進嘉藥 親授料理秘訣

中央社 中央社/

發布：2026/11/18 12:01（台灣時間）
· 資料更新：2026/11/18 12:21（台灣時間）

(中央社訊息服務20261118 12:06:05)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

六都政見盲測 ›

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。



六都政見盲測 ›



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。



六都政見盲測 ›

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，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。

文青主廚前進嘉藥 秀專業料理

中華日報
更新於 11月18日11:36 • 發布於 11月18日11:36



楊盛堯主廚（中）帶領嘉藥學生共同完成色香味俱全的泰式椰汁雞肉咖哩。（記者黃文記攝）

記者黃文記/仁德報導

知名電視主廚、戶外料理達人楊盛堯日前到嘉南藥理大學校園展廚藝，由美國家禽蛋品出口協會主辦的「美國雞肉─永續無負擔 創意新風味」烹飪講習，首度前進台南的校園便選定嘉藥餐旅管理系舉辦料理示範與實作體驗，讓六十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。

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「泰式椰汁雞肉咖哩」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台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。

中華日報
http://www.cdns.com.tw

文青主廚前進嘉藥 秀專業料理

中華新聞雲

2026年11月18日週三 下午7:36

0



楊盛堯主廚（中）帶領嘉藥學生共同完成色香味俱全的泰式椰汁雞肉咖哩。（記者黃文記攝）

記者黃文記/仁德報導

知名電視主廚、戶外料理達人楊盛堯日前到嘉南藥理大學校園展廚藝，由美國家禽蛋品出口協會主辦的「美國雞肉─永續無負擔 創意新風味」烹飪講習，首度前進台南的校園便選定嘉藥餐旅管理系舉辦料理示範與實作體驗，讓六十位餐

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。

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。

延伸閱讀



李連福主廚點頭加入《黑白大廚3》？ 親曝心聲：大家都以為我退休了

鏡週刊Mirror Media

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台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。

中華新聞雲
China Daily News

文青主廚前進嘉藥 秀專業料理

2026-11-18 台南



楊盛堯主廚（中）帶領嘉藥學生共同完成色香味俱全的泰式椰汁雞肉咖哩。（記者黃文記攝）

記者黃文記/仁德報導

知名電視主廚、戶外料理達人楊盛堯日前到嘉南藥理大學校園展廚藝，由美國家禽蛋品出口協會主辦的「美國雞肉─永續無負擔 創意新風味」烹飪講習，首度前進台南的校園便選定嘉藥餐旅管理系舉辦料理示範與實作體驗，讓六十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。

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台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。

上一篇
失智婦遇烏龍消費糾紛 警埋單解圍

下一篇
重機旅遊攝影師 華醫分享交安

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

電視名廚親授！Chef Max嘉藥傳遞料理魂



【記者于郁金/臺南報導】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「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「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，展現雞肉食材多元變化與創意巧思，並分享食材運用及料理製作專業訣竅；除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雞肉食材進行料理創作，對美國雞肉特性並不陌生；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。

閱讀旅遊指南

嘉藥副校長洪瑞祥表示，餐飲專業人才養成，除了扎實課堂訓練，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，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。




食安認證 主廚首選
永續無負擔 創意新風味
U.S. Chicken-Culinary Student Workshop
Sustain with Care Create with Flair
★ 無添加賀爾蒙或添加劑 ★
★ 採用HACCP ★




Potatoes



好料理從好食材開始！美國雞肉激發新世代廚藝學子無限創意

2026 / 11 / 25

雙城講座培養未來餐飲實戰力　展現美國雞肉多元應用非凡魅力

廣告 (請繼續閱讀本文)



圖／美國家禽蛋品出口協會於宏國德霖科技大學舉辦「美國雞肉：永續無負擔、創意新風味」學生講座，美國家禽蛋品出口協會總監江嘉詠、楊盛堯主廚、宏國德霖科技大學智慧生活學院院長薛雅明、餐旅管理系主任兼智慧生活學院副院長戴揚飛等校方代表，攜手學子一同探索高品質美國雞肉的多元應用。(美國家禽蛋品出口協會提供)

從品質安全到創意應用　與未來主廚一同探索高品質美國雞肉的無限可能

（記者林曼／台北報導）從優質食材的選擇到創意料理的呈現，每一道精彩佳餚的背後，都始於對食材的深入理解。美國家禽蛋品出口協會（USA Poultry & Egg Export Council, USAPEEC）持續深化台灣餐飲人才培育，繼專業廚師交流活動後，進一步將食材教育延伸至校園，分別於 10 月 6 日及 11 月 17 日前往宏國德霖科技大學與嘉南藥理大學，舉辦「美國雞肉：永續無負擔、創意新風味」學生講座，吸引兩校逾百位餐飲相關科系學生熱情參與。透過美國雞肉專業知識分享、主廚創意料理示範及學生親手實作，帶領新世代廚藝人才從食材品質、食品安全到料理應用，建立更全面的專業視野，為未來餐飲創新注入嶄新能量。

深耕食材專業教育　從品質安全到餐飲實務全面接軌

廣告 (請繼續閱讀本文)



圖／學生分組投入美國雞肉料理實作，從食材處理、調味搭配到烹調技巧，將課堂所學的專業知識轉化為實際操作，在團隊合作中發揮料理巧思，探索美國雞肉的多元應用與創意可能。（美國家禽蛋品出口協會提供）

在本次講座中，美國家禽蛋品出口協會香港及台灣總監江嘉詠（Karen Kong）於致詞裡分享美國雞肉的產業特色與食材優勢，從飼養管理、食品安全、冷鏈運輸到餐飲實務應用，帶領學生深入了解高品質美國雞肉背後的專業標準，以及優質食材對料理表現的重要性。

美國雞肉以優質玉米與大豆粕作為主要飼料原料，透過完善的生產管理、食品安全制度及冷鏈運輸，維持穩定品質與鮮嫩口感。其多元的料理適應性，能靈活運用於不同烹調技法與風味搭配，為主廚提供更豐富的菜單開發空間；標準化的分切規格亦有助於簡化前置備料、降低食材耗損，兼顧出餐效率與品質一致性。

對未來即將投入餐飲產業的學生而言，食材選擇不僅關乎風味與營養，更與食品安全、料理品質及餐飲經營效率息息相關。透過此次專業分享，協會期望讓學生在學習階段便建立完整的食材觀念，培養兼具料理創意與實務思維的專業能力。現場亦安排美國雞肉知識有獎徵答，透過互動交流加深學生對食材特色的認識，讓專業知識以更生動的方式融入學習。

主廚楊盛堯親授創意料理　解鎖美國雞肉多元應用魅力

廣告 (請繼續閱讀本文)

為讓學生將食材知識進一步轉化為料理創意，本次講座特別邀請楊盛堯（Max）主廚擔任展演講師，以「美國雞肉 • 雪茄雞肉捲」與「椰汁美國雞肉咖哩」兩道風格鮮明的創意料理，展現美國雞肉在不同烹調技法與風味搭配下的多元應用潛力。

其中，「雪茄雞肉捲」以中式料理精緻化為概念，透過巧妙的捲製造型與雞肉鬆點綴，將熟悉的雞肉食材轉化為兼具視覺美感與創意巧思的精緻佳餚。主廚從食材處理、造型設計到擺盤細節，示範如何透過料理技法與創意發想，為傳統風味注入嶄新樣貌，啟發學生重新思考食材的表現形式與料理可能。

另一道「椰汁雞肉咖哩」則著重風味層次與餐飲實務應用，楊盛堯主廚從咖哩醬汁的濃稠度、雞肉與醬汁的黃金比例，到整體風味的平衡與掌控，分享如何將烹調技巧轉化為可實際運用於餐廳菜單的專業能力。香濃椰汁與鮮嫩美國雞

肉相互交融，不僅呈現食材的百搭特性，更讓學生理解料理設計背後對風味、口感與食材比例的細膩考量。

透過兩道截然不同的創意料理，學生不僅親眼見證美國雞肉的鮮嫩口感與多元料理變化，也進一步體會優質食材如何成為創新料理的重要基礎，從中汲取更多菜色研發與風味設計的靈感。



圖／楊盛堯主廚特別為本次學生廚藝講座精心設計「美國雞肉・雪茄雞肉捲」與「椰汁美國雞肉咖哩」兩道示範料理，透過不同的風味搭配、烹調技法與創意呈現，帶領學生探索美國雞肉的多元應用，激發更多料理創作靈感。（美國家禽蛋品出口協會提供）



圖／學生專注聆聽楊盛堯（Max）主廚現場示範，從美國雞肉的處理技巧、調味比例到火候掌控，細細解析每一道料理的製作關鍵，帶領學生掌握專業廚房的烹調訣竅，激發更多料理創意與靈感。(美國家禽蛋品出口協會提供)

從觀摩到親手實作　讓料理創意轉化為專業實力

除了專業知識分享與主廚示範，兩場講座更結合學生分組料理實作，讓學生從觀摩學習進一步走入專業廚房，親手運用美國雞肉完成創意料理。從食材處理、調味比例、烹調技巧到最終擺盤，學生在實際操作中深化對食材特性的理解，並將課堂所學轉化為具體的料理成果。

楊盛堯主廚也於實作過程中提供專業指導，鼓勵學生在掌握基礎技法的同時，勇於探索不同風味組合與料理呈現方式。為肯定學生的學習成果與團隊合作精神，美國家禽蛋品出口協會更特別準備精美保溫瓶，致贈實作表現優異的組別，為這場結合專業知識與料理創意的學習體驗增添更多鼓勵與成就感。



圖／學生發揮團隊合作與料理創意，完成各具特色的美國雞肉作品。最佳表現組別，與美國在台協會農業貿易辦事處總監姚望 (Kathy Yao)、USAPEEC總監江嘉詠（Karen Kong）與主廚楊盛堯（Max）一起合照，共享這份成果與榮耀。(美國家禽蛋品出口協會提供)

深耕食材教育　持續為台灣餐飲產業注入創新能量

從專業廚師交流延伸至校園教育，美國家禽蛋品出口協會持續透過多元活動，深化台灣餐飲人才對美國雞肉的認識。協會期望藉由專業知識分享與料理實作，讓年輕廚師在學習階段就能掌握優質食材的重要性，並在未來的料理創作中充分發揮美國雞肉的多元應用潛力，為台灣餐飲產業注入更多創新能量。

綜合新聞

電視名廚Chef Max走進嘉藥 親授料理秘訣

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

11 月 18, 2026



【快通新聞記者蔡文雄/台南報導】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「美國雞肉ー永續無負擔 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，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。

圖說：外型獨特充滿創意的雪茄雞肉春捲讓現場參與講習的嘉藥師生驚豔不已。



綜合

電視名廚Chef Max走進嘉藥 親授料理秘訣

Posted By: TainanTalk 19 11 月, 2026 Comments Off!

［記者鄭德政台南報導］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「美國雞肉ー永續無負擔 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。



(圖說)美國家禽蛋品出口協會主辦「美國雞肉ー永續無負擔 創意新風味」烹飪講習，吸引嘉藥學生踴躍參加。(記者鄭德政攝)

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。



(圖說)電視主廚楊盛堯(左)受邀蒞臨嘉南藥理大學示範烹飪技巧，提升學子廚藝視野。(記者鄭德政攝)

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。



(圖說)楊盛堯主廚(左三)帶領嘉藥學生共同完成色香味俱全的泰式椰汁雞肉咖哩。(記者鄭德政攝)

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，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。



(圖說)外型獨特充滿創意的雪茄雞肉春捲，讓現場參與講習的嘉藥師生驚豔不已。(記者鄭德政攝)



(圖說)楊盛堯主廚(中)親自針對嘉藥學生分組完成的菜餚進行試吃評分。(記者鄭德政攝)

與名廚面對面！Chef Max嘉藥傳授烹飪術

勁報 2026年11月18日（三）12:56 2 分鐘閱讀

LINE f
A− A A+



重點摘要

傳重點

- 知名主廚 Chef Max 楊盛堯於嘉南藥理大學傳授烹飪技巧。
- 此次活動由美國家禽蛋品出口協會主辦，旨在推廣美國雞肉的創意風味。



圖／勁報

【勁報記者于郁金/臺南報導】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「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，共同見證這場難得國際廚藝交流。



圖／勁報

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「文青主廚」楊盛堯親自示範「雪茄雞肉春捲」及「泰式椰汁雞肉咖哩」兩道特色料理，透過不同風味與烹調手法，展現雞肉食材多元變化與創意巧思，並分享食材運用及料理製作專業訣竅；除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，感受專業料理多元風味與變化。



圖／勁報

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雞肉食材進行料理創作，對美國雞肉特性並不陌生；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。

🥲 讀到一半，先表個態？

👍 讚

😮 哇

❤️ 愛

還沒有人反應，當第一個!



圖／勁報

嘉藥副校長洪瑞祥表示，餐飲專業人才養成，除了扎實課堂訓練，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，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。


美國雞肉
食安認證 主廚首選
永續無負擔 創意新風味
U.S. Chicken-Culinary Student Workshop
Sustain with Care Create with Flair
★ 無添加賀爾蒙或添加劑 ★
★ 採用HACCP ★
USA
Poultry & Egg Export Council
Judges' table

圖／勁報


Potatoes
pulses
USA Rice

與名廚面對面！ChefMax嘉藥傳授烹飪術

勁報
更新於 1天前 • 發布於 1天前



【勁報記者于郁金/臺南報導】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「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，共同見證這場難得國際廚藝交流。



廣告（請繼續閱讀本文）

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「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，展現雞肉食材多元變化與創意巧思，並分享食材運用及料理製作專業訣竅；除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，感受專業料理多元風味與變化。



廣告（請繼續閱讀本文）

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雞肉食材進行料理創作，對美國雞肉特性並不陌生；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。



廣告（請繼續閱讀本文）

嘉藥副校長洪瑞祥表示，餐飲專業人才養成，除了扎實課堂訓練，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，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。


美國雞肉
食安認證 主廚首選
永續無負擔 創意新風味
U.S. Chicken-Culinary Student Workshop
Sustain with Care Create with Flair
★ 無添加賀爾蒙或添加劑 ★
★ 採用HACCP ★
USA
Poultry & Egg Export Council
Judges' table

廣告（請繼續閱讀本文）


Potatoes
pulses
USA Rice




USA
Poultry & Egg Export Council
美國家禽蛋品出口協會
01

2026-11-18 12:56:00 新聞來源：勁報

與名廚面對面！Chef Max嘉藥傳授烹飪術



【勁報記者于郁金/臺南報導】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「美國雞肉ㄧ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「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，展現雞肉食材多元變化與創意巧思，並分享食材運用及料理製作專業訣竅；除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雞肉食材進行料理創作，對美國雞肉特性並不陌生；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，餐飲專業人才養成，除了扎實課堂訓練，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，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。


美國雞肉
食安認證 主廚首選
永續無負擔 創意新風味
U.S. Chicken-Culinary Student Workshop
Sustain with Care Create with Flair
★ 無添加賀爾蒙或添加劑 ★
★ 採用HACCP ★
USA



與名廚面對面！Chef Max嘉藥傳授烹飪術

勁報 勁報

8 天前



【勁報記者于郁金/臺南報導】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「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「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，展現雞肉食材多元變化與創意巧思，並分享食材運用及料理製作專業訣竅；除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雞肉食材進行料理創作，對美國雞肉特性並不陌生；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，餐飲專業人才養成，除了扎實課堂訓練，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，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。


美國雞肉
食安認證 主廚首選
永續無負擔 創意新風味
U.S. Chicken-Culinary Student Workshop
Sustain with Care Create with Flair
★ 無添加賀爾蒙或添加劑 ★
★ 採用HACCP ★
USA
Poultry & Egg Export Council
Judges' table


Potatoes
pulses
USA Rice

社會

與名廚面對面！Chef Max嘉藥傳授烹飪術

新聞聯訪中心 2026-11-18



【勁報記者于郁金/臺南報導】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「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「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，展現雞肉食材多元變化與創意巧思，並分享食材運用及料理製作專業訣竅；除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雞肉食材進行料理創作，對美國雞肉特性並不陌生；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，餐飲專業人才養成，除了扎實課堂訓練，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，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。





新聞來源： https://twpowernews.com/news_pagein.php?iType=1003&n_id=297973

與名廚面對面！Chef Max嘉藥傳授烹飪術



2026-11-18 勁報 媒體新聞, 勁報



【勁報記者于郁金/臺南報導】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「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「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，展現雞肉食材多元變化與創意巧思，並分享食材運用及料理製作專業訣竅；除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雞肉食材進行料理創作，對美國雞肉特性並不陌生；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，餐飲專業人才養成，除了扎實課堂訓練，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，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。


美國雞肉
食安認證 主廚首選
永續無負擔 創意新風味
U.S. Chicken-Culinary Student Workshop
Sustain with Care Create with Flair
無添加賀爾蒙或添加劑
採用HACCP
USA
Poultry & Egg Export Council
Judges' table


Potatoes
pulses

.地方新鮮事 .社會 新聞來源:勁報

與名廚面對面！Chef Max嘉藥傳授烹飪術

By 新聞聯訪中心 11 月 18, 2026





【勁報記者于郁金/臺南報導】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「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「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，展現雞肉食材多元變化與創意巧思，並分享食材運用及料理製作專業訣竅；除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雞肉食材進行料理創作，對美國雞肉特性並不陌生；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，餐飲專業人才養成，除了扎實課堂訓練，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，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。





新聞來源： https://twpowernews.com/news_pagein.php?iType=1003&n_id=297973

【文化藝術】 分享：

與名廚面對面！Chef Max嘉藥傳授烹飪術



2026-11-18 【勁報記者于郁金/臺南報導】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「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「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，展現雞肉食材多元變化與創意巧思，並分享食材運用及料理製作專業訣竅；除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雞肉食材進行料理創作，對美國雞肉特性並不陌生；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，餐飲專業人才養成，除了扎實課堂訓練，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，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。


美國雞肉
食安認證 主廚首選
永續無負擔 創意新風味
U.S. Chicken-Culinary Student Workshop
Sustain with Care Create with Flair
★ 無添加賀爾蒙或添加劑 ★
★ 採用HACCP ★
USA
Poultry & Egg Export Council
Judges' table


Potatoes
pulses
USA Rice

與名廚面對面！Chef Max嘉藥傳授烹飪術

勁報 勁報/勁報

發布：2026/11/18 12:56（台灣時間）
· 資料更新：2026/11/18 13:04（台灣時間）



【勁報記者于郁金/臺南報導】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「美國雞肉

六都政見盲測 ›

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「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，展現雞肉食材多元變化與創意巧思，並分享食材運用及料理製作專業訣竅；除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，感受專業料理多元風味與變化。

六都政見盲測 ›



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雞肉食材進行料理創作，對美國雞肉特性並不陌生；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，餐飲專業人才養成，除了扎實課堂訓練，更需要透過實務操作、產業交流及競賽歷練，培養專業技

六都政見盲測 ›

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，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。





六都政見盲測 ›

市快

電視名廚Chef Max走進嘉藥 親授料理秘訣

編採中心2026 年 11 月 18 日

Facebook Twitter Line Copy Link



【記者郭忠淵／台南報導】 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「泰式椰汁雞肉咖哩」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。



▲外型獨特充滿創意的雪茄雞肉春捲讓現場參與講習的嘉藥師生驚豔不已。

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。



▲嘉藥餐旅系學生實際烹煮主廚教授菜餚。

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。

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。

資料來源：pingtungtimes.com.tw

電視名廚Chef Max走進嘉藥 親授料理秘訣

撰稿： **地方中心** 2026 年 11 月 21 日 分類： **地方生活**, **要聞** 閱讀時間: 1 min read



【記者郭忠淵／台南報導】 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「美國雞肉ー永續無負擔 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「泰式椰汁雞肉咖哩」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。



▲外型獨特充滿創意的雪茄雞肉春捲讓現場參與講習的嘉藥師生驚豔不已。

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。



▲嘉藥餐旅系學生實際烹煮主廚教授菜餚。

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。

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。

Tags: 屏東時報

台南 合作媒體 地方話題

電視名廚Chef Max走進嘉藥 親授料理秘訣

2026-11-18

▼美國家禽蛋品出口協會主辦「美國雞肉 - 永續無負擔 創意新風味」烹飪講習，吸引嘉藥學生踴躍參加。(圖/嘉藥)



【記者郭忠淵 / 台南報導】 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「泰式椰汁雞肉咖哩」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。



▲外型獨特充滿創意的雪茄雞肉春捲讓現場參與講習的嘉藥師生驚豔不已。

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。



▲嘉藥餐旅系學生實際烹煮主廚教授菜餚。

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。

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。

好料理從好食材開始！美國雞肉激發新世代廚藝學子無限創意

旅食樂 旅食樂/引新聞

發布：2026/11/25 08:09（台灣時間）

· 資料更新：2026/11/25 08:41（台灣時間）

雙城講座培養未來餐飲實戰力　展現美國雞肉多元應用的非凡魅力



六都政見盲測 ›

圖 / 美國家禽蛋品出口協會於台南嘉南藥理大學舉辦「美國雞肉：永續無負擔、創意新風味」學生講座，楊盛堯主廚（右一）、美國家禽蛋品出口協會總監江嘉詠（右二）、美國在台協會農業貿易辦事處代表傅文燕（左一）、副校長洪瑞祥博士（左二），攜手學子一同探索高品質美國雞肉的多元應用。（美國家禽蛋品出口協會提供）

從品質安全到創意應用　與未來主廚一同探索高品質美國雞肉的無限可能

（記者陳嫣蔚 / 台北報導）從優質食材的選擇到創意料理的呈現，每一道精彩佳餚的背後，都始於對食材的深入理解。美國家禽蛋品出口協會（USA Poultry & Egg Export Council, USAPEEC）持續深化台灣餐飲人才培育，繼專業廚師交流活動後，進一步將食材教育延伸至校園，分別於 10 月 6 日及 11 月 17 日前往宏國德霖科技大學與嘉南藥理大學，舉辦「美國雞肉：永續無負擔、創意新風味」學生講座，吸引兩校逾百位餐飲相關科系學生熱情參與。透過美國雞肉專業知識分享、主廚創意料理示範及學生親手實作，帶領新世代廚藝人才從食材品質、食品安全到料理應用，建立更全面的專業視野，為未來餐飲創新注入嶄新能量。

深耕食材專業教育　從品質安全到餐飲實務全面接軌

六都政見盲測 ›



圖 / 美國家禽蛋品出口協會透過專業講座，邀請楊盛堯主廚向餐飲科系學生介紹美國雞肉的品質管理、食品安全與食材應用優勢，協助未來廚師建立從產地到餐桌的完整食材認識。（美國家禽蛋品出口協會提供）

在本次講座中，美國家禽蛋品出口協會香港及台灣總監江嘉詠（Karen Kong）於致詞裡分享美國雞肉的產業特色與食材優勢，從飼養管理、食品安全、冷鏈運輸到餐飲實務應用，帶領學生深入了解高品質美國雞肉背後的專業標準，以及優質食材對料理表現的重要性。

美國雞肉以優質玉米與大豆粕作為主要飼料原料，透過完善的生產管理、食品安全制度及冷鏈運輸，維持穩定品質與鮮嫩口感。其多元的料理適應性，能靈活運用於不同烹調技法與風味搭配，為主廚提供更豐富的菜單開發空間；標準化的分切規格亦有助於簡化前置備料、降低食材耗損，兼顧出餐效率與品質一致性。

六都政見盲測 ›

對未來即將投入餐飲產業的學生而言，食材選擇不僅關乎風味與營養，更與食品安

全、料理品質及餐飲經營效率息息相關。透過此次專業分享，協會期望讓學生在學習階段便建立完整的食材觀念，培養兼具料理創意與實務思維的專業能力。現場亦安排美國雞肉知識有獎徵答，透過互動交流加深學生對食材特色的認識，讓專業知識以更生動的方式融入學習。

主廚楊盛堯親授創意料理　解鎖美國雞肉多元應用魅力

為讓學生將食材知識進一步轉化為料理創意，本次講座特別邀請楊盛堯（Max）主廚擔任展演講師，以「美國雞肉•雪茄雞肉捲」與「椰汁美國雞肉咖哩」兩道風格鮮明的創意料理，展現美國雞肉在不同烹調技法與風味搭配下的多元應用潛力。

其中，「雪茄雞肉捲」以中式料理精緻化為概念，透過巧妙的捲製造型與雞肉鬆點綴，將熟悉的雞肉食材轉化為兼具視覺美感與創意巧思的精緻佳餚。主廚從食材處理、造型設計到擺盤細節，示範如何透過料理技法與創意發想，為傳統風味注入嶄新樣貌，啟發學生重新思考食材的表現形式與料理可能。

六都政見盲測 ›



圖 / 楊盛堯主廚仔細檢視學生製作的「椰汁美國雞肉咖哩」，從料理呈現、風味搭配到創意巧思提供專業講評與建議，啟發學生探索美國雞肉更多元的料理可能性。（美國家禽蛋品出口協會提供）

另一道「椰汁雞肉咖哩」則著重風味層次與餐飲實務應用，楊盛堯主廚從咖哩醬汁的濃稠度、雞肉與醬汁的黃金比例，到整體風味的平衡與掌控，分享如何將烹調技巧轉化為可實際運用於餐廳菜單的專業能力。香濃椰汁與鮮嫩美國雞肉相互交融，不僅呈現食材的百搭特性，更讓學生理解料理設計背後對風味、口感與食材比例的細膩考量。

透過兩道截然不同的創意料理，學生不僅親眼見證美國雞肉的鮮嫩口感與多元料理變化，也進一步體會優質食材如何成為創新料理的重要基礎，從中汲取更多菜色研發與風味設計的靈感。

六都政見盲測 ›



圖 / 學生分組投入美國雞肉料理實作，從食材處理、調味搭配到烹調技巧，將課堂所學的專業知識轉化為實際操作，在團隊合作中發揮料理巧思，探索美國雞肉的多元應用與創意可能。（美國家禽蛋品出口協會提供）

從觀摩到親手實作　讓料理創意轉化為專業實力

除了專業知識分享與主廚示範，兩場講座更結合學生分組料理實作，讓學生從觀摩學習進一步走入專業廚房，親手運用美國雞肉完成創意料理。從食材處理、調味比例、烹調技巧到最終擺盤，學生在實際操作中深化對食材特性的理解，並將課堂所學轉化為具體的料理成果。

楊盛堯主廚也於實作過程中提供專業指導，鼓勵學生在掌握基礎技法的同時，勇於探索不同風味組合與料理呈現方式。為肯定學生的學習成果與團隊合作精神，美國家禽蛋品出口協會也特別準備精美保溫瓶，致贈實作表現優異的組別，為這場結

六都政見盲測 ›

合專業知識與料理創意的學習體驗畫下精彩句點。



圖／（台南場）嘉南藥理大學學生展現滿滿料理熱情與創意，與親手完成的美國雞肉料理作品開心合影，為這場結合專業知識與實作體驗的廚藝講座留下精彩紀錄，也展現新世代廚藝學子運用優質食材的創新潛力。（美國家禽蛋品出口協會提供）

深耕食材教育　持續為台灣餐飲產業注入創新能量

從專業廚師交流延伸至校園教育，美國家禽蛋品出口協會持續透過多元活動，深化台灣餐飲人才對美國雞肉的認識。協會期望藉由專業知識分享與料理實作，讓年輕廚師在學習階段就能掌握優質食材的重要性，並在未來的料理創作中充分發揮美國雞肉的多元應用潛力，為台灣餐飲產業注入更多創新能量。

電視名廚Chef Max走進嘉藥 親授料理秘訣

2026-11-18　點閱數：65,641



圖：美國家禽蛋品出口協會主辦「美國雞肉 - 永續無負擔_創意新風味」烹飪講習，吸引嘉藥學生踴躍參加。（校方提供）

【記者黃鐘毅／台南報導】由美國家禽蛋品出口協會主辦的「美國雞肉 - 永續無負擔、創意新風味」烹飪講習，首度前進台南校園，選定嘉南藥理大學舉辦料理示範與實作體驗，17日邀請知名電視主廚、戶外料理達人楊盛堯到場展廚藝，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。



圖：楊盛堯主廚帶領嘉藥學生共同完成色香味俱全的泰式椰汁雞肉咖哩。（校方提供）

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「泰式椰汁雞肉咖哩」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。



圖：嘉藥餐旅系學生實際烹煮主廚教授菜餚。（校方提供）

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。這次協會特別選擇嘉藥作為台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，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。

雪茄春捲、泰式椰汁咖喱上桌　Chef Max到嘉藥傳授廚藝

記者 張竣翔 / 台南 報導　2026/11/18

同樣是雞肉，一道做成雪茄造型的春捲，另一道煮成泰式椰汁咖喱。電視主廚、戶外料理達人楊盛堯（Chef Max）17日走進嘉南藥理大學餐旅管理系，示範兩道不同風味的雞肉料理，60名學生看完示範後分組操作，從處理食材到完成菜色都親自練習。



外型獨特充滿創意的雪茄雞肉春捲讓現場參與講習的嘉藥師生驚豔不已(圖/張竣翔翻攝)

這場「美國雞肉－永續無負擔 創意新風味」烹飪講習，由美國家禽蛋品出口協會（USAPEEC）主辦並提供實作食材，首度前進台南校園，選在嘉藥舉行。協會香港及台灣總監江嘉詠、美國在台協會農業貿易辦事處總監姚望也到場交流。

示範課上，楊盛堯以「雪茄雞肉春捲」和「泰式椰汁雞肉咖喱」說明同一種食材如何運用在不同菜色，也分享備料及烹調的訣竅。學生近距離觀察主廚的操作，再回到各組工作檯，把課堂上學過的食材處理與烹調技巧用在實作中。



楊盛堯主廚帶領嘉藥學生共同完成色香味俱全的泰式椰汁雞肉咖哩(圖/張竣翔翻攝)

嘉藥餐旅管理系長期參與國內外廚藝競賽，學生赴海外參賽時，經常使用協會提供的雞肉食材進行料理創作。這次講習讓學生在熟悉的食材上接觸不同做法，也能向第一線主廚請教，為日後參賽累積經驗。

嘉藥副校長洪瑞祥表示，餐飲人才除了要在課堂打好基礎，也需要透過實作、產業交流與競賽，練習如何把技術用在不同菜色上。他感謝協會提供食材與教學資源，讓學生在校內就能向業界主廚學習，為日後參賽及進入職場做準備。



嘉藥餐旅系學生實際烹煮主廚教授菜餚。(圖/張竣翔翻攝)

校園焦點

電視名廚Chef Max走進嘉藥 親授料理秘訣



外型獨特充滿創意的雪茄雞肉春捲讓現場參與講習的嘉藥師生驚豔不已

2026 年 11 月 18 日 11:09

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「泰式椰汁雞肉咖哩」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，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。



美國家禽蛋品出口協會主辦「美國雞肉－永續無負擔 創意新風味」烹飪講習，吸引嘉藥學生踴躍參加



楊盛堯主廚帶領嘉藥學生共同完成色香味俱全的泰式椰汁雞肉咖哩



楊盛堯主廚親自針對嘉藥學生分組完成的菜餚進行試吃評分



電視主廚楊盛堯受邀蒞臨嘉南藥理大學示範烹飪技巧，提升學子廚藝視野



嘉藥餐旅系學生實際烹煮主廚教授菜餚

13:42 開獎啦！9、10月統一發票中獎號碼出爐 千萬特別獎「97606522」

好料理從好食材開始！美國雞肉激發新世代廚藝學子無限創意



美國家禽蛋品出口協會於台南嘉南藥理大學舉辦「美國雞肉：永續無負擔、創意新風味」學生講座，楊盛堯主廚（右一）、美國家禽蛋品出口協會總監江嘉詠（右二）、美國在台協會農業貿易辦事處代表傅文燕（左一）、副校長洪瑞祥博士（左二），攜手學子一同探索高品質美國雞肉的多元應用。 美國家禽蛋品出口協會/提供

本文共1694字

2026/11/25 10:08:44

經濟日報 鄭芝珊

從品質安全到創意應用　與未來主廚一同探索高品質美國雞肉的無限可能

從優質食材的選擇到創意料理的呈現，每一道精彩佳餚的背後，都始於對食材的深入理解。美國家禽蛋品出口協會（USA Poultry & Egg Export Council, USAPEEC）持續深化台灣餐飲人才培育，繼專業廚師交流活動後，進一步將食材教育延伸至校園，分別於 10 月 6 日及 11 月 17 日前往宏國德霖科技大學與嘉南藥理大學，舉辦「美國雞肉：永續無負擔、創意新風味」學生講座，吸引兩校逾百位餐飲相關科系學生熱情參與。透過美國雞肉專業知識分享、主廚創意料理示範及學生親手實作，帶領新世代廚藝人才從食材品質、食品安全到料理應用，建立更全面的專業視野，為未來餐飲創新注入嶄新能量。

深耕食材專業教育　從品質安全到餐飲實務全面接軌



美國家禽蛋品出口協會透過專業講座，邀請楊盛堯主廚向餐飲科系學生介紹美國雞肉的品質管理、食品安全與食材應用優勢，協助未來廚師建立從產地到餐桌的完整食材認識。 美國家禽蛋品出口協會/提供

在本次講座中，美國家禽蛋品出口協會香港及台灣總監江嘉詠（Karen Kong）於致詞裡分享美國雞肉的產業特色與食材優勢，從飼養管理、食品安全、冷鏈運輸到餐飲實務應用，帶領學生深入了解高品質美國雞肉背後的專業標準，以及優質食材對料理表現的重要性。

美國雞肉以優質玉米與大豆粕作為主要飼料原料，透過完善的生產管理、食品安全制度及冷鏈運輸，維持穩定品質與鮮嫩口感。其多元的料理適應性，能靈活運用於不同烹調技法與風味搭配，為主廚提供更豐富的菜單開發空間；標準化的分切規格亦有助於簡化前置備料、降低食材耗損，兼顧出餐效率與品質一致性。

對未來即將投入餐飲產業的學生而言，食材選擇不僅關乎風味與營養，更與食品安全、料理品質及餐飲經營效率息息相關。透過此次專業分享，協會期望讓學生在學習階段便建立完整的食材觀念，培養兼具料理創意與實務思維的專業能力。現場亦安排美國雞肉知識有獎徵答，透過互動交流加深學生對食材特色的認識，讓專業知識以更生動的方式融入學習。

主廚楊盛堯親授創意料理　解鎖美國雞肉多元應用魅力

為讓學生將食材知識進一步轉化為料理創意，本次講座特別邀請楊盛堯（Max）主廚擔任展演講師，以「美國雞肉 • 雪茄雞肉捲」與「椰汁美國雞肉咖哩」兩道風格鮮明的創意料理，展現美國雞肉在不同烹調技法與風味搭配下的多元應用潛力。

其中，「雪茄雞肉捲」以中式料理精緻化為概念，透過巧妙的捲製造型與雞肉鬆點綴，將熟悉的雞肉食材轉化為兼具視覺美感與創意巧思的精緻佳餚。主廚從食材處理、造型設計到擺盤細節，示範如何透過料理技法與創意發想，為傳統風味注入嶄新樣貌，啟發學生重新思考食材的表現形式與料理可能。



楊盛堯主廚仔細檢視學生製作的「椰汁美國雞肉咖哩」，從料理呈現、風味搭配到創意巧思提供專業講評與建議，啟發學生探索美國雞肉更多元的料理可能性。 美國家禽蛋品出口協會/提供

另一道「椰汁雞肉咖哩」則著重風味層次與餐飲實務應用，楊盛堯主廚從咖哩醬汁的濃稠度、雞肉與醬汁的黃金比例，到整體風味的平衡與掌控，分享如何將烹調技巧轉化為可實際運用於餐廳菜單的專業能力。香濃椰汁與鮮嫩美國雞肉相互交融，不僅呈現食材的百搭特性，更讓學生理解料理設計背後對風味、口感與食材比例的細膩考量。

透過兩道截然不同的創意料理，學生不僅親眼見證美國雞肉的鮮嫩口感與多元料理變化，也進一步體會優質食材如何成為創新料理的重要基礎，從中汲取更多菜色研發與風味設計的靈感。

從觀摩到親手實作　讓料理創意轉化為專業實力

除了專業知識分享與主廚示範，兩場講座更結合學生分組料理實作，讓學生從觀摩學習進一步走入專業廚房，親手運用美國雞肉完成創意料理。從

食材處理、調味比例、烹調技巧到最終擺盤，學生在實際操作中深化對食材特性的理解，並將課堂所學轉化為具體的料理成果。

楊盛堯主廚也於實作過程中提供專業指導，鼓勵學生在掌握基礎技法的同時，勇於探索不同風味組合與料理呈現方式。為肯定學生的學習成果與團隊合作精神，美國家禽蛋品出口協會也特別準備精美保溫瓶，致贈實作表現優異的組別，為這場結合專業知識與料理創意的學習體驗畫下精彩句點。

深耕食材教育　持續為台灣餐飲產業注入創新能量

從專業廚師交流延伸至校園教育，美國家禽蛋品出口協會持續透過多元活動，深化台灣餐飲人才對美國雞肉的認識。協會期望藉由專業知識分享與料理實作，讓年輕廚師在學習階段就能掌握優質食材的重要性，並在未來的料理創作中充分發揮美國雞肉的多元應用潛力，為台灣餐飲產業注入更多創新能量。

※ 歡迎用「轉貼」或「分享」的方式轉傳文章連結；未經授權，請勿複製轉貼文章內容

台灣中央傳媒
TCN Media Group

查詢文章



電視名廚Chef Max走進嘉南藥理大學 親授料理秘訣

台灣中央傳媒 18 11 月 2026





墨新聞｜記者宋秉祥／台南報導

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主辦「美國雞肉－永續無負擔 創意新風味」烹飪講習，吸引嘉藥學生踴躍參加

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「泰式椰汁雞肉咖哩」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。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。



楊盛堯主廚帶領嘉藥學生共同完成色香味俱全的泰式椰汁雞肉咖哩

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。



外型獨特充滿創意的雪茄雞肉春捲讓現場參與講習的嘉藥師生驚豔不已

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，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。

此篇文章最開始出處為：電視名廚Chef Max走進嘉南藥理大學 親授料理秘訣

電視名廚Chef Max走進嘉南藥理大學 親授料理秘訣

新聞中心 Published 2026 年 11 月 18 日





墨新聞｜記者宋秉祥／台南報導

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「美國雞肉ー永續無負擔 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主辦「美國雞肉－永續無負擔 創意新風味」烹飪講習，吸引嘉藥學生踴躍參加

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。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。



楊盛堯主廚帶領嘉藥學生共同完成色香味俱全的泰式椰汁雞肉咖哩

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。



外型獨特充滿創意的雪茄雞肉春捲讓現場參與講習的嘉藥師生驚豔不已

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，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。

此篇文章最開始出處為：**電視名廚Chef Max走進嘉南藥理大學 親授料理秘訣**

電視名廚Chef Max走進嘉南藥理大學 親授料理秘訣

新聞中心 Published 2026 年 11 月 18 日





墨新聞｜記者宋秉祥／台南報導

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「美國雞肉ー永續無負擔 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主辦「美國雞肉－永續無負擔 創意新風味」烹飪講習，吸引嘉藥學生踴躍參加

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。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。



楊盛堯主廚帶領嘉藥學生共同完成色香味俱全的泰式椰汁雞肉咖哩

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。



外型獨特充滿創意的雪茄雞肉春捲讓現場參與講習的嘉藥師生驚豔不已

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，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。

此篇文章最開始出處為：**電視名廚Chef Max走進嘉南藥理大學 親授料理秘訣**

電視名廚Chef Max走進嘉南藥理大學 親授料理秘訣

宋 秉祥 Published: 2026/11/18



電視主廚楊盛堯受邀蒞臨嘉南藥理大學示範烹飪技巧，提升學子廚藝視野

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「美國雞肉ー永續無負擔 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主辦「美國雞肉－永續無負擔 創意新風味」烹飪講習，吸引嘉藥學生踴躍參加

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。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。



楊盛堯主廚帶領嘉藥學生共同完成色香味俱全的泰式椰汁雞肉咖哩

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。



外型獨特充滿創意的雪茄雞肉春捲讓現場參與講習的嘉藥師生驚豔不已

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，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。

電視名廚Chef Max走進嘉藥親授料理秘訣 美國家禽蛋品出口協會首度進軍台南校園

2026-11-18　記者 張振興 / 台南 報導

分享

知名電視主廚、戶外料理達人楊盛堯（Chef Max）17日受邀前進嘉南藥理大學大展廚藝！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，首度走進台南校園便選定嘉藥餐旅管理系舉辦料理示範與實作體驗，吸引60位餐旅系學生近距離觀摩名廚精湛手藝。美國家禽蛋品出口協會香港及台灣總監江嘉詠、美國在台協會農業貿易辦事處總監姚望亦親臨現場，共同見證這場難得的國際廚藝交流。



盛堯主廚親自針對嘉藥學生分組完成的菜餚進行試吃評分((圖／嘉南藥理大學提供)

本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，透過截然不同的異國風味與烹調手法，展現雞肉食材的多元變化與創意巧思，並無私分享食材處理與料理製作的專業訣竅。除近距離觀摩名廚示範外，學生更分組進行實作演練，將課堂理論轉化為實戰經驗，在動手烹調中激發料理創意。



外型獨特充滿創意的雪茄雞肉春捲讓現場參與講習的嘉藥師生驚豔不已（圖／嘉南藥理大學提供）

嘉藥餐旅管理系長期深耕國內外廚藝競賽，學生出國參賽時經常選用美國家禽蛋品出口協會提供的雞肉食材進行創作，對食材特性相當熟悉。此次協會特別選定嘉藥作為台南首所舉辦烹飪講習的大專院校，不僅讓學子有機會與知名主廚面對面切磋交流，更透過系統化的食材解析、料理示範與實作訓練，進一步深化烹調技法，為未來征戰國際賽事累積寶貴能量。

嘉藥副校長洪瑞祥表示，餐飲專業人才的養成，除仰賴扎實的課堂訓練，更需透過實務操作、產業交流及競賽歷練，方能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台且屢創佳績，此次感謝美國家禽蛋品出口協會挹注優質食材與教學資源，邀請名廚走進校園分享第一線料理經驗，讓學生在校內便能接軌國際餐飲實務，拓展料理視野並提升未來職場與競賽競爭力。



嘉藥餐旅系學生實際烹煮主廚教授菜餚（圖／嘉南藥理大學提供）



★★★★★

名廚楊盛堯走進嘉藥 60名學生體驗創意料理

2026/11/18 陳遍綠 1,062

知名電視主廚、戶外料理達人楊盛堯（Chef Max）17日受邀前進嘉南藥理大學，為餐旅管理系學生帶來一場精彩的國際廚藝交流。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，首度移師臺南校園，吸引60名學生參與，透過名廚示範與分組實作，近距離感受專業料理的創意魅力。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到場共襄盛舉。



▲外型獨特充滿創意的雪茄雞肉春捲讓現場參與講習的嘉藥師生驚豔不已



▲美國家禽蛋品出口協會主辦「美國雞肉－永續無負擔 創意新風味」烹飪講習，吸引嘉藥學生踴躍參加

活動特別邀請楊盛堯示範「雪茄雞肉春捲」及「泰式椰汁雞肉咖哩」兩道特色料理，運用不同風味與烹調技巧，展現美國雞肉食材的多元變化。除了分享食材挑選、處理及料理製作訣竅，學生也分組動手實作，從食材準備到成品完成，將課堂知識轉化為實務經驗，激發料理創意。



▲楊盛堯主廚帶領嘉藥學生共同完成色香味俱全的泰式椰汁雞肉咖哩

嘉藥餐旅管理系長期積極參與國內外廚藝競賽，學生過去出國參賽時，也經常運用美國家禽蛋品出口協會提供的雞肉食材進行創作，對其特性已有一定認識。此次協會選定嘉藥作為臺南首場講習據點，讓學生有機會與知名主廚面對面交流，進一步提升食材運用及料理技巧，累積國際賽事實戰經驗。



▲楊盛堯主廚親自針對嘉藥學生分組完成的菜餚進行試吃評分



▲電視主廚楊盛堯受邀蒞臨嘉南藥理大學示範烹飪技巧，提升學子廚藝視野



▲嘉藥餐旅系學生實際烹煮主廚教授菜餚

嘉藥副校長洪瑞祥表示，餐飲人才培育除了課堂訓練，也需要結合實務操作、產業交流及競賽歷練，培養專業技術與創新能力。近年餐旅系學生積極挑戰國際廚藝舞臺並屢獲佳績，此次透過名廚分享第一線經驗及協會提供食材資源，讓學生在校園就能接軌國際餐飲趨勢，拓展料理視野，為未來參賽及職涯發展累積更多能量。