



## 嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源： 中央社 記者： \_\_\_\_\_

刊載日期： 2011-08-12

.....

### **嘉南藥理科技大學 鄧杞祝老師 勇摘 2011 亞太盃國際調酒賽后冠**

第 20 屆亞太盃調酒大賽(Asia Pacific Bartender of the Year Cocktail Championship)8 月初於新加坡舉行，其中嘉南藥理科技大學餐旅管理系「鄧杞祝」老師以精心調配的「藍色天際」雞尾酒，在來自新加坡、香港、菲律賓、越南、日本、韓國、中國、斯里蘭卡、丹麥、德國、義大利、英國、馬來西亞、香港、泰國、外蒙古等 16 個國家近 150 位選手競爭激烈參賽中，一致獲得國際評審青睞，榮登職業組傳統調酒冠軍，締造台灣首次於該亞太盃大賽奪冠紀錄，為台灣爭光。

該校餐旅管理系王瑞顯主任表示，鄧老師年紀雖輕，但過去 10 年已擔任中華民國國際調酒協會教練，進入學校擔任教師後，亦積極參與調教嘉南科大之學生，而獲得 2006（龔惠君同學）與 2009（吳柔文同學）年世界盃國際調酒冠軍之卓越表現，為台灣於國際上打出調酒之響亮名號，於國際舞台占有一席之地。此次大賽從平常幕後訓練選手，轉而親自登台參賽，在眾多國際好手環伺中獲得佳績，實為難得。

鄧老師表示，雞尾酒的口感才是精髓所在，而一杯好的雞尾酒，並不是只定義在新潮流行或是炫麗而已，要調配一杯好的雞尾酒需有專業訓練及經驗養成，始能調配出適合不同時間、客人、文化等條件的成品，並有專業的教練團指導，才能順利獲得佳績。希望能回歸外界對於調酒專業的重視，讓國際了解台灣在酒的專業知識上也不落人後，她很驕傲能在其他國家選手中，吸收長處，以期能提升台灣選手的調酒知能，並希望能以此次的比賽經驗，讓學調酒的學生了解知識與實務的重要，重視提升調酒之專業素養。

相關訊息請洽該校餐旅管理系王瑞顯主任 06-2664911 轉 3601 或 0922-733032。

<http://www2.cna.com.tw/Postwrite/P5/88372.aspx>



## 嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源： MSN 記者： \_\_\_\_\_

刊載日期： 2011-08-12

.....

### **嘉南藥理科技大學 鄧杞祝老師 勇摘 2011 亞太盃國際調酒賽后冠**

第 20 屆亞太盃調酒大賽(Asia Pacific Bartender of the Year Cocktail Championship)8 月初於新加坡舉行，其中嘉南藥理科技大學餐旅管理系「鄧杞祝」老師以精心調配的「藍色天際」雞尾酒，在來自新加坡、香港、菲律賓、越南、日本、韓國、中國、斯里蘭卡、丹麥、德國、義大利、英國、馬來西亞、香港、泰國、外蒙古等 16 個國家近 150 位選手競爭激烈參賽中，一致獲得國際評審青睞，榮登職業組傳統調酒冠軍，締造台灣首次於該亞太盃大賽奪冠紀錄，為台灣爭光。

該校餐旅管理系王瑞顯主任表示，鄧老師年紀雖輕，但過去 10 年已擔任中華民國國際調酒協會教練，進入學校擔任教師後，亦積極參與調教嘉南科大之學生，而獲得 2006 (龔惠君同學) 與 2009 (吳柔文同學) 年世界盃國際調酒冠軍之卓越表現，為台灣於國際上打出調酒之響亮名號，於國際舞台占有一席之地。此次大賽從平常幕後訓練選手，轉而親自登台參賽，在眾多國際好手環伺中獲得佳績，實為難得。

鄧老師表示，雞尾酒的口感才是精髓所在，而一杯好的雞尾酒，並不是只定義在新潮流行或是炫麗而已，要調配一杯好的雞尾酒需有專業訓練及經驗養成，始能調配出適合不同時間、客人、文化等條件的成品，並有專業的教練團指導，才能順利獲得佳績。希望能回歸外界對於調酒專業的重視，讓國際了解台灣在酒的專業知識上也不落人後，她很驕傲能在其他國家選手中，吸收長處，以期能提升台灣選手的調酒知能，並希望能以此次的比賽經驗，讓學調酒的學生了解知識與實務的重要，重視提升調酒之專業素養。

相關訊息請洽該校餐旅管理系王瑞顯主任 06-2664911 轉 3601 或 0922-733032。

<http://news.msn.com.tw/news2288270.aspx>



## 嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源： PChome 記者： \_\_\_\_\_

刊載日期： 2011-08-12

.....

### 嘉南藥理科技大學 鄧杞祝老師 勇摘 2011 亞太盃國際調酒賽后冠



第 20 屆亞太盃調酒大賽 (Asia Pacific Bartender of the Year Cocktail Championship) 8 月初於新加坡舉行，其中嘉南藥理科技大學餐旅管理系「鄧杞祝」老師以精心調配的「藍色天際」雞尾酒，在來自新加坡、香港、菲律賓、越南、日本、韓國、中國、斯里蘭卡、丹麥、德國、義大利、英國、馬來西亞、香港、泰國、外蒙古等 16 個國家近 150 位選手競爭激烈參賽中，一致獲得國際評審青睞，榮登職業組傳統調酒冠軍，締造台灣首次於該亞太盃大賽奪冠紀錄，為台灣爭光。

該校餐旅管理系王瑞顯主任表示，鄧老師年紀雖輕，但過去 10 年已擔任中華民國國際調酒協會教練，進入學校擔任教師後，亦積極參與調教嘉南科大之學生，而獲得 2006 (龔惠君同學) 與 2009 (吳柔文同學) 年世界盃國際調酒冠軍之卓越表現，為台灣於國際上打出調酒之響亮名號，於國際舞台占有一席之地。此次大賽從平常幕後訓練選手，轉而親自登台參賽，在眾多國際好手環伺中獲得佳績，實為難得。

鄧老師表示，雞尾酒的口感才是精髓所在，而一杯好的雞尾酒，並不是只定義在新潮流行或是炫麗而已，要調配一杯好的雞尾酒需有專業訓練及經驗養成，始能調配出適合不同時間、客人、文化等條件的成品，並有專業的教練團指導，才能順利獲得佳績。希望能回歸外界對於調酒專業的重視，讓國際了解台灣在酒的專業知識上也不落人後，她很驕傲能在其他國家選手中，吸收長處，以期能提升台灣選手的調酒知能，並希望能以此次的比賽經驗，讓學調酒的學生了解知識與實務的重要，重視提升調酒之專業素養。

相關訊息請洽該校餐旅管理系王瑞顯主任 06-2664911 轉 3601 或 0922-733032。

<http://news.pchome.com.tw/living/cna/20110812/index-13131165058705318009.html>