



香港應用科技大學 新聞剪報

資料來源：中環日報 B6

刊載日期：102年5月21日

記者：林偉民

羅彩倫以作品「弦音鳳舞」獲香港美食大獎第二名佳績。（嘉藥提供）



港美食賽 嘉藥羅彩倫麵包鍍銀

記者林偉民／仁德報導

嘉南藥理科技大學餐旅管理系四年級學生羅彩倫日前參加香港國際美食大獎，以精巧的麵包藝術作品「弦音鳳舞」拿下 Pastry Display-Professional Showcase 銀牌，前年她也曾參加這項國際性比賽獲得銅牌。

羅彩倫得獎作品「弦音鳳舞」，是運用擅長的麵包藝術，呈現中國傳說中雲彩出現時鳳凰幻化成九天玄女的情境，清晰刻劃出九天玄女柔情彈奏二胡琴弦，與鳳凰翱翔天際的神韻，整體作品都是純手工製作，不使用模型，以糖漿麵糰為

基底，經過塑型、烘乾、成型、披覆、捏塑、雕刻等繁複步驟，最後以可食用的食材上色，作品生動且栩栩如生，獲得評審喜愛。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，羅彩倫是名認真學習的學生，在系上吳昆崙副教授教導下，積極參與各項烘焙麵包比賽，累積實戰經驗，也不吝傳承技術給學弟妹，曾獲得全國冠軍，二年前參加香港國際美食大獎獲銅牌，此次二度參加這項國際性大型比賽，再獲亞軍，展現實力。



資料來源：壹凸新聞 記者：吳淑華

刊載日期：102.05.21

榮獲 2013 香港美食大獎銀牌佳績

2013 香港國際美食大獎 (HOFEX)，嘉南藥理科技大學餐旅管理系四年級學生羅彩倫與來自國際好手競爭角逐，以技藝精細的作品「弦音鳳舞」，拿下 Pastry Display - Professional Showpiece 銀牌的好佳績。

不斷追求自我突破的羅彩倫同學，在 2011 年香港國際美食大獎 (HOFEX) 得到銅牌，累積比賽經驗後今年再次參賽突破自己，用擅長的麵包藝術作品，完美呈現中國傳說中云彩出現時鳳凰幻化成九天玄女的情境，清晰刻劃出九天玄女柔情彈奏二胡琴弦與鳳凰翱翔天際的神韻，獲得評審喜愛。整體作品純手工製作，不使用模型，以糖漿麵糰做基底，經過塑型、烘乾、成型、披覆、捏塑、雕刻等繁複步驟，最後再運用可食用的食材上色。

羅彩倫同學在該系吳昆崙副教授教導及培訓下，積極努力參與烘焙麵包比賽累積實戰經驗，曾獲得全國冠軍殊榮，此次為第二次參加國際性的大型比賽。在校期間，羅彩倫同學不忘善盡傳承技術的責任，將所學傳授學弟妹們，比賽期間學弟妹們亦在一旁協助幫忙，讓她在得獎的瞬間感動萬分。



2013 香港國際美食大獎，嘉南藥理科技大學餐旅管理系四年級學生羅彩倫獲得銀牌。(記者杜龍一攝)

<http://news.e2.com.tw/gb/2013-5/4904421.htm>



資料來源： 悠遊台灣 記者： _____

刊載日期： 102.05.20

.....

嘉南藥理科技大學餐旅管理系，榮獲 2013 香港美食大獎 -銀牌佳績



2013 香港國際美食大獎(HOFEX)，嘉南藥理科技大學餐旅管理系四年級學生羅彩倫與來自國際好手競爭角逐，以技藝精細的作品「弦音鳳舞」，拿下 Pastry Display-Professional Showpiece 銀牌的好佳績。

不斷追求自我突破的羅彩倫同學，在 2011 年香港國際美食大獎(HOFEX)得到銅牌，累積比賽經驗後今年再次參賽突破自己，用擅長的麵包藝術作品，完美呈現中國傳說中雲彩出現時鳳凰幻化成九天玄女的情境，清晰刻劃出九天玄女柔情彈奏二胡琴弦與鳳凰翱翔天際的神韻，獲得評審喜愛。整體作品純手工製作，不使用模型，以糖漿麵糰做基底，經過塑型、烘乾、成型、披覆、捏塑、雕刻等繁複步驟，最後再運用可食用的食材上色。

羅彩倫同學在該系吳崑崙副教授教導及培訓下，積極努力參與烘焙麵包比賽累積實戰經驗，曾獲得全國冠軍殊榮，此次為第二次參加國際性的大型比賽。在校期間，羅彩倫同學不忘善盡傳承技術的責任，將所學傳授學弟妹們，比賽期間學弟妹們亦在一旁協助幫忙，讓她在得獎的瞬間感動萬分。

圖說:上. 黃亦權老師與羅彩倫同學合影
下. 獲獎作品「弦音鳳舞」



<http://uutw.com.tw/shownew.asp?id=19733>



資料來源： 中央通訊社 記者： _____

刊載日期： 102.05.20

.....

嘉南藥理科技大學餐旅管理系榮獲 2013 香港美食大獎— 銀牌佳績

2013 香港國際美食大獎(HOFEX)，嘉南藥理科技大學餐旅管理系四年級學生羅彩倫與來自國際好手競爭角逐，以技藝精細的作品「弦音鳳舞」，拿下Pastry Display-Professional Showpiece 銀牌的好佳績。

不斷追求自我突破的羅彩倫同學，在 2011 年香港國際美食大獎(HOFEX)得到銅牌，累積比賽經驗後今年再次參賽突破自己，用擅長的麵包藝術作品，完美呈現中國傳說中雲彩出現時鳳凰幻化成九天玄女的情境，清晰刻劃出九天玄女柔情彈奏二胡琴弦與鳳凰翱翔天際的神韻，獲得評審喜愛。整體作品純手工製作，不使用模型，以糖漿麵糰做基底，經過塑型、烘乾、成型、披覆、捏塑、雕刻等繁複步驟，最後再運用可食用的食材上色。

羅彩倫同學在該系吳崑崙副教授教導及培訓下，積極努力參與烘焙麵包比賽累積實戰經驗，曾獲得全國冠軍殊榮，此次為第二次參加國際性的大型比賽。在校期間，羅彩倫同學不忘善盡傳承技術的責任，將所學傳授學弟妹們，比賽期間學弟妹們亦在一旁協助幫忙，讓她在得獎的瞬間感動萬分。該校聯絡人：餐旅系系主任龔聖雄，聯絡電話：06-2664911 轉 3600。

圖說：

1. 羅彩倫同學與作品合影
2. 獲獎作品「弦音鳳舞」
3. 黃亦權老師與羅彩倫同學合影



