

舒適閱覽：

嘉藥餐旅技冠全場勇摘日本調酒大賽國務大臣獎



鄧杞祝（左）與謝美美老師合影留念。

嘉藥餐旅技冠全場勇摘日本調酒大賽國務大臣獎

(中央社訊息服務20140711 16:49:28)嘉南藥理大學餐旅管理系鄧杞祝老師，日前代表臺灣參加日本第21屆沖繩及北方對策擔當大臣盃調酒大賽，與25位日本調酒好手同臺競技，一舉拿下冠軍及總冠軍獎項，榮獲最高榮譽的國務大臣獎，為21年來國務大臣獎首度由臺灣選手獲得，成為全場最大贏家。

年輕甜美的鄧杞祝老師，參加過無數次的國際比賽，初次參加該大賽，對日本人嚴謹認真



鄧杞祝老師比賽現場

的比賽規格讚譽有加，也自覺十分榮幸獲得最高榮譽。此次能夠在酒品的穩定度上得到各評審青睞，得到冠軍之外，又在技術、命名、酒品等三項綜合計分上獲得總冠軍，完全是一次次反覆練習及經驗、創意的累積。鄧老師說，參賽作品由她及中華民國國際調酒協會共同研發，以沖繩當地出產的泡盛酒加上阿里山的高山茶調

製而成，最特別的是再加上臺灣特產的蕃茄、鳳梨、芭樂，清爽又吃得到果粒的滋味，如同享受在沖繩或臺灣渡假一樣的幸福感，所以，以『Happy Oka』命名，取Okinawa及Kaohsiung二地地名的英文字母重疊為名，就成為『幸福Oka』多層次又清爽的口味。

水瓶座的鄧老師既富創意，教學也十分嚴謹認真，她說，希望學生在校不僅習得技巧，專業知識的養成更重要，所以她強調相關專業教育的培養。而學習調酒的學生，能將養成的肢體語言，應用於相關服務工作，無論是自信的神態、堅定溫暖的眼神或優雅靈活的肢體展現，均優於其他學生。

該校餐旅管理系龔聖雄主任表示，鄧杞祝老師學有專精，實務經驗豐富，平時除培訓優秀學子外，本身也多次榮獲世界賽事大獎，包括：新加坡亞太盃國際調酒大賽亞軍、澳門國際盃調酒大賽冠軍等多項殊榮，且在2011年獲得新加坡國際盃調酒大賽冠

軍，成為臺灣首度獲獎選手；2013年更榮獲捷克世界盃傳統調酒季軍，表現相當突出。嘉藥李孫榮校長指出，鄧杞祝老師一直都是國際調酒比賽的常勝軍，2007年也榮獲觀光局熱心人士獎，在校教學積極認真，餐旅系在其用心調教指導下，學生參加國內外各類調酒比賽成績斐然，近5年間共勇奪10個冠軍及無數獎項，個個表現優異；而這次鄧老師再度親自出馬參賽，依然不同凡響，獲得最佳榮譽。李校長嘉許鄧老師優異表現，更期勉再接再勵，邁向高峰。

訊息來源：嘉南藥理大學

本文含多媒體檔 (Multimedia files included) :

<http://www.cna.com.tw/postwrite/Detail/152217.aspx>

附件下載

- [鄧杞祝 \(左\) 與謝美美老師合影留念。\(jpg檔\)](#)
- [鄧杞祝老師比賽現場 \(jpg檔\)](#)

新聞稿刊載服務請洽本社業務中心行銷人員，電話 (02) 2505.1180 轉 780 ~ 786 或 790 ~ 797
本平台資料均由投稿單位輸入後對外公布,資料如有錯誤、遺漏或虛偽不實,均由投稿單位負責