



嘉藥餐旅技高一籌 烘焙技藝驚豔全場

嘉南藥理大學餐旅管理系烘焙技藝技冠全場，在 25、26 日舉行的第四十四屆全國技能競賽分區賽中，囊括麵包製作職類第一名、第三名及第四名，取得進入全國賽的資格，成為最受矚目的競賽隊伍。

該競賽麵包製作職類分為淘汰賽及正式賽，共有一千多名選手齊聚一堂較技，嘉南藥理大學餐旅管理系獲獎的學生為二年級林宛欣，一年級林易賢與陳靜宜，三位選手初試啼聲即獲得佳績，令人注目，尤其是二年級的林宛欣，高中時期就讀社會組，畢業後毅然選擇進入技職體系的嘉藥餐旅系就讀，全心投入喜愛的烘焙領域。為了這次的比賽，宛欣每天練習超過 8 小時，努力揉捻麵粉且精準地將麵團雕塑成型，再加上女性特有的細膩心思、注意小細節，以及俐落的動作，絲毫不輸坊間烘焙店麵包師傅，如今在烘焙技藝嶄露頭角，出色的表現，格外令人關注。

嘉藥餐旅系龔主任表示，三位同學都是利用平日課餘時間練習，以「母親與我」主題設計麵包圖稿創作藝術麵包，脫穎而出進入正式賽。在正式賽的表現更是技高一籌，因為必須在 5.5 個小時內完成辮子麵包、全麥吐司、起酥甜麵包三項作品，需要精準掌握產品特性與操作流暢性，若各項條件控制不佳就會功虧一簣。三位選手期許更上一層樓，希望未來能有機會在五星級酒店或優質的烘焙技藝環境服務，學習優良的職場經驗與技術。