



## 楊榮信勇奪華航首屆廚藝賽首獎 創意細膩致勝關鍵

嘉南藥理科技大學餐旅管理系楊榮信同學與擔任助手的周金樺同學，參加中華航空9日舉辦「第一屆華航盃創意廚藝競賽」，以燻鮭千層塔為前菜，香煎嫩雞附高麗菜飯為主菜，在口味、創意及擺盤上擊敗群雄，贏得冠軍，並獲得最高新台幣五萬元的獎金及華航機票。

楊榮信同學高興的說，很開心能代表學校爭光，這次參加華航第一屆的創意廚藝競賽，也更瞭解飛機餐必需急速降溫冷藏後，上機再加熱等重重關卡後，還能保持並呈現原汁美味的必要條件。因為考量在機上大部分乘客味覺的改變，所以特別將雞肉加以醃漬後再煎，米飯也先炒過後再以高湯蒸到入味。楊榮信做菜不使用味精，也不以蘇打增減食物的軟度及色澤；加上考慮視覺能引起食慾，所以在擺盤上也精心設計，著重色彩的搭配。喜歡吃美食，更喜歡作給別人吃的楊榮信說，他未來的夢想是開平價連鎖餐廳，讓大家都吃到健康美味的餐食。

素有金牌選手教練之稱、一路指導楊榮信征戰無數廚藝競賽的劉冠宏老師表示，認真又務實的楊信榮是廚藝課的教學助理，按部就班、穩紮穩打的性格讓他培養了特別深厚的基礎功。劉老師說，他教導學生時，特別注重學生的學習態度，必須要抱持『龜毛』又加上『機車』的精神，才能在小細節上表現真實力。這次比賽，楊榮信能思考縝密的考慮機上乘客味覺的改變而加重口味的處理，就是最好的證明。強調培養學生自學機制，以『陪伴、引導、關懷』的劉冠宏老師，指導的學生們不計其數，除了連續在前年、去年、今年的全國技能競賽中餐組比賽中獲得冠軍外，還有在上海和平飯店擔任行政主廚的弟子，所以素有『金牌選手教練』的美譽。