



嘉藥講師鄧杞祝 世界調酒奪銅

〔記者吳俊鋒／仁德報導〕嘉南藥理科大的美女講師鄧杞祝，參加在歐洲捷克所舉辦的世界盃雞尾酒大賽，以精心調製的「Sunny Sparkling」雞尾酒，從來自五十七個國家的好手中，脫穎而出，勇奪傳統調酒項目銅牌，為台灣爭光。

二十九歲的鄧杞祝任教嘉藥餐旅管理系，多次在世界各地參賽獲獎，包含亞太盃國際調酒大賽亞軍，以及兩年前的新加坡國際盃調酒大賽冠軍，當時是台灣首位獲此殊榮的選手。

鄧杞祝在這次世界盃所展現的「Sunny Sparkling」，屬全新作品，由檸檬伏特加、百香果泥加上茴香酒與氣泡水調配而成，以獨特的口味，力退希臘、巴西、奧地利、烏克蘭、墨西哥等歐美好手。

鄧杞祝表示，獲獎關鍵在於使用氣泡水，喝起來多了不同綿密的口感及香味，調配難度相對提高許多，除了技術拿到滿分，實際品酒後，也獲得評審團的肯定。

鄧杞祝認為，國際大賽中，調製一杯專家稱讚的雞尾酒，重點並非只有新潮流行或炫技而已，口感才是真正的勝負關鍵，如何在選用的成分上相互融合、創新口感，專業教練團的指導以及不斷的經驗養成等相當重要。

飲酒過量，害人害己/未成年請勿飲酒



嘉南藥理科大餐旅管理系講師鄧杞祝(左)，參加世界盃雞尾酒大賽，以精心調製的「Sunny Sparkling」雞尾酒贏得銅牌，為台灣爭光。(記者吳俊鋒攝)



嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源：中央日報網路報

刊載日期：2013年9月13日

記者：蔡清欽

台灣/嘉南藥理科大餐旅管理系鄧杞祝老師勇奪2013年 世界盃雞尾酒大賽傳統調酒項季軍

由捷克調酒協會(CBA)與成立超過半世紀歷史的國際調酒協會(IBA)承辦的2013年世界盃雞尾酒大賽，於8月21日~22日在捷克首都布拉格舉行並圓滿落幕。臺灣的代表選手由中華民國國際調酒協會理事長郭朝坤教授及總教練謝美美教授，率領嘉南藥理科技大學餐旅管理系鄧杞祝講師以精心調酒的「Sunny Sparkling」雞尾酒，在來自奧地利、希臘、烏克蘭、巴西、墨西哥、斯洛維尼亞…等57個歐美國家好手環伺、競爭激烈賽事中，脫穎而出，勇奪傳統調酒項季軍，再一次為台灣爭光。鄧老師回來後，由民生學院王瑞顯院長及餐旅系龔聖雄主任陪同，將獎牌致贈李孫榮校長，校長嘉許鄧老師優異的表現，更期勉鄧老師再接再勵，邁向高峰。



餐旅管理系龔聖雄主任表示，鄧杞祝老師平常除訓練優秀學子外，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…等多項大獎，更在2011年獲得新加坡國際盃調酒大賽冠軍，成為台灣首度獲獎選手。鄧老師於本屆世界盃大賽過程中所調配的「Sunny Sparkling」全新作品，係以檸檬伏特加、百香果果泥加上茴香酒以及氣泡水創作而成，因氣泡水產生不同綿密氣泡與香味，故調配難度相對提高許多，所以能在技術滿分後，更在口感成績上獲得高分，贏得季軍。

鄧老師表示，在世界雞尾酒調製大賽中，一杯專家稱讚的雞尾酒，並不是只定義在新潮流行或是炫技而已，口感才是雞尾酒的真正精髓所在，所以，如何在選用的成分上能達到相互融合味覺、視覺創新口感，必需有賴專業教練團指導及一次次經驗的養成，始能調配出適合不同時間、客人、文化等條件的成品，甚至贏得評審專家青睞而獲得佳績。

她衷心希望藉此賽事佳績，能提升外界對於調酒專業的重視，讓國際更了解台灣在雞尾酒的專業知識及調製功力，已晉升世界一流水準。更驕傲能在其他國家選手中，吸收長處，將經驗帶回到學校課堂，也讓學習調酒的學生們了解專業素養的知識與應與實務並重

【網址 http://www.cdnews.com.tw/cdnews_site/docDetail.jsp?coluid=121&docid=102457791】



嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源：中央通訊社

刊載日期：2013 年 9 月 13 日

記 者：

嘉南藥理科技大學餐旅管理系鄧杞祝老師勇奪 2013 年世界盃雞尾酒大賽 (World Cocktail Championship)傳統調酒項季軍

由捷克調酒協會(CBA)與成立超過半世紀歷史的國際調酒協會(IBA)承辦的 2013 年世界盃雞尾酒大賽(World Cocktail Championship)，於 8 月 21 日~22 日在捷克首都布拉格舉行並圓滿落幕。

臺灣的代表選手由中華民國國際調酒協會理事長郭朝坤教授及總教練謝美美教授，率領嘉南藥理科技大學餐旅管理系鄧杞祝講師以精心調酒的「Sunny Sparkling」雞尾酒，在來自奧地利、希臘、烏克蘭、巴西、墨西哥、斯洛維尼亞…等 57 個歐美國家好手環伺、競爭激烈賽事中，脫穎而出，勇奪傳統調酒項季軍，再一次為台灣爭光。

鄧老師回來後，由民生學院王瑞顯院長及餐旅系龔聖雄主任陪同，將獎牌致贈李孫榮校長，校長嘉許鄧老師優異的表現，更期勉鄧老師再接再勵，邁向高峰。

學校餐旅管理系龔聖雄主任表示，鄧杞祝老師平常除訓練優秀學子外，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…等多項大獎，更在 2011 年獲得新加坡國際盃調酒大賽冠軍，成為台灣首度獲獎選手。鄧老師於本屆世界盃大賽過程中所調配的「Sunny Sparkling」全新作品，係以檸檬伏特加、百香果泥加上茴香酒以及氣泡水創作而成，因氣泡水產生不同綿密氣泡與香味，故調配難度相對提高許多，所以能在技術滿分後，更在口感成績上獲得高分，贏得季軍。

鄧老師表示，在世界雞尾酒調製大賽中，一杯專家稱讚的雞尾酒，並不是只定義在新潮流行或是炫技而已，口感才是雞尾酒的真正精髓所在，所以，如何在選用的成分上能達到相互融合味覺、視覺創新口感，必需有賴專業教練團指導及一次次經驗的養成，始能調配出適合不同時間、客人、文化等條件的成品，甚至贏得評審專家青睞而獲得佳績。她衷心希望藉此賽事佳績，能提升外界對於調酒專業的重視，讓國際更了解台灣在雞尾酒的專業知識及調製功力，已晉升世界一流水準。更驕傲能在其他國家選手中，吸收長處，將經驗帶回到學校課堂，也讓學習調酒的學生們了解專業素養的知識與應與實務並重。



李孫榮校長(右二)嘉許鄧杞祝老師(左二)為台灣爭光。(右一為王瑞顯院長，左一為龔聖雄主任。)



嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源：壹凸新聞

刊載日期：2013年9月13日

記者：吳淑華

嘉南藥理科技大學餐旅管理系鄧杞祝老師 勇奪2013年世界盃雞尾酒大賽傳統

由捷克調酒協會（CBA）與成立超過半世紀歷史的國際調酒協會（IBA）承辦的2013年世界盃雞尾酒大賽，於8月21日～22日在捷克首都布拉格舉行並圓滿落幕。

台灣的代表選手由中華民國國際調酒協會理事長郭朝坤教授及總教練謝美美教授，率領嘉南藥理科技大學餐旅管理系鄧杞祝講師以精心調酒的「Sunny Sparkling」雞尾酒，在來自奧地利、希臘、烏克蘭、巴西、墨西哥、斯洛維尼亞...等57個歐美國家好手環伺、競爭激烈賽事中，脫穎而出，勇奪傳統調酒項季軍，再一次為台灣爭光。鄧老師回來後，由民生學院王瑞顯院長及餐旅系龔聖雄主任陪同，將獎牌致贈李孫榮校長，校長嘉許鄧老師優異的表現，更期勉鄧老師再接再勵，邁向高峰。

該校餐旅管理系龔聖雄主任表示，鄧杞祝老師平常除訓練優秀學子外，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...等多項大獎，更在2011年獲得新加坡國際盃調酒大賽冠軍，成為台灣首度獲獎選手。鄧老師於本屆世界盃大賽過程中所調配的「Sunny Sparkling」全新作品，係以檸檬伏特加、百香果果泥加上茴香酒以及氣泡水創作而成，因氣泡水產生不同綿密氣泡與香味，故調配難度相對提高許多，所以能在技術滿分後，更在口感成績上獲得高分，贏得季軍。



嘉南藥理科技大學餐旅管理系鄧杞祝老師勇奪2013年世界盃雞尾酒大賽傳統調酒季軍。(記者杜龍一攝)

【網址 <http://news.sina.com.tw/article/20130913/10653927.html>】



嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源：新浪新聞

刊載日期：2013年9月13日

記者：

嘉南藥理科技大學餐旅管理系鄧杞祝老師勇奪 2013年世界盃雞尾酒大賽 (World Cocktail Championship)傳統調酒項季軍

由捷克調酒協會(CBA)與成立超過半世紀歷史的國際調酒協會(IBA)承辦的2013年世界盃雞尾酒大賽(World Cocktail Championship)，於8月21日~22日在捷克首都布拉格舉行並圓滿落幕。



臺灣的代表選手由中華民國國際調酒協會理事長郭朝坤教授及總教練謝美美教授，率領嘉南藥理科技大學餐旅管理系鄧杞祝講師以精心調酒的

「Sunny sparkling」雞尾酒，在來自奧地利、希臘、烏克蘭、巴西、墨西哥、斯洛維尼亞...等57個歐美國家好手環伺、競爭激烈賽事中，脫穎而出，勇奪傳統調酒項季軍，再一次為台灣爭光。

鄧老師回來後，由民生學院王瑞顯院長及餐旅系龔聖雄主任陪同，將獎牌致贈李孫榮校長，校長嘉許鄧老師優異的表現，更期勉鄧老師再接再勵，邁向高峰。

學校餐旅管理系龔聖雄主任表示，鄧杞祝老師平常除訓練優秀學子外，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...等多項大獎，更在2011年獲得新加坡國際盃調酒大賽冠軍，成為台灣首度獲獎選手。鄧老師於本屆世界盃大賽過程中所調配的「Sunny Sparkling」全新作品，係以檸檬伏特加、百香果果泥加上茴香酒以及氣泡水創作而成，因氣泡水產生不同綿密氣泡與香味，故調配難度相對提高許多，所以能在技術滿分後，更在口感成績上獲得高分，贏得季軍。

鄧老師表示，在世界雞尾酒調製大賽中，一杯專家稱讚的雞尾酒，並不是只定義在新潮流行或是炫技而已，口感才是雞尾酒的真正精髓所在，所以，如何在選用的成分上能達到相互融合味覺、視覺創新口感，必需有賴專業教練團指導及一次次經驗的養成，始能調配出適合不同時間、客人、文化等條件的成品，甚至贏得評審專家青睞而獲得佳績。她衷心希望藉此賽事佳績，能提升外界對於調酒專業的重視，讓國際更了解台灣在雞尾酒的專業知識及調製功力，已晉升世界一流水準。更驕傲能在其他國家選手中，吸收長處，將經驗帶回到學校課堂，也讓學習調酒的學生們了解專業素養的知識與應與實務並重。

【網址 <http://news.sina.com.tw/article/20130913/10653927.html>】



工商時報 2013/09/22 A11 企業服務

鄧杞祝 奪世界雞尾酒賽季軍

■林福吉

由捷克調酒協會 CBA 與成立超過半世紀歷史的國際調酒協會 IBA 承辦的2013年世界盃雞尾酒大賽 World Cocktail Championship，於8月21日~22日在捷克首都布拉格舉行並圓滿落幕。台灣的代表選手由中華民國國際調酒協會理事長郭朝坤教授及總教練謝美美教授，率領嘉南藥理科技大學餐旅管理系鄧杞祝講師以精心調酒的「Sunny Sparkling」雞尾酒，在來自奧地利、希臘、烏克蘭、巴西、墨西哥、斯洛維尼亞等57個歐美國家好手環伺、競爭激烈賽事中，脫穎而出，勇奪傳統調酒項季軍，再一次為台灣爭光。鄧老師回來後，由民生學院王瑞顯院長及餐旅系興聖雄主任陪同，將獎牌致贈李孫榮校長，校長嘉許鄧老師優異的表現，更期勉鄧老師再接再勵，邁向高峰。

該校餐旅管理系興聖雄主任表

示，鄧杞祝老師平常除訓練優秀學子外，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等多項大獎，更在2011年獲得新加坡國際盃調酒大賽冠軍，成為台灣首度獲獎選手。鄧老師於本屆世界盃大賽過程中所調配的「Sunny Sparkling」全新作品，係以檸檬伏特加、百香果泥加上茴香酒以及氣泡水創作而成，因氣泡水產生不同綿密氣泡與香味，故調配難度相對提高許多，所以能在技術滿分後，更在口感成績上獲得高分，贏得季軍。

鄧老師表示，在世界雞尾酒調製大賽中，一杯專家稱讚的雞尾酒，並不是只定義在新潮流行或是炫技而已，口感才是雞尾酒的真正精髓所在，所以在選用的成分上能達到相互融合味覺，視覺創新口感，必需有賴專業教練團指導及一次次經驗的養成，始能調配出適合



●嘉南藥理科技大學餐旅管理系鄧杞祝講師榮獲2013年世界盃雞尾酒大賽季軍，將獎牌致贈李孫榮校長（右二）。

圖／嘉南藥理科技大學提供

不同時間、客人、文化等條件的成品，甚至贏得評審專家青睞而獲得佳績。她衷心希望藉此賽事佳績，能提升外界對於調酒專業的重視，讓國際更了解台灣在雞尾酒的專業

知識及調製功力，已晉升世界一流水準。更驕傲能在其他國家選手中，吸收長處，將經驗帶回到學校課堂，也讓學習調酒的學生們了解專業素養的知識與應與實務並重。