

主題：[活動總匯] 「第六屆金蘭盃醬味台灣」南區海選在嘉藥

facebook

UUTW FB

日期：2016/5/21



【台南訊】老字號知名品牌金蘭醬油，與嘉南藥理大學餐旅管理系合辦「第六屆金蘭盃醬味台灣」競賽，於5月22日(星期日)在嘉藥餐飲大樓廚藝教室舉行南區海選徵廚神活動。本次比賽堪稱全國料理競賽之首例，主辦單位並以實況轉播全程報導賽事現況，規模盛大；而報名情形也非常踴躍，共吸引來自全國各地將近70組團隊報名角逐，爭取初賽篩選資格，參賽組數可說是歷年全國辦理廚藝相關競賽中最熱烈的一次。

此次參賽選手有來自高中職、大專校院學生，以及國內外餐飲從業人員，分成學生組與職業組，競爭相當激烈，比賽作品經五位評審慎重評選後，兩組將各選出成績最佳之10組團隊進入決賽，決賽總獎金累計超過300,000元。

金蘭盃競賽為國內廚藝界年度盛事，以往初賽僅辦理學生組且採書審方式進行，今年欣逢金蘭公司成立80週年，乃擴大舉辦全台大海選，也是首屆職業組與學生組同台較勁、互飆廚藝，賽事精采可期。為求以最透明、公開、公平之方式辦理，金蘭公司相當重視慎選比賽地點，因嘉南藥理大學餐旅管理系辦學成效有口皆碑，加上該系擁有完善設備，經過兩年的接洽、場勘與雙方互訪，最終選定嘉藥為南區海選最佳適當的競賽場地，讓嘉藥全體師生也深感榮幸與驕傲。





金蘭盃海選廚藝高手 台味料理就醬做...

2016-05-22 17:29

3



競賽以「醬味台灣」為主題，要在限定時間內實作料理，現場上菜。（記者吳俊鋒翻攝）

〔記者吳俊鋒／台南報導〕第6屆金蘭盃「就醬做料理」廚藝競賽南區海選今天在嘉南藥理大學登場，47組學生與社會等團隊競技，各自端出最有台灣味的佳餚，爭取入圍，全程還透過連線，實況直播，成功炒熱活動氣氛。

這場競賽由金蘭食品公司與嘉藥合作舉辦，以往採書面初審，今年首度安排海選，在限定時間內實作料理，挑戰評審的舌尖，入圍優秀者，再進行決賽，希望透過公開、良性的競爭，激盪出豐富的料理火花，進而發掘民間廚神。

主辦單位邀請柯俊年等知名大廚擔任評審，選手們使用金蘭公司系列的醬料入菜，烹調出自己設計、研發的美味料理，一較高下。

學生組中，南榮科大的王禹聰與蔡銘洋取材傳統宴會料理「糖醋燒雞」，以薄鹽醬油入菜，有別於一般用番茄或鳳梨等時令蔬果來提煉甜味的方式，改由桑椹的顛覆傳統做法，令人印象深刻。而嘉藥的顏文生與蔡佳修，則將雞胸肉與鮮奶、蛋白，以及剝皮辣椒等結合，再用醬油打成慕斯，營造柔順香麻的口

感，也頗有創意。

主辦單位還以電視連線的方式，現場直播選手互飆廚藝的賽況，也讓評審過程更公開，學生組入圍10隊、職業組入圍6隊，6月4日在台北進行決賽。



金蘭盃南區海選在嘉藥舉行，各方好手齊聚，展現廚藝。

(記者吳俊鋒攝)

金蘭盃醬味台灣南區海選在嘉藥

2016-05-22 17:56:31

聯合報 記者慕守鈺／即時報導

存新聞

老字號知名品牌金蘭醬油，與嘉南藥理大學餐旅管理系合辦「第六屆金蘭盃醬味台灣」競賽，共吸引來自全國各地將近70組團隊報名角逐，爭取初賽篩選資格，發揮創意，將美食端上桌。

此次參賽選手有來自高中職、大專校院學生，以及國內外餐飲從業人員，分成學生組與職業組，競爭相當激烈，比賽作品經五位評審慎重評選後，兩組將各選出成績最佳之10組團隊進入決賽，金蘭盃競賽為國內廚藝界年度盛事，以往初賽僅辦理學生組且採書審方式進行。

南榮科技大學王禹聰及蔡銘洋的《金金有味醬燒旺來雞》，將「糖醋燒雞」以高纖時蔬和雞腿結合，最後再加入金蘭薄鹽醬油，將如何使這道傳統宴會菜再次升華？對上嘉南藥理大學的顏文生及蔡佳修共同料理《椒香雞蓉球襯雪釀豆腐》，將雞胸肉、鮮奶及剝皮辣椒結合，竟創造柔順麻辣的口感，而最後加上金蘭無添加醬油，展現各種創意。

嘉藥表示，今年欣逢金蘭公司成立80週年，乃擴大舉辦全台大海選，也是首屆職業組與學生組同台較勁、互飆廚藝，賽事精采可期，學校經過兩年的接洽、場勘與雙方互訪，最終選定嘉藥為南區海選最佳適當的競賽場地，讓嘉藥全體師生也深感榮幸與驕傲。



老字號知名品牌金蘭醬油，與嘉南藥理大學餐旅管理系合辦「第六屆金蘭盃醬味台灣」競賽。記者
慕守鈺/攝影



老字號知名品牌金蘭醬油，與嘉南藥理大學餐旅管理系合辦「第六屆金蘭盃醬味台灣」競賽。記者
慕守鈺/攝影



老字號知名品牌金蘭醬油，與嘉南藥理大學餐旅管理系合辦「第六屆金蘭盃醬味台灣」競賽。記者
慕守鈺/攝影

ETtoday 東森新聞雲

第六屆金蘭盃徵廚神 南區海選在嘉藥



▲「第六屆金蘭盃醬味台灣」競賽南區海選，在嘉南藥理大學登場，來自全國各地選手組團爭取初賽資格，競爭十分激烈。（圖／嘉藥提供）

記者林悅／南市報導

「第六屆金蘭盃醬味台灣」競賽，22日在嘉南藥理大學登場，這是老字號知名品牌金蘭醬油與嘉南藥理大學餐旅管理系合辦，進行南區海選徵廚神活動，比賽堪稱全國料理競賽之首例。

主辦單位以實況轉播全程報導賽事現況，規模盛大；報名情形也非常踴躍，共吸引來自全國各地將近70組團隊報名角逐，爭取初賽篩選資格，參賽組數可說是歷年全國辦理廚藝相關競賽中最熱烈的一次。

此次參賽選手有來自高中職、大專校院學生，以及國內外餐飲從業人員，分成學生組與職業組，競爭相當激烈，比賽作品經5位評審慎重評選後，兩組將各選出成績最佳之10組團隊進入決賽，決賽總獎金累計超過30萬元。

金蘭盃競賽為國內廚藝界年度盛事，以往初賽僅辦理學生組且採書審方式進行，今年擴大舉辦全台大海選，也是首屆職業組與學生組同台較勁、互飆廚藝。

>> 加入 ETtoday 新聞雲粉絲團，給你最快最有趣的熱門新聞！

※本文版權所有，非經授權，不得轉載 **[ETtoday 著作權聲明]**※

金蘭盃廚藝賽 南區賽事拚晉級

中央社 2016/05/22 19:19(12小時前)

(中央社記者楊思瑞台南22日電) 第六屆金蘭盃「就醬做料理」廚藝競賽今天在嘉南藥理大學進行南區海選，職業組高雄國賓飯店粵菜廚林晉宏及林晉國將牛肉、赤螺肉在石板上呈現，做法獨特獲得晉級決賽資格。

第六屆金蘭盃「就醬做料理」，首創無書審制度擴大海選範圍，今天在嘉南藥理大學進行南區海選。

金蘭食品公司營業部經理韓嘉靖表示，此次主題為「醬味台灣」，讓參賽者以醬油烹調最「台」風味料理，並全程直播選手緊張刺激的比賽過程。

上午進行的學生組賽事，南榮科技大學王禹聰及蔡銘洋的「金金有味醬燒旺來雞」，將傳統宴會菜「糖醋燒雞」以時令桑葚烹調甜味，顛覆一般採用蕃茄、鳳梨調味方式，並運用薄鹽醬油入菜，使料理又「台」又健康，獲得評審讚賞。

職業組賽事部分，高雄國賓飯店粵菜廚林晉宏及林晉國的「風沙雪月醉牛粒佐紅霞琥珀映花螺」，將中菜西吃的手法表現得淋漓盡致；以酒杯為山、牛肉成丘，仿若一幅華麗景宴，讓評審嘆為觀止，因此獲得晉級決賽的資格。

主辦單位指出，此次賽事在昨天、今天的各區海選選出入圍名額；學生共20組、職業共16組。入圍者將在6月4日於台北進行總決賽，一同角逐最強醬味廚神。1050522

金蘭盃廚藝賽 南區賽事拚晉級

2016年05月22日 19:30 中央社



點閱 **21**

我要評比

第六屆金蘭盃「就醬做料理」廚藝競賽今天在嘉南藥理大學進行南區海選，職業組高雄國賓飯店粵菜廚林晉宏及林晉國將牛肉、赤螺肉在石板上呈現，做法獨特獲得晉級決賽資格。

第六屆金蘭盃「就醬做料理」，首創無書審制度擴大海選範圍，今天在嘉南藥理大學進行南區海選。

金蘭食品公司營業部經理韓嘉靖表示，此次主題為「醬味台灣」，讓參賽者以醬油烹調最「台」風味料理，並全程直播選手緊張刺激的比賽過程。

上午進行的學生組賽事，南榮科技大學王禹聰及蔡銘洋的「金金有味醬燒旺來雞」，將傳統宴會菜「糖醋燒雞」以時令桑葚烹調甜味，顛覆一般採用蕃茄、鳳梨調味方式，並運用薄鹽醬油入菜，使料理又「台」又健康，獲得評審讚賞。

職業組賽事部分，高雄國賓飯店粵菜廚林晉宏及林晉國的「風沙雪月醉牛粒佐紅霞琥珀映花螺」，將中菜西吃的手法表現得淋漓盡致；以酒杯為山、牛肉成丘，仿若一幅華麗景宴，讓評審嘆為觀止，因此獲得晉級決賽的資格。

主辦單位指出，此次賽事在昨天、今天的各區海選選出入圍名額；學生共20組、職業共16組。入圍者將在6月4日於台北進行總決賽，一同角逐最強醬味廚神。1050522

(中央社)

金蘭盃廚藝賽 南區賽事拚晉級



中央社 - 2016年5月22日 下午7:19

-A +A

(中央社記者楊思瑞台南22日電)第六屆金蘭盃「就醬做料理」廚藝競賽今天在嘉南藥理大學進行南區海選，職業組高雄國賓飯店粵菜廚林晉宏及林晉國將牛肉、赤螺肉在石板上呈現，做法獨特獲得晉級決賽資格。

第六屆金蘭盃「就醬做料理」，首創無書審制度擴大海選範圍，今天在嘉南藥理大學進行南區海選。

金蘭食品公司營業部經理韓嘉靖表示，此次主題為「醬味台灣」，讓參賽者以醬油烹調最「台」風味料理，並全程直播選手緊張刺激的比賽過程。

上午進行的學生組賽事，南榮科技大學王禹聰及蔡銘洋的「金金有味醬燒旺來雞」，將傳統宴會菜「糖醋燒雞」以時令桑葚烹調甜味，顛覆一般採用蕃茄、鳳梨調味方式，並運用薄鹽醬油入菜，使料理又「台」又健康，獲得評審讚賞。

職業組賽事部分，高雄國賓飯店粵菜廚林晉宏及林晉國的「風沙雪月醉牛粒佐紅霞琥珀映花螺」，將中菜西吃的手法表現得淋漓盡致；以酒杯為山、牛肉成丘，仿若一幅華麗景宴，讓評審嘆為觀止，因此獲得晉級決賽的資格。

主辦單位指出，此次賽事在昨天、今天的各區海選選出入圍名額；學生共20組、職業共16組。入圍者將在6月4日於台北進行總決賽，一同角逐最強醬味廚神。1050522



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中華日報(B3 台南新聞)

刊載日期：105 年 05 月 23 日

記者：黃文記



金蘭盃南區廚神海選嘉藥登場

↑金蘭盃廚藝賽在嘉南藥理大學進行南區海選。
(記者黃文記攝)

記者黃文記／仁德報導
老字號金蘭醬油與嘉南藥理大學餐旅管理系合辦「第六屆金蘭盃醬味台灣」競賽，二十二日在嘉藥餐飲大樓廚藝教室舉行南區海選徵廚神活動，吸引來自全國各地共七十組團隊報名角逐，將從學生組與職業組各選出十組進入決賽。

這次參賽選手有來自高中職、大專校院學生，以及國內外餐飲從業人員，分成學生組與職業組，競爭相當激烈，主辦單位並以實況轉播全程報導賽事，比賽作品經五位評審慎重評選後，兩組將各選出成績最佳的十組團隊進入決賽，決賽總獎金超過三十萬元。

金蘭盃廚藝競賽是國內廚藝界年度盛事，以往初賽僅辦理學生組且採書面審查方式進行，今年欣逢金蘭公司成立八十週年，乃擴大舉辦全台海選，也是首屆職業組與學生組同台較勁、互飆廚藝。

為了讓比賽透明、公開、公平，金蘭公司選擇與辦學頗有口碑的嘉南藥理大學餐旅管理系合作，該系擁有完善設備，經過兩年的接洽、場勘與雙方互訪終於敲定。嘉藥對於能獲選為南區海選競賽場地，深感榮耀。