



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：自由時報(A13 台南都會焦點)

刊載日期：105 年 10 月 24 日

記者：吳俊鋒

學生廚藝賽 火鍋料變宴會佳餚

〔記者吳俊鋒／台南報導〕第二屆桂冠盃學生廚藝爭霸戰南區預賽昨天登場（見圖，記者吳俊鋒攝），十組選手巧妙融入一般的火鍋料食材，變化為創意宴會佳餚，如海鮮飯混搭饅頭，蟹肉棒結合炸蝦，花枝餃變成冷盤等，創意令評審印象深刻。

比賽昨天在嘉南藥理大學舉行，取三組表現優異的選手，選手要在限定時間內，現場製作出主食、主菜、冷盤、點心等四道料理，評分項目包含色香味、創意設計、產品運用，還有烹調過程的衛生。

評審陳進萬指出，學生的創意令人驚豔，但在食材屬性的掌握及烹飪時的火候，如炸物的油溫運用等經驗仍不足，只要多加磨練，指日可待，整體表現有一定水準。

學生的作品琳琅滿目，有的將全麥饅頭挖空，加入海鮮飯與米粉絲炸，或用蟹肉棒增加日式炸蝦的切粒口感，甚至讓火鍋料以冷盤方式處理，佐特調的酸甜鳳梨汁，表現不俗。

中華醫事科大學、高雄餐旅大學、稻江科技暨管理學院等三組團隊入圍，晉級最後決賽。





桂冠盃廚藝賽 選手發揮創意

記者黃文記／仁德報導

第二屆桂冠盃「決戰宴會食刻」廚藝競賽二十三日在嘉南藥理大學舉行南部初賽，由中華醫事科技大學餐旅管理系王禹璉／蔡銘洋、國立高雄餐旅大學五專餐飲廚藝科陳亦澤／蔡秉諺、稻江科技暨管理學院餐飲管理系晁穎倪／呂承翰晉級十一月五日在莊敬高職舉行的總決賽。



這項比賽由桂冠食品主辦，邀請餐飲相關科系學子扮演宴會主廚角色，食材多採用桂冠的產品。比賽由漢來美食營運副總經理陳進萬、雲品飯店行政主廚白家豪、席樂法式料理行政主廚吳國慶擔任評審。

評審指出，中華醫事王禹璉、蔡銘洋主菜「鳳凰魚飛喜相隨」，是仿照韓式炸雞概念呈現，並結合桂冠韓式烤肉拌飯、桂冠飛魚蛋等多項嚴選食材，製作成一道極致手工的韓式風味主菜，獲得極高的評價。

入圍組別中，除了中華醫事王禹璉、蔡銘洋主菜「鳳凰魚飛喜相隨」獲佳評，其他兩組入圍者亦屬佳作，高雄餐旅大學五專餐飲廚藝科陳亦澤、蔡秉諺主菜「桂冠海鮮饅頭」，以西餐常見的奶油海鮮酥盒為靈感。稻江科技暨管理學院餐飲管理系晁穎倪、呂承翰的整體表現以口味取勝，而且是使用最多桂冠產品的一組。

↑第二屆桂冠盃廚藝賽南區預賽昨天在嘉南藥理大學舉行。（記者黃文記攝）