



嘉藥餐旅生揚威國際，香港美食大賽奪一金二銅

嘉南藥理大學餐旅管理系學生廚藝高超，參加5月8日至11日於香港舉行的國際美食大賽，勇奪一金二銅，成績斐然；其中摘下金牌的王韻捷同學，首次挑戰靜態冷盤展示項目就獲得最高分，令人驚艷，三位同學的傑出表現，也讓全校師生與有榮焉。

香港國際美食大賽（HOFEX）為世界廚師協會（WACS）認可的國際重要賽事，今年共有14國、超過千位選手參賽，競爭相當激烈。嘉藥餐旅系在趙偉廷老師率領下，除王韻捷同學在靜態冷盤展示項目奪金外，彭歆瑀和方若瑜兩位同學，也分別在熱盤烹調及糕點擺設糖飾項目獲得銅牌。

代表學校參與無數次廚藝競賽的王韻捷同學說，靜態冷盤展示是第一次接觸，原本以為不像現場烹調比賽那麼緊張，所以決定嘗試看看，但開始訓練後才發現並非想像中簡單，每一作品無論在大小、重量，甚至長度都要講求一致性，而且除了主菜和醬汁外，還需搭配2至3種配菜，再加上成品展台的擺設更是關鍵，如此才能將作品的細膩度發揮地淋漓盡致。王同學這次總共製作六種小食，包含一個素食、五種葷食；她表示，每道創作菜餚都要絞盡腦汁、費時思考，且不斷反覆試作練習，過程中遇到許多瓶頸，好在趙老師的悉心指導與鼓勵下，才能衝破難關，獲得好成績。

榮獲銅牌的彭歆瑀同學，將春雞以兩種方式製作，因口感柔軟美味，獲得評審一致青睞。彭同學說，一種使用雞胸肉搭配香料紅椒粉醃漬製作，運用低溫烹調法讓雞肉更加柔軟入口；而第二種則使用雞腿部位搭配雞冠和玉米填塞，以油封方式製作，最後搭配起司舒芙蕾和芥末籽醬，呈現口味獨特的料理。另外，方若瑜同學以東方的龍為發想，採用拉糖技巧，表現出騰雲駕霧、遨翔九天的姿態，作品精緻細膩，博得滿堂彩。餐旅系指導老師吳昆崙及孫靖玲均表示，方同學從一年級入學就展現出對烘焙的熱情，在學習過程中積極主動，



嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公關出版組王耀德、吳尚怡
電話：(06)2664911 # 1042、1043
E-Mail：box1042@mail.cnu.edu.tw
box1043@mail.cnu.edu.tw

這次競賽抱回銅牌，實屬難能可貴。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄欣慰表示，HOFEX是廚藝界受人矚目的大賽，同學能獲得佳績令人振奮；參與國際競賽，雖然困難度較高，選手也必須花費更多時間與精神，但能在國際舞台上與各方好手相互觀摩交流，獲取實務經驗，這都是同學未來成功非常重要的基石。