

嘉南藥大旅系3生 香港國際美食賽笑納1金2銅

2017/5/12 作者:鮮週報



彭歆瑀指出，雞胸肉搭配香料紅椒粉醃漬，採用低溫烹調讓肉質軟嫩更好入口，第二道料理選用雞腿肉填入雞冠和玉米，再結合起司舒芙蕾和芥末籽醬畫龍點睛效果，滋味獨特。

方若瑜運用拉糖技巧，展現飛龍騰雲駕霧、翱翔九天英姿，細膩程度博得評審青睞。

餐旅系主任龔聖雄表示，同學締造佳績令人振奮，選手參與國際賽耗費時間、精力，站上國際舞台與各國好手切磋交流，有助獲取實務經驗，提升個人專業技能。圖 / 嘉南藥大提供、文 / 高培德

此次大賽吸引14國1000餘名選手較勁，嘉藝餐旅系教師趙偉廷(圖三左二)帶領3名學生參賽，王韻捷風光奪金，彭歆瑀、方若瑜分別在熱盤烹調及糕點擺設精飾摘銅。



王韻捷表示，靜態冷盤並非想像簡單容易，每件作品尺寸、重量和長度講求一致，須完成主菜、醬汁和3道配菜，成品展示台擺設美觀度更是決勝關鍵，這次絞盡腦汁創作5葷1素參賽，過程不斷反覆操作練習，幸好老師耐心指導，才能獲得佳績。

嘉南藥理大學餐旅管理系王韻捷(圖一)、彭歆瑀(圖三右二)和方若瑜(圖二)三名學生，披上戰袍角逐5月8日至11日香港國際美食大賽，聯手摘下1金2銅，王韻捷首度挑戰靜態冷盤展示拿下最高分，表現亮眼，獲獎喜訊傳回學校，教職員生與有榮焉。



鮮

嘉藥餐旅生香港美食大賽奪一金二銅

分享

留言

列印

A- A+

2017-05-12 18:29 經濟日報 黃逢森

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。

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。



靜態冷盤展示金牌得主王韻捷及其獲獎作品。嘉南大學／攝影



糕點擺設糖飾項目銅牌得主方若瑜及其獲獎作品。嘉南大學／提供



方若瑜同學於競賽現場專心創作。嘉南大學 / 提供

嘉藥餐旅生揚威國際，香港美食大賽奪一金二銅

<http://www.cdnews.com.tw> 2017-05-12 18:51:02



獲獎師生合影：由左至右：王韻捷(金牌)、指導老師趙偉廷老師、彭歆瑀(銅牌)、方若瑜(銅牌)。



方若瑜同學於競賽現場專心創作。



靜態冷盤展示金牌得主王韻捷及其獲獎作品。



方若瑜同學於競賽現場專心創作。

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，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。

（蔡清欽報導）

嘉藥餐旅生揚威國際，香港美食大賽奪一金二銅

中央網路報 05-12 18:51



獲獎師生合影：由左至右：王韻捷(金牌)、指導老師趙偉廷老師、彭歆瑀(銅牌)、方若瑜(銅牌)。



方若瑜同學於競賽現場專心創作。



靜態冷盤展示金牌得主王韻捷及其獲獎作品。



方若瑜同學於競賽現場專心創作。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，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。

(蔡清欽報導)

【中央網路報】

嘉藥餐旅生揚威國際，香港美食大賽奪一金二銅

中央日報 2017-05-12 19:18

觀看數：5

投資建議不是問親友，就是問神明？更可靠的選擇在這裡

Sponsored 王道商業銀行



獲獎師生合影：由左至右：王韻捷(金牌)、指導老師趙偉廷老師、彭歆瑀(銅牌)、方若瑜(銅牌)。



方若瑜同學於競賽現場專心創作。



靜態冷盤展示金牌得主王韻捷及其獲獎作品。



方若瑜同學於競賽現場專心創作。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，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。

(蔡清欽報導)

【中央網路報】

中華海峽兩岸新聞報

首頁

2017年5月12日 星期五

中華之光！嘉藥餐旅生香港美食大賽奪1金2銅



【記者于郁金/臺南報導】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1金2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！3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6種小食，包含一個素食、5種葷食。王同學表示，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，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

嘉藥餐旅生揚威國際 香港美食大賽勇奪1金2銅

勁報 2017/05/13 03:29(2天前)



【勁報記者于郁金/臺南報導】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1金2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！3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6種小食，包含一個素食、5種葷食。王同學表示，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，這次競賽抱回銅牌，實屬難能可貴。

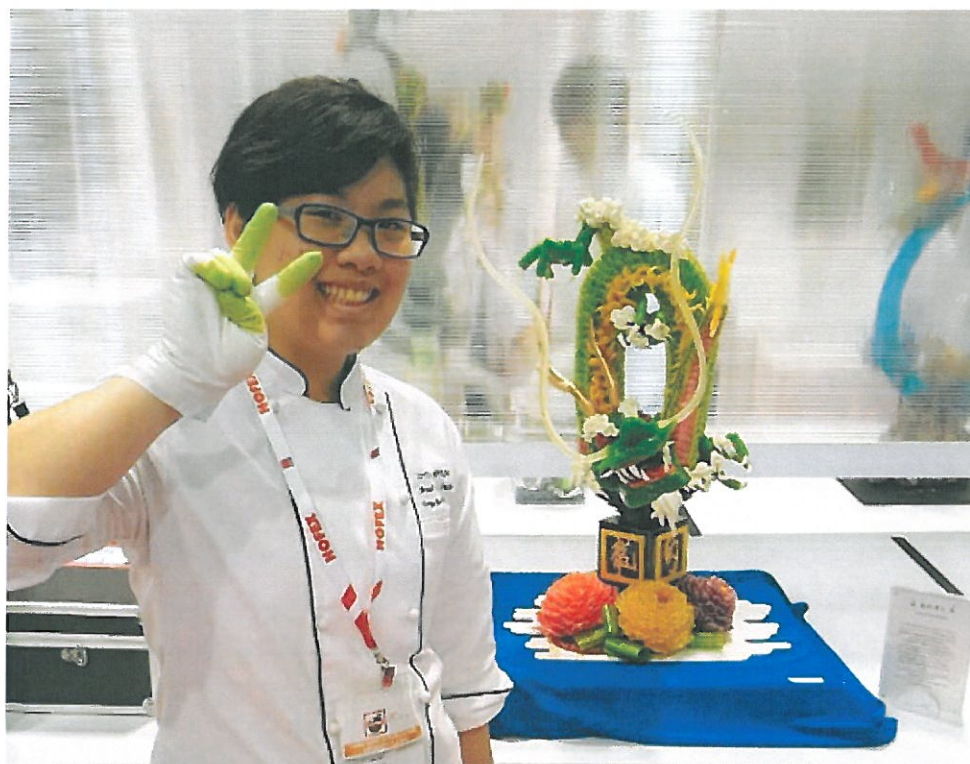
嘉樂餐旅系主任龔聖雄欣慰表示，HOFEX是廚藝界受人矚目的大賽，同學能獲得佳績令人振奮；參與國際競賽，雖然困難度較高，選手也必須花費更多時間與精神，但能在國際舞台上與各方好手相互觀摩交流，獲取實務經驗，這都是同學未來成功非常重要的基石。





中華之光！嘉藥餐旅生香港美食大賽奪1金2銅

大成報 05-13 03:31



【大成報記者于郁金/臺南報導】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1金2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！3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，彭歆瑤和方若瑜兩位同學，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6種小食，包含一個素食、5種葷食。王同學表示，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，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。



中華之光！嘉藥餐旅生香港美食大賽奪1金2銅



2017/05/13

【大成報記者于郁金/臺南報導】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1金2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！3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6種小食，包含一個素食、5種葷食。王同學表示，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，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。



嘉藥餐旅生揚威國際香港美食大賽勇奪1金2銅



2017/05/13

【勁報記者于郁金/臺南報導】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1金2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！3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6種小食，包含一個素食、5種葷食。王同學表示，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，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。



嘉藥餐旅生揚威國際，香港美食大賽奪一金二銅

分享: [f](#) [p](#) [t](#)

【新南瀛記者黃鐘毅報導】嘉南藥理大學餐旅管理系學生廚藝高超，參加在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。

香港國際美食大賽為世界廚師協會認可的國際重要賽事，今年共有十四國、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。

獲得金牌的王韻捷同學說，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，因此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

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。

嘉藥餐旅生揚威國際香港美食大賽奪一金二銅

<http://www.minjim.com>

新聞局版台訊字 0220 號

【民正新聞記者：蔡永源台南報導】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。嘉業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，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。



嘉藥餐旅生揚威國際，香港美食大賽奪一金、二銅！

(照片嘉藥提供)

嘉藥餐旅生好煮火藝揚威香江

〔記者林福來台南報導〕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，參加五月八日至十一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(HOFEF)為世界廚師協會(WACS)認可的國際重要賽事，今年共有十四國、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，彭歌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。但是，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

關鍵，如此才能將作品的細膩度發揮地淋漓盡致。

榮獲銅牌的彭歌瑀同學，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。彭歌瑀同學說，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、翱翔九天的姿態，作品精緻細膩，博得滿堂彩。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄欣慰表示，HOFEF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。

長度都要講求一致性，而且除了主菜和醬汁外，還需搭配二至三種配菜，再加上成品展台的擺設更是

[首頁](#) [新聞](#) [財經](#) [娛樂](#) [體育](#) [社會](#) [地方](#) [國際](#) [生活](#) [健康](#) [科技](#) [旅遊](#) [氣象](#) [新奇](#) [專欄](#) [影音](#) [豬哥亮病逝](#) [蔡政府周年](#) [更多](#)

搜尋

搜尋

[首頁](#) [政治](#) [財經](#) [娛樂](#) [運動](#) [社會](#) [地方](#) [國際](#) [生活](#) [健康](#) [科技](#) [旅遊](#) [氣象](#) [新奇](#) [專欄](#) [影音](#) [豬哥亮病逝](#) [蔡政府周年](#) [更多](#)

香港美食賽 嘉藥一金二銅

中華日報 中華日報 2017年6月14日

[留言](#)

記者林偉民 / 仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系學生參加在香港舉行的國際美食大賽，勇奪一金二銅，成績斐然，讓全校師生與有榮焉，其中摘下金牌的王韻捷，首次挑戰靜態冷盤展示項目就獲得最高分，令人驚艷。

嘉藥指出，國際美食大賽為世界廚師協會認可的國際重要賽事，今年共有十四國、超過千名選手參賽，競爭相當激烈，嘉藥餐旅系選手由老師趙偉廷率領參賽，除王韻捷在靜態冷盤展示項目奪金外，彭歆瑀和方若瑜兩人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，是第一次接觸靜態冷盤，共製作六種小食，包含一個素食、五種葷食，她表示，原本以為這項比賽不像現場烹調比賽那麼緊張，但開始訓練後才發現並非想像中簡單，每道創作都要絞盡腦汁，不斷反覆練習，每一項作品無論在大小、重量，甚至長度都要講求一致性，而且除了主菜和醬汁外，還需搭配二至三種配菜，成品展台的擺設更是關鍵，如此結合起來，才能將作品的細膩度發揮得淋漓盡致。

香港美食賽 嘉藥一金二銅

記者林偉民／仁德報導
2017-05-14



獲得金牌的王韻捷（左起）、指導老師趙偉廷、銅牌彭歆瑀、方若瑜
（嘉藥提供）

嘉南藥理大學餐旅管理系學生參加在香港舉行的國際美食大賽，勇奪一金二銅，成績斐然，讓全校師生與有榮焉，其中摘下金牌的王韻捷，首次挑戰靜態冷盤展示項目就獲得最高分，令人驚艷。

嘉藥指出，國際美食大賽為世界廚師協會認可的國際重要賽事，今年共有十四國、超過千名選手參賽，競爭相當激烈，嘉藥餐旅系選手由老師趙偉廷率領參賽，除王韻捷在靜態冷盤展示項目奪金外，彭歆瑀和方若瑜兩人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，是第一次接觸靜態冷盤，共製作六種小食，包含一個素食、五種葷食，她表示，原本以為這項比賽不像現場烹調比賽那麼緊張，但開始訓練後才發現並非想像中簡單，每道創作都要絞盡腦汁，不斷反覆練習，每一項作品無論在大小、重量，甚至長度都要講求一致性，而且除了主菜和醬汁外，還需搭配二至三種配菜，成品展台的擺設更是關鍵，如此結合起來，才能將作品的細膩度發揮得淋漓盡致。



↑獲得金牌的王韻捷（左起）、指導老師趙偉廷、銅牌彭歆瑪、方若瑜。（嘉藥提供）

香港美食賽 嘉藥一金二銅

記者林偉民／仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系學生參加在香港舉行的國際美食大賽，勇奪一金二銅，成績斐然，讓全校師生與有榮焉，其中摘下金牌的王韻捷，首次挑戰靜態冷盤展示項目就獲得最高分，令人驚艷。

嘉藥指出，國際美食大賽為世界廚師協會認可的國際重要賽事，今年共有十四國、超過千名選手參賽，競爭相當激烈，嘉藥餐旅系選手由老師趙偉廷率領參賽，除王韻捷在靜態冷盤展示項目奪金外，彭歆瑪和方若瑜兩人也分別

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，是第一次接觸靜態冷盤，共製作六種小食，包含一個素食、五種葷食，她表示，原本以為這項比賽不像現場烹調比賽那麼緊張，但開始訓練後才發現並非想像中簡單，每道創作都要絞盡腦汁，不斷反覆練習，每一項作品無論在大小、重量，甚至長度都要講求一致性，而且除了主菜和醬汁外，還需搭配二至三種配菜，成品展台的擺設更是關鍵，如此結合起來，才能將作品的細膩度發揮得淋漓盡致。



嘉藥大學參加國際美食大賽，勇奪一金二銅，王韻捷、趙偉廷老師、彭歆瑀、方若瑜師生（由左由）合影。（嘉藥大學提供）



嘉藥餐旅生 香港美食賽奪金摘銅

【記者黃鐘毅／台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系學生參加在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。

十四國、超過千位選手參賽

香港國際美食大賽為世界廚師協會認可的國際重要賽事，今年共有十四國、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，除王韻捷在靜態冷盤展示項目奪金外，彭歆瑀和方若瑜，也分別在熱盤烹調及糕點擺設裝飾項目獲得銅牌。

獲得金牌的王韻捷說，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，因此每道創作菜

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，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；另一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。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，TOPHIX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。

嘉藥餐旅生揚威國際 香港美食大賽奪1金2銅

獲獎師生合影：由左至右：王韻捷(金牌)、指導老師趙偉廷老師、彭歆瑀(銅牌)、方若瑜(銅牌)

嘉藥餐旅生揚威國際 香港美食大賽奪1金2銅

(中央社訊息服務20170515 11:24:54)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



糕點擺設糖飾項目銅牌得主方若瑜及其獲獎作品

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，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。

訊息來源：嘉南藥理大學

本文含多媒體檔 (Multimedia files included) :

<http://www.cna.com.tw/postwrite/Detail/213538.aspx>

附件下載

- 獲獎師生合影：由左至右：王韻捷(金牌)、指導老師趙偉廷老師、彭歆瑀(銅牌)、方若瑜(銅牌) (jpg檔)
- 糕點擺設糖飾項目銅牌得主方若瑜及其獲獎作品 (jpg檔)

新聞稿刊載服務請洽本社業務中心行銷人員，電話 (02) 2505.1180 轉 780 ~ 786 或 790 ~ 797
本平台資料均由投稿單位輸入後對外公布,資料如有錯誤、遺漏或虛偽不實,均由投稿單位負責

生活

世界廚師認可的香港美食大賽 嘉藥生奪1金2銅

2017-05-16 09:44

〔記者吳俊鋒／台南報導〕嘉南藥理大學餐旅管理系參加世界廚師協會（WACS）認可的香港國際美食大賽（HOFEX），表現優異，榮獲1金2銅的佳績，尤其奪冠的王韻捷，首次挑戰靜態冷盤展示項目，就拿下最高分，令人驚豔。



嘉藥生參加香港美食大賽，勇奪1金2銅。
（記者吳俊鋒翻攝）

校方表示，HOFEX是世界廚師協會認可的國際重要賽事，今年共有14國、上千位選手參賽，競爭激烈，除了王韻捷在靜態冷盤展示摘金之外，彭歆瑀與方若瑜等2人，也分別於熱盤烹調、糕點擺設糖飾的項目獲得銅牌。

已多次代表學校對外參賽的王韻捷，首度角逐靜態冷盤展示，她表示，原以為沒有現場烹調那麼緊張，才決定嘗試，但開始訓練後，發現並非想像中輕鬆，每件作品無論在大小、重量，甚至長度，都要講求一致性，並著重搭配，過程也很不簡單。

王韻捷這次總共製作6種小食，包含1素、5葷，她指出，每道菜餚都絞盡腦汁、費時思考，且不斷反覆嘗試、練習，雖遇到瓶頸，但在趙老師悉心指導與鼓勵下，都能有所突破。

榮獲銅牌的彭歆瑀，運用2種方式製作春雞，因口感柔軟美味，獲評審青睞；方若

瑜以東方的龍為發想，結合拉糖技巧，表現出騰雲駕霧、遨翔九天的姿態，精緻細膩，贏得肯定。

自由時報 版權所有 不得轉載 © 2017 The Liberty Times. All Rights Reserved.



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：聯合晚報(B1 證經最錢線)

刊載日期：106年05月23日

記者：蔡文雄

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。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄欣慰表



■獲獎師生合影：由左至右：王韻捷(金牌)、指導老師趙偉廷老師、彭歆瑀(銅牌)、方若瑜(銅牌)

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。(蔡文雄整理)