



嘉南藥理科技大學
Chia Nan University of Pharmacy & Science

旬の食材・食の極み

日本 2009 旬料理

飲食文化與 國際研討會

指導單位：教育部技職司

主辦單位：嘉南藥理科技大學 餐旅管理系

協辦單位：嘉南藥理科技大學 研究發展處

嘉南藥理科技大學 休閒學院

時間：2009年12月14日(星期一) 9:00 ~ 16:50

地點：嘉南藥理科技大學 Q棟 Q007 視聽教室

〈特別邀請國外學者專家參予講座〉



- 蔡正仁 Cheng-Jen Tsai,
General Manager, Ph.D.
美國「Asian Food Designers
Corporation」總經理



- 東雨日式料理餐廳 吳世煌 料理長
2006 國際食神爭霸賽 團體組特金獎
2006 國際食神爭霸賽 個人熱菜組特金獎
2007 僑務委員會第16期台灣美食班專業講師
2008 奧運國際美食大賽個人組西式料理
鑽石名廚特金獎
2008 奧運國際美食大賽團體組特金獎



- 漢來大飯店「弁慶」日式料理廳
五味澤和實 總料理長
經歷：
香港半島酒店 日本料理「金佐」副料理長
台灣漢來大飯店 日本料理「鴨川」壽司長
鮎屋の和食澤 店主
漢來「弁慶」日本料理 總料理長



實際尺寸：160x60cm



嘉南藥理科技大學
Chia Nan University of Pharmacy & Science

旬の食材・食の極み

日本2009 旬料理

飲食文化與 國際研討會

指導單位：教育部技職司

主辦單位：嘉南藥理科技大學 餐旅管理系

協辦單位：嘉南藥理科技大學 研究發展處
嘉南藥理科技大學 休閒學院

時間：2009年12月14日(星期一) 9:00 ~ 16:50

地點：嘉南藥理科技大學 Q棟 Q007 視聽教室

〈特別邀請國外學者專家參予講座〉



蔡正仁 Cheng-Jen Tsai,
General Manager, Ph.D.
美國「Asian Food Designers
Corporation」總經理



東雨日式料理餐廳 吳世煌 料理長
2006 國際食神爭霸賽 團體組特金獎
2006 國際食神爭霸賽 個人無菜單特金獎
2007 備餐委員會第16期台灣美食與專業講師
2008 奧運國際美食大會個人組西式料理
鑽石名廚特金獎
2008 奧運國際美食大會團體特金獎



漢來大飯店「丹慶」日式料理廳
伍味澤和實 總料理長
經歷：香港半島酒店 日本料理「金位」副料理長
台灣漢來大飯店 日本料理「鴨川」壽司長
高雄の和食屋 店主
漢來「丹慶」日本料理 總料理長

「2009日本飲食文化與旬魚料理國際研討會」議程表

時間	議程	地點
8:20-8:40	報到	
8:50-9:00	開幕式 (長官及來賓致詞) 嘉南藥理科技大學校長 許立人博士	Q007
9:00-10:30	主講者：Cheng-Jen Tsai, General Manager, Ph.D. 蔡正仁 總經理，美國「Asian Food Designers Corporation」 講題名稱：日本料理的特殊風味——旨味 引言人：王聯順主任 餐旅管理系 嘉南藥理科技大學	視聽教室 (Q棟)
10:30-10:40	茶敘時間	
10:40-12:10	主講者：吳世煌 料理長 東雨日式料理餐廳 講題名稱：刺身製造り—時節鮮魚料理示範 引言人：汪義勇 行政總監 阿勇家餐飲事業	R201教室 餐旅 (餐飲大樓2樓)
12:10-13:30	午餐暨交流時間	
13:30-15:00	主講者：伍味澤和實 總料理長 漢來大飯店「丹慶」日式料理廳 講題名稱：漫談日本料理文化 引言人：陳進軍 行政主廚 漢來大飯店	Q007 視聽教室 (Q棟)
15:00-15:20	茶敘時間	
15:20-16:50	綜合座談 主持人：王聯順主任 餐旅管理系 嘉南藥理科技大學	
16:50-	散場	



實際尺寸：160x60cm