

# 嘉藥林其叡帶「醉」立功 韓國大邱雞啤節花式調酒封王



▲嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，在韓國大邱雞啤節花式調酒大賽封王。（圖 / 記者林悅翻攝，下同）

記者林悅 / 台南報導

韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，令全校師生振奮不已。

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第7屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。



嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿，展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。



2019-07-26 09:52:37

蔡本文

## 嘉藥林其叡帶「醉」立功 韓國大邱雞啤節花式調酒封王

留言 0 收藏 0 推薦 0



韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已。

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整

體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。

我要回應(本篇僅限會員/好友回應，請先[登入](#))

# 嘉藥林其勳 帶醉立功 配合獨創黃金週末摘下花式調酒金牌

[留言 0](#) [收藏 0](#) [推薦 0](#)



## 嘉藥林其叡帶「醉」立功

### 韓國大邱雞啤節花式調酒封王

韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已。

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。

# 嘉藥林其叡帶「醉」立功 韓國大邱雞啤節花式調酒封王

101新聞網 (記者：蔡清欽) 2019-07-25 16:40:15

f 分享

Plurk!

Tweet

字級：

小 中 大

列印



嘉藥餐旅系林其勸在韓國大邱雞啤節花式調酒奪冠。

【101新聞網記者王宇榛 / 台南報導】韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其勸，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已。

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其勸同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其勸同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。



# 嘉藥林其叡帶「醉」立功 韓國大邱雞啤節 花式調酒封王



嘉藥餐旅系林其叡在韓國大邱雞啤節花式調酒奪冠。



嘉藥餐旅系林其叡展演醉拳花式調酒，贏得滿堂喝采。



嘉藥餐旅系林其叡醉拳花式調酒，吸引眾人目光「如癡如醉」。韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已。

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。

( 禁止酒駕，酒前酒後不開車，安全有保障；未成年請勿飲酒 )

( 蔡清欽報導 ) 【大華網路報】

# 嘉藥林其叡帶「醉」立功 韓國大邱雞啤節花式調酒封王

大華網路報 (2019-07-25 20:12)

分享 |  微博     



韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已。

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。

（禁止酒駕，酒前酒後不開車，安全有保障；未成年請勿飲酒）

（蔡清欽報導）

圖1：嘉藥餐旅系林其叡在韓國大邱雞啤節花式調酒奪冠。

圖2：嘉藥餐旅系林其叡展演醉拳花式調酒，贏得滿堂喝采。

圖3：嘉藥餐旅系林其叡醉拳花式調酒，吸引眾人目光「如癡如醉」。





# 嘉藥林其叡帶「醉」立功 韓國大邱雞啤節花式調酒封王

[大華網路報](#) 2019-07-25 20:18

觀看數：26

[字體縮小](#)

[字體放大](#)



韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已。

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。

（禁止酒駕，酒前酒後不開車，安全有保障；未成年請勿飲酒）  
（蔡清欽報導）

圖1：嘉藥餐旅系林其叡在韓國大邱雞啤節花式調酒奪冠。

圖2：嘉藥餐旅系林其叡展演醉拳花式調酒，贏得滿堂喝采。

圖3：嘉藥餐旅系林其叡醉拳花式調酒，吸引眾人目光「如癡如醉」。



# 嘉藥林其叡帶「醉」立功 韓國大邱雞啤節花式調酒封王

<http://www.cntimes.info> 2019-07-25 20:12:17



嘉藥餐旅系林其叡在韓國大邱雞啤節花式調酒奪冠。



嘉藥餐旅系林其叡展演醉拳花式調酒，贏得滿堂喝采。



嘉藥餐旅系林其叡醉拳花式調酒，吸引眾人目光「如癡如醉」。

韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已。

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。

（禁止酒駕，酒前酒後不開車，安全有保障；未成年請勿飲酒）

## 嘉藥林其叡帶「醉」立功 韓國大邱雞啤節花式調酒封王

中央社訊息服務 2019/07/29 15:41(17小時前)



嘉藥林其叡帶「醉」立功 韓國大邱雞啤節花式調酒封王

(中央社訊息服務20190729 15:41:51)韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已。

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。



# 嘉藥林其叡帶「醉」立功 韓國大邱雞啤節 花式調酒封王



韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已。

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。

## 嘉藥林其叡帶「醉」立功 韓國大邱雞啤節花式調酒封王

中央社 (2019-07-29 15:42)

分享 |  微博     

嘉藥林其叡帶「醉」立功 韓國大邱雞啤節花式調酒封王

(中央社訊息服務20190729 15:41:51)韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已。

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。

# 嘉藥林其叡帶「醉」立功 韓國大邱雞啤節花式調酒封王

[中央社](#) 2019-07-26 09:27

觀看數：19

[字體縮小](#)

[字體放大](#)

嘉藥林其叡帶「醉」立功 韓國大邱雞啤節花式調酒封王 (中央社訊息服務20190726 09:26:27)實習幾乎是所有大專生畢業前必要的學習歷程，若能到海外實習，吸取跨國職場經驗，甚至獲得當地留用就業，機會可謂難逢，也顯示其專業知能備受信賴與肯定。台南的嘉南藥理大學老人服務事業管理系，日前選送學生赴日實習2個月，然在短短未滿三周的實習期間因表現優異，日本實習機構即已表明希望延攬錄用，並祭出優渥薪資福利，令他們喜出望外。今年暑期該系遴選的海外實習生共有7位，主要地點在日本長野縣與愛媛縣，實習單位包含日間照顧中心、養護中心、失智症團體家屋、老人保健設施及介護療養型醫療設施等；在實習同時，也利用假日到松本大學研修上課，讓學生不僅實際體驗他國較先進的老人照護現況，也更深入認識「超高齡社會」日本不同體系多元的長照方式，增廣國際見聞。校方表示，老服系自2013年起連續7年，與日本的老人長照機構、大學合作，每年暑假選派大三升大四學生，前往日本進行為期2個月的實務實習和研修，迄今已有39位學生受惠；而且學校協助申請教育部「學海築夢」獎助，學生赴日實習不必負擔機票，每月還有近5萬元生活補助，實習條件相當優越完善。老服系主任范晉嘉指出，該系歷年赴日實習生因專業知識技能夠強且肯用心學習，服務態度親切，深獲日本實習機構青睞，年年都力邀學生畢業後前往就業，比照與日本大學畢業生同樣待遇，開出折合新台幣近60K月薪，極力留住人才。實習單位之一的日本長野縣非營利老人服務設施「community care support」會長伊東勉就直言，嘉藥老服系實習生工作勤奮，總是能突破語言障礙，真誠與長者溫馨互動，照顧無微不至，連日本員工也讚賞有加，多次表達廣納招募的意願。曾赴日實習的同學都認為在日本學到許多照護技巧，值得台灣借鏡參考，有些人甚至實習結束後仍持續勤學日語，準備前往日本工作。去年畢業的石玉嬋說，日本的日照中心每天會帶領長者做對咀嚼功能具保健效果的「健口操」，這在台灣頗為鮮見；還有請她教導長輩台灣童謠，讓長者學習中文，也令她印象深刻。另外，深感實習獲益良多的林杰義，畢業服完役後決定到之前實習機構就業，雖已獲得聘任，但為貼近長者需求，增進彼此溝通，自願先到川崎的語言學校就讀，加強日語能力。嘉藥校長陳鴻助表示，學校重視海外實習，老服系和日方合作多年，早已豎立好口碑，去年更與大陸知名企業泰禾集團簽訂產學交流，未來學生將有機會赴北京、上海老人機構實習或就業；除此之外，今年暑假尚有幼保、食品、外語、餐旅、觀光、環管及醫化等系也安排前往新加坡、泰國、日本、大陸等地實習，加上教育部相關計畫補助下，另有至美澳姊妹校進行研習參訪等活動，藉此讓學生實務增能，學以致用，也強化專業及外語能力，拓展全球視野，累積更豐厚的國際移動力和競爭力。『提醒您：飲酒過量有礙健康。』

# 嘉藥林其叡帶「醉」立功 韓國大邱雞啤節花式調酒封王

中央社 / 2019.07.29 15:42

嘉藥林其叡帶「醉」立功 韓國大邱雞啤節花式調酒封王

(中央社訊息服務20190729 15:41:51)韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已。

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。

舒適閱覽：  

## 嘉藥林其叡帶「醉」立功 韓國大邱雞啤節花式調酒封王



嘉藥餐旅系林其叡展演醉拳花式調酒，贏得滿堂喝采



嘉藥餐旅系林其叡醉拳花式調酒，吸引眾人目光「如癡如醉」

嘉藥林其叡帶「醉」立功 韓國大邱雞啤節花式調酒封王

(中央社訊息服務20190729 15:41:51)  
韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已。

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗



嘉藥餐旅系林其勳在韓國大邱雞啤節花式調酒奪冠

不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧祀祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。

『提醒您：飲酒過量有礙健康。』

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/258376.aspx>

#### 附件下載

- 嘉藥餐旅系林其勳展演醉拳花式調酒，贏得滿堂喝采 (jpg 檔)
- 嘉藥餐旅系林其勳醉拳花式調酒，吸引眾人目光「如癡如醉」 (jpg 檔)
- 嘉藥餐旅系林其勳在韓國大邱雞啤節花式調酒奪冠 (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

# 韓國雞啤節花式調酒賽 嘉藥學生展創意勇奪冠

2019/7/26 下午 03:56:16 Campus編輯室

分享至Facebook

分享至Google+

分享至Twitter

分享至Weibo



嘉藥餐旅系林其叡展演醉拳花式調酒，贏得滿堂喝采。(嘉藥大學提供)

韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已。

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。



嘉藥餐旅系林其叡在韓國大邱雞啤節花式調酒奪冠。(嘉藥大學提供)

嘉藥餐旅系同學林其叡，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林其叡說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」，作

品融合烤雞調味品肯瓊粉、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的組合美食。

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他也獲得花式組銀牌，當時林其叡還自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上老師教導及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，難能可貴。

# 嘉藥林其叡醉高招 韓花式調酒封王

記者林偉民／仁德報導  
2019-07-25



嘉藥餐旅系學生林其叡在韓國大邱雞啤節花式調酒勇奪冠軍。（校方提供）



嘉藥餐旅系林其叡展演醉拳花式調酒，贏得滿堂喝采。（校方提供）

嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，參加韓國大邱炸雞啤酒節活動，以華人武術文化的「醉拳」舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點。

嘉藥指出，因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年第七屆舉辦，世界各國知名啤酒廠商及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然是韓國夏日國民盛典，主辦單位今年首度加入傳統與花式調酒大賽，有兩百名以上好手同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比往年更熱鬧。

林其叡第一次越洋參賽就抱回冠軍盃，讓他很興奮，他指出，自創的「黃金週末」作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

餐旅系主任黃輝雄表示，林其叡認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽就曾獲得花式組銀牌，事後他反省自認參賽經驗不足，致整體演出有失水準，之後除在系上老師鄧杞祝及中華民國國際調酒協會培訓，加上自己勤奮練習，為校爭光，難能可貴。

# 醉酒絕活奪冠 韓國大邱雞啤節嘉藥林其叡花式調酒封王

勁報

發布時間 2019年7月25日 14:41

更新時間 2019年7月25日 14:41

45

0



【勁報記者于郁金/綜合報導】韓國著名大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自臺南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已！

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第7屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此

更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。





# 醉酒絕活勇奪冠軍韓國大邱雞啤節嘉藥林其叡花式調酒封王



2019/07/25

【大成報記者于郁金/綜合報導】

韓國著名大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自臺南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校

師生振奮不已！

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第7屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。





# 醉酒絕活勇奪冠軍 韓國大邱雞啤節嘉藥林其叡花式調酒封王



【大成報記者于郁金/綜合報導】韓國著名大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自臺南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已！

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第7屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。



## 醉酒絕活勇奪冠軍 韓國大邱雞啤節嘉藥林其叡花式調酒封王

大成報 (2019-07-25 14:42)

分享 |  微博     



【大成報記者于郁金/綜合報導】韓國著名大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自臺南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已！

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第7屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。





# 醉酒絕活勇奪冠軍 韓國大邱雞啤節嘉藥林其叡花式調酒封王

[大成報](#) 2019-07-25 16:33

觀看數：3

[字體縮小](#)

[字體放大](#)



【大成報記者于郁金/綜合報導】韓國著名大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自臺南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已！

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第7屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。



# 全國 旅遊時報

## 醉酒絕活奪冠 韓國大邱雞啤節嘉藥林其叡花式調酒封王

[z98737406.tw/](http://z98737406.tw/)

白慈美

July 25, 2019

【記者于郁金/綜合報導】韓國著名大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自臺南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已！

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第7屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒用瓶動作，配合獨創「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴



# 醉酒絕活奪冠韓國大邱雞啤節嘉藥林其叡花式調酒封王

2019-07-25

【勁報記者于郁金/綜合報導】韓國著名大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自臺南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校

師生振奮不已！

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第7屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。



相關連結：1



# 醉酒絕活奪冠 韓國大邱雞啤節嘉藥林其叡花式調酒封王

勁報 2019/07/25 14:41(3天前)



【勁報記者于郁金/綜合報導】韓國著名大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自臺南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已！

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第7屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。





# 醉酒絕活奪冠 韓國大邱雞啤節嘉藥林其叡 花式調酒封王



韓國著名大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自臺南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已！

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第7屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。



# 醉酒絕活勇奪冠軍 韓國大邱雞啤節嘉藥林其叡花式調酒封王

大成報 / 于郁金 2019.07.25 14:42



【大成報記者于郁金/綜合報導】韓國著名大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自臺南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已！

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第7屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金

牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。





## 醉酒絕活奪冠 韓國大邱雞啤節嘉藥林其叡花式調酒封王



【記者于郁金/綜合報導】韓國著名大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自臺南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已！

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第7屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。



## 嘉藥林其叡帶「醉」立功 韓國大邱雞啤節花式調酒封王

2019.07.26 目擊新聞

韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中，嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已。

嘉藥餐旅系學生林其叡這次參賽，以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林其叡說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外，也很興奮；他提到自創的「黃金週末」表示，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。





## 嘉藥林其叡帶「醉」立功 韓國大邱雞啤節花式調酒封王

[留言 0](#) [收藏 0](#) [推薦 0](#)

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已。



因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。



嘉藥餐旅系林其歡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食



該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。

民正新聞通訊社

7月25日下午8:03 ·



蔡永源

7月25日下午8:03

嘉藥林其叡帶「醉」立功 韓國大邱雞啤節花式調酒封王

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已。

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。

## 嘉藥林其叡帶「醉」立功 韓國大邱雞啤節花式調酒封王



mt985az 4 天 ago

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已。



因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒

# 嘉藥林其叡帶「醉」立功 韓國大邱雞啤節花式調酒封王

孫宜秋／南市

2019/7/26

【記者孫宜秋／南市報導】韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已。

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成



嘉藥餐旅系林其叡在韓國大邱雞啤節花式調酒奪冠。

為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒用瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。

首頁 > 生活

## 醉拳立功 嘉藥林其叡大邱調酒競賽封王



嘉藥餐旅系林其叡在韓國大邱雞啤節調酒大賽中，獲得花式調酒冠軍。（嘉藥科大提供）

2019-07-25 20:55

〔記者萬于甄／台南報導〕韓國大邱炸雞啤酒節因韓劇《來自星星的你》知名度大增，活動邁入第七屆，今年特舉辦傳統與花式調酒大賽，其中，台南嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉拳功夫演出，獲得評審青睞，奪下職業大專組花式飲調冠軍，相當不容易。

嘉南藥理大學表示，韓國著名的大邱炸雞啤酒節，吸引來自世界各國的知名啤酒廠商及炸雞品牌參與，舉辦美食派對與演唱會，彷彿韓國的夏日盛典，今年首度加入調酒大賽，超過兩百多位調酒高手競技，賽事更是激烈緊張，學生林其叡能拿下冠軍，校方也與有榮焉。

今年從大二升大三的林其叡以「黃金週末」為題，利用中華武術文化的醉拳舞姿，呈現花式調酒甩瓶動作，流利的肢體及美味的飲品，獲得評審青睞，成功摘下花式調酒金牌，林其叡也相當開心與興奮。

他說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外，「黃金週末」作品融合烤雞的調味粉、啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒等調製，口感帶有辣鹹味和啤酒的香氣，是吃炸雞配啤酒的絕配組合。

想看更多新聞嗎？現在用APP看新聞還可以抽獎 [點我下載APP](#) [按我看活動辦法](#)

---

---

自由時報版權所有不得轉載 © 2019 The Liberty Times. All Rights Reserved.

---

## 嘉藥林其叡帶「醉」立功 韓國大邱雞啤節花式調酒封王



亞太新聞網 ATA News  
2019年07月25日 15:22



▲嘉藥餐旅系林其叡展演醉拳花式調酒，贏得滿堂喝采。（圖/嘉藥提供）

【亞太新聞網/記者鄭順彬/臺南報導】

韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已。



▲嘉藥餐旅系林其叡在韓國大邱雞啤節花式調酒奪冠。(圖/嘉藥提供)

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時他自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。

TainanTalk.com  
府城人語新聞網  
台南資深媒體人的在地專業報導

Search ...



首頁

政治

財經

社會

生活

綜合

聯絡我



綜合

## 嘉藥林其叡帶「醉」立功 韓國大邱雞啤節花式調酒封王

Posted By: TainanTalk 📅 七月 25, 2019 💬 Comments Off!

〔記者鄭德政南市報導〕韓國著名大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已。



（圖說）嘉藥餐旅系林其叡在韓國大邱雞啤節花式調酒奪冠。（記者鄭德政翻攝）

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。



（圖說）嘉藥餐旅系林其叡展演醉拳花式調酒，贏得滿堂喝采。  
（記者鄭德政翻攝）

嘉藥餐旅系學生林其叡，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿，展現花式調酒用瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。



（圖說）嘉藥餐旅系林其叡醉拳花式調酒，吸引眾人目光「如癡如醉」！（記者鄭德政翻攝）

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。

分享此文：

# 嘉藥林其叡帶「醉」立功 韓國大邱雞啤節花式調酒封王

勁報 2019/07/25 13:08(4天前)



【勁報記者杜忠聰/臺南報導】韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已。

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。

※飲酒勿開車；未滿十八歲者，禁止飲酒；本場所不販賣酒予未滿十八歲者。





# 嘉藥林其叡帶「醉」立功 韓國大邱雞啤節花式調酒封王

勁報

發布時間 2019年7月25日 13:08

更新時間 2019年7月25日 13:08

19

0



【勁報記者杜忠聰/臺南報導】韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已。

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此

更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。

※飲酒勿開車；未滿十八歲者，禁止飲酒；本場所不販賣酒予未滿十八歲者。





# 嘉藥林其叡帶「醉」立功 韓國大邱雞啤節 花式調酒封王



韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已。

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。

※飲酒勿開車；未滿十八歲者，禁止飲酒；本場所不販賣酒予未滿十八歲者。



## 嘉藥林其叡帶「醉」立功韓國大邱雞啤節花式調酒封王

2019/07/25

【大成報記者杜忠聰/臺南報導】

韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已。

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒用瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學



說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。

※飲酒勿開車；未滿十八歲者，禁止飲酒；本場所不販賣酒予未滿十八歲者。



# 嘉藥林其勸帶「醉」立功 韓國大邱雞啤節 花式調酒封王



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其勸，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已。

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其勸同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊

粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。

※飲酒勿開車；未滿十八歲者，禁止飲酒；本場所不販賣酒予未滿十八歲者。



# 嘉藥林其叡帶「醉」立功 韓國大邱雞啤節花式調酒封王

大成報 (2019-07-25 13:08)

分享 |  微博     



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲

調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已。

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。

※飲酒勿開車；未滿十八歲者，禁止飲酒；本場所不販賣酒予未滿十八歲者。



# 嘉藥林其叡帶「醉」立功 韓國大邱雞啤節花式調酒封王

大成報 2019-07-25 14:01:22 推薦 阅读 264,953 评论 0 Comments



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已。

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。

※飲酒勿開車；未滿十八歲者，禁止飲酒；本場所不販賣酒予未滿十八歲者。





# 嘉藥林其叡帶「醉」立功 韓國大邱雞啤節花式調酒封王

[大成報](#) 2019-07-25 14:33

觀看數：14

[字體縮小](#)

[字體放大](#)



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已。

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。

※飲酒勿開車；未滿十八歲者，禁止飲酒；本場所不販賣酒予未滿十八歲者。



# 嘉藥林其叡帶「醉」立功 韓國大邱雞啤節花式調酒封王

---

大成報 / 杜忠聰 2019.07.25 13:08

---



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管

理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已。

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。

※飲酒勿開車；未滿十八歲者，禁止飲酒；本場所不販賣酒予未滿十八歲者。



## 嘉藥林其叡帶「醉」立功韓國大邱雞啤節花式調酒封王



2019-07-25

【勁報記者杜忠聰/臺南報導】韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校

師生振奮不已。

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。

※飲酒勿開車；未滿十八歲者，禁止飲酒；本場所不販賣酒予未滿十八歲者。



相關連結：1



## 嘉藥林其叡帶「醉」立功 韓國大邱雞啤節花式調酒封王

[LINE 用LINE傳送](#)[E-Mail](#)[列印](#)

大

中

小

2019-07-25 瀏覽人數：62



韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已。

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。

主題：[ 活動總匯 ] 嘉藥林其叡帶「醉」立功 韓國大邱雞啤節花式  
調酒封王

[facebook](#)[UUTW FB](#)

日期：2019/7/25



韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可

圈可點，也令全校師生振奮不已。

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。





# 大邱雞啤節 嘉藥林其叻花式調酒封王

---



2019-07-25



圖：嘉藥餐旅系林其叡在韓國大邱雞啤節花式調酒奪冠。(嘉南藥理大學提供)

韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中

來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已。

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過二百人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

\* 第一次越洋參賽就抱回冠軍

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。他說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；自創的「黃金週末」作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

餐旅系主任黃輝雄表示，林同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。 【記者黃鐘毅 / 台南報導】

### 嘉藥林其叡帶「醉」立功，韓國大邱雞啤節花式調酒封王。

分享:   



【新南瀛記者黃鐘毅報導】韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已。

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過二百人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。



嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。他說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；自創的「黃金週末」作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

餐旅系主任黃輝雄表示，林同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。

# 嘉藥林其叡韓國大邱雞啤節花式調酒勇奪冠軍

用LINE傳送

2019-07-26 09:40 經濟日報 黃逢森

韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已。

因韓劇「來自星星的你」而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第7屆，世界各國知名啤酒廠商，以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿，展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林其叡說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。

(飲酒過量，有礙健康)



嘉藥餐旅系林其叡在韓國大邱雞啤節花式調酒奪冠。嘉藥 / 提供



嘉藥餐旅系林其叡醉拳花式調酒，吸引眾人目光。嘉藥 / 提供

# 嘉南藥大林其叡 韓國調酒賽奪冠

2019-07-26 編輯部



LINE LINE

嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡赴韓贏得職業大專組花式飲調冠軍。（嘉南藥理大學提供）

【記者陳懷恩台南報導】韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台灣台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得職業大專組花式飲調冠軍。

大邱炸雞啤酒節因韓劇「來自星星的你」炒熱話題，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會。主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

就讀嘉藥餐旅系的林其叡，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽曾獲花式組銀牌，這次比賽更上層樓，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。

# 嘉藥林其叡帶「醉」立功 韓國大邱雞啤節花式調酒封王



TNN台灣地方新聞／黃緒勳／更新日期: 2019-07-25 16:51:08



【記者黃緒勳台南報導】韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已。

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

嘉南藥理大學校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。

## 嘉南藥理科大林其叡 韓國大邱雞啤節花式調酒封王

記者林怡孜

韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點。

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。



嘉藥餐旅系林其叡在韓國大邱雞啤節花式調酒奪冠

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒用瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。

# 韓《來自星星的你》啤酒節 台學生勇奪調飲冠軍

2019-07-25 16:24 聯合報 記者陳俞安／即時報導

韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年舉行傳統與花式調酒大賽，台南嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金周末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點。

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

林其叡這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金周末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金周末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時他自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上老師鄧杞祝及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。

※ 提醒您：禁止酒駕 飲酒過量有礙健康



林其叡結合醉拳招式，第一次參賽就贏得評審青睞。圖 / 嘉南藥理大學提供

## 嘉藥林其叡以「黃金週末」帶醉奪冠!

2019/7/27

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆。主辦單位今年首度加入調酒大賽，特別舉行傳統與花式調酒大賽，吸引大批人潮擠爆會場。嘉藥餐旅系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得大專組花式飲調冠軍。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品。林同學提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學當時林同學常有創新的好點子，但因自認參賽經驗不足，在加勤奮練習下，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精準，奪下國際性冠軍，為校爭光。

# 嘉藥林其叡以「黃金週末」帶醉奪冠!

張貼人 [陳遍綠](#) 2019/07/27 388



因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆。主辦單位今年首度加入調酒大賽，特別舉行傳統與花式調酒大賽，吸引大批人潮擠爆會場。嘉藥餐旅系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得大專組花式飲調冠軍。



▲嘉藥餐旅系林其叡在韓國大邱雞啤節花式調酒奪冠。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒用瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品。林同學提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。



▲林其叡展演醉拳花式調酒，贏得滿堂喝采。

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學當時林同學常有創新的好點子，但因自認參賽經驗不足，在加勤奮練習下，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，奪下國際性冠軍，為校爭光。



▲林其叡醉拳花式調酒，吸引眾人目光「如癡如醉」。

# 嘉藥林其叡以「黃金週末」帶醉奪冠!

張貼人 [陳滌綠](#) 2019/07/27



因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆。主辦單位今年首度加入調酒大賽，特別舉行傳統與花式調酒大賽，吸引大批人潮擠爆會場。嘉藥餐旅系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得大專組花式飲調冠軍。



▲嘉藥餐旅系林其叡在韓國大邱雞啤節花式調酒奪冠。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒用瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品。林同學提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。



▲林其叡展演醉拳花式調酒，贏得滿堂喝采。

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學當時林同學常有創新的好點子，但因自認參賽經驗不足，在加勤奮練習下，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，奪下國際性冠軍，為校爭光。



▲林其叡醉拳花式調酒，吸引眾人目光「如癡如醉」。

# 嘉藥林其叡以「黃金週末」帶醉奪冠!

2019/7/27 下午 05:09:00 記者:陳遍綠 Viewed:386

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆。主辦單位今年首度加入調酒大賽，特別舉行傳統與花式調酒大賽，吸引大批人潮擠爆會場。嘉藥餐旅系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得大專組花式飲調冠軍。



▲嘉藥餐旅系林其叡在韓國大邱雞啤節花式調酒奪冠。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品。林同學提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。



▲林其叡展演醉拳花式調酒，贏得滿堂喝采。

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學當時林同學常有創新的好點子，但因自認參賽經驗不足，在加勤奮練習下，也在系上鄧杞祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，奪下國際性冠軍，為校爭光。



▲林其叡醉拳花式調酒，吸引眾人目光「如癡如醉」。

# 醉拳搭配花式調酒 嘉藥學生奪國際冠軍

出版時間：2019/07/25 18:07

出版時間：2019/07/25 18:07



嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡本月參加韓國「大邱炸雞啤酒節」調酒大賽，他運用純熟的花式調酒甩瓶搭配華人武術「醉拳」動作，博得滿堂彩和評審青睞，一舉奪下職業大專組花式飲調冠軍，成功替台灣和學校在國際舞台爭光。

韓國大邱炸雞啤酒節已邁入第7屆，今年首度加入調酒大賽，超過200名選手競技調酒拿手絕活。林其叡穿著武術衣裝上台比賽，大方不怯場，動作流利搭配音樂節奏，盡情展現花式調酒與武術動作創意結合的力與美。

林其叡為比賽獨創《黃金週末》飲調作品，融合烤雞調味品「肯瓊粉」、台灣金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶及椰子香甜酒等，精心比例調製而成，喝起來的口感帶有辣、鹹味和台灣金牌啤酒香氣，象徵韓國人熱愛的炸雞配啤酒完美組合。

嘉藥餐旅系主任黃輝雄表示，林其叡不僅認真好學，還常有創新巧思，今年才在五洲盃調酒大賽獲得花式組銀牌，但林其叡認為自己參賽經驗不足、有失水準，繼續抓緊時間勤奮練習，並在系上老師鄧杞祝及中華民國國際調酒協會培訓下持

續精進，終於在此次比賽奪下國際冠軍，相當可貴。(李恩慈 / 台南報導)



嘉藥餐旅系林其叡運用醉拳搭配花式調酒，獲得滿堂彩。校方提供



嘉藥餐旅系林其叡本月在韓國大邱雞啤節花式調酒比賽奪冠。校方提供



嘉藥餐旅系林其勸大方不怯場，成功展現花式調酒的力與美。校方提供



# 嘉南藥理大學餐旅系學生林其叡在韓國大邱雞啤節花式調酒勇奪冠軍。

記者林偉民／仁德報導

嘉南藥理大學餐旅系學生林其叡，參加韓國大邱炸雞啤酒節活動，以華人武術文化的「醉拳」舞姿展現花式調酒

的「醉拳」舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點。

嘉藥指出，因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年第七屆舉辦，世界各國知名啤酒廠商及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然是韓國夏日國民盛典，主辦單位今年首度加入傳統與花式調酒大賽，有兩百名以上好手同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比往年更熱鬧。

林其叡第一次越洋參賽就抱回冠軍盃，讓他很興奮，他指出，自創的「黃金週末」作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

餐旅系主任黃輝雄表示，林其叡認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽就曾獲得花式組銀牌，事後他反省自認參賽經驗不足，致整體演出有失水準，之後除在系上老師鄧紀祝及中華民國國際調酒協會培訓，加上自己勤奮練習，為校爭光，難能可貴。

林其叡在韓國大邱雞啤節花式調酒勇奪冠軍。

← 嘉藥餐旅系學生林其叡在韓國大邱雞啤節花式調酒勇奪冠軍。

(校方提供)

↓ 嘉藥餐旅系林其叡展演醉拳花式調酒，贏得滿堂喝采。

(校方提供)





嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：臺灣時報(17 文教)

刊載日期：108 年 07 月 26 日

記者：林福來

# 韓國啤酒節嘉藥林其叡奪冠

以華人武術文化醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作 配合獨創飲調設計作品 贏得評審青睞



嘉藥林其叡帶「醉」立功，韓國大邱雞啤酒節花式調酒封王。(記者林福來攝)

【記者林福來台南報導】韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已。

因韓劇「來自星星的你」而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典。

主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過二百人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動

作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮。

林其叡同學提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧紀祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。

 飲酒過量 有礙健康



資料來源：真晨報(5 台南／雲嘉)

刊載日期：108 年 07 月 26 日

記者：黃鐘毅



嘉藥餐旅系林其叡在韓國大邱雞啤節花式調酒奪冠。(嘉南藥理大學提供)



# 大邱雞啤節 嘉藥林其叡花式調酒封王

【記者黃鐘毅／台南報導】韓國著名的大邱炸雞啤節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已。

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過二百人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比往年更加熱鬧非凡。

## 第一次越洋參賽就抱回冠軍

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。他說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；自創的「黃金週末」作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

(飲酒請勿過量)



## 嘉藥林其叡韓國大邱調酒奪冠



嘉藥餐旅系林其叡在韓國大邱雞啤節花式調酒奪冠。

【記者孫宜秋／南市報導】韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點。

也令全校師生振奮不已。因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過300人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿

堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧祀祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：臺灣導報(2B 雲嘉南新聞)

刊載日期：108年07月27日

記者：陳懷恩

# 嘉藥大林其叡 韓國調酒賽奪冠

## 獨創黃金週末 搭配醉酒絕活 博得滿堂喝采 摘下花式調酒金牌 校方聞訊樂歪了

【記者陳懷恩台南報導】韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台灣台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得職業大專組花式飲調冠軍。

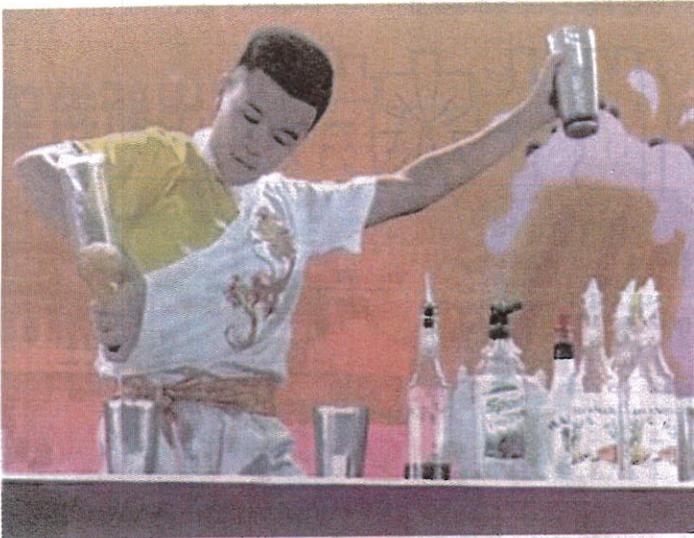
大邱炸雞啤酒節因韓劇「來自星星的你」炒熱話題，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會。主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200

人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

就讀嘉藥餐旅系的林其叡，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。該

校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽曾獲花式組銀牌，這次比賽更上層樓，奪下國際性冠軍，為校爭光難能可貴。

←嘉南藥理大學學生林其叡赴韓贏得職業大專組花式飲調冠軍。





資料來源：蘋果日報(J1 廣告)

刊載日期：108年07月27日

## 嘉南藥理大學 新聞剪報

### 嘉藥林其叡帶「醉」立功 韓國大邱雞啤節花式調酒封王

韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點，也令全校師生振奮不已。

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，世界各國知名啤酒廠商以及全韓國炸雞品牌齊聚大邱頭流公園，舉辦美食派對與演唱會，儼然成為韓國夏日國民盛典；主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過200人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的神組合美食。

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上部主任祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。





資料來源：蘋果日報(C6 廣告)

刊載日期：108 年 08 月 02 日

## 嘉南藥理科大林其叡 韓國大邱雞啤節花式調酒封王

韓國著名的大邱炸雞啤酒節日前風光落幕，主辦單位今年特別舉行傳統與花式調酒大賽，其中來自台南的嘉南藥理大學餐旅管理系學生林其叡，以充滿創意的「黃金週末」為題，搭配醉酒絕活功夫演出，贏得評審青睞，勇奪職業大專組花式飲調冠軍，表現可圈可點。

因韓劇《來自星星的你》而炒熱話題的大邱炸雞啤酒節活動，今年已邁入第七屆，主辦單位今年首度加入調酒大賽，共超過 200 人同台競逐，吸引大批人潮擠爆會場，比起往年更

加熱鬧非凡。

嘉藥餐旅系林其叡同學，這次參賽以華人武術文化的醉拳舞姿展現花式調酒甩瓶動作，配合獨創的「黃金週末」飲調設計作品，博得滿堂喝采，摘下花式調酒金牌。林同學說，第一次越洋參賽就抱回冠軍，非常意外也很興奮；他提到自創的「黃金週末」說，作品融合烤雞調味品「肯瓊粉」、金牌啤酒、琴酒、伯爵紅茶，以及椰子香甜酒調製而成，口感帶有辣鹹味和台灣金牌啤酒的香氣，是炸雞配啤酒的

神組合美食。

該校餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，林其叡同學認真好學，常有創新的好點子，今年五洲盃調酒大賽他曾獲得花式組銀牌，當時林同學自認參賽經驗不足，整體演出有失水準，因此更加勤奮練習，也在系上鄧祀祝老師及中華民國國際調酒協會培訓下精進，才能在這次比賽更上層樓，脫穎而出，奪下國際性冠軍，為校爭光，難能可貴。

