



不畏莫拉克颱風 嘉南科大勇闖 「2009 餐廚達人賽」 晉級決賽

嘉南藥理科技大學「餐旅管理系」蔡忠志、蔡尚霖、楊道欣、徐名箴、黃騰毅等 5 位同學於 10 月 17 日(星期六)參加由「遠東集團」舉辦之第三屆「遠東餐廚達人賽」。本次比賽吸引全國各地 37 個實力堅強的隊伍，來自南北年輕餐廚好手參賽，200 名餐廚高手齊聚一堂，每位參賽者廚藝功夫都十分了得，競爭十分激烈。該校餐旅管理系所組隊伍不負眾望，全力為校爭光，進入前十強，取得前進決賽的資格。

號稱餐飲界的奧斯卡「第三屆遠東餐廚達人賽」初賽，17 日於台中舉行，獎金高達 30 萬元，還有出國研習機會，吸引北中南 40 隊 200 位餐飲科系學生參加；以 5 人為一組，須在限時內端出湯品、前菜和主菜，參賽學生個個繃緊神經參賽。

該校於莫拉克風災期間受創嚴重，餐旅系之實習廚房泡水三天，所有爐具、鋼架、廚具、電器設施幾近全毀；雖是暑假期間，但是在餐旅系所有師生與國軍協助下，全力搶救，在短時間內進行排水、清污泥，不畏沒水沒電的困境，花了一個多月的時間刷洗牆面，重新搭輕鋼架，換裝新爐灶，才稍稍恢復原貌。

學生僅在極基本克難之環境下練習，自行載水烹調，買冰塊冰食材，彼此鼓勵，不因環境設備之欠缺，克服萬難出賽，學生組成“Carpe Diem”隊，西班牙語意涵即為“Enjoy The Day”(把握當下)，克服萬難出賽，展現超人的毅力。

本競賽是目前全國唯一強調「內場廚藝」與「外場服務」並重的競賽，參賽選手每一個隊伍由五個成員組成，嘉南科大內場主廚蔡忠志、蔡尚霖、楊道欣同學負責內場廚藝，專攻食材的料理、烹調、刀工、盤飾，秀出第一道「時蔬誘客玉露情」利用蔬菜與辛香料來熬出湯頭，呈現的樂活養生「蔬食非素食」；第二道「檸檬細味鮮無窮」用新鮮的石斑魚鮮甜與酸甜的檸檬沙司搭配呈現出



嘉南藥理科技大學 新聞稿

聯絡人：校長室秘書 陳慧卿
電話：(06) 2665674 2664911-1003
行動：0952-058989
E-Mail：box101@mail.chna.edu.tw

絕妙口感；第三道「黃金拍檔逗味醬」，使用油花均勻的牛肉與鮮嫩的雞腿排搭配上義大利番茄燉雞的方式烹調來完美結束。搭配外場服務人員黃騰毅、徐名箴同學仔細講解菜色，照顧好扮演賓客的評審，親切的服務為顧客送菜完成完美之外場餐飲服務。

比賽過程雖然相當緊張刺激，不過各組展現多元創意的實力則是令人驚訝與懾服；濃濃的美食香氣更是令人垂涎三尺；初賽將篩選出前十強晉級決賽，**決賽於10月24日（星期六）在台北實踐大學舉行**，冠軍隊伍不僅可獲得國內餐廚競賽最高額卅萬元獎金，還可前往只有香格里拉飯店系統主廚、主管，才有機會一窺堂奧的「香格里拉酒店管理培訓中心」研習一個月。

詳情請洽該校餐旅系系主任王瑞顯教授 06-2664911 轉 3601。