



嘉藥學生挑戰國際廚藝競賽 出國比賽好棒棒

「FHM馬來西亞吉隆坡廚藝挑戰賽」為國際廚藝界每兩年一次盛事，更是亞洲區最受關注也最具代表性的餐飲廚藝競賽，今年活動於9月24至27日在馬來西亞吉隆坡會議中心（KLCC）舉行，共吸引來自10多個國家，有超過1000位的專業選手，一同角逐西式主菜、烘焙藝術展示、創意甜品、屠夫挑戰賽、現場熱烹、調酒師公開賽及馬來西亞風味餐、團隊挑戰賽等多項競賽，嘉南藥理大學餐旅管理系的選手首度參賽就囊括「現場熱烹」類1銀1銅1佳作，成績斐然，為校及為國爭光。

首度參賽就挑戰國際廚藝賽的林綉偵同學以「烤黑蒜牛小排佐芥末籽紅酒醬搭配炸薑黃牛肉餅」榮獲「現場熱烹」牛肉銀牌獎；林同學表示，利用巴薩米克醋、黑蒜奶油、開心果麵包粉、薑黃粉，並結合油封、烙烤、油炸等烹調方式，創造食材多層次口感，薑黃粉更帶出東南亞風情，呼應當地特色，獲得評審青睞！最惋惜的就是因對爐臺的不熟悉，讓她與金牌擦身而過。

觀光科出身的徐珮淇同學，以「裂紋雞捲佐白酒醬搭配北非米炒雞肉」獲得「現場熱烹」雞肉銅牌獎，徐同學說：感謝王明煌老師及學長們從挑選食材、刀工技法開始不藏私地指導，讓非本科出身的她能站上國際舞台，發光發熱，尤其自己因為出國赴賽前發生了車禍，連累另一位選手無法參賽，懷抱著自責的她，要求自己也要連受傷同學的那份也展現出來，努力不懈的練習跟不能放棄的心，讓徐同學不負眾望的抱回銅牌！

卓立璿同學以「舒肥奶香莓果雞胸搭配塔香雞慕斯雞捲佐波特紅酒醬」獲得現場熱烹佳作，把握健康飲食的理念，先將香料以慕斯形式作為雞捲內餡，再以舒肥水浴的方式來料理沒有油脂的雞胸以維持軟嫩不柴的口感，而在外層的處理上，分別以而蛋黃、芝麻及蔓越梅為基底的奶油霜烘烤，創造出兩種不



嘉南藥理大學 新聞稿

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

同口味的雞胸肉料理。卓同學表示：參賽規則中對澱粉、蔬菜、蛋白質的比例限制觸發自己對食材如發酵奶油的挑選、擺盤與菜色味道呈現和諧的敏感度，讓她受益不少。

帶隊參賽的王明煌老師表示，透過高強度國際賽的參與，除了增進同學的廚藝外，過程中選材、清潔、刀工等小細節，皆對這些潛力廚師的個人品德，團隊分工合作能力有深遠的助益，更對不同飲食習慣、文化藝術也可拓展視野。

餐旅系主任黃輝雄欣慰表示，FHM一直是東南亞國家的一大廚藝盛會，參加國際競賽難度一直以來都偏高，選手要投入許多經費與時間外，更需要自我要求，嚴謹練習，好成績得來不易，但是他勉勵同學：「所有的自我投資，都為了將來的自己」。