

出國比賽好棒棒 嘉藥學生挑戰國際廚藝競賽獲佳績



▲嘉南藥理大學餐旅管理系的選手參加「FHM馬來西亞吉隆坡廚藝挑戰賽」，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。（圖／記者林悅翻攝，下同）

記者林悅 / 台南報導

「FHM馬來西亞吉隆坡廚藝挑戰賽」為國際廚藝界兩年一次盛事，更是亞洲區最具代表性餐飲廚藝競賽，9月24至27日在馬來西亞吉隆坡會議中心舉行，共吸引來自10多個國家，有超過1000位的專業選手參賽，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。



「FHM馬來西亞吉隆坡廚藝挑戰賽」有西式主菜、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，首度參加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」。

嘉藥學生挑戰國際廚藝競賽 出國比賽好棒棒



廣告

限時優惠\$1升級獨顯 GTX16
暢玩 3A大作，電競硬派徹底

廣告 限時優惠 1元升級獨顯 GTX16
3A大作，電競硬派徹底顛覆戰場。|

Lenovo官網旗艦店

立即購買

【記者張淑慧/臺南報導】

「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、焙烤、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！



嘉藥餐旅系林綉偵同學十分感謝帶隊老師王明煌的耐心指導【圖/翻攝畫面】

廣告

XXXXXXXXXX底XXXXXXXX
XXXXXXXXXX競XXXXXXXX
廣告XXXXXXXXXX，XXXX
X1X0X6X5XXXXXXXXXX
cheers.com.tw

瞭解詳情

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」。

嘉藥學生挑戰國際廚藝競賽出國比賽好棒棒

2019-09-27

【勁報記者王繪甄/臺南報導】

「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」。





嘉藥學生挑戰國際廚藝競賽 獲1銀1銅1佳作

101新聞網 (記者：臺南記者) 2019-09-27 16:15:28



字級：



列印



嘉藥餐旅系王明煌老師(左三)帶隊參加FHM馬來西亞吉隆坡廚藝挑戰賽榮獲1銀1銅1佳作。

【101新聞網記者蔡清欽 / 台南報導】「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，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、焗烤、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」。



嘉藥學生挑戰國際廚藝競賽 獲1銀1銅1佳作



嘉藥餐旅系王明煌老師(左三)帶隊參加FHM馬來西亞吉隆坡廚藝挑戰賽榮獲1銀1銅1佳作。



首度挑戰國際廚藝賽的林綉偵同學就榮獲銀牌獎。



觀光科出身的徐珮淇努力不懈的努力獲得銅牌獎。



卓立璿同學秉持健康飲食的觀念進行烹調，獲得佳作。



榮獲銀牌獎的林綉偵同學十分感謝帶隊老師王明煌的耐心指導。嘉藥學生挑戰國際廚藝競賽 獲1銀1銅1佳作

【101新聞網記者蔡清欽 / 台南報導】「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，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」。

嘉藥學生挑戰國際廚藝競賽 獲1銀1銅1佳作

大華網路報 (2019-09-27 17:26)

分享      



嘉藥學生挑戰國際廚藝競賽 獲1銀1銅1佳作

【101新聞網記者蔡清欽／台南報導】「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，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」。

（蔡清欽報導）

圖1：嘉藥餐旅系王明煌老師(左三)帶隊參加FHM馬來西亞吉隆坡廚藝挑戰賽榮獲1銀1銅1佳作。

圖2：首度挑戰國際廚藝賽的林綉偵同學就榮獲銀牌獎。

圖3：觀光科出身的徐珮淇努力不懈的努力獲得銅牌獎。

圖4：卓立璿同學秉持健康飲食的觀念進行烹調，獲得佳作。

圖5：榮獲銀牌獎的林綉偵同學十分感謝帶隊老師王明煌的耐心指導。







嘉藥學生挑戰國際廚藝競賽 獲1銀1銅1佳作

<http://www.cntimes.info> 2019-09-27 17:26:33



嘉藥餐旅系王明煌老師(左三)帶隊參加FHM馬來西亞吉隆坡廚藝挑戰賽榮獲1銀1銅1佳作。



首度挑戰國際廚藝賽的林綉偵同學就榮獲銀牌獎。



觀光科出身的徐珮淇努力不懈的努力獲得銅牌獎。



卓立璿同學秉持健康飲食的觀念進行烹調，獲得佳作。



榮獲銀牌獎的林綉偵同學十分感謝帶隊老師王明煌的耐心指導。

嘉藥學生挑戰國際廚藝競賽 獲1銀1銅1佳作

【101新聞網記者蔡清欽 / 台南報導】「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，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」。

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」。

嘉藥學生挑戰國際廚藝競賽 出國比賽好棒棒

中央社 (2019-10-01 09:38)

分享      

嘉藥學生挑戰國際廚藝競賽 出國比賽好棒棒

(中央社訊息服務20191001 09:38:07)「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」。

嘉藥學生挑戰國際廚藝競賽 出國比賽好棒棒

中央社 / 2019.10.01 09:38

嘉藥學生挑戰國際廚藝競賽 出國比賽好棒棒

(中央社訊息服務20191001 09:38:07)「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」。

舒適閱覽：  

嘉藥學生挑戰國際廚藝競賽 出國比賽好棒棒



嘉藥餐旅系王明煌老師(左三)帶隊參加FHM馬來西亞吉隆坡廚藝挑戰賽



首度挑戰國際廚藝賽的林綉偵同學就榮獲銀牌獎

嘉藥學生挑戰國際廚藝競賽 出國比賽好棒棒

(中央社訊息服務20191001 09:38:07)「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



觀光科出身的徐珮淇努力不懈的努力獲得銅牌獎

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」。

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/261558.aspx>

附件下載

- 嘉藥餐旅系王明煌老師(左三)帶隊參加FHM馬來西亞吉隆坡廚藝挑戰賽 (jpg檔)
- 首度挑戰國際廚藝賽的林綉偵同學就榮獲銀牌獎 (jpg檔)
- 觀光科出身的徐珮淇努力不懈的努力獲得銅牌獎 (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

大馬挑戰國際廚藝競賽 嘉藥學生囊括1銀1銅1佳作

勁報

發布時間 2019年9月27日 17:21

更新時間 2019年9月27日 17:21

6

0



【勁報記者于郁金/臺南報導】每2年1次「FHM馬來西亞吉隆坡廚藝挑戰賽」為國際廚藝界盛事，更是亞洲區最受關注亦最具代表性餐飲廚藝競賽，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1,000位專業選手，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。林綉偵同學表示，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。徐珮淇同學說：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1位選手無法參賽，懷抱著自責的她，要求自己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，把握健康飲食理念，先將香料以慕斯形式作為雞捲內餡，再以舒肥水浴方式來料理沒有油脂雞胸，以維持軟嫩不柴口感，而在外層處理上，分別以而蛋黃、芝麻、蔓越梅為底層的奶油霜烘烤，創造出2種不同口味雞胸肉料理。

卓立璿同學表示：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」。





大馬挑戰國際廚藝競賽嘉藥餐旅系囊括1銀1銅1佳作



2019/09/27

【大成報記者于郁金/臺南報導】每2年1次「FHM馬來西亞吉隆坡廚藝挑戰賽」為國際廚藝界盛事，更是亞洲區最受關注亦最具代表性餐飲廚藝競賽，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1,000位專業選手，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。林綉偵同學表示，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。徐珮淇同學說：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1位選手無法參賽，懷抱著自責的她，要求自己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，把握健康飲食理念，先將香料以慕斯形式作為雞捲內餡，再以舒肥水浴方式來料理沒有油脂雞胸，以維持軟嫩不柴口感，而在外層處理上，分別以而蛋黃、芝麻、蔓越梅為基底的奶油霜烘烤，創造出2種不同口味雞胸肉料理。

卓立璿同學表示：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」。





大馬挑戰國際廚藝競賽 嘉藥餐旅系囊括1銀1銅1佳作



【大成報記者于郁金/臺南報導】每2年1次「FHM馬來西亞吉隆坡廚藝挑戰賽」為國際廚藝界盛事，更是亞洲區最受關注亦最具代表性餐飲廚藝競賽，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1,000位專業選手，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。林綉偵同學表示，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。徐珮淇同學說：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1位選手無法參賽，懷抱著自責的她，要求自己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，把握健康飲食理念，先將香料以慕斯形式作為雞捲內餡，再以舒肥水浴方式來料理沒有油脂雞胸，以維持軟嫩不柴口感，而在外層處理上，分別以而蛋黃、芝麻、蔓越梅為基底的奶油霜烘烤，創造出2種不同口味雞胸肉料理。

卓立璿同學表示：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」。





大馬挑戰國際廚藝競賽 嘉藥餐旅系囊括1銀1銅1佳作

大成報 (2019-09-27 17:20)

分享      



【大成報記者于郁金/臺南報導】每2年1次「FHM馬來西亞吉隆坡廚藝挑戰賽」為國際廚藝界盛事，更是亞洲區最受關注亦最具代表性餐飲廚藝競賽，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1,000位專業選手，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。林綉偵同學表示，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。徐珮淇同學說：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1位選手無法參賽，懷抱著自責的她，要求自己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，把握健康飲食理念，先將香料以慕斯形式作為雞捲內餡，再以舒肥水浴方式來料理沒有油脂雞胸，以維持軟嫩不柴口感，而在外層處理上，分別以而蛋黃、芝麻、蔓越梅為基底的奶油霜烘烤，創造出2種不同口味雞胸肉料理。

卓立璿同學表示：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」。





大馬挑戰國際廚藝競賽嘉藥學生囊括1銀1銅1佳作



2019-09-27

【勁報記者于郁金/臺南報導】每2年1次「FHM馬來西亞吉隆坡廚藝挑戰賽」為國際廚藝界盛事，更是亞洲區最受關注亦最具代表性餐飲廚藝競賽，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1,000位專業選手，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。林綉偵同學表示，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。徐珮淇同學說：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1位選手無法參賽，懷抱著自責的她，要求自己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，把握健康飲食理念，先將香料以慕斯形式作為雞捲內餡，再以舒肥水浴方式來料理沒有油脂雞胸，以維持軟嫩不柴口感，而在外層處理上，分別以而蛋黃、芝麻、蔓越梅為基底的奶油霜烘烤，創造出2種不同口味雞胸肉料理。

卓立璿同學表示：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」。





2019-09-27 17:21:49 勁報記者于郁金/臺南報導

大馬挑戰國際廚藝競賽 嘉藥學生囊括1銀1銅1佳作



每2年1次「FHM馬來西亞吉隆坡廚藝挑戰賽」為國際廚藝界盛事，更是亞洲區最受關注亦最具代表性餐飲廚藝競賽，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1,000位專業選手，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。林綉偵同學表示，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。徐珮淇同學說：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1位選手無法參賽，懷抱著自責的她，要求自己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，把握健康飲食理念，先將香料以慕斯形式作為雞捲內餡，再以舒肥水浴方式來料理沒有油脂雞胸，以維持軟嫩不柴口感，而在外層處理上，分別以而蛋黃、芝麻、蔓越梅為基底的奶油霜烘烤，創造出2種不同口味雞胸肉料理。

卓立璿同學表示：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」。





大馬挑戰國際廚藝競賽 嘉藥學生囊括1銀1銅1佳作



【記者于郁金/臺南報導】每2年1次「FHM馬來西亞吉隆坡廚藝挑戰賽」為國際廚藝界盛事，更是亞洲區最受關注亦最具代表性餐飲廚藝競賽，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1,000位專業選手，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。林綉偵同學表示，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。徐珮淇同學說：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1位選手無法參賽，懷抱著自責的她，要求自己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，把握健康飲食理念，先將香料以慕斯形式作為雞捲內餡，再以舒肥水浴方式來料理沒有油脂雞胸，以維持軟嫩不柴口感，而在外層處理上，分別以而蛋黃、芝麻、蔓越梅為基底的奶油霜烘烤，創造出2種不同口味雞胸肉料理。

卓立璿同學表示：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」。







國際廚藝賽 嘉藥1銀1銅1佳作

2019-09-29



嘉南藥理科技大學餐旅管理系學生參加「馬來西亞吉隆坡廚藝挑戰賽」，獲得「現場熱烹」類一銀一銅一佳作。（校方提供）

記者黃文記／仁德報導

嘉南藥理科技大學餐旅管理系三名學生林綉偵、徐珮淇、卓立璿日前參加「馬來西亞吉隆坡廚藝挑戰賽」，獲得「現場熱烹」類一銀一銅一佳作，表現出色。

嘉藥校方表示，「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，是亞洲區最頗具代表性的餐飲廚藝競賽。今年比賽於九月廿四日至廿七日在吉隆坡會議中心舉行，共有十多個國家、超過一千位的專業選手，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。

嘉藥餐旅管理系學生在「現場熱烹」類表現優異，林綉偵以「烤黑蒜牛小排佐芥末籽紅酒醬搭配炸薑黃牛肉餅」榮獲牛肉銀牌獎；徐珮淇以「裂紋雞捲佐白酒醬搭配北非米炒雞肉」得到雞肉銅牌獎；卓立璿以「舒肥奶香莓果雞胸搭配塔香雞慕斯雞捲佐波特紅酒醬」獲得佳作。

帶隊參賽的王明煌老師表示，透過參與高強度的國際賽，除了可以增進學生的廚藝外，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很大的幫助，也可拓展對不同飲食習慣、文化藝術的視野。

挑戰國際廚藝賽 嘉藥學生成績頂呱呱



中廣新聞

2019-09-30



ShareBa 奇聞軼事新...
說這專頁讚 25 萬 按讚次數



ServerBank 優質產品盡在力梭
www.serverbank.com.tw 一次購足



國際廚藝界盛事-「FHM馬來西亞吉隆坡廚藝挑戰賽」落幕，今年共吸引來自10多個國家、超過1000位專業選手參加，嘉南藥理大學餐旅管理系的選手們，首度參賽就囊括「現場熱烹」類1銀1銅1佳作，成績斐然！餐旅系主任黃輝雄表示，FHM一直是東南亞國家的一大廚藝盛會。

首度參賽就挑戰國際廚藝賽的林（糸秀）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；她以油封、烙烤、油炸等烹調方式，結合多樣食材，創造多層次口感，獲得評審青睞！惋惜的是對爐台的不熟悉，讓她與金牌擦身而過。

另外，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；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。

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、文化藝術開拓視野。

(中廣記者陳婉玲)



挑戰國際廚藝賽 嘉藥學生成績頂呱呱



中廣新聞網

4.6k 人追蹤

追蹤



留言



2019年9月30日 上午6:25

國際廚藝界盛事-「FHM馬來西亞吉隆坡廚藝挑戰賽」落幕，今年共吸引來自10多個國家、超過1000位專業選手參加，嘉南藥理大學餐旅管理系的選手們，首度參賽就囊括「現場熱烹」類1銀1銅1佳作，成績斐然！

餐旅系主任黃輝雄表示，FHM一直是東南亞國家的一大廚藝盛會。首度參賽就挑戰國際廚藝賽的林（糸秀）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；她以油封、烙烤、油炸等烹調方式，結合多樣食材，創造多層次口感，獲得評審青睞！惋惜的是對爐台的不熟悉，讓她與金牌擦身而過。另外，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；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。

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、文化藝術開拓視野。（中廣記者陳婉玲）



挑戰國際廚藝賽 嘉藥學生成績頂呱呱

中廣新聞網 (2019-09-30 06:30)

分享      



國際廚藝界盛事-「FHM馬來西亞吉隆坡廚藝挑戰賽」落幕，今年共吸引來自10多個國家、超過1000位專業選手參加，嘉南藥理大學餐旅管理系的選手們，首度參賽就囊括「現場熱烹」類1銀1銅1佳作，成績斐然！

餐旅系主任黃輝雄表示，FHM一直是東南亞國家的一大廚藝盛會。首度參賽就挑戰國際廚藝賽的林（糸秀）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；她以油封、烙烤、油炸等烹調方式，結合多樣食材，創造多層次口感，獲得評審青睞！惋惜的是對爐台的不熟悉，讓她與金牌擦身而過。另外，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；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。

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、文化藝術開拓視野。(中廣記者陳婉玲)

挑戰國際廚藝賽 嘉藥學生成績頂呱呱

2019/09/30 06:25 報導



字級大小： 大 中 小

國際廚藝界盛事-「FHM馬來西亞吉隆坡廚藝挑戰賽」落幕，今年共吸引來自10多個國家、超過1000位專業選手參加，嘉南藥理大學餐旅管理系的選手們，首度參賽就囊括「現場熱烹」類1銀1銅1佳作，成績斐然！

餐旅系主任黃輝雄表示，FHM一直是東南亞國家的一大廚藝盛會。首度參賽就挑戰國際廚藝賽的林（糸秀）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；她以油封、烙烤、油炸等烹調方式，結合多樣食材，創造多層次口感，獲得評審青睞！惋惜的是對爐台的不熟悉，讓她與金牌擦身而過。另外，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；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。

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、文化藝術開拓視野。(中廣記者陳婉玲)

嘉藥學生挑戰國際廚藝競賽出國比賽好棒棒



2019/09/28

(記者邱秋逢/台南報導)「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」。



即日起-10/31
汽車強制險
線上投保最多省 \$350元
 需加保任意險
加碼抽 Dyson 手持吸塵器

民正新聞 民正新聞創刊於1990年2月局版台訊0220號【www.minjim.com】報導即時新聞·教育知識·旅遊景點·生活動態'醫學養生·一些你不知道的事物·及幫你解決...

11 愛的鼓勵

3 訂閱站台

首頁 活動

站台人氣

累積人氣：4,682,476
當日人氣：1,237

訂閱本站

RSS訂閱 (如何使用RSS)
加入訂閱

最新留言

- 2018-11-23 : [悄悄話](#)
- 2016-09-19 : [悄悄話](#)
- 2016-09-19 : [悄悄話](#)
- 2015-09-23 : [悄悄話](#)
- 2014-03-09 : [悄悄話](#)
- 2014-02-04 : [悄悄話](#)
- 2013-09-09 : [悄悄話](#)
- 2013-09-04 : [悄悄話](#)
- 2013-08-30 : [悄悄話](#)
- 2013-08-29 : [悄悄話](#)

連結書籤

- [民正新聞網](#)
- [google民正新聞](#)
- [yahoo民正新聞](#)
- [FB民正新聞](#)

2019-09-27 21:03:12 | 人氣(55) | 回應(0) | [上一篇](#) | [下一篇](#)

嘉藥學生挑戰國際廚藝競賽 出國比賽好棒棒

推薦 0 收藏 0 轉貼 0 ★訂閱站台 f

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】「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

台長登入

自我介紹

[蔡永源](#)



蔡永源本人。從事新聞採訪工作，報導即時新聞分享讀者，並告知你不知道的事。若有新的新聞或知識...

[關於本站](#)

[留言板](#)

[地圖](#)

[加入好友](#)

愛的鼓勵：11
文章篇數：19,801

熱搜關鍵字

- [素食婚宴,台中超大漢堡,古亭](#)
- [素食,澎湖吃海鮮,淡水老街餐](#)
- [廳,泰式料理餐廳,客家美食食](#)
- [譜,曼巴咖啡,](#)

站方公告

- [【公告】個人新聞台服務認證公告](#)
- [【公告】第五批 40款底圖將下線](#)
- [【公告】第四批 52款底圖將下線](#)
- [【公告】第三批 45款底圖將下線](#)
- [【公告】第二批 60款底圖將下線](#)

好友列表

熱門文章

- [家屬控執法過當臺南市第六分局澄清\(31,352\)](#)
- [台北民族舞團25週年慶《經典綻放》台南女兒回娘家 巡迴演出最終場\(23,073\)](#)
- [成大醫院-癢！癢！癢！胸口背部起紅疹 當心皮膚芽孢菌作怪\(10,754\)](#)
- [成大醫院大腸直腸外科主治醫師陳柏全-我的大便是有血，是大腸直腸癌嗎\(9,731\)](#)
- [台南市立醫院骨科 顏大千醫師復健科楊秉璋-高濃度血小板血漿 \(PRP\)注射\(8,836\)](#)
- [新樓醫院小兒肝膽腸胃科 鄭超宏醫師-應對小兒便秘您知多少？\(8,607\)](#)
- [郭綜合醫院 小兒內分泌科 陳首硯醫師-矮冬瓜如何變大樹 談小兒身高發育\(6,686\)](#)
- [成大醫院 骨科部 總醫師趙樹儀-退化性膝關節炎PRP療法\(5,975\)](#)
- [成大醫院婦產部/生殖內分泌科 吳孟興主任-子宮內膜異位瘤\(5,911\)](#)
- [台南市立醫院內分泌新陳代謝科 鍾岳樞醫師-甲狀腺亢進未治療 當心發生甲狀腺風暴\(5,751\)](#)
- [台南市立醫院骨科 邵崇榮醫師-手麻腕隧道症候群超微創手術\(5,743\)](#)
- [台南市立醫院神經內科醫師 曾瑞昌-頭暈和走路不穩 可能是腦中風症狀\(5,481\)](#)
- [安南醫院腦神經內外科 完成第一例 帕金森氏症病人接受深層腦部刺激手術\(DBS\)\(5,291\)](#)
- [成大醫院胃腸肝膽科主治醫師 邱彥程-中型肝癌治療的選擇\(5,177\)](#)
- [郭綜合醫院 泌尿科 梁景堯副院長-勃起功能障礙很可能是慢性病的警訊\(5,162\)](#)
- [屏東縣--「薑黃」用途廣 養生保健好食材\(5,012\)](#)
- [台南市立醫院中醫師 張烟宏醫師-中醫治療恢復生機 好“孕”自然來\(4,760\)](#)
- [郭綜合醫院 耳鼻喉科 謝易倫醫師-惱人的天旋地轉\(4,735\)](#)
- [成大、台南醫院骨科部主治醫師 賴國安幾何學原理運用於人工膝關節手術\(4,694\)](#)
- [誤診開刀致死家屬在永康奇美醫院誦經招魂擲杯強調討回公道\(4,669\)](#)

FB Like Box

編輯每週一推

推薦:食記、夏威夷、聖誕大餐、年菜、長灘島、伴手禮、泡湯、溫泉美食、自助旅行、美食推薦

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

好友的新聞台Blog

站內搜尋

請輸入關鍵字

搜尋

標題 內容 標籤

最新文章

- [國際獅子會300-D1區嘸吧咩獅子會會長王開珪首啟熱開登場](#)
- [白京建設董事長陳蓉植女士及總經理吳至宏先生再度捐贈第11部救護車於消防局第六大隊和緯消防分隊·回饋社會 因應街頭聚眾鬥毆案件 第四分局演練「快速反應打擊部隊」應變能力](#)
- [南區華南地下道整修 林美燕議員籲工務局補足不足設施](#)
- [「2019臺南美展」開展 頒獎典禮隆重溫馨](#)
- [108年安平區社造成果展「熱蘭遮故事」·邀約柳營夥伴一起為古堡400年暖壽鳴鑼](#)
- [2019南吼交陪境！藝術銀行一起搖擺正興街](#)
- [酒香與咖啡的完美融合 南紡100嚴選橡木桶咖啡豆限量搶購中](#)
- [「2019臺南市水域遊憩體驗活動」 柳營區德元埤荷蘭村場次·9/30開放網路報名](#)
- [奇美博物館新節目「自動樂器小劇場」超吸睛](#)

文章分類

- [醫療\(1858\)](#)
- [藝文\(1139\)](#)
- [美食\(302\)](#)
- [運動\(171\)](#)
- [旅遊\(834\)](#)
- [警政\(4279\)](#)
- [稅務\(353\)](#)
- [教育\(923\)](#)
- [社會\(3112\)](#)
- [音樂\(175\)](#)
- [更多>>](#)

本台最新標籤

最新回應

- [落實社區警政 建構天妃里安居家園, \(Fix QuickBooks Error Code C=51\)](#)
- [胸腔病院院長領軍 大家一起健康體適能, \(gary540910\)](#)
- [落實社區警政 建構天妃里安居家園, \(aol helpline number\)](#)
- [落實社區警政 建構天妃里安居家園, \(my.avast.com\)](#)
- [落實社區警政 建構天妃里安居家園, \(mcafee.com/activate\)](#)
- [落實社區警政 建構天妃里安居家園, \(Bitdefender Login\)](#)

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。

[落實社區警政 建構天妃里安居家園](#), (QuickBooks Support t)
[落實社區警政 建構天妃里安居家園](#), (QuickBooks Technical Support Number)
[落實社區警政 建構天妃里安居家園](#), (QuickBooks Support Phone Number)
[落實社區警政 建構天妃里安居家園](#), (QuickBooks Support Number)



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」。

[我要檢舉](#)

f

台長：[蔡永源](#)



car.pchome.com.tw

導入ProPilot2.0自動駕駛
不僅能在多車道高速公路讓駕駛放開雙手自動行駛，更可透過360度掃描

您可能對以下文章有興趣

[台南大學溫馨的傳承第七屆全國十份黑琵生態文學獎 詩人羅門頒獎](#)

[全民國防教育走入台南大學校園](#)

[LKK也要盪出自信 嘉藥3C達人班風光結業](#)

[南臺科技大學「ReLess」公司於2018 CHU微型創業競賽勇奪冠軍](#)

人氣(55) | 回應(0) | 推薦(0) | 收藏(0) | 轉寄

全站分類: [教育學習\(進修、留學、學術研究、教育概況\)](#) | 個人分類: [教育](#) |

此分類下一篇: [嘉藥健美隊 續創佳績 候好慈雙金加身 傲視群雄](#)

此分類上一篇: [嘉藥小桃李·諄諄敬師情](#)

回應(0) | 推薦(0) | 收藏(0)

[我要回應](#)

* 回應人：

E-mail：

嘉藥學生挑戰國際廚藝競賽 出國比賽好棒棒



mt985az 4 天 ago

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】「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。

嘉藥學生挑戰國際廚藝競賽 出國比賽好棒棒

孫宜秋／南市

2019/9/28

【記者孫宜秋／南市報導】「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



首度挑戰國際廚藝賽的林綉偵同學就榮獲銀牌獎。

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，分別以蛋黃、芝麻及蔓越梅為基底的奶油霜烘烤，創造出兩種不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」。

嘉藥學生挑戰國際廚藝競賽 首度參賽林綉偵同學獲銀牌獎



亞太新聞網 ATA News

2019年09月27日 14:38



▲嘉藥餐旅系王明煌老師(左三)帶隊參加FHM馬來西亞吉隆坡廚藝挑戰賽。(圖/嘉藥提供)

【亞太新聞網/記者鄭順彬/臺南報導】

「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。



▲首度挑戰國際廚藝賽的林綉偵同學就榮獲銀牌獎。(圖/嘉藥提供)

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，另外；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。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」。

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。

Search ...

首頁 政治 財經 社會 生活 綜合 聯絡我

綜合

嘉藥學生挑戰國際廚藝競賽 比賽獲佳績好棒棒

Posted By: TainanTalk 九月 27, 2019 Comments Off!

〔記者鄭德政南市報導〕「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，超過1000位專業選手，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。



（圖說）嘉藥餐旅系王明煌老師(左三)帶隊參加FHM馬來西亞吉隆坡廚藝挑戰賽。（記者鄭德政攝）

首度參賽就挑戰國際廚藝賽的林（秀）偵以「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！最惋惜的是因對爐臺不熟悉，讓她與金牌擦身而過。



(圖說) 首度挑戰國際廚藝賽的林(糸秀)偵(右)就榮獲銀牌獎。(記者鄭德政攝) 觀光科出身徐珮淇同學，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，自己因出國赴賽前發生車禍，連累另一位選手無法參賽，懷抱著自責的她，要求自己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，讓她不負眾望的抱回銅牌！



(圖說) 觀光科出身的徐珮淇(左)努力不懈，奪得銅牌獎。(記者鄭德政攝) 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，以維持軟嫩不柴口感，而在外層的處理上，分別以蛋黃、芝麻及蔓越梅為基底的奶油霜烘烤，創造出兩種不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，觸發他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。



（圖說）卓立璿同學秉持健康飲食的觀念進行烹調，獲得佳作。（記者鄭德政攝）帶隊參賽王明煌老師表示，透過高強度國際賽參與，除增進同學廚藝外，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，他勉勵學生：「所有的自我投資，都是為了將來的自己」！

分享此文：



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」。





嘉藥學生挑戰國際廚藝競賽出國比賽好棒棒



2019/09/27

【大成報記者杜忠聰/臺南報導】「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」。



2019-09-27 16:30:04 杜忠聰

嘉藥學生挑戰國際廚藝競賽 出國比賽好棒棒



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】「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」。





嘉藥學生挑戰國際廚藝競賽 出國比賽好棒棒

大成報 (2019-09-27 16:25)

分享     



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】「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」。





嘉藥學生挑戰國際廚藝競賽出國比賽好棒棒



2019-09-27

【勁報記者杜忠聰/臺南報導】

「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」。





嘉藥學生挑戰國際廚藝競賽 出國比賽好棒棒

秒捷記者 / 陳祺昌採訪報導 2019-09-27 15:13

點閱 **825**



「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，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。

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。

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！

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，他勉勵同學: 「所有的自我投資，都為了將來的自己」。

嘉藥學生挑戰國際廚藝競賽 出國比賽好棒棒

LINE 用LINE傳送

E-Mail

列印

大

中

小

2019-09-27 瀏覽人數：504





記者：黃雅娟

「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」。

FHM廚藝挑戰賽 嘉藥1銀1銅



2019-09-27



圖：嘉藥餐旅系王明煌老師(左三)帶隊參加FHM馬來西亞吉隆坡廚藝挑戰賽，獲得一銀一銅一佳作。記者黃鐘毅翻攝

嘉南藥理大學餐旅管理系學生日前參加「FHM馬來西亞吉隆坡廚藝挑戰賽」，在「現場熱烹」類比賽中，獲得一銀一銅一佳作，成績斐然，為校及為國爭光。

「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，更是亞洲區最具代表性的餐飲廚藝競賽，九月二十四至二十七日在馬來西亞吉隆坡會舉行，共吸引來自十多個國家，有超過一千位的專業選手，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。

首度參與國際廚藝賽的林綉偵以「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。

徐珮淇以「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。

另外，卓立璿以「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。

餐旅系主任黃輝雄表示，FHM一直是東南亞國家的一大廚藝盛會，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。【記者黃鐘毅 / 台南報導】



圖：首度挑戰國際廚藝賽的林綉偵同學就榮獲銀牌獎。記者黃鐘毅翻攝

主題：[活動總匯] 嘉藥學生挑戰國際廚藝競賽 出國比賽好棒棒

facebook

UUTW FB

日期：2019/9/27



「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」。









9月

27

2019

嘉藥學生挑戰國際廚藝競賽 出國比賽好棒棒

記者 宗武 城市·台南市·文教·未分類·焦點·生活·產業·社會

【記者蔡宗武／臺南報導】

「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。

嘉藥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」。

嘉藥學生挑戰國際廚藝競賽，首度比賽獲得1銀1銅1佳作。

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日前參加「FHM馬來西亞吉隆坡廚藝挑戰賽」，在「現場熱烹」類比賽中，獲得一銀一銅一佳作，成績斐然，為校及為國爭光。餐旅系主任黃輝雄表示，FHM一直是東南亞國家的一大廚藝盛會，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。

「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，更是亞洲區最具代表性的餐飲廚藝競賽，九月二十四至二十七日在馬來西亞吉隆坡會舉行，共吸引來自十多個國家，有超過一千位的專業選手，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。



首度參與國際廚藝賽的林?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。

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。另

外，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

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。

嘉藥學生挑戰馬來西亞廚藝競賽獲1銀1銅1佳作

用LINE傳送

2019-09-27 17:18 經濟日報 黃逢森

「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（KLC）舉行，共吸引來自10多個國家，有超過1,000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說，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」。



嘉藥餐旅系王明煌老師(左三)帶隊參加FHM馬來西亞吉隆坡廚藝挑戰賽。 嘉藥 / 提供



首度挑戰國際廚藝賽的林綉偵同學就榮獲銀牌獎。 嘉藥 / 提供



嘉藥餐旅系林綉偵同學十分感謝帶隊老師王明煌的耐心指導。 嘉藥 / 提供



觀光科出身的徐珮淇努力不懈的努力獲得銅牌獎。 嘉藥 / 提供

嘉藥學生挑戰國際廚藝競賽 出國比賽好棒棒



TNN台灣地方新聞／黃緒勳／更新日期: 2019-09-29 17:30:16



【記者黃緒勳台南報導】「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?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」。

嘉藥生獲國際廚藝競賽亮眼表現

2019/9/27 下午 06:07:00 記者:陳遍綠 Viewed:889

亞洲區最受關注的餐飲廚藝競賽「FHM馬來西亞吉隆坡廚藝挑戰賽」，今年9/24(二)~9/27(五)在馬來西亞吉隆坡會議中心(KLCC)舉行，吸引超過千位的專業選手。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！



▲嘉藥餐旅系王明煌老師(左三)帶隊參加FHM馬來西亞吉隆坡廚藝挑戰賽。

首度參賽的林綉偵同學以「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，她表示：「利用烹調方式創造食材多層次口感，呼應當地特色獲得評審青睞！」觀光科的徐珮淇同學則以「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，徐同學表示：「感謝王明煌老師及學長們不藏私地指導，讓非本科出身的她能站上國際舞台。」而卓立璿同學也以「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，創造出兩種不同口味的雞胸肉料理，卓同學說：「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。」



▲嘉藥餐旅系林綉偵同學十分感謝帶隊老師王明煌的耐心指導。



▲觀光科出身的徐珮淇努力不懈的努力獲得銅牌獎。



▲卓立璿同學秉持健康飲食的觀念進行烹調，獲得佳作。

帶隊參賽的王明煌老師表示:「經過這次的國際賽參與，增進了同學的廚藝外，團隊分工合作能力更有深遠的助益。」餐旅系主任黃輝雄也表示:「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。」



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：真晨報(5 台南／雲嘉)

刊載日期：108 年 09 月 28 日

記者：黃鐘毅

FHM廚藝挑戰賽 嘉藥1銀1銅

【記者黃鐘毅／台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系學生日前參加「F&M馬來西亞吉隆坡廚藝挑戰賽」，在「現場熱烹」類比賽中，獲得一銀一銅一佳作，成績斐然，為校及為國爭光。

「F&M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，更是亞洲區最具代表性的餐飲廚藝競賽，九月二十四至二十七日在馬來西亞吉隆坡會舉行，共吸引來自十多個國家，有超過一千位的專業選手，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。

首度參與國際廚藝賽的林綉偵以「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。

徐珮淇以「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。

另外，卓立璿以「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。餐旅系主任黃輝雄表示，「F&M」一直是東南亞國家的一大廚藝盛會，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。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：民時新聞報(3大台南生活焦點)

刊載日期：108年09月28日

記者：孫宜秋

嘉藥學生參加 國際廚藝挑戰賽

餐旅管理系選手首度參賽 榮獲銀1銅1佳作成績斐然 為校及為國爭光

【記者孫宜秋／南市報導】「PIM」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100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「銀」銅」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、焗烤、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，要求自己不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蘇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焗烤，創造出兩種不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，PIM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」。



資料來源：蘋果日報(J1 廣告)

刊載日期：108年09月29日

嘉南藥理大學 新聞剪報

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、現場熟烹、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「現場熟烹」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?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「現場熟烹」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、焙烤、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。

觀光科出身的徐景淇同學，以「裂紋雞捲佐白酒醬搭配北非米炒雞肉」獲得「現場熟烹」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，要求自己不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！

卓立瑜同學以「舒肥奶香莓果雞胸搭配塔香雞慕斯雞捲佐波特紅酒醬」獲得現場熟烹佳作，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，分別以蛋黃、芝麻及蔓越莓為基底的奶油霜烘焙，創造出兩種不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」。

