

類別	資料來源
刊載日期	中華民國 98 年 10 月 18 日
聯合報	第 A5 版

# 遠東餐廚賽 金釵戰廚王

【記者陳秋雲／台中縣報導】第三屆遠東餐廚達人賽昨天在弘光科技大學初賽。來自廚王、全國美食創意王都來挑戰，金門農工派出五金釵，來自八八災區的嘉南藥理科大也組隊參賽，選手們個個展現專業及自信。

「今天的菜可口嗎？」「請問有什麼要改進的？」嘉南藥理科大兩名在外場服務的選手，細心地詢問賓客是否滿意，並耐心回答賓客疑問，希望無微不至的服務，也能為廚藝加分。

「二〇〇九遠東餐廚達人賽」由太平洋 S OCO 百貨等遠東集團，針對十七至廿三歲

年輕學子及餐飲從業人員，舉辦包括內場廚藝與外場服務的全方位競賽。比賽由五人團隊合作，冠軍隊伍可獲得萬元獎金，還可到香格里拉酒店管理培訓中心研習一個月，所以被參賽者形容為「餐飲界的奧斯卡」。

昨天初賽，四十隊二百多名選手較勁。內場廚師多是男生，金門農工派出隊名叫「三三」的女生隊伍，五名女生經過兩個多月討論，決定將金門特色融入菜式，為了練習，她們每天都得搭末班公車回家。

醒吾技術學院也派出「五大金釵」參賽，她們以女性對廚藝、服務特有的細膩及精緻

挑戰群雄。八八水災時，嘉南藥理科大餐廚管理系的廚房全部泡在水裡，鋼架、廚具、電子設備全毀。幸好在國軍協助下，花了一個多月清除汗泥、刷洗牆面，才恢復原貌，參賽學生趕忙利用有限的時間練習。

昨天首級的十隊包括開平餐飲共三隊、嘉南藥理科大、大仁科大、景文科大、醒吾學院、實踐大學、樹德家商、高雄餐旅。這些隊伍本月廿四日將在實踐大學參加決賽。

「吃得還滿意嗎？」遠東餐廚達人賽昨天初賽，擔任外場的參賽者透過細心周到的服務，爭取好成績。

記者陳秋雲／攝影





類 別	資 料 來 源	民 眾 日 報			第 15	版
	刊 載 日 期	中 華 民 國	98	年 10	月 21	日 版 第 壹 張 第 肆 頁

### 餐廚達人賽 嘉南科大晉十強

【記者陳正言仁德報導】雖然莫拉克颱風嚴重損害學校的餐廚設備，嘉南藥理科大餐旅管理系五位參加遠東集團舉辦「2009餐廚達人賽」的同學，仍然力克困難，勤習苦練，終能不負眾望，進入前十強，取得晉級決賽的資格。

嘉南科大餐旅管理系蔡忠志、蔡尚霖、楊道欣、徐名蕙、黃聯毅五人日前至台中

參加第三屆「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，參賽者廚藝功夫都十分了得，競爭相當激烈。

號稱餐飲界奧斯卡的「第三屆遠東餐廚達人賽」初賽，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。



嘉南科大參賽選手（左起）黃聯毅、徐名蕙、蔡忠志、蔡尚霖、楊道欣同學合影。（嘉南科大提供）

類別

資料來源  
刊載日期

中華民國

98

年

第

10月

17日

聯合報

第

48

版

# 遠東餐廚達人賽 200人爭廚王

【記者陳秋雲／台中縣報導】「第三屆遠東餐廚達人賽」初賽，今在中縣弘光技術學院登場。比賽採高規格，首創唯一內外場廚藝賽，不做考廚藝、考服務，還要團隊默契，共四十四隊二百名好手競技，爭取卅萬高領獎金。

「二〇〇九遠東餐廚達人賽」由太平洋SOGO百貨、太平洋崇光文教基金會、徐元智先生紀念基金會、香格里拉台北遠東國際大飯店、香格里拉台南遠東國際大飯店共同主辦，有「餐飲界奧斯卡」之稱。

二百名參賽者多是十七到廿三歲的廚藝新秀，臉上帶稚氣，但廚藝精湛，個個都經過服務特訓。也因此這項比賽被業界形容是青年廚藝競賽中，難度、獎金最高的比賽。

冠軍隊伍不但有卅萬元高領獎金，還可免費出國至五星級「香格里拉酒店管理培訓中心」研習一個月，這只有香格里拉飯店系統的主廚、主管才有機會一窺堂奧。

去年冠軍隊伍成員之一的曾柏崗說，培訓課程讓同學們得知廚藝想站上國際舞台，先要有國際視野。香格里拉學院提醒團隊精神，朝共

同目標前進。

遠東餐廚達人賽個人功夫要高強，還要團隊合作。每支隊伍都是五名成員，三人負責內場廚藝，分工食材料理、烹調、刀工、擺盤飾。料理要好，服務也要跟得上，外場餐服的兩名選手也是重點，負責照顧好賓客。

評審團成員是「香格里拉遠東大飯店」行政主廚，另有美食達人吳恩文、徐天麟，曾在餐掘「廚王」。五十名餐廚評審則是國內餐管系所任教的教授、講師，號稱「高標、扣分絕不手軟」。

各校高手摩拳擦掌，開平餐飲學校強棒林立，群與戴翊哲都未滿十八歲，六月才拿下美國在台協會「美食創意青年廚師」金牌，九月再在泰國「第一屆泰國曼谷亞洲盃烹飪挑戰賽」西式料理賽組奪冠。

遠東董事長徐旭東「御廚」的劉冠麟說，此賽比擬全國最高餐廚大賽規格，集創意與創新，希望提升國內餐廚服務水準與國際接軌。每次賽事看到年輕選手絞盡腦汁、發揮創意，就能感受台灣下一代的活力。



去年「遠東餐廚達人賽」冠軍隊獲高領獎金，到香格里拉培訓中心研習一個月。照片／主辦單位提供



## YAHOO! 新聞 奇摩

### 遠東餐廚達人賽／40組學生上菜 拚廚藝 比看服

自由時報

更新日期: 2009/10/18 04:09

〔記者蔡智銘／沙鹿報導〕國內獎金最高的學生廚藝比賽「遠東餐廚達人賽」17日在弘光科技大學登場，40支隊伍競逐30萬獎金與出國機會，在88水災中創的嘉南藥理科大也克服萬難出賽，展現超人的毅力，受到全場觀眾掌聲鼓勵。

#### 40組人馬 初賽爭出線

第三屆遠東餐廚達人賽初賽昨天舉行，參賽選手都是17歲到23歲學生，每隊5位成員，3人負責烹調，外場餐服的2名選手則要展現細心的服務態度，照顧好扮演賓客的評審，主辦單位特別邀請50位餐管科教授把關，選手們在短短2個小時內，要端出全套的中、西餐，還要兼顧色、香、味。

連續2屆與冠軍失之交臂的開平餐飲學校，這次派出今年6月拿下「美食創意青年廚師」冠軍的林立群與戴翊哲，希望能一舉奪冠。

至於地主弘光科大一口氣派出3隊，其中有去年中華美食展校園組冠軍的許家與陳冠承，及今年第一屆泰國曼谷亞洲盃烹飪挑戰賽銀牌的石家瑋。

面對這麼多強敵，今年88水災校園淹水的嘉南藥理科技大學，還是克服困難參賽，選手蔡忠志表示，當時系上廚房泡水3天，設備幾乎全毀，他們花了近1個月重建，再利用課餘時間不斷地練習，相信不會輸給別人。

經過上下午2場比賽，結果開平餐飲學校果然一鳴驚人，參賽3隊全部進入決賽，嘉南藥理科技大學也順利晉級，反倒是地主弘光科大全軍覆沒。其他進入決賽的學校還有大仁科大、景文科大、實踐大學、醒吾技術學院、樹德家商及高雄餐旅學院。



- 頭版新聞
- 焦點新聞
- 政治新聞
- 社會新聞
- 生活新聞
- 國際新聞
- 自由言論
- 財經新聞
- 體育新聞
- 運動彩券
- 健康醫療
- 地方新聞
- 影視名人
- 心靈捕手
- 生活副刊

- 電影預告
- 服務專區
- 我要爆料·自由徵求
- 廣告刊登·訂報服務
- 活動刊登·登日活動
- 樂透彩券·統一發票

首頁 > 中部新聞

2009-10-18

字型：+ - | 看推薦 | 發言 | 列印 | 轉寄 | 分享：FB TW PTT

### 遠東餐廚達人賽／40組學生上菜 拚廚藝 比餐服

【記者蔡智銘／沙鹿報導】國內獎金最高的學生廚藝比賽「遠東餐廚達人賽」17日在弘光科技大學登場，40支隊伍競逐30萬獎金與出國機會，在88水災中受創的嘉南藥理科大也克服萬難出賽，展現超人的毅力，受到全場觀眾掌聲鼓勵。



「遠東餐廚達人賽」參賽選手把握短短個小時，把學到的廚藝都展現出來。（記者蔡智銘攝）

#### 40組人馬 初賽爭出線

第三屆遠東餐廚達人賽初賽昨天舉行，參賽選手都是17歲到23歲學生，每隊5位成員，3人負責烹調，外場餐服的2名選手則要展現細心的服務態度，照顧好扮演賓客的評審，主辦單位特邀請50位餐管科教授把關，選手們在短短2個小時內，要端出全套的中、西餐，還要兼顧色、香、味。

連續2屆與冠軍失之交臂的開平餐飲學校，這次派出今年6月拿下「美食創意青年廚師」冠軍的林立群與戴翊哲，希望能一舉奪冠。

至於地主弘光科大一口氣派出3隊，其中有去年中華美食展校團組冠軍的許家康與陳冠承，及今年第一屆泰國曼谷亞洲盃烹飪挑戰賽銀牌的石家瑋。

面對這麼多強敵，今年88水災校園淹水的嘉南藥理科技大學，還是克服困難參賽，選手蔡忠志表示，當時系上廚房泡水3天，設備幾乎全毀，他花了近1個月重建，再利用課餘時間不斷地練習，相信不會輸給別人。

經過上下午2場比賽，結果開平餐飲學校果然一鳴驚人，參賽3隊全部進入決賽，嘉南藥理科技大學也順利晉級，反倒是地主弘光科大全軍覆沒。其他進入決賽的學校還有大仁科大、景文科大、實踐大學、麗吾技術學院、樹德家商及高雄餐旅學院。



### 遠東餐廚賽 金釵戰廚王

【記者陳秋雲／台中縣報導】

第三屆遠東餐廚達人賽昨天在弘光科技大學初賽，泰國廚王、全國美食創意王都來挑戰，金門農工五金釵，來自八八災區的嘉南藥理科大也組隊參賽，選手們個個展現專業及自信。

「今天的菜可口嗎？」「請問有什麼要改進的？」嘉南藥理科大兩名在外場服務的選手，細心地請客是否滿意，並耐心回答賓客疑問，希望無微不至的服務，也能為廚藝加分。

「二〇〇九遠東餐廚達人賽」由太平洋SOGO百貨等遠東集團，針對十七至廿三歲年輕學子及餐飲人員，舉辦包括內場廚藝與外場服務的全方位競賽。比賽由五人團隊合作，冠軍隊伍可獲卅萬元獎還可到香格里拉酒店管理培訓中心研習一個月，所以被參賽者形容為「餐飲界的奧斯卡」。

昨天初賽，四十隊二百多名選手較勁。內場廚師多是男生，金門農工派出隊名叫「mini」的女生隊五名女生經過兩個多月討論，決定將金門特色融入菜式，為了練習，她們每天都得搭末班公車回家。醒吾技術學院也派出「五大金釵」參賽，她們以女性對廚藝、服務特有的細膩及精緻，挑戰群雄。

八八水災時，嘉南藥理科大餐旅管理系的廚房全都泡在水裡，鋼架、廚具、電子設備全毀。幸好在協助下，花了一個多月清除汙泥、刷洗牆面，才恢復原貌，參賽學生趕忙利用有限的時間練習。

昨天晉級的十隊包括開平餐飲共三隊，嘉南藥理科大、大仁科大、景文科大、醒吾學院、實踐大學、德家商、高雄餐旅。這些隊伍本月廿四日將在實踐大學參加決賽。

【2009-10-18/聯合報/A5版/生活】



公廣集團 | 中華電視公司 | 華視文化公司 | 華視文教基金會 | 華視訓練中心 | 華視媒體園區



chinesetelevisionssystem

www.cts.com.tw CH12

2009/10/19(星期一)

節目 | 新聞 | 影音 | 教學 | 購物 | 討論區 | 節目表

政治 | 社會 | 財經 | 娛樂 | 運動 | 生活 | 綜合 | 國際 | 專題 | 訂閱

新聞 馬普卓伯源站台 營造團結拚選戰

## 大專廚藝賽 拚30萬冠軍獎金

2009/10/17 19:00 綜合報導

地區：台中縣報導

字級 困困困困



玩很大?52吋超大液晶打遊戲

BenQ 大型液晶,獨家技術,畫質清晰前所未有,有的身歷其境!

康寶濃湯-餐餐幫妳打算

視子井、廣東粥、法式麵包濃湯 省錢創意食譜,四人份餐餐不超過100元!

Google 提供的廣告



全國大專廚藝競賽，吸引三十七個隊伍參加，冠軍可以獲得三十萬獎金，大家使出渾身解數，比的不只是廚藝，還有外場餐飲服務，參賽隊伍中，嘉南藥理科技大學，歷經八八水災，學校廚具全被沖毀，學生克難學習，比賽壓力大到一度哭出來。

來自全台兩百多位的廚藝好手，忙著跟時間賽跑，大家洗菜、切菜、切肉片，動作很快，得在三小時之內完成五道菜，來自嘉南藥專的學生，

第一道前菜是香菇包上蔬菜，加上番茄，看他們細心擺盤，再加入熱騰騰的高湯，趕緊出菜了。另一邊，有人忙著燉煮紅燒雞肉及大骨高湯，有人烹煮紫山藥，接著再來第二道菜，過程也很複雜，豆腐加上洋蔥切片及烤雞胸肉，倒入山藥湯，湯還呈現兩種顏色的層次感，不只比菜還要比外場服務。仔細講解菜色，服務生們上菜、倒飲料，都是學問，嘉南藥專的學生他們說八八水災時，廚具全被大水沖毀，少了一個月的時間練習，大家壓力非常大。這是全國大專廚藝大賽，吸引三十七個隊伍報名參加，冠軍可以獲得三十萬獎金，而嘉南藥專的學生，順利晉級，下星期總決賽。

◆ 追蹤更多華視影音及圖文新聞：

- 1.用Plurk追蹤華視影音及圖文新聞：[追蹤](#)
- 2.用Twitter追蹤華視影音及圖文新聞：[追蹤](#)