



讓國旗飛 臺灣夜市風橫掃漢江 嘉藥勇奪 2019 世界廚藝競賽雙金

嘉南藥理大學生活應用保健系顏名聰教授與高士陽同學於日前遠赴韓國，參加為期三日的 2019 世界廚藝競賽 (2019 KOREA World Food Championships, KWFC)，勇奪主菜及前菜靜態展雙金牌，為國、為校爭光，嘉藥全體師生同感喜悅並與有榮焉！

著名的 KWFC 世界廚藝大賽，是韓國最多官方認可的大型世界餐飲賽事，於韓國首爾市 KT 展覽館盛大舉行，此次競賽共有 11 個國家，近 3000 位高手參加，選手各個展現高超技藝，胸懷爭取佳績的決心，競賽過程相當激烈，嘉藥代表顏名聰與高士陽師徒二人，默契十足，理念一致，在眾多的選手中，挑戰時間、空間、食材種種的限制，以臺灣夜市小吃為創意發想，最終脫穎而出勇奪雙金牌。

代表嘉藥參賽的高士陽同學以金幣海大蝦佐日式山葵醬、小卷墨魚慕斯、煙燻葫蘆雞佐時令鮮蔬、金目鱸魚捲紅絲絨嫩雞凍一舉奪下前菜類冠軍，而顏名聰教授則以烏骨雞慕司捲雙拼煙燻翅包飯、辣子雞肉捲、太妃堅果塔與黑芝麻熔岩泡芙應戰，臺灣夜市常見的雞翅包飯、獨有的烏骨雞都躍上國際競賽的舞台，最後透過巧思擺盤來完美呈現，征服了評審的眼光。

首次挑戰國際賽的高士陽表示，這是他第一次到韓國，除了觀摩不同國家的飲食調理方式外，先要克服的就是食材，原本規畫要用新鮮玉米筍及芋頭烹飪入菜，到了韓國發現居然沒有，只能臨機應變改以七彩番茄及南瓜取代，他更難忘為了怕食材上膠後膠融化，便把飯店空調調到最低溫，跟顏名聰老師一起裹著厚外套，在狹小旅館中把握時間加緊重新試菜烹煮，就是要呈現作品最完美的色澤和形態。說起亦師亦友的顏老師，高士陽說，跟在老師身邊這麼多年，老師給



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

我的不只是廚藝，還有人脈等等許多資源，得獎也是答謝老師的知遇之恩。

嘉藥校長陳鴻助特別與得獎師生見面，在仔細聽過比賽中的酸甜苦辣後，陳校長除了感謝選手的付出與努力外，更欣慰生活系也成為國際比賽獲獎的生力軍，期待更多的嘉藥菁英都能登上國際舞台，增廣自身的見聞也為國、為校爭光。回應陳校長的期待，士陽說，我準備好了跟師父顏名聰已經瞄準明年5月的釜山廚藝賽事，規劃和就讀生活系的弟弟及夥伴一起組隊參加，將以更堅強的陣容，在國際競技場上追求佳績、齊力奪金，讓臺灣的國旗飛揚在更多的國際舞台上。