

台灣夜市風橫掃漢江 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，與高士陽同學參加2019世界廚藝競賽 (KWFC)，勇奪主菜及前菜靜態展雙金牌，是台灣之光也是台南之光。(圖 / 記者林悅翻攝，下同)

記者林悅 / 台南報導

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3天的2019世界廚藝競賽 (KWFC)，並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2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，以台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；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，台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，只能隨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，陳鴻助校長除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。

高士陽說，他準備好了，跟師父顏名聰瞄準明年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，讓台灣的國旗飛揚在更多的國際舞台上。

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



【記者張淑慧/臺南報導】

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。

[首頁](#) [在地報報](#) [食肆速記](#) [輕奢時尚](#) [妞妞天地](#) [擁抱健康](#) [攝影專欄](#) [夢想旅途](#)
[社會公益](#)
[軍警消防](#)
[達人專訪](#)
[創業手札](#)
[國民學堂](#)


廣告 有現成場比伯，波假双松，1个
民宿，歐風民宿。

prl.com.tw

瞭解詳情

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。



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【圖/翻攝畫面】

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。

首頁 在地報報 食肆速記 輕奢時尚 妞妞天地 擁抱健康 攝影專欄 夢想旅途

社會公益

軍警消防

達人專訪

創業手扎

國民學堂



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。

清境民宿 - 清境

廣告 清境農場民宿，渡假放鬆,休
民宿，歐風民宿。

prl.com.tw

瞭解詳情

社群分享

Facebook 留言

0則留言

排序依據 最舊



新增回應.....

Facebook 留言外掛程式



作者：張淑慧

上一篇文章

女子墜「情網」積蓄險不保
鼓山警民聯手成功阻詐



下一篇文章

日籍夫婦觀光迷途 警貼心護
送火車站

融合台灣料理夜市小吃 嘉藥世界廚藝 競賽奪雙金

2019/11/05 14:50:00 中央社

嘉南藥理大學生活應用保健系教授顏名聰及保健營養系碩2學生高士陽，首次參加韓國首爾2019世界廚藝競賽，以台灣料理融合夜市小吃，2日在主菜及前菜靜態展勇奪雙金牌。



▲嘉南藥理大學生活應用與保健系教授顏名聰（前）2日參加韓國首爾的2019世界廚藝競賽，以台灣料理融合夜市小吃，奪得主菜靜態展金牌。（圖／嘉南藥理大學提供）

2019世界廚藝競賽（2019 KOREA World Food Championships, KWFC）11月1日在韓國首爾KT展覽館開賽，為期3天，比賽項目有17大項20多類，參賽選手近3000人，分別來自加拿大、美國、日本、台灣、韓國、香港等11個國家或地區。

顏名聰今天告訴中央社記者，他和高士陽首次參加世界廚藝大賽，10月30日抵達韓國，11月2日參加主菜和前菜比賽，他參賽主菜，高士陽參加前菜，雙雙奪金。

顏名聰的主菜菜色，分別是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等3道菜，融合台灣料理和夜市小吃創作而成。

高士陽則是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等4道菜色應戰。

高士陽說，這是他第一次到韓國，參賽前得先觀摩不同國家的飲食調理方式，且要克服食材的取得；他原本規畫採用新鮮玉米筍及芋頭烹飪入菜，但到了韓國才發現沒有食材，只能改以七彩番茄及南瓜取代，且把飯店空調調到最低，以免食材上膠後膠融化。

高士陽表示，他就這樣穿著厚外套，在狹小旅館中把握時間加緊重新試菜烹煮，最終呈現作品最完美的色澤和形態。

目前，顏名聰及高士陽正在為明年5月韓國釜山的國際廚藝賽事備戰，高士陽說，他將會找同在嘉藥就讀的弟弟及夥伴一起組隊參加。



▲嘉南藥理大學保健營養系碩2學生高士陽（前）2日參加韓國首爾的2019世界廚藝競賽，以4道菜色奪得前菜靜態展金牌。（圖／嘉南藥理大學提供）



學日本人這樣保養消化

同時補充乳酸菌+木寡醣+膳食纖維，關鍵在於能常溫攜帶才不會忘記補充

mall.brands.com.tw



Levorg 大改款第二代車型

從外觀來看，第二代 Levorg 應會取材去年日內瓦車展推出的

car.pchome.com.tw

千秋閣新聞網 (燕旅) 統編69677344

新年新氣象-台南市是個樂活又充滿生氣的城市，近年來經過大家的努力無論在食、衣、行各方面均有良好改善預祝將來能有更新更美好的身

0 愛的鼓勵

0 訂閱站台

首頁

相簿

活動

2019-11-05 21:15:54 | 人氣(26) | 回應(0) | 上一篇

推薦 0 收藏 0 轉貼 0 ★訂閱站台 f

嘉藥師生勇奪2019世界廚藝競賽雙金

(記者黃淑惠/南市訊) 108.11.05



嘉藥師生勇奪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！

自我介紹

秋高氣爽



熱搜關鍵字

站內搜尋

請輸入關鍵

標題

燕窩大旅社

http://enbost/12109

t千秋閣新

http://092w/?m=1



最新文章

- 嘉藥師生勇奪雙金
- 良田不見了 府大力推行
- 樂齡安南+ 熱開班中!!
- 議會員工恭讚揚是全
- 童軍府城博 全國社區童
- 許至樁要求 件廠轉運站
- 代代愛融合
- 臺南市教 育論壇提建
- 幕前拍攝 仁支持國片
- 新市國中 通南市衛生局

好友列表

好友的:

最新留言

文章分類

千秋閣新聞

微博千秋閣

http://mypaper.pchome.com.tw/st/137475

微博千秋閣

http://mypaper.pchome.com.tw/st/137475

微博千秋閣

http://mypaper.pchome.com.tw/st/137475

微博千秋閣

http://mypaper.pchome.com.tw/st/137475

千秋報

http://mypaper.pchome.com.tw/taibei

本台最新欄



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。



高士陽同學獲得金牌時高舉國旗

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。

站方公告

- [【公告】假告](#)
- [【公告】第線](#)
- [【公告】第線](#)
- [【公告】第線](#)
- [【公告】第線](#)

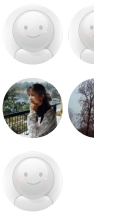
最新回應

· 針對市底市有土地, (悄悄話)

站台人氣

累積人氣：
當日人氣：

最新訪客列



訂閱本站

- [RSS訂閱](#)
- [加入訂閱](#)

QR_Code



熱門文章

- [今天台南市](#)
- [2018羅榮洲藝術雙個展\(6](#)
- [國小正式教績兩年首會惠加\(516](#)
- [2019Eurek車南大南台日綠能產8\)](#)



顏明聰教師研發烏骨雞慕司捲

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，跟顏明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。



嘉藥師生勇奪2019世界廚藝競賽

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。

- [Eureka! 無限創意](#)
- [學校如何面之調查、輯](#)
- [野創盃創意辦~大手牽\(310\)](#)
- [51名香港飛港團飛行夢](#)
- [許至樁批中礙難行·案件\(299\)](#)
- [大陸農村陪去看的節目](#)
- [大崗山的石](#)
- [台式火鍋在灣兩種不同們看看就知](#)
- [芒果節 - 豐](#)
- [嘉藥校友線問\(214\)](#)
- [台南市政府上課\(192\)](#)
- [全國首創的將於明年\(](#)
- [世界盃少棒](#)
- [黃昏時分開空兩道光雲形\(180\)](#)
- [嘉藥手工皂果\(179\)](#)
- [我的嘆浪](#)
- [連結書籤](#)
- [微博千秋閣](#)
- [新浪新聞](#)
- [tripAdviso](#)
- [露天拍賣網](#)
- [CoCo愛分](#)
- [blogger](#)
- [蕃薯藤](#)
- [編輯每週一](#)
- [推薦:食記·](#)
- [、年菜、長](#)
- [、溫泉美食](#)
- [美食推薦](#)

[我要檢舉](#)

f

台長：[千秋閣Ava](#)



您可能對以下文章有興趣

- [景橋設計錯 誤難維護 平湖港碼頭的水景橋](#)
- [內政部長葉俊榮親至臺南市](#)
- [良田不見了 成了種田區 因為政府大力推行種電政策](#)
- [麻豆農會前進香港國際食品展](#)

人氣(26) | 回應(0) | 推薦(0) | 收藏(0) | [轉寄](#)
 全站分類: [數位資訊\(科技、網路、通訊、家電\)](#)

回應(0)
推薦(0)
收藏(0)



厚奶茶為何爆紅？
 話題飲品真的是不小心紅的？天下哪來那麼多巧合與意外！11/18翹班來聽

我要回應 本篇僅限會員/好友回應 · 請先 [登入](#)

融合台灣料理夜市小吃 嘉藥勇奪2019世界廚藝競賽雙金

101新聞網 (記者：臺南記者) 2019-11-05 15:57:09



字級：



嘉藥師生勇奪2019世界廚藝競賽雙金校長陳鴻助(左二)與系主任王柏森(右一)共享榮耀。

【101新聞網記者王宇榛 / 台南報導】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，首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，只能隨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。



融合台灣料理夜市小吃 嘉藥勇奪2019世界廚藝競賽雙金



嘉藥師生勇奪2019世界廚藝競賽雙金校長陳鴻助(左二)與系主任王柏森(右一)共享榮耀。



顏名聰教師研發的烏骨雞慕司捲雙拼煙燻翅包飯，深受評審青睞。



巧手細心地完成前菜擺盤的高士陽。



首次出國挑戰的顏名聰教師(右)與高士陽同學秉著絕佳默契勇奪金牌。

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，首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。

融合台灣料理夜市小吃 嘉藥勇奪2019世界廚藝競賽雙金

<http://www.cntimes.info> 2019-11-05 16:44:48



嘉藥師生勇奪2019世界廚藝競賽雙金校長陳鴻助(左二)與系主任王柏森(右一)共享榮耀。



顏名聰教師研發的烏骨雞蒸可捲雙拼煙燻翅包飯，深受評審青睞。



巧手細心地完成前菜擺盤的高士陽。



首次出國挑戰的顏名聰教師(右)與高士陽同學秉著絕佳默契勇奪金牌。

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，首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，只能隨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。

融合台灣料理夜市小吃 嘉藥世界廚藝競賽奪雙金

嘉南藥理大學生活應用保健系教授顏名聰及保健營養系碩2學生高士陽，首次參加韓國首爾2019世界廚藝競賽，以台灣料理融合夜市小吃，2日在主菜及前菜靜態展勇奪雙金牌。

2019世界廚藝競賽（2019 KOREA World Food Championships，KWFC）11月1日在韓國首爾KT展覽館開賽，為期3天，比賽項目有17大項20多類，參賽選手近3000人，分別來自加拿大、美國、日本、台灣、韓國、香港等11個國家或地區。

顏名聰今天告訴中央社記者，他和高士陽首次參加世界廚藝大賽，10月30日抵達韓國，11月2日參加主菜和前菜比賽，他參賽主菜，高士陽參加前菜，雙雙奪金。

顏名聰的主菜菜色，分別是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等3道菜，融合台灣料理和夜市小吃創作而成。

高士陽則是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等4道菜色應戰。

高士陽說，這是他第一次到韓國，參賽前得先觀摩不同國家的飲食調理方式，且要克服食材的取得；他原本規畫採用新鮮玉米筍及芋頭烹飪入菜，但到了韓國才發現沒有食材，只能改以七彩番茄及南瓜取代，且把飯店空調調到最低，以免食材上膠後膠融化。

高士陽表示，他就這樣穿著厚外套，在狹小旅館中把握時間加緊重新試菜烹煮，最終呈現作品最完美的色澤和形態。

目前，顏名聰及高士陽正在為明年5月韓國釜山的國際廚藝賽事備戰，高士陽說，他將會找同在嘉藥就讀的弟弟及夥伴一起組隊參加。

融合台灣料理夜市小吃 嘉藥世界廚藝競賽奪雙金

最新更新：2019/11/05 14:11



嘉南藥理大學生活應用與保健系教授顏名聰（前）2日參加韓國首爾的2019世界廚藝競賽，以台灣料理融合夜市小吃，奪得主菜靜態展金牌。（嘉南藥理大學提供）中央社記者張榮祥台南傳真 108年11月5日

（中央社記者張榮祥台南5日電）嘉南藥理大學生活應用保健系教授顏名聰及保健營養系碩2學生高士陽，首次參加韓國首爾2019世界廚藝競賽，以台灣料理融合夜市小吃，2日在主菜及前菜靜態展勇奪雙金牌。

2019世界廚藝競賽（2019 KOREA World Food Championships，KWFC）11月1日在韓國首爾KT展覽館開賽，為期3天，比賽項目有17大項20多類，參賽選手近3000人，分別來自加拿大、美國、日本、台灣、韓國、香港等11個國家或地區。

顏名聰今天告訴中央社記者，他和高士陽首次參加世界廚藝大賽，10月30日抵達韓國，11月2日參加主菜和前菜比賽，他參賽主菜，高士陽參加前菜，雙雙奪金。

顏名聰的主菜菜色，分別是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等3道菜，融合台灣料理和夜市小吃創作而成。

高士陽則是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等4道菜色應戰。

高士陽說，這是他第一次到韓國，參賽前得先觀摩不同國家的飲食調理方式，且要克服食材的取得；他原本規畫採用新鮮玉米筍及芋頭烹飪入菜，但到了韓國才發現沒有食材，只能改以七彩番茄及南瓜取代，且把飯店空調調到最低，以免食材上膠後膠融化。

高士陽表示，他就這樣穿著厚外套，在狹小旅館中把握時間加緊重新試菜烹煮，最終呈現作品最完美的色澤和形態。

目前，顏名聰及高士陽正在為明年5月韓國釜山的國際廚藝賽事備戰，高士陽說，他將會找同在嘉藥就讀的弟弟及夥伴一起組隊參加。（編輯：方沛清）1081105





嘉南藥理大學保健營養系碩2學生高士陽（前）2日參加韓國首爾的2019世界廚藝競賽，以4道菜色奪得前菜靜態展金牌。（嘉南藥理大學提供）中央社記者張榮祥台南傳真 108年11月5日

台灣夜市風橫掃漢江 嘉藥勇奪2019世界廚藝競賽雙金

中央社 / 2019.11.06 09:30

台灣夜市風橫掃漢江 嘉藥勇奪2019世界廚藝競賽雙金

(中央社訊息服務20191106 09:29:41)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。

台灣夜市風橫掃漢江 嘉藥勇奪2019世界廚藝競賽雙金

中央社訊息服務 2019/11/06 09:29(5小時前)



台灣夜市風橫掃漢江 嘉藥勇奪2019世界廚藝競賽雙金

(中央社訊息服務20191106 09:29:41)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。

台灣夜市風橫掃漢江 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，只能隨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。

台灣夜市風橫掃漢江 嘉藥勇奪2019世界廚藝競賽雙金

中央社 (2019-11-06 09:30)

分享     

台灣夜市風橫掃漢江 嘉藥勇奪2019世界廚藝競賽雙金

(中央社訊息服務20191106 09:29:41)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。

舒適閱覽：  

台灣夜市風橫掃漢江 嘉藥勇奪2019世界廚藝競賽雙金



嘉南藥大勇奪2019世界廚藝競賽雙金牌



首次出國挑戰的顏名聰教師(右)與高士陽同學秉著絕佳默契勇奪金牌

台灣夜市風橫掃漢江 嘉藥勇奪
2019世界廚藝競賽雙金

(中央社訊息服務20191106
09:29:41)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



獲得金牌的高士陽同學開心舉著國旗拍照

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，只能隨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。

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。

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/263802.aspx>

附件下載

- 嘉南藥大勇奪2019世界廚藝競賽雙金牌 (jpg檔)
- 首次出國挑戰的顏名聰教師(右)與高士陽同學秉著絕佳默契勇奪金牌 (jpg檔)
- 獲得金牌的高士陽同學開心舉著國旗拍照 (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

夜市發想 嘉藥世界廚藝賽奪雙金

2019-11-06



顏名聰（左一）帶著愛徒高士陽（右二）和校長陳鴻助（左二）、系主任王柏森分享得獎的喜悅。（記者林偉民翻攝）

記者林偉民／仁德報導

嘉南藥理大學生活應用保健系教授顏名聰帶著學生高士陽，以台灣夜市小吃為發想，參加在韓國舉辦的世界廚藝競賽（K W F C），勇奪主菜、前菜靜態展雙金牌，讓本土美食揚名海外。

高士陽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；顏名聰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，將台灣夜市常見的雞翅包飯、烏骨雞登上國際舞台，最後透過巧思擺盤完美呈現，征服評審的眼光。

高士陽表示，出國比賽先要克服食材問題，原本計畫用新鮮玉米筍及芋頭烹飪入菜，到韓國卻找不到，只能改買七彩番茄及南瓜取代，師徒二人將飯店房間溫度調至最低，再裹著厚外套試菜烹煮，希望作品呈現最完美的色澤和形態，過程讓他難忘。

師生昨天呈現成果和校長陳鴻助分享，陳除感謝選手的付出與努力，也期待更多嘉藥菁英都能登上國際舞台，為校爭光。高士陽表示，已和老師顏名聰瞄準明年釜山廚藝賽事，將和弟弟及夥伴組隊參加。

嘉藥勇奪2019世界廚藝競賽雙金 讓國旗飛 臺灣夜市風橫掃漢江

勁報

發布時間 2019年11月5日 12:22

更新時間 2019年11月5日 12:23



【勁報記者于郁金/臺南報導】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2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；跟在老師身邊這麼多年，老師給我的不只是廚藝，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。





讓國旗飛 嘉藥勇奪2019世界廚藝競賽雙金 臺灣夜市風橫掃漢江



2019/11/05

【大成報記者于郁金/臺南報導】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3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2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，只能隨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；跟在老師身邊這麼多年，老師給我的不只是廚藝，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。



讓國旗飛 嘉藥勇奪2019世界廚藝競賽雙金 臺灣夜市風橫掃漢江



【大成報記者于郁金/臺南報導】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3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2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，只能隨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；跟在老師身邊這麼多年，老師給我的不只是廚藝，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。





嘉藥勇奪2019世界廚藝競賽雙金 讓國旗飛 臺灣夜市風橫掃漢江



2019-11-05

【勁報記者于郁金/臺南報導】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2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，只能隨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；跟在老師身邊這麼多年，老師給我的不只是廚藝，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。



嘉藥勇奪2019世界廚藝競賽雙金 讓國旗飛 臺灣夜市風橫掃漢江

勁報 2019/11/05 12:22(1天前)



【勁報記者于郁金/臺南報導】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2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，只能隨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；跟在老師身邊這麼多年，老師給我的不只是廚藝，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。





嘉藥勇奪2019世界廚藝競賽雙金 讓國旗飛 臺灣夜市風橫掃漢江



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2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，只能隨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；跟在老師身邊這麼多年，老師給我的不只是廚藝，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。





讓國旗飛 嘉藥勇奪2019世界廚藝競賽雙金 臺灣夜市風橫掃漢江

大成報 / 于郁金 2019.11.05 12:21



【大成報記者于郁金/臺南報導】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3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2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；跟在老師身邊這麼多年，老師給我的不只是廚藝，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。





嘉藥勇奪2019世界廚藝競賽雙金 讓國旗飛 臺灣夜市風橫掃漢江



【記者于郁金/臺南報導】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3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2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，只能隨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；跟在老師身邊這麼多年，老師給我的不只是廚藝，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。









分類：國際

標籤：嘉南藥理大學,

夜市風橫掃漢江 世界廚藝嘉藥奪雙金



中廣新聞網

5.1k 人追蹤

追蹤

2019年11月5日 下午3:54

留言



夜市風橫掃漢江 世界廚藝嘉藥奪雙金

KWFC世界廚藝大賽於韓國首爾市KT展覽館盛大舉行，嘉南藥理大學生活應用保健系顏名聰教授與高士陽同學搭檔參加，以台灣夜市小吃為創意發想，勇奪主菜及前菜靜態展雙金牌，表現亮眼！

嘉南藥理大學校長陳鴻助表示，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，並征服了評審的味蕾。

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料理方式，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。得獎不只是廚藝受到國際大賽肯定，也是答謝恩師顏名聰的知遇之恩。

高士陽進一步說，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，讓臺灣的國旗再度飄揚在國際舞台上。(中廣記者陳婉玲)

夜市風橫掃漢江 世界廚藝嘉藥奪雙金



中廣新聞

2019-11-05



ShareBa 奇聞軼事新...

說這專頁讚 25 萬 按讚次數



PChome24h購物



KWFC世界廚藝大賽於韓國首爾市KT展覽館盛大舉行，嘉南藥理大學生活應用保健系顏名聰教授與高士陽同學搭擋參加，以台灣夜市小吃為創意發想，勇奪主菜及前菜靜態展雙金牌，表現亮眼！嘉南藥理大學校長陳鴻助表示，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，並征服了評審的味蕾。

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料理方式，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。

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料理方式，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。

得獎不只是廚藝受到國際大賽肯定，也是答謝恩師顏名聰的知遇之恩。

高士陽進一步說，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，讓臺灣的國旗再度飄揚在國際舞台上。

(中廣記者陳婉玲)



透過此擴充程式，量身打造專屬 Chrome
加入 MSN 新分頁

不用，謝謝

立即加入



© 中國廣播公司 夜市風橫掃漢江 世界廚藝嘉藥奪雙金

KWFC世界廚藝大賽於韓國首爾市KT展覽館盛大舉行，嘉南藥理大學生活應用保健系顏名聰教授與高士陽同學搭檔參加，以台灣夜市小吃為創意發想，勇奪主菜及前菜靜態展雙金牌，表現亮眼！

嘉南藥理大學校長陳鴻助表示，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，並征服了評審的味蕾。

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料理方式，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。得獎不只是廚藝受到國際大賽肯定，也是答謝恩師顏名聰的知遇之恩。

高士陽進一步說，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，讓臺灣的國旗再度飄揚在國際舞台上。(中廣記者陳婉玲)

透過此擴充程式，量身打造專屬 Chrome
加入 MSN 新分頁

不用，謝謝

立即加入



三立新聞網

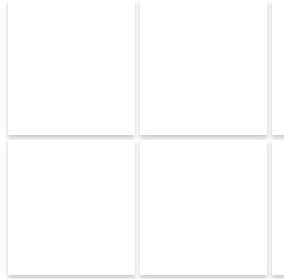


快手備存糧！雙11美食「雞胸、牛排」近對折
TVBS新聞網



面對高齡化社會 議員：要求市府重視中高齡的求職管道
NOWnews

< 1 2 3 4 >



更多內容



「嘴巴有臭水溝味！」10秒立消核彈級口臭的方法

廣告 日本第一治口臭專家



脖子上長肉芽腫麼辦？？別擔心！一天用她10秒，肉芽在不知不覺中剝落！

廣告 肉芽對策

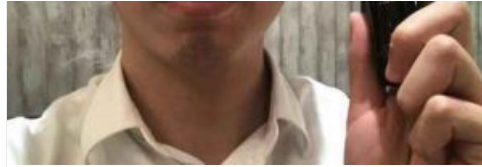
透過此擴充程式，量身打造專屬 Chrome
加入 MSN 新分頁

不用，謝謝

立即加入



【脱】粗大毛孔！日本妹子們“零”毛孔的秘密是。。。 廣告 毛孔專家



每天用它按摩頭皮30秒，輕鬆育成10萬根茂密頭髮！ 廣告 禿頭危機



被醫生說差點要瞎掉....用眼過度 我吃這個日本藍莓葉黃素眼睛不疲勞酸澀！ 廣告 日本護眼神器

父母專心看「童墜井新聞」 下秒轉身驚見2歲愛女溺斃

TVBS新聞網



太陽花亂鬥？林飛帆助選賴品好 黃國昌

TVBS新聞網



生活文教

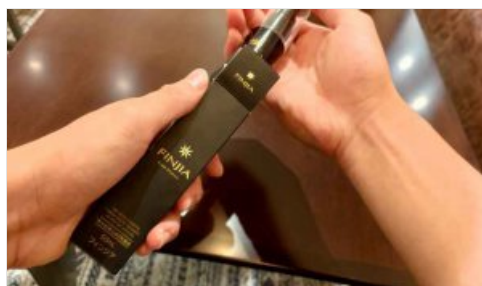
世棒名單寫「中國台北」網驚相

三立新聞網



2020 總統大選

密會？他：柯P給黃國昌不分區第一名



史上最強日本養髮噴霧終於開賣台灣！用了這個第1次長出了頭髮~

兩岸國際

美國務院官員訪南韓 韓美盼深貿關係

中央通訊社

透過此擴充程式，量身打造專屬 Chrome
加入 MSN 新分頁

不用，謝謝

立即加入

台灣新聞

「中國推對台26條母湯喔！」綠委憂：設下死亡陷阱

新頭殼

台灣新聞

韓國瑜要外館賣水果 吳釗燮：等他選上總統再說

新頭殼



〇〇根本就是禿頂救星！只要1天，讓頭髮從1根→10萬根的奇蹟！
廣告 禿頂對策 禿！



【圖】拋下最後藍彩帶！桃猿告別賽：道別16年酸甜苦辣

廣告 Photos



熱門報導

韓國瑜爆買豪宅 專家：賠售千萬宅

三立新聞網



生活文教

妙麗為何喜歡榮恩？影迷曝交鍵

三立新聞網

台灣新聞

罷韓遊行1221正式啟動！發起人：罷韓不只是高雄的事

新頭殼

新聞總覽

要價美金 170 萬！鑲嵌隕石的 Rolls-Royce Phantom Tranquillity，全球限量 25 台有一...

T客邦

生活文教

美到學生呆滯！32歲女教授遭「爆紅」

NOWnews



生活文教

好市多「神級水果」！網：買到賺到



熱門報導

1百萬不多卻很難賺？網神解第一桶金

三立新聞網



「通烏門」受害者 烏克蘭

TVBS新聞網

夜市風橫掃漢江 世界廚藝嘉藥奪雙金

2019/11/05 15:54 報導



字級大小： 大 中 小

KWFC世界廚藝大賽於韓國首爾市KT展覽館盛大舉行，嘉南藥理大學生活應用保健系顏名聰教授與高士陽同學搭擋參加，以台灣夜市小吃為創意發想，勇奪主菜及前菜靜態展雙金牌，表現亮眼！

嘉南藥理大學校長陳鴻助表示，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，並征服了評審的味蕾。

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料理方式，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。得獎不只是廚藝受到國際大賽肯定，也是答謝恩師顏名聰的知遇之恩。

高士陽進一步說，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，讓臺灣的國旗再度飄揚在國際舞台上。(中廣記者陳婉玲)

臺灣夜市風橫掃漢江 嘉藥勇奪2019世界廚藝競賽雙金

2019.11.05 目擊新聞

嘉南藥理大學生活應用保健系教授顏名聰與學生高士陽到韓國，參加為期三天的2019 KWFC世界廚藝競賽，勇奪主菜及前菜靜態展雙金牌，為國、為校爭光！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，在韓國首爾市KT展覽館盛大舉行，這次競賽共有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。

代表嘉藥參賽的生活應用保健系學生高士陽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，而教授顏名聰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。





臺灣夜市風橫掃漢江 嘉藥勇奪世界廚藝競賽雙金



2019/11/05

(記者邱秋逢/台南報導)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，只能隨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。

上圖:獲得金牌的高士陽同學開心舉著國旗拍照。

中圖:嘉藥師生勇奪2019世界廚藝競賽雙金校長陳鴻助(左二)與系主任王柏森(右一)共享榮耀。

下圖:嘉南藥大勇奪2019世界廚藝競賽雙金牌。



PHILIPS 恒潔31816 超薄平面設計
浴室、廚房 適用 20W 黃光
節能80% 無藍光

hp DeskJet 1110 輕巧亮彩噴墨印表機
高CP值 省時節能

免掛牌 有補助

三星 SAMSUNG SDS
淘淘汰吃電怪獸!
加強防潮 外出安心

節能家電 這樣買更省
用消費 改變世界

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：4,746,122
當日人氣：943

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

2019-11-05 19:25:42 | 人氣(15) | 回應(0) | [上一篇](#) | [下一篇](#)

臺灣夜市風橫掃漢江 嘉藥勇奪2019世界廚藝競賽雙金

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】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

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：19,974

熱搜關鍵字

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

好友的新聞台Blog

熱門文章

- [家屬控執法過當臺南市第六分局澄漬\(31,377\)](#)
- [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\(23,092\)](#)
- [成大醫院-癢！癢！癢！胸口背部起紅疹 當心皮膚芽孢菌作怪\(10,804\)](#)
- [成大醫院大腸直腸外科主治醫師陳柏全-我的大便有血，是大腸直腸癌嗎\(9,879\)](#)
- [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\(8,944\)](#)
- [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？\(8,743\)](#)
- [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\(6,885\)](#)
- [成大醫院 骨科部 總醫師趙樹儀-退化性膝關節炎PRP療法\(6,102\)](#)
- [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\(6,013\)](#)
- [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\(5,877\)](#)
- [台南市立醫院骨科 邵崇榮醫師-手腕腕隧道症候群超微創手術\(5,874\)](#)
- [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\(5,578\)](#)
- [安南醫院腦神經內外科 完成第一例 巴金森氏症病人接受深層腦部刺激手術\(DBS\)\(5,329\)](#)
- [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\(5,242\)](#)
- [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\(5,222\)](#)
- [屏東縣--「薑黃」用途廣 養生保健好食材\(5,044\)](#)
- [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\(4,937\)](#)
- [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\(4,983\)](#)
- [郭綜合醫院 耳鼻喉科 謝易倫醫師-惱人的天旋地轉\(4,790\)](#)
- [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\(4,769\)](#)

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

藥代表顏名聰與高士陽徒弟二人，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，老師給我的不只是廚藝，還有人脈等等許

站內搜尋

請輸入關鍵字
搜尋
 標題 內容 標籤



最新文章

- [用肥電腦監控，種萵苣免煩惱 穴盤再利用，減塑有訣竅 女子情緒失控坐陽台 所長破門救人](#)
- [網路交友險遭騙匯款，員警及時攔阻](#)
- [及時支援偏鄉醫療 胸腔病院再獲衛福部判讀績優團體獎](#)
- [林瑞模教授獲公會醫療奉獻獎 整合臨床、教學、研究 跨醫材、機械多領域 成功推動技轉與多專利](#)
- [臺南監理站108年11月21日至安平區華平里辦理跨機關行動監理機車考照服務](#)
- [臺灣夜市風橫掃漢江 嘉藥勇奪2019世界廚藝競賽雙金](#)
- [新光三越台南新天地週年慶11/7-12/1重磅登場](#)
- [財政部南區國稅局表示「台1線327K至329K路面整修工程」永康分局提醒通行安全](#)

文章分類

- [醫療\(1882\)](#)
- [藝文\(1146\)](#)
- [美食\(306\)](#)
- [運動\(174\)](#)
- [旅遊\(844\)](#)
- [警政\(4323\)](#)
- [稅務\(358\)](#)
- [教育\(940\)](#)
- [社會\(3128\)](#)
- [音樂\(178\)](#)
- [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, \(espn.com/actiavate\)](#)
- [落實社區警政 建構天妃里安居家園, \(QuickBooks Support Phone Number 800\)](#)
- [落實社區警政 建構天妃里安居家園, \(Fix QuickBooks Error](#)

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。

[我要檢舉](#)

f

台長: [蔡永源](#)

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



Home > 2019 > 11月 > 5 > 臺灣夜市風橫掃漢江 嘉藥勇奪2019世界廚藝競賽雙金

教育

臺灣夜市風橫掃漢江 嘉藥勇奪2019世界廚藝競賽雙金



mt985az @ 19 小時 ago

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】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。



煩惱 穴

女子情緒失控坐陽台 所長破門救人

網路交友險遭騙匯款，員警及時攔阻



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

恩。



煩惱 穴

女子情緒失控坐陽台 所長破門救人

網路交友險遭騙匯款，員警及時攔阻



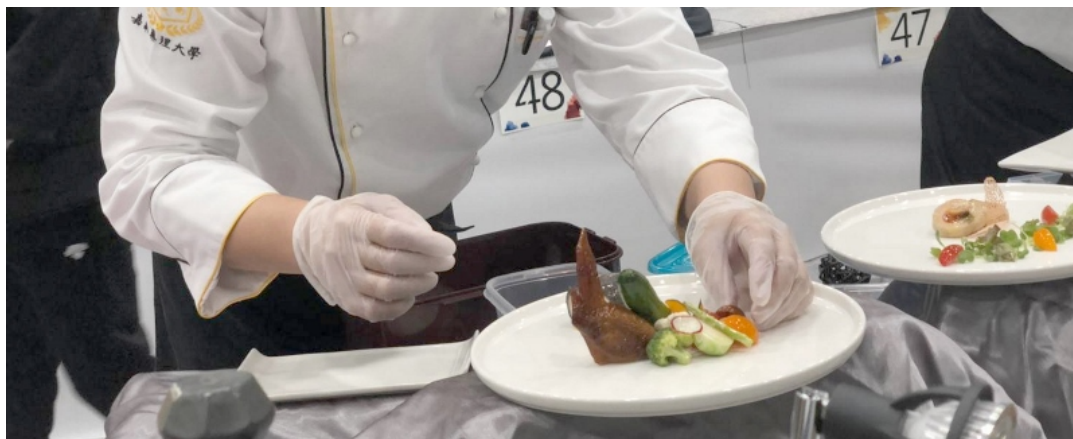
嘉藥校長陳鴻助特別與得獎師生見面，在仔細聽過比賽中的酸甜苦辣後，陳校長除了感謝選手的付出與努力外，更欣慰生活系也成為國際比賽獲獎的生力軍，期待更多的嘉藥菁英都能登上國際舞台，增廣自身的見聞也為國、為校爭光。



煩惱 穴

女子情緒失控坐陽台 所長破門救人

網路交友險遭騙匯款，員警及時攔阻



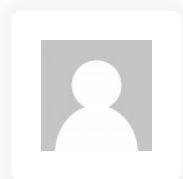
回應陳校長的期待，士陽說，我準備好了跟師父顏名聰已經瞄準明年5月的釜山廚藝賽事，規劃和就讀生活系的弟弟及夥伴一起組隊參加，將以更堅強的陣容，在國際競技場上追求佳績、齊力奪金，讓臺灣的國旗飛揚在更多的國際舞台上。

相關文章：



嘉藥林其叡帶
「醉」立功 韓國大

Posted in 教育



mt985az



發佈留言

發佈留言必須填寫的電子郵件地址不會公開。 必填欄位標示為 *

✂

煩惱 穴

女子情緒失控坐陽台 所長破門救人

網路交友險遭騙匯款，員警及時攔阻

顯示名稱 *

電子郵件地址 *

個人網站網址

在瀏覽器中儲存顯示名稱、電子郵件地址及個人網站網址，以供下次發佈留言時使用。

發佈留言

Next Post >

交通

臺南監理站108年11月21日至安平區華平里辦理跨機關行動監理機車考照服務

🕒 週二 11月5, 2019



煩惱 穴

女子情緒失控坐陽台 所長破門救人

網路交友險遭騙匯款，員警及時攔阻

您可能會喜歡

🕒 3 週 ago

金卓越社區選拔 五社區全上 社區營造培力 找嘉藥準沒錯

🕒 3 個月 ago

「Zespri超有感封街小孩趴」17、18日即將登場

嘉藥健美隊 續創佳績 候好慈雙金加身 傲視群雄

煩惱 穴

女子情緒失控坐陽台 所長破門救人

網路交友險遭騙匯款，員警及時攔阻

🕒 2 週 ago

三大社團聯合舉辦關懷之旅 讓青少年海上搭乘郵輪圓夢

🕒 1 個月 ago

創意藥膳添新意 圓融執著寫新生 嘉藥藥膳班劃下溫馨句點

🕒 3 個月 ago

點亮環保金頭腦 嘉藥主辦綠點子發明設計競賽

搜尋...

搜尋

近期文章



女子情緒失控坐陽台 所長破門救人

網路交友險遭騙匯款，員警及時攔阻

煩惱 穴

女子情緒失控坐陽台 所長破門救人

網路交友險遭騙匯款，員警及時攔阻

林瑞模教授獲公會醫療奉獻獎 整合臨床、教學、研究 跨醫材、機械多領域 成功推動技轉與多專利

臺南監理站108年11月21日至安平區華平里辦理跨機關行動監理機車考照服務

臺灣夜市風橫掃漢江 嘉藥勇奪2019世界廚藝競賽雙金

新光三越台南新天地週年慶11/7-12/1重磅登場

財政部南區國稅局表示

「台1線327K至329K路面整修工程」永康分局提醒通行安全

臺南監理站108年11月20日至南區灣裡怡峰殿辦理行動監理機車考照服務

台南地區自來水水源未使用地下水，自來水水質檢驗均符合標準，民眾可安心飲用

分類

社會

警政

醫療

藝文

交通

美食

運動



稅務

教育

煩惱 穴

女子情緒失控坐陽台 所長破門救人

網路交友險遭騙匯款，員警及時攔阻

商業

政治

消防

衛生

農業

食品、衛生

彙整

2019 年 11 月 (22)

2019 年 10 月 (152)

2019 年 9 月 (167)

2019 年 8 月 (155)

2019 年 7 月 (143)

2019 年 6 月 (22)



🏠 首頁

蔡永源 0932-984309 TEL : 06-2277282

E-mail : minjin5839@gmail.com

minjin5839@yahoo.com.tw

煩惱穴

女子情緒失控坐陽台 所長破門救人

網路交友險遭騙匯款，員警及時攔阻

搜尋...

搜尋

搜尋商品...

搜尋

Copyright All right reserved Theme: Default Mag by ThemeInWP

社會 警政 醫療 藝文 交通 美食 運動 旅遊 祝務 教育 音樂 商業 政治 消防
衛生 農業 食品、衛生

煩惱 穴

女子情緒失控坐陽台 所長破門救人

網路交友險遭騙匯款，員警及時攔阻

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

孫宜秋／南市

2019/11/6

【記者孫宜秋／南市報導】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！



嘉藥師生勇奪2019世界廚藝競賽雙金校長陳鴻助(左二)與系主任王柏森(右一)共享榮耀。

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，只能隨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。

取材夜市小吃 這對師徒檔在世界廚藝賽奪雙金



嘉藥教授顏名聰（左1）、學生高士陽（右2）勇奪世界廚藝競賽雙金，與校長陳鴻助（左2）共享榮耀。
（記者吳俊鋒翻攝）

2019-11-05 16:58:27

〔記者吳俊鋒／台南報導〕嘉南藥理大學的師生顏名聰與高士陽，遠赴韓國，2019世界廚藝競賽（KWFC），以台灣夜市小吃為發想，取材常見的雞翅包飯，搭配道地的烏骨雞，勇奪主菜、前菜的靜態展雙金牌，讓本土美食揚名海外。

嘉藥校長陳鴻助說，著名的KWFC，是韓國最多官方認可的大型世界餐飲賽事，在首爾熱鬧舉行，此次共11個國家、近3000位選手參加，競爭激烈，勝出不易，顏名聰與高士陽師徒的精彩表現，值得喝采。

高士陽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等系列料理，一舉奪下前菜類冠軍。

主菜類的競賽，該校生活應用保健系教授顏名聰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。

顏名聰發揮精湛的廚藝，讓台灣夜市常見的雞翅包飯，以及特有的烏骨雞，躍上國際競賽舞台，最後透過巧思擺盤，完美呈現，贏得評審青睞，勇奪金牌。

首次挑戰國際賽的高士陽說，去到海外，觀摩飲食調理方式之餘，更重要的是必須克服食材問題，原本計畫用新鮮的玉米筍與芋頭烹飪入菜，當地居然沒有，只好隨機應變，改以七彩番茄及南瓜取代。

顏名聰、高士陽在狹小的旅館中，把握時間，重新試菜烹煮，要呈現作品最完美的色澤與形態，獲獎歷程，相當辛苦。



獲得金牌的高士陽，開心地拿著國旗拍照。（記者吳俊鋒翻攝）



顏名聰研發的烏骨雞慕司捲雙拼煙燻翅包飯，在主菜類奪金。(記者吳俊鋒翻攝)



高士陽細心地完成前菜擺盤。(記者吳俊鋒翻攝)

融合台灣料理夜市小吃 嘉藥世界廚藝競賽奪雙金

(中央社記者張榮祥台南5日電)嘉南藥理大學生活應用保健系教授顏名聰及保健營養系碩2學生高士陽，首次參加韓國首爾2019世界廚藝競賽，以台灣料理融合夜市小吃，2日在主菜及前菜靜態展勇奪雙金牌。

2019世界廚藝競賽(2019 KOREA World Food Championships, KWFC) 11月1日在韓國首爾KT展覽館開賽，為期3天，比賽項目有17大項20多類，參賽選手近3000人，分別來自加拿大、美國、日本、台灣、韓國、香港等11個國家或地區。

顏名聰今天告訴中央社記者，他和高士陽首次參加世界廚藝大賽，10月30日抵達韓國，11月2日參加主菜和前菜比賽，他參賽主菜，高士陽參加前菜，雙雙奪金。

顏名聰的主菜菜色，分別是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等3道菜，融合台灣料理和夜市小吃創作而成。

高士陽則是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等4道菜色應戰。

高士陽說，這是他第一次到韓國，參賽前得先觀摩不同國家的飲食調理方式，且要克服食材的取得；他原本規畫採用新鮮玉米筍及芋頭烹飪入菜，但到了韓國才發現沒有食材，只能改以七彩番茄及南瓜取代，且把飯店空調調到最低，以免食材上膠後膠融化。

高士陽表示，他就這樣穿著厚外套，在狹小旅館中把握時間加緊重新試菜烹煮，最終呈現作品最完美的色澤和形態。

目前，顏名聰及高士陽正在為明年5月韓國釜山的國際廚藝賽事備戰，高士陽說，他將會找同在嘉藥就讀的弟弟及夥伴一起組隊參加。

(編輯：方沛清) 1081105

Search ...

首頁 政治 財經 社會 生活 綜合 聯絡我

綜合

讓國旗飛揚 臺灣夜市風橫掃漢江 嘉藥勇奪2019世界廚藝競賽雙金

Posted By: TainanTalk 十一月 5, 2019 Comments Off!

〔記者鄭德政南市報導〕嘉南藥理大學生活應用保健系顏名聰教授與學生高士陽於日前遠赴韓國，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！



（圖說）獲得金牌的高士陽同學在會場開心舉著國旗拍照。（嘉藥提供）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。



(圖說) 首次出國挑戰的顏明聰教師(右)與學生高士陽(左) 秉著絕佳默契勇奪金牌。
(嘉藥提供)

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，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，征服評審的眼光。



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

勁報 2019/11/05 17:23(21小時前)



【勁報記者杜忠聰/臺南報導】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，只能隨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。





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

勁報

發布時間 2019年11月5日 17:23

更新時間 2019年11月5日 17:23



【勁報記者杜忠聰/臺南報導】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、金日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。





2019-11-05 17:23:21 勁報記者杜忠聰/臺南報導

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，只能隨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。





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



2019/11/05

【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。



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

【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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，只能隨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。



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

大成報 / 杜忠聰 2019.11.05 17:22



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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 W

orld 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。



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



2019-11-05

【勁報記者杜忠聰/臺南報導】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，只能隨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。



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

LINE 用LINE傳送

E-Mail

列印

大 中 小

2019-11-05 瀏覽人數：3



記者：黃豐証



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。

台灣夜市風橫掃漢江，嘉藥勇奪2019世界廚藝競賽雙金。



分享: [f](#) [P](#) [t](#)

【新南瀛記者黃鐘毅報導】嘉南藥理大學顏名聰教授與高士陽同學參加二〇一九世界廚藝競賽，在十一個國家近三千位高手中，脫穎而出，勇奪主菜及前菜靜態展雙金牌，為國、為校爭光，校長陳鴻助與得獎師生見面時，除了感謝選手的付出與努力外，期待更多的嘉藥菁英都能登上國際舞台。

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；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，台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，只能隨機應變改以七彩番茄及南瓜取代，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。

他說，跟在老師身邊這麼多年，老師給的不只是廚藝，還有人脈等等許多資源，得獎也是答謝老師的知遇之恩。

陳鴻助校長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。

世界廚藝賽 嘉藥師生奪雙金



2019-11-05



圖：首次出國挑戰的顏名聰教師（右）與高士陽同學秉著絕佳默契勇奪金牌。（嘉南藥理大學提供）

嘉南藥理大學顏名聰教授與高士陽同學參加二〇一九世界廚藝競賽，在十一個國家近三千位高手中，脫穎而出，勇奪主菜及前菜靜態展雙金牌，為國、為校爭光，校長陳鴻助昨天與得獎師生見面時，除了感謝選手的付出與努力外，期待更多的嘉藥菁英都能登上國際舞台。

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；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，台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。

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，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。

陳鴻助校長在仔細聽過比賽中的酸甜苦辣後，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。【記者黃鐘毅 / 台南報導】

主題：[活動總匯] 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

facebook

UUTW FB

日期：2019/11/5



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。











[\(http://focusnews.tw/\)](http://focusnews.tw/)

- [頭條 \(http://focusnews.tw/category/%e5%9f%8e%e5%b8%82/%e5%8f%b0%e4%b8%ad%e5%b8%82/%e9%a0%ad%e6%a2%9d/\)](http://focusnews.tw/category/%e5%9f%8e%e5%b8%82/%e5%8f%b0%e4%b8%ad%e5%b8%82/%e9%a0%ad%e6%a2%9d/)
- [政治 \(http://focusnews.tw/category/%e6%94%bf%e6%b2%bb/\)](http://focusnews.tw/category/%e6%94%bf%e6%b2%bb/)
- [城市 \(http://focusnews.tw/category/%e5%9f%8e%e5%b8%82/\)](http://focusnews.tw/category/%e5%9f%8e%e5%b8%82/)
- [文教 \(http://focusnews.tw/category/%e6%96%87%e6%95%99/\)](http://focusnews.tw/category/%e6%96%87%e6%95%99/)
- [生活 \(http://focusnews.tw/category/%e7%94%9f%e6%b4%bb/\)](http://focusnews.tw/category/%e7%94%9f%e6%b4%bb/)
- [產業 \(http://focusnews.tw/category/%e7%94%a2%e6%a5%ad/\)](http://focusnews.tw/category/%e7%94%a2%e6%a5%ad/)
- [社會 \(http://focusnews.tw/category/%e7%a4%be%e6%9c%83/\)](http://focusnews.tw/category/%e7%a4%be%e6%9c%83/)
- [國際 \(http://focusnews.tw/category/%e5%9c%8b%e9%9a%9b/\)](http://focusnews.tw/category/%e5%9c%8b%e9%9a%9b/)
- [大陸 \(http://focusnews.tw/category/%e5%a4%a7%e9%99%b8/\)](http://focusnews.tw/category/%e5%a4%a7%e9%99%b8/)
- [財經 \(http://focusnews.tw/category/%e8%b2%a1%e7%b6%93/\)](http://focusnews.tw/category/%e8%b2%a1%e7%b6%93/)
- [軍、警、消防 \(http://focusnews.tw/category/%e8%bb%8d%e3%80%81%e8%ad%a6%e3%80%81%e6%b6%88%e9%98%b2/\)](http://focusnews.tw/category/%e8%bb%8d%e3%80%81%e8%ad%a6%e3%80%81%e6%b6%88%e9%98%b2/)
- [運動 \(http://focusnews.tw/category/%e9%81%8b%e5%8b%95/\)](http://focusnews.tw/category/%e9%81%8b%e5%8b%95/)
- [達人 \(http://focusnews.tw/category/%e9%81%94%e4%ba%ba/\)](http://focusnews.tw/category/%e9%81%94%e4%ba%ba/)
- [焦點 \(http://focusnews.tw/category/%e7%84%a6%e9%bb%9e/\)](http://focusnews.tw/category/%e7%84%a6%e9%bb%9e/)
- [專題 \(http://focusnews.tw/category/%e5%b0%88%e9%a1%8c/\)](http://focusnews.tw/category/%e5%b0%88%e9%a1%8c/)



記者宗武 (<http://focusnews.tw/author/0931992460/>) 城市 (<http://focusnews.tw/category/%e5%9f%8e%e5%b8%82/>) • 台南市 (<http://focusnews.tw/category/%e5%9f%8e%e5%b8%82/%e5%8f%b0%e5%8d%97%e5%b8%82/>) • 文教 (<http://focusnews.tw/category/%e6%96%87%e6%95%99/>) • 未分類 (<http://focusnews.tw/category/uncategorized/>) • 焦點 (<http://focusnews.tw/category/%e7%84%a6%e9%bb%9e/>) • 生活 (<http://focusnews.tw/category/%e7%94%9f%e6%b4%bb/>) • 產業 (<http://focusnews.tw/category/%e7%94%a2%e6%a5%ad/>) • 社會 (<http://focusnews.tw/category/%e7%a4%be%e6%9c%83/>) • <http://focusnews.tw/2019/11/05/p103788/#respond>

【記者蔡宗武／臺南報導】

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，在眾多的選手們中，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。



巧手細心地完成前菜擺盤的高士陽【圖/翻攝畫面】

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，只能隨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。



首次出國挑戰的顏名聰教師(右)與高士陽同學秉著絕佳默契勇奪金牌【圖/翻攝畫面】

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。

嘉南藥大勇奪2019世界廚藝競賽雙金牌【圖/翻攝畫面】

[.\(/#facebook\)](#) [.\(/#twitter\)](#)

https://www.addtoany.com/add_to/google_plus?

[linkurl=http%3A%2F%2Ffocusnews.tw%2F2019%2F11%2F05%2Fp103788%2F&linkname=%E8%AE%93%E5%9C%8B%E6%97%97%E9%A3%9B%20](http%3A%2F%2Ffocusnews.tw%2F2019%2F11%2F05%2Fp103788%2F&linkname=%E8%AE%93%E5%9C%8B%E6%97%97%E9%A3%9B%20)

[.\(/#line\)](#) [.\(/#whatsapp\)](#) [.\(/#google_gmail\)](#)

<https://www.addtoany.com/share#url=http%3A%2F%2Ffocusnews.tw%2F2019%2F11%2F05%2Fp103788%2F&title=%E8%AE%93%E5%9C%8B%E6%97%97%E9%A3%9B%20>

臺灣廚藝橫掃漢江嘉藥勇奪2019世界競賽雙金

用LINE傳送

2019-11-05 17:50 經濟日報 黃逢森

嘉南藥理大學生活應用保健系教授顏名聰與高士陽同學於日前遠赴韓國，參加為期三天的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3,000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兩人，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。



嘉南藥大勇奪2019世界廚藝競賽雙金牌。嘉藥 / 提供



顏名聰教師研發的烏骨雞慕司捲雙拼煙燻翅包飯，深受評審青睞。嘉藥 / 提供



首次出國挑戰的顏名聰教師(右)與高士陽同學秉著絕佳默契勇奪金牌。嘉藥 / 提供



巧手細心地完成前菜擺盤的高士陽。嘉藥 / 提供



獲得金牌的高士陽同學開心舉著國旗拍照。 嘉藥 / 提供

世界廚藝賽 嘉藥師生奪雙金

2019-11-05 編輯部



嘉藥校長陳鴻助（左2）與獲獎師生顏名聰（左1）、高士陽（右2）。（記者陳懷恩攝）

LINE LINE

【記者陳懷恩台南報導】藉由臺灣夜市小吃創意發想，嘉南藥理大學生活應用保健系教師顏名聰獲得2019世界廚藝競賽 (2019 KOREA World Food Championships, KWFC)金牌，讓雞翅包飯、烏骨雞飯躍上國際舞台，學生高士陽也在此賽獲得前菜冠軍，一起為國、為校爭光。

嘉藥生活應用保健系，日前赴韓參加著名的KWFC世界廚藝大賽，這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展覽館舉行。代表嘉藥參賽的高士陽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奪下前菜類冠軍。

主菜由顏名聰教授應戰，做出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，讓臺灣夜市常見的雞翅包飯、獨有的烏骨雞都躍上國際舞台，最後透過巧思擺盤來完美呈現，征服了評審的眼光。

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展現高度默契，理念一致，挑戰時間、空間、食材種種限制，最終脫穎而出勇奪雙金牌。

首次挑戰國際賽的高士陽表示，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，只能隨機應變改以七彩番茄及南瓜取代，而為了怕食材上膠後膠融化，便把飯店空調調到最低溫，得穿厚外套在狹小旅館中試菜烹煮。

嘉藥勇奪2019世界廚藝競賽雙金



TNN台灣地方新聞／黃緒勳／更新日期: 2019-11-05 20:12:46



【記者黃緒勳台南報導】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。

嘉南大學師生主打台灣夜市風 勇奪世界廚藝競賽雙金

2019-11-05 14:11 聯合報 記者周宗禎 / 即時報導

嘉南藥理大學生活應用保健系教授顏名聰與學生高士陽遠赴韓國，在世界廚藝競賽(2019KOREA World Food Championships, KWFC)勇奪主菜及前菜靜態展雙金牌，為國為校爭光，嘉藥今天公布喜訊，「全體師生同感喜悅並與有榮焉！」

KWFC世界廚藝大賽在韓國首爾市舉行，是韓國最多官方認可的大型世界餐飲賽事，國際知名，共有11個國家近3000高手參加，競爭激烈，嘉藥代表顏名聰與高士陽師徒默契十足，挑戰競賽時間、空間、食材種種限制，以台灣夜市小吃為創意發想，最終脫穎而出勇奪雙金牌。

高士陽以「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」等作品，一舉奪下前菜類冠軍；顏名聰則以「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，台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。

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，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，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。

高士陽說，跟在老師身邊這麼多年，老師給我的不只是廚藝，還有人脈等等許多資源，得獎也是答謝老師的知遇之恩。

校長陳鴻助與得獎師生見面，仔細聽過比賽中的酸甜苦辣後，除了感謝選手的付出與努力，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。

高士陽說，「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。



嘉南大學師生主打台灣夜市風，勇奪世界廚藝競賽雙金。圖/校方提供



嘉南大學師生主打台灣夜市風，勇奪世界廚藝競賽雙金。圖/校方提供



嘉南大學師生主打台灣夜市風，勇奪世界廚藝競賽雙金。圖/校方提供



嘉南大學師生主打台灣夜市風，勇奪世界廚藝競賽雙金。圖/校方提供



嘉南大學師生主打台灣夜市風，勇奪世界廚藝競賽雙金。圖/校方提供

走向世界廚藝路！嘉藥勇奪雙金牌成績

2019/11/5 下午 12:19:00 記者:陳遍綠 Viewed:212

日前遠赴韓國的嘉南藥理大學生活應用保健系顏名聰教授與高士陽同學參加為期三日的2019世界廚藝競賽勇奪主菜及前菜靜態展雙金牌，讓嘉藥全體師生同感喜悅並與有榮焉！



▲嘉藥師生勇奪2019世界廚藝競賽雙金校長陳鴻助(左二)與系主任王柏森(右一)共享榮耀。

著名的KWFC世界廚藝大賽於韓國首爾市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，而競賽結束後嘉藥代表顏名聰教授與高士陽同學以臺灣夜市小吃為創意發想，最終脫穎而出勇奪雙金牌！



▲顏名聰教師研發的烏骨雞慕司捲雙拼煙燻翅包飯，深受評審青睞。



▲巧手細心地完成前菜擺盤的高士陽。

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。



▲首次出國挑戰的顏名聰教師(右)與高士陽同學秉著絕佳默契勇奪金牌。

首次挑戰國際賽的高士陽表示：「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。」嘉藥校長陳鴻助在仔細聽過比賽中的酸甜苦辣後，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。



資料來源：自由時報(A14 台南新聞)

刊載日期：108年11月06日

記者：吳俊鋒

世界廚藝競賽 嘉藥奪雙金

〔記者吳俊鋒／仁德報導〕嘉南藥理大學師生顏名聰與高士陽遠赴韓國，參加二〇一九世界廚藝競賽（K W F C），以取材台灣夜市常見的雞翅包飯，搭配道地的烏骨雞，勇奪主菜、前菜的靜態展雙項金牌，讓本土小吃揚名海外。

高士陽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等系列料理，奪下前菜類冠軍。

主菜類競賽，嘉藥生活應用保健系教授顏名聰以烏骨雞慕斯捲雙拼煙燻翅包飯、辣子雞肉捲、太妃堅果塔與黑之麻熔岩泡芙應戰。

顏名聰發揮精湛的廚藝，讓台灣夜市常見的雞翅包飯及特有的烏骨雞，躍上國際競賽舞台，最後透過巧思擺盤完美呈現，贏得評審青睞，勇奪金牌。

首次挑戰國際賽的高士陽說，到海外觀摩飲食調理方式之餘，更重要的是克服食材問題，原本計畫用新鮮的玉米筍與芋頭烹飪入菜，當地居然沒有，只好隨機應變，改以

七彩番茄及南瓜取代。

嘉藥校長陳鴻助指出，K W F C是南韓最多官方認可的大型世界餐飲賽事，在首爾熱鬧舉行，共十一個國家、近三千位選手參賽。



嘉藥教授顏名聰（左一）、學生高士陽（右二）勇奪世界廚藝競賽雙金，與校長陳鴻助（左二）共享榮耀。
（記者吳俊鋒翻攝）



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中華日報(C5 台南文教)

刊載日期：108年11月06日

記者：林偉民

夜市發想 嘉藥世界廚藝賽奪雙金

記者林偉民／仁德報導

嘉南藥理大學生活應用保健系教授顏名聰帶著學生高士陽，以台灣夜市小吃為發想，參加在韓國舉辦的世界廚藝競賽（K W F C），勇奪主菜、前菜靜態展雙金牌，讓本土美食揚名海外。

高士陽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；顏名聰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，將台灣夜市常見的雞翅包飯、烏骨雞登上國際舞台，最後透過巧思擺盤完美呈現，征服評審的眼光。

高士陽表示，出國比賽先要克服食材問題，原本計畫用新鮮玉米筍及芋頭烹飪入菜，到韓國卻找不到，只能改買七彩番茄及南瓜取代，師徒二人將飯店房間溫度調至最低，再裹著厚外套試菜烹煮，希望作品呈現最完美的色澤和形態，過程讓他難忘。

師生昨天呈現成果和校長陳鴻助分享，陳除感謝選手的付出與努力，也期待更多嘉藥菁英都能登上國際舞台，為校爭光。高士陽表示，已和老師顏名聰瞄準明年釜山廚藝賽事，將和弟弟及夥伴組隊參加。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：臺灣時報(9 全台焦點)

刊載日期：108 年 11 月 06 日

記者：林福來



↑讓國旗飛，臺灣夜市風橫掃漢江，嘉藥勇奪二〇一九世界廚藝競賽雙金。

(記者林福來攝)

世界廚藝賽 嘉藥夜市小吃奪雙金

〔記者林福來台南報導〕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，參加為期三日的二〇一九世界廚藝競賽，勇奪生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KWMEC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，此次競賽共有十一個國家，近三千位高手參加，競賽過程相當激烈。嘉藥代表顏名聰與高士陽師徒二人，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榕岩泡芙應戰，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。

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。

回應陳鴻助校長的期待，高士陽說，我準備好了跟師父顏名聰已經瞄準明年五月的釜山廚藝賽事，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。



臺灣時報電子報



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：臺灣導報(2B 雲嘉南新聞)

刊載日期：108年11月06日

記者：陳懷恩

世界廚藝賽 嘉藥師生奪雙金

【記者陳懷恩台南報導】藉由 大學生生活應用保健系教師顏名聰獲
臺灣夜市小吃創意發想，嘉南藥理 得2019世界廚藝競賽 (2019 KOREA



嘉藥校長陳鴻助(左2)與獲獎師生顏名聰(左1)、高士陽(右2)
(記者陳懷恩攝)

World Food Championships, KWFC)金牌，讓雞翅包飯、烏骨雞飯躍上國際舞台，學生高士陽也在此賽獲得前菜冠軍，一起為國、為校爭光。

嘉藥生活應用保健系，日前赴韓參加著名的KWFC世界廚藝大賽，這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展覽館舉行。代表嘉藥參賽的高士陽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奪下前菜類冠軍。

主菜由顏名聰教授應戰，做出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，讓臺灣夜市常見的雞翅包飯、獨有的烏骨雞都躍上國際舞台，最後透過巧思擺盤來完美呈現，征服了評審的眼光。

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展現高度默契，理念一致，挑戰時間、空間、食材種種限制，最終脫穎而出勇奪雙金牌。

首次挑戰國際賽的高士陽表示，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，只能隨機應變改以七彩番茄及南瓜取代，而為了怕食材上膠後膠融化，便把飯店空調調到最低溫，得穿厚外套在狹小旅館中試菜烹煮。

師生返國後，嘉藥校長陳鴻助與二人見面，特別感謝他們的付出與努力，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。學生並表示，預備參加明年5月的釜山廚藝賽事。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：真晨報(12 彩色人生)

刊載日期：108 年 11 月 06 日

記者：黃鐘毅

世界廚藝賽 嘉藥師生奪雙金

一九九世界廚藝競賽，在十一個國家近三千位高手中，脫穎而出，勇奪主菜及前菜靜態展雙金牌，為國、為校爭光，校長陳鴻助昨天與得獎師生見面時，除了感謝選手的付出與努力外，期待更多的嘉藥菁英都能登上國際舞台。

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；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，台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



【記者黃鐘毅／台南報導】嘉南藥理大學顏名聰教授與高士陽同學參加二〇一八年世界廚藝競賽，在十一個國家近三千位高手中，脫穎而出，勇奪主菜及前菜靜態展雙金牌，為國、為校爭光，校長陳鴻助昨天與得獎師生見面時，除了感謝選手的付出與努力外，期待更多的嘉藥菁英都能登上國際舞台。



首次出國挑戰的顏名聰教師（右）與高士陽同學秉著絕佳默契勇奪金牌。（嘉南藥理大學提供）

透過巧思擺盤來完美呈現，征服了評審的眼光。

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，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。

陳鴻助校長在仔細聽過比賽中的酸甜苦辣後，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。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：民時新聞(3大台南生活焦點)

刊載日期：108年11月06日

記者：孫宜秋

嘉藥勇奪2019世界廚藝競賽雙金

以臺灣夜市小吃為創意發想 透過巧思擺盤來完美呈現征服了評審的眼光

【記者孫宜秋／南市報導】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)，勇奪王采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！

著名的烹飪世界廚藝大賽，是韓國最多官方認可的大型世界餐飲賽事，於韓國首爾市之展覽館盛大舉行，此次競賽共有二十個國家，近800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、小卷墨魚卷紅絲絨嫩雞凍一舉奪下前菜類冠軍，而顏名聰教授則以高骨雞醬司捲雙拼煙燻翅包飯、辣子雞肉捲、太妃蝦果塔與黑芝麻塔塔岩泡芙應戰，臺灣夜市常見的雞翅包飯、獨有的高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，征服了評審們的眼光。

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，只能隨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得獎的生力軍，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備妥明年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。



嘉藥師生勇奪2019世界廚藝競賽雙金校長陳鴻助(左二)與系主任王柏森(右一)共享榮耀。



資料來源：蘋果日報(J1 廣告)

刊載日期：108 年 11 月 06 日

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，只能隨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臨陣明年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。



走向世界廚藝路！嘉南藥理科技大學勇奪雙金牌成績

【記者／陳遍綠報導】著名的KWFC世界廚藝大賽於韓國首爾市KT展覽館盛大舉行，此次競賽共有11個國家，選手各個展現高超技藝，胸懷爭取佳績的決心，而競賽結束後嘉藥代表顏名聰教授與高士陽同學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：「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，只能隨機應變改以七彩番茄及南瓜取代。」嘉藥校長陳鴻助在仔細聽過比賽中的酸甜苦辣後，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。