



## 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

### 嘉藥「烘焙夢」勇奪

### 「2019國際創意藝術大賽」金牌獎

嘉南藥理大學餐旅管理系再度榮獲殊榮！一年級李易宸同學日前參加高雄巨蛋舉行的「2019國際婚禮文化創意藝術大賽」，與台灣、越南、馬來西亞、新加坡、韓國、日本、澳洲、印度等超過300多位的選手同場較勁，初生之犢不畏虎年僅18歲的李易宸，靠著精緻的技藝與多元的創意，勇奪翻糖蛋糕裝飾類組金牌，實屬難能可貴。

李易宸的得獎作品取名「烘焙夢」，除了蛋糕體運用素色翻糖披覆外，並以糖霜呈現鮮奶油的綿密，作品中以麵包、蛋糕和甜點來象徵烘焙師的靈魂，而藏在蛋糕旁的小老鼠意味著挫折與逆境，齒輪代表無數次的修正與磨練，時鐘為一次次經驗的累積後，小老鼠的烘焙夢在嘗試中成長磨練中茁壯，終於幻化成為勇奪金牌的自信烘焙師，手捧獎牌與作品，展露自信的笑容。

李易宸希望以這座作品來表達她對西點蛋糕製作技術的熱愛，一直以來，李易宸就以成為烘焙師為目標努力著，家人也十分支持，高中時期的她曾代表學校參加全國技藝競賽西點蛋糕類比賽，雖然只是參加分區賽，卻激發她對西點蛋糕製作技術的熱愛，經畢業學姐推薦選擇就讀嘉藥餐旅系，並跟隨台中VIA琢璞時尚文化莊淑媚老師及嘉藥餐旅系孫靖玲老師的指導，往返台中台南學校兩地努力苦練，皇天不負苦心人，初試啼聲便一舉拿下傲人金牌。

餐旅系主任黃輝雄表示，李易宸不僅有藝術涵養和創作天份，「毅力」更是她成功的關鍵，此次榮獲殊榮全校師生與有榮焉，希望易宸將此次參賽的寶貴經驗帶回學校與大家分享，藉此鼓勵更多的同學力爭榮耀，學校也會全力支援專業設備及師資，並期勉餐旅系學生除專業知識素養外，更應加強實務技能，成為知能兼備的餐旅人才，一步一腳印，成就必定指日可待。