



嘉南藥理大學新聞剪報

資料來源：中華日報(C8 台南綜合)

刊載日期：109年05月24日

記者：黃文記

關廟三寶入菜 餐旅系生拚廚藝

嘉南藥大結合在地社團 創意料理鳳梨、綠竹筍、關廟麵 王俊弘、黃佳祺獲第一名

記者黃文記／關廟報導

嘉南藥理大學執行教育部「大學社會責任實踐計畫」，聯合在地「關廟青」社團，舉辦第一屆關廟三寶創意料理比賽，二十四日在山西宮活動中心競技，共有十組餐旅系學生秀廚藝，最後由嘉藥餐旅系王俊弘、黃佳祺獲得第一名。比賽於二十四日上午進行，經過主辦單位篩選後，有十組選手入圍最後決賽，邀請當地總舖師盧仁弘，以及老爺行旅主廚賴奕丞、Bat, Fong餐廳主廚王俊之，還有嘉南藥理大學院長王柏森等專業人士擔任評審。市議員許又仁、關廟區農會總幹事陳愛妹等人也應邀與會、頒獎。

參賽各組在指定時間內，必須取材在地的鳳梨、綠竹筍、關廟麵等食材，做出三道四人的創意料理，參賽者無不使出渾身解數，有的走歐式路線，如醬佐魚排、金沙翠玉軟絲、米果竹筍搭櫻花蝦、炙燒白蘭地鳳梨蛋糕等，充分發揮創意、巧思。

評審結果由嘉藥餐旅系王俊弘、黃佳祺拿下第一名，獲得獎金五千元；崑科大餐飲系車旻諺、阮柏霖獲得第二名及最佳人氣獎，獎金四千元；嘉藥餐旅系謝宜庭、董梓辰獲得第三名，獲得獎金二千元。

評審賴奕丞指出，參賽選手整體水準不錯，也各自展現創意，尤其烹調手法跳脫傳統，讓人耳目一新，若能再累積更多的廚藝經驗，未來大有可為。

關廟青發起人許鈞維表示，希望透過活動，提升地方特色產業能見度，以及行銷媒合的機會，促進區域經濟發展。

嘉藥副校長張翊峰說，全力實踐大學社會責任，爭取教育部經費，聯合關廟的人事物共同執行這次的活動，希望為地方發展盡份心力。



→嘉南藥理大學聯合在地「關廟青」社團，舉辦第一屆關廟三寶創意料理比賽，由嘉藥餐旅系的王俊弘、黃佳祺製作的料理獲得第一名。

(記者黃文記攝)

關廟三寶入菜 餐旅系生拚廚藝

2020-05-25



嘉南藥理大學聯合在地「關廟青」社團，舉辦第一屆關廟三寶創意料理比賽，由嘉藥餐旅系的王俊弘、黃佳祺製作的料理獲得第一名。（記者黃文記攝）

記者黃文記／關廟報導

嘉南藥理大學執行教育部「大學社會責任實踐計畫」，聯合在地「關廟青」社團，舉辦第一屆關廟三寶創意料理比賽，二十四日在山西宮活動中心競技，共有十組餐旅系學生秀廚藝，最後由嘉藥餐旅系王俊弘、黃佳祺獲得第一名。

比賽於二十四日上午進行，經過主辦單位篩選後，有十組選手入圍最後決賽，邀請當地總舖師盧仁弘，以及老爺行旅主廚賴奕丞、Bar Home餐廳主廚王俊之，還有嘉南藥理大學院長王柏森等專業人士擔任評審。市議員許又仁、關廟區農會總幹事陳愛妹等人也應邀與會、頒獎。

參賽各組在指定時間內，必須取材在地的鳳梨、綠竹筍、關廟麵等食材，做出三道四人份的創意料理，參賽者無不使出渾身解數，有的走歐式路線，如醬佐魚排、金莎翠玉軟絲、米果竹筍搭櫻花蝦、炙燒白蘭地鳳梨蛋糕等，充分發揮創意、巧思。

評審結果由嘉藥餐旅系王俊弘、黃佳祺拿下第一名，獲得獎金五千元；崑科大餐飲系車旻諺、阮柏霖獲得第二名及最佳人氣獎，獎金四千元；嘉藥餐旅系謝宜庭、董梓辰獲第三名，獲得獎金二千元。

評審賴奕丞指出，參賽選手整體水準不錯，也各自展現創意，尤其烹調手法跳脫傳統，讓人耳目一新，若能再累積更多的廚藝經驗，未來大有可為。

關廟青發起人許均維表示，希望透過活動，提升地方特色產業能見度，以及行銷媒合的機會，促進區域經濟發展。

嘉藥副校長張翊峰說，全力實踐大學社會責任，爭取教育部經費，聯合關廟的人事物共同執行這次的活動，希望為地方發展盡份心力。

台南關廟三寶美味上桌 首屆創意料理賽登場



首屆關廟三寶創意料理比賽登場，熱鬧行銷地方特色產業。(記者吳俊鋒攝)

2020-05-24 11:59:10

[記者吳俊鋒 / 台南報導] 為行銷地方特色產業，台南關廟青社團結合大專院校、區公所、市議員、廚藝界等，舉辦首屆的三寶創意料理比賽，今天熱鬧登場，高手齊聚，有的走歐式路線，如醬佐魚排、金莎翠玉軟絲、米果竹筍搭櫻花蝦、炙燒白蘭地鳳梨蛋糕...等，巧思令人印象深刻。

活動在關廟區山西宮宴會場舉行，主辦單位殺篩選後，入圍10組選手最後決賽，邀請當地總舖師盧仁弘，以及老爺行旅、Bar Home餐廳的主廚賴奕丞與王俊之，還有嘉南藥理大學院長王柏森等專業人士擔任評審。

各組在指定時間內，必須取材在地的鳳梨、綠竹筍、關廟麵等，做出3道4人份的創意料理，取前3名，加上人氣獎；市議員許又仁、區農會總幹事陳愛妹等都應邀與會。

崑山科大餐飲系的盧昱豪、謝昕妤以西式料理的手法，進行三寶食材的烹調，以自製的鳳梨醬汁拌佐魚排，也焗烤關廟麵，更設計出金莎翠玉軟絲的菜色，廚藝與創意兼具。

嘉南藥理大學餐旅系的董梓辰、謝宜庭走法式料理風格，除了白蘭地蛋糕之外，還用櫻花蝦、咖哩優格醬來搭竹筍，更酥炸關廟麵，製作鳳梨鳥巢大阪燒，手法也很創新。

賴奕丞指出，這次比賽選手整體水準還不錯，也各自展現創意，尤其烹調手法跳脫傳統，讓人耳目一新，若能再累積更多的廚藝經驗，未來大有可為。

關廟青發起人許均維表示，希望透過活動，提升地方特色產業的能見度，以及行銷媒合的機會，促進區域經濟發展。

嘉藥副校長張翊峰說，全力實踐大學社會責任，爭取教育部經費，聯合關廟的人事物，共同執行這次的活動，希望為地方發展盡份心力。



首屆關廟三寶創意料理比賽登場，熱鬧行銷地方特色產業。(記者吳俊鋒攝)