



## 澳門亞太盃調酒大賽 嘉南大學 鄧杞祝老師奪冠

第四屆亞太盃國際調酒賽 10 月 28、29 日於澳門舉行，其中嘉南藥理科技大學餐旅管理系鄧杞祝老師以精心調配的「秋天的花」(Autumn Blossom)雞尾酒，在來自台灣、日本、澳洲、斯里蘭卡、韓國、馬爾地夫、菲律賓、新加坡、香港、澳門、中國等地近 150 位選手競爭激烈參賽中，一致獲得國際評審青睞，榮登傳統調酒冠軍，教育部並當日特頒賀電至澳門恭賀為台灣爭光。

該校餐旅管理系王瑞顯主任表示本「台灣代表隊」係由中華民國國際調酒協會之好手組成，該協會在台灣調酒界由有教父與教母之稱的郭朝坤及謝美美前後任理事長帶領下，過去 10 年來為台灣於國際上打出調酒之響亮名號，獲得諸多佳績，於國際舞台占有一席之地。王主任表示鄧老師先前亦為該協會之教練，進入擔任教師後，積極調教嘉南大學學生獲得 2006（龔惠君同學）與 2009（吳柔文同學）年世盃國際調酒冠軍之卓越表現。

鄧老師表示，此次代表台灣出賽，最主要的目的就是要讓外國看見台灣、肯定台灣。更希望藉由此次比賽讓台灣的年輕選手了解，台灣調酒雖在國際間出名，但我們更要讓國際肯定台灣。以往台灣選手參賽，重點都是在比賽調配出的那道雞尾酒。10 年前台灣在調酒默默無名，當時抱著不得名也要出名的心態，以年輕選手的甜美的笑容做為主要參賽策略，也確實多次獲獎，但實際上在炫技之外，雞尾酒的口感才是精髓所在，而一杯好的雞尾酒，並不是只定義在新潮流行或是炫麗而已，要調配一杯所謂好的雞尾酒是要有專業及經驗調配出適合不同時間、客人、文化等條件的成品，當然在比賽中亦是如此，只是台灣選手比較幸運，有專業的教練團指導，才能這麼順利屢獲佳績。

鄧老師亦表示，在台灣漸漸闖出名號之後，希望能回歸外界對於調酒專業的重視，這次由她代表出賽並順利拿下冠軍，可以讓國際了解台灣在酒的專業知識上也不落人後，她很驕傲能在其它國家選手中，提升台灣選手的調酒知能，也盼能因此讓國內各界真正了解一位好的調酒者應該具有素養與內涵。在參加比賽的過程中，專業的調酒知識才是最重要的關鍵，希望能以自己此次的比賽經驗，讓學調酒的學生了解知識的重要，重視提升專業素養的重要。



# 嘉南藥理科技大學 新聞稿

聯絡人：校長室秘書 陳慧卿  
電話：(06) 2665674 2664911-1003  
行動：0952-058989  
E-Mail：[box101@mail.chna.edu.tw](mailto:box101@mail.chna.edu.tw)

相關訊息請洽該校餐旅系王瑞顯主任 06-2664911 轉 3600

圖說：嘉南藥理科技大學鄧杞祝老師勇奪澳門亞太盃調酒大賽





# 嘉南藥理科技大學 新聞稿

聯絡人：校長室秘書 陳慧卿  
電話：(06) 2665674 2664911-1003  
行動：0952-058989  
E-Mail：[box101@mail.chna.edu.tw](mailto:box101@mail.chna.edu.tw)

