



資料來源： 悠遊網新聞網 記者： _____

刊載日期： 2010-11-4

.....

澳門亞太盃調酒大賽嘉南科大 鄧杞祝 老師奪冠



【台南訊】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，本次「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，進入學校擔任教師後，積極調教嘉南科大學生獲得 2006 (龔惠君同學) 與 2009 (吳柔文同學) 年世界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，她很驕傲能在其他國

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。

相關訊息請洽該校餐旅系王瑞顯主任 06-2664911 轉 3600

圖說： 鄧杞祝與世界調酒總會會長合影。



台灣駐澳門代表(左一)頒發教育部部長賀電，右一為世界調酒總會會長。



嘉南藥理科技大學鄧杞祝老師勇奪澳門亞太盃調酒大賽冠軍。



資料來源： 大紀元 記者： 賴友容

刊載日期： 2010-11-5

亞太調酒冠軍 鄧杞祝奪佳績



●第 4 屆亞太盃國際調酒賽，鄧杞祝（左 1）、郭黛葶（左 6）贏得職業傳統組冠亞軍，職業花式組則由陳鈺承（左 7）、劉龍武（左 3）拿到冠亞軍。（記者賴友容／翻攝）

中華民國調酒協會日前從亞太盃國際調酒賽中，帶回傳統與花式的雙料冠、亞軍，刷新亞太盃紀錄。其中，鄧杞祝獲得傳統調酒的冠軍，她曾調教嘉南科大學生龔惠君、吳柔文，先後獲得 2006 與 2009 世界盃調酒冠軍。

鄧杞祝表示，此次代表台灣出賽，最主要是要讓外國看見台灣，希望藉由比賽讓台灣的年輕選手認識到，台灣調酒雖已在國際間出名，但進一步要讓國際肯定台灣。

10 年前的台灣在調酒默默無名，當時的參賽者抱著不得名也要出名的心態，選手以甜美笑容做為參賽的主要策略，但炫技之外，調酒口感才是精髓所在。台灣選手很幸運，擁有專業教練團的指導，才能屢獲佳績。

一杯好的雞尾酒需要專業及經驗，才能調配出適合各種文化的酒品。台灣闖出名號後，國際已知道台灣在調酒的專業技能不輸人，鄧杞祝希望選手能回歸並重視調酒專業，期許調酒者能具備更高的人文素養與內涵。



資料來源： 大紀元時報 A6 記者： 賴友容

刊載日期： 2010-11-5

亞太調酒冠軍 鄧杞祝奪佳績

【記者賴友容/台南報導】中華民國調酒協會日前從亞太盃國際調酒賽中，帶回傳統與花式的雙料冠、亞軍，刷新亞太盃紀錄。其中，鄧杞祝獲得傳統調酒的冠軍，她曾調教嘉南科大學生龔惠君、吳柔文，先後獲得2006與2009世界盃調酒冠軍。

鄧杞祝表示，此次代表台灣出賽，最主要是要讓外國看見台灣，希望藉由比賽讓台灣的年輕選手認識到，台灣調酒雖已在國際間出名，但進一步要讓國際肯定台灣。

10年前的台灣在調酒默默無名，當時的參賽者抱著不得名也要出名的心態，選手以甜美笑容做為參賽的主要策略，但炫技之外，調酒口感才是精髓所在。台灣選手很幸運，擁有專業教練團的指導，才能屢獲佳績。



●第4屆亞太盃國際調酒賽，鄧杞祝（左1）、郭黛葶（左6）贏得職業傳統組冠亞軍，職業花式組則由陳鈺承（左7）、劉龍武（左3）拿到冠亞軍。

（記者賴友容／翻攝）

一杯好的雞尾酒需要專業及經驗，才能不輸人，鄧杞祝希望選手能回歸並重視調酒專業，期許調酒者能具備更高的人文素養與內涵。◇



嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源： 中華日報 B8

刊載日期： 99.11.5

記者： 林偉民

亞太盃調酒 嘉藥鄧杞祝奪冠

「秋天的花」打敗150多名各國選手 名師出高徒 鄧的學生曾拿下06及09年世界盃冠軍

嘉南藥理科大餐旅管理系老師鄧杞祝參加上月底在澳門舉行的第四屆亞太盃國際調酒賽，以精心調配的「秋天的花」雞尾酒，打敗一百五十多名來自各國的選手，勇奪傳統調酒冠軍，昨天返校獲熱烈歡迎。

餐旅管理系主任王瑞顯表示，今年的台灣代表隊由中華民國國際調酒協會好手組成，鄧杞祝曾是該協會教練，二年多前才到嘉藥任教，她所教過的嘉藥學生龔惠君、吳采文，曾分別獲得二〇〇六、二〇〇九世界盃調酒冠軍，這次她親自出馬，也勇奪佳績。

鄧杞祝表示，十年前台灣的調酒在國際間還沒沒聞名，近年來年輕選手以甜美笑容搭配炫麗技巧，逐漸打出知名度，但一杯好的雞尾酒不只是新潮流行或炫麗技巧，而在於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；比賽也是如此，台灣選手有專業教練團指導，才能屢獲佳績。

王瑞顯表示，這次比賽有來自台灣、日本、澳洲、斯里蘭卡、韓國、馬爾地夫、菲律賓、新加坡、香港、澳門、中國等地一百五十多名選手參加，競爭激烈，鄧杞祝能勇奪傳統調酒冠軍並不容易，教育部當天還特頒賀電至澳門恭賀她為台灣爭光。



↑嘉藥老師鄧杞祝在第四屆亞太盃國際調酒賽中勇奪傳統調酒冠軍。

(記者林偉民翻攝)