



嘉藥餐旅笑擁築夢盃 2金1銅

記者黃文記／仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系日前參加「二〇二二第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽」，勇奪大專社會組金牌、銅牌，由畢業系友指導的高職團隊榮獲高中職組金牌。

築夢盃中式麵點伴手禮競賽以中式麵食文化為主旨，中式麵點伴手禮為發想，同場交流競技傳承華人麵食技藝。經過激烈初賽後，十三隊進入總決賽，最後由嘉藥餐旅系學生李婉瑜與黃珮真拿下大專社會組金牌，學生鄭郁潔與目前任教於育德工人的嘉藥校友蔡佩君則獲得大專社會組銅牌。

李婉瑜與黃珮真以「旅·幸福」為主題，傳達民俗風情之外，在地美食小吃也是台灣的特色之一，旅行在台灣的每個聚落都是滿滿的人

情味與幸福感。鄭郁潔與蔡佩君老師以「阿嬤的食憶風華」為主題，傳遞記憶中阿嬤的古早味料理以及對阿嬤的思念與滿滿的回憶來做產品的創意發想。

在高中職組中獲得金牌的育德工家梁維真與沈佩薰，正是由嘉藥餐旅系畢業的蔡佩君指導的團隊，作品以「至死不渝」為主題，酸甜苦辣四種味道代表相愛一生命中所經歷的幸福感，創意巧思發揮得淋漓盡致，獲得評審的青睞。

嘉藥校方表示，三組獲獎的參賽者都獲得餐旅系吳昆崙專技教授在過程中給予多次修正及指導，顯示嘉藥餐旅系培育餐飲人才外也不忘傳承、向下扎根，落實理論與實務雙贏的最佳證明。



↑嘉藥餐旅系學生及系友在第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽獲得佳績。(記者黃文記攝)



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：民時新聞報(4綜合新聞)

刊載日期：111年8月13日 星期六

記者：孫宜秋

嘉藥餐旅系育才傳承 築夢盃喜獲二金一銅

【記者孫宜秋／南市報導】嘉南藥理大學餐旅管理系於日前參加「2022第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽」勇奪大專社會組金牌、銅牌，及由畢業系友指導的高職團隊榮獲高中職組金牌，證明該系在培育優秀餐飲業人才之餘，向下傳承扎根，持續創造優異成績。

築夢盃中式麵點伴手禮競賽，以中式麵食文化為主旨，中式麵點伴手禮為發想，同場交流競技傳承華人麵食技藝。經過激烈初賽後，二隊進入總決賽，最後由嘉藥餐旅系同學李婉瑜與黃珮真拿下大專社會組金牌，鄭郁潔同學與目前任教於育德工家的嘉藥校友蔡佩君，則榮獲大專社會組銅牌。

抱走大專社會組金牌的李婉瑜與黃珮真同學以「旅·幸福」為主題，傳達民俗風情之外，在地美食小吃也是台灣的特色之一，旅行在台灣的每個聚落都是滿滿的人情味與幸福感。銅牌的鄭郁潔同學與育德工家蔡佩君老師以「阿嬤の食憶風華」為主題，傳遞記憶中阿嬤的古早味料理以及對阿嬤的思念與滿滿的回憶來做產品的創意發想。

值得一提的是，在高中職組中獲得金牌的育德工家梁維真與沈佩薰，正是由嘉藥餐旅系畢

業的蔡佩君指導的團隊，作品以「至死不渝」為主題，酸甜苦辣四種味道代表相愛一生中所得淋漓盡致，獲得評審的青睞。

嘉藥校方表示，三組參賽者的設計需符合比賽主軸及兼具創意美味，運用各種在地食材融入作品中，每項產品試做不計其數，餐旅系吳昆崙專技教授在過程中也給予多次修正及指導，最終獲得如此的佳績，與有榮焉之餘，也顯示嘉藥餐旅系培育餐飲人才外也不忘實務雙贏的最佳證明。



嘉藥餐旅系2022第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽獲得佳績。

嘉藥餐旅系育才傳承 築夢盃喜獲二金一銅

2022-08-16 上午 09:54 記者姜翔 / 綜合報導



嘉藥餐旅系畢業學姊蔡佩君(中)指導學妹參加比賽喜獲金牌。圖：嘉南藥大提供

嘉南藥理大學餐旅管理系於日前參加「2022第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽」勇奪大專社會組金牌、銅牌，及由畢業系友指導的高職團隊榮獲高中職組金牌，證明該系在培育優秀餐飲業人才之餘，向下傳承扎根，持續創造優異成績。

築夢盃中式麵點伴手禮競賽，以中式麵食文化為主旨，中式麵點伴手禮為發想，同場交流競技傳承華人麵食技藝。經過激烈初賽後，13隊進入總決賽，最後由嘉藥餐旅系同學李婉瑜與黃珮真拿下大專社會組金牌，鄭郁潔同學與目前任教於育德工家的嘉藥校友蔡佩君，則榮獲大專社會組銅牌。



嘉藥餐旅系李婉瑜與黃珮真同學以「旅•幸福」為主題獲大專社會組金牌。圖：嘉南藥大提供

抱走大專社會組金牌的李婉瑜與黃珮真同學以「旅•幸福」為主題，傳達民俗風情之外，在地美食小吃也是台灣的特色之一，旅行在台灣的每個聚落都是滿滿的人情味與幸福感。銅牌的鄭郁潔同學與育德工家蔡佩君老師以「阿嬤の食憶風華」為主題，傳遞記憶中阿嬤的古早味料理以及對阿嬤的思念與滿滿的回憶來做產品的創意發想。

值得一提的，在高中職組中獲得金牌的育德工家梁維真與沈佩薰，正是由嘉藥餐旅系畢業的蔡佩君指導的團隊，作品以「至死不渝」為主題，酸甜苦辣四種味道代表相愛一生中所經歷的幸福感，創意巧思發揮得淋漓盡致，獲得評審的青睞。

嘉藥校方表示，三組參賽者的設計需符合比賽主軸及兼具創意美味，運用各種在地食材融入作品中，每項產品試做不計其數，餐旅系吳昆崙專技教授在過程中也給予多次修正及指導，最終獲得如此的佳績，與有榮焉之餘，也顯示嘉藥餐旅系培育餐飲人才外也不忘傳承、向下扎根，落實理論與實務雙贏的最佳證明。

嘉藥餐旅系育才傳承 築夢盃喜獲2金1銅



▲嘉南藥理大學餐旅管理系，參加「2022第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽」勇奪大專社會組金牌、銅牌，表現十分亮眼。（圖／記者林悅翻攝，下同）

記者林悅 / 台南報導

嘉南藥理大學餐旅管理系，參加「2022第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽」勇奪大專社會組金牌、銅牌，及由畢業系友指導的高職團隊榮獲高中職組金牌，證明該系在培育優秀餐飲業人才之餘，向下傳承扎根，持續創造優異成績。

築夢盃中式麵點伴手禮競賽，以中式麵食文化為主旨，中式麵點伴手禮為發想，同場交流競技傳承華人麵食技藝。經過激烈初賽後，13隊進入總決賽，最後由嘉藥餐旅系同學李婉瑜與黃珮真拿下大專社會組金牌，鄭郁潔同學與目前任教於育德工家的嘉藥校友蔡佩君，則榮獲大專社會組銅牌。



抱走大專社會組金牌的李婉瑜與黃珮真同學以「旅•幸福」為主題，傳達民俗風情之外，在地美食小吃也是台灣的特色之一，旅行在台灣的每個聚落都是滿滿的人情味與幸福感。銅牌的鄭郁潔同學與育德工家蔡佩君老師以「阿嬤の食憶風華」為主題，傳遞記憶中阿嬤的古早味料理以及對阿嬤的思念與滿滿的回憶來做產品的創意發想。



值得一提的，在高中職組中獲得金牌的育德工家梁維真與沈佩薰，正是由嘉藥餐旅系畢業的蔡佩君指導的團隊，作品以「至死不渝」為主題，酸甜苦辣四種味道代表相愛一生中所經歷的幸福感，創意巧思發揮得淋漓盡致，獲得評審的青睞。



嘉藥校方表示，三組參賽者的設計需符合比賽主軸及兼具創意美味，運用各種在地食材融入作品中，每項產品試做不計其數，餐旅系吳昆崙專技教授在過程中也給予多次修正及指導，最終獲得如此的佳績，與有榮焉之餘，也顯示嘉藥餐旅系培育餐飲人才外也不忘傳承、向下扎根，落實理論與實務雙贏的最佳證明。

嘉藥餐旅系育才傳承 築夢盃喜獲二金一銅

2022-08-16 記者姜翔 / 綜合報導



嘉藥餐旅系畢業學姊蔡佩君(中)指導學妹參加比賽喜獲金牌。圖：嘉南藥大提供

嘉南藥理大學餐旅管理系於日前參加「2022第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽」勇奪大專社會組金牌、銅牌，及由畢業系友指導的高職團隊榮獲高中職組金牌，證明該系在培育優秀餐飲業人才之餘，向下傳承扎根，持續創造優異成績。

築夢盃中式麵點伴手禮競賽，以中式麵食文化為主旨，中式麵點伴手禮為發想，同場交流競技傳承華人麵食技藝。經過激烈初賽後，13隊進入總決賽，最後由嘉藥餐旅系同學李婉瑜與黃珮真拿下大專社會組金牌，鄭郁潔同學與目前任教於育德工家的嘉藥校友蔡佩君，則榮獲大專社會組銅牌。



嘉藥餐旅系李婉瑜與黃珮真同學以「旅•幸福」為主題獲大專社會組金牌。圖：嘉南藥大提供

抱走大專社會組金牌的李婉瑜與黃珮真同學以「旅•幸福」為主題，傳達民俗風情之外，在地美食小吃也是台灣的特色之一，旅行在台灣的每個聚落都是滿滿的人情味與幸福感。銅牌的鄭郁潔同學與育德工家蔡佩君老師以「阿嬤の食憶風華」為主題，傳遞記憶中阿嬤的古早味料理以及對阿嬤的思念與滿滿的回憶來做產品的創意發想。

值得一提的，在高中職組中獲得金牌的育德工家梁維真與沈嫻薰，正是由嘉藥餐旅系畢業的蔡佩君指導的團隊，作品以「至死不渝」為主題，酸甜苦辣四種味道代表相愛一生中所經歷的幸福感，創意巧思發揮得淋漓盡致，獲得評審的青睞。

嘉藥校方表示，三組參賽者的設計需符合比賽主軸及兼具創意美味，運用各種在地食材融入作品中，每項產品試做不計其數，餐旅系吳崑崙專技教授在過程中也給予多次修正及指導，最終獲得如此的佳績，與有榮焉之餘，也顯示嘉藥餐旅系培育餐飲人才外也不忘傳承、向下扎根，落實理論與實務雙贏的最佳證明。

嘉藥育才傳承 餐旅系築夢盃喜獲2金1銅

大成報 2022-08-12 19:41



【大成報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系於日前參加「2022第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽」勇奪大專社會組金牌、銅牌，及由畢業系友指導高職團隊榮獲高中職組金牌，證明該系在培育優秀餐飲業人才之餘，向下傳承扎根，持續創造優異成績。

築夢盃中式麵點伴手禮競賽，以中式麵食文化為主旨，中式麵點伴手禮為發想，同場交流競技傳承華人麵食技藝；經過激烈初賽後，13隊進入總決賽，最後由嘉藥餐旅系同學李婉瑜與黃珮真拿下大專社會組金牌，鄭郁潔同學與目前任教於育德工家的嘉藥校友蔡佩君，則榮獲大專社會組銅牌。

抱走大專社會組金牌李婉瑜與黃珮真同學以「旅•幸福」為主題，傳達民俗風情之外，在地美食小吃也是臺灣特色之一，旅行在臺灣的每個聚落都是滿滿人情味與幸福感；銅牌鄭郁潔同學與育德工家蔡佩君老師以「阿嬤の食憶風華」為主題，傳遞記憶中阿嬤古早味料理，及對阿嬤思念與滿滿回憶來做產品創意發想。

值得一提的，在高中職組中獲得金牌育德工家梁維真與沈嫻薰，正是由嘉藥餐旅系畢業蔡佩君指導團隊，作品以「至死不渝」為主題，酸甜苦辣四種味道代表相愛一生中所經歷幸福感，創意巧思發揮得淋漓盡致，獲得評審青睞。

嘉藥校方表示，3組參賽者設計需符合比賽主軸及兼具創意美味，運用各種在地食材融入作品中，每項產品試做不計其數，餐旅系吳崑崙專技教授在過程中也給予多次修正及指導，最終獲得如此佳績，與有榮焉之餘，也顯示嘉藥餐旅系培育餐飲人才外也不忘傳承、向下扎根，落實理論與實務雙贏最佳證明。





2022-08-12 11:42:03 于郁金

嘉藥育才傳承 餐旅系築夢盃喜獲2金1銅



【大成報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系於日前參加「2022第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽」勇奪大專社會組金牌、銅牌，及由畢業系友指導高職團隊榮獲高中職組金牌，證明該系在培育優秀餐飲業人才之餘，向下傳承扎根，持續創造優異成績。

築夢盃中式麵點伴手禮競賽，以中式麵食文化為主旨，中式麵點伴手禮為發想，同場交流競技傳承華人麵食技藝；經過激烈初賽後，13隊進入總決賽，最後由嘉藥餐旅系同學李婉瑜與黃珮真拿下大專社會組金牌，鄭郁潔同學與目前任教於育德工家的嘉藥校友蔡佩君，則榮獲大專社會組銅牌。

抱走大專社會組金牌李婉瑜與黃珮真同學以「旅•幸福」為主題，傳達民俗風情之外，在地美食小吃也是臺灣特色之一，旅行在臺灣的每個聚落都是滿滿人情味與幸福感；銅牌鄭郁潔同學與育德工家蔡佩君老師以「阿嬤の食憶風華」為主題，傳遞記憶中阿嬤古早味料理，及對阿嬤思念與滿滿回憶來做產品創意發想。

值得一提的，在高中職組中獲得金牌育德工家梁維真與沈嫻薰，正是由嘉藥餐旅系畢業蔡佩君指導團隊，作品以「至死不渝」為主題，酸甜苦辣四種味道代表相愛一

生中所經歷幸福感，創意巧思發揮得淋漓盡致，獲得評審青睞。

嘉藥校方表示，3組參賽者設計需符合比賽主軸及兼具創意美味，運用各種在地食材融入作品中，每項產品試做不計其數，餐旅系吳昆崙專技教授在過程中也給予多次修正及指導，最終獲得如此佳績，與有榮焉之餘，也顯示嘉藥餐旅系培育餐飲人才外也不忘傳承、向下扎根，落實理論與實務雙贏最佳證明。





嘉藥育才傳承 餐旅系築夢盃喜獲2金1銅



【大成報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐

2022/08/12

旅管理系於日前參加「2022第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽」勇奪大專社會組金牌、銅牌，及由畢業系友指導高職團隊榮獲高中職組金牌，證明該系在培育優秀餐飲業人才之餘，向下傳承扎根，持續創造優異成績。

築夢盃中式麵點伴手禮競賽，以中式麵食文化為主旨，中式麵點伴手禮為發想，同場交流競技傳承華人麵食技藝；經過激烈初賽後，13隊進入總決賽，最後由嘉藥餐旅系同學李婉瑜與黃珮真拿下大專社會組金牌，鄭郁潔同學與目前任教於育德工家的嘉藥校友蔡佩君，則榮獲大專社會組銅牌。

抱走大專社會組金牌李婉瑜與黃珮真同學以「旅·幸福」為主題，傳達民俗風情之外，在地美食小吃也是臺灣特色之一，旅行在臺灣的每個聚落都是滿滿人情味與幸福感；銅牌鄭郁潔同學與育德工家蔡佩君老師以「阿嬤の食憶風華」為主題，傳遞記憶中阿嬤古早味料理，及對阿嬤思念與滿滿回憶來做產品創意發想。

值得一提的，在高中職組中獲得金牌育德工家梁維真與沈佩薰，正是由嘉藥餐旅系畢業蔡佩君指導團隊，作品以「至死不渝」為主題，酸甜苦辣四種味道代表相愛一生中所經歷幸福感，創意巧思發揮得淋漓盡致，獲得評審青睞。

嘉藥校方表示，3組參賽者設計需符合比賽主軸及兼具創意美味，運用各種在地食材融入作品中，每項產品試做不計其數，餐旅系吳昆崙專技教授在過程中也給予多次修正及指導，最終獲得如此佳績，與有榮焉之餘，也顯示嘉藥餐旅系培育餐飲人才外也不忘傳承、向下扎根，落實理論與實務雙贏最佳證明。





嘉藥育才傳承 餐旅系築夢盃喜獲 2 金 1 銅



大成報

8 月. 12, 2022



【大成報 / 記者于郁金 / 臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系於日前參加「2022 第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽」勇奪大專社會組金牌、銅牌，及由畢業系友指導高職團隊榮獲高中職組金牌，證明該系在培育優秀餐飲業人才之餘，向下傳承扎根，持續創造優異成績。

築夢盃中式麵點伴手禮競賽，以中式麵食文化為主旨，中式麵點伴手禮為發想，同場交流競技傳承華人麵食技藝；經過激烈初賽後，13 隊進入總決賽，最後由嘉藥餐旅系同學李婉瑜與黃珮真拿下大專社會組金牌，鄭郁潔同學與目前任教於育德工家的嘉藥校友蔡佩君，則榮獲大專社會組銅牌。

抱走大專社會組金牌李婉瑜與黃珮真同學以「旅·幸福」為主題，傳達民俗風情之外，在地美食小吃也是臺灣特色之一，旅行在臺灣的每個聚落都是滿滿人情味與幸福感；銅牌鄭郁潔同學與育德工家蔡佩君老師以「阿嬤の食憶風華」為主題，傳遞記憶中阿嬤古早味料理，及對阿嬤思念與滿滿回憶來做產品創意發想。

值得一提的，在高中職組中獲得金牌育德工家梁維真與沈佩薰，正是由嘉藥餐旅系畢業蔡佩君指導團隊，作品以「至死不渝」為主題，酸甜苦辣四種味道代表相愛一生中所經歷幸福感，創意巧思發揮得淋漓盡致，獲得評審青睞。

嘉藥校方表示，3 組參賽者設計需符合比賽主軸及兼具創意美味，運用各種在地食材融入作品中，每項產品試做不計其數，餐旅系吳崑崙專技教授在過程中也給予多次修正及指導，最終獲得如此佳績，與有榮焉之餘，也顯示嘉藥餐旅系培育餐飲人才外也不忘傳承、向下扎根，落實理論與實務雙贏最佳證明。



嘉藥育才傳承 餐旅系築夢盃喜獲2金1銅

大成報 / 于郁金 2022.08.12 11:41

A- A A+



【大成報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系於日前參加「2022 第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽」勇奪大專社會組金牌、銅牌，及由畢業系友指導高職團隊榮獲高中職組金牌，證明該系在培育優秀餐飲業人才之餘，向下傳承扎根，持續創造優異成績。

築夢盃中式麵點伴手禮競賽，以中式麵食文化為主旨，中式麵點伴手禮為發想，同場交流競技傳承華人麵食技藝；經過激烈初賽後，13隊進入總決賽，最後由嘉藥餐旅系同學李婉瑜與黃珮真拿下大專社會組金牌，鄭郁潔同學與目前任教於育德工家的嘉藥校友蔡佩君，則榮獲大專社會組銅牌。

抱走大專社會組金牌李婉瑜與黃珮真同學以「旅•幸福」為主題，傳達民俗風情之外，在地美食小吃也是臺灣特色之一，旅行在臺灣的每個聚落都是滿滿人情味與幸福感；銅牌鄭郁潔同學與育德工家蔡佩君老師以「阿嬤の食憶風華」為主題，傳遞記憶中阿嬤古早味料理，及對阿嬤思念與滿滿回憶來做產品創意發想。

值得一提的，在高中職組中獲得金牌育德工家梁維真與沈嫻薰，正是由嘉藥餐旅系畢業蔡佩君指導團隊，作品以「至死不渝」為主題，酸甜苦辣四種味道代表相愛一生中所經歷幸福感，創意巧思發揮得淋漓盡致，獲得評審青睞。

嘉藥校方表示，3組參賽者設計需符合比賽主軸及兼具創意美味，運用各種在地食材融入作品中，每項產品試做不計其數，餐旅系吳昆崙專技教授在過程中也給予多次修正及指導，最終獲得如此佳績，與有榮焉之餘，也顯示嘉藥餐旅系培育餐飲人才外也不忘傳承、向下扎根，落實理論與實務雙贏最佳證明。





嘉藥餐旅系育才傳承 築夢盃喜獲二金一銅

中央社訊息服務 2022/08/15 09:28(7天前)



(中央社訊息服務20220815 09:28:43)嘉南藥理大學餐旅管理系於日前參加「2022第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽」勇奪大專社會組金牌、銅牌，及由畢業系友指導的高職團隊榮獲高中職組金牌，證明該系在培育優秀餐飲業人才之餘，向下傳承扎根，持續創造優異成績。

築夢盃中式麵點伴手禮競賽，以中式麵食文化為主旨，中式麵點伴手禮為發想，同場交流競技傳承華人麵食技藝。經過激烈初賽後，13隊進入總決賽，最後由嘉藥餐旅系同學李婉瑜與黃珮真拿下大專社會組金牌，鄭郁潔同學與目前任教於育德工家的嘉藥校友蔡佩君，則榮獲大專社會組銅牌。

抱走大專社會組金牌的李婉瑜與黃珮真同學以「旅•幸福」為主題，傳達民俗風情之外，在地美食小吃也是台灣的特色之一，旅行在台灣的每個聚落都是滿滿的人情味與幸福感。銅牌的鄭郁潔同學與育德工家蔡佩君老師以「阿嬤の食憶風華」為主題，傳遞記憶中阿嬤的古早味料理以及對阿嬤的思念與滿滿的回憶來做產品的創意發想。

值得一提的，在高中職組中獲得金牌的育德工家梁維真與沈嫻薰，正是由嘉藥餐旅系畢業的蔡佩君指導的團隊，作品以「至死不渝」為主題，酸甜苦辣四種味道代表相愛一生中所經歷的幸福感，創意巧思發揮得淋漓盡致，獲得評審的青睞。

嘉藥校方表示，三組參賽者的設計需符合比賽主軸及兼具創意美味，運用各種在地食材融入作品中，每項產品試做不計其數，餐旅系吳昆崙專技教授在過程中也給予多次修正及指導，最終獲得如此的佳績，與有榮焉之餘，也顯示嘉藥餐旅系培育餐飲人才外也不忘傳承、向下扎根，落實理論與實務雙贏的最佳證明。

2022-08-15 09:28:43 中央社訊息服務20220815 09:28:43

嘉藥餐旅系育才傳承 築夢盃喜獲二金一銅



嘉南藥理大學餐旅管理系於日前參加「2022第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽」勇奪大專社會組金牌、銅牌，及由畢業系友指導的高職團隊榮獲高中職組金牌，證明該系在培育優秀餐飲業人才之餘，向下傳承扎根，持續創造優異成績。

築夢盃中式麵點伴手禮競賽，以中式麵食文化為主旨，中式麵點伴手禮為發想，同場交流競技傳承華人麵食技藝。經過激烈初賽後，13隊進入總決賽，最後由嘉藥餐旅系同學李婉瑜與黃珮真拿下大專社會組金牌，鄭郁潔同學與目前任教於育德工家的嘉藥校友蔡佩君，則榮獲大專社會組銅牌。

抱走大專社會組金牌的李婉瑜與黃珮真同學以「旅•幸福」為主題，傳達民俗風情之外，在地美食小吃也是台灣的特色之一，旅行在台灣的每個聚落都是滿滿的人情味與幸福感。銅牌的鄭郁潔同學與育德工家蔡佩君老師以「阿嬤の食憶風華」為主題，傳遞記憶中阿嬤的古早味料理以及對阿嬤的思念與滿滿的回憶來做產品的創意發想。

值得一提的，在高中職組中獲得金牌的育德工家梁維真與沈佩薰，正是由嘉藥餐旅系畢業的蔡佩君指導的團隊，作品以「至死不渝」為主題，酸甜苦辣四種味道代表

相愛一生中所經歷的幸福感，創意巧思發揮得淋漓盡致，獲得評審的青睞。

嘉藥校方表示，三組參賽者的設計需符合比賽主軸及兼具創意美味，運用各種在地食材融入作品中，每項產品試做不計其數，餐旅系吳昆崙專技教授在過程中也給予多次修正及指導，最終獲得如此的佳績，與有榮焉之餘，也顯示嘉藥餐旅系培育餐飲人才外也不忘傳承、向下扎根，落實理論與實務雙贏的最佳證明。

首頁 中文稿

嘉藥餐旅系育才傳承 築夢盃喜 獲二金一銅

發稿時間：2022/08/15 09:28:43

(中央社訊息服務20220815 09:28:43)嘉南藥理大學餐旅管理系於日前參加「2022第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽」勇奪大專社會組金牌、銅牌，及由畢業系友指導的高職團隊榮獲高中職組金牌，證明該系在培育優秀餐飲業人才之餘，向下傳承扎根，持續創造優異成績。

築夢盃中式麵點伴手禮競賽，以中式麵食文化為主旨，中式麵點伴手禮為發想，同場交流競技傳承華人麵食技藝。經過激烈初賽後，13隊進入總決賽，最後由嘉藥餐旅系同學李婉瑜與黃珮真拿下大專社會組金牌，鄭郁潔同學與目前任教於育德工家的嘉藥校友蔡佩君，則榮獲大專社會組銅牌。



嘉藥餐旅系李婉瑜與黃珮真同學以「旅•幸福」為主題獲社會大專組金牌

抱走大專社會組金牌的李婉瑜與黃珮真同學以「旅•幸福」為主題，傳達民俗風情之外，在地美食小吃也是台灣的特色之一，旅行在台灣的每個聚落都是滿滿的人情味與幸福感。銅牌的鄭郁潔同學與育德工家蔡佩君老師以「阿嬤の食憶風華」為主題，傳遞記憶中阿嬤的古早味料理以及對阿嬤的思念與滿滿的回憶來做產品的創意發想。

值得一提的，在高中職組中獲得金牌的育德工家梁維真與沈佩薰，正是由嘉藥餐旅系畢業的蔡佩君指導的團隊，作品以「至死不渝」為主題，酸甜苦辣四種味道代表相愛一生中所經歷的幸福感，創意巧思發揮得淋漓盡致，獲得評審的青睞。



嘉藥餐旅系畢業學姊蔡佩君(中)指導學妹參加比賽喜獲金牌

嘉藥校方表示，三組參賽者的設計需符合比賽主軸及兼具創意美味，運用各種在地食材融入作品中，每項產品試做不計其數，餐旅系吳昆崙專技教授在過程中也給予多次修正及指導，最終獲得如此的佳績，與有榮焉之餘，也顯示嘉藥餐旅系培育餐飲人才外也不忘傳承、向下扎根，落實理論與實務雙贏的最佳證明。



嘉藥餐旅系2022第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽獲得佳績

嘉藥餐旅系育才傳承 築夢盃喜獲二金一銅

中央社 / 2022.08.15 09:28

A- A A+

嘉藥餐旅系育才傳承 築夢盃喜獲二金一銅

(中央社訊息服務20220815 09:28:43)嘉南藥理大學餐旅管理系於日前參加「2022第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽」勇奪大專社會組金牌、銅牌，及由畢業系友指導的高職團隊榮獲高中職組金牌，證明該系在培育優秀餐飲業人才之餘，向下傳承扎根，持續創造優異成績。

築夢盃中式麵點伴手禮競賽，以中式麵食文化為主旨，中式麵點伴手禮為發想，同場交流競技傳承華人麵食技藝。經過激烈初賽後，13隊進入總決賽，最後由嘉藥餐旅系同學李婉瑜與黃珮真拿下大專社會組金牌，鄭郁潔同學與目前任教於育德工家的嘉藥校友蔡佩君，則榮獲大專社會組銅牌。

抱走大專社會組金牌的李婉瑜與黃珮真同學以「旅•幸福」為主題，傳達民俗風情之外，在地美食小吃也是台灣的特色之一，旅行在台灣每個聚落都是滿滿的人情味與幸福感。銅牌的鄭郁潔同學與育德工家蔡佩君老師以「阿嬤の食憶風華」為主題，傳遞記憶中阿嬤的古早味料理以及對阿嬤的思念與滿滿的回憶來做產品的創意發想。

值得一提的，在高中職組中獲得金牌的育德工家梁維真與沈佩薰，正是由嘉藥餐旅系畢業的蔡佩君指導的團隊，作品以「至死不渝」為主題，酸甜苦辣四種味道代表相愛一生中所經歷的幸福感，創意巧思發揮得淋漓盡致，獲得評審的青睞。嘉藥校方表示，三組參賽者的設計需符合比賽主軸及兼具創意美味，運用各種在地食材融入作品中，每項產品試做不計其數，餐旅系吳昆崙專技教授在過程中也給予多次修正及指導，最終獲得如此的佳績，與有榮焉之餘，也顯示嘉藥餐旅系培育餐飲人才外也不忘傳承、向下扎根，落實理論與實務雙贏的最佳證明。

嘉藥餐旅「築夢盃中式麵點伴手禮競賽」勇奪二金一銅

14:49 2022/08/12 | Campus | 王雅芬



嘉藥餐旅系2022第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽獲得佳績。(照片/嘉南藥理大學提供)

嘉南藥理大學餐旅管理系於日前參加「2022第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽」勇奪大專社會組金牌、銅牌，與畢業系友指導的高職團隊榮獲高中職組金牌，嘉藥校方表示，未來也會在培育優秀餐飲業人才之餘，向下傳承扎根，持續創造優異成績。

築夢盃中式麵點伴手禮競賽，以中式麵食文化為主旨，中式麵點伴手禮為發想，同場交流競技傳承華人麵食技藝。經過激烈初賽後，13隊進入總決賽，最後由嘉藥餐旅系同學李婉瑜與黃珮真拿下大專社會組金牌，鄭郁潔同學與目前任教於育德工家的嘉藥校友蔡佩君，則榮獲大專社會組銅牌。



嘉藥餐旅系李婉瑜與黃珮真同學以「旅•幸福」為主題獲大專社會組金牌。(照片/嘉南藥理大學提供)



嘉藥餐旅系畢業學姊蔡佩君(中)指導學妹參加比賽喜獲金牌。(照片/嘉南藥理大學提供)

抱走大專社會組金牌的李婉瑜與黃珮真同學以「旅•幸福」為主題，傳達民俗風情之外，在地美食小吃也是台灣的特色之一，旅行在台灣的每個聚落都是滿滿的人情味與幸福感。銅牌的鄭郁潔同學與育德工家蔡佩君老師以「阿嬤の食憶風華」為主題，傳遞記憶中阿嬤的古早味料理以及對阿嬤的思念與滿滿的回憶來做產品的創意發想。



嘉藥餐旅系鄭郁潔同學(右)與畢業學姊蔡佩君(左)以「阿嬤的食憶風華」為主題獲得銅牌。(照片/嘉南藥理大學提供)

值得一提的，在高中職組中獲得金牌的育德工家梁維真與沈佩薰，正是由嘉藥餐旅系畢業的蔡佩君指導的團隊，作品以「至死不渝」為主題，酸甜苦辣四種味道代表相愛一生中所經歷的幸福感，創意巧思發揮得淋漓盡致，獲得評審的青睞。

校方表示，三組參賽者的設計需符合比賽主軸及兼具創意美味，運用各種在地食材融入作品中，每項產品試做不計其數，過程中嘉藥餐旅系專技教授吳昆崙給予多次修正及指導，最終獲得如此的佳績，與有榮焉之餘，認為嘉藥餐旅系培育餐飲人才外不忘傳承、向下扎根，並落實理論與實務雙贏，期待學子們將來能獲得更棒的成績。

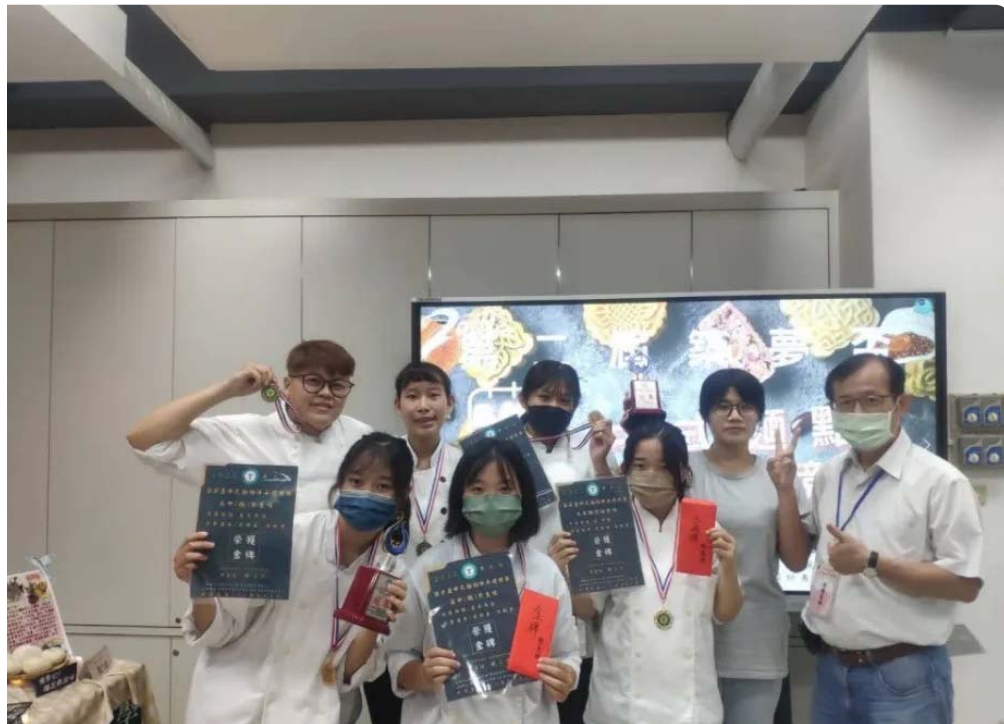
- ▶ 嘉南藥理大粧品系「彩虹米精粹」奪嘉誠微笑盃競賽銀獎
- ▶ 「2022美利達盃單車嘉年華」首度移師日月潭舉辦
- ▶ 化汗水為愛心 晨禎盃羽球賽「你得分、我捐款」助十方

#嘉藥 #中式麵食 #大專 #築夢盃 #金牌

嘉藥餐旅笑擁築夢盃2金1銅

CDNS V

2022年8月12日 週五 下午8:51



嘉藥餐旅系學生及系友在第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽獲得佳績。(記者黃文記攝)

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系日前參加「二〇二二第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽」，勇奪大專社會組金牌、銅牌，由畢業系友指導的高職團隊榮獲高中職組金牌。

築夢盃中式麵點伴手禮競賽以中式麵食文化為主旨，中式麵點伴手禮為發想，同場交流競技傳承華人麵食技藝。經過激烈初賽後，十三隊進入總決賽，最後由嘉藥餐旅系學生李婉瑜與黃珮真拿下大專社會組金牌，學生鄭郁潔與目前任教於育德工家的嘉藥校友蔡佩君則獲得大專社會組銅牌。

李婉瑜與黃珮真以「旅·幸福」為主題，傳達民俗風情之外，在地美食小吃也是台灣的特色之一，旅行在台灣的每個聚落都是滿

滿的人情味與幸福感。鄭郁潔與蔡佩君老師以「阿嬤的食憶風華」為主題，傳遞記憶中阿嬤的古早味料理以及對阿嬤的思念與滿滿的回憶來做產品的創意發想。

在高中職組中獲得金牌的育德工家梁維真與沈嫻薰，正是由嘉藥餐旅系畢業的蔡佩君指導的團隊，作品以「至死不渝」為主題，酸甜苦辣四種味道代表相愛一生中所經歷的幸福感，創意巧思發揮得淋漓盡致，獲得評審的青睞。

嘉藥校方表示，三組獲獎的參賽者都獲得餐旅系吳昆崙專技教授在過程中給予多次修正及指導，顯示嘉藥餐旅系培育餐飲人才外也不忘傳承、向下扎根，落實理論與實務雙贏的最佳證明。



嘉藥餐旅笑擁築夢盃2金1銅

CDNS V

2022年8月12日 週五 下午8:51



嘉藥餐旅系學生及系友在第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽獲得佳績。(記者黃文記攝)

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系日前參加「二〇二二第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽」，勇奪大專社會組金牌、銅牌，由畢業系友指導的高職團隊榮獲高中職組金牌。

築夢盃中式麵點伴手禮競賽以中式麵食文化為主旨，中式麵點伴手禮為發想，同場交流競技傳承華人麵食技藝。經過激烈初賽後，十三隊進入總決賽，最後由嘉藥餐旅系學生李婉瑜與黃珮真拿下大專社會組金牌，學生鄭郁潔與目前任教於育德工家的嘉藥校友蔡佩君則獲得大專社會組銅牌。

李婉瑜與黃珮真以「旅·幸福」為主題，傳達民俗風情之外，在地美食小吃也是台灣的特色之一，旅行在台灣每個聚落都是滿

滿的人情味與幸福感。鄭郁潔與蔡佩君老師以「阿嬤的食憶風華」為主題，傳遞記憶中阿嬤的古早味料理以及對阿嬤的思念與滿滿的回憶來做產品的創意發想。



在高中職組中獲得金牌的育德工家梁維真與沈嫻薰，正是由嘉藥餐旅系畢業的蔡佩君指導的團隊，作品以「至死不渝」為主題，酸甜苦辣四種味道代表相愛一生中所經歷的幸福感，創意巧思發揮得淋漓盡致，獲得評審的青睞。



嘉藥校方表示，三組獲獎的參賽者都獲得餐旅系吳昆崙專技教授在過程中給予多次修正及指導，顯示嘉藥餐旅系培育餐飲人才外也不忘傳承、向下扎根，落實理論與實務雙贏的最佳證明。





校園

嘉藥餐旅笑擁築夢盃2金1銅

2022-08-12



嘉藥餐旅系學生及系友在第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽獲得佳績。(記者黃文記攝)

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系日前參加「二〇二二第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽」，勇奪大專社會組金牌、銅牌，由畢業系友指導的高職團隊榮獲高中職組金牌。

築夢盃中式麵點伴手禮競賽以中式麵食文化為主旨，中式麵點伴手禮為發想，同場交流競技傳承華人麵食技藝。經過激烈初賽後，十三隊進入總決賽，最後由嘉藥餐旅系

學生李婉瑜與黃珮真拿下大專社會組金牌，學生鄭郁潔與目前任教於育德工家的嘉藥校友蔡佩君則獲得大專社會組銅牌。

李婉瑜與黃珮真以「旅·幸福」為主題，傳達民俗風情之外，在地美食小吃也是台灣的特色之一，旅行在台灣的每個聚落都是滿滿的人情味與幸福感。鄭郁潔與蔡佩君老師以「阿嬤的食憶風華」為主題，傳遞記憶中阿嬤的古早味料理以及對阿嬤的思念與滿滿的回憶來做產品的創意發想。

在高中職組中獲得金牌的育德工家梁維真與沈嫻薰，正是由嘉藥餐旅系畢業的蔡佩君指導的團隊，作品以「至死不渝」為主題，酸甜苦辣四種味道代表相愛一生中所經歷的幸福感，創意巧思發揮得淋漓盡致，獲得評審的青睞。

嘉藥校方表示，三組獲獎的參賽者都獲得餐旅系吳崑崙專技教授在過程中給予多次修正及指導，顯示嘉藥餐旅系培育餐飲人才外也不忘傳承、向下扎根，落實理論與實務雙贏的最佳證明。

Previous article

英國寶級肖像《時代的臉孔》奇美展出

Next article

美麗基隆攝影賽 網路票選開跑

即時



童燕珍怒批路平專案 稱在高雄當行人像被懲罰

2022-08-15



北市城隍廟捐贈後壁區公所專車 黃偉哲感謝造福長者

2022-08-15

12 2022年8月12日星期五

嘉藥育才傳承 餐旅系築夢盃榮獲2金1銅



【記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系於日前參加「2022第2屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽」勇奪大專社會組金牌、銅牌，及由畢業系友指導高職團隊榮獲高中職組金牌，證明該系在培育優秀餐飲業人才之餘，向下傳承扎根，持續創造優異成績。

築夢盃中式麵點伴手禮競賽，以中式麵食文化為主旨，中式麵點伴手禮為發想，同場交流競技傳承華人麵食技藝；經過激烈初賽後，13隊進入總決賽，最後由嘉藥餐旅系同學李婉瑜與黃珮真拿下大專社會組金牌，鄭郁潔同學與目前任教於育德工家的嘉藥校友蔡佩君，則榮獲大專社會組銅牌。

抱走大專社會組金牌李婉瑜與黃珮真同學以「旅•幸福」為主題，傳達民俗風情之外，在地美食小吃也是臺灣特色之一，旅行在臺灣的每個聚落都是滿滿人情味與幸福感；銅牌鄭郁潔同學與育德工家蔡佩君老師以「阿嬤の食憶風華」為主題，傳遞記憶中阿嬤古早味料理，及對阿嬤思念與滿滿回憶來做產品創意發想。

值得一提的，在高中職組中獲得金牌育德工家梁維真與沈娟薰，正是由嘉藥餐旅系畢業蔡佩君指導團隊，作品以「至死不渝」為主題，酸甜苦辣四種味道代表相愛一生中所經歷幸福感，創意巧思發揮得淋漓盡致，獲得評審青睞。

嘉藥校方表示，3組參賽者設計需符合比賽主軸及兼具創意美味，運用各種在地食材融入作品中，每項產品試做不計其數，餐旅系吳崑崙專技教授在過程中也給予多次修正及指導，最終獲得如此佳績，與有榮焉之餘，也顯示嘉藥餐旅系培育餐飲人才外也不忘傳承、向下扎根，落實理論與實務雙贏最佳證明。





嘉藥餐旅系育才傳承 築夢盃喜獲二金一銅

2022.08.12 目擊新聞

嘉南藥理大學餐旅管理系參加「2022第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽」勇奪大專社會組金牌、銅牌，以及由畢業系友指導的高職團隊榮獲高中職組金牌，嘉藥表示，證明餐旅系在培育優秀餐飲業人才之餘，向下傳承扎根，持續創造優異成績。

嘉藥指出，築夢盃中式麵點伴手禮競賽以中式麵食文化為主旨，中式麵點伴手禮為發想，同場交流競技傳承華人麵食技藝。經過激烈初賽後，13隊進入總決賽，最後由餐旅系學生李婉瑜與黃珮真拿下大專社會組金牌，餐旅系學生鄭郁潔與目前任教於育德工家的嘉藥校友蔡佩君，則榮獲大專社會組銅牌。在高中職組中獲得金牌的育德工家梁維真與沈佩薰，是由嘉藥餐旅系畢業的蔡佩君指導的團隊。

嘉藥說，三組參賽者的設計需要符合比賽主軸及兼具創意美味，運用各種在地食材融入作品中，每項產品試做不計其數，餐旅系專技教授吳昆崙在過程中也給予多次修正及指導，最終獲得如此的佳績，與有榮焉之餘，也顯示嘉藥餐旅系培育餐飲人才外也不忘傳承、向下扎根，落實理論與實務雙贏的最佳證明。







嘉藥餐旅系育才傳承 築夢盃喜獲二金一銅



2022/08/12

(記者邱秋逢/台南報導)南藥理大學餐旅管理系於日前參加「2022第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽」勇奪大專社會組金牌、銅牌，及由畢業系友指導的高職團隊榮獲高中職組金牌，證明該系在培育優秀餐飲業人才之餘，向下傳承扎根，持續創造優異成績。

築夢盃中式麵點伴手禮競賽，以中式麵食文化為主旨，中式麵點伴手禮為發想，同場交流競技傳承華人麵食技藝。經過激烈初賽後，13隊進入總決賽，最後由嘉藥餐旅系同學李婉瑜與黃珮真拿下大專社會組金牌，鄭郁潔同學與目前任教於育德工家的嘉藥校友蔡佩君，則榮獲大專社會組銅牌。

抱走大專社會組金牌的李婉瑜與黃珮真同學以「旅·幸福」為主題，傳達民俗風情之外，在地美食小吃也是台灣的特色之一，旅行在台灣的每個聚落都是滿滿的人情味與幸福感。銅牌的鄭郁潔同學與育德工家蔡佩君老師以「阿嬤の食憶風

華」為主題，傳遞記憶中阿嬤的古早味料理以及對阿嬤的思念與滿滿的回憶來做產品的創意發想。

得一提的，在高中職組中獲得金牌的育德工家梁維真與沈佩薰，正是由嘉藥餐旅系畢業的蔡佩君指導的團隊，作品以「至死不渝」為主題，酸甜苦辣四種味道代表相愛一生中所經歷的幸福感，創意巧思發揮得淋漓盡致，獲得評審的青睞。

嘉藥校方表示，三組參賽者的設計需符合比賽主軸及兼具創意美味，運用各種在地食材融入作品中，每項產品試做不計其數，餐旅系吳昆崙專技教授在過程中也給予多次修正及指導，最終獲得如此的佳績，與有榮焉之餘，也顯示嘉藥餐旅系培育餐飲人才外也不忘傳承、向下扎根，落實理論與實務雙贏的最佳證明。

上圖:嘉藥餐旅系李婉瑜與黃珮真同學以「旅·幸福」為主題獲大專社會組金牌

中圖:嘉藥餐旅系畢業學姊蔡佩君(中)指導學妹參加比賽喜獲金牌

下圖:嘉藥餐旅系2022第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽獲得佳績



嘉藥餐旅系育才傳承 築夢盃喜獲二金一銅

/
2022/8/13

【記者孫宜秋 / 南市報導】嘉南藥理大學餐旅管理系於日前參加「2022第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽」勇奪大專社會組金牌、銅牌，及由畢業系友指導的高職團隊榮獲高中職組金牌，證明該系在培育優秀餐飲業人才之餘，向下傳承扎根，持續創造優異成績。



嘉藥餐旅系2022第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽獲得佳績。

築夢盃中式麵點伴手禮競賽，以中式麵食文化為主旨，中式麵點伴手禮為發想，同場交流競技傳承華人麵食技藝。經過激烈初賽後，13隊進入總決賽，最後由嘉藥餐旅系同學李婉瑜與黃珮真拿下大專社會組金牌，鄭郁潔同學與目前任教於育德工家的嘉藥校友蔡佩君，則榮獲大專社會組銅牌。

抱走大專社會組金牌的李婉瑜與黃珮真同學以「旅·幸福」為主題，傳達民俗風情之外，在地美食小吃也是台灣的特色之一，旅行在台灣的每個聚落都是滿滿的人情味與幸福感。銅牌的鄭郁潔同學與育德工家蔡佩君老師以「阿嬤の食憶風華」為主題，傳遞記憶中阿嬤的古早味料理以及對阿嬤的思念與滿滿的回憶來做產品的創意發想。

值得一提的，在高中職組中獲得金牌的育德工家梁維真與沈嫻薰，正是由嘉藥餐旅系畢業的蔡佩君指導的團隊，作品以「至死不渝」為主題，酸甜苦辣四種味道代表相愛一生中所經歷的幸福感，創意巧思發揮得淋漓盡致，獲得評審的青睞。

嘉藥校方表示，三組參賽者的設計需符合比賽主軸及兼具創意美味，運用各種在地食材融入作品中，每項產品試做不計其數，餐旅系吳昆崙專技教授在過程中也給予多次修正及指導，最終獲得如此的佳績，與有榮焉之餘，也顯示嘉藥餐旅系培育餐飲人才外也不忘傳承、向下扎根，落實理論與實務雙贏的最佳證明。

...綜合新聞

嘉藥餐旅系育才傳承 築夢盃喜獲二金一銅

By 快通新聞記者蔡文雄報導

◎ 8月12, 2022



【快通新聞 記者蔡文雄/台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系於日前參加「2022第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽」勇奪大專社會組金牌、銅牌，及由畢業系友指導的高職團隊榮獲高中職組金牌，證明該系在培育優秀餐飲業人才之餘，向下傳承扎根，持續創造優異成績。

築夢盃中式麵點伴手禮競賽，以中式麵食文化為主旨，中式麵點伴手禮為發想，同場交流競技傳承華人麵食技藝。經過激烈初賽後，13隊進入總決賽，最後由嘉藥餐旅系同學李婉瑜與黃珮真拿下大專社會組金牌，鄭郁潔同學與目前任教於育德工家的嘉藥校友蔡佩君，則榮獲大專社會組銅牌。

抱走大專社會組金牌的李婉瑜與黃珮真同學以「旅•幸福」為主題，傳達民俗風情之外，在地美食小吃也是台灣的特色之一，旅行在台灣的每個聚落都是滿滿的人情味與幸福感。銅牌的鄭郁潔同學與育德工家蔡佩君老師以「阿嬤の食憶風華」為主題，傳遞記憶中阿嬤的古早味料理以及對阿嬤的思念與滿滿的回憶來做產品的創意發想。

值得一提的是，在高中職組中獲得金牌的育德工家梁維真與沈佩薰，正是由嘉藥餐旅系畢業的蔡佩君指導的團隊，作品以「至死不渝」為主題，酸甜苦辣四種味道代表相愛一生中所經歷的幸福感，創意巧思發揮得淋漓盡致，獲得評審的青睞。

嘉藥校方表示，三組參賽者的設計需符合比賽主軸及兼具創意美味，運用各種在地食材融入作品中，每項產品試做不計其數，餐旅系吳昆崙專技教授在過程中也給予多次修正及指導，最終獲得如此的佳績，與有榮焉之餘，也顯示嘉藥餐旅系培育餐飲人才外也不忘傳承、向下扎根，落實理論與實務雙贏的最佳證明。

圖說：嘉藥餐旅系李婉瑜與黃珮真同學以「旅•幸福」為主題獲大專社會組金牌

嘉藥餐旅系育才傳承 築夢盃喜獲二金一銅



亞太新聞網 ATA News
2022年08月12日 16:04



▲嘉藥畢業系友指導高職團隊榮獲高中職組金牌。(圖/嘉藥提供)

記者郭忠淵/台南報導

嘉南藥理大學餐旅管理系於日前參加「2022第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽」勇奪大專社會組金牌、銅牌，及由畢業系友指導的高職團隊榮獲高中職組金牌，證明該系在培育優秀餐飲業人才之餘，向下傳承扎根，持續創造優異成績。



▲嘉藥校友蔡佩君，則榮獲大專社會組銅牌。

築夢盃中式麵點伴手禮競賽，以中式麵食文化為主旨，中式麵點伴手禮為發想，同場交流競技傳承華人麵食技藝。經過激烈初賽後，13隊進入總決賽，最後由嘉藥餐旅系同學李婉瑜與黃珮真拿下大專社會組金牌，鄭郁潔同學與目前任教於育德工家的嘉藥校友蔡佩君，則榮獲大專社會組銅牌。

抱走大專社會組金牌的李婉瑜與黃珮真同學以「旅•幸福」為主題，傳達民俗風情之外，在地美食小吃也是台灣的特色之一，旅行在台灣的每個聚落都是滿滿的人情味與幸福感。銅牌的鄭郁潔同學與育德工家蔡佩君老師以「阿嬤の食憶風華」為主題，傳遞記憶中阿嬤的古早味料理以及對阿嬤的思念與滿滿的回憶來做產品的創意發想。



▲作品以「至死不渝」為主題拿下大專社會組金牌。

值得一提的，在高中職組中獲得金牌的育德工家梁維真與沈嫻薰，正是由嘉藥餐旅系畢業的蔡佩君指導的團隊，作品以「至死不渝」為主題，酸甜苦辣四種味道代表相愛一生中所經歷的幸福感，創意巧思發揮得淋漓盡致，獲得評審的青睞。

嘉藥校方表示，三組參賽者的設計需符合比賽主軸及兼具創意美味，運用各種在地食材融入作品中，每項產品試做不計其數，餐旅系吳昆崙專技教授在過程中也給予多次修正及指導，最終獲得如此的佳績，與有榮焉之餘，也顯示嘉藥餐旅系培育餐飲人才外也不忘傳承、向下扎根，落實理論與實務雙贏的最佳證明。

[首頁](#)[政治](#)[財經](#)[社會](#)[生活](#)[綜合](#)[聯絡我](#)[綜合](#)

嘉藥餐旅系育才傳承 築夢盃喜獲二金一銅

Posted By: TainanTalk 📅 八月 13, 2022 💬 Comments Off!

〔記者鄭德政南市報導〕嘉南藥理大學餐旅管理系於日前參加「2022第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽」勇奪大專社會組金牌、銅牌，及由畢業系友指導的高職團隊榮獲高中職組金牌，證明該系在培育優秀餐飲業人才之餘，向下傳承扎根，持續創造優異成績。



（圖說）嘉藥餐旅系2022第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽獲得佳績。（記者鄭德政攝）

築夢盃中式麵點伴手禮競賽，以中式麵食文化為主旨，中式麵點伴手禮為發想，同場交流競技傳承華人麵食技藝。經過激烈初賽後，13隊進入總決賽，最後由嘉藥餐旅系同學李婉瑜與黃珮真拿下大專社會組金牌，鄭郁潔同學與目前任教於育德工家的嘉藥校友蔡佩君，則榮獲大專社會組銅牌。



（圖說）嘉藥餐旅系李婉瑜與黃珮真同學以「旅·幸福」為主題獲大專社會組金牌。（記者鄭德政攝）

抱走大專社會組金牌的李婉瑜與黃珮真同學以「旅·幸福」為主

題，傳達民俗風情之外，在地美食小吃也是台灣的特色之一，旅行在台灣每個聚落都是滿滿的人情味與幸福感。銅牌的鄭郁潔同學與育德工家蔡佩君老師以「阿嬤?食憶風華」為主題，傳遞記憶中阿嬤的古早味料理以及對阿嬤的思念與滿滿的回憶來做產品的創意發想。



（圖說）嘉藥餐旅系畢業學姊蔡佩君(中)指導學妹參加比賽喜獲金牌。（記者鄭德政攝）

值得一提的，在高中職組中獲得金牌的育德工家梁維真與沈佩薰，正是由嘉藥餐旅系畢業的蔡佩君指導的團隊，作品以「至死不渝」為主題，酸甜苦辣四種味道代表相愛一生中所經歷的幸福感，創意巧思發揮得淋漓盡致，獲得評審的青睞。



（圖說）嘉藥餐旅系鄭郁潔同學(右)與畢業學姊蔡佩君(左)以「阿嬤e食憶風華」為主題獲得銅牌。（記者鄭德政攝）

嘉藥校方表示，三組參賽者的設計需符合比賽主軸及兼具創意美味，運用各種在地食材融入作品中，每項產品試做不計其數，餐旅系吳昆崙專技教授在過程中也給予多次修正及指導，最終獲得如此的佳績，與有榮焉之餘，也顯示嘉藥餐旅系培育餐飲人才外也不忘傳承、向下扎根，落實理論與實務雙贏的最佳證明。

嘉藥育才傳承 餐旅系築夢盃榮獲2金1銅

勁報
TAIWAN
POWER NEWS
發布於 10 天前



【勁報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系於日前參加「2022第2屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽」勇奪大專社會組金牌、銅牌，及由畢業系友指導高職團隊榮獲高中職組金牌，證明該系在培育優秀餐飲業人才之餘，向下傳承扎根，持續創造優異成績。

築夢盃中式麵點伴手禮競賽，以中式麵食文化為主旨，中式麵點伴手禮為發想，同場交流競技傳承華人麵食技藝；經過激烈初賽

後，13隊進入總決賽，最後由嘉藥餐旅系同學李婉瑜與黃珮真拿下大專社會組金牌，鄭郁潔同學與目前任教於育德工家的嘉藥校友蔡佩君，則榮獲大專社會組銅牌。

抱走大專社會組金牌李婉瑜與黃珮真同學以「旅•幸福」為主題，傳達民俗風情之外，在地美食小吃也是臺灣特色之一，旅行在臺灣的每個聚落都是滿滿人情味與幸福感；銅牌鄭郁潔同學與育德工家蔡佩君老師以「阿嬤の食憶風華」為主題，傳遞記憶中阿嬤古早味料理，及對阿嬤思念與滿滿回憶來做產品創意發想。

值得一提的，在高中職組中獲得金牌育德工家梁維真與沈佩薰，正是由嘉藥餐旅系畢業蔡佩君指導團隊，作品以「至死不渝」為主題，酸甜苦辣四種味道代表相愛一生中所經歷幸福感，創意巧思發揮得淋漓盡致，獲得評審青睞。

嘉藥校方表示，3組參賽者設計需符合比賽主軸及兼具創意美味，運用各種在地食材融入作品中，每項產品試做不計其數，餐旅系吳昆崙專技教授在過程中也給予多次修正及指導，最終獲得如此佳績，與有榮焉之餘，也顯示嘉藥餐旅系培育餐飲人才外也不忘傳承、向下扎根，落實理論與實務雙贏最佳證明。





嘉藥育才傳承 餐旅系築夢盃榮獲2金1銅

勁報 2022/08/12 11:43(2小時前)



【勁報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系於日前參加「2022第2屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽」勇奪大專社會組金牌、銅牌，及由畢業系友指導高職團隊榮獲高中職組金牌，證明該系在培育優秀餐飲業人才之餘，向下傳承扎根，持續創造優異成績。

築夢盃中式麵點伴手禮競賽，以中式麵食文化為主旨，中式麵點伴手禮為發想，同場交流競技傳承華人麵食技藝；經過激烈初賽後，13隊進入總決賽，最後由嘉藥餐旅系同學李婉瑜與黃珮真拿下大專社會組金牌，鄭郁潔同學與目前任教於育德工家的嘉藥校友蔡佩君，則榮獲大專社會組銅牌。

抱走大專社會組金牌李婉瑜與黃珮真同學以「旅•幸福」為主題，傳達民俗風情之外，在地美食小吃也是臺灣特色之一，旅行在臺灣的每個聚落都是滿滿人情味與幸福感；銅牌鄭郁潔同學與育德工家蔡佩君老師以「阿嬤の食憶風華」為主題，傳遞記憶中阿嬤古早味料理，及對阿嬤思念與滿滿回憶來做產品創意發想。

值得一提的，在高中職組中獲得金牌育德工家梁維真與沈嫻薰，正是由嘉藥餐旅系畢業蔡佩君指導團隊，作品以「至死不渝」為主題，酸甜苦辣四種味道代表相愛一生中所經歷幸福感，創意巧思發揮得淋漓盡致，獲得評審青睞。

嘉藥校方表示，3組參賽者設計需符合比賽主軸及兼具創意美味，運用各種在地食材融入作品中，每項產品試做不計其數，餐旅系吳崑崙專技教授在過程中也給予多次修正及指導，最終獲得如此佳績，與有榮焉之餘，也顯示嘉藥餐旅系培育餐飲人才外也不忘傳承、向下扎根，落實理論與實務雙贏最佳證明。





嘉藥育才傳承 餐旅系築夢盃榮獲2金1銅

勁報

更新於 08月12日11:43 • 發布於 08月12日11:43

追蹤



【勁報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系於日前參加「2022第2屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽」勇奪大專社會組金牌、銅牌，及由畢業系友指導高職團隊榮獲高中職組金牌，證明該系在培育優秀餐飲業人才之餘，向下傳承扎根，持續創造優異成績。

築夢盃中式麵點伴手禮競賽，以中式麵食文化為主旨，中式麵點伴手禮為發想，同場交流競技傳承華人麵食技藝；經過激烈初賽後，13隊進入總決賽，最後由嘉藥餐旅系同學李婉瑜與黃珮真拿下大專社會組金牌，鄭郁潔同學與目前任教於育德工家的嘉藥校友蔡佩君，則榮獲大專社會組銅牌。

抱走大專社會組金牌李婉瑜與黃珮真同學以「旅•幸福」為主題，傳達民俗風情之外，在地美食小吃也是臺灣特色之一，旅行在臺灣的每個聚落都是滿滿人情味與幸福感；

銅牌鄭郁潔同學與育德工家蔡佩君老師以「阿嬤の食憶風華」為主題，傳遞記憶中阿嬤古早味料理，及對阿嬤思念與滿滿回憶來做產品創意發想。

值得一提的，在高中職組中獲得金牌育德工家梁維真與沈佩薰，正是由嘉藥餐旅系畢業蔡佩君指導團隊，作品以「至死不渝」為主題，酸甜苦辣四種味道代表相愛一生中所經歷幸福感，創意巧思發揮得淋漓盡致，獲得評審青睞。

嘉藥校方表示，3組參賽者設計需符合比賽主軸及兼具創意美味，運用各種在地食材融入作品中，每項產品試做不計其數，餐旅系吳昆崙專技教授在過程中也給予多次修正及指導，最終獲得如此佳績，與有榮焉之餘，也顯示嘉藥餐旅系培育餐飲人才外也不忘傳承、向下扎根，落實理論與實務雙贏最佳證明。





生活新聞

嘉藥育才傳承 餐旅系築夢盃榮獲2金1銅

勁報 2022/08/12 11:43

字級： A- A A+



【勁報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系於日前參加「2022第2屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽」勇奪大專社會組金牌、銅牌，及由畢業系友指導高職團隊榮獲高中職組金牌，證明該系在培育優秀餐飲業人才之餘，向下傳承扎根，持續創造優異成績。

築夢盃中式麵點伴手禮競賽，以中式麵食文化為主旨，中式麵點伴手禮為發想，同場交流競技傳承華人麵食技藝；經過激烈初賽後，13隊進入總決賽，最後由嘉藥餐旅系同學李婉瑜與黃珮真拿下大專社會組金牌，鄭郁潔同學與目前任教於育德工家的嘉藥校友蔡佩君，則榮獲大專社會組銅牌。

抱走大專社會組金牌李婉瑜與黃珮真同學以「旅•幸福」為主題，傳達民俗風情之外，在地美食小吃也是臺灣特色之一，旅行在臺灣的每個聚落都是滿滿人情味與幸福感；銅牌鄭郁潔同學與育德工家蔡佩君老師以「阿嬤の食憶風華」為主題，傳遞記憶中阿嬤古早味料理，及對阿嬤

思念與滿滿回憶來做產品創意發想。

值得一提的，在高中職組中獲得金牌育德工家梁維真與沈佩薰，正是由嘉藥餐旅系畢業蔡佩君指導團隊，作品以「至死不渝」為主題，酸甜苦辣四種味道代表相愛一生中所經歷幸福感，創意巧思發揮得淋漓盡致，獲得評審青睞。

嘉藥校方表示，3組參賽者設計需符合比賽主軸及兼具創意美味，運用各種在地食材融入作品中，每項產品試做不計其數，餐旅系吳昆崙專技教授在過程中也給予多次修正及指導，最終獲得如此佳績，與有榮焉之餘，也顯示嘉藥餐旅系培育餐飲人才外也不忘傳承、向下扎根，落實理論與實務雙贏最佳證明。





2022-08-12 11:43:11 勁報/記者于郁金/臺南報導

嘉藥育才傳承 餐旅系築夢盃榮獲2金1銅



嘉南藥理大學餐旅管理系於日前參加「2022第2屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽」勇奪大專社會組金牌、銅牌，及由畢業系友指導高職團隊榮獲高中職組金牌，證明該系在培育優秀餐飲業人才之餘，向下傳承扎根，持續創造優異成績。

築夢盃中式麵點伴手禮競賽，以中式麵食文化為主旨，中式麵點伴手禮為發想，同場交流競技傳承華人麵食技藝；經過激烈初賽後，13隊進入總決賽，最後由嘉藥餐旅系同學李婉瑜與黃珮真拿下大專社會組金牌，鄭郁潔同學與目前任教於育德工家的嘉藥校友蔡佩君，則榮獲大專社會組銅牌。

抱走大專社會組金牌李婉瑜與黃珮真同學以「旅•幸福」為主題，傳達民俗風情之外，在地美食小吃也是臺灣特色之一，旅行在臺灣的每個聚落都是滿滿人情味與幸福感；銅牌鄭郁潔同學與育德工家蔡佩君老師以「阿嬤の食憶風華」為主題，傳遞記憶中阿嬤古早味料理，及對阿嬤思念與滿滿回憶來做產品創意發想。

值得一提的，在高中職組中獲得金牌育德工家梁維真與沈嫻薰，正是由嘉藥餐旅系畢業蔡佩君指導團隊，作品以「至死不渝」為主題，酸甜苦辣四種味道代表相愛一生中所經歷幸福感，創意巧思發揮得淋漓盡致，獲得評審青睞。

嘉藥校方表示，3組參賽者設計需符合比賽主軸及兼具創意美味，運用各種在地食材融入作品中，每項產品試做不計其數，餐旅系吳昆崙專技教授在過程中也給予多次修正及指導，最終獲得如此佳績，與有榮焉之餘，也顯示嘉藥餐旅系培育餐飲人才外也不忘傳承、向下扎根，落實理論與實務雙贏最佳證明。







嘉藥育才傳承 餐旅系築夢盃榮獲2金1銅



2022-08-12 【勁報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系於日前參加「2022第2屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽」勇奪大專社會組金牌、銅牌，及由畢業系友指導高職團隊榮獲高中職組金牌，證明該系在培育優秀餐飲業人才之餘，向下傳承扎根，持續創造優異成績。

築夢盃中式麵點伴手禮競賽，以中式麵食文化為主旨，中式麵點伴手禮為發想，同場交流競技傳承華人麵食技藝；經過激烈初賽後，13隊進入總決賽，最後由嘉藥餐旅系同學李婉瑜與黃珮真拿下大專社會組金牌，鄭郁潔同學與目前任教於育德工家的嘉藥校友蔡佩君，則榮獲大專社會組銅牌。

抱走大專社會組金牌李婉瑜與黃珮真同學以「旅·幸福」為主題，傳達民俗風情之外，在地美食小吃也是臺灣特色之一，旅行在臺灣的每個聚落都是滿滿人情味與幸福感；銅牌鄭郁潔同學與育德工家蔡佩君老師以「阿嬤の食憶風華」為主題，傳遞記憶中阿嬤古早味料理，及對阿嬤思念與滿滿回憶來做產品創意發想。

值得一提的，在高中職組中獲得金牌育德工家梁維真與沈珮薰，正是由嘉藥餐旅系畢業蔡佩君指導團隊，作品以「至死不渝」為主題，酸甜苦辣四種味道代表相愛一生中所經歷幸福感，創意巧思發揮得淋漓盡致，獲得評審青睞。

嘉藥校方表示，3組參賽者設計需符合比賽主軸及兼具創意美味，運用各種在地食材融入作品中，每項產品試做不計其數，餐旅系吳昆崙專技教授在過程中也給予多次修正及指導，最終獲得如此佳績，與有榮焉之餘，也顯示嘉藥餐旅系培育餐飲人才外也不忘傳承、向下扎根，落實理論與實務雙贏最佳證明。





嘉藥餐旅系育才傳承 築夢盃喜獲2金1銅



2022-08-12 點閱數：148,370

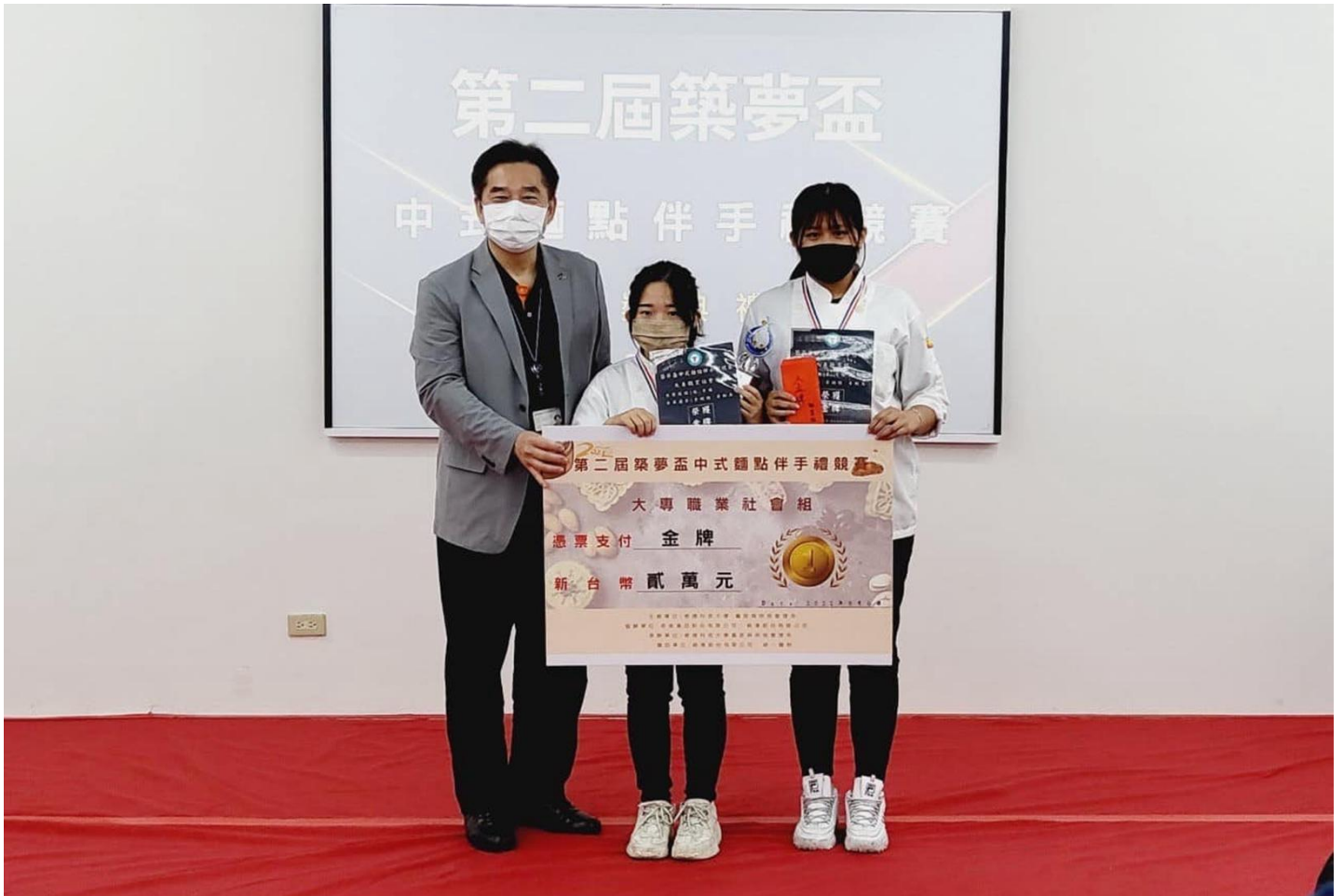


圖說：嘉南餐旅管理系參加第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽獲得佳績。
(嘉南藥理大學提供)

【記者黃鐘毅 / 台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系參加「2022第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽」勇奪大專社會組金牌、銅牌，及由畢業系友指導的高職團隊榮獲高中職組金牌，顯示該系在培育優秀餐飲業人才之餘，向下傳承扎根，持續創造優異成績。

築夢盃中式麵點伴手禮競賽，以中式麵食文化為主旨，中式麵點伴手禮為發想，同場交流競技傳承華人麵食技藝。經過激烈初賽後，13隊進入總決

賽，最後由嘉藥餐旅系同學李婉瑜與黃珮真拿下大專社會組金牌，鄭郁潔同學與目前任教於育德工家的嘉藥校友蔡佩君，則榮獲大專社會組銅牌。



圖說：嘉藥餐旅系李婉瑜與黃珮真同學以「旅·幸福」為主題獲大專社會組金牌。（嘉南藥理大學提供）

抱走大專社會組金牌的李婉瑜與黃珮真同學以「旅·幸福」為主題，傳達民俗風情之外，在地美食小吃也是台灣的特色之一，旅行在台灣每個聚落都是滿滿的人情味與幸福感。銅牌的鄭郁潔同學與育德工家蔡佩君老師以「阿嬤?食憶風華」為主題，傳遞記憶中阿嬤的古早味料理以及對阿嬤的思念與滿滿的回憶來做產品的創意發想。

值得一提的，在高中職組中獲得金牌的育德工家梁維真與沈佩薰，正是由嘉藥餐旅系畢業的蔡佩君指導的團隊，作品以「至死不渝」為主題，酸甜苦辣四種味道代表相愛一生中所經歷的幸福感，創意巧思發揮得淋漓盡致，獲得評審的青睞。

嘉藥表示，三組參賽者的設計需符合比賽主軸及兼具創意美味，運用各種在地食材融入作品中，每項產品試做不計其數，餐旅系吳昆崙專技教授在過程中也給予多次修正及指導，最終獲得如此的佳績，與有榮焉之餘，也顯示

嘉藥餐旅系培育餐飲人才外也不忘傳承、向下扎根，落實理論與實務雙贏的最佳證明。

嘉藥餐旅系育才傳承 築夢盃喜獲二金、一銅！

2022.08.12 21:08 | 記者林福來台南市報導 | 觀看次數：1505



嘉南藥理大學餐旅管理系於日前參加「二〇二二第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽」勇奪大專社會組金牌、銅牌，及由畢業系友指導的高職團隊榮獲高中職組金牌，證明該系在培育優秀餐飲業人才之餘，向下傳承扎根，持續創造優異成績。

築夢盃中式麵點伴手禮競賽，以中式麵食文化為主旨，中式麵點伴手禮為發想，同場交流競技傳承華人麵食技藝。

經過激烈初賽後，十三隊進入總決賽，最後由嘉藥餐旅系同學李婉瑜與黃珮真拿下大專社會組金牌，鄭郁潔同學與目前任教於育德工家的嘉藥校友蔡佩君，則榮獲大專社會組銅牌。

抱走大專社會組金牌的李婉瑜與黃珮真同學以「旅o幸福」為主題，傳達民俗風情之外，在地美食小吃也是台灣的特色之一，旅行在台灣的每

個聚落都是滿滿的人情味與幸福感。

銅牌的鄭郁潔同學與育德工家蔡佩君老師以「阿嬤的食憶風華」為主題，傳遞記憶中阿嬤的古早味料理以及對阿嬤的思念與滿滿的回憶來做產品的創意發想。

值得一提的，在高中職組中獲得金牌的育德工家梁維真與沈佩薰，正是由嘉藥餐旅系畢業的蔡佩君指導的團隊，作品以「至死不渝」為主題，酸甜苦辣四種味道代表相愛一生中所經歷的幸福感，創意巧思發揮得淋漓盡致，獲得評審的青睞。

嘉藥校方表示，三組參賽者的設計需符合比賽主軸及兼具創意美味，運用各種在地食材融入作品中，每項產品試做不計其數，餐旅系吳昆崙專技教授在過程中也給予多次修正及指導。

最終獲得如此的佳績，與有榮焉之餘，也顯示嘉藥餐旅系培育餐飲人才外也不忘傳承、向下扎根，落實理論與實務雙贏的最佳證明。



NEWS

★★★★★

2022第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽 嘉藥餐旅系抱走二金一銅 創造優異成績

2022/08/12 陳遍綠 591

「2022第二屆築夢盃中式麵點伴手禮競賽」中嘉南藥理大學餐旅管理系勇奪大專社會組金牌、銅牌，及由畢業系友指導的高職團隊榮獲高中職組金牌，證明該系在培育優秀餐飲業人才之餘，向下傳承扎根，持續創造優異成績。築夢盃中式麵點伴手禮競賽，以中式麵食文化為主旨，中式麵點伴手禮為發想，同場交流競技傳承華人麵食技藝。



抱走大專社會組金牌的李婉瑜與黃珮真同學以「旅•幸福」為主題，傳達民俗風情之外，在地美食小吃也是台灣的特色之一，旅行在台灣的每個聚落都是滿滿的人情味與幸福感。銅牌的鄭郁潔同學與育德工家蔡佩君老師以「阿嬤の食憶風華」為主題，傳遞記憶中阿嬤的古早味料理以及對阿嬤的思念與滿滿的回憶來做產品的創意發想。



高中職組中獲得金牌的育德工家梁維真與沈嫻薰，正是由嘉藥餐旅系畢業的蔡佩君指導的團隊，作品以「至死不渝」為主題，酸甜苦辣四種味道代表相愛一生中所經歷的幸福感，創意巧思發揮得淋漓盡致，獲得評審的青睞。

嘉藥校方表示，三組參賽者的設計需符合比賽主軸及兼具創意美味，運用各種在地食材融入作品中，每項產品試做不計其數，餐旅系吳昆崙專技教授在過程中也給予多次修正及指導，最終獲得如此的佳績，與有榮焉之餘，也顯示嘉藥餐旅系培育餐飲人才外也不忘傳承、向下扎根，落實理論與實務雙贏的最佳證明。