



## 嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源： 悠遊台灣新聞網 記者： 陳慧明

刊載日期： 2010-10-26

.....

嘉南藥理大學 再攀高峰 勇奪 2010「第四屆餐廚達人賽」冠軍蔡忠志同學更獲頒「餐廚達人特別獎」



【台南訊】一年一度餐飲界獎金最高、競爭最激烈、參賽隊伍及人數最多之 2010 餐飲界奧斯卡「遠東餐廚達人賽」。10月23日於台北開平餐飲學校舉行，嘉南藥理科技大學繼二周前晉級決賽後，再度與 10 支菁英隊伍激烈交戰纏鬥，最後不負眾望勇奪冠軍，為校爭光。

此全國青年學子校際間規模最盛大之廚藝競賽今年邁入第四屆，係由遠東集團贊助舉辦，本屆計有來自全國 44 隊報名之 220 位年輕好手齊聚一堂參與初賽，該校於第一輪初賽晉級前十強後，再次經過另一關激烈決賽，取得冠軍優秀成績。

該校「餐旅管理系」王瑞顯主任表示，本屆賽事以「花·食尚」為主題，每組參賽隊伍需製作湯、前菜-非沙拉、主菜等「三道菜」；決賽前菜指定製作 Fingerfood，並需加做一道「非酒精飲料」，共四道。作品在食材、料理外觀，或故事整體須與主題呼應。每一道菜的烹調、刀工與擺盤表現如平常之演練，出菜時間掌握精確、服務到位，是獲勝關鍵。

除「內場廚藝」與「外場服務」並重之競賽外，並於賽事之中加入「食材採買」計分項目。參與決賽之三名內場廚藝選手攜帶、且必須在 4,000 元金額之成本計算與購物時間之精準掌握，針對

競賽訂定之主題進行食材採購。於短暫之有限時間內需立即判定搭配烹調主題需選購之食材，且必須精準掌握採購金額之成本計算與購物時間，過程更增添比賽之困難度，然更可評比出選手除了應有之「烹調實力」外，並瞭解選手針對食材採買與成本控制能力，可完整評分出具備優秀餐廚達人應有之整體能力。

參賽選手每一支隊伍由五位成員組成，嘉南大學內場主廚蔡忠志、陳光閔、賴奕丞同學負責內場廚藝，專攻食材的料理，除了對本身採買之食材種類、特性與數量有所瞭解外，並在烹調技巧上不斷構思，發揮絕佳創意與巧思，於兩小時內烹調出湯品、前菜、主菜各五人份之四道料理決勝負，並搭配外場服務人員陳柏丞、施佳仔同學展現出專業的餐服技巧，除需瞭解每道料理之食材與製作程序、餐桌擺設外，並需詳細為客人講解菜色，照顧好扮演賓客的評審，親切服務顧客完成完美之外場餐飲服務。該團隊經過多次反覆臨場磨練，內外場相互配合演練，培養出團隊默契，展現十足自信，獲得佳績，頗為難得。

蔡忠志同學四年連續帶領學弟妹參賽，第一屆比賽獲季軍，第三屆比賽獲亞軍，歷經八八與莫拉克水災，今年帶著全校師生的期望參賽，每年皆以「超越自我」精神勉勵隊友參賽，終不負眾望於畢業前摘下寶座，個人並獲頒「餐廚達人特別獎」。本屆競賽總獎額冠軍 30 萬元、亞軍 10 萬元、季軍 5 萬元，冠軍隊伍將於一年內由遠東香格里拉飯店安排至中國廣州香格里拉學院免費進行研習一個月。

圖說：嘉南藥理科技大學勇奪餐廚達人冠軍，榮獲獎金 30 萬元。



▲前菜：鳳弦琴嵌耀樽軒。



▲湯品：百花齊享鳴盅宴。



▲主菜：茗舞飛醒茶香。



資料來源：           大紀元工商服務版           記者：           賴友容          

刊載日期：           2010-10-26          

.....

### 遠東餐廚達人賽 嘉藥科大奪冠



- 嘉南藥理科大團隊獲「遠東餐廚達人賽」廚藝競賽冠軍。(嘉藥提供)

全國青年學子校際間規模最盛大的「遠東餐廚達人賽」廚藝競賽，2010年邁入第4屆，計有來自全國44隊報名的220位年輕好手參與初賽，嘉南藥理科技大學於第1輪初賽晉級前10

強後，再次經過激烈的決賽而取得冠軍成績。

該校餐旅管理系主任王瑞顯表示，本屆賽事以「花·食尚」為主題，每組參賽隊伍需製作湯、前菜及主菜等3道菜。決賽前菜指定製作Finger food，並需加做1道非酒精飲料，共4道。作品在食材、料理外觀、故事整體須與主題呼應；每道菜的烹調、刀工、擺盤表現及出菜時

間的精確掌握、服務到位，都是獲勝關鍵。

競賽除內場廚藝與外場服務並重外，賽事中並加入食材採買。參與決賽的3名內場廚藝選手，於短暫時間內，須立即判定搭配烹調主題應選購的食材，而且必須精準掌握採購成本與購物

時間。

嘉藥內場主廚蔡忠志、陳光閔、賴奕丞3位同學負責內場廚藝，專攻食材料理，於2小時內烹調出湯品、前菜與主菜各5人份的4道料理決勝負，

外場服務人員陳柏丞、施佳仔同學則展現出專業的餐服技巧，並詳細為客人講解菜色，照顧好扮演賓客的評審，親切服務顧客，完成完美的外場餐飲服務。

而蔡忠志連續4年參賽，第1屆比賽獲季軍，第3屆比賽獲亞軍，2010年終不負眾望於畢業前摘下寶座，個人並獲頒「餐廚達人特別獎」。



## 嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源：\_\_\_\_\_ 經濟日報 C13 \_\_\_\_\_ 記者：黃逢森 \_\_\_\_\_

刊載日期：\_\_\_\_\_ 2010-10-28 \_\_\_\_\_

### 征戰廚藝賽 嘉南藥大食力輝煌

一年一度餐飲界獎金最高，參賽隊伍及人數最多的 2010 遠東餐廚達人賽，10 月 23 日在台北開平餐飲學校舉行，嘉南藥理科技大學勇奪冠軍，蔡忠志同學更獲頒「餐廚達人特別獎」，為校爭光。

此廚藝競賽今年邁入第四屆，由遠東集團贊助舉辦，本屆計有來自全國 44 隊 220 位年輕好手齊聚一堂參與初賽，該校於第一輪初賽晉級前十強後，再次經過另一關激烈決賽，取得冠軍優秀成績。

該校餐旅管理系主任王瑞顯表示，本屆賽事以「花·食尚」為主題，每組參賽隊伍需製作湯、前菜一非沙拉、主菜等三道菜；決賽前菜指定製作 Fingerfood，並需加做一道非酒精飲料，共四道。除「內場廚藝」與「外場服務」並重的競賽外，並於賽事中加入「食材採買」計分項目。

參賽主廚蔡忠志、陳光閔、賴奕丞同學負責內場廚藝，專攻食材的料理，並搭配外場服務人員陳柏丞、施佳予同學，展現出專業的餐服技巧。

蔡忠志四年連續帶領學弟妹參賽，第一屆比賽獲季軍，第三屆比賽獲亞軍，今年帶著全校師生的期望參賽，每年皆以超越自我的精神勉勵隊友參賽，終不負眾望於畢業前摘下寶座，個人並獲頒「餐廚達人特別獎」。



### 真晨報

中華民國九十九年十月廿六日 星期三

## 嘉南科大奪餐廚達人賽冠軍

### 蔡忠志更獲頒特別獎 發揮絕佳創意與巧思

【記者鄭順彬／南縣報導】嘉南藥理科技大學再舉高鋒勇奪「〇一〇」第四屆餐廚達人賽「冠軍」，蔡忠志同學更獲頒「餐廚達人特別獎」，發揮絕佳創意與巧思。

一年一度餐廚界獎金最高、競爭最激烈、參賽隊伍及人數最多之「〇一〇」餐廚界奧斯卡「遠東餐廚達人賽」，二十三日於台北開平餐飲學校舉行，嘉南藥理科技大學繼二週前晉級決賽後，再度與十支菁英隊伍激烈交戰纏鬥後，不負眾望勇奪冠軍，為校爭光。

「非酒精飲料」，共四道。作品在食材、料理外觀、或故事整體須與主題呼應。每一道菜的烹調、刀工與擺盤表現如平常之演練，出菜時間掌握精確、服務到位，是獲勝關鍵。

除「內場廚藝」與「外場服務」並重之競賽外，並於賽事之中加入「食材採買」計分項目。參與決賽之三名內場廚師選手攜帶、且必須在四千元金額之成本計算與購物時間之精準掌握，針對競賽訂定之主題進行食材採買。於短暫之有限時間內需立即判定搭配烹調主題需

瞭解外，並在烹調技巧上不斷構思，發揮絕佳創意與巧思，於二小時內烹調出湯品、前菜、主菜各五入份之四道料理決勝負，並搭配外場服務人員展現出專業的餐服技巧，除需瞭解每道料理之食材與製作程序、餐桌擺設外，並需詳細為客人講解菜色，照顧好扮演賓客的評審，親切服務顧客完成完美之外場餐飲服務。該團隊經過多次反覆臨場磨練，內外場相互配合演練，培養出團隊默契，展現十足自信，穩得佳績，頗為難得。

蔡忠志同學四年連續帶領學弟妹參賽，第一屆比賽獲季軍，第三屆比賽獲亞軍，歷經八八與莫拉克水災，今年帶著全校師生的期望參賽，每年皆以「超越自我」精神勉勵隊友參賽，終不負眾望於職業前攜下寶座，個人並獲頒「餐廚達人特別獎」。

本屆競賽總獎金額冠軍三十萬元、亞軍十萬元、季軍五萬元，冠軍隊伍將於一年內由遠東香格里拉飯店安排至中國廣州香格里拉學院免費進行研習一個月。

王瑞顯主任指出，這一次的菜餚設計針對「花、時尚」主題下去做設計，入圍菜色：湯品、百花齊聲鳴謝宴，使用多種蔬菜與柴魚片熬煮湯頭，將蔬菜刺成了與蝦泥混合製成百花蝦泥，使用大黃瓜壓模花雕成花盅使用高湯熬軟，香鍋上放上百花蝦泥球搭配上新鮮的百合讓整體成爲一朵花，上面放上綠豆芽點綴增加顏色鮮艷，做法簡單卻能夠爲之驚豔。

此全國青年學子校際間規模最盛大之廚藝競賽今年邁入第四屆，係由遠東集團贊助舉辦，本屆計有來自全國四十四隊報名之二百〇位年輕好手齊聚一堂參與初賽，該校於第一輪初賽晉級前十強後，再次經過另一關激烈決賽，取得冠軍優異成績。

嘉南「餐廚管理系」王瑞顯主任表示，本屆賽事以「花、時尚」爲主題，每組參賽隊伍需製作湯、前菜、非沙拉、主菜等「三道菜」；決賽前菜指定製作：Hot food，並需加做一道

選購之食材，且必須精準掌握採購金額之成本計算與購物時間，過程更增添比賽之困難度，然更可評比出選手除了應有之「烹調實力」外，並瞭解選手針對食材採買與成本控制能力，可完整評分出具備優秀餐廚達人應有之整體能力。

第四屆餐廚達人賽，每支參賽隊伍由五位成員組成，嘉南大學內場主廚蔡忠志、陳光國、賴奕丞同學負責內場廚藝，專攻食材的料理，除了對本身採買之食材種類、特性與數量有所



# 征服奧客 嘉南科大餐廚賽奪冠

### 2010遠東餐廚達人賽 帶著全校師生期望參賽 贏得三十萬元獎金 老將蔡忠志獲特別獎

「奪冠的關頭就是這幾天，每餐名廚的炒單，也令人眼花，一兩百個菜，要選出幾個人來，在場西廚的毛手毛腳，昨天舉行決賽，結果由嘉南藥理科技大學組成的隊伍「F&S」以兩分優勢，贏得二十萬元的獎金，該隊嘉賓人物蔡忠志獲頒「榮譽嘉賓特別獎」，因為他已連續奪冠四年。

遠東集團董事長趙東復說：「奪冠真好，好奇問：『得獎的關頭為何？』」蔡忠志回答：「超越自我。一下下，一路贏，」參賽的工作人員，早已緊張了。

蔡忠志表示，為了準備比賽，先將花時間想菜單，過去一周所有成員利用空檔，每天後晚上八、九點鐘到廚房，比著前一天，滿大人半夜三點才到宿舍，但平常是半夜三點才到宿舍，比賽那天，他是不可以睡，他從昨天凌晨一點開始，一直忙到凌晨三點，才去睡。

蔡忠志帶領的「F&S」來自嘉南藥理科技大學，該校去年獲得八十八歲，年逾古稀的蔡忠志，帶著全校師生期望，去參加這項全國性餐廚賽。

蔡忠志說，他參加這項餐廚賽，是為了證明自己的能力，他希望透過這項比賽，能證明自己的能力，並希望透過這項比賽，能證明自己的能力。

嘉南藥理科技大學校長蔡忠志表示，這項比賽不僅考驗廚師的專業技術，更考驗團隊的協作能力。他表示，嘉南科大的廚師們在比賽中展現了極高的專業素養和團隊精神，最終奪得冠軍，這是學校師生共同努力的結果。

蔡忠志表示，這項比賽不僅考驗廚師的專業技術，更考驗團隊的協作能力。他表示，嘉南科大的廚師們在比賽中展現了極高的專業素養和團隊精神，最終奪得冠軍，這是學校師生共同努力的結果。

嘉南藥理科技大學校長蔡忠志表示，這項比賽不僅考驗廚師的專業技術，更考驗團隊的協作能力。他表示，嘉南科大的廚師們在比賽中展現了極高的專業素養和團隊精神，最終奪得冠軍，這是學校師生共同努力的結果。

蔡忠志表示，這項比賽不僅考驗廚師的專業技術，更考驗團隊的協作能力。他表示，嘉南科大的廚師們在比賽中展現了極高的專業素養和團隊精神，最終奪得冠軍，這是學校師生共同努力的結果。



第四屆遠東餐廚達人決賽，昨天由嘉南藥理大學Reborn隊奪冠，獲得獎金及三十萬獎金。 林俊良/攝影

## 創意 中西餐調合更佳

「今年奪冠的水晶蛋，是中西餐調合的傑作。」嘉南藥理科技大學廚師蔡忠志表示，這項比賽不僅考驗廚師的專業技術，更考驗團隊的協作能力。他表示，嘉南科大的廚師們在比賽中展現了極高的專業素養和團隊精神，最終奪得冠軍，這是學校師生共同努力的結果。

蔡忠志表示，這項比賽不僅考驗廚師的專業技術，更考驗團隊的協作能力。他表示，嘉南科大的廚師們在比賽中展現了極高的專業素養和團隊精神，最終奪得冠軍，這是學校師生共同努力的結果。



## 2010遠東餐廚達人賽得獎名單

獎項	隊名	單位
冠軍	Reborn	嘉南藥理科技大學
亞軍	Star Chef	台南寶都花園酒店
季軍	Blossom	個人
佳作	Florano	高雄純飲
佳作	花籃台灣	高雄純飲
餐飲服務能力獎	Silver Knife	紅樓中研館
廚藝潛力獎	花生米	開華餐飲學校
最佳創意獎	Star Chef	台南寶都花園酒店
最佳團隊對決	Star Chef	台南寶都花園酒店
特別獎	蔡忠志 / Reborn	嘉南藥理科技大學

「今年奪冠的水晶蛋，是中西餐調合的傑作。」嘉南藥理科技大學廚師蔡忠志表示，這項比賽不僅考驗廚師的專業技術，更考驗團隊的協作能力。他表示，嘉南科大的廚師們在比賽中展現了極高的專業素養和團隊精神，最終奪得冠軍，這是學校師生共同努力的結果。

蔡忠志表示，這項比賽不僅考驗廚師的專業技術，更考驗團隊的協作能力。他表示，嘉南科大的廚師們在比賽中展現了極高的專業素養和團隊精神，最終奪得冠軍，這是學校師生共同努力的結果。



# 廚藝賽嘉藥科大摘冠

## 「有大飯店水準」獎30萬

【許敏溶／台北報導】國內獎金最高的廚藝競賽「第4屆遠東餐廚達人賽」昨決賽，由嘉南藥理科技大學「Reborn」隊奪冠，可獲獎金30萬元，其中隊員蔡忠志連4屆參賽，終於抱回冠軍，激動地眼眶泛淚，直呼「一切辛苦都值得了。」他也因連戰4年，獲頒有史以來第一個全勤獎。擔任評審的美食家胡天蘭說：「冠軍隊每道菜都很棒，已達大飯店的水準。」

冠軍隊由台南縣嘉南藥理科技大學餐旅管理系學生蔡忠志、賴奕丞、陳光閔、陳柏丞、施佳仔合組，擔任主廚的蔡忠志說：「去年賽前，校內練習場地和設備因八八水災泡湯，只拿到亞軍，很不甘心，今年特別將隊名命名為「Reborn（重生）」，希望突破自我。」

蔡忠志說：「比賽前一周，隊員每天從晚上9時練習到隔天凌晨3時，都快累垮，感覺辛苦終於值得。」他透露，奪冠關鍵在減少失誤，聽起來雖很簡單，卻須不斷苦練。

遠東餐廚達人賽本屆共44隊參賽，創歷年最大規模，

僅有17至23歲年齡限制，不限制是否為學生，共10隊進入決賽，包括6支學生隊和4支專業人士組成隊伍。

### 首頒參賽全勤獎

昨決賽限定每隊用4千元預算在45分鐘內從超市買食材，並於2小時內料理出前菜、湯品、主菜及飲料，冠軍可獲30萬獎金，並免費至中國廣州五星級「香格里拉酒店管理培訓中心」研習1個月，總獎勵達50萬元。

胡天蘭說：「『Reborn』隊讓人驚豔，像是主菜牛肉嫩度控制得相當好，具備大飯店的水準。」評審之一的遠東國際大飯店餐飲部副協理劉冠麟說：「冠軍隊的湯看來清澈，味道卻很豐富，奪冠實至名歸。」此外，蔡忠志從第一屆就開始參賽，昨獲頒全勤獎，創下首例，蔡說：「除了興趣支持，透過比賽也成長很多。」



### 餐廚賽冠軍隊

成員 Reborn隊

▶嘉南藥理科技大學餐旅管理系4年級蔡忠志、陳柏丞，3年級賴奕丞、陳光閔、施佳仔

菜色

#### ▶前菜「風弦琴嵌羅檸軒」：

包括雞翅內塞醃鳳梨條再煎熟，將烤石斑魚以蘆筍條綁起，及在起司鬆糕內夾入牛蕃茄、青花菜、黃甜椒後再蒸熟

#### ▶湯品「百花齊享鳴盅宴」：

多種蔬菜與柴魚熬湯，再將蔬菜丁與蝦泥捏成球狀蒸熟

#### ▶主菜「苔舞雉飛鷹茶香」：

將牛肉烤熟後切片，搭配分別用青蘋果泥和茶葉鹽做的兩種醬汁

資料來源：Reborn隊成員

◀冠軍隊成員後排左起施佳仔、蔡忠志、陳柏丞，前排左起陳光閔、賴奕丞。 林挺弘攝



動新聞 上網看  
www.appledaily.com



嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源：大紀元時報 A7

刊載日期：99.10.26

記者：賴友容

# 遠東餐廚達人賽 嘉藥科大奪冠

【賴友容／台南訊】全國青年學子校際間規模最盛大的「遠東餐廚達人賽」廚藝競賽，2010年邁入第4屆，計有來自全國44隊報名的220位年輕好手參與初賽，嘉南藥理科技大學於第1輪初賽晉級前10強後，再次經過激烈的決賽而取得冠軍成績。

該校餐旅管理系主任王瑞顯表示，本屆賽事以「花·食尚」為主題，每組參賽隊伍需製作湯、前菜及主菜等3道菜。決賽前菜指定製作Finger food，並需加做1道非酒精飲料，共4道。作品在食材、料理外觀、故事整體須與主題呼應；每道菜的烹調、刀工、擺盤表現及出菜時間的精確掌握、服務到位，都是獲勝關鍵。

競賽除內場廚藝與外場服務並重外，賽事中並加入食材採買。參與決賽的3名內場廚藝選手，於短暫時間內，須立即判定搭配烹調主題應選購的食材，而且必須精準掌握採購成本與購物時間。

嘉藥內場主廚蔡忠志、陳光閔、賴奕丞3位同學負責內場廚藝，專攻食材料

理，於2小時內烹調出湯品、前菜與主菜各5人份的4道料理決勝負，

外場服務人員陳柏丞、施佳仔同學則展現出專業的餐服技巧，並詳細為客人講解菜色，照顧好扮演賓客的評審，親切服務顧客，完成完美的外場餐飲服務。

而蔡忠志連續4年參賽，第1屆比賽獲季軍，第3屆比賽獲亞軍，2010年終不負眾望於畢業前摘下寶座，個人並獲頒「餐廚達人特別獎」。◇



●嘉南藥理科大團隊獲「遠東餐廚達人賽」廚藝競賽冠軍。（嘉藥提供）