



港都盃餐飲大賽 嘉藥穿金又戴銅

嘉南藥理大學餐旅管理系日前於第11屆港都盃全國餐飲、旅遊大賽中大放異彩，由薄嘉寧同學以及林于安同學展現超高技巧與創意，分別拿下「金門高粱大專院校傳統調酒組」金牌及銅牌，顯示嘉藥培養國際級賽事選手更上層樓。獲得「穿金戴銅」的好成績，令嘉藥全體師生同感與有榮焉。

港都盃國際餐飲大賽是年度盛大的調酒賽事，過去因為疫情影響停辦三年，今年創下參賽人數的歷史新高，共有來自全國47所大專院校及高中職學校近400位選手參加，各校精銳盡出過程相當精彩，光是「金門高粱大專院校傳統調酒組」就有37組好手參賽，高手雲集同場較勁，該校餐旅系鄧杞祝老師指導的飲調團隊，在激烈戰況中抱回金牌與銅牌，對並肩努力的同學們真是最好的回報。

獲得金牌的薄嘉寧說，很開心有機會回到調酒舞台，能前往金門參加「港都盃 第一屆金門高粱酒傳統調酒組」全國決賽，並勇奪優勝獎牌，除了是對自己調酒技術及穩定度的再提升外，也對鄧杞祝老師的指導及家人、同學的鼓勵支持無比感謝。銅牌得主林于安雖然參賽次數不多，但台風穩健與態度專注令人驚艷；林于安表示，比賽現場雖然緊張，但從選手間的觀摩學習中獲益良多，銅牌的鼓勵讓他下定決心要更強化自身專業，再接再厲爭取更好成績，以回饋師長們的提攜與指導。

嘉藥餐旅系戴揚飛主任表示，該系以培育優秀餐旅人才為目標，鼓勵學生多參加國內外競賽，與友校選手相互觀摩學習，不僅強化自身專業能力，且對日後職涯發展都有相當的幫助。也感謝主辦單位的肯定，同學們的用心學習。