



# 嘉藥餐旅 TCAC 廚藝賽大放異彩

記者黃文記／仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系師生參加「二〇二二台灣國際美食節」TCAC廚藝挑戰賽，獲得一銀、一銅、三佳作及二項全場最高分榮譽獎，成果豐碩。

這項比賽是通過「WACS世界廚師協會」認可的國際賽事，日前在台北舉行，有來自全國各地四十七所高中職及大專院校、逾二百位師生同場競技，共分四大類組、二十一個賽項。

嘉藥餐旅系師生獲得雙人團隊下午茶（現場製作）銀牌、烘焙及工藝藝術類（拉糖組）銅牌；佳作則有藝術麵包組、西式現場烹調／牛肉類、家禽雞肉類；雙人團隊下午茶與最佳烘焙工藝甜點師項目則分別獲得該組全場最高分榮譽獎。

獲得雙人團隊下午茶銀牌獎由嘉藥餐旅系老師、畢業系友張億帆與餐旅系學生韓品中組成，作品結合在地食材新竹東方美人茶、燕巢柚子、客家鹹豬肉及台灣文化，製作出具台灣人文特色的餐點。

首次參賽就獲得西式現場烹調佳作獎的賴建君及吳瑩蕙，前者高中念烘焙，大學才轉戰西餐類；後者是從國貿科跨領域轉讀餐旅系。指導兩人的是曾為國際酒店主廚，也是國際競賽金牌常勝軍的曾楷勛老師，也是第一次參加國際賽事的兩位選手，他不只指導技術也傳遞對戰心法，選手們更是每天到西餐教室報到練習。



↑嘉藥餐旅系老師張億帆（右）與學生韓品中拿下雙人團隊下午茶一現場製作銀牌。  
（校方提供）



## 嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：臺灣時報(19 台南綜合)

刊載日期：111 年 10 月 26 日 星期三

記者：林福來

# TCAC

# 廚藝賽 嘉藥大放異彩



嘉藥餐旅好棒棒·TCAC國際廚藝賽大放異彩！  
(記者林福來攝)

〔記者林福來台南報導〕嘉南藥理大學餐旅管理系日前參加「二〇二二台灣國際美食節—TCAC廚藝挑戰賽」，來自全國四十七所高中職及大專院校，超過二百名師生同場競技，獲得包含「雙人團隊下午茶」

茶（現場製作）——銀牌、全場最高分榮譽獎」、「烘焙及工藝藝術類（拉糖組）——銅牌」、「最佳烘焙工藝甜點師——全場最高分榮譽獎」、「藝術麵包組——Diploma佳作」、「西式現場烹調／牛肉類、家禽雞肉類——雙佳作」，的一銀、一銅、二全場最高分榮譽獎以及三佳作等，共七獎項的豐碩成果，代表嘉藥培育餐飲人才深獲國際認證肯定。

「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」是通過「WACS世界廚師協會」認可的國際賽事，評審團包含世界級裁判等多達一百位，共分四大類組、二十一個賽項。

「雙人團隊下午茶——現場製作」由目前任教嘉藥餐旅系且為畢業系友的張億帆老師與餐旅系韓品中同學組隊拿下銀牌，作品結合在地食材：新竹東方美人茶、燕巢柚子、客家鹹豬肉及台灣文化，製作出具台灣人文特色的餐點。

首次比賽就獲得佳作獎的賴建君及吳瑩薈實力不容小覷，高中唸烘焙的賴建君大學才轉戰西餐類，而吳瑩薈是從國貿科跨領域轉讀餐旅系。指導兩人的是曾為國際酒店主廚，同時也是國際競賽金牌的常勝軍的曾楷勛老師。嘉藥餐旅系戴揚飛主任表示，該

# 嘉藥餐旅TCAC國際廚藝賽大放異彩

2022-10-28 上午 09:38 記者姜翔 / 綜合報導



嘉藥餐旅在台灣國際廚藝美食挑戰賽大放異彩。圖：嘉南藥大提供

嘉南藥理大學餐旅管理系日前參加「2022台灣國際美食節—TCAC廚藝挑戰賽」，來自全國47所高中職及大專院校，超過200名師生同場競技，獲得包含「雙人團隊下午茶(現場製作)-銀牌、全場最高分榮譽獎」、「烘焙及工藝藝術類(拉糖組)-銅牌」、「最佳烘焙工藝甜點師-全場最高分榮譽獎」、「藝術麵包組-Diploma佳作」、「西式現場烹調/牛肉類、家禽雞肉類-雙佳作」，的1銀、1銅、2全場最高分榮譽獎以及3佳作等，共七獎項的豐碩成果，代表嘉藥培育餐飲人才深獲國際認證肯定。

「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」是通過「WACS世界廚師協會」認可的國際賽事，評審團包含世界級裁判等多達100位，共分四大類組、21個賽項。「雙人團隊下午茶-現場製作」由目前任教嘉藥餐旅系且為畢業系友的張億帆老師與餐旅系韓品中同學組隊拿下銀牌，作品結合在地食材：新竹東方美人茶、燕巢柚子、客家鹹豬肉及台灣文化，製作出具台灣人文特色的餐點。張億帆老師表示，西點製作領域項目多元，能運用所學傳承學弟妹，以實際行動回饋母校，感到非常開心。



嘉藥餐旅在台灣國際廚藝美食挑戰賽大放異彩。圖：嘉南藥大提供

首次比賽就獲得佳作獎的賴建君及吳瑩蕓實力不容小覷，高中唸烘焙的賴建君大學才轉戰西餐類，而吳瑩蕓是從國貿科跨領域轉讀餐旅系。指導兩人的是曾為國際酒店主廚，同時也是國際競賽金牌的常勝軍的曾楷勛老師；面對第一次參加國際賽事的兩位選手，曾老師不只指導技術也傳遞對戰心法，選手們更是每天到西餐教室報到練習，吳瑩蕓表示，感謝老師無私教導及陪伴練習，才能一舉拿下好成績。

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各種競賽，與友校選手相互觀摩學習，不僅能強化自身專業能力，且對日後職涯發展，都有相當的幫助。感謝主辦單位的肯定，同學們的用心學習。

## 嘉藥餐旅TCAC國際廚藝賽大放異彩

2022-10-28 記者姜翔 / 綜合報導

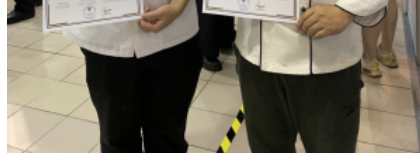


嘉藥餐旅在台灣國際廚藝美食挑戰賽大放異彩。圖：嘉南藥大提供

嘉南藥理大學餐旅管理系日前參加「2022台灣國際美食節—TCAC廚藝挑戰賽」，來自全國47所高中職及大專院校，超過200名師生同場競技，獲得包含「雙人團隊下午茶(現場製作)-銀牌、全場最高分榮譽獎」、「烘焙及工藝藝術類(拉糖組)-銅牌」、「最佳烘焙工藝甜點師-全場最高分榮譽獎」、「藝術麵包組-Diploma佳作」、「西式現場烹調/牛肉類、家禽雞肉類-雙佳作」，的1銀、1銅、2全場最高分榮譽獎以及3佳作等，共七獎項的豐碩成果，代表嘉藥培育餐飲人才深獲國際認證肯定。

「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」是通過「WACS世界廚師協會」認可的國際賽事，評審團包含世界級裁判等多達100位，共分四大類組、21個賽項。「雙人團隊下午茶-現場製作」由目前任教嘉藥餐旅系且為畢業系友的張億帆老師與餐旅系韓品中同學組隊拿下銀牌，作品結合在地食材：新竹東方美人茶、燕巢柚子、客家鹹豬肉及台灣文化，製作出具台灣人文特色的餐點。張億帆老師表示，西點製作領域項目多元，能運用所學傳承學弟妹，以實際行動回饋母校，感到非常開心。





嘉藥餐旅在台灣國際廚藝美食挑戰賽大放異彩。圖：嘉南藥大提供

首次比賽就獲得佳作獎的賴建君及吳瑩蕓實力不容小覷，高中唸烘焙的賴建君大學才轉戰西餐類，而吳瑩蕓是從國貿科跨領域轉讀餐旅系。指導兩人的是曾為國際酒店主廚，同時也是國際競賽金牌的常勝軍的曾楷勛老師；面對第一次參加國際賽事的兩位選手，曾老師不只指導技術也傳遞對戰心法，選手們更是每天到西餐教室報到練習，吳瑩蕓表示，感謝老師無私教導及陪伴練習，才能一舉拿下好成績。

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各種競賽，與友校選手相互觀摩學習，不僅能強化自身專業能力，且對日後職涯發展，都有相當的幫助。感謝主辦單位的肯定，同學們的用心學習。

# 嘉藥餐旅好讚 TCAC國際廚藝賽大放異彩

大成報 2022/10/25 13:23(5天前)



【大成報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系日前參加「2022台灣國際美食節—TCAC廚藝挑戰賽」，來自全國47所高中職及大專院校，超過200名師生同場競技，獲得包含「雙人團隊下午茶(現場製作)-銀牌、全場最高分榮譽獎」、「烘焙及工藝藝術類(拉糖組)-銅牌」、「最佳烘焙工藝甜點師-全場最高分榮譽獎」、「藝術麵包組-Diploma佳作」、「西式現場烹調/牛肉類、家禽雞肉類-雙佳作」，以1銀、1銅、2全場最高分榮譽獎及3佳作等，共7獎項豐碩成果，代表嘉藥培育餐飲人才深獲國際認證肯定。

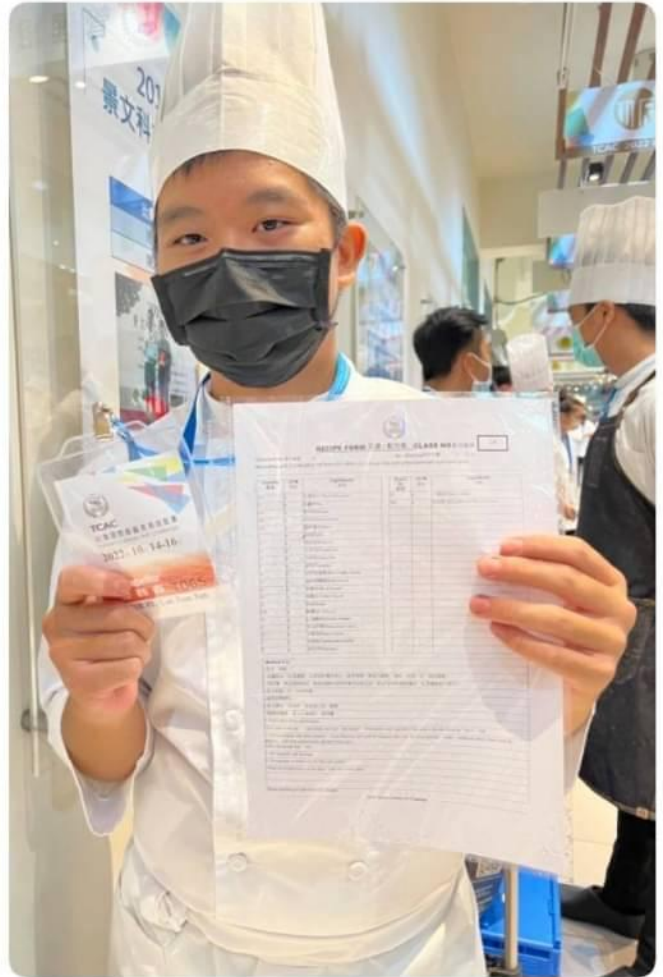
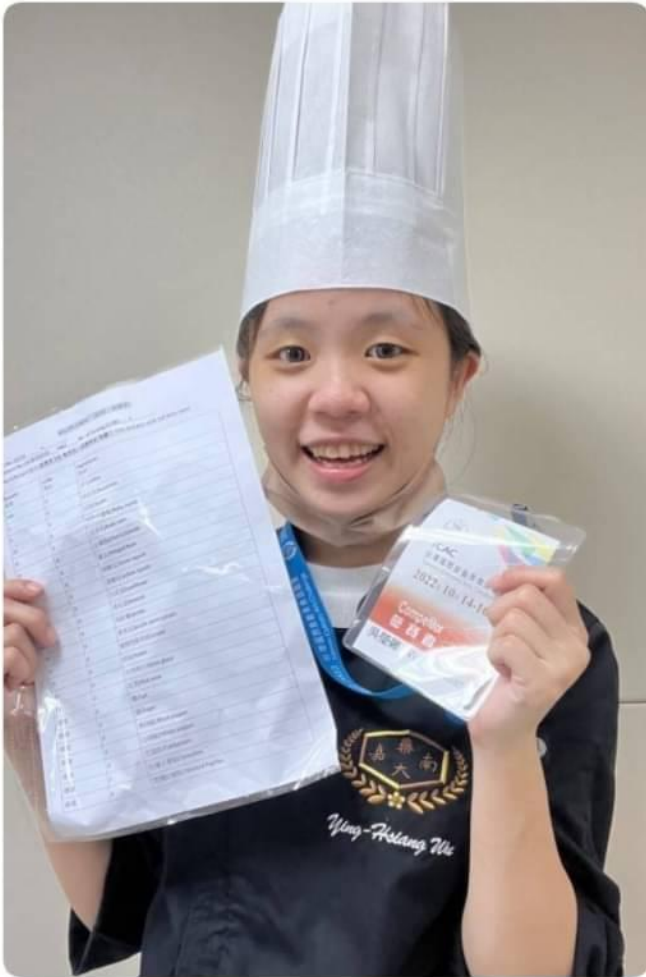
「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」是通過「WACS世界廚師協會」認可國際賽事，評審團包含世界級裁判等多達100位，共分4大類組、21個賽項；「雙人團隊下午茶-現場製作」由目前任教嘉藥餐旅系且為畢業系友張億帆老師與餐旅系韓品中同學組隊拿下銀牌，作品結合在地食材：新竹東方美人茶、燕巢柚子、客家鹹豬肉及臺灣文化，製作出具台灣人文特色的餐點。張億帆老師表示，西點製作領域項目多元，能運用所學傳承學弟妹，以實際行動回饋母校，感到非常開心。

首次比賽就獲得佳作獎的賴建君及吳瑩薌實力不容小覷，高中唸烘焙的賴建君大學才轉戰西餐類，而吳瑩薌是從國貿科跨領域轉讀餐旅系；指導兩人的是曾為國際酒店主廚，同時也是國際競賽金牌常勝軍曾楷勛老師；面對第一次參加國際賽事的2位選手，曾老師不只指導技術也傳遞對戰心法，選手們更是每天到西餐教室報到練習。吳瑩薌表示，感謝老師無私教導及陪伴練習，才能一舉拿下好成績。

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各種競賽，與友校選手相互觀摩學習，不僅能強化自身專業能力，且對日後職涯發展，都有相當幫助；感謝主辦單位肯定，同學們用心學習。







2022-10-25 13:24:03 于郁金

## 嘉藥餐旅好讚 TCAC國際廚藝賽大放異彩



【大成報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系日前參加「2022台灣國際美食節—TCAC廚藝挑戰賽」，來自全國47所高中職及大專院校，超過200名師生同場競技，獲得包含「雙人團隊下午茶(現場製作)-銀牌、全場最高分榮譽獎」、「烘焙及工藝藝術類(拉糖組)-銅牌」、「最佳烘焙工藝甜點師-全場最高分榮譽獎」、「藝術麵包組-Diploma佳作」、「西式現場烹調/牛肉類、家禽雞肉類-雙佳作」，以1銀、1銅、2全場最高分榮譽獎及3佳作等，共7獎項豐碩成果，代表嘉藥培育餐飲人才深獲國際認證肯定。

「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」是通過「WACS世界廚師協會」認可國際賽事，評審團包含世界級裁判等多達100位，共分4大類組、21個賽項；「雙人團隊下午茶-現場製作」由目前任教嘉藥餐旅系且為畢業系友張億帆老師與餐旅系韓品中同學組隊拿下銀牌，作品結合在地食材：新竹東方美人茶、燕巢柚子、客家鹹豬肉及臺灣文化，製作出具台灣人文特色的餐點。張億帆老師表示，西點製作領域項目多元，能運用所學傳承學弟妹，以實際行動回饋母校，感到非常開心。

首次比賽就獲得佳作獎的賴建君及吳瑩蕓實力不容小覷，高中唸烘焙的賴建君大學才轉戰西餐類，而吳瑩蕓是從國貿科跨領域轉讀餐旅系；指導兩人的是曾為國際酒

店主廚，同時也是國際競賽金牌常勝軍曾楷勛老師；面對第一次參加國際賽事的2位選手，曾老師不只指導技術也傳遞對戰心法，選手們更是每天到西餐教室報到練習。吳瑩蕓表示，感謝老師無私教導及陪伴練習，才能一舉拿下好成績。

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各種競賽，與友校選手相互觀摩學習，不僅能強化自身專業能力，且對日後職涯發展，都有相當幫助；感謝主辦單位肯定，同學們用心學習。





## 嘉藥餐旅好讚 TCAC國際廚藝賽大放異彩



【大成報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐

2022-10-25

旅管理系日前參加「2022台灣國際美食節—TCAC廚藝挑戰賽」，來自全國47所高中職及大專院校，超過200名師生同場競技，獲得包含「雙人團隊下午茶(現場製作)-銀牌、全場最高分榮譽獎」、「烘焙及工藝藝術類(拉糖組)-銅牌」、「最佳烘焙工藝甜點師-全場最高分榮譽獎」、「藝術麵包組-Diploma佳作」、「西式現場烹調/牛肉類、家禽雞肉類-雙佳作」，以1銀、1銅、2全場最高分榮譽獎及3佳作等，共7獎項豐碩成果，代表嘉藥培育餐飲人才深獲國際認證肯定。

「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」是通過「WACS世界廚師協會」認可國際賽事，評審團包含世界級裁判等多達100位，共分4大類組、21個賽項；「雙人團隊下午茶-現場製作」由目前任教嘉藥餐旅系且為畢業系友張億帆老師與餐旅系韓品中同學組隊拿下銀牌，作品結合在地食材：新竹東方美人茶、燕巢柚子、客家鹹豬肉及臺灣文化，製作出具台灣人文特色的餐點。張億帆老師表示，西點製作領域項目多元，能運用所學傳承學弟妹，以實際行動回饋母校，感到非常開心。

首次比賽就獲得佳作獎的賴建君及吳瑩薌實力不容小覷，高中唸烘焙的賴建君大學才轉戰西餐類，而吳瑩薌是從國貿科跨領域轉讀餐旅系；指導兩人的是曾為國際酒店主廚，同時也是國際競賽金牌常勝軍曾楷勛老師；面對第一次參加國際賽事的2位選手，曾老師不只指導技術也傳遞

對戰心法，選手們更是每天到西餐教室報到練習。吳瑩蕓表示，感謝老師無私教導及陪伴練習，才能一舉拿下好成績。

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各種競賽，與友校選手相互觀摩學習，不僅能強化自身專業能力，且對日後職涯發展，都有相當幫助；感謝主辦單位肯定，同學們用心學習。







# 嘉藥餐旅好讚 TCAC 國際廚藝賽大放異彩



大成報

10月. 25, 2022



【大成報 / 記者于郁金 / 臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系日前參加「2022 台灣國際美食節—TCAC 廚藝挑戰賽」，來自全國 47 所高中職及大專院校，超過 200 名師生同場競技，獲得包含「雙人團隊下午茶 (現場製作)- 銀牌、全場最高分榮譽獎」、「烘焙及工藝藝術類 (拉糖組)- 銅牌」、「最佳烘焙工藝甜點師 - 全場最高分榮譽

獎」、「藝術麵包組 - Diploma 佳作」、「西式現場烹調 / 牛肉類、家禽雞肉類 - 雙佳作」，以 1 銀、1 銅、2 全場最高分榮譽獎及 3 佳作等，共 7 獎項豐碩成果，代表嘉藥培育餐飲人才深獲國際認證肯定。

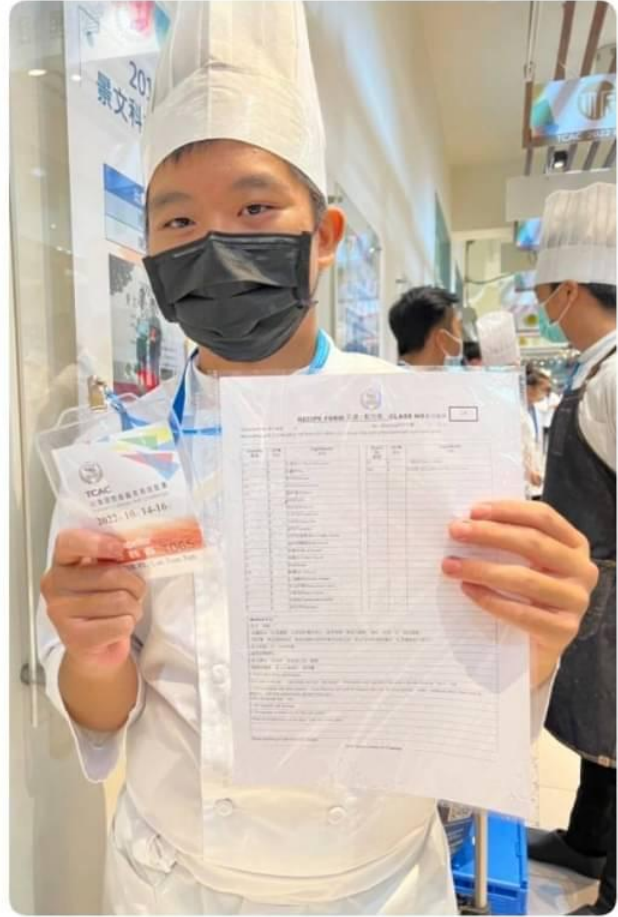
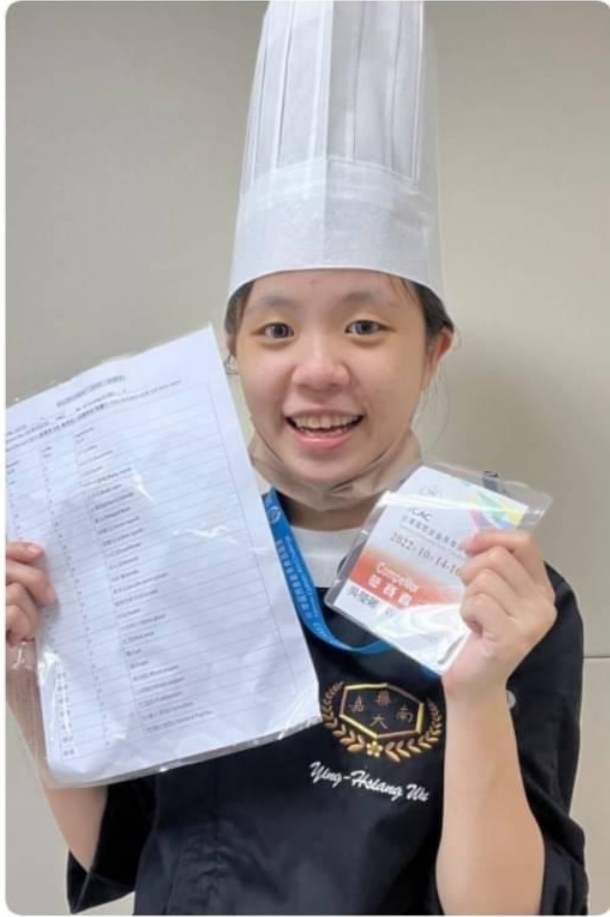
「TCAC 台灣國際廚藝美食挑戰賽」是通過「WACS 世界廚師協會」認可國際賽事，評審團包含世界級裁判等多達 100 位，共分 4 大類組、21 個賽項；「雙人團隊下午茶 - 現場製作」由目前任教嘉藥餐旅系且為畢業系友張億帆老師與餐旅系韓品中同學組隊拿下銀牌，作品結合在地食材：新竹東方美人茶、燕巢柚子、客家鹹豬肉及臺灣文化，製作出具台灣人文特色的餐點。張億帆老師表示，西點製作領域項目多元，能運用所學傳承學弟妹，以實際行動回饋母校，感到非常開心。

首次比賽就獲得佳作獎的賴建君及吳瑩蕓實力不容小覷，高中唸烘焙的賴建君大學才轉戰西餐類，而吳瑩蕓是從國貿科跨領域轉讀餐旅系；指導兩人的是曾為國際酒店主廚，同時也是國際競賽金牌常勝軍曾楷勛老師；面對第一次參加國際賽事的 2 位選手，曾老師不只指導技術也傳遞對戰心法，選手們更是每天到西餐教室報到練習。吳瑩蕓表示，感謝老師無私教導及陪伴練習，才能一舉拿下好成績。

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各種競賽，與友校選手相互觀摩學習，不僅能

強化自身專業能力，且對日後職涯發展，都有相當幫助；感謝主辦單位肯定，同學們用心學習。





# 嘉藥餐旅好讚 TCAC國際廚藝賽大放異彩

大成報/于郁金 2022.10.26 11:05 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日前參加「2022台灣國際美食節—TCAC廚藝挑戰賽」，來自全國47所高中職及大專院校，超過200名師生同場競技，獲得包含「雙人團隊下午茶(現場製作)-銀牌、全場最高分榮譽獎」、「烘焙及工藝藝術類(拉糖組)-銅牌」、「最佳烘焙工藝甜點師-全場最高分榮譽獎」、「藝術麵包組-Diploma佳作」、「西式現場烹調/牛肉類、家禽雞肉類-雙佳作」，以1銀、1銅、2全場最高分榮譽獎及3佳作等，共7獎項豐碩成果，代表嘉藥培育餐飲人才深獲國際認證肯定。

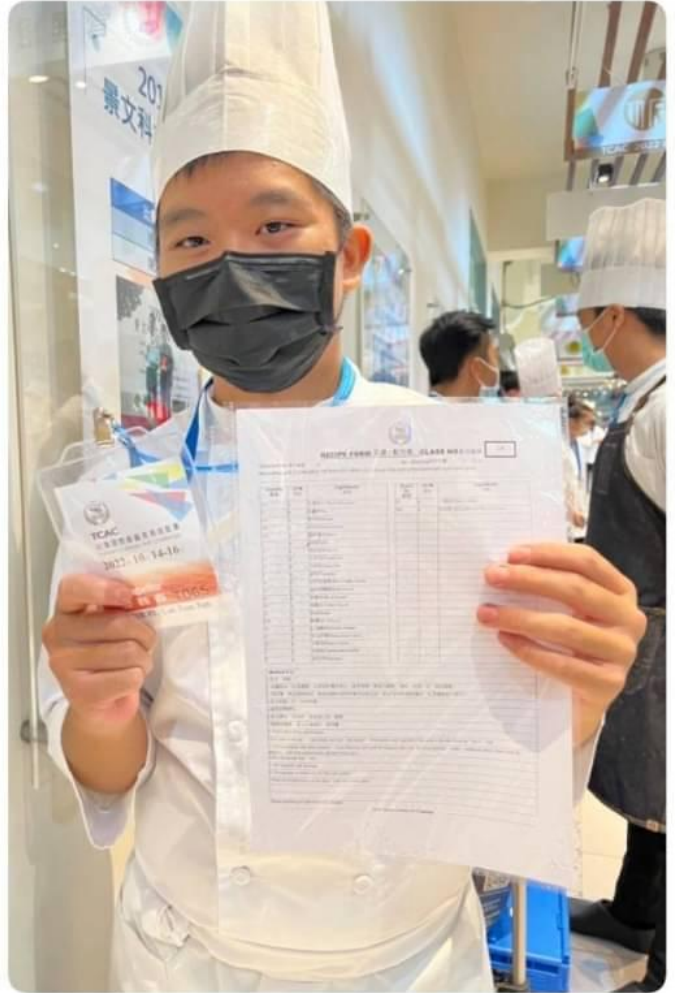
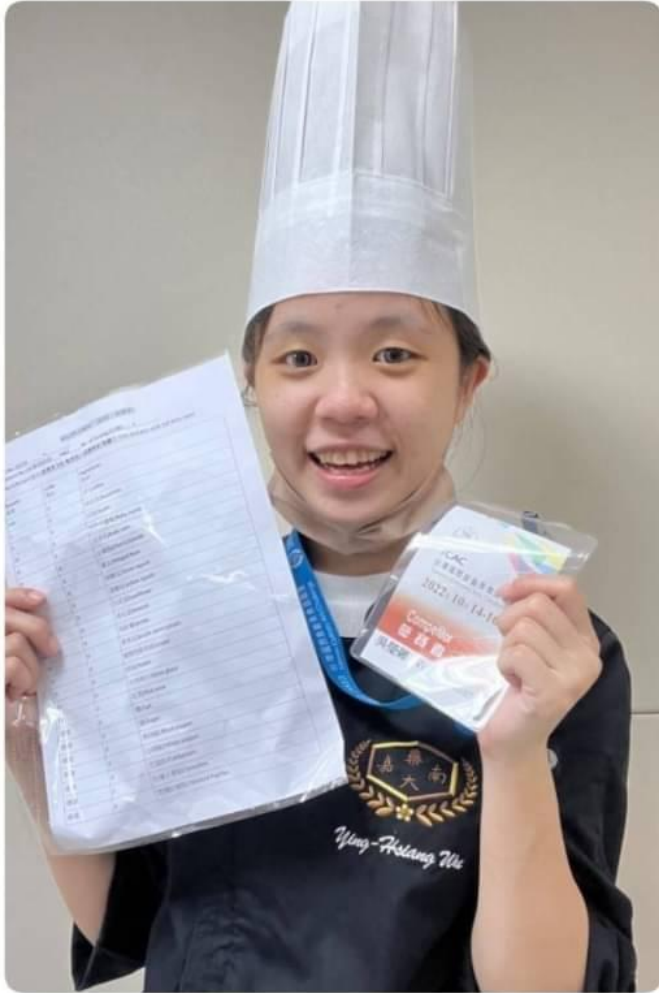
「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」是通過「WACS世界廚師協會」認可國際賽事，評審團包含世界級裁判等多達100位，共分4大類組、21個賽項；「雙人團隊下午茶-現

場製作」由目前任教嘉藥餐旅系且為畢業系友張億帆老師與餐旅系韓品中同學組隊拿下銀牌，作品結合在地食材：新竹東方美人茶、燕巢柚子、客家鹹豬肉及臺灣文化，製作出具台灣人文特色的餐點。張億帆老師表示，西點製作領域項目多元，能運用所學傳承學弟妹，以實際行動回饋母校，感到非常開心。

首次比賽就獲得佳作獎的賴建君及吳瑩薌實力不容小覷，高中唸烘焙的賴建君大學才轉戰西餐類，而吳瑩薌是從國貿科跨領域轉讀餐旅系；指導兩人的是曾為國際酒店主廚，同時也是國際競賽金牌常勝軍曾楷勛老師；面對第一次參加國際賽事的2位選手，曾老師不只指導技術也傳遞對戰心法，選手們更是每天到西餐教室報到練習。吳瑩薌表示，感謝老師無私教導及陪伴練習，才能一舉拿下好成績。

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各種競賽，與友校選手相互觀摩學習，不僅能強化自身專業能力，且對日後職涯發展，都有相當幫助；感謝主辦單位肯定，同學們用心學習。







## 嘉藥餐旅好棒棒 TCAC國際廚藝賽大放異彩

中央社訊息服務 2022/10/26 09:18(5天前)



(中央社訊息服務20221026 09:18:58)嘉南藥理大學餐旅管理系日前參加「2022台灣國際美食節—TCAC廚藝挑戰賽」，來自全國47所高中職及大專院校，超過200名師生同場競技，獲得包含「雙人團隊下午茶(現場製作)-銀牌、全場最高分榮譽獎」、「烘焙及工藝藝術類(拉糖組)-銅牌」、「最佳烘焙工藝甜點師-全場最高分榮譽獎」、「藝術麵包組-Diploma佳作」、「西式現場烹調/牛肉類、家禽雞肉類-雙佳作」，的1銀、1銅、2全場最高分榮譽獎以及3佳作等，共七獎項的豐碩成果，代表嘉藥培育餐飲人才深獲國際認證肯定。

「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」是通過「WACS世界廚師協會」認可的國際賽事，評審團包含世界級裁判等多達100位，共分四大類組、21個賽項。「雙人團隊下午茶-現場製作」由目前任教嘉藥餐旅系且為畢業系友的張億帆老師與餐旅系韓品中同學組隊拿下銀牌，作品結合在地食材：新竹東方美人茶、燕巢柚子、客家鹹豬肉及台灣文化，製作出具台灣人文特色的餐點。張億帆老師表示，西點製作領域項目多元，能運用所學傳承學弟妹，以實際行動回饋母校，感到非常開心。

首次比賽就獲得佳作獎的賴建君及吳瑩薌實力不容小覷，賴建君高中主攻烘焙，大學才轉戰西餐類，而吳瑩薌是從國貿科跨領域轉讀餐旅系，而指導老師則是曾為國際酒店主廚，同時也是國際競賽金牌的常勝軍的曾楷勛老師，面對第一次參加國際賽事的兩位選手，曾老師不只指導技術也傳遞對戰心法，選手們更是每天到西餐教室報到練習，吳瑩薌表示，感謝老師無私教導及陪伴練習，才能一舉拿下好成績。

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各種競賽，能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。感謝主辦單位的肯定，同學們的用心學習。

2022-10-26 09:18:58 中央社訊息服務20221026 09:18:58

# 嘉藥餐旅好棒棒 TCAC國際廚藝賽大放異彩



嘉南藥理大學餐旅管理系日前參加「2022台灣國際美食節—TCAC廚藝挑戰賽」，來自全國47所高中職及大專院校，超過200名師生同場競技，獲得包含「雙人團隊下午茶(現場製作)-銀牌、全場最高分榮譽獎」、「烘焙及工藝藝術類(拉糖組)-銅牌」、「最佳烘焙工藝甜點師-全場最高分榮譽獎」、「藝術麵包組-Diploma佳作」、「西式現場烹調/牛肉類、家禽雞肉類-雙佳作」，的1銀、1銅、2全場最高分榮譽獎以及3佳作等，共七獎項的豐碩成果，代表嘉藥培育餐飲人才深獲國際認證肯定。

「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」是通過「WACS世界廚師協會」認可的國際賽事，評審團包含世界級裁判等多達100位，共分四大類組、21個賽項。「雙人團隊下午茶-現場製作」由目前任教嘉藥餐旅系且為畢業系友的張億帆老師與餐旅系韓品中同學組隊拿下銀牌，作品結合在地食材：新竹東方美人茶、燕巢柚子、客家鹹豬肉及台灣文化，製作出具台灣人文特色的餐點。張億帆老師表示，西點製作領域項目多元，能運用所學傳承學弟妹，以實際行動回饋母校，感到非常開心。

首次比賽就獲得佳作獎的賴建君及吳瑩蕙實力不容小覷，賴建君高中主攻烘焙，大學才轉戰西餐類，而吳瑩蕙是從國貿科跨領域轉讀餐旅系，而指導老師則是曾為國際酒店主廚，同時也是國際競賽金牌的常勝軍的曾楷勛老師，面對第一次參加國際賽事的兩位選手，曾老師不只指導技術也傳遞對戰心法，選手們更是每天到西餐教室報到練習，吳瑩蕙表示，感謝老師無私教導及陪伴練習，才能一舉拿下好成績。

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各種競賽，能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。感謝主辦單位的肯定，同學們的用心學習。

# 嘉藥餐旅好棒棒 TCAC國際廚藝賽大放異彩

發稿時間：2022/10/26 09:18:58

(中央社訊息服務20221026 09:18:58)嘉南藥理大學餐旅管理系日前參加「2022台灣國際美食節—TCAC廚藝挑戰賽」，來自全國47所高中職及大專院校，超過200名師生同場競技，獲得包含「雙人團隊下午茶(現場製作)-銀牌、全場最高分榮譽獎」、「烘焙及工藝藝術類(拉糖組)-銅牌」、「最佳烘焙工藝甜點師-全場最高分榮譽獎」、「藝術麵包組-Diploma佳作」、「西式現場烹調/牛肉類、家禽雞肉類-雙佳作」，的1銀、1銅、2全場最高分榮譽獎以及3佳作等，共七獎項的豐碩成果，代表嘉藥培育餐飲人才深獲國際認證肯定。



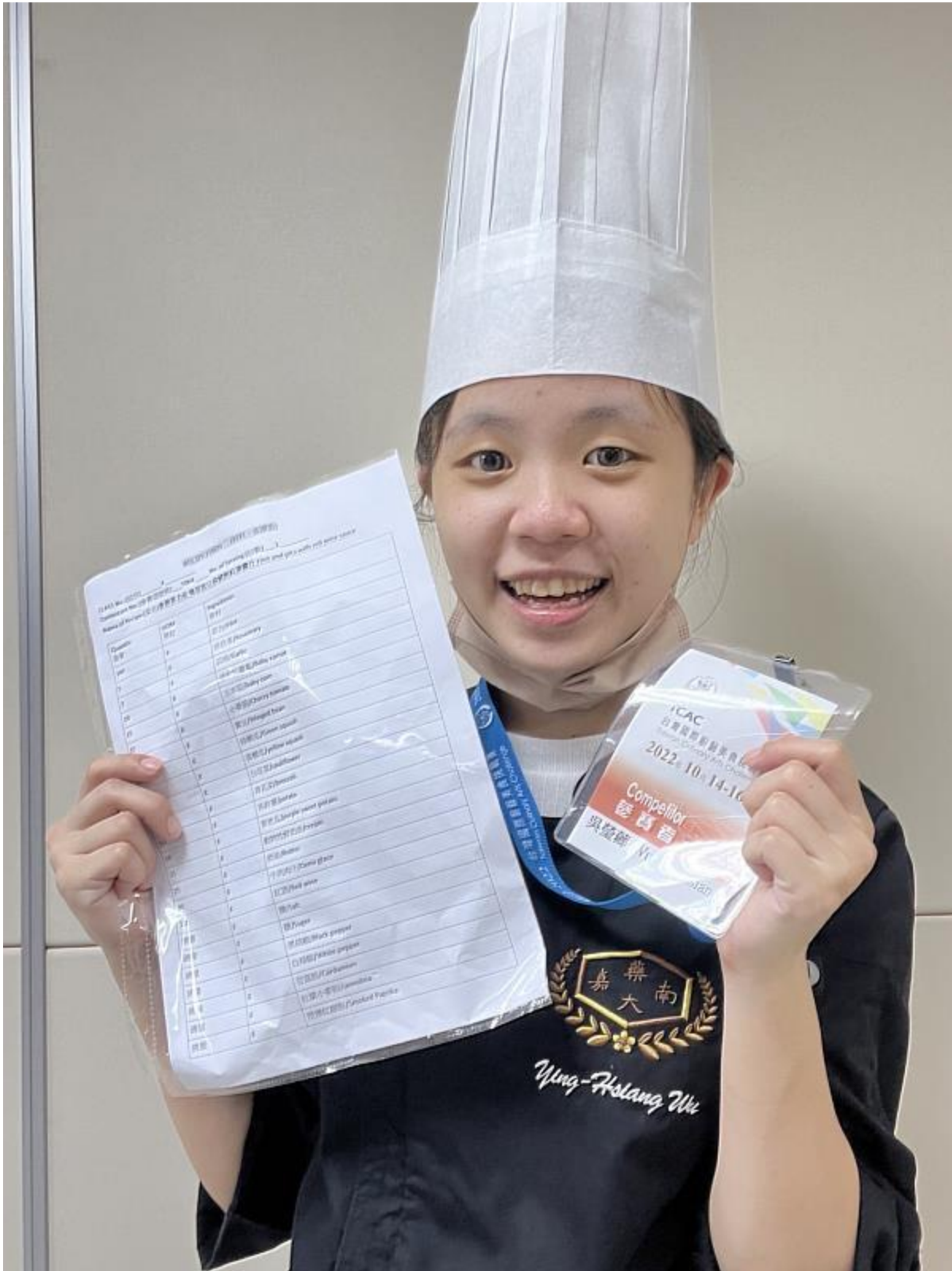
嘉藥餐旅在台灣國際廚藝美食挑戰賽大放異彩

「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」是通過「WACS世界廚師協會」認可的國際賽事，評審團包含世界級裁判等多達100位，共分四大類組、21個賽項。「雙人團隊下午茶-現場製作」由目前任教嘉藥餐旅系且為畢業系友的張億帆老師與餐旅系韓品中同學組隊拿下銀牌，作品結合在地食材：新竹東方美人茶、燕巢柚子、客家鹹豬肉及台灣文化，製作出具台灣人文特色的餐點。張億帆老師表示，西點製作領域項目多元，能運用所學傳承學弟妹，以實際行動回饋母校，感到非常開心。



## 嘉藥餐旅系張億帆老師(右)與韓品中同學拿下雙人團隊下午茶-現場製作銀牌

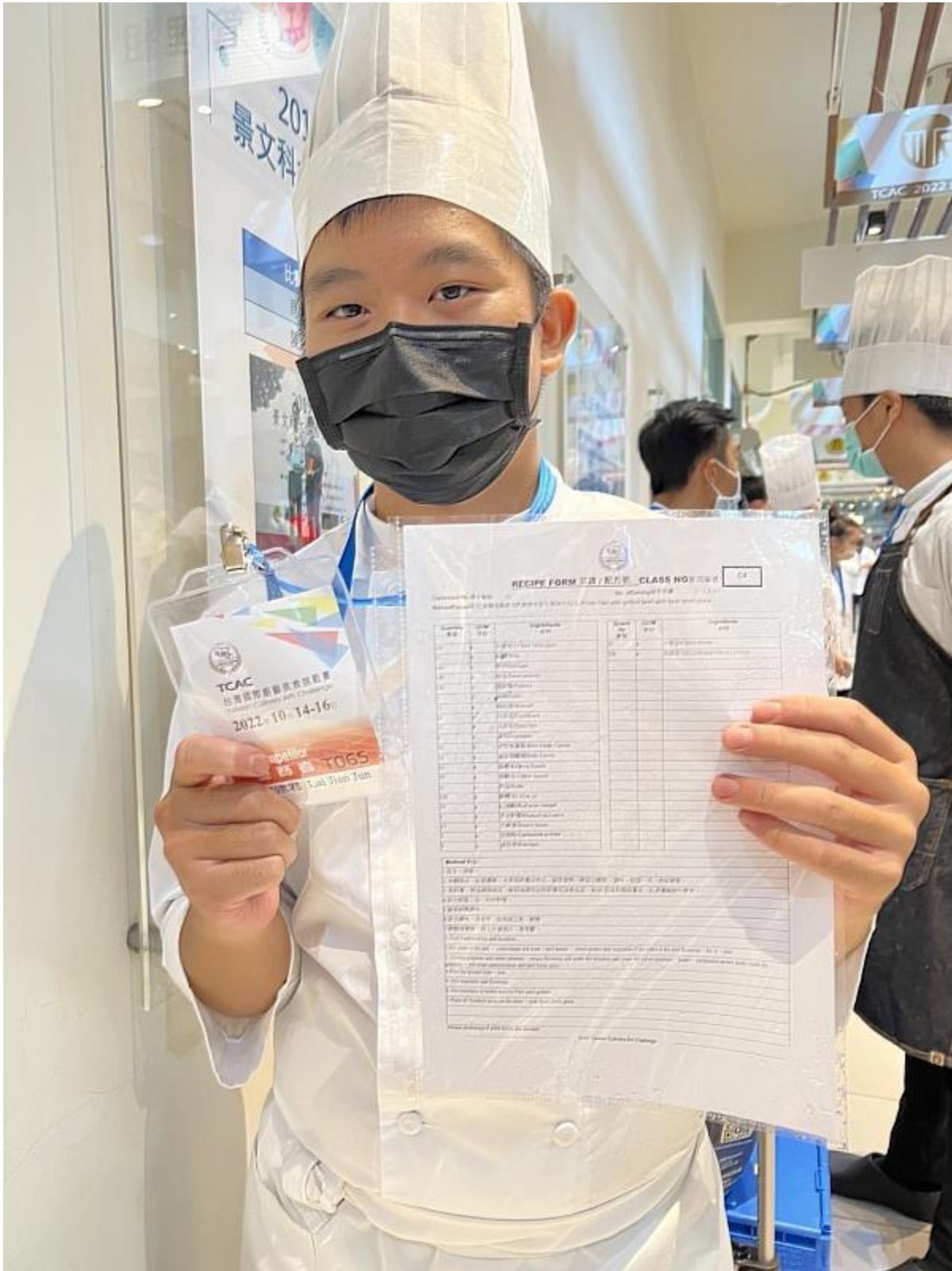
首次比賽就獲得佳作獎的賴建君及吳瑩蕓實力不容小覷，賴建君高中主攻烘焙，大學才轉戰西餐類，而吳瑩蕓是從國貿科跨領域轉讀餐旅系，而指導老師則是曾為國際酒店主廚，同時也是國際競賽金牌的常勝軍的曾楷勛老師，面對第一次參加國際賽事的兩位選手，曾老師不只指導技術也傳遞對戰心法，選手們更是每天到西餐教室報到練習，吳瑩蕓表示，感謝老師無私教導及陪伴練習，才能一舉拿下好成績。



游國貿科轉戰讀嘉藥餐旅系的吳瑩蕓第一次參加國際賽事就拿下佳作成績

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各種競賽，能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。感謝主辦單位的肯定，同學們的用心學習。





嘉藥賴建君高中時主修烘焙，在嘉藥西餐老師曾楷勛指導下也在比賽中獲得佳績



新聞 新聞時事

## 嘉藥餐旅好棒棒 TCAC國際廚藝賽大放異彩

2022-10-26 09:30:32



(中央社訊息服務20221026 09:18:58)嘉南藥理大學餐旅管理系日前參加「2022台灣國際美食節—TCAC廚藝挑戰賽」，來自全國47所高中職及大專院校，超過200名師生同場競技，獲得包含「雙人團隊下午茶(現場製作)-銀牌、全場最高榮譽獎」、「烘焙及工藝藝術類(拉糖組)-銅牌」、「最佳烘焙工藝甜點師-全場最高榮譽獎」、「藝術麵包組-Diploma佳作」、「西式現場烹調/牛肉類、家禽雞肉類-雙佳作」，的1銀、1銅、2全場最高榮譽獎以及3佳作等，共七獎項的豐碩成果，代表嘉藥培育餐飲人才深獲國際認證肯定。

「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」是通過「WACS世界廚師協會」認可的國際賽事，評審團包含世界級裁判等多達100位，共分四大類組、21個賽項。「雙人團隊下午茶-現場製作」由目前任教嘉藥餐旅系且為畢業系友的張億帆老師與餐旅系韓品中同學組隊拿下銀牌，作品結合在地食材：新竹東方美人茶、燕巢柚子、客家鹹豬肉及台灣文化，製作出具台灣人文特色的餐點。張億帆老師表示，西點製作領域項目多元，能運用所學傳承學弟妹，以實際行動回饋母校，感到非常開心。

首次比賽就獲得佳作獎的賴建君及吳瑩薌實力不容小覷，賴建君高中主攻烘焙，大學才轉戰西餐類，而吳瑩薌是從國貿科跨領域轉讀餐旅系，而指導老師則是曾為國際酒店主廚，同時也是國際競賽金牌的常勝軍的曾楷助老師，面對第一次參加國際賽事的兩位選手，曾老師不只指導技術也傳遞對戰心法，選手們更是每天到西餐教室報到練習，吳瑩薌表示，感謝老師無私教導及陪伴練習，才能一舉拿下好成績。

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各種競賽，能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。感謝主辦單位的肯定，同學們的用心學習。



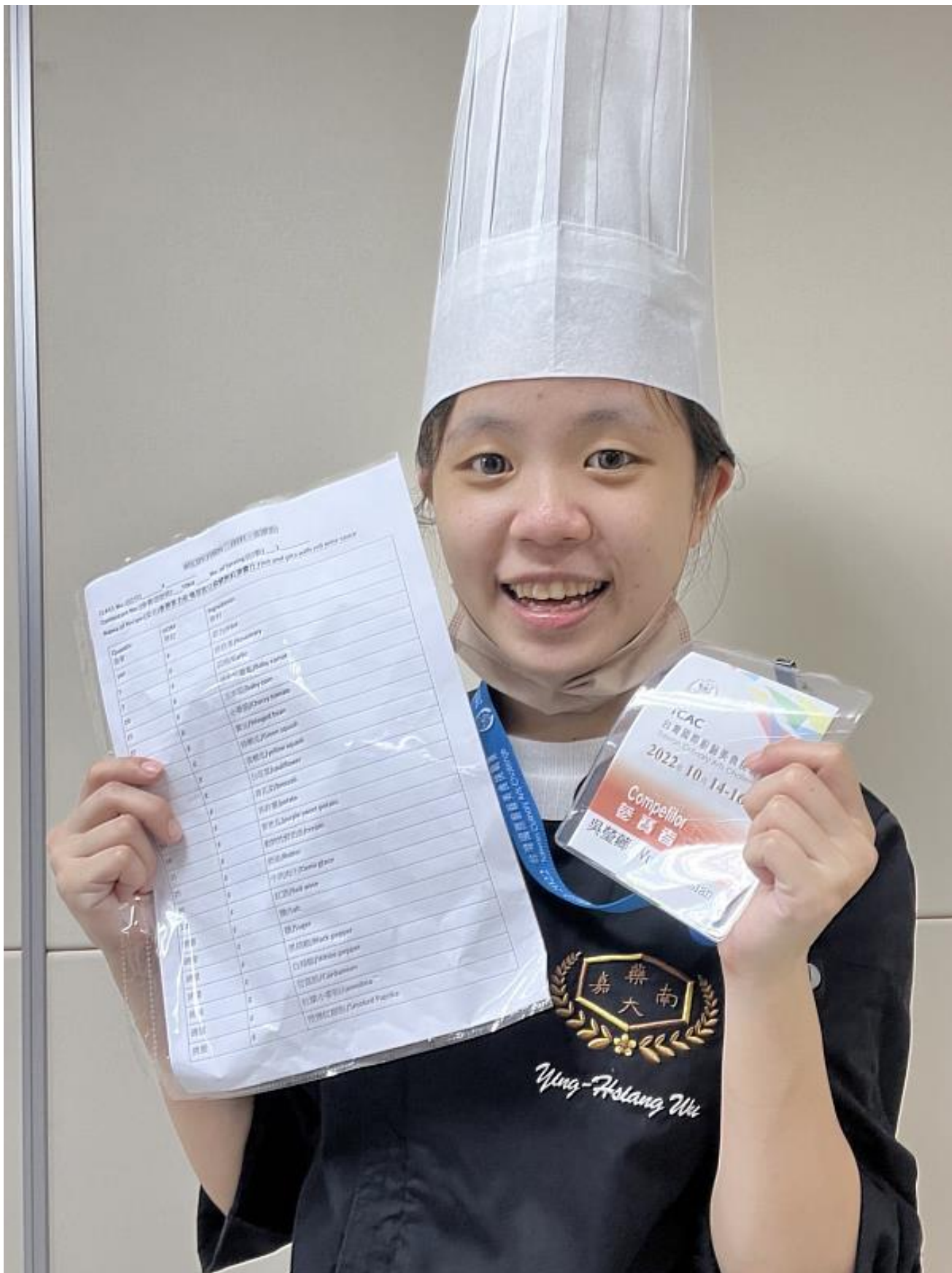


嘉樂餐旅在台灣國際廚藝美食挑戰賽大放異彩



嘉藥餐旅系張億帆老師(右)與韓品中同學拿下雙人團隊下午茶-現場製作銀牌





游國貿科轉戰讀嘉藥餐旅系的吳瑩蕙第一次參加國際賽事就拿下佳作成績





短網址複製

<https://nbf.bar/iu0Sj>


複製


### 財團法人中央通訊社

- 👤 訊息服務核稿員
- ☎ 02-25051180
- ✉ [tintimcna@mail.cna.com.tw](mailto:tintimcna@mail.cna.com.tw)

中央通訊社是中華民國的國家通訊社，是台灣最具影響力的新聞媒體。經歷組織改造，1973年中央社改組為股份有限公司，以企業方式經營；隨著民主化發展，1996年依據「中央通訊社設置條例」改制為財團法人，定位為全民共有的國家通訊社，獨立超然執行三大法定任務：·辦理國內外新聞報導業務，服務大眾傳播媒體。·辦理國家對外新聞通訊業務，促進國際對台灣之瞭解。·加強與國際新聞通訊社合作，增進國際新聞交流。秉持「正確、領先、客觀、翔實」的基本原則，中央社專業新聞團隊每天以中、英、日文即時對外發出上千則新聞、照片、圖表、影音與資訊，是台灣唯一多語文新聞媒體，服務對象從媒體客戶擴大為閱聽大眾；從台灣民眾延伸至全球僑胞與讀者，充分扮演「台灣之眼，世界之窗」。

[精選新聞稿](#) [最新新聞稿](#)

 **立盈收購法商夏爾特拉旗下洗滌能源 取得50MW項**  
且為高中職主修烘焙，在嘉樂西餐老師曾楷勛指導下也在比賽中獲得佳績

 **花旗集團贊助本地商科生 在非牟利服務機構實習**

3 分鐘前



 **飛利浦推出首款4K OLED顯示器27E1N8900 無可比擬的視覺體驗 展現超細緻色彩**

5 分鐘前

# 嘉藥餐旅好棒棒 TCAC國際廚藝賽大放異彩

中央社/ 2022.10.26 09:18 A- A A+

## 嘉藥餐旅好棒棒 TCAC國際廚藝賽大放異彩

(中央社訊息服務20221026 09:18:58)嘉南藥理大學餐旅管理系日前參加「2022台灣國際美食節—TCAC廚藝挑戰賽」，來自全國47所高中職及大專院校，超過200名師生同場競技，獲得包含「雙人團隊下午茶(現場製作)-銀牌、全場最高分榮譽獎」、「烘焙及工藝藝術類(拉糖組)-銅牌」、「最佳烘焙工藝甜點師-全場最高分榮譽獎」、「藝術麵包組-Diploma佳作」、「西式現場烹調/牛肉類、家禽雞肉類-雙佳作」，的1銀、1銅、2全場最高分榮譽獎以及3佳作等，共七獎項的豐碩成果，代表嘉藥培育餐飲人才深獲國際認證肯定。

「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」是通過「WACS世界廚師協會」認可的國際賽事，評審團包含世界級裁判等多達100位，共分四大類組、21個賽項。「雙人團隊下午茶-現場製作」由目前任教嘉藥餐旅系且為畢業系友的張億帆老師與餐旅系韓品中同學組隊拿下銀牌，作品結合在地食材：新竹東方美人茶、燕巢柚子、客家鹹豬肉及台灣文化，製作出具台灣人文特色的餐點。張億帆老師表示，西點製作領域項目多元，能運用所學傳承學弟妹，以實際行動回饋母校，感到非常開心。

首次比賽就獲得佳作獎的賴建君及吳瑩薌實力不容小覷，賴建君高中主攻烘焙，大學才轉戰西餐類，而吳瑩薌是從國貿科跨領域轉讀餐旅系，而指導老師則是曾為國際酒店主廚，同時也是國際競賽金牌的常勝軍的曾楷勛老師，面對第一次參加國際賽事的

兩位選手，曾老師不只指導技術也傳遞對戰心法，選手們更是每天到西餐教室報到練習，吳瑩蕓表示，感謝老師無私教導及陪伴練習，才能一舉拿下好成績。

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各種競賽，能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。感謝主辦單位的肯定，同學們的用心學習。



# 嘉藥餐旅人才TCAC國際廚藝賽大放異彩

15:57 2022/10/26 | Campus | 王雅芬



嘉南藥理大學餐旅管理系日前參加「2022台灣國際美食節-TCAC廚藝挑戰賽」，來自全國47所高中職及大專院校，超過200名師生同場競技。(照片/嘉南藥大提供)

嘉南藥理大學餐旅管理系日前參加「2022台灣國際美食節-TCAC廚藝挑戰賽」，來自全國47所高中職及大專院校，超過200名師生同場競技，獲得包含「雙人團隊下午茶(現場製作)-銀牌、全場最高分榮譽獎」、「烘焙及工藝藝術類(拉糖組)-銅牌」、「最佳烘焙工藝甜點師-全場最高分榮譽獎」、「藝術麵包組-Diploma佳作」、「西式現場烹調/牛肉類、家禽雞肉類-雙佳作」，的1銀、1銅、2全場最高分榮譽獎以及3佳作等，共七獎項的豐碩成果，代表嘉藥培育餐飲人才深獲國際認證肯定。

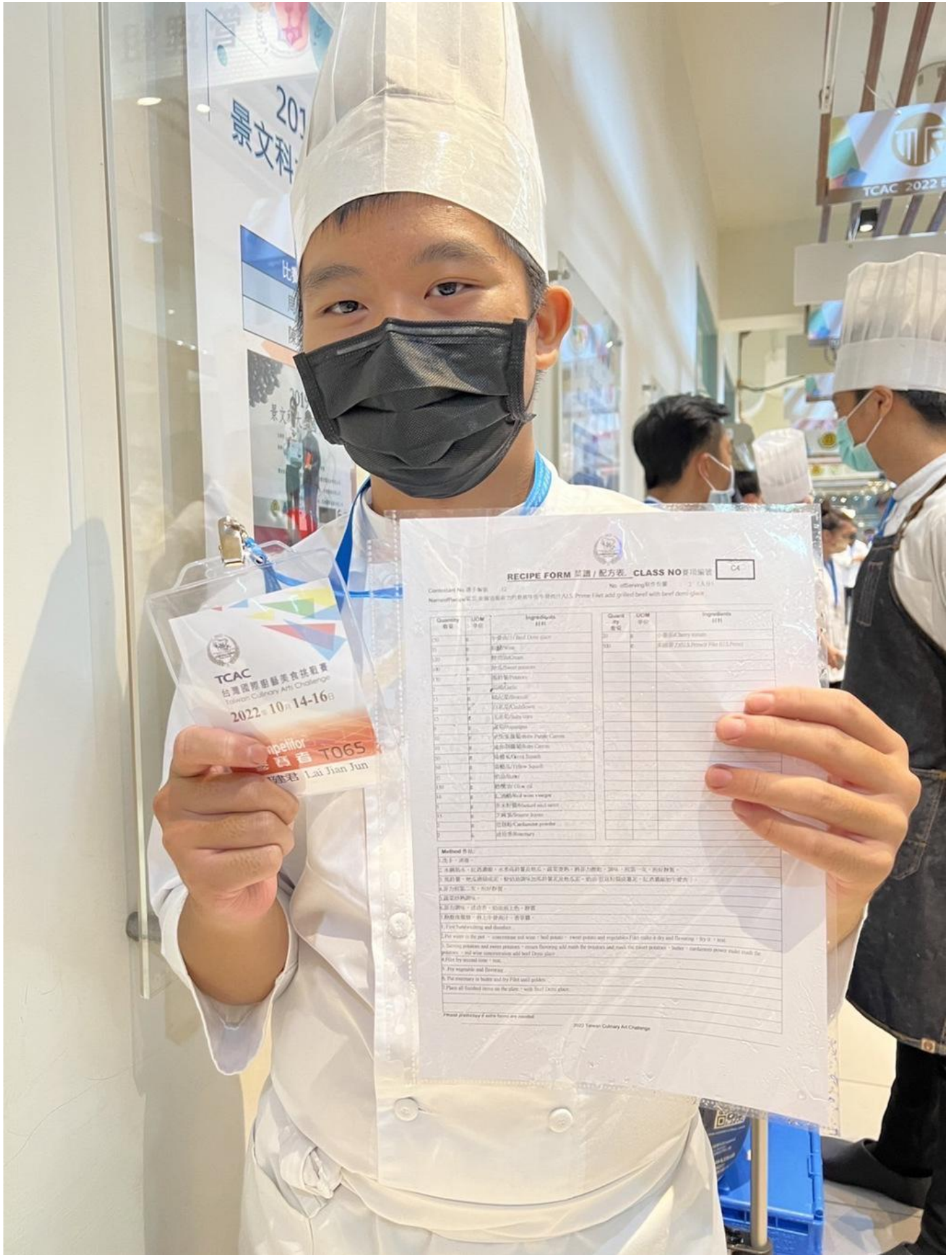
「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」是通過「WACS世界廚師協會」認可的國際賽事，評審團包含世界級裁判等多達100位，共分四大類組、21個賽項。「雙人團隊下午茶-現場製作」由目前任教嘉藥餐旅系且為畢業系友的張億帆老師與餐旅系韓品中同學組隊拿下銀牌，作品結合在地食材：新竹東方美人茶、燕巢柚子、客家鹹豬肉及台灣文化，製作出具台灣人文特色的餐點。張億帆老師表示，西點製作領域項目多元，能運用所學傳承學弟妹，以實際行動回饋母校，感到非常開心。



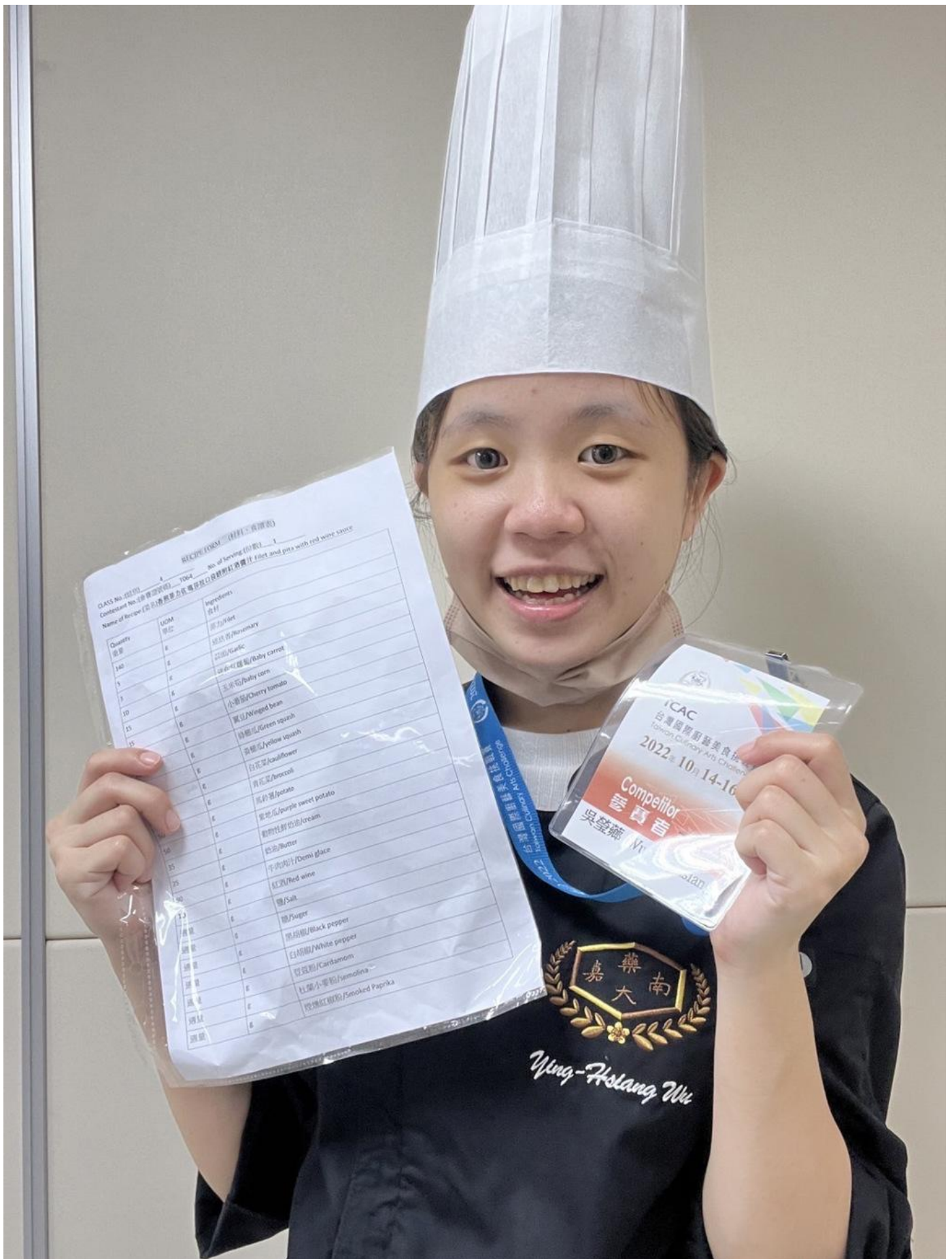
「雙人團隊下午茶-現場製作」由目前任教嘉藥餐旅系且為畢業系友的張億帆老師與餐旅系韓品中同學組隊拿下銀牌，作品結合在地食材。(照片/嘉南藥大提供)

首次比賽就獲得佳作獎的賴建君及吳瑩薌實力不容小覷，高中唸烘焙的賴建君大學才轉戰西餐類，而吳瑩薌是從國貿科跨領域轉讀餐旅系。指導兩人的是曾為國際酒店主廚，同時也是國際競賽金牌的常勝軍的曾楷勛老師；面對第一次參加國際賽事的兩位選手，曾老師不只指導技術也傳遞對戰心法，選手們更是每天到西餐教室報到練習，吳瑩薌表示，感謝老師無私教導

及陪伴練習，才能一舉拿下好成績。



獲得佳作獎的賴建君同學。(照片/嘉南藥大提供)



獲得佳作獎的吳瑩蕪同學。(照片/嘉南藥大提供)

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各種競賽，與友校選手相互觀摩學習，不僅能強化自身專業能力，且對日後職涯發展，都有相當的幫助。感謝主辦單位的肯定，同學們的用心學習。

▶ 遇疫情停辦2年 三重進安街萬聖節今年重新登場

# 嘉藥餐旅 TCAC廚藝賽大放異彩



中華日報

更新於 10月26日05:12 • 發布於 10月26日05:12

追蹤





嘉藥餐旅系老師張億帆（右）與學生韓品中拿下雙人團隊下午茶—現場製作銀牌。（校方提供）

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系師生參加「二〇二二台灣國際美食節—TCAC廚藝挑戰賽」，獲得一銀、一銅、三佳作及二項全場最高分榮譽獎，成果豐碩。

這項比賽是通過「WACS世界廚師協會」認可的國際賽事，日前在台北舉行，有來自全國各地四十七所高中職及大專院校、逾二百位師生同場競技，共分四大類組、二十一個賽項。

嘉藥餐旅系師生獲得雙人團隊下午茶（現場製作）銀牌、烘焙及工藝藝術類（拉糖組）銅牌；佳作則有藝術麵包組、西式現場烹調牛肉類、家禽雞肉類；雙人團隊下午茶與最佳烘焙工藝甜點師項目則分別獲得該組全場最高分榮譽獎。

獲得雙人團隊下午茶銀牌獎由嘉藥餐旅系老師、畢業系友張億帆與餐旅系學生韓品中組成，作品結合在地食材新竹東方美人茶、燕巢柚子、客家鹹豬肉及台灣文化，製作出具台灣人文特色的餐點。

首次參賽就獲得西式現場烹調佳作獎的賴建君及吳瑩薌，前者高中念烘焙，大學才轉戰西餐類；後者是從國貿科跨領域轉讀餐旅系。指導兩人的是曾為國際酒店主廚，也是國際競賽金牌常勝軍的曾楷勛老師，面對第一次參加國際賽事的兩位選手，他不只指導技術也傳遞對戰心法，選手們更是每天到西餐教室報到練習。

# 嘉藥餐旅 TCAC廚藝賽大放異彩

CDNS D

2022年10月25日 週二 下午9:12



嘉藥餐旅系老師張億帆（右）與學生韓品中拿下雙人團隊下午茶—現場製作銀牌。（校方提供）

記者黃文記仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系師生參加「二〇二二台灣國際美食節—TCAC廚藝挑戰賽」，獲得一銀、一銅、三佳作及二項全場最高

分榮譽獎，成果豐碩。

這項比賽是通過「WACS世界廚師協會」認可的國際賽事，日前在台北舉行，有來自全國各地四十七所高中職及大專院校、逾二百位師生同場競技，共分四大類組、二十一個賽項。



嘉藥餐旅系師生獲得雙人團隊下午茶（現場製作）銀牌、烘焙及工藝藝術類（拉糖組）銅牌；佳作則有藝術麵包組，西式現場烹調牛肉類、家禽雞肉類；雙人團隊下午茶與最佳烘焙工藝甜點師項目則分別獲得該組全場最高分榮譽獎。



獲得雙人團隊下午茶銀牌獎由嘉藥餐旅系老師、畢業系友張億帆與餐旅系學生韓品中組成，作品結合在地食材新竹東方美人茶、燕巢柚子、客家鹹豬肉及台灣文化，製作出具台灣人文特色的餐點。



首次參賽就獲得西式現場烹調佳作獎的賴建君及吳瑩蕓，前者高中念烘焙，大學才轉戰西餐類；後者是從國貿科跨領域轉讀餐旅系。指導兩人的是曾為國際酒店主廚，也是國際競賽金牌常勝軍的曾楷勛老師，面對第一次參加國際賽事的兩位選手，他不只指導技術也傳遞對戰心法，選手們更是每天到西餐教室報到練習。





生活

# 嘉藥餐旅 TCAC廚藝賽大放異彩

2022-10-25



嘉藥餐旅系老師張億帆（右）與學生韓品中拿下雙人團隊下午茶—現場製作銀牌。（校方提供）

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系師生參加「二〇二二台灣國際美食節—TCAC廚藝挑戰賽」，獲得一銀、一銅、三佳作及二項全場最高分榮譽獎，成果豐碩。

這項比賽是通過「WACS世界廚師協會」認可的國際賽事，日前在台北舉行，有來自全國各地四十七所高中職及大專院校、逾二百位師生同場競技，共分四大類組、二十一個賽項。

嘉藥餐旅系師生獲得雙人團隊下午茶（現場製作）銀牌、烘焙及工藝藝術類（拉糖組）銅牌；佳作則有藝術麵包組、西式現場烹調/牛肉類、家禽雞肉類；雙人團隊下午茶與最佳烘焙工藝甜點師項目則分別獲得該組全場最高分榮譽獎。

獲得雙人團隊下午茶銀牌獎由嘉藥餐旅系老師、畢業系友張億帆與餐旅系學生韓品中組成，作品結合在地食材新竹東方美人茶、燕巢柚子、客家鹹豬肉及台灣文化，製作出具台灣人文特色的餐點。

首次參賽就獲得西式現場烹調佳作獎的賴建君及吳瑩薌，前者高中念烘焙，大學才轉戰西餐類；後者是從國貿科跨領域轉讀餐旅系。指導兩人的是曾為國際酒店主廚，也是國際競賽金牌常勝軍的曾楷勛老師，面對第一次參加國際賽事的兩位選手，他不只指導技術也傳遞對戰心法，選手們更是每天到西餐教室報到練習。

12 2022年10月25日星期二

## 嘉藥餐旅好讚 TCAC國際廚藝賽大放異彩

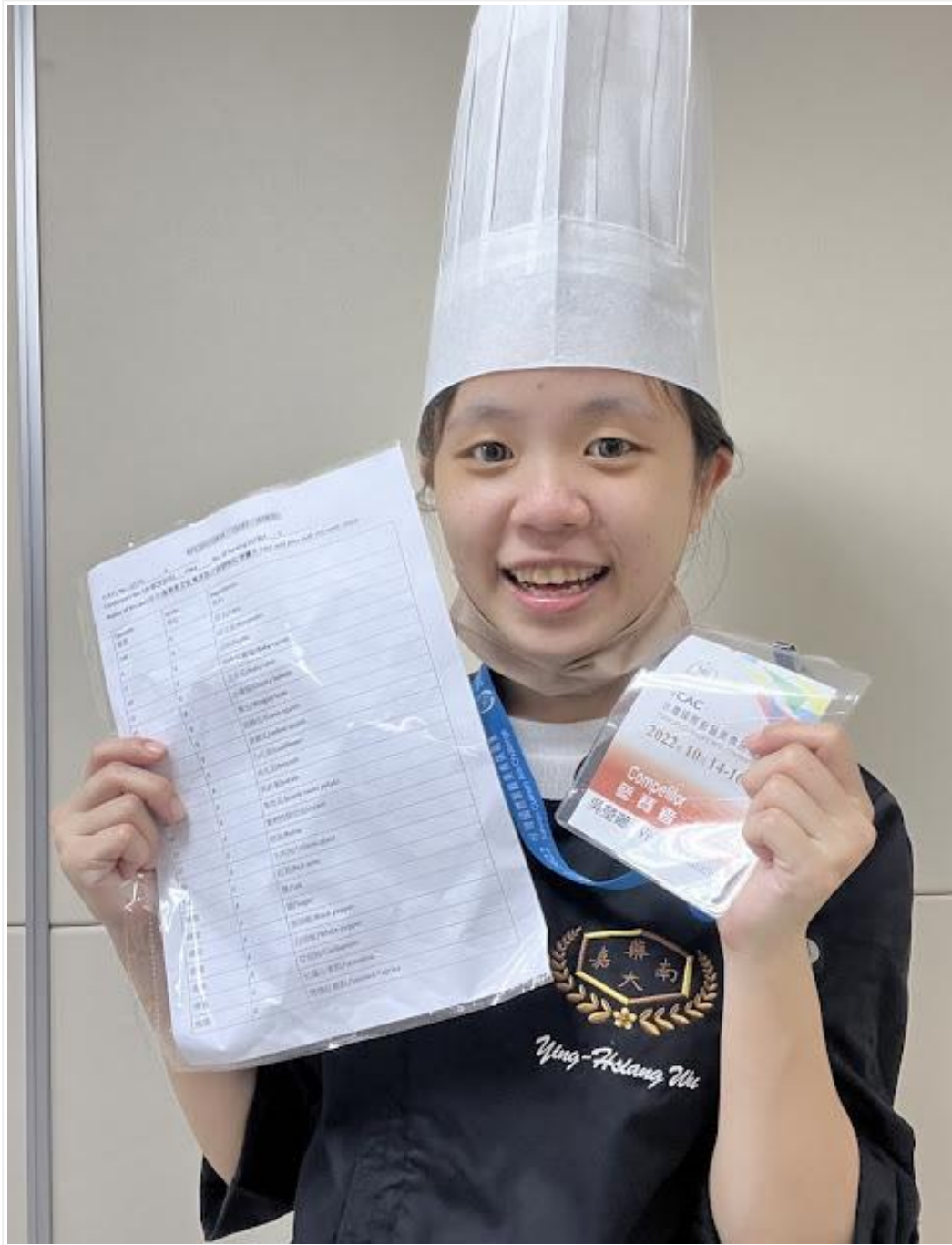


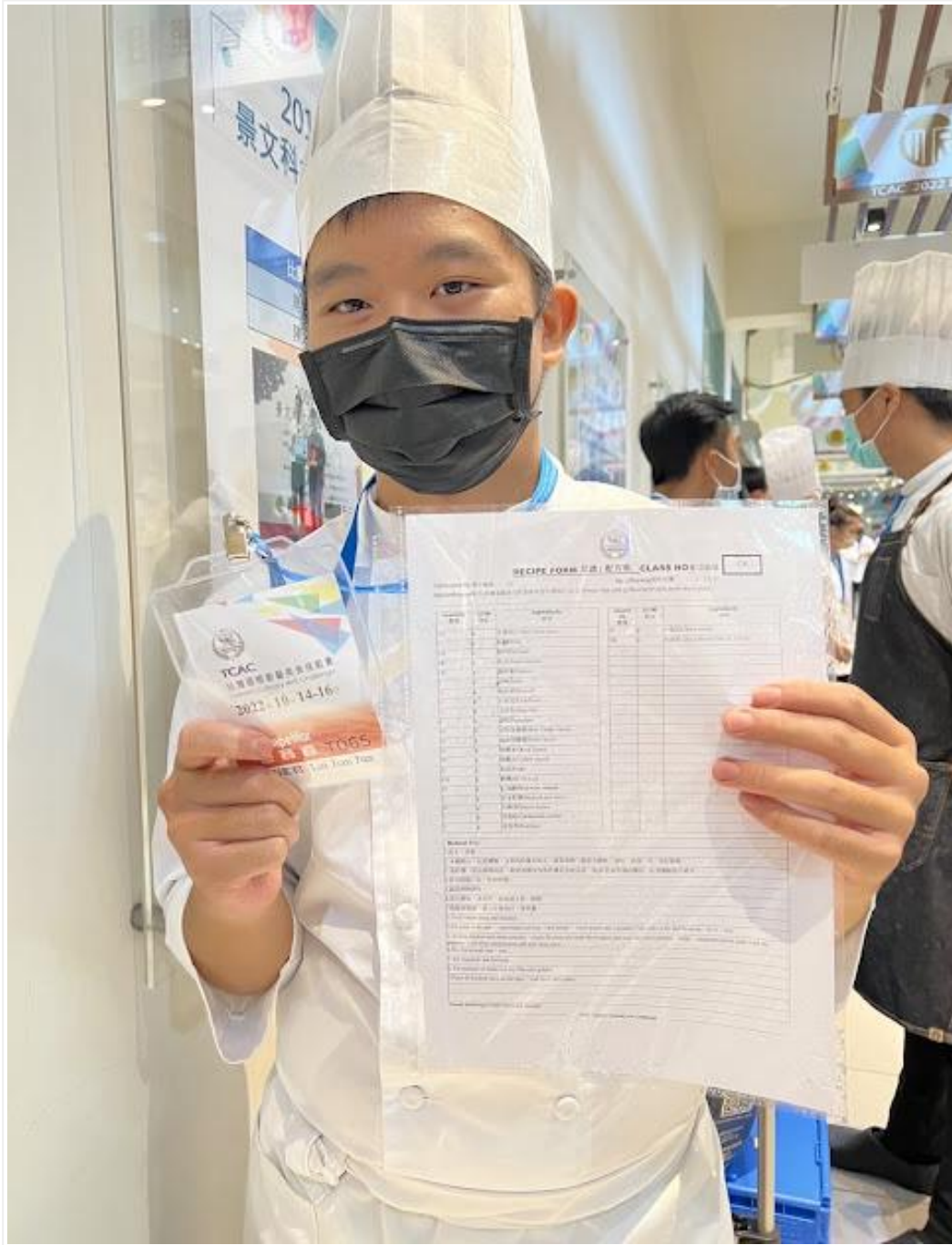
【記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系日前參加「2022台灣國際美食節—TCAC廚藝挑戰賽」，來自全國47所高中職及大專院校，超過200名師生同場競技，獲得包含「雙人團隊下午茶(現場製作)-銀牌、全場最高分榮譽獎」、「烘焙及工藝藝術類(拉糖組)-銅牌」、「最佳烘焙工藝甜點師-全場最高分榮譽獎」、「藝術麵包組-Diploma佳作」、「西式現場烹調/牛肉類、家禽雞肉類-雙佳作」，以1銀、1銅、2全場最高分榮譽獎及3佳作等，共7獎項豐碩成果，代表嘉藥培育餐飲人才深獲國際認證肯定。

「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」是通過「WACS世界廚師協會」認可國際賽事，評審團包含世界級裁判等多達100位，共分4大類組、21個賽項；「雙人團隊下午茶-現場製作」由目前任教嘉藥餐旅系且為畢業系友張億帆老師與餐旅系韓品中同學組隊拿下銀牌，作品結合在地食材：新竹東方美人茶、燕巢柚子、客家鹹豬肉及臺灣文化，製作出具台灣人文特色的餐點。張億帆老師表示，西點製作領域項目多元，能運用所學傳承學弟妹，以實際行動回饋母校，感到非常開心。

首次比賽就獲得佳作獎的賴建君及吳瑩薌實力不容小覷，高中唸烘焙的賴建君大學才轉戰西餐類，而吳瑩薌是從國貿科跨領域轉讀餐旅系；指導兩人的是曾為國際酒店主廚，同時也是國際競賽金牌常勝軍曾楷勛老師；面對第一次參加國際賽事的2位選手，曾老師不只指導技術也傳遞對戰心法，選手們更是每天到西餐教室報到練習。吳瑩薌表示，感謝老師無私教導及陪伴練習，才能一舉拿下好成績。

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各種競賽，與友校選手相互觀摩學習，不僅能強化自身專業能力，且對日後職涯發展，都有相當幫助；感謝主辦單位肯定，同學們用心學習。







## 嘉藥餐旅好棒棒 TCAC國際廚藝賽大放異彩

2022.10.25 目擊新聞

嘉南藥理大學餐旅管理系參加「2022台灣國際美食節-TCAC廚藝挑戰賽」，與來自全國47所高中職及大專院校，超過200名師生同場競技，獲得包含「雙人團隊下午茶（現場製作）-銀牌、全場最高分榮譽獎」、「烘焙及工藝藝術類（拉糖組）-銅牌」、「最佳烘焙工藝甜點師-全場最高分榮譽獎」、「藝術麵包組-Diploma佳作」、「西式現場烹調/牛肉類、家禽雞肉類-雙佳作」等1銀、1銅、2全場最高分榮譽獎以及3佳作，共七獎項的豐碩成果。

「雙人團隊下午茶-現場製作」由目前任教嘉藥餐旅系且為畢業系友的張億帆老師與餐旅系學生韓品中組隊拿下銀牌，作品結合在地食材：新竹東方美人茶、燕巢柚子、客家鹹豬肉及台灣文化，製作出具有台灣人文特色的餐點。張億帆表示，西點製作領域項目多元，能運用所學傳承學弟妹，以實際行動回饋母校，感到非常開心。

首次比賽就獲得佳作獎的賴建君及吳瑩薌實力不容小覷，高中唸烘焙的賴建君大學才轉戰西餐類，而吳瑩薌是從國貿科跨領域轉讀餐旅系。指導兩人的是曾為國際酒店主廚，同時也是國際競賽金牌的常勝軍的曾楷勛老師；面對第一次參加國際賽事的兩位選手，曾老師不只指導技術也傳遞對戰心法，選手們更是每天到西餐教室報到練習，吳瑩薌表示，感謝老師無私教導及陪伴練習，才能一舉拿下好成績。



嘉藥餐旅系張億帆老師(右)與韓品中同學拿下雙人團隊下午茶-現場製作銀牌-嘉南藥理大學提供

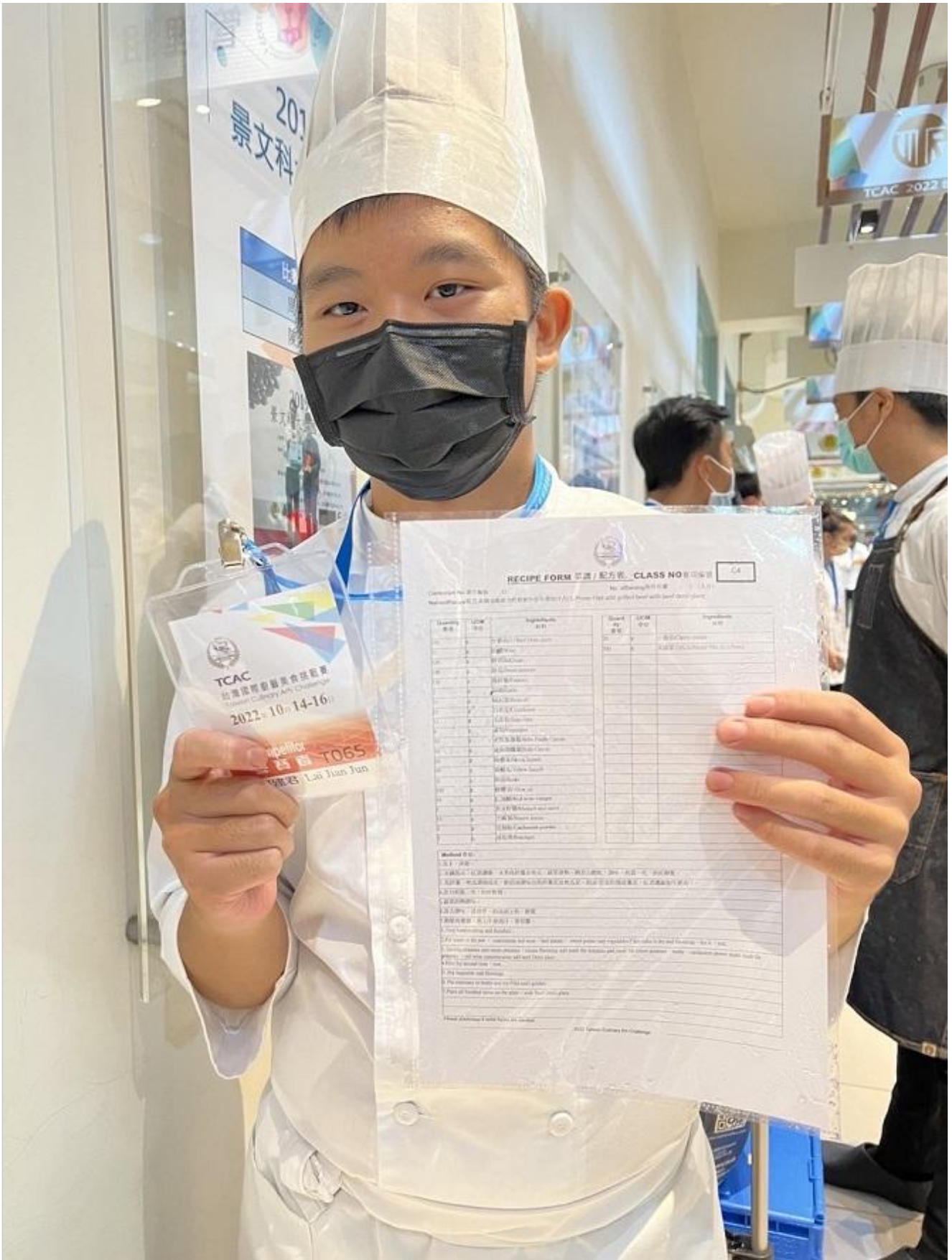




嘉藥餐旅在台灣國際廚藝美食挑戰賽大放異彩-嘉南藥理大學提供



由國貿科轉讀嘉藥餐旅系的吳瑩蕓第一次參加國際賽事就拿下佳績-嘉南藥理大學提供



嘉藥賴建君高中時主修烘焙，在嘉藥西餐老師曾楷勛指導下於比賽中獲得佳績-嘉南藥理大學提供

綜合新聞

## 嘉藥餐旅好棒棒 TCAC國際廚藝賽大放異彩

By 快通新聞記者蔡文雄報導

◎ 10月25, 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日前參加「2022台灣國際美食節—TCAC廚藝挑戰賽」，來自全國47所高中職及大專院校，超過200名師生同場競技，獲得包含「雙人團隊下午茶(現場製作)-銀牌、全場最高分榮譽獎」、「烘焙及工藝藝術類(拉糖組)-銅牌」、「最佳烘焙工藝甜點類-全場最高分榮譽獎」、「藝術麵包組-Diploma佳作」、「西式現場烹調/牛肉類、家禽雞肉類-雙佳作」，的1銀、1銅、2全場最高分榮譽獎以及3佳作等，共七獎項的豐碩成果，代表嘉藥培育餐飲人才深獲國際認證肯定。

「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」是通過「WACS世界廚師協會」認可的國際賽事，評審團包含世界級裁判等多達100位，共分四大類組、21個賽項。「雙人團隊下午茶-現場製作」由目前任教嘉藥餐旅系且為畢業系友的張億帆老師與餐旅系韓品中同學組隊拿下銀牌，作品結合在地食材：新竹東方美人茶、燕巢柚子、客家鹹豬肉及台灣文化，製作出具台灣人文特色的餐點。張億帆老師表示，西點製作領域項目多元，能運用所學傳承學弟妹，以實際行動回饋母校，感到非常開心。

首次比賽就獲得佳作獎的賴建君及吳瑩薌實力不容小覷，高中唸烘焙的賴建君大學才轉戰西餐類，而吳瑩薌是從國貿科跨領域轉讀餐旅系。指導兩人的是曾為國際酒店主廚，同時也是國際競賽金牌的常勝軍的曾楷助老師；面對第一次參加國際賽事的兩位選手，曾老師不只指導技術也傳遞對戰心法，選手們更是每天到西餐教室報到練習，吳瑩薌表示，感謝老師無私教導及陪伴練習，才能一舉拿下好成績。

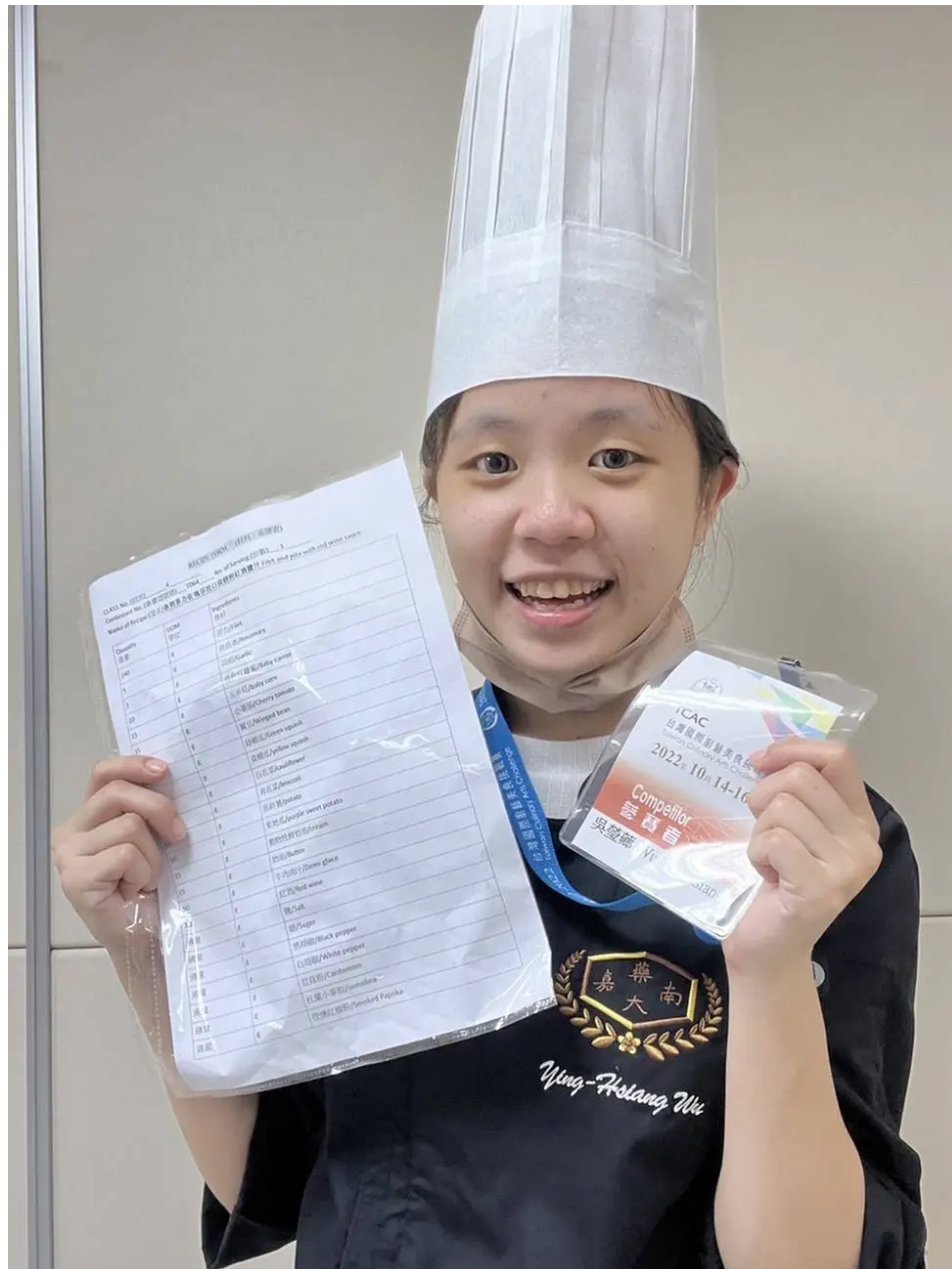
嘉藥餐旅系戴揚飛系主任表示，該系以培育優秀餐旅人才為目標，鼓勵學生多參加國內外各種競賽，與友校選手相互觀摩學習，不僅能強化自身專業能力，且對日後職涯發展，都有相當的幫助。感謝主辦單位的肯定，同學們的用心學習。

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

## 嘉藥餐旅好棒棒 TCAC國際廚藝賽大放異彩

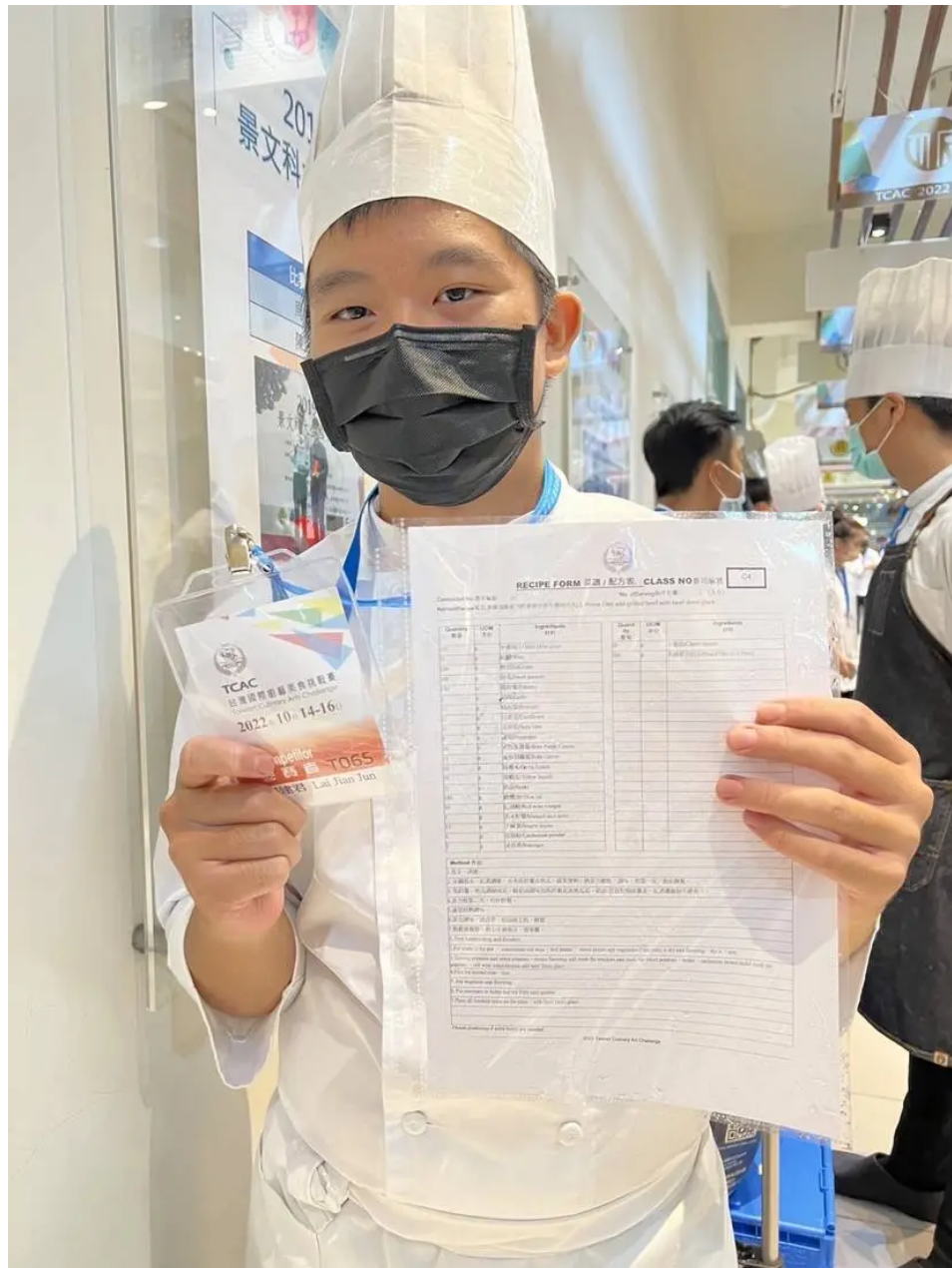
Posted By: TainanTalk 📅 十月 26, 2022 💬 Comments Off!

〔記者鄭德政南市報導〕嘉南藥理大學餐旅管理系日前參加「2022台灣國際美食節—TCAC廚藝挑戰賽」，來自全國47所高中職及大專院校，超過200名師生同場競技，獲得包含「雙人團隊下午茶(現場製作)-銀牌、全場最高分榮譽獎」、「烘焙及工藝藝術類(拉糖組)-銅牌」、「最佳烘焙工藝甜點師-全場最高分榮譽獎」、「藝術麵包組-Diploma佳作」、「西式現場烹調/牛肉類、家禽雞肉類-雙佳作」，的1銀、1銅、2全場最高分榮譽獎以及3佳作等，共七獎項的豐碩成果，代表嘉藥培育餐飲人才深獲國際認證肯定。



（圖說）由國貿科轉讀嘉藥餐旅系的吳瑩薌，第一次參加國際賽事就拿下佳作成績。（記者鄭德政攝）

「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」是通過「WACS世界廚師協會」認可的國際賽事，評審團包含世界級裁判等多達100位，共分四大類組、21個賽項。「雙人團隊下午茶-現場製作」由目前任教嘉藥餐旅系且為畢業系友的張億帆老師與餐旅系韓品中同學組隊拿下銀牌，作品結合在地食材：新竹東方美人茶、燕巢柚子、客家鹹豬肉及台灣文化，製作出具台灣人文特色的餐點。張億帆老師表示，西點製作領域項目多元，能運用所學傳承學弟妹，以實際行動回饋母校，感到非常開心。



（圖說）嘉藥賴建君高中時主修烘焙，在嘉藥西餐老師曾楷勛指導下於比賽中獲得佳績。（記者鄭德政攝）

首次比賽就獲得佳作獎的賴建君及吳瑩蕓實力不容小覷，高中唸烘焙的賴建君大學才轉戰西餐類，而吳瑩蕓是從國貿科跨領域轉讀餐旅系。指導兩人的是曾為國際酒店主廚，同時也是國際競賽金牌的常勝軍的曾楷勛老師；面對第一次參加國際賽事的兩位選手，曾老師不只指導技術也傳遞對戰心法，選手們更是每天到西餐教室報到練習，吳瑩蕓表示，感謝老師無私教導及陪伴練習，才能一舉拿下好成績。



（圖說）嘉藥餐旅系張億帆老師(右)與韓品中同學（左）拿下雙人團隊下午茶現場製作銀牌。（記者鄭德政攝）

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各種競賽，與友校選手相互觀摩學習，不僅能強化自身專業能力，且對日後職涯發展，都有相當的幫助。感謝主辦單位的肯定，同學們的用心學習。





(圖說) 嘉藥餐旅在台灣國際廚藝美食挑戰賽大放異彩。(記者鄭德政攝)

## 嘉藥餐旅好讚！TCAC國際廚藝賽獲7獎項

勁報 2022/10/25 13:21(5天前)

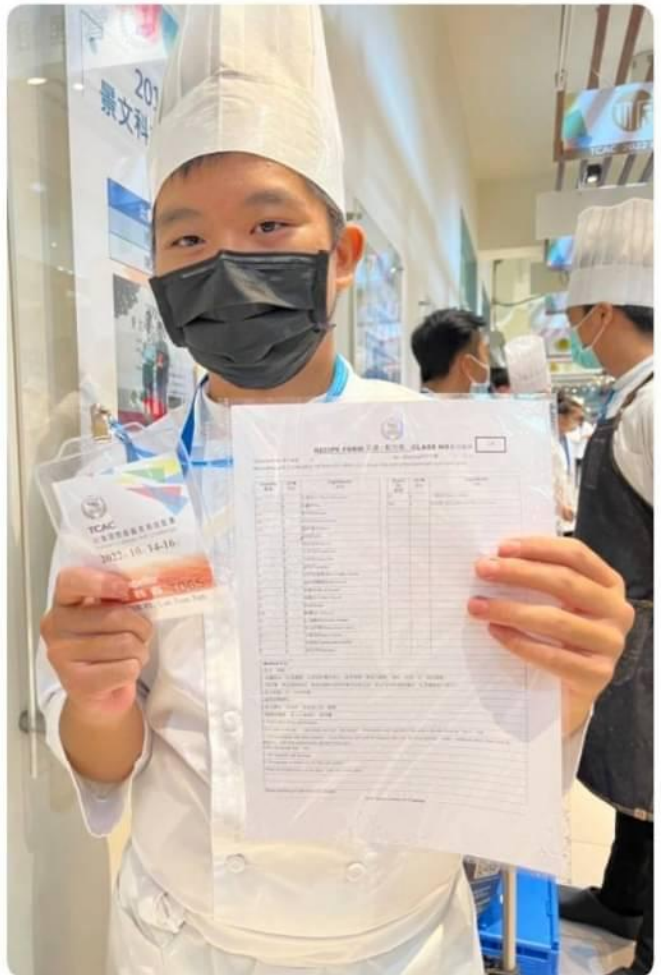
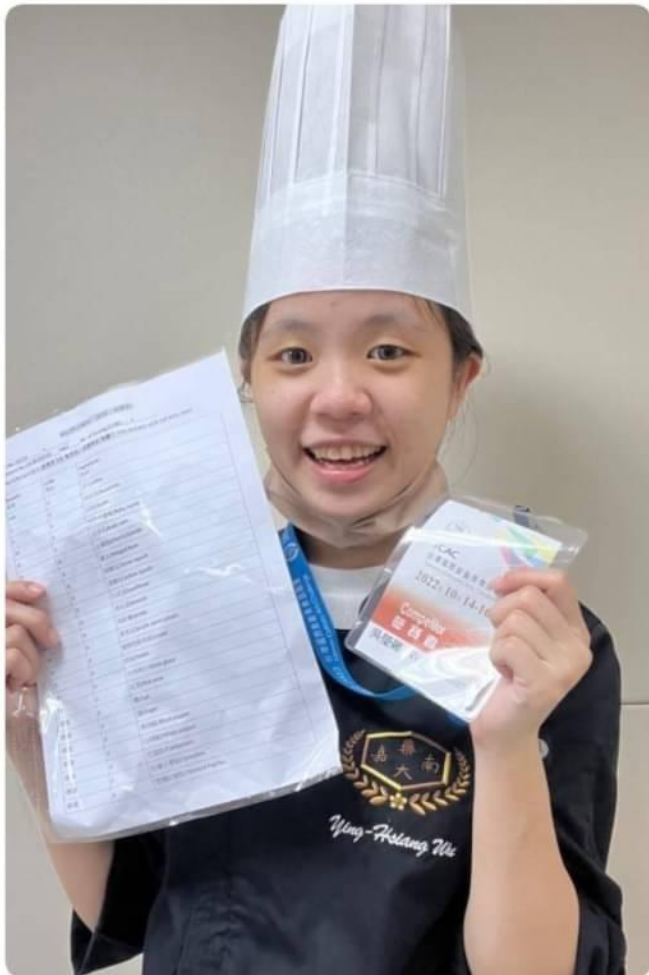


【勁報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系日前參加「2022台灣國際美食節—TCAC廚藝挑戰賽」，來自全國47所高中職及大專院校，超過200名師生同場競技，獲得包含「雙人團隊下午茶(現場製作)-銀牌、全場最高分榮譽獎」、「烘焙及工藝藝術類(拉糖組)-銅牌」、「最佳烘焙工藝甜點師-全場最高分榮譽獎」、「藝術麵包組-Diploma佳作」、「西式現場烹調/牛肉類、家禽雞肉類-雙佳作」，以1銀、1銅、2全場最高分榮譽獎及3佳作等，共7獎項豐碩成果，代表嘉藥培育餐飲人才深獲國際認證肯定。

「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」是通過「WACS世界廚師協會」認可國際賽事，評審團包含世界級裁判等多達100位，共分4大類組、21個賽項；「雙人團隊下午茶-現場製作」由目前任教嘉藥餐旅系且為畢業系友張億帆老師與餐旅系韓品中同學組隊拿下銀牌，作品結合在地食材：新竹東方美人茶、燕巢柚子、客家鹹豬肉及臺灣文化，製作出具台灣人文特色的餐點。張億帆老師表示，西點製作領域項目多元，能運用所學傳承學弟妹，以實際行動回饋母校，感到非常開心。

首次比賽就獲得佳作獎的賴建君及吳瑩蕓實力不容小覷，高中唸烘焙的賴建君大學才轉戰西餐類，而吳瑩蕓是從國貿科跨領域轉讀餐旅系；指導兩人的是曾為國際酒店主廚，同時也是國際競賽金牌常勝軍曾楷勛老師；面對第一次參加國際賽事的2位選手，曾老師不只指導技術也傳遞對戰心法，選手們更是每天到西餐教室報到練習。吳瑩蕓表示，感謝老師無私教導及陪伴練習，才能一舉拿下好成績。

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各種競賽，與友校選手相互觀摩學習，不僅能強化自身專業能力，且對日後職涯發展，都有相當幫助；感謝主辦單位肯定，同學們用心學習。



# 嘉藥餐旅好讚！TCAC國際廚藝賽獲7獎項

勁報 2022-10-25 13:21



【勁報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系日前參加「2022台灣國際美食節—TCAC廚藝挑戰賽」，來自全國47所高中職及大專院校，超過200名師生同場競技，獲得包含「雙人團隊下午茶(現場製作)-銀牌、全場最高分榮譽獎」、「烘焙及工藝藝術類(拉糖組)-銅牌」、「最佳烘焙工藝甜點師-全場最高分榮譽獎」、「藝術麵包組-Diploma佳作」、「西式現場烹調/牛肉類、家禽雞肉類-雙佳作」，以1銀、1銅、2全場最高分榮譽獎及3佳作等，共7獎項豐碩成果，代表嘉藥培育餐飲人才深獲國際認證肯定。

「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」是通過「WACS世界廚師協會」認可國際賽事，評審團包含世界級裁判等多達100位，共分4大類組、21個賽項；「雙人團隊下午茶-現場製作」由目前任教嘉藥餐旅系且為畢業系友張億帆老師與餐旅系韓品中同學組隊拿下銀牌，作品結合在地食材：新竹東方美人茶、燕巢柚子、客家鹹豬肉及臺灣文化，製作出具台灣人文特色的餐點。張億帆老師表示，西點製作領域項目多元，能運用所學傳承學弟妹，以實際行動回饋母校，感到非常開心。

首次比賽就獲得佳作獎的賴建君及吳瑩蕓實力不容小覷，高中唸烘焙的賴建君大學才轉戰西餐類，而吳瑩蕓是從國貿科跨領域轉讀餐旅系；指導兩人的是曾為國際酒店主廚，同時也是國際競賽金牌常勝軍曾楷勛老師；面對第一次參加國際賽事的2位選手，曾老師不只指導技術也傳遞對戰心法，選手們更是每天到西餐教室報到練習。吳瑩蕓表示，感謝老師無私教導及陪伴練習，才能一舉拿下好成績。

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各種競賽，與友校選手相互觀摩學習，不僅能強化自身專業能力，且對日後職涯發展，都有相當幫助；感謝主辦單位肯定，同學們用心學習。





# 嘉藥餐旅好讚！TCAC國際廚藝賽獲7獎項

勁報

更新於 10月25日13:21 • 發布於 10月25日13:21

追蹤



【勁報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系日前參加「2022台灣國際美食節—TCAC廚藝挑戰賽」，來自全國47所高中職及大專院校，超過200名師生同場競技，獲得包含「雙人團隊下午茶(現場製作)-銀牌、全場最高分榮譽獎」、「烘焙及工藝藝術類(拉糖組)-銅牌」、「最佳烘焙工藝甜點師-全場最高分榮譽獎」、「藝術麵包組-Diploma佳作」、「西式現場烹調/牛肉類、家禽雞肉類-雙佳作」，以1銀、1銅、2全場最高分榮譽獎及3佳作等，共7獎項豐碩成果，代表嘉藥培育餐飲人才深獲國際認證肯定。

「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」是通過「WACS世界廚師協會」認可國際賽事，評審團包含世界級裁判等多達100位，共分4大類組、21個賽項；「雙人團隊下午茶-現場

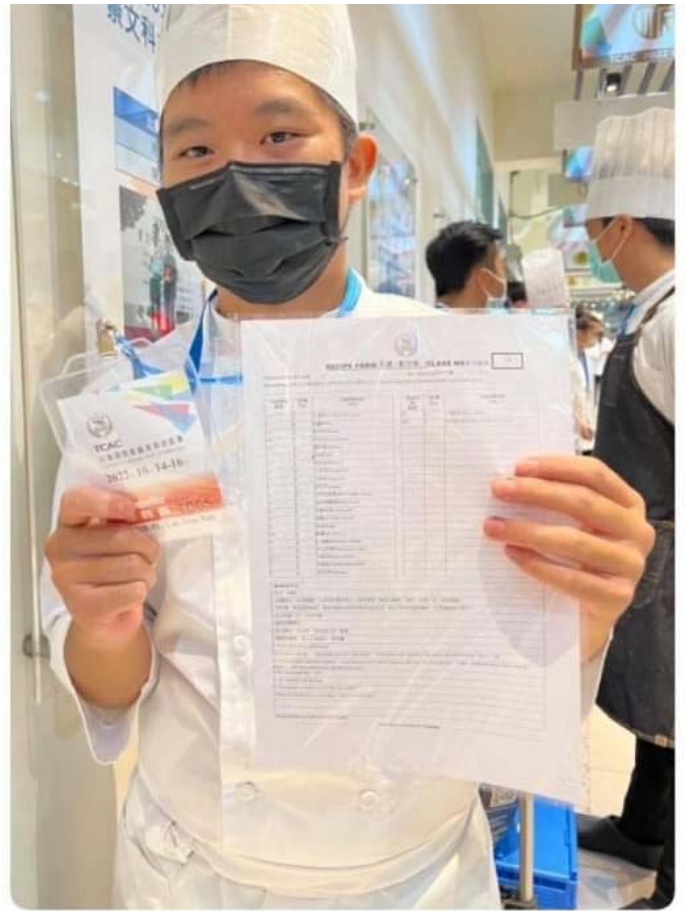
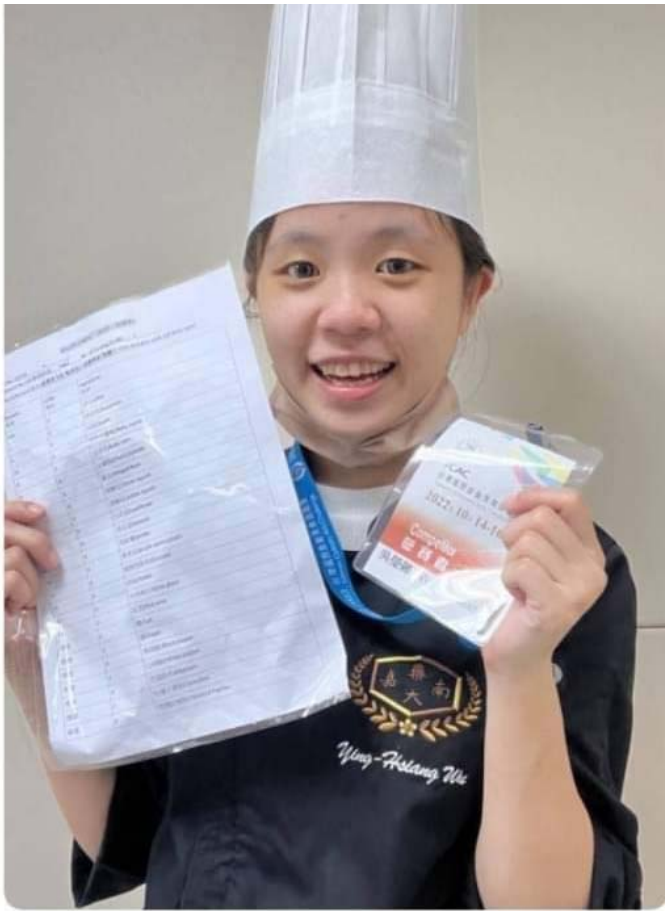


製作」由目前任教嘉藥餐旅系且為畢業系友張億帆老師與餐旅系韓品中同學組隊拿下銀牌，作品結合在地食材：新竹東方美人茶、燕巢柚子、客家鹹豬肉及臺灣文化，製作出具台灣人文特色的餐點。張億帆老師表示，西點製作領域項目多元，能運用所學傳承學弟妹，以實際行動回饋母校，感到非常開心。

首次比賽就獲得佳作獎的賴建君及吳瑩蕓實力不容小覷，高中唸烘焙的賴建君大學才轉戰西餐類，而吳瑩蕓是從國貿科跨領域轉讀餐旅系；指導兩人的是曾為國際酒店主廚，同時也是國際競賽金牌常勝軍曾楷勛老師；面對第一次參加國際賽事的2位選手，曾老師不只指導技術也傳遞對戰心法，選手們更是每天到西餐教室報到練習。吳瑩蕓表示，感謝老師無私教導及陪伴練習，才能一舉拿下好成績。

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各種競賽，與友校選手相互觀摩學習，不僅能強化自身專業能力，且對日後職涯發展，都有相當幫助；感謝主辦單位肯定，同學們用心學習。





生活新聞

# 嘉藥餐旅好讚！TCAC國際廚藝賽獲7獎項

勁報 2022/10/25 13:21

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日前參加「2022台灣國際美食節—TCAC廚藝挑戰賽」，來自全國47所高中職及大專院校，超過200名師生同場競技，獲得包含「雙人團隊下午茶(現場製作)-銀牌、全場最高分榮譽獎」、「烘焙及工藝藝術類(拉糖組)-銅牌」、「最佳烘焙工藝甜點師-全場最高分榮譽獎」、「藝術麵包組-Diploma佳作」、「西式現場烹調/牛肉類、家禽雞肉類-雙佳作」，以1銀、1銅、2全場最高分榮譽獎及3佳作等，共7獎項豐碩成果，代表嘉藥培育餐飲人才深獲國際認證肯定。

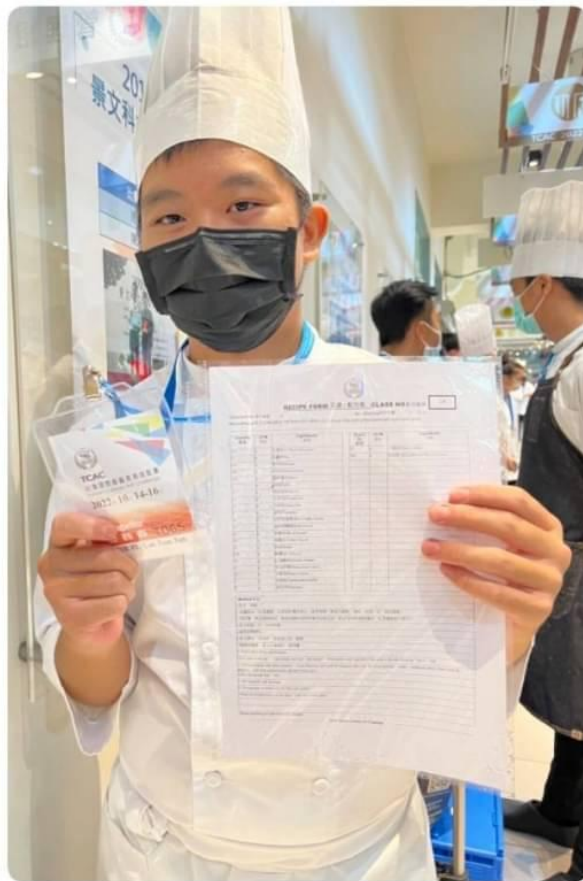
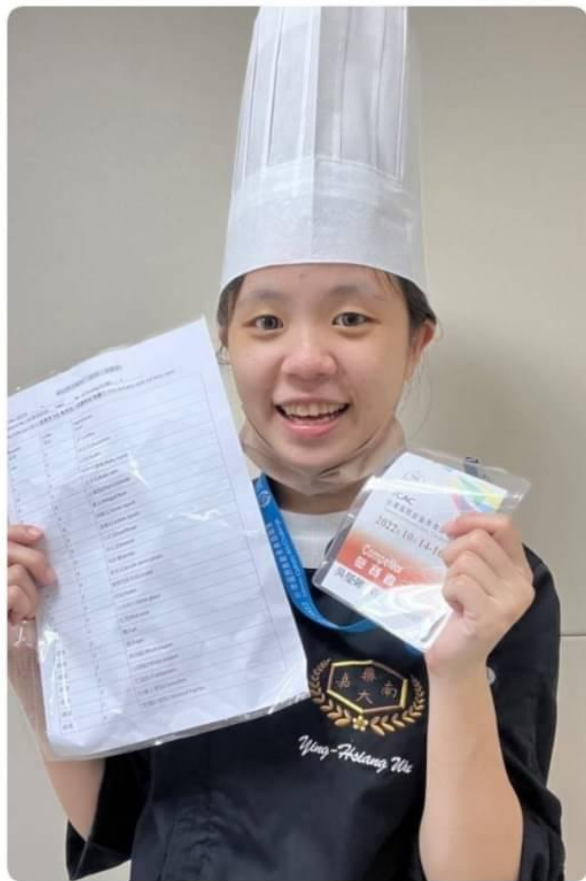
「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」是通過「WACS世界廚師協會」認可國際賽事，評審團包含世界級裁判等多達100位，共分4大類組、21個賽項；「雙人團隊下午茶-現場製作」由目前任教嘉藥餐旅系且為畢業系友張億帆老師與餐旅系韓品中同學組隊拿下銀牌，作品結合在地食材：新竹東方美人茶、燕巢柚子、客家鹹豬肉及臺灣文化，製作出具台灣人文特色的餐點。張

億帆老師表示，西點製作領域項目多元，能運用所學傳承學弟妹，以實際行動回饋母校，感到非常開心。

首次比賽就獲得佳作獎的賴建君及吳瑩薌實力不容小覷，高中唸烘焙的賴建君大學才轉戰西餐類，而吳瑩薌是從國貿科跨領域轉讀餐旅系；指導兩人的是曾為國際酒店主廚，同時也是國際競賽金牌常勝軍曾楷勛老師；面對第一次參加國際賽事的2位選手，曾老師不只指導技術也傳遞對戰心法，選手們更是每天到西餐教室報到練習。吳瑩薌表示，感謝老師無私教導及陪伴練習，才能一舉拿下好成績。

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各種競賽，與友校選手相互觀摩學習，不僅能強化自身專業能力，且對日後職涯發展，都有相當幫助；感謝主辦單位肯定，同學們用心學習。





2022-10-25 13:21:50 勁報/記者于郁金/臺南報導

## 嘉藥餐旅好讚！TCAC國際廚藝賽獲7獎項



嘉南藥理大學餐旅管理系日前參加「2022台灣國際美食節—TCAC廚藝挑戰賽」，來自全國47所高中職及大專院校，超過200名師生同場競技，獲得包含「雙人團隊下午茶(現場製作)-銀牌、全場最高分榮譽獎」、「烘焙及工藝藝術類(拉糖組)-銅牌」、「最佳烘焙工藝甜點師-全場最高分榮譽獎」、「藝術麵包組-Diploma佳作」、「西式現場烹調/牛肉類、家禽雞肉類-雙佳作」，以1銀、1銅、2全場最高分榮譽獎及3佳作等，共7獎項豐碩成果，代表嘉藥培育餐飲人才深獲國際認證肯定。

「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」是通過「WACS世界廚師協會」認可國際賽事，評審團包含世界級裁判等多達100位，共分4大類組、21個賽項；「雙人團隊下午茶-現場製作」由目前任教嘉藥餐旅系且為畢業系友張億帆老師與餐旅系韓品中同學組隊拿下銀牌，作品結合在地食材：新竹東方美人茶、燕巢柚子、客家鹹豬肉及臺灣文化，製作出具台灣人文特色的餐點。張億帆老師表示，西點製作領域項目多元，能運用所學傳承學弟妹，以實際行動回饋母校，感到非常開心。

首次比賽就獲得佳作獎的賴建君及吳瑩蕓實力不容小覷，高中唸烘焙的賴建君大學

才轉戰西餐類，而吳瑩薌是從國貿科跨領域轉讀餐旅系；指導兩人的是曾為國際酒店主廚，同時也是國際競賽金牌常勝軍曾楷勛老師；面對第一次參加國際賽事的2位選手，曾老師不只指導技術也傳遞對戰心法，選手們更是每天到西餐教室報到練習。吳瑩薌表示，感謝老師無私教導及陪伴練習，才能一舉拿下好成績。

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各種競賽，與友校選手相互觀摩學習，不僅能強化自身專業能力，且對日後職涯發展，都有相當幫助；感謝主辦單位肯定，同學們用心學習。







## 嘉藥餐旅好讚！TCAC國際廚藝賽獲7獎項



2022-10-25 【勁報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系日前參加「2022台灣國際美食節—TCAC廚藝挑戰賽」，來自全國47所高中職及大專院校，超過200名師生同場競技，獲得包含「雙人團隊下午茶(現場製作)-銀牌、全場最高分榮譽獎」、「烘焙及工藝藝術類(拉糖組)-銅牌」、「最佳烘焙工藝甜點師-全場最高分榮譽獎」、「藝術麵包組-Diploma佳作」、「西式現場烹調/牛肉類、家禽雞肉類-雙佳作」，以1銀、1銅、2全場最高分榮譽獎及3佳作等，共7獎項豐碩成果，代表嘉藥培育餐飲人才深獲國際認證肯定。

「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」是通過「WACS世界廚師協會」認可國際賽事，評審團包含世界級裁判等多達100位，共分4大類組、21個賽項；「雙人團隊下午茶-現場製作」由目前任教嘉藥餐旅系且為畢業系友張億帆老師與餐旅系韓品中同學組隊拿下銀牌，作品結合在地食材：新竹東方美人茶、燕巢柚子、客家鹹豬肉及臺灣文化，製作出具台灣人文特色的餐點。張億帆老師表示，西點製作領域項目多元，能運用所學傳承學弟妹，以實際行動回饋母校，感到非常開心。

首次比賽就獲得佳作獎的賴建君及吳瑩薌實力不容小覷，高中唸烘焙的賴建君大學才轉戰西餐類，

而吳瑩薌是從國貿科跨領域轉讀餐旅系；指導兩人的是曾為國際酒店主廚，同時也是國際競賽金牌常勝軍曾楷勛老師；面對第一次參加國際賽事的2位選手，曾老師不只指導技術也傳遞對戰心法，選手們更是每天到西餐教室報到練習。吳瑩薌表示，感謝老師無私教導及陪伴練習，才能一舉拿下好成績。

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各種競賽，與友校選手相互觀摩學習，不僅能強化自身專業能力，且對日後職涯發展，都有相當幫助；感謝主辦單位肯定，同學們用心學習。





# 嘉藥餐旅好讚！TCAC 國際廚藝賽獲 7 獎項



10 月. 25, 2022



【勁報 / 記者于郁金 / 臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系日前參加「2022 台灣國際美食節—TCAC 廚藝挑戰賽」，來自全國 47 所高中職及大專院校，超過 200 名師生同場競技，獲得包含「雙人團隊下午茶 (現場製作)- 銀牌、全場最高分榮譽獎」、「烘焙及工藝藝術

類 (拉糖組)- 銅牌」、「最佳烘焙工藝甜點師 - 全場最高分榮譽獎」、「藝術麵包組 - Diploma 佳作」、「西式現場烹調 / 牛肉類、家禽雞肉類 - 雙佳作」，以 1 銀、1 銅、2 全場最高分榮譽獎及 3 佳作等，共 7 獎項豐碩成果，代表嘉藥培育餐飲人才深獲國際認證肯定。

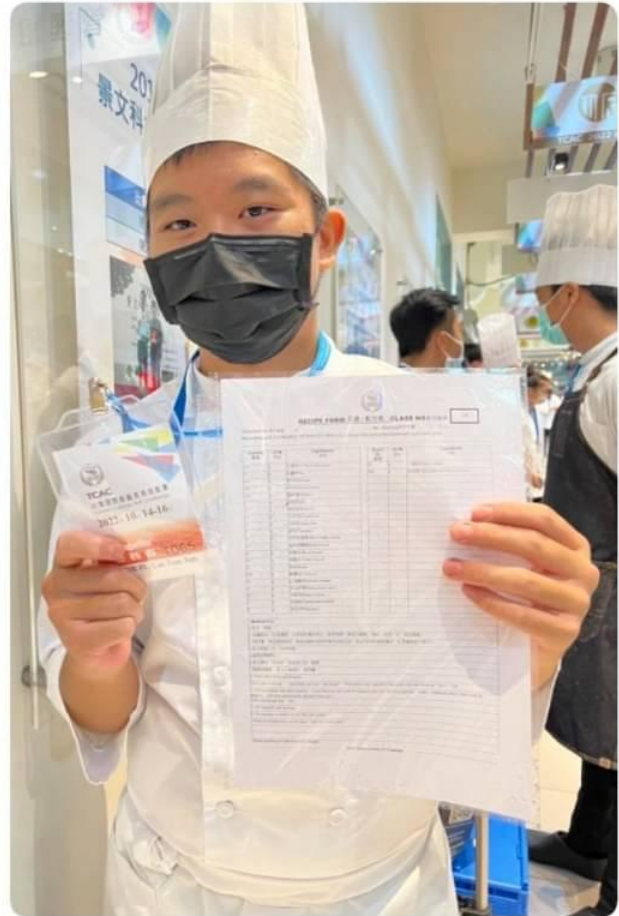
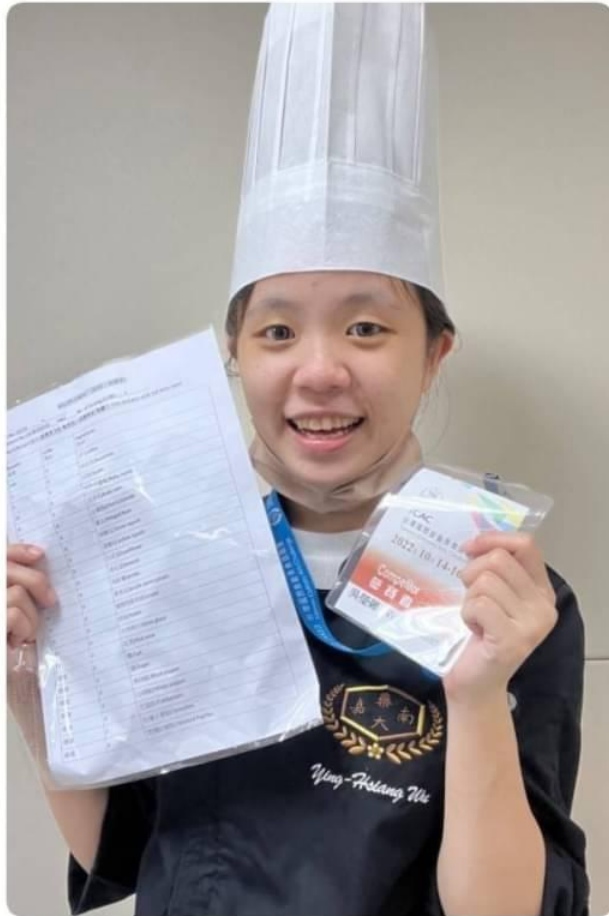
「TCAC 台灣國際廚藝美食挑戰賽」是通過「WACS 世界廚師協會」認可國際賽事，評審團包含世界級裁判等多達 100 位，共分 4 大類組、21 個賽項；「雙人團隊下午茶 - 現場製作」由目前任教嘉藥餐旅系且為畢業系友張億帆老師與餐旅系韓品中同學組隊拿下銀牌，作品結合在地食材：新竹東方美人茶、燕巢柚子、客家鹹豬肉及臺灣文化，製作出具台灣人文特色的餐點。張億帆老師表示，西點製作領域項目多元，能運用所學傳承學弟妹，以實際行動回饋母校，感到非常開心。

首次比賽就獲得佳作獎的賴建君及吳瑩蕓實力不容小覷，高中唸烘焙的賴建君大學才轉戰西餐類，而吳瑩蕓是從國貿科跨領域轉讀餐旅系；指導兩人的是曾為國際酒店主廚，同時也是國際競賽金牌常勝軍曾楷勛老師；面對第一次參加國際賽事的 2 位選手，曾老師不只指導技術也傳遞對戰心法，選手們更是每天到西餐教室報到練習。吳瑩蕓表示，感謝老師無私教導及陪伴練習，才能一舉拿下好成績。

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各種競賽，與友校選手相互觀摩學習，不僅能強化自身專業能力，且對日後職涯發展，都有相當幫助；感謝主辦單位肯定，同學們用心學習。





# 嘉藥餐旅好讚！TCAC國際廚藝賽獲7獎項

勁報/于郁金 2022.10.26 11:06 A- A A+

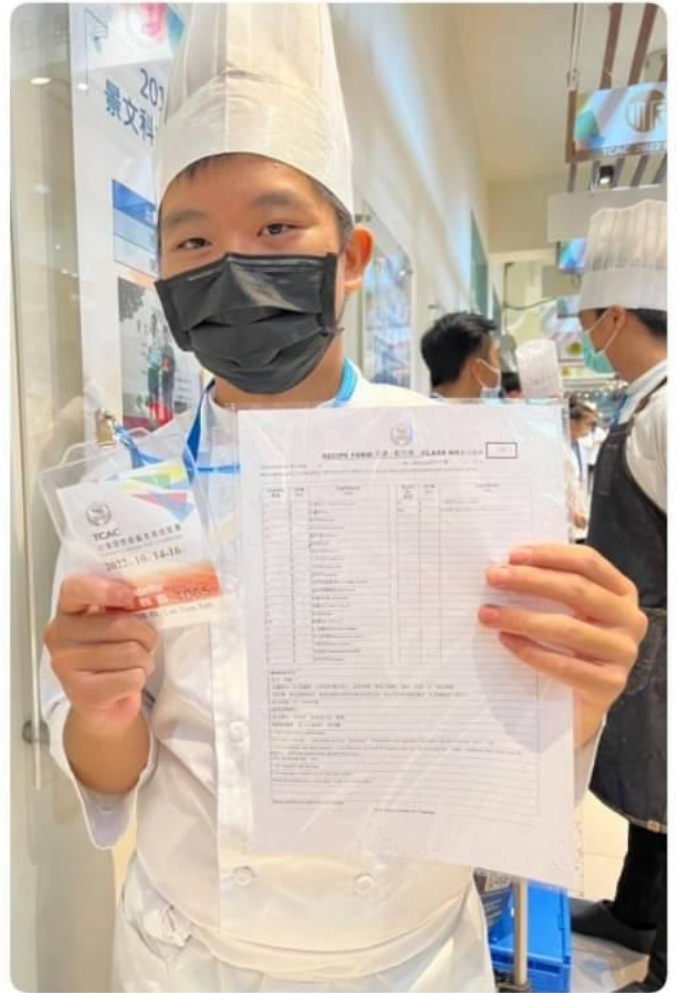
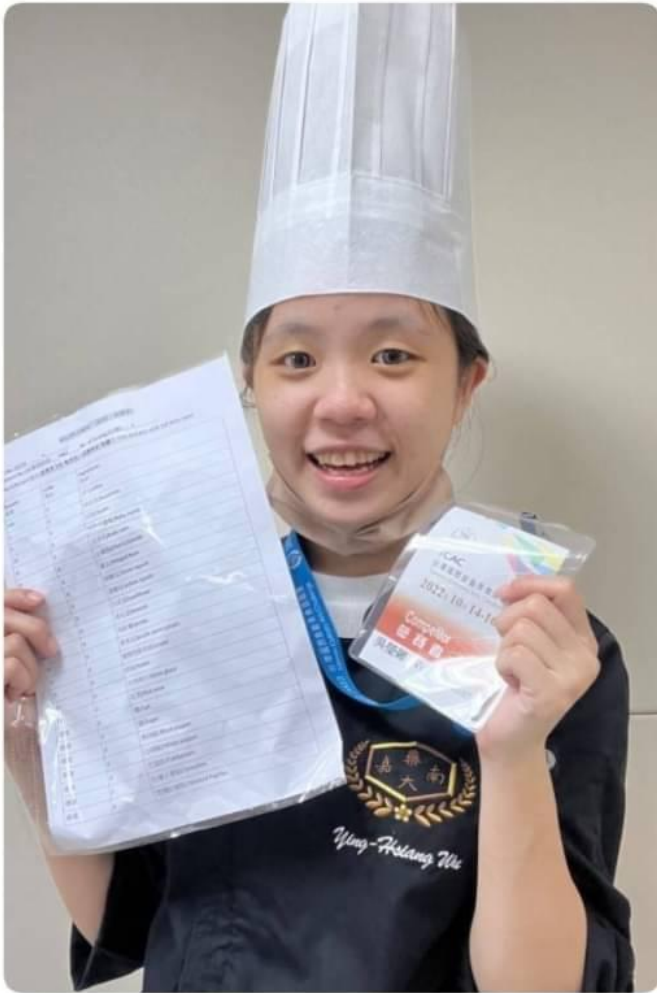


【勁報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系日前參加「2022台灣國際美食節—TCAC廚藝挑戰賽」，來自全國47所高中職及大專院校，超過200名師生同場競技，獲得包含「雙人團隊下午茶(現場製作)-銀牌、全場最高分榮譽獎」、「烘焙及工藝藝術類(拉糖組)-銅牌」、「最佳烘焙工藝甜點師-全場最高分榮譽獎」、「藝術麵包組-Diploma佳作」、「西式現場烹調/牛肉類、家禽雞肉類-雙佳作」，以1銀、1銅、2全場最高分榮譽獎及3佳作等，共7獎項豐碩成果，代表嘉藥培育餐飲人才深獲國際認證肯定。「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」是通過「WACS世界廚師協會」認可國際賽事，評審團包含世界級裁判等



多達100位，共分4大類組、21個賽項；「雙人團隊下午茶-現場製作」由目前任教嘉藥餐旅系且為畢業系友張億帆老師與餐旅系韓品中同學組隊拿下銀牌，作品結合在地食材：新竹東方美人茶、燕巢柚子、客家鹹豬肉及臺灣文化，製作出具台灣人文特色的餐點。張億帆老師表示，西點製作領域項目多元，能運用所學傳承學弟妹，以實際行動回饋母校，感到非常開心。首次比賽就獲得佳作獎的賴建君及吳瑩蕓實力不容小覷，高中唸烘焙的賴建君大學才轉戰西餐類，而吳瑩蕓是從國貿科跨領域轉讀餐旅系；指導兩人的是曾為國際酒店主廚，同時也是國際競賽金牌常勝軍曾楷勛老師；面對第一次參加國際賽事的2位選手，曾老師不只指導技術也傳遞對戰心法，選手們更是每天到西餐教室報到練習。吳瑩蕓表示，感謝老師無私教導及陪伴練習，才能一舉拿下好成績。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各種競賽，與友校選手相互觀摩學習，不僅能強化自身專業能力，且對日後職涯發展，都有相當幫助；感謝主辦單位肯定，同學們用心學習。





# 嘉藥餐旅參加TCAC國際廚藝賽 大放異彩



2022-10-25 點閱數：111,793



圖說：嘉藥餐旅參加台灣國際廚藝美食挑戰賽大放異彩。（記者黃鐘毅 / 翻攝）

【記者黃鐘毅 / 台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系參加「2022台灣國際美食節—TCAC廚藝挑戰賽」，在全國47所高中職及大專院校，超過200名師生競技中，獲得1銀、1銅、2全場最高分榮譽獎以及3佳作等，共七個獎項的豐碩成果，代表嘉藥培育餐飲人才深獲國際認證肯定。

「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」是通過「WACS世界廚師協會」認可的

國際賽事，評審團包含世界級裁判等多達100位，共分四大類組、21個賽項。這次嘉南藥理大學獲得「雙人團隊下午茶(現場製作)-銀牌、全場最高分榮譽獎」、「烘焙及工藝藝術類(拉糖組)-銅牌」、「最佳烘焙工藝甜點師-全場最高分榮譽獎」、「藝術麵包組-Diploma佳作」、「西式現場烹調/牛肉類、家禽雞肉類-雙佳作」。



圖說：嘉藥餐旅系張億帆老師(右)與韓品中同學拿下雙人團隊下午茶-現場製作銀牌。(記者黃鐘毅 / 翻攝)

獲銀牌獎的「雙人團隊下午茶-現場製作」由目前任教嘉藥餐旅系且為畢業系友的張億帆老師與餐旅系韓品中同學組隊拿，作品結合在地食材：新竹東方美人茶、燕巢柚子、客家鹹豬肉及台灣文化，製作出具台灣人文特色的餐點。張億帆老師表示，西點製作領域項目多元，能運用所學傳承學弟妹，以實際行動回饋母校，感到非常開心。

首次比賽就獲得佳作獎的賴建君及吳瑩蕓實力不容小覷，高中唸烘焙的賴建君大學才轉戰西餐類，而吳瑩蕓是從國貿科跨領域轉讀餐旅系。指導兩人的是曾為國際酒店主廚，同時也是國際競賽金牌的常勝軍的曾楷勛老師；面對第一次參加國際賽事的兩位選手，曾老師不只指導技術也傳遞對戰心法，選手們更是每天到西餐教室報到練習。

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各種競賽，與友校選手相互觀摩學習，不僅能強化自身專業能力，且對日後職涯發展，都有相當的幫助。感謝主辦單位的肯定，同學們的用心學習。

# 嘉藥餐旅好棒棒 TCAC國際廚藝賽大放異彩

本文共954字



2022/10/26 09:05:43

經濟日報 黃逢森

嘉南藥理大學餐旅管理系日前參加「2022台灣國際美食節—TCAC廚藝挑戰賽」，來自全國47所高中職及大專院校，超過200名師生同場競技，獲得包含「雙人團隊下午茶(現場製作)-銀牌、全場最高分榮譽獎」、「烘焙及工藝藝術類(拉糖組)-銅牌」、「最佳烘焙工藝甜點師-全場最高分榮譽獎」、「藝術麵包組-Diploma佳作」、「西式現場烹調/牛肉類、家禽雞肉類-雙佳作」，的1銀、1銅、2全場最高分榮譽獎以及3佳作等，共七獎項的豐碩成果，代表嘉藥培育餐飲人才深獲國際認證肯定。

「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」是通過「WACS世界廚師協會」認可的國際賽事，評審團包含世界級裁判等多達100位，共分四大類組、21個賽項。「雙人團隊下午茶-現場製作」由目前任教嘉藥餐旅系且為畢業系友的張億帆老師與餐旅系韓品中同學組隊拿下銀牌，作品結合在地食材：新竹東方美人茶、燕巢柚子、客家鹹豬肉及台灣文化，製作出具台灣人文特色的餐點。張億帆老師表示，西點製作領域項目多元，能運用所學傳承學弟妹，以實際行動回饋母校，感到非常開心。

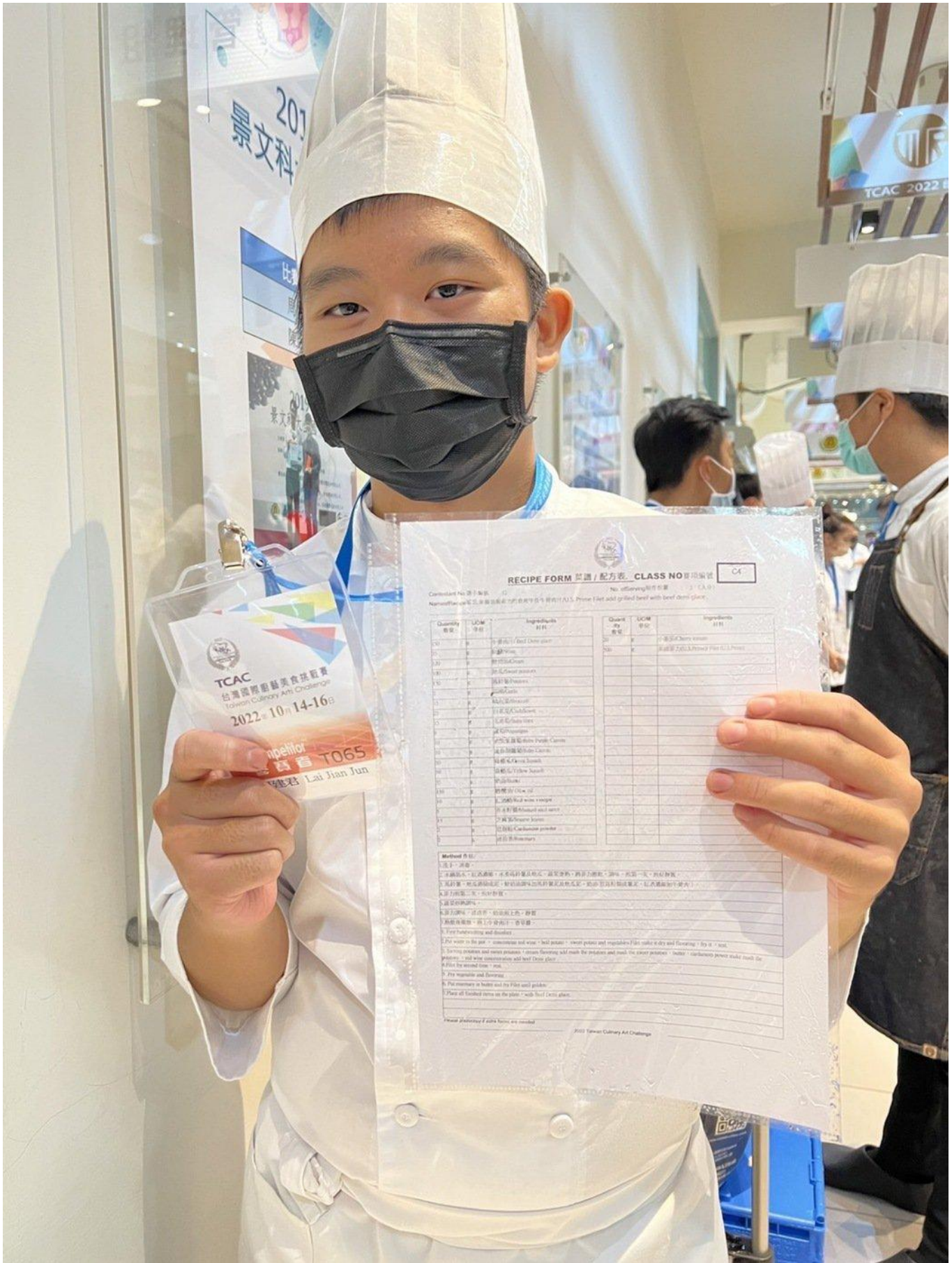
首次比賽就獲得佳作獎的賴建君及吳瑩蕪實力不容小覷，高中唸烘焙的賴建君大學才轉戰西餐類，而吳瑩蕪是從國貿科跨領域轉讀餐旅系。指導兩人的是曾為國際酒店主廚，同時也是國際競賽金牌的常勝軍的曾楷勛老師；面對第一次參加國際賽事的兩位選手，曾老師不只指導技術也傳遞對戰心法，選手們更是每天到西餐教室報到練習，吳瑩蕪表示，感謝老師無私教導及陪伴練習，才能一舉拿下好成績。

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各種競賽，與友校選手相互觀摩學習，不僅能強化自身專業能力，且對日後職涯發展，都有相當的幫助。





由國貿科轉讀嘉藥餐旅系的吳瑩蕓第一次參加國際賽事就拿下佳作成績。 嘉藥 / 提供



嘉藥賴建君高中時主修烘焙，在嘉藥西餐老師曾楷勛指導下於比賽中獲得佳績。嘉藥 / 提供



嘉藥餐旅在臺灣國際廚藝美食挑戰賽大放異彩。嘉藥 / 提供



嘉藥餐旅系張億帆老師(右)與韓品中同學拿下雙人團隊下午茶-現場製作銀牌。 嘉藥 / 提供

## 嘉藥餐旅好棒棒 TCAC國際廚藝賽大放異彩！

2022.10.25 16:02 | 記者林福來台南市報導 |



嘉南藥理大學餐旅管理系日前參加「二〇二二台灣國際美食節—TCAC廚藝挑戰賽」，來自全國四十七所高中職及大專院校，超過二百名師生同場競技，獲得包含「雙人團隊下午茶(現場製作)-銀牌、全場最高分榮譽獎」、「烘焙及工藝藝術類(拉糖組)-銅牌」、「最佳烘焙工藝甜點師-全場最高分榮譽獎」、「藝術麵包組-Diploma佳作」、「西式現場烹調/牛肉類、家禽雞肉類-雙佳作」，的一銀、一銅、二全場最高分榮譽獎以及三佳作等，共七獎項的豐碩成果，代表嘉藥培育餐飲人才深獲國際認證肯定。

「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」是通過「WACS世界廚師協會」認可的國際賽事，評審團包含世界級裁判等多達一百位，共分四大類組、二十一個賽項。

「雙人團隊下午茶-現場製作」由目前任教嘉藥餐旅系且為畢業系友的張億帆老師與餐旅系韓品中同學組隊拿下銀牌，作品結合在地食材：新竹東方美人茶、燕巢柚子、客家鹹豬肉及台灣文化，製作出具台灣人文特色的餐點。

張億帆老師表示，西點製作領域項目多元，能運用所學傳承學弟妹，以實際行動回饋母校，感到非常開心。

首次比賽就獲得佳作獎的賴建君及吳瑩蕓實力不容小覷，高中唸烘焙的賴建君大學才轉戰西餐類，而吳瑩蕓是從國貿科跨領域轉讀餐旅系。

指導兩人的是曾為國際酒店主廚，同時也是國際競賽金牌的常勝軍的曾楷勛老師；面對第一次參加國際賽事的兩位選手，曾老師不只指導技術也傳遞對戰心法，選手們更是每天到西餐教室報到練習，吳瑩蕓表示，感謝老師無私教導及陪伴練習，才能一舉拿下好成績。

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各種競賽，與友校選手相互觀摩學習，不僅能強化自身專業能力，且對日後職涯發展，都有相當的幫助。感謝主辦單位的肯定，同學們的用心學習。



NEWS ★★★★★

# 嘉藥餐旅「食」力堅強！國際廚藝大賽拿下七大獎

2022/10/26 陳遍綠 817

嘉南藥理大學餐旅管理系於「2022台灣國際美食節—TCAC廚藝挑戰賽」大放異彩，該比賽有來自全國47所高中職及大專院校，超過200名師生同場廚藝競技。而嘉藥餐旅系獲得「雙人團隊下午茶(現場製作)-銀牌、全場最高分榮譽獎」、「烘焙及工藝藝術類(拉糖組)-銅牌」、「最佳烘焙工藝甜點師-全場最高分榮譽獎」、「藝術麵包組-Diploma佳作」、「西式現場烹調/牛肉類、家禽雞肉類-雙佳作」，的1銀、1銅、2全場最高分榮譽獎以及3佳作等，共七獎項的豐碩成果。



▲嘉藥餐旅系張億帆老師(右)與韓品中同學拿下雙人團隊下午茶-現場製作銀牌

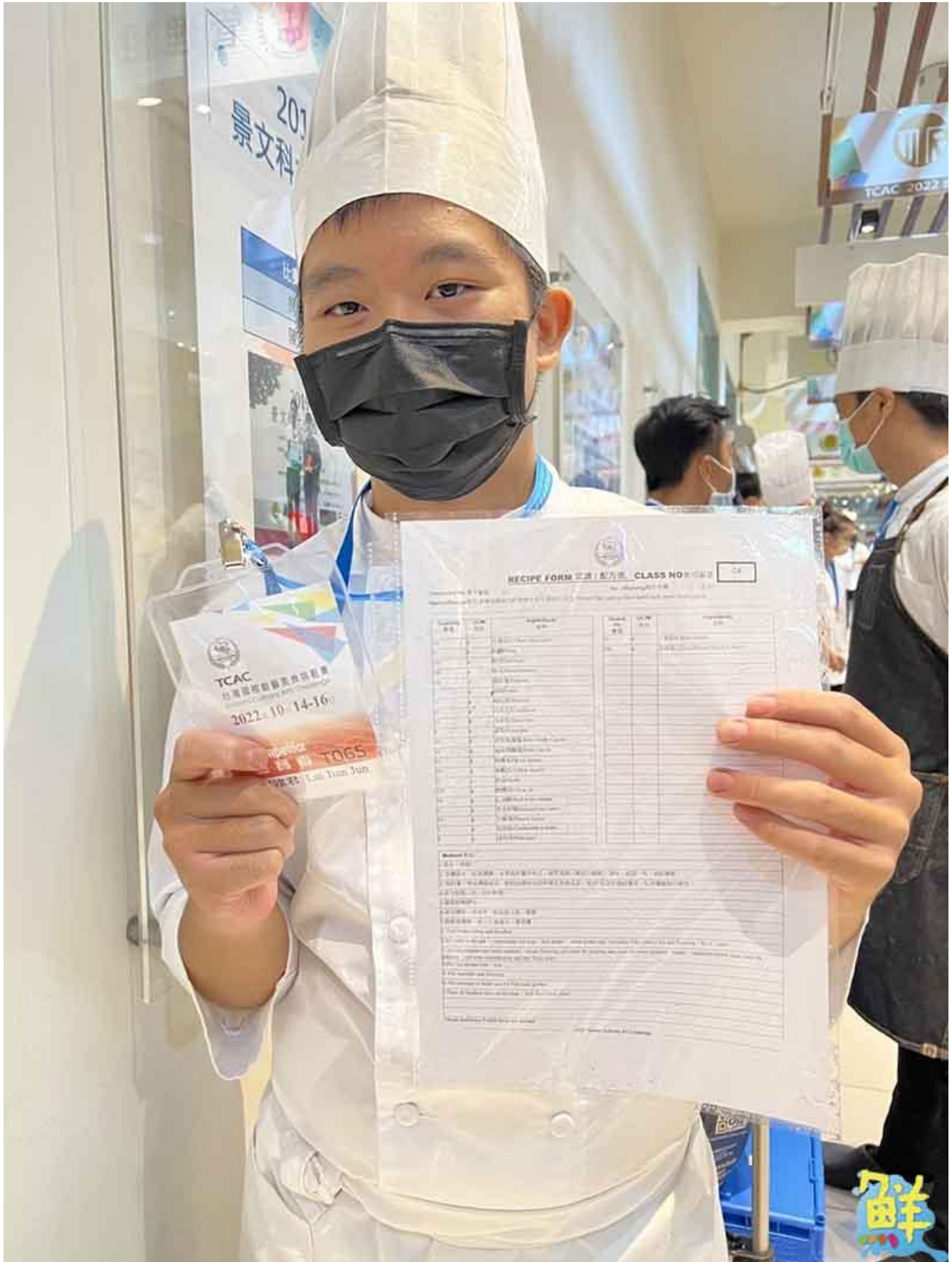
「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」是通過「WACS世界廚師協會」認可的國際賽事，評審團包含世界級裁判等多達100位，共分四大類組、21個賽項。「雙人團隊下午茶-現場製作」由餐旅系且同時為畢業系友的張億帆



老師與系上韓品中同學組隊拿下銀牌，作品結合在地食材：新竹東方美人茶、燕巢柚子、客家鹹豬肉及台灣文化，製作出具台灣人文特色的餐點。張億帆老師表示，西點製作領域項目多元，能運用所學傳承學弟妹，以實際行動回饋母校，感到非常開心。



### ▲吳瑩薌第一次參加國際賽事就拿下佳作成績



### ▲賴建君在西餐老師曾楷勛指導下於比賽中獲得佳績

首次比賽就獲得佳作獎的賴建君及吳瑩蕓實力不容小覷，高中唸烘焙的賴建君大學才轉戰西餐類，而吳瑩蕓是從國貿科跨領域轉讀餐旅系。指導兩人的是曾為國際酒店主廚，同時也是國際競賽金牌的常勝軍的曾楷勛老師；面對第一次參加國際賽事的兩位選手，曾老師不只指導技術也傳遞對戰心法，選手們更是每天到西餐教室報到練習，吳瑩蕓表示，感謝老師無私教導及陪伴練習，才能一舉拿下好成績。



▲嘉藥餐旅在台灣國際廚藝美食挑戰賽大放異彩