



新聞 新聞時事

跨文化饗宴 嘉藥幼保異國美食奪佳績

2022-11-11 17:00:28



(中央社訊息服務20221111 16:48:03)嘉南藥理大學嬰幼兒保育系日前於桃園舉辦的2022年第六屆國際青年創意美學線上競賽中勇奪餐飲烘焙-異國料理兒童特色點心項目2金3銀5銅，再次展現比賽常勝軍氣勢，全校師生深感與有榮焉。

邁入第六屆的「桃園市國際青年創意美學線上競賽」，今年吸引了共13個國家，45所學校報名參賽，競賽分為餐飲烘焙、美容美髮、工藝妝飾等共144組，超過2000多位國內外選手一同競技，激盪出很多不同的創意與發想，更有多位來自波蘭、泰國、馬來西亞、瓜地馬拉等國家的評審特地來台評分。

首次參加比賽就獲得金牌的陳思涵同學表示，從報名那天起，每天都以競賽規則為基準進行高強度訓練，大二教的營養學和嬰幼兒餐點與設計，讓他在準備比賽時更加得心應手，餐點能獲評審青睞，燃起他對飲食設計的興趣，也期待未來能將興趣與職涯混而為一。獲得銀牌的梁好嘉同學則將餐點融入「卡通化」的巧思，運用多元食材及調理技巧，把小朋友不愛的蔬菜化為有趣造型以吸引其目光，鼓勵孩童克服害怕的心理進而願意嘗試蔬菜。

該校幼兒保育系主任林佳蓉表示，嘉藥幼保系學生不僅語言能力強，更有著紮實的嬰幼兒保育知識，雖然疫情期間失去很多出國比賽的機會，但透過此次線上競賽讓同學能將平常所學的教材開發、營養食品研發運用於比賽餐點中，完美呈現「吸引兒童、健康餐點」的教學理念，獲得如此佳績如同注入一支強心針，相信在嘉藥四年扎實且專業的教育薰陶下，同學必能展現出強韌且堅實的軟實力。





跨文化饗宴 嘉藥幼保異國美食奪2金3銀5銅



嘉藥學生精湛作品吸引評審目光





2022年第六屆國際青年創意美學線上競賽嘉樂獲佳績



短網址複製

<https://nbf.bar/xiKX7>



財團法人中央通訊社

👤 訊息服務核稿員

☎ 02-25051180

✉ timtimcna@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，



校園

嘉藥幼保系異國美食獲佳績

2022-11-10



嘉藥幼保系參加異國美食競賽，奪得二金、三銀、五銅牌。(記者黃文記攝)

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學嬰幼兒保育系日前於桃園舉辦的二〇二二年第六屆國際青年創意美學線上競賽，勇奪餐飲烘焙—異國料理兒童特色點心項目二金、三銀、五銅，展現比賽常勝軍氣勢，全校師生與有榮焉。

嘉藥校方表示，這項競賽今年吸引了十三個國家、四十五所學校報名參賽，競賽分為餐飲烘焙、美容美髮、工藝妝飾等一百四十四組，共有二千多位國內外選手一同競

技，激盪出很多不同的創意與發想，更有多位來自波蘭、泰國、馬來西亞、瓜地馬拉等國家的評審特地來台評分。

首次參加比賽就獲得金牌的陳思涵表示，從報名那天起，每天都以競賽規則為基準進行高強度訓練，大二教的營養學和嬰幼兒餐點與設計讓他在準備比賽時更加得心應手，餐點能獲評審青睞，燃起他對飲食設計的興趣，也期待未來能將興趣與職涯合而為一。

獲得銀牌的梁妤嘉則將餐點融入「卡通化」的巧思，運用多元食材及調理技巧，把小朋友不愛的蔬菜化為有趣造型以吸引其目光，鼓勵孩童克服害怕的心理進而願意嘗試蔬菜。

嘉藥幼保系主任林佳蓉表示，該系學生不僅語言能力強，更有著扎實的嬰幼兒保育知識，雖然疫情期間失去很多出國比賽的機會，但透過這次線上競賽讓他們能將平常所學的教材開發、營養食品研發運用於比賽餐點中，完美呈現「吸引兒童、健康餐點」的教學理念，獲得如此佳績如同注入一劑強心針。

Previous article

全國音樂賽 崑山國小 2 樂團特優

Next article

南光高中啦啦隊賽 14隊拚創意

即時



氨氮管制上路 分
階段逐年加嚴

2022-11-14

台南



新店秀朗橋下出
現男性浮屍

2022-11-14

地方

跨文化饗宴 嘉藥幼保異國美食奪佳績

2022.11.10 目擊新聞

嘉南藥理大學嬰幼兒保育系參加2022年第六屆國際青年創意美學線上競賽，勇奪餐飲烘焙-異國料理兒童特色點心項目2金3銀5銅，再次展現比賽常勝軍氣勢，全校師生深感與有榮焉。首次參加比賽就獲得金牌的陳思涵表示，從報名那天起，每天都以競賽規則為基準進行高強度訓練，大二教的營養學和嬰幼兒餐點與設計，讓她在準備比賽時更加得心應手，餐點能獲評審青睞，燃起她對飲食設計的興趣，也期待未來能將興趣與職涯合而為一。

嘉藥嬰幼兒保育系主任林佳蓉指出，嘉藥幼保系學生不僅語言能力強，更有著紮實的嬰幼兒保育知識，雖然疫情期間失去很多出國比賽的機會，但透過這次線上競賽讓學生能將平常所學的教材開發、營養食品研發運用在比賽餐點中，完美呈現「吸引兒童、健康餐點」的教學理念，獲得如此佳績如同注入一支強心針，相信在嘉藥四年扎實且專業的教育薰陶下，學生必能展現出強韌且堅實的軟實力。



嘉南藥理大學提供



嘉南藥理大學提供



嘉南藥理大學提供

跨文化饗宴 嘉藥幼保異國美食奪佳績



2022/11/10

(記者邱秋逢/台南報導)嘉南藥理大學嬰幼兒保育系日前於桃園舉辦的2022年第六屆國際青年創意美學線上競賽中勇奪餐飲烘焙-異國料理兒童特色點心項目2金3銀5銅，再次展現比賽常勝軍氣勢，全校師生深感與有榮焉。

邁入第六屆的「桃園市國際青年創意美學線上競賽」，今年吸引了共13個國家，45所學校報名參賽，競賽分為餐飲烘焙、美容美髮、工藝妝飾等共144組，超過2000多位國內外選手一同競技，

激盪出很多不同的創意與發想，更有多位來自波蘭、泰國、馬來西亞、瓜地馬拉等國家的評審特地來台評分。

首次參加比賽就獲得金牌的陳思涵同學表示，從報名那天起，每天都以競賽規則為基準進行高強度訓練，大二教的營養學和嬰幼兒餐點與設計，讓他在準備比賽時更加得心應手，餐點能獲評審青睞，燃起他對飲食設計的興趣，也期待未來能將興趣與職涯合而為一。獲得銀牌的梁好嘉同學則將餐點融入「卡通化」的巧思，運用多元食材及調理技巧，把小朋友不愛的蔬菜化為有趣造型以吸引其目光，鼓勵孩童克服害怕的心理進而願意嘗試蔬菜。

該校幼兒保育系主任林佳蓉表示，嘉藥幼保系學生不僅語言能力強，更有著紮實的嬰幼兒保育知識，雖然疫情期間失去很多出國比賽的機會，但透過此次線上競賽讓同學能將平常所學的教材開發、營養食品研發運用於比賽餐點中，完美呈現「吸引兒童、健康餐點」的教學理念，獲得如此佳績如同注入一支強心針，相信在嘉藥四年扎實且專業的教育薰陶下，同學必能展現出強韌且堅實的軟實力。

上圖:嘉藥學生精湛作品吸引評審目光。

中圖:2022年第六屆國際青年創意美學線上競賽嘉藥獲佳績。

下圖:跨文化饗宴 嘉藥幼保異國美食奪2金3銀5銅。



教育

嘉藥幼保異國美食奪佳績



蔡永源 4 分鐘 ago

【民正新聞記者:蔡永源、蔡慧茹台南報導】嘉南藥理大學嬰幼兒保育系日前於桃園舉辦的**2022年第六屆國際青年創意美學線上競賽**中勇奪餐飲烘焙-異國料理兒童特色點心項目**2金3銀5銅**，再次展現比賽常勝軍氣勢，全校師生深感與有榮焉。



邁入第六屆的「桃園市國際青年創意美學線上競賽」，今年吸引了共**13**個國家，**45**所學校報名參賽，競賽分為餐飲烘焙、美容美髮、工藝妝飾等共**144**組，超過**2000**多位國內外選手一同競技，激盪出很多不同的創意與發想，更有多位來自波蘭、泰國、馬來西亞、瓜地馬拉等國家的評審特地來台評分。



首次參加比賽就獲得金牌的陳思涵同學表示，從報名那天起，每天都以競賽規則為基準進行高強度訓練，大二教的營養學和嬰幼兒餐點與設計，讓他在準備比賽時更加得心應手，餐點能獲評審青睞，燃起他對飲食設計的興趣，也期待未來能將興趣與職涯合而為一。獲得銀牌的梁好嘉同學則將餐點融入「卡通化」的巧思，運用多元食材及調理技巧，把小朋友不愛的蔬菜化為有趣造型以吸引其目光，鼓勵孩童克服害怕的心理進而願意嘗試蔬菜。



該校幼兒保育系主任林佳蓉表示，嘉藥幼保系學生不僅語言能力強，更有著紮實的嬰幼兒保育知識，雖然疫情期間失去很多出國比賽的機會，但透過此次線上競賽讓同學能將平常所學的教材開發、營養食品研發運用於比賽餐點中，完美呈現「吸引兒童、健康餐點」的教學理念，獲得如此佳績如同注入一支強心針，相信在嘉藥四年扎實且專業的教育薰陶下，同學必能展現出強韌且堅實的軟實力。



綜合

跨文化饗宴 嘉藥幼保異國美食奪佳績

Posted By: TainanTalk 📅 十一月 11, 2022 🗨️ Comments Off!

〔記者鄭德政南市報導〕嘉南藥理大學嬰幼兒保育系日前於桃園舉辦的2022年第六屆國際青年創意美學線上競賽中勇奪餐飲烘培-異國料理兒童特色點心項目2金3銀5銅，再次展現比賽常勝軍氣勢，全校師生深感與有榮焉。



（圖說）2022年第六屆國際青年創意美學線上競賽嘉藥獲佳績。
（記者鄭德政攝）

邁入第六屆的「桃園市國際青年創意美學線上競賽」，今年吸引了共13個國家，45所學校報名參賽，競賽分為餐飲烘焙、美容美髮、工藝妝飾等共144組，超過2000多位國內外選手一同競技，激盪出很多不同的創意與發想，更有多位來自波蘭、泰國、馬來西亞、瓜地馬拉等國家的評審特地來台評分。



（圖說）跨文化饗宴，嘉藥幼保異國美食奪2金3銀5銅。（記者鄭德政攝）

首次參加比賽就獲得金牌的陳思涵同學表示，從報名那天起，每天都以競賽規則為基準進行高強度訓練，大二教的營養學和嬰幼兒餐點與設計，讓他在準備比賽時更加得心應手，餐點能獲評審青睞，

燃起他對飲食設計的興趣，也期待未來能將興趣與職涯合而為一。獲得銀牌的梁妤嘉同學則將餐點融入「卡通化」的巧思，運用多元食材及調理技巧，把小朋友不愛的蔬菜化為有趣造型以吸引其目光，鼓勵孩童克服害怕的心理進而願意嘗試蔬菜。



（圖說）嘉藥學生精湛作品吸引評審目光。（記者鄭德政攝）
該校幼兒保育系主任林佳蓉表示，嘉藥幼保系學生不僅語言能力強，更有著紮實的嬰幼兒保育知識，雖然疫情期間失去很多出國比賽的機會，但透過此次線上競賽讓同學能將平常所學的教材開發、營養食品研發運用於比賽餐點中，完美呈現「吸引兒童、健康餐點」的教學理念，獲得如此佳績如同注入一支強心針，相信在嘉藥四年扎實且專業的教育薰陶下，同學必能展現出強韌且堅實的軟實力。