



## 金門高粱貢糖化為美酒 嘉藥餐旅侍酒揚威國際

嘉南藥理大學餐旅管理系繼港都盃餐飲大賽後再創佳績，林于安同學以「金門高粱酒」與花生作為主材料，調配出金門貢糖風味的雞尾酒，在2022大邱全球飲料產業論壇傳統創意調酒決賽中獲頒「調酒技術獎」，消息傳回學校，師生備感榮幸與欣慰，顯示嘉藥在培育國際級賽事選手倍受肯定。

2022大邱全球飲料產業論壇傳統創意調酒比賽吸引來自台灣、韓國、新加坡、印尼、法國等多位選手同場競技，初賽以網路評選方式進行，決賽則規定以各國傳統酒類或紅酒為基酒，調配出屬於自己國家特色的雞尾酒，嘉藥餐旅林于安憑藉優秀的訓練與穩定的臨場表現，在初賽脫穎而出後，再以金門貢糖風味的雞尾酒，將金門戰地風光完整呈現，成為他參賽的吸睛亮點與表演特色。

曾參加港都盃比賽並獲得全國決賽銅牌的林于安說，經歷過港都盃讓他台風更加穩健且收穫滿滿，面對這次比賽初賽是採網路線上評比，與以往參加比賽的方式完全不一樣，只有自己一個人在鏡頭前表演，無法感受到現場其他選手狀況，讓他覺得比實體比賽更有難度，但在鄧杞祝老師的引導下，讓他逐漸適應鏡頭，在鏡頭前表現出最好的一面，也順利取得進入決賽的門票。

嘉藥餐旅管理系戴揚飛主任表示，林于安在高手環伺的激烈競爭中表現可圈可點，憑藉精湛的調酒技藝與優美的風采得到評審的肯定與青睞，再次榮獲「調酒技術獎」為台灣及母校爭光，餐旅系以培育優秀餐旅人才為目標，並開設「飲料與調酒」課程模組，近年來在海



# 嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公共事務組林怡君、吳尚怡  
電話：(06)2664911 # 1042、1043  
E-Mail：box1042@mail.cnu.edu.tw  
box1043@mail.cnu.edu.tw

內外的各類創意調酒大賽中，得以屢創佳績、大放異彩，都是學生未來職涯發展的實力保證。感謝主辦單位與國際的肯定，林于安同學的用心學習，讓嘉藥師生分享他技藝精進的喜悅。