



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中華日報(B7 台南文教)

刊載日期：111年12月9日 星期五

記者：黃文記

嘉藥林于安國際賽獲調酒技術獎

金門高粱貢糖化為美酒

記者黃文記／仁德報導
嘉南藥理大學餐旅管理系林于安以「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，日前在高雄市進行的二〇二二韓國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」。

嘉藥表示，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，決賽則在各自國家的一處城市以實體方式進行，並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。

嘉藥餐旅林于安於初賽脫穎而出後，再以金門貢糖風味的雞尾酒，將金門及母校爭光。

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表示，經歷過港都盃讓他台風更加穩健且收穫滿滿。此次比賽初賽是採網路線上評比，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，讓他覺得比賽更有難度，但在鄧杞祝老師的引導下，讓他在鏡頭前表現出最好的一面，也順利取得進入決賽的門票。

嘉藥餐旅管理系主任戴揚飛表示，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



↑嘉藥林于安在大邱全球飲料產業論壇傳統創意調酒決賽獲得「調酒技術獎」。(校方提供)

金門高粱貢糖化為美酒 嘉藥餐旅侍酒揚威國際

2022-12-12 上午 10:19 記者姜翔 / 綜合報導



嘉藥林于安一路以來感謝鄧杞祝老師的栽培指導。照：嘉南藥大提供

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。



嘉藥林于安在2022大邱全球飲料產業論壇傳統創意調酒決賽獲得「調酒技術獎」。照：嘉南藥大提供

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。

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，獲頒「調酒技術獎」。(圖/記者林悅翻攝，下同)

記者林悅 / 台南報導

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，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備受肯定。

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。

金門高粱貢糖化為美酒 嘉藥餐旅侍酒揚威國際

2022-12-12 記者姜翔 / 綜合報導



嘉藥林于安一路以來感謝鄧杞祝老師的栽培指導。照：嘉南藥大提供

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。



嘉藥林于安在2022大邱全球飲料產業論壇傳統創意調酒決賽獲得「調酒技術獎」。照：嘉南藥大提供

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獲滿滿，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。

金門高粱貢糖化美酒 嘉藥餐旅林于安揚威國際

大成報 2022/12/08 17:22(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。

[廣告] 請繼續往下閱讀

2022大邱全球飲料產業論壇傳統創意調酒比賽吸引來自臺灣、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雞尾酒，嘉藥餐旅林于安憑藉優秀訓練與穩定臨場表現，在初賽脫穎而出後，再以金門貢糖風味雞尾酒，將金門戰地風光完整呈現，成為他參賽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，但在鄧杞祝老師引導下，讓他逐漸適應鏡頭，在鏡頭前表現出最好一面，也順利取得進入決賽門票。

嘉藥餐旅管理系戴揚飛主任表示，林于安在高手環伺激烈競爭中表現可圈可點，憑藉精湛調酒技藝與優美風采得到評審肯定與青睞，再次榮獲「調酒技術獎」為臺灣及母校爭光，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，近年來在海內外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實力保證；感謝主辦單位與國際肯定，林于安同學用心學習，讓嘉藥師生分享他技藝精進喜悅。(飲酒過量，有害健康，禁止酒駕)(未成年請勿飲酒)



金門高粱貢糖化美酒 嘉藥餐旅林于安揚威國際



【大成報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅

2022-12-08

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臺灣、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雞尾酒，嘉藥餐旅林于安憑藉優秀訓練與穩定臨場表現，在初賽脫穎而出後，再以金門貢糖風味雞尾酒，將金門戰地風光完整呈現，成為他參賽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，但在鄧杞祝老師引導下，讓他逐漸適應鏡頭，在鏡頭前表現出最好一面，也順利取得進入決賽門票。

嘉藥餐旅管理系戴揚飛主任表示，林于安在高手環伺激烈競爭中表現可圈可點，憑藉精湛調酒技藝與優美風采得到評審肯定與青睞，再次榮獲「調酒技術獎」為臺灣及母校爭光，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，近年來在海內外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實力保證；感謝主辦單位與國際肯定，林于安同學用心學習，讓嘉藥師生分享他技藝精進喜悅。(飲酒過量，有害健康，禁止酒駕)(未成年請勿飲酒)



金門高粱貢糖化美酒 嘉藥餐旅林于安揚威國際



大成報

12 月. 08, 2022



【大成報 / 記者于郁金 / 臺南報導】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臺灣、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雞尾酒，嘉藥餐旅林于安憑藉優秀訓練與穩定臨場表現，在初賽脫穎而出後，再以金門貢糖風味雞尾酒，將金門戰地風光完整呈現，成為他參賽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，但在鄧杞祝老師引導下，讓他逐漸適應鏡頭，在鏡頭前表現出最好一面，也順利取得進入決賽門票。

嘉藥餐旅管理系戴揚飛主任表示，林于安在高手環伺激烈競爭中表現可圈可點，憑藉精湛調酒技藝與優美風采得到評審肯定與青睞，

再次榮獲「調酒技術獎」為臺灣及母校爭光，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，近年來在海內外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實力保證；感謝主辦單位與國際肯定，林于安同學用心學習，讓嘉藥師生分享他技藝精進喜悅。(飲酒過量，有害健康，禁止酒駕)(未成年請勿飲酒)



金門高粱貢糖化美酒 嘉藥餐旅林于安揚威國際

大成報/于郁金 2022.12.08 17:24 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臺灣、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雞尾酒，嘉藥餐旅林于安憑藉優秀訓練與穩定

臨場表現，在初賽脫穎而出後，再以金門貢糖風味雞尾酒，將金門戰地風光完整呈現，成為他參賽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，但在鄧杞祝老師引導下，讓他逐漸適應鏡頭，在鏡頭前表現出最好一面，也順利取得進入決賽門票。

嘉藥餐旅管理系戴揚飛主任表示，林于安在高手環伺激烈競爭中表現可圈可點，憑藉精湛調酒技藝與優美風采得到評審肯定與青睞，再次榮獲「調酒技術獎」為臺灣及母校爭光，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，近年來在海內外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實力保證；感謝主辦單位與國際肯定，林于安同學用心學習，讓嘉藥師生分享他技藝精進喜悅。(飲酒過量，有害健康，禁止酒駕)(未成年請勿飲酒)



金門高粱貢糖化為美酒 嘉藥餐旅侍酒揚威國際

中央社訊息服務 2022/12/14 12:54(1天前)



(中央社訊息服務20221214 12:54:38)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。

2022-12-14 12:54:38 中央社訊息服務20221214 12:54:38

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。

金門高粱貢糖化為美酒 嘉藥餐旅侍酒揚威國際

發稿時間：2022/12/14 12:54:38

(中央社訊息服務20221214 12:54:38)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。



嘉藥林于安在2022大邱全球飲料產業論壇傳統創意調酒決賽獲得「調酒技術獎」

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。



嘉藥林于安一路以來感謝鄧杞祝老師的栽培指導

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。

金門高粱貢糖化為美酒 嘉藥餐旅侍酒揚威國際

中央社/ 2022.12.14 12:54 A- A A+

(中央社訊息服務20221214 12:54:38)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獲滿滿，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。

「提醒您：飲酒過量有礙健康。」





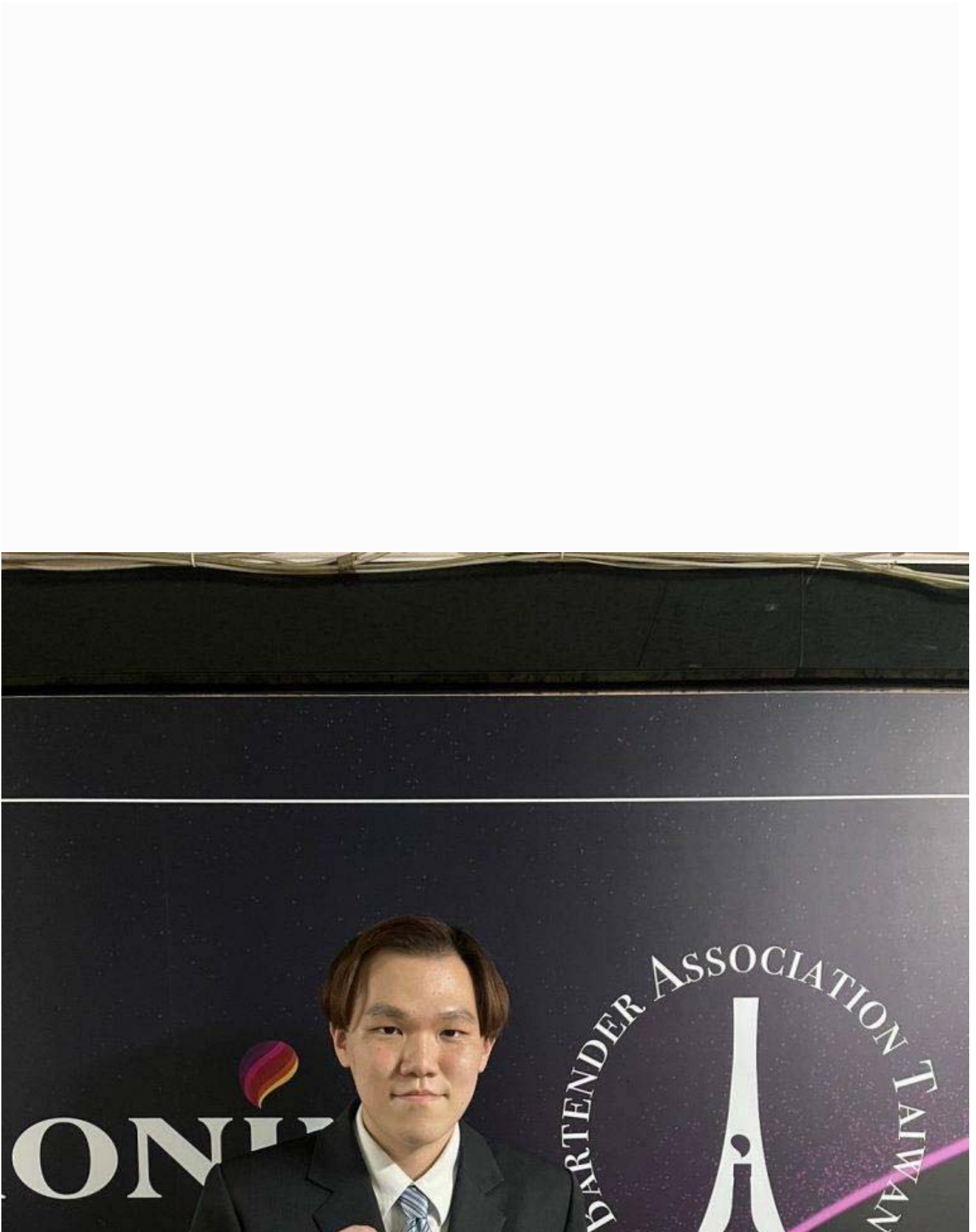
金門高粱貢糖化為美酒 嘉藥林于安國際賽獲調酒技術獎



中華日報

更新於 18小時前 • 發布於 18小時前

追蹤





嘉藥林于安在大邱全球飲料產業論壇傳統創意調酒決賽獲得「調酒技術獎」。(校方提供)

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系林于安以「金門高粱酒」與花生作為主材料，調配出具金門貢糖風味的雞尾酒，日前在高雄市進行的二〇二二韓國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」。

嘉藥表示，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，決賽則在各自國家的一處城市以實體方式進行，並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。

嘉藥餐旅林于安於初賽脫穎而出後，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表示，經歷過港都盃讓他台風更加穩健且收穫滿滿。此次比賽初賽是採網路線上評比，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。

嘉藥餐旅管理系主任戴揚飛表示，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。

金門高粱貢糖化為美酒 嘉藥林子安國際賽獲調酒技術獎



CDNS V

2022年12月8日 週四 下午9:52



嘉藥林子安在大邱全球飲料產業論壇傳統創意調酒決賽獲得「調酒技術獎」。(校方提供)

記者黃文記仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系林于安以「金門高粱酒」與花生作為主材料，調配出具金門貢糖風味的雞尾酒，日前在高雄市進行的二〇二二韓國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」。



嘉藥表示，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，決賽則在各自國家的一處城市以實體方式進行，並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。



嘉藥餐旅林于安於初賽脫穎而出後，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表示，經歷過港都盃讓他台風更加穩健且收穫滿滿。此次比賽初賽是採網路線上評比，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。

嘉藥餐旅管理系主任戴揚飛表示，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。



校園

金門高粱貢糖化為美酒 嘉藥林于安國際賽獲調酒技術獎

2022-12-08



嘉藥林于安在大邱全球飲料產業論壇傳統創意調酒決賽獲得「調酒技術獎」。(校方提供)

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系林于安以「金門高粱酒」與花生作為主材料，調配出具金門貢糖風味的雞尾酒，日前在高雄市進行的二〇二二韓國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」。

嘉藥表示，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，決賽則在各自國家的一處城市以實體方式進行，並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。

嘉藥餐旅林于安於初賽脫穎而出後，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表示，經歷過港都盃讓他台風更加穩健且收穫滿滿。此次比賽初賽是採網路線上評比，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。

嘉藥餐旅管理系主任戴揚飛表示，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。

Previous article

台南大學124週年音樂會 13日弦樂之夜

Next article

攜手7 醫院 南台組醫療元宇宙聯盟

即時



社會

國10傳死亡車禍
疑變換車道不慎
追撞前車

2022-12-15



台南

南市南區公所與
美善基金會簽約
災害時提供沐浴
車供災...

2022-12-15

12 2022年12月8日星期四

嘉藥餐旅林于安侍酒揚威國際 金門高粱貢糖化為美酒



【記者于郁金/臺南報導】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臺灣、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雞尾酒，嘉藥餐旅林于安憑藉優秀

訓練與穩定臨場表現，在初賽脫穎而出後，再以金門貢糖風味雞尾酒，將金門戰地風光完整呈現，成為他參賽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林于安說，經歷過港都盃讓他台風更加穩健且收獲滿滿，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，但在鄧杞祝老師引導下，讓他逐漸適應鏡頭，在鏡頭前表現出最好一面，也順利取得進入決賽門票。

嘉藥餐旅管理系戴揚飛主任表示，林于安在高手環伺激烈競爭中表現可圈可點，憑藉精湛調酒技藝與優美風采得到評審肯定與青睞，再次榮獲「調酒技術獎」為臺灣及母校爭光，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，近年來在海內外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實力保證；感謝主辦單位與國際肯定，林于安同學用心學習，讓嘉藥師生分享他技藝精進喜悅。(飲酒過量，有害健康，禁止酒駕)(未成年請勿飲酒)

金門高粱貢糖化為美酒 嘉藥餐旅侍酒揚威國際

2022.12.08 目擊新聞

嘉南藥理大學餐旅管理系繼港都盃餐飲大賽後再創佳績，嘉藥餐旅管理系學生林于安以「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」。

嘉藥表示，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。

嘉藥餐旅管理系主任戴揚飛指出，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。



嘉南藥理大學提供



嘉南藥理大學提供

綜合新聞

金門高粱貢糖化為美酒 嘉藥餐旅侍酒揚威國際

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

🕒 12月8, 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繼港都盃餐飲大賽後再創佳績，林子安同學以「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，嘉藥餐旅林子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子安說，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，讓他覺得比賽比比賽更有難度，但在鄧祀祝老師的引導下，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，林子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，林子安同學的用心學習，讓嘉藥師生分享他技藝精進的喜悅。(未成年請勿飲酒、喝酒不開車、開車不喝酒)

圖說：嘉藥林子安一路以來感謝鄧祀祝老師的栽培指導

嘉藥餐旅侍酒揚威國際 金門高粱貢糖化為美酒



亞太新聞網 ATA News
2022年12月08日 18:42



▲嘉藥林于安一路以來感謝鄧杞祝老師的栽培指導。(圖/嘉藥提供)

記者郭忠淵/台南報導

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。

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

金門高粱貢糖化為美酒 嘉藥餐旅侍酒揚威國際

Posted By: TainanTalk 📅 十二月 8, 2022 💬 Comments Off!

〔記者鄭德政南市報導〕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。



（圖說）嘉藥林子安在2022大邱全球飲料產業論壇傳統創意調酒決賽獲得「調酒技術獎」。（嘉藥提供）

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，嘉藥餐旅林子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。



（圖說）嘉藥林于安（左）一路以來感謝鄧杞祝老師（右）的栽培指導。（記者鄭德政攝）

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。



日期 2022 年 12 月 15 日

- 認識俊逸
- 公佈欄
- e哥記事簿
- 志工故事館
- 網路問答區
- 志工媒合
- 活動報名



- 勝利之聲廣播公司
- 勝利電台FB
- 勝利會客室
- 電聲廣播電台
- 俊逸文教基金會
- 俊逸文教基金會FB
- 俊逸慈善基金會
- 臺南市青年志工平台
- 臺南市青年志工平台FB
- 俊逸基金會相簿
- 交通部
- 交通部公路總局
- 勞動部勞工保險局

公佈欄

即時新聞

- 即時新聞
- 活動訊息
- 媒體露出
- 專訪訊息

回到列表

■ 金門高粱貢糖化為美酒 嘉藥餐旅侍酒揚威國際

【記者郭如汝台南報導】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。

張貼日期: 12/8/2022 6:04:00 PM <<上一則 | 下一則>> 回到列表

- 推到 Twitter!
- 推到 Plurk!
- 推到 Facebook!

【財團法人俊逸文教基金會】【財團法人臺南市俊逸社會福利慈善事業基金會】【教育部青年發展署臺南市青年志工中心】

臺南市70052中西區健康路一段22號 TEL : 06-2157524 FAX : 06-2157529 e-mail:victory.radio@msa.hinet.net

最佳瀏覽解析度 1024X768 (Internet Explorer6.0以上)

↑top

Copyright 2007[財團法人俊逸文教基金會] [財團法人臺南市俊逸社會福利慈善事業基金會]All Rights Reserved.

訪客人次:

嘉藥餐旅侍酒揚威國際 金門高粱貢糖化為美酒

勁報
TAIWAN
POWER NEWS
發布於 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臺灣、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雞尾酒，嘉藥餐旅林于安憑藉優秀訓練與穩定臨場表現，在初賽脫穎而出後，再以金門貢糖風味雞尾酒，將金門戰地風光完整呈現，成為他參賽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林于安說，經歷過港都盃讓他台風更加穩健且收獲滿滿，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，但在鄧杞祝老師引導下，讓他逐漸適應鏡頭，在鏡頭前表現出最好一面，也順利取得進入決賽門票。

嘉藥餐旅管理系戴揚飛主任表示，林于安在高手環伺激烈競爭中表現可圈可點，憑藉精湛調酒技藝與優美風采得到評審肯定與青睞，再次榮獲「調酒技術獎」為臺灣及母校爭光，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，近年來在海內外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實力保證；感謝主辦單位與國際肯定，林于安同學用心學習，讓嘉藥師生分享他技藝精進喜悅。(飲酒過量，有害健康，禁止酒駕)(未成年請勿飲酒)



嘉藥餐旅侍酒揚威國際 金門高粱貢糖化為美酒

勁報 2022/12/08 17:11(3天前)



【勁報/記者于郁金/臺南報導】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。

[廣告] 請繼續往下閱讀

2022大邱全球飲料產業論壇傳統創意調酒比賽吸引來自臺灣、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雞尾酒，嘉藥餐旅林于安憑藉優秀訓練與穩定臨場表現，在初賽脫穎而出後，再以金門貢糖風味雞尾酒，將金門戰地風光完整呈現，成為他參賽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，但在鄧杞祝老師引導下，讓他逐漸適應鏡頭，在鏡頭前表現出最好一面，也順利取得進入決賽門票。

嘉藥餐旅管理系戴揚飛主任表示，林于安在高手環伺激烈競爭中表現可圈可點，憑藉精湛調酒技藝與優美風采得到評審肯定與青睞，再次榮獲「調酒技術獎」為臺灣及母校爭光，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，近年來在海內外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實力保證；感謝主辦單位與國際肯定，林于安同學用心學習，讓嘉藥師生分享他技藝精進喜悅。(飲酒過量，有害健康，禁止酒駕)(未成年請勿飲酒)



嘉藥餐旅侍酒揚威國際 金門高粱貢糖化為美酒

勁報

更新於 12月08日 17:11 • 發布於 12月08日 17:11

追蹤



【勁報/記者于郁金/臺南報導】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臺灣、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雞尾酒，嘉藥餐旅林于安憑藉優秀訓練與穩定臨場表現，在初賽脫穎而出後，再以金門貢糖風味雞尾酒，將金門戰地風光完整呈現，成為他參賽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，但在鄧杞祝老師引導下，讓他逐漸適應鏡頭，在鏡頭前表現出最好一面，也順利取得進入決賽門票。

嘉藥餐旅管理系戴揚飛主任表示，林于安在高手環伺激烈競爭中表現可圈可點，憑藉精湛調酒技藝與優美風采得到評審肯定與青睞，再次榮獲「調酒技術獎」為臺灣及母校爭光，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，近年來在海內外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實力保證；感謝主辦單位與國際肯定，林于安同學用心學習，讓嘉藥師生分享他技藝精進喜悅。(飲酒過量，有害健康，禁止酒駕)(未成年請勿飲酒)





生活新聞

嘉藥餐旅侍酒揚威國際 金門高粱貢糖化為美酒

勁報 2022/12/08 17:11

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臺灣、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雞尾酒，嘉藥餐旅林于安憑藉優秀訓練與穩定臨場表現，在初賽脫穎而出後，再以金門貢糖風味雞尾酒，將金門戰地風光完整呈現，成為他參賽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林于安說，經歷過港都盃讓他台風更加穩健且收獲滿滿，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，但在鄧杞祝老師引導下，讓他逐漸適應鏡頭，在鏡頭前表現出最好一面，也順利取得進入決賽門票。

嘉藥餐旅管理系戴揚飛主任表示，林于安在高手環伺激烈競爭中表現可圈可點，憑藉精湛調酒技藝與優美風采得到評審肯定與青睞，再次榮獲「調酒技術獎」為臺灣及母校爭光，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，近年來在海內外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實力保證；感謝主辦單位與國際肯定，林于安同學用心學習，讓嘉藥師生分享他技藝精進喜悅。(飲酒過量，有害健康，禁止酒駕)(未成年請勿飲酒)





嘉藥餐旅侍酒揚威國際 金門高粱貢糖化為美酒



2022-12-08 【勁報/記者于郁金/臺南報導】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臺灣、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雞尾酒，嘉藥餐旅林于安憑藉優秀訓練與穩定臨場表現，在初賽脫穎而出後，再以金門貢糖風味雞尾酒，將金門戰地風光完整呈現，成為他參賽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，但在鄧杞祝老師引導下，讓他逐漸適應鏡頭，在鏡頭前表現出最好一面，也順利取得進入決賽門票。

嘉藥餐旅管理系戴揚飛主任表示，林于安在高手環伺激烈競爭中表現可圈可點，憑藉精湛調酒技藝與優美風采得到評審肯定與青睞，再次榮獲「調酒技術獎」為臺灣及母校爭光，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，近年來在海內外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實力保證；感謝主辦單位與國際肯定，林子安同學用心學習，讓嘉藥師生分享他技藝精進喜悅。(飲酒過量，有害健康，禁止酒駕)(未成年請勿飲酒)



嘉藥餐旅侍酒揚威國際 金門高粱貢糖化為美酒



12 月. 08, 2022



【勁報 / 記者于郁金 / 臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系繼港都盃餐飲大賽後再創佳績，林子安同學以「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臺灣、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雞尾酒，嘉藥餐旅林于安憑藉優秀訓練與穩定臨場表現，在初賽脫穎而出後，再以金門貢糖風味雞尾酒，將金門戰地風光完整呈現，成為他參賽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林于安說，經歷過港都盃讓他台風更加穩健且收獲滿滿，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，但在鄧杞祝老師引導下，讓他逐漸適應鏡頭，在鏡頭前表現出最好一面，也順利取得進入決賽門票。

嘉藥餐旅管理系戴揚飛主任表示，林于安在高手環伺激烈競爭中表現可圈可點，憑藉精湛調酒技藝與優美風采得到評審肯定與青睞，再次榮獲「調酒技術獎」為臺灣及母校爭光，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，近年來在海內外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

涯發展實力保證；感謝主辦單位與國際肯定，林于安同學用心學習，讓嘉藥師生分享他技藝精進喜悅。(飲酒過量，有害健康，禁止酒駕)(未成年請勿飲酒)



嘉藥餐旅侍酒揚威國際 金門高粱貢糖化為美酒

勁報/于郁金 2022.12.08 17:25 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臺灣、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雞尾酒，嘉藥餐旅林于安憑藉優秀訓練與穩定臨場表現，在初賽脫穎而出後，再以金門貢糖風味雞尾酒，將金門戰地風光完整呈現，成為他參賽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林于安說，經歷過港都盃讓他台風更加穩健且收獲滿滿，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，但在鄧杞祝老師引導下，讓他逐漸適應鏡頭，在鏡頭前表現出最好一面，也順利取得進入決賽門票。

嘉藥餐旅管理系戴揚飛主任表示，林于安在高手環伺激烈競爭中表現可圈可點，憑藉精湛調酒技藝與優美風采得到評審肯定與青睞，再次榮獲「調酒技術獎」為臺灣及母校爭光，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，近年來在海內外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實力保證；感謝主辦單位與國際肯定，林于安同學用心學習，讓嘉藥師生分享他技藝精進喜悅。(飲酒過量，有害健康，禁止酒駕)(未成年請勿飲酒)



金門高粱貢糖化為美酒 嘉藥餐旅侍酒揚威國際

[用LINE傳送](#)[E-Mail](#)[列印](#)[大](#)[中](#)[小](#)

2022-12-08 14:07:00



記者：黃雅娟

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獲滿滿，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。

金門高粱貢糖化為美酒 嘉藥餐旅侍酒揚威國際



2022-12-09 點閱數：139,361



圖說：嘉藥林于安（左）在2022大邱全球飲料產業論壇傳統創意調酒決賽獲得「調酒技術獎」。（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。



勝利之聲廣播公司

12月8日下午6:15 · 🌐



金門高粱貢糖化為美酒 嘉藥餐旅侍酒揚威國際
[#臺南](#) [#嘉南藥理大學](#) [#餐旅管理系](#) [#金門高粱酒](#) [#金門貢糖風味雞尾酒](#) [#勝利電台](#) [#電聲電台](#) [#2022大邱全球飲料產業論壇](#) [#傳統創意調酒決賽](#) [#調酒技術獎](#)

【記者郭如汝台南報導】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





模組，近年來在海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。

圖/ 嘉南藥理大學 Chia Nan University of Pharmacy & Science 提供



3

1 則留言

讚

留言

分享



最相關



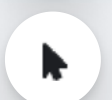
留言.....

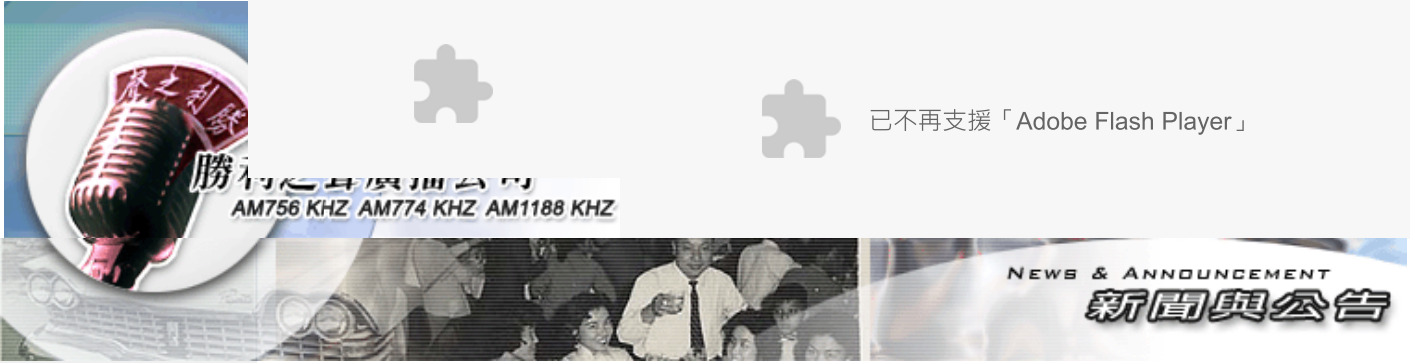


金門彬彬柑仔店-六十年老店 · 追蹤
阿嬤也想喝看看



讚 回覆 6天





即時新聞



即時新聞



活動訊息



媒體露出



專訪訊息

[回到列表](#)

勝利之聲廣播公司

勝利電台FB

勝利會客室

電聲廣播電台

俊逸文教基金會

俊逸文教基金會FB

俊逸慈善基金會

臺南市青年志工平台

臺南市青年志工平台
FB

俊逸基金會相簿

交通部

交通部公路總局

勞動部勞工保險局

■ 金門高粱貢糖化為美酒 嘉藥餐旅侍酒揚威國際

【記者郭如汝台南報導】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。

📅 張貼日期: 12/8/2022
6:04:00 PM

[<<上一則](#) | [下一則](#) >>

[回到列表](#)

[推到 Twitter!](#)

[推到 Plurk!](#)

[推到 Facebook!](#)

[回到首頁](#)

[廣告價目表](#) | [錄音價目表](#) | [走進勝利](#) | [勝利家族](#) | [最新動態](#) | [即時新聞](#) | [有話大聲說](#) | [寫信給我](#) | [回首頁](#)

網站最佳觀賞模式800X600 勝利之聲廣播公司 地址：臺南市健康路一段22號 電話：06-2157524 傳真：06-2157529

金門高粱貢糖化為美酒 嘉藥餐旅侍酒揚威國際

本文共884字



2022/12/12 09:13:34

經濟日報 黃逢森

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。

嘉藥餐旅管理系主任戴揚飛表示，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。



嘉藥林子安(左)一路以來感謝鄧杞祝老師的栽培指導。 嘉藥 / 提供



已不再支援「Adobe Flash Player」

網站到訪人次

- 走進電聲
- 電聲家族
- 電波指數
- 有話大聲說
- e哥傳書

生活小便利

- || 統一發票查詢
- || 高速公路路況
- || 火車時刻表
- || 天氣預報
- || 股市財經
- || 台南市政府網



勝利之聲廣播公司

勝利電台FB

勝利會客室

電聲廣播電台

俊逸文教基金會

俊逸文教基金會FB

俊逸慈善基金會

臺南市青年志工平台

臺南市青年志工平台FB

俊逸基金會相簿

交通部

交通部公路總局

勞動部勞工保險局

新聞與公告



即時新聞

即時新聞

活動訊息

媒體露出

專訪訊息

回到列表

■ 金門高粱貢糖化為美酒 嘉藥餐旅侍酒揚威國際

【記者郭如汝台南報導】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。

張貼日期: << 上一 回
 12/8/2022 則 | 下 到列
 6:04:00 PM 一則 >> 表

推到 Twitter!

推到 Plurk!

推到 Facebook!

800*600的螢幕，並且為IE5.0版以上之瀏覽器 CALL-IN 電話：(06)235-8462

地址：台南市林森路一段149號15樓之11

服務電話：(06)238-1262 ~ 3 傳真電話：(06)238-1264

AM1071khz
電聲廣播電台

訪客人次:



即時新聞 最新動態 媒體報導 志工媒合: 找志工 | 志工缺額總表 | 當志工 活動報名

字級設定: 小 中 大 巨

組織源起

- 本會簡介
- 交通資訊
- 諮詢服務Q&A

志工訓練

- 1110805 防暴志工訓(講師葉政忠)-勝利電台
- 1110823 防暴宣講暨防暴桌遊-後壁新東社區
- 1110823 田田姊妹會-佳田
- 1110822 歡慶祖父母節-青銀董共融氣球DIY-吉泓日照中心
- 1110820 領航社區培力課程-吉泓日照中心

志工故事館

- 【109年1月】陽明書香 兒童廣播營-兒童廣播營初體驗/何玉琪
- 【108年1月】營隊初體驗/江婉綾
- 【108年1月】自我成長的時刻/陳宇玟
- 【107年5月】慈濟太鼓 鼓動人心/洪宇宗
- 【107年2月】歲末寒冬 真的很有「愛」/董育丞

留言板

即時新聞

■ 金門高粱貢糖化為美酒 嘉藥餐旅侍酒揚威國際

【記者郭如汝台南報導】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。

張貼日期: 12/8/2022 6:04:00 <<上一則 | 下一則 回到列表

推到 Twitter!

推到 Plurk!

推到 Facebook!



- 勝利之聲廣播公司
- 勝利電台FB
- 勝利會客室
- 電聲廣播電台
- 俊逸文教基金會
- 俊逸文教基金會FB
- 俊逸慈善基金會
- 臺南市青年志工平台
- 臺南市青年志工平台FB
- 俊逸基金會相簿
- 交通部
- 交通部公路總局
- 勞動部勞工保險局

回到列表

TOP

【財團法人俊逸文教基金會】【財團法人臺南市俊逸社會福利慈善事業基金會】【教育部青年發展署臺南市青年志工中心】
 臺南市70052中西區健康路一段22號 TEL : 06-2157524 FAX : 06-2157529 e-mail:victory.radio@msa.hinet.net
 最佳瀏覽解析度 1024X768 (Internet Explorer6.0以上)
 Copyright 2007[財團法人俊逸文教基金會][財團法人臺南市俊逸社會福利慈善事業基金會]All Rights Reserved.

本站訪客點閱數:



NEWS

★★★★★

嘉藥餐旅侍酒揚威國際 金高、美酒加花生 迸出貢糖風味雞尾酒

2022/12/09 陳遍綠 608

嘉南藥理大學餐旅管理系繼港都盃餐飲大賽後再創佳績，林子安同學以「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。



▲嘉藥林子安同學於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」殊榮。

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，成為林于安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，經歷過港都盃讓自己台風更加穩健且收獲滿滿，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，讓林于安覺得比實體比賽更有難度，但在鄧杞祝老師的引導下，林于安也逐漸適應鏡頭，在鏡頭前表現出最好的一面，也順利取得進入決賽的門票。



▲嘉藥林于安(圖左)感謝鄧杞祝老師一路以來的栽培指導。

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。