



嘉南大學 餐旅系 廚藝名揚國際

勇奪『烹爐大觀世界金廚爭霸賽』1面特金與3面金牌

嘉南藥理科技大學餐旅系陳光閔與王明煌 2位同學於日前遠征馬來西亞參加「2010 烹爐大觀世界金廚爭霸賽」，從來自台灣、法國、美國、日、加、德國、法國、荷蘭、西班牙、澳洲、馬來西亞、新加坡、港澳、中國等國家56參賽隊伍超過500位各路參賽好手之激烈較量中，**勇奪1面特金獎牌與3面金牌獎佳績**，為國爭光實為難得。

此次廚藝賽事係屬四年一次之國際性大型廚藝爭霸賽，亦有烹飪界的奧林匹克、中餐界的國際盛會之稱譽，本屆於2010年7月30日至8月1日於馬來西亞吉隆坡盛大舉行，好手聚集盛況空前，極似為廚藝至尊武林盛會，每位無不使出渾身解數以贏取最高榮譽。嘉南大學2位同學坦言，雖曾參加並取得國內數項廚藝獎牌，然皆第一次踏上國際舞台與諸多世界級廚師比賽，面對高手林立，龍爭虎鬥，實力相當，緊張在所難免，幸使出渾身解數沉着應戰取得佳績。

陳光閔同學整個暑假期間每日練習10小時，雖無“刀”光“鑊”影與爐灶高溫迸發出炫目火花，但仍揮汗如雨，幸憑沉着應戰以細緻手工發揮巧思，刻劃出美輪美奐之水果雕塑，榮獲「蔬果雕個人賽」特金獎，而王明煌同學甫於6月奪得全國總鋪師—內門食神大賽—「天下第一味」銅鼎獎之實力，再接再勵臨場發揮烹飪技巧，以本土菜餚之特色風味勇奪「熱賽組個人賽」、「團體賽」與「展示檯團體賽」囊括3面金牌。

該校餐旅管理系王瑞顯主任表示，2位同學首次踏出國門能取得佳績，深感鼓舞，然最主要目的係透過此機會能觀摩其他國家精湛廚藝，取長補短再精進以提升自我烹飪技巧。相關訊息請洽該校餐旅系系主任王瑞顯，電話：3601

圖說：「陳光閔」，「王明煌」(右)與「吳世煌」指導老師一齊得獎。