



自由時報電子報 2010-08-10 **世界金廚爭霸 嘉藥、南榮金讚**

〔記者林孟婷、楊金城／南縣報導〕

參加馬來西亞「2010 烹爐大

觀世界金廚爭霸賽」的嘉南藥理科技大學餐旅系學生陳光閩與王明煌，奪下 1 面特金獎牌與 3 面金牌；南榮技術學院餐管系副教授胡永輝、助理教授顏國雄、專任教師王昭仁，拿到 3 面特金和 3 面金牌，為台灣廚藝打響名號。

這項廚藝賽事為 4 年一次的國際性大型廚藝爭霸賽，享有烹飪界奧林匹克、中餐界國際盛會稱譽，今年有來自法國、美國、德國、日本等十多國約 56 個參賽隊伍、超過 5 百位好手參與。

嘉藥科大陳光閩與王明煌 2 位同學，曾參加並取得國內數項廚藝獎牌，兩人皆為第一次踏上國際舞台，與眾多世界級廚師比賽。

校方表示，陳光閩以細緻手工發揮巧思，刻劃出獨特精緻的水果雕塑，榮獲「蔬果雕個人賽」特金獎，王明煌才剛奪得全國總鋪師—內門食神大賽的「天下第一味」銅鼎獎，這次以本土菜餚的特色風味勇奪「熱賽組個人賽」、

胡永輝獲個人賽拼盤 1 面特金、王昭仁獲個人賽麵點類 1 面特金和團體賽展示台 1 面特金，顏國雄和劉子銘各獲個人賽熱菜類金牌、團體熱菜類金牌。



南榮技術學院餐管系胡永輝（右二起）、顏國雄、王昭仁 3 位老師在 2010 烹爐大觀世界金廚爭霸賽奪下佳績，校長林義宗（右）、系主任陳社雲（左）大加讚賞。

（記者楊金城攝）



陳光閩與王明煌（右）發揮廚藝專才，在國際廚藝比賽中獲得多項獎牌。（嘉南藥理科技大學照片提供）

「團體賽」與「展示檯團體賽」等 3 面金牌。



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』一面特金與三面金牌



【台南訊】嘉南藥理科技大學餐旅系陳光閩與王明煌兩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，勇奪一面特金獎牌與三面金牌獎佳績，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 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。嘉南科大這兩位同學坦言，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而取得佳績。

陳光閩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囊括「熱賽組個人賽」、「團體賽」與「展示檯團體賽」三面金牌。

該校餐旅管理系王瑞顯主任表示，這兩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。圖說：陳光閩、王明煌(右)與吳世煌指導老師(中)得獎合影。



聯合新聞網地方新聞 2010.08.10 **金廚爭霸 嘉南藥大南榮學院「金」讚**



嘉南藥理科技大學餐旅系學生陳光閔（左）、王明煌（右）與指導老師吳世煌，在世界廚藝大賽拿下 3 面特金牌、3 面金牌。圖／嘉南藥理科大提供

有廚藝奧林匹克大賽之稱的 2010 年烹爐大觀世界金廚爭霸賽，上個月 23 日至本月 3 日在馬來西亞舉行，以中華料理為主題，有 19 國 56 隊參加，台南縣嘉南藥理科技大學、南榮技術學院餐管系組隊各獲 3 面特金獎、3 面金獎，表現亮眼，台灣首府大學也獲 1 面金獎。

嘉南藥理科大餐飲系主任王瑞顯昨天表示，該系學生陳光閔以「左右護法」芋頭雕刻，榮獲「蔬果雕個人賽」特金獎；王明煌勇奪「熱賽組個人賽」、「團體賽」與「展示檯團體賽」3 面金獎；指導老師吳世煌也贏得「團體展檯組」與「麵點個人組」特金獎。

陳光閔暑假期間每天練習 10 小時以上，憑著細緻手工發揮巧思，以芋頭雕刻出栩栩如生的「左右護法」，抱回蔬果雕個人賽特金獎。

王明煌擅長中式料理，6 月參加全國總鋪師—內門食神大賽，贏得「天下第一味」銅鼎獎，這次到馬來西亞參賽以本土菜餚特色

鹽水鎮私立南榮技術學院餐管系副教授胡永輝、助理教授顏國雄、專任教師王昭仁，及從業界廚師請到的教師劉子銘組隊參賽，胡永輝在個人賽拼盤組、王昭仁個人賽麵點組、展示台團體賽榮獲 3 面特金獎；顏國雄在個人賽熱菜組、劉子銘個熱菜、展示台團體賽，獲得 3 面金獎。



嘉南藥理科技大學餐旅系陳光閔的「左右護法」芋頭雕刻，勇奪特金牌。圖／嘉南藥理科大提供

風味拿下 3 面金獎。



舒適閱覽： 小 中 大 [複製內文](#)

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



「陳光閔」，「王明煌」(右)與「吳世煌」指導老師一齊得獎



「陳光閔」，「王明煌」與「吳世煌」指導老師(中)一齊得獎

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

(中央社訊息服務20100809 11:19:21) 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



「陳光閔」與「王明煌」(右)得獎

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”鏽”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：06-2664911轉3601

圖說：「陳光閔」，「王明煌」(右)與「吳世煌」指導老師一齊得獎。

訊息來源：嘉南藥理科技大學

本文含多媒體檔 (Multimedia files included) :

<http://www.cna.com.tw/postwrite/cvpread.aspx?ID=64468>

附件下載

- 「陳光閔」，「王明煌」(右)與「吳世煌」指導老師一齊得獎 (jpg檔)
- 「陳光閔」，「王明煌」與「吳世煌」指導老師(中)一齊得獎 (jpg檔)
- 「陳光閔」與「王明煌」(右)得獎 (jpg檔)

新聞稿刊載服務請洽本社業務中心行銷人員，電話：(02) 2505.1180 轉 780 ~ 786 或 790 ~ 797
本平台資料均由投稿單位輸入後對外公布，資料如有錯誤、遺漏或虛偽不實，均由投稿單位負責

大紀元 2010/08/10

世界金廚賽 嘉藥與首大載譽歸

嘉藥烹藝讚 獲世界金廚賽 4 面金獎



●嘉南科大陳光閩、王明煌（右）與指導老師吳世煌（中）一齊得獎。（賴友容／翻攝）

【大紀元 8 月 10 日訊】（大紀元記者賴友容台南報導）嘉南藥理科大餐旅系陳光閩、王明煌同學，遠征馬來西亞參加「2010 烹爐大觀世界金廚爭霸賽」，從來自 14 個國家、56 參賽隊伍，超過 500 位各路參賽好手的激烈較量後，勇奪 1 面特金獎牌與 3 面金牌獎佳績，為國爭光。

此廚藝賽事係屬 4 年 1 次的國際性大型廚藝爭霸賽，有烹飪界的奧林匹克、中餐界的國際盛會的稱譽。該校 2 位得獎同學，雖曾參加並取得國內數項廚藝獎牌，但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，緊張在所難免，幸沉著應戰取得佳績。

陳光閩表示，整個暑假期間每日練習 10 小時，比賽時仍揮汗如雨，憑著沉著應戰，以細緻手工發揮巧思，刻劃出水果雕塑，榮獲「蔬果雕個人賽」特金獎。而王明煌甫於 6 月奪得全國總鋪師—內門食神大賽的「天下第一味」銅鼎獎實力，再接再勵發揮烹飪技巧，以本土菜餚特色風味，囊括熱賽組個人賽、團體賽與展示檯團體賽 3 面金牌。

該校餐旅系主任王瑞顯表示，2 位同學首次踏出國門能取得佳績，深感鼓舞，但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。



工商時報 2010-08-10 **嘉南大學勇奪『2010 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閩與王明煌 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」，勇奪 1 面特金獎牌與 3 面金牌獎佳績，為國爭光實為難得。『2010 烹爐大觀世界金廚爭霸賽』有來自台灣、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，共 56 個參賽隊伍，超過 500 位好手參賽，競爭相當激烈。

此次廚藝賽事係屬 4 年 1 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。

陳光閩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。

圖說：陳光閩（左）、王明煌（右）與指導老師吳世煌（中），一齊得獎。



世界金廚賽 嘉藥與首大載譽歸

【賴友容、陳勤／台南訊】嘉南藥理科大餐旅系陳光閩、王明煌同學，遠征馬來西亞參加「2010 烹爐大觀世界金廚爭霸賽」，從來自 14 個國家、56 個參賽隊伍，超過 500 位各路參賽好手的激烈較量後，勇奪 1 面特金獎牌與 3 面金牌獎佳績，為國爭光。台灣首府大學餐旅系 3C 同學楊柏偉，也以精湛的蔬果雕工，勇奪蔬果雕刻組個人賽金獎，讓台灣首府大學揚名國際。

此廚藝賽事係屬四年一次的國際性大型廚藝爭霸賽，有烹飪界的奧林匹克、中餐界的國際盛會的稱譽。該校 2 位得獎同學，雖曾參加並取得國內數項廚藝獎牌，但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，緊張在所難免，幸沉著應戰取得佳績。

陳光閩表示，整個暑假期間每日練習 10 小時，比賽時仍揮汗如雨，憑著沉著應戰，以細緻手工發揮巧思，刻畫出水果雕塑，榮獲「蔬果雕個人賽」特金獎。而王明煌甫於 6 月奪得全國總鋪師——內門食神大賽的「天下第一味」銅鼎獎，再接再厲發揮烹飪技巧，以本土菜餚特色風味，囊括熱賽組個人賽、團體賽與展示台團體賽 3 面金牌。

學」閃閃發亮。

楊柏偉表示，這次他是以桃太郎的故事為架構，設計出「生命」的主題，他從台灣帶了一顆芋頭過去，把芋頭刻成小孩在玩耍的樣式，再搭配當地的水果加以雕刻組合而成。◇



●嘉南科大陳光閩、王明煌（右）與指導老師吳世煌（中）一齊得獎。
（賴友容／翻攝）

類	資 料 來 源	自由時報	第 B5 版
別	刊 載 日 期	中華民國 99 年	8 月 10 日

世界金廚爭霸 嘉藥、南榮 金讚

（記者林孟婷、楊金城／南縣報導）參加馬來西亞「2010烹爐大觀世界金廚爭霸賽」的嘉南藥理科技大學餐旅系學生陳光閩與王明煌，奪下1面特金獎牌與3面金牌；南榮技術學院餐管系副教授胡永輝、助理教授顏國雄、專任教師王昭仁，拿到3面特金和3面金牌，為台灣廚藝打響名號。

這項廚藝賽事為4年一次的國際性大型廚藝爭霸賽，享有烹飪界奧林匹克、中餐界國際盛會稱譽，今年有來自法國、美國、德國、日本等十多國約56個參賽隊伍、超過5百位好手參與。

嘉藥科大陳光閩與王明煌2位同學，曾參加並取得國內數項廚藝獎牌，兩人皆為第一次踏上國際舞台，與眾多世界級廚師比賽。

校方表示，陳光閩以細緻手工發揮巧思，刻劃出獨特精緻的水果雕塑，榮獲「蔬果雕

個人賽」特金獎，王明煌才剛奪得全國總舖師一內門食神大賽的「天下第一味」銅鼎獎，這次以本土菜餚的特色風味勇奪「熟糝組個人賽」、「團體賽」與「展示團體賽」等3面金牌。

胡永輝獲個人賽拼盤1面特金、王昭仁獲個人賽麵點類1面特金和團體賽展示台1面特金，顏國雄和劉子銘各獲個人賽熟菜類金牌、團體熱菜類金牌。

在2010烹爐大觀世界金廚爭霸賽奪下特金獎牌與金牌的南榮技術學院餐管系老師胡永輝（右一）、顏國雄（右二）、王昭仁（右三）以及嘉藥科大學生陳光閩（左一）與王明煌（左二）。

（記者楊金城、林孟婷攝）



世界金廚賽 嘉藥與首大載譽歸

【賴友容、陳勤／台南訊】嘉南藥理科大餐旅系陳光閩、王明煌同學，遠征馬來西亞參加「2010 烹爐大觀世界金廚爭霸賽」，從來自 14 個國家、56 個參賽隊伍，超過 500 位各路參賽好手的激烈較量後，勇奪 1 面特金獎牌與 3 面金牌獎佳績，為國爭光。台灣首府大學餐旅系 3C 同學楊柏偉，也以精湛的蔬果雕工，勇奪蔬果雕刻組個人賽金獎，讓台灣首府大學揚名國際。

此廚藝賽事係屬四年一次的國際性大型廚藝爭霸賽，有烹飪界的奧林匹克、中餐界的國際盛會的稱譽。該校 2 位得獎同學，雖曾參加並取得國內數項廚藝獎牌，但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，緊張在所難免，幸沉著應戰取得佳績。

陳光閩表示，整個暑假期間每日練習 10 小時，比賽時仍揮汗如雨，憑著沉著應戰，以細緻手工發揮巧思，刻畫出水果雕塑，榮獲「蔬果雕個人賽」特金獎。而王明煌甫於 6 月奪得全國總鋪師——內門食神大賽的「天下第一味」銅鼎獎，再接再厲發揮烹飪技巧，以本土菜餚特色風味，囊括熱賽組個人賽、團體賽與展示台團體賽 3 面金牌。

學」閃閃發亮。

楊柏偉表示，這次他是以桃太郎的故事為架構，設計出「生命」的主題，他從台灣帶了一顆芋頭過去，把芋頭刻成小孩在玩耍的樣式，再搭配當地的水果加以雕刻組合而成。◇



●嘉南科大陳光閩、王明煌（右）與指導老師吳世煌（中）一齊得獎。
（賴友容／翻攝）

類	資 料 來 源	經濟日報 第 A23 版
別	刊 載 日 期	中華民國 99 年 8 月 12 日

嘉南大學 世界金廚鍍金

【台南訊】嘉南藥理科技大學餐旅系陳光閩與王明煌兩位同學，日前遠征馬來西亞參加「2010烹爐大觀世界金廚爭霸賽」，與56個參賽隊伍，超過500位各路參賽好手激烈較量，勇奪一面特金獎牌與三面金牌獎佳績，為國爭光。

此次廚藝賽事為四年一次的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，本屆有來自台灣、法國、美國、日本、加拿大、德國、法國、荷蘭、西班牙、澳洲、馬來西亞、新加坡、港澳、中國等國家參加，盛況空前，是廚藝至尊武林盛會。

陳光閩整個暑假期間每天練習十時，以細緻手工發揮巧思，刻出美麗的水果雕塑，榮獲「蔬果雕個人賽」特金獎；而王明煌甫於6月奪得全國總舖師一內門食神大賽「天下第一味」銅鼎獎的實力，再接再勵臨場發揮烹飪技巧，以本土菜餚的特色風味，勇奪「熱賽組個人賽」、「團體賽」與「展示權團體賽」囊括三面金牌。

該校餐旅管理系主任王瑞顯表示，兩位同學首次踏出國門能取得佳績，深感鼓舞，最主要目的是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。（黃逢森）



嘉南大學學生陳光閩（左）、王明煌與指導老師吳世煌（中）在馬來西亞得獎。
嘉南大學/提供

版	日
第 15	8 月 10
報	年
民	99
華	中
國	華
民	國
報	民
源	期
來	日
料	載
資	刊
類	別

嘉南科大餐旅系 金屬害

陳光閩、王明煌勇奪一面特金與三面金牌 名揚國際

【記者陳正言仁德報導】嘉南藥理科技大學餐旅系同學「金」屬害！該系陳光閩與王明煌兩位同學日前遠征馬來西亞參加「2010烹爐大觀世界金廚爭霸賽」，在來自10餘個國家，共56支參賽隊伍，超過500位高手的激烈較量中脫穎而出，勇奪「烹爐大觀世界金廚爭霸賽」一面特金與三面金牌，名揚國際，為國爭光，相當難得。

嘉南科大表示，本項廚藝賽事係屬四年一次之國際性大型廚藝爭霸賽，有烹飪界的奧林匹克、中餐界的國際盛會之稱譽，參賽選手分別來自台灣、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、中國等國家地區，好手聚集，堪稱是廚藝至尊武林盛會，每位選手都使出渾身解數以贏取最高榮譽，競爭極其激烈。

嘉南科大兩位參賽同學坦言，雖曾參加並取得國內數項廚藝競賽獎牌，卻都是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，所幸他們都能夠沉着應戰，終於獲得佳績。

陳光閩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，幸憑著細緻手工發揮巧思，刻劃出美輪美奐之水果雕塑，榮獲「蔬果雕個人賽」特



陳光閩、王明煌(右)與「吳世煌」指導老師(中)一起獲獎。

(嘉南藥理科大提供)

金獎。王明煌同學則甫於6月奪得全國總師一內門食神大賽—「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囊括「熱賽組個人賽」、「團體賽」與「展示團體賽」三面金牌。

該校餐旅系主任王瑞顯主任表示，兩位同學首次踏出國門就能取得佳績，讓學校師生深感鼓舞，然而最主要目的在透過此一機會觀摩其他國家選手的精湛廚藝，取長補短再精進，提升烹飪技巧。

類	資	料	來	源	聯合報 第 B1 版
別	刊	載	日	期	中華民國 99 年 8 月 10 日

金廚爭霸 嘉南藥大南榮學院金讚



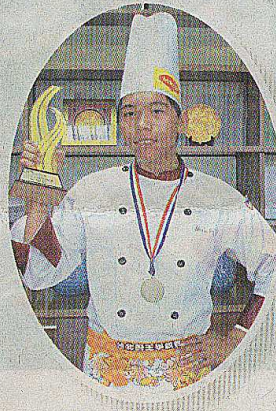
↓嘉南藥理科技大學餐旅系學生陳光閩(左)、王明煌(右)與指導老師吳世煌,在世界廚藝大賽拿下3面特金牌、3面金牌。上圖是陳光閩的「左右護法」芋頭雕刻,勇奪特金牌。
圖/嘉南藥理科大提供

【記者吳淑玲、吳政修、謝進盛/綜合報導】有廚藝奧林匹克大賽之稱的2010年烹飪大觀世界金廚爭霸賽,上個月23日至本月3日在馬來西亞舉行,以中華料理為主題,有19國56隊參加,台南縣嘉南藥理科技大學、南榮技術學院餐管系組隊各獲3面特金獎、3面金獎,表現亮眼,台灣首府大學也獲1面金獎。

嘉南藥理科大餐飲系主任王瑞

顯昨天表示,該系學生陳光閩以「左右護法」芋頭雕刻,榮獲「蔬果雕個人賽」特金獎;王明煌勇奪「熱餐組個人賽」、「團體賽」與「展示檯團體賽」3面金獎;指導老師吳世煌也贏得「團體展檯組」與「麵點個人組」特金獎。

陳光閩暑假期間每天練習10小時以上,憑著細緻手工發揮巧思,以芋頭雕刻出栩栩如生的「左右護法」,抱回蔬果雕個人賽特金獎。



↑世界金廚爭霸賽,台灣首府大學楊柏偉榮獲蔬果雕個人賽金獎。
記者謝進盛/攝影

王明煌擅長中式料理,6月參加全國總舖師一內門食神大賽,贏得「天下第一味」銅鼎獎,這次到馬來西亞參賽以本土菜餚特色風味拿下3面金獎。

鹽水鎮私立南榮技術學院餐管系副教授胡永輝、助理教授顏國雄、專任教師王昭仁,及從業界廚師請到的教師劉子銘組隊參賽,胡永輝在個人賽拼盤組、王昭仁個人賽麵點組、展示台團體賽榮獲3面特金獎;顏國雄在個人賽熱菜組、劉子銘個熱菜、展示台團體賽,獲得3面金獎。

胡永輝多次在國內外比賽勇奪大獎,有「亞洲廚皇」稱號,顏國雄曾擔任長榮酒店西餐主廚,王昭仁為專任教師,劉子銘為漢來飯店行政總廚。

↓南榮技術學院餐管系副教授胡永輝(右起)、助理教授顏國雄、專任教師王昭仁,在金廚爭霸賽中,大放異彩。
記者吳政修/攝影

台灣首府大學餐旅學系學生楊柏偉以桃太郎故事為架構,設計「生命」主題,他把台灣芋頭刻成小孩玩耍的樣式,再搭配當地水果雕刻組合而成。



類	資 料 來 源	中華日報 第 B6 版
別	刊 載 日 期	中華民國 99 年 8 月 10 日

南榮、嘉藥及台灣首府大學成績斐然

三校師生 摘世界金廚

記者林偉民、陳劍霞、左美雲／南縣報導

南榮技術學院、嘉南藥理科技大學及台灣首府大學等餐飲科系參加「二〇一〇京爐大觀世界金廚爭霸賽」，贏得多面特金與金牌獎，成績斐然。

嘉藥餐旅管理系主任王瑞顯表示，這項大賽是四年一次的國際性大型廚藝爭霸賽，有「烹飪界的奧林匹克」、「中餐界的國際盛會」美譽。本屆比賽日前在馬來西亞舉行，有來自台灣、法國、美國、日本、加拿大、德國、荷蘭、西班牙、澳洲等五十六支隊伍，超過五百名選手參賽。

嘉藥餐旅系學生陳光閩每天苦練十小時，獲「蔬果雕刻個人賽」特金獎；甫於六月奪得全國總舖師「內門食神大賽」天下第一味「銅鼎獎」的王明煌，以本土菜肴拿下「熱賽組個人賽」、「團體賽」及「展示權團體賽」三面金牌。

南榮技術學院餐管系胡永輝、顏國雄及王昭仁等老師組隊，以「台灣四季風味宴」為主軸，胡永輝與王昭仁拿到兩面個人特金獎、一面團體特金獎；顏國雄與劉子銘共獲一面金牌。南榮代表隊另獲一面團體金牌。

剛改名為台灣首府大學的致遠管理學院，餐旅系學生楊柏偉則勇奪蔬果雕刻組個人賽金獎。

楊柏偉表示，他因日本「東西料理



軍」節目，對廚藝產生濃厚興趣，下定決心當大廚，高二參加雲林縣政府舉辦的西瓜節果雕大賽獲第二名，進台灣首府大學後更加鑽研廚藝與蔬果雕，廚藝精進不少。

楊柏偉今年再度進軍西瓜節果雕大賽，拿下個人組冠軍，報名世界金廚爭霸賽再度抱回金獎獎座。

楊柏偉表示，他以桃太郎的故事為架構，設計出「生命」的主題，比賽時從台灣帶了一顆芋頭過去，刻成小孩在玩耍的樣子，再搭配當地的水果雕刻組合，贏得評審青睞。

嘉藥陳光閩（左）、王明煌（右）參加「世界金廚賽」獲獎，與老師吳世煌合影。（記者林偉民翻攝）



類	資 料 來 源	聯合晚報 第 A7 版
別	刊 載 日 期	中華民國 99 年 8 月 11 日

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，緊幸使出渾身解數沉着應戰取得佳績。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，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：06-2665674*3601 (蔡文雄/整理)

