



## 客家特色耀國際舞台！嘉藥賴建君泰國奪銅

嘉南藥理大學再獲國際殊榮！餐旅管理系曾楷勛老師與賴建君同學前往曼谷，參加由泰國廚師協會(TCA)主辦第九屆泰國終極廚師挑戰賽(TUCC)，歷經四天漫長比賽勇奪 5 銅牌 2 佳作，對建君來說，初次參加國際賽事就能由獲得如此佳績，是一種激勵，也是他將三年所學在國際賽事上發揮到淋漓盡致的最佳表現。

該比賽是泰國國際貿易促進局(DITP)及世界廚師協會(WACS - World Association of Chef's Societies)認可的國際比賽，由泰國廚師協會(TCA)主辦，是餐飲業互相交流的重要場合，每年舉辦一次，比賽項目包括中、西式熱菜、冷展、烘焙、團體下午茶等，共 19 個競賽項目，被公認為亞洲最受矚目的烹飪比賽之一，此次共有 700 多名國際專業廚師參與此項盛會。

賴建君在一年前就決定要參加比賽，並開始與指導老師曾楷勛討論菜單，進行為期六個月的密集訓練，由於建君本身是客家人，在規劃菜單時，就想著要將客家特色帶上國際舞台，因此特別在學徒組西式主菜-鴨肉比賽項目中加入酸甜風味客家金桔乾，顛覆傳統以梅果搭配鴨肉的印象；而創意比薩料理更是在比賽前 3 天臨時加場報名的，憑藉著以前比薩店打工的磨練，加上指導老師的鼓勵，建君選用世界三大名湯之一的冬蔭功作為基底醬汁，製作出口味特殊的冬蔭功海鮮比薩，受到評審青睞獲得銅牌的佳績。

指導老師曾楷勛表示，自己本身也是嘉藥餐旅系畢業的學生，畢業後多年後，能再回到母校服務並指導「學弟」在國際比賽獲得好成績，這比他自己得獎還要讓他開心，賴建君是一個認真肯吃苦的學生，對料理很有自己的想法，而建君對料理的「毅力」更是他成功的關鍵，身為學長也是老師的他，相信賴建君未來一定能在料理界大放異彩。