



客家特色「耀」國際舞台

嘉藥賴建君泰國挑戰賽摘銅



↑嘉藥餐旅系老師曾楷勛(左)與學生賴建君(右)參加第九屆泰國終極廚師挑戰賽，勇奪五銅牌、二佳作。(校方提供)

指導老師曾楷勛表示，自己也是嘉藥餐旅系畢業的校友，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，這比他自已得獎還要開心。

在比賽前三天臨時加場報名的，憑藉著以前在披薩店打工的磨練，加上指導老師的鼓勵，賴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披薩，受到評審青睞，獲得銅牌佳績。

記者黃文記／仁德報導
嘉南藥理大學餐旅管理系老師曾楷勛指導學生賴建君參加由泰國廚師協會主辦的第九屆泰國終極廚師挑戰賽，歷經四天漫長比賽勇奪五銅牌、二佳作；賴建君初次參加國際賽事就獲得佳績，對他是一種激勵，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。

這項比賽是泰國國際貿易促進局及世界廚師協會認可的國際比賽，由泰國廚師協會主辦，在曼谷舉行，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，共十九個競賽項目，被公認為亞洲最受矚目的烹飪賽之一，此次有七百多名國際專業廚師參與。

賴建君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，由於賴建君本身是客家人，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；而創意披薩料理更是在



客家特色耀國際舞台 嘉藥賴建君泰國奪銅

【記者孫宜秋／南市報導】嘉南藥理大學再獲國際殊榮！餐旅管理系曾楷助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銅牌佳績，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

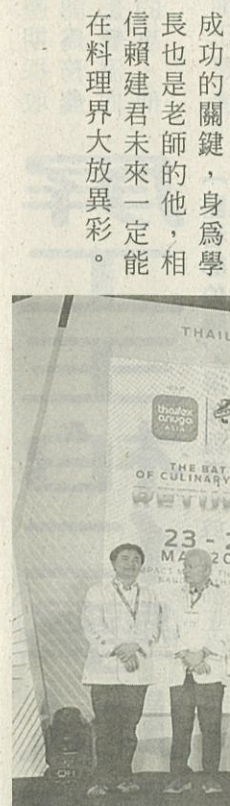
展、烘焙、團體下午茶等，共有10個競賽項目，被公認為亞洲最受矚目的烹飪比賽之一，此次共有100多名國際專業廚師參與此項盛會。

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助討論菜單，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。

指導老師曾楷助表示，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。

加入客家金桔乾風味的鴨肉餐助賴建君獲得銅牌獎。



加入客家金桔乾風味的鴨肉餐助賴建君獲得銅牌獎。

客家特色菜饒耀國際舞台！嘉藥賴建君泰國奪銅

2023-06-02 上午 09:49 媒體中心 / 綜合報導



嘉藥餐旅系曾楷勛老師與賴建君同學參加第九屆泰國終極廚師挑戰賽 (TUCC) 勇奪5銅牌2佳作。照：嘉南藥大提供

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。



加入客家金桔乾風味的鴨肉餐助賴建君獲得銅牌獎。照：嘉南藥大提供

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。

台灣新聞通訊社-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，參加泰國廚師協會(TCA)主辦第9屆泰國終極廚師挑戰賽 (TUCC)，勇奪5銅牌2佳作。(圖 / 記者林悅翻攝，下同)

記者林悅 / 台南報導

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9屆泰國終極廚師挑戰賽 (TUCC)，歷經4天漫長比賽勇奪5銅牌2佳作，賴建君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3年所學在國際賽事上發揮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1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6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，這比他自已得獎還要讓他開心，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。

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，參加泰國廚師協會(TCA)主辦第9屆泰國終極廚師挑戰賽 (TUCC)，勇奪5銅牌2佳作。(圖/記者林悅翻攝，下同)

記者林悅 / 台南報導

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9屆泰國終極廚師挑戰賽 (TUCC)，歷經4天漫長比賽勇奪5銅牌2佳作，賴建君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3年所學在國際賽事上發揮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1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6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。

客家特色菜餚耀國際舞台！嘉藥賴建君泰國奪銅

2023-06-02 媒體中心 / 綜合報導



嘉藥餐旅系曾楷勛老師與賴建君同學參加第九屆泰國終極廚師挑戰賽 (TUCC) 勇奪5銅牌2佳作。照：嘉南藥大提供

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。





加入客家金桔乾風味的鴨肉餐助賴建君獲得銅牌獎。照：嘉南藥大提供

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。

客家特色耀國際舞台！嘉藥賴建君泰國奪銅

大成報

2023-05-30 11:46



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。





2023-05-30 11:48:02 杜忠聰

客家特色耀國際舞台！嘉藥賴建君泰國奪銅



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。





客家特色耀國際舞台！嘉藥賴建君泰國奪銅



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學再獲國際殊榮！餐旅管理系曾楷勳

2023-05-30 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，這比他自已得獎還要讓他開心，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。





客家特色耀國際舞台！嘉藥賴建君 泰國奪銅



大成報

5 月. 30, 2023



【大成報記者杜忠聰 / 臺南報導】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。





客家特色耀國際舞台！嘉藥賴建君泰國奪銅

大成報/杜忠聰 2023.05.30 11:56 A- A A+



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。





客家特色耀國際舞台！嘉藥賴建君泰國奪銅

3 小時前

(中央社訊息服務20230531 10:52:38)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。



嘉藥餐旅系曾楷勛老師與賴建君同學參加第九屆泰國終極廚師挑戰賽 (TUCC) 勇奪5銅牌2佳作
 © 由 CNA 提供

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。



嘉藥賴建君獨特口味的冬蔭功海鮮比薩獲得評審欽賴
© 由 CNA 提供

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。

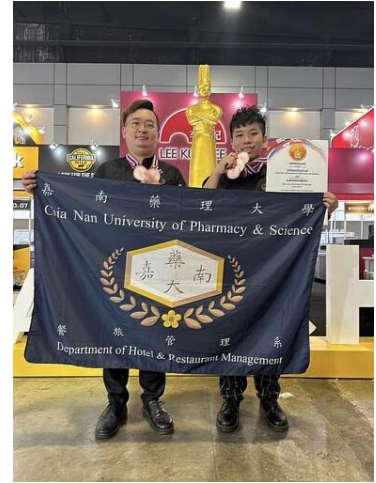


嘉藥賴建君初次參加國際賽事就獲得3銅1佳作得好成績

2023-05-31 10:52:38 中央社訊息服務20230531 10:52:38

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！餐旅管理系曾楷勳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勳討論菜單，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。

指導老師曾楷勳表示，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。

客家特色耀國際舞台！嘉藥賴建君泰國奪銅

發稿時間：2023/05/31 10:52:38

(中央社訊息服務20230531 10:52:38)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。



嘉藥餐旅系曾楷勛老師與賴建君同學參加第九屆泰國終極廚師挑戰賽（TUCC）勇奪5銅牌2佳作

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。



嘉藥賴建君獨特口味的冬蔭功海鮮比薩獲得評審欽賴

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。



嘉藥賴建君初次參加國際賽事就獲得3銅1佳作得好成績

客家特色耀國際舞台！嘉藥賴建君泰國奪銅

May 31, 2023 新聞 新聞時事

(中央社訊息服務20230531 10:52:38)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。





客家特色耀國際舞台！嘉藥賴建君泰國奪銅

中央社/ 2023.05.31 10:52 A- A A+

(中央社訊息服務20230531 10:52:38)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。



指導老師曾楷勳表示，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。



客家特色「耀」國際舞台 嘉藥賴建君泰國挑戰賽摘銅



中華日報

更新於 1天前 • 發布於 1天前

追蹤





嘉藥餐旅系老師曾楷勛（左）與學生賴建君（右）參加第九屆泰國終極廚師挑戰賽，勇奪五銅牌、二佳作。（校方提供）

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系老師曾楷勛指導學生賴建君參加由泰國廚師協會主辦的第九屆泰國終極廚師挑戰賽，歷經四天漫長比賽勇奪五銅牌、二佳作；賴建君初次參加國際賽事就獲得佳績，對他是一種激勵，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。

這項比賽是泰國國際貿易促進局及世界廚師協會認可的國際比賽，由泰國廚師協會主辦，在曼谷舉行，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，共十九個競賽項目，被公認為亞洲最受矚目的烹飪賽之一，此次有七百多名國際專業廚師參與。

賴建君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，由於賴建君本身是客家人，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；而創意披薩料理更是在比賽前三天臨時加場報名的，憑藉著以前在披薩店打工的磨練，加上指導老師的鼓勵，賴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披薩，受到評審青睞，獲得銅牌佳績。

指導老師曾楷勛表示，自己也是嘉藥餐旅系畢業的校友，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開心。

客家特色「耀」國際舞台 嘉藥賴建君泰國挑戰賽摘銅



CDNS D



2023年5月30日 週二 下午8:43



嘉藥餐旅系老師曾楷勛（左）與學生賴建君（右）參加第九屆泰國終極廚師挑戰賽，勇奪五銅牌、二佳作。（校方提供）

記者黃文記仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系老師曾楷勛指導學生賴建君參加由泰國廚師協會主辦的第九屆泰國終極廚師挑戰賽，歷經四天漫長比賽勇奪五銅牌、二佳作；賴建君初次參加國際賽事就獲得佳績，對他是一種激勵，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。



這項比賽是泰國國際貿易促進局及世界廚師協會認可的國際比賽，由泰國廚師協會主辦，在曼谷舉行，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，共十九個競賽項目，被公認為亞洲最受矚目的烹飪賽之一，此次有七百多名國際專業廚師參與。



賴建君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，由於賴建君本身是客家人，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；而創意披薩料理更是在比賽前三天臨時加場報名的，憑藉著以前在披薩店打工的磨練，加上指導老師的鼓勵，賴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披薩，受到評審青睞，獲得銅牌佳績。



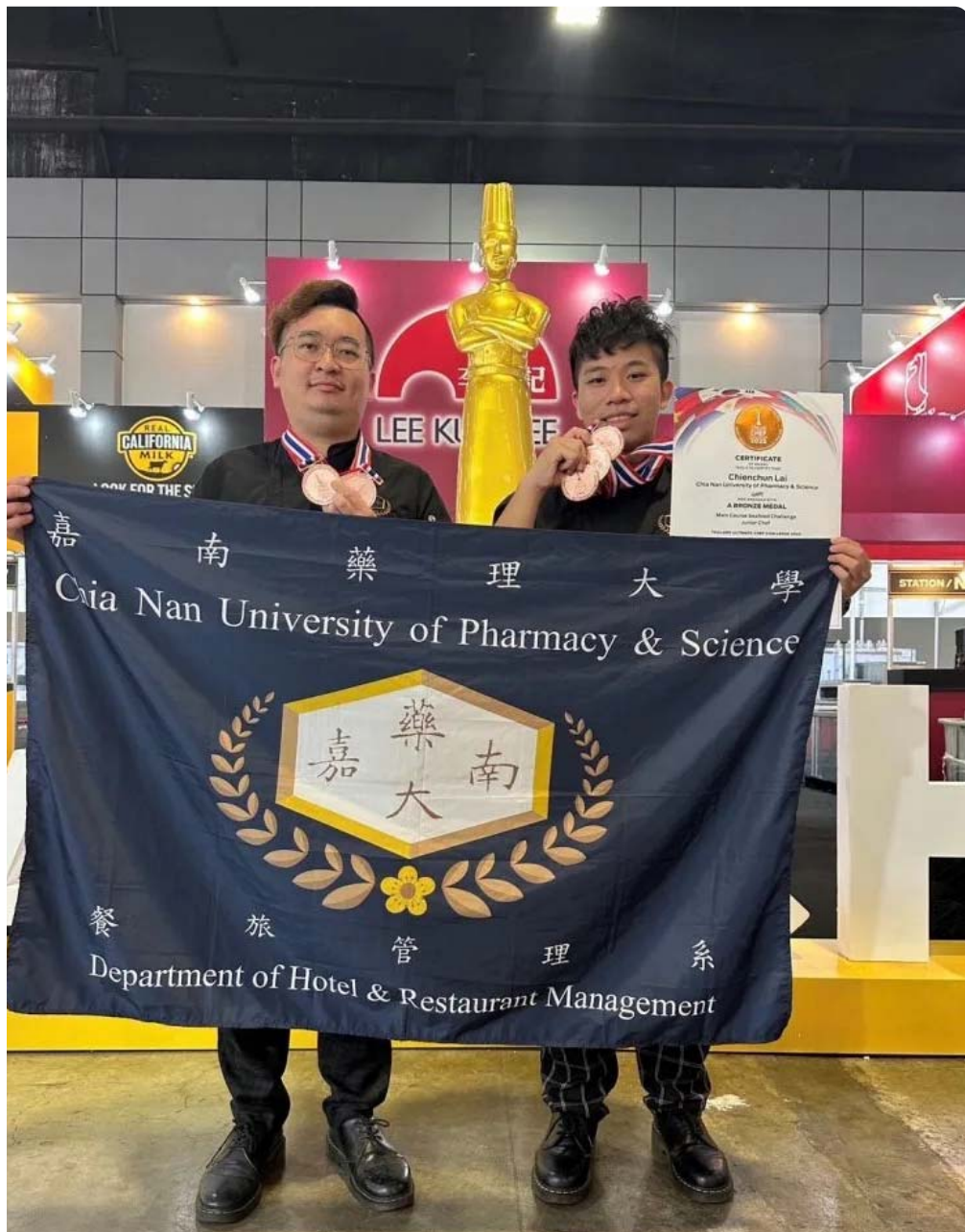
指導老師曾楷勛表示，自己也是嘉藥餐旅系畢業的校友，畢業後多年後能再回到母校服務，並指導學弟在國際比賽獲得好成績，這比他自已得獎還要開心。

客家特色「耀」國際舞台 嘉藥賴建君泰國挑戰賽摘銅



CDNS D

2023年5月30日 週二 下午8:43



嘉藥餐旅系老師曾楷勛（左）與學生賴建君（右）參加第九屆泰國終極廚師挑戰賽，勇奪五銅牌、二佳作。（校方提供）

記者黃文記仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系老師曾楷勛指導學生賴建君參加由泰國廚師協會主辦的第九屆泰國終極廚師挑戰賽，歷經四天漫長比賽勇奪五銅牌、二佳作；賴建君初次參加國際賽事就獲得佳績，對他是一種激勵，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。



這項比賽是泰國國際貿易促進局及世界廚師協會認可的國際比賽，由泰國廚師協會主辦，在曼谷舉行，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，共十九個競賽項目，被公認為亞洲最受矚目的烹飪賽之一，此次有七百多名國際專業廚師參與。



賴建君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，由於賴建君本身是客家人，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；而創意披薩料理更是在比賽前三天臨時加場報名的，憑藉著以前在披薩店打工的磨練，加上指導老師的鼓勵，賴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披薩，受到評審青睞，獲得銅牌佳績。



指導老師曾楷勛表示，自己也是嘉藥餐旅系畢業的校友，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開心。

客家特色「耀」國際舞台 嘉藥賴建君泰國挑戰賽摘銅

2023-06-01





嘉藥餐旅系老師曾楷勛（左）與學生賴建君（右）參加第九屆泰國終極廚師挑戰賽，勇奪五銅牌、二佳作。（校方提供）

記者黃文記仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系老師曾楷勛指導學生賴建君參加由泰國廚師協會主辦的第九屆泰國終極廚師挑戰賽，歷經四天漫長比賽勇奪五銅牌、二佳作；賴建君初次參加國際賽事就獲得佳績，對他是一種激勵，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。

這項比賽是泰國國際貿易促進局及世界廚師協會認可的國際比賽，由泰國廚師協會主辦，在曼谷舉行，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，共十九個競賽項目，被公認為亞洲最受矚目的烹飪賽之一，此次有七百多名國際專業廚師參與。

賴建君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，由於賴建君本身是客家人，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；而創意披薩料理更是在比賽前三天臨時加場報名的，憑藉著以前在披薩店打工的磨練，加上指導老師的鼓勵，賴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披薩，受到評審青睞，獲得銅牌佳績。

指導老師曾楷勛表示，自己也是嘉藥餐旅系畢業的校友，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開心。

12 2023年5月30日星期二

嘉藥賴建君泰國奪銅 客家特色耀國際舞台



【記者于郁金/臺南報導】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9屆泰國終極廚師挑戰賽(TUCC)，歷經4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3年所學在國際賽事上發揮到淋漓盡致最佳表現。

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)認可國際比賽，由泰國廚師協會(TCA)主辦，是餐飲業互相交流重要場合，每年舉辦1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6個月密集訓練，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磨練，加上指導老師鼓勵，建君選用世界三大名湯之一冬蔭功作為基底醬汁，製作出口味特殊冬蔭功海鮮比薩，受到評審青睞獲得銅牌佳績。

指導老師曾楷勛表示，自己本身也是嘉藥餐旅系畢業學生，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學生，對料理很有自己想法，而建君對料理「毅力」更是他成功關鍵，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。



客家特色耀國際舞台 嘉藥賴建君泰國奪銅



2023/05/30

(記者邱秋逢/台南報導)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。

上圖:嘉藥賴建君初次參加國際賽事就獲得3銅1佳作得好成績。

中圖:嘉藥賴建君獨特口味的冬蔭功海鮮比薩獲得評審欽賴。

下圖:加入客家金桔乾風味的鴨肉餐助賴建君獲得銅牌獎。



客家特色耀國際舞台！嘉藥賴建君泰國奪銅

/
2023/5/31

【記者孫宜秋 / 南市報導】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。



加入客家金桔乾風味的鴨肉餐助賴建君獲得銅牌獎。

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。

綜合新聞

客家特色耀國際舞台！嘉藥賴建君泰國奪銅

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

◎ 5月30, 2023



【快通新聞 記者蔡文雄/台南報導】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。

圖說：嘉藥餐旅系曾楷勛老師與賴建君同學參加第九屆泰國終極廚師挑戰賽（TUCC）勇奪5銅牌2佳作

嘉南藥理大學再獲國際殊榮 客家特色耀國際舞台

亞太新聞網/ 2023.05.31 16:26 A- A A+



▲ 加入客家金桔乾風味的鴨肉餐助賴建君獲得銅牌獎。(圖/嘉藥提供)

記者郭忠淵/台南報導

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。



▲ 嘉藥賴建君獨特口味的冬蔭功海鮮比薩獲得評審欽賴。(圖/嘉藥提供)

賴建君本身是客家人，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。

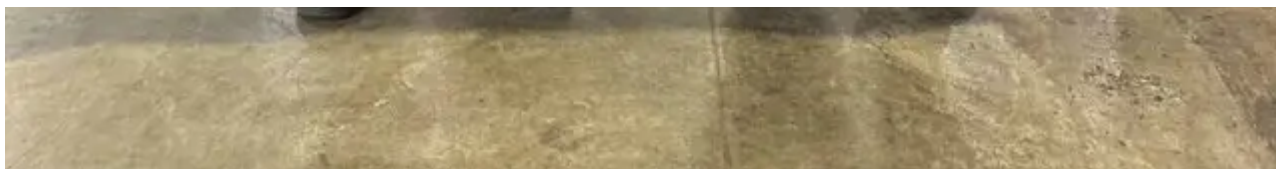
指導老師曾楷勛表示，自己本身也是嘉藥餐旅系畢業的學生，畢業後多年後，能再回到母校服務並指導「學弟」在國際比賽獲得好成績，這比他自己得獎還要讓他開心，賴建君是一個認真肯吃苦的學生，對料理很有自己的想法，而建君對料理的「毅力」更是他成功的關鍵，身為學長也是老師的他，相信賴建君未來一定能在料理界大放異彩。

客家特色耀國際舞台 嘉藥賴建君泰國奪銅

About The Author TainanTalk

〔記者鄭德政南市報導〕嘉南藥理大學再獲國際殊榮！餐旅管理系曾楷助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。對賴建君來說，初次參加國際賽事就能獲得如此佳績，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。





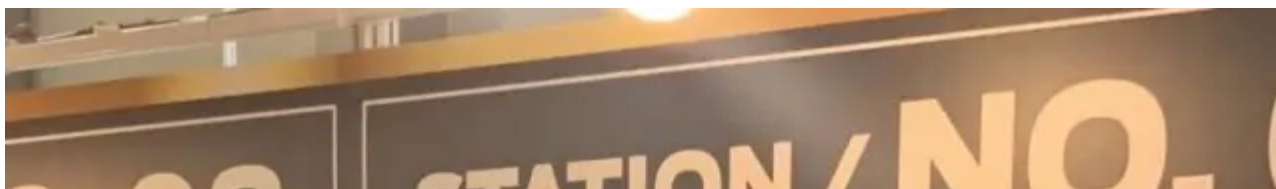
(圖說) 嘉藥餐旅系曾楷勛老師(左)與賴建君同學(右)參加第九屆泰國終極廚師挑戰賽(TUCC)勇奪5銅牌2佳作。(記者鄭德政攝)

該項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。



(圖說) 加入客家金桔乾風味的鴨肉餐助賴建君(中)獲得銅牌獎。(記者鄭德政攝)

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。





（圖說）嘉藥賴建君獨特口味的冬蔭功海鮮比薩獲得評審青睞。（記者鄭德政攝）

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。



日期 2023 年 6 月 1 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

客家特色耀國際舞台！嘉藥賴建君泰國奪銅

【記者郭如汝台南報導】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，對賴建君來說，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，賴建君本身是客家人，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，而賴建君對料理的「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。

張貼日期: 5/30/2023 10:35:00 AM

<<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】

台南市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.

訪客人次:

↑top

嘉藥賴建君泰國奪銅 客家特色耀國際舞台

勁報
TAIWAN
POWER NEWS
發布於 2 天前



【勁報/記者于郁金/臺南報導】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9屆泰國終極廚師挑戰賽(TUCC)，歷經4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3年所學在國際賽事上發揮到淋漓盡致最佳表現。

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)認可國際比賽，由泰國廚師協會(TCA)主辦，是餐飲業互相交流重要場合，每年舉辦1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6個月密集訓練，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磨練，加上指導老師鼓勵，建君選用世界三大名湯之一冬蔭功作為基底醬汁，製作出口味特殊冬蔭功海鮮比薩，受到評審青睞獲得銅牌佳績。

指導老師曾楷勛表示，自己本身也是嘉藥餐旅系畢業學生，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學生，對料理很有自己想法，而建君對料理「毅力」更是他成功關鍵，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。







嘉藥賴建君泰國奪銅 客家特色耀國際舞台

勁報

2023-05-30 11:57



【勁報/記者于郁金/臺南報導】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9屆泰國終極廚師挑戰賽(TUCC)，歷經4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3年所學在國際賽事上發揮到淋漓盡致最佳表現。

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)認可國際比賽，由泰國廚師協會(TCA)主辦，是餐飲業互相交流重要場合，每年舉辦1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6個月密集訓練，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磨練，加上指導老師鼓勵，建君選用世界三大名湯之一冬蔭功作為基底醬汁，製作出口味特殊冬蔭功海鮮比薩，受到評審青睞獲得銅牌佳績。

指導老師曾楷勛表示，自己本身也是嘉藥餐旅系畢業學生，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學生，對料理很有自己想法，而建君對料理「毅力」更是他成功關鍵，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。







嘉藥賴建君泰國奪銅 客家特色耀國際舞台

勁報

更新於 2天前 • 發布於 2天前

追蹤



【勁報/記者于郁金/臺南報導】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9屆泰國終極廚師挑戰賽(TUCC)，歷經4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3年所學在國際賽事上發揮到淋漓盡致最佳表現。

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)認可國際比賽，由泰國廚師協會(TCA)主辦，是餐飲業互相交流重要場合，每年舉辦1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6個月密集訓練，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磨練，加上指導老師鼓勵，建君選用世界三大名湯之一冬蔭功作為基底醬汁，製作出口味特殊冬蔭功海鮮比薩，受到評審青睞獲得銅牌佳績。

指導老師曾楷勛表示，自己本身也是嘉藥餐旅系畢業學生，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學生，對料理很有自己想法，而建君對料理「毅力」更是他成功關鍵，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。







焦點新聞

嘉藥賴建君泰國奪銅 客家特色耀國際舞台

勁報 2023/05/30 11:57

字級： A- A A+



【勁報/記者于郁金/臺南報導】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9屆泰國終極廚師挑戰賽(TUCC)，歷經4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3年所學在國際賽事上發揮到淋漓盡致最佳表現。

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)認可國際比賽，由泰國廚師協會(TCA)主辦，是餐飲業互相交流重要場合，每年舉辦1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6個月密集訓練，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磨練，加上指導老師鼓勵，建君選用世界三大名湯之一冬蔭功作為基底醬汁，製作出口味特殊冬蔭功海鮮比薩，受到評審青睞獲得銅牌佳績。

指導老師曾楷勛表示，自己本身也是嘉藥餐旅系畢業學生，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，這比他自已得獎還要讓他開心，賴建君是一個認真肯吃苦學生，對料理很有自己想法，而建君對料理「毅力」更是他成功關鍵，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。





2023-05-30 11:57:57

嘉藥賴建君泰國奪銅 客家特色耀國際舞台



【勁報/記者于郁金/臺南報導】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9屆泰國終極廚師挑戰賽(TUCC)，歷經4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3年所學在國際賽事上發揮到淋漓盡致最佳表現。

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)認可國際比賽，由泰國廚師協會(TCA)主辦，是餐飲業互相交流重要場合，每年舉辦1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6個月密集訓練，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磨練，加上指導老師鼓勵，建君選用世界三大名湯之一冬蔭功作為基底醬汁，製作出口味特殊冬蔭功海鮮比薩，受到評審青睞獲得銅牌佳績。

指導老師曾楷勛表示，自己本身也是嘉藥餐旅系畢業學生，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學生，對料理很有自己想法，而建君對料理「毅力」更是他成功關鍵，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。







嘉藥賴建君泰國奪銅 客家特色耀國際舞台



2023-05-30 【勁報/記者于郁金/臺南報導】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9屆泰國終極廚師挑戰賽(TUCC)，歷經4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3年所學在國際賽事上發揮到淋漓盡致最佳表現。

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)認可國際比賽，由泰國廚師協會(TCA)主辦，是餐飲業互相交流重要場合，每年舉辦1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6個月密集訓練，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磨練，加上指導老師鼓勵，建君選用世界三大名湯之一冬蔭功作為基底醬汁，製作出口味特殊冬蔭功海鮮比薩，受到評審青睞獲得銅牌佳績。

指導老師曾楷助表示，自己本身也是嘉藥餐旅系畢業學生，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學生，對料理很有自己想法，而建君對料理「毅力」更是他成功關鍵，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。







嘉藥賴建君泰國奪銅 客家特色耀國際舞台



5月. 30, 2023



【勁報 / 記者于郁金 / 臺南報導】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 9 屆泰國終極廚師挑戰賽 (TUCC)，歷經 4 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 3 年所學在國際賽事上發揮到淋漓盡致最佳表現。

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) 認可國際比賽，由泰國廚師協會 (TCA) 主辦，是餐飲業互相交流重要場合，每年舉辦 1 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 6 個月密集訓練，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磨練，加上指導老師鼓勵，建君選用世

界三大名湯之一冬蔭功作為基底醬汁，製作出口味特殊冬蔭功海鮮比薩，受到評審青睞獲得銅牌佳績。

指導老師曾楷勛表示，自己本身也是嘉藥餐旅系畢業學生，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學生，對料理很有自己想法，而建君對料理「毅力」更是他成功關鍵，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。





嘉藥賴建君泰國奪銅 客家特色耀國際舞台

勁報/于郁金 2023.05.30 12:06 A- A A+



【勁報/記者于郁金/臺南報導】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9屆泰國終極廚師挑戰賽(TUCC)，歷經4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3年所學在國際賽事上發揮到淋漓盡致最佳表現。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)認可國際比賽，由泰國廚師協會(TCA)主辦，是餐飲業互相交流重要

場合，每年舉辦1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6個月密集訓練，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磨練，加上指導老師鼓勵，建君選用世界三大名湯之一冬蔭功作為基底醬汁，製作出口味特殊冬蔭功海鮮比薩，受到評審青睞獲得銅牌佳績。

指導老師曾楷勛表示，自己本身也是嘉藥餐旅系畢業學生，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學生，對料理很有自己想法，而建君對料理「毅力」更是他成功關鍵，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。







泰終極廚師挑戰賽 嘉南藥理大學賴建君獲獎 - 客家電視台

嘉南藥理大學餐旅系學生賴建君是來自苗栗的客家子弟，日前參加第9屆泰國終極廚師挑戰賽，在參賽前就想將客家特色帶上國際舞台，結果他融入從小熟悉的客家風味，以一道金桔乾鴨肉餐獲得銅牌獎。

「苗栗的金桔乾，客家特產。」

將金桔乾切碎後，放入鴨腿絞肉中搓揉入味，然後揉成一團並沾上麵包粉，放入油鍋炸到金黃，此時再將整塊鴨胸肉煎熟後，切成肉條，最後淋上以鴨骨熬的梅果醬汁，這就是賴建君融合客家風味，所做的法式金桔乾鴨肉餐。

嘉南藥理大學餐旅系學生 賴建君：「小時候就愛吃金桔乾，老師教的再自己的想法加進去，變成自己的菜這樣。」

嘉南藥理大學餐旅系講師 曾楷勛：「這個鴨肉跟這個帶有果香的酸味，其實是非常搭配的，我就建議他要不要嘗試看看，做一個融合搭配。」

賴建君在餐旅系主修西餐烹調，這次他嘗試研發，具客家口味的法式鴨肉餐，前前後後遭遇無數次的失敗，期間受到指導老師不斷鼓舞打氣，最終才能在泰國終極廚師挑戰賽，得到銅牌。

嘉南藥理大學餐旅系學生 賴建君：「試做的時候就花了3個月，就一直改一直改這樣。」

嘉南藥理大學餐旅系講師 曾楷勛：「有時候覺得成品不如預期，他很滿心裡就是難過的，那也有曾經想放棄，那就是一直不斷地鼓勵他。」

泰國終極廚師挑戰賽每年舉辦一次，是世界廚師協會認可的國際賽事，比賽項目包括中、西式冷熱菜，烘焙、團體下午茶等，總共19個競賽項目，被公認為亞洲最受矚目的烹飪比賽。

泰終極廚師挑戰賽 嘉南藥理大學賴建君獲獎

**客家
新聞**

客家電視

更新於 17小時前 · 發布於 19小時前 · 陳文霖 臺南仁德

追蹤



嘉南藥理大學餐旅系學生賴建君是來自苗栗的客家子弟，日前參加第9屆泰國終極廚師挑戰賽，在參賽前就想將客家特色帶上國際舞台，結果他融入從小熟悉的客家風味，以一道金桔乾鴨肉餐獲得銅牌獎。

「苗栗的金桔乾，客家特產。」

將金桔乾切碎後，放入鴨腿絞肉中搓揉入味，然後揉成一團並沾上麵包粉，放入油鍋炸到金黃，此時再將整塊鴨胸肉煎熟後，切成肉條，最後淋上以鴨骨熬的梅果醬汁，這就是賴建君融合客家風味，所做的法式金桔乾鴨肉餐。

嘉南藥理大學餐旅系學生 賴建君：「小時候就愛吃金桔乾，老師教的再自己的想法加進去，變成自己的菜這樣。」

嘉南藥理大學餐旅系講師 曾楷勛：「這個鴨肉跟這個帶有果香的酸味，其實是非常搭配的，我就建議他要不要嘗試看看，做一個融合搭配。」

賴建君在餐旅系主修西餐烹調，這次他嘗試研發，具客家口味的法式鴨肉餐，前前後後遭遇無數次的失敗，期間受到指導老師不斷鼓舞打氣，最終才能在泰國終極廚師挑戰賽，得到銅牌。

嘉南藥理大學餐旅系學生 賴建君：「試做的時候就花了3個月，就一直改一直改這樣。」

嘉南藥理大學餐旅系講師 曾楷勛：「有時候覺得成品不如預期，他很滿心裡就是難過的，那也有曾經想放棄，那就是一直不斷地鼓勵他。」

泰國終極廚師挑戰賽每年舉辦一次，是世界廚師協會認可的國際賽事，比賽項目包括中、西式冷熱菜，烘焙、團體下午茶等，總共19個競賽項目，被公認為亞洲最受矚目的烹飪比賽。

泰終極廚師挑戰賽 嘉南藥理大學賴建君獲獎

客家電視台/陳文霖 臺南仁德 2023.06.15 19:00

嘉南藥理大學餐旅系學生賴建君是來自苗栗的客家子弟，日前參加第9屆泰國終極廚師挑戰賽，在參賽前就想將客家特色帶上國際舞台，結果他融入從小熟悉的客家風味，以一道金桔乾鴨肉餐獲得銅牌獎。「苗栗的金桔乾，客家特產。」將金桔乾切碎後，放入鴨腿絞肉中搓揉入味，然後揉成一團並沾上麵包粉，放入油鍋炸到金黃，此時再將整塊鴨胸肉煎熟後，切成肉條，最後淋上以鴨骨熬的梅果醬汁，這就是賴建君融合客家風味，所做的法式金桔乾鴨肉餐。嘉南藥理大學餐旅系學生 賴建君：「小時候就愛吃金桔乾，老師教的再自己的想法加進去，變成自己的菜這樣。」嘉南藥理大學餐旅系講師 曾楷勛：「這個鴨肉跟這個帶有果香的酸味，其實是非常搭配的，我就建議他要不要嘗試看看，做一個融合搭配。」賴建君在餐旅系主修西餐烹調，這次他嘗試研發，具客家口味的法式鴨肉餐，前前後後遭遇無數次的失敗，期間受到指導老師不斷鼓舞打氣，最終才能在泰國終極廚師挑戰賽，得到銅牌。嘉南藥理大學餐旅系學生 賴建君：「試做的時候就花了3個月，就一直改一直改這樣。」嘉南藥理大學餐旅系講師 曾楷勛：「有時候覺得成品不如預期，他很滿心裡就是難過的，那也有曾經想放棄，那就是一直不斷地鼓勵他。」泰國終極廚師挑戰賽每年舉辦一次，是世界廚師協會認可的國際賽事，比賽項目包括中、西式冷熱菜，烘焙、團體下午茶等，總共19個競賽項目，被公認為亞洲最受矚目的烹飪比賽。

用LINE傳送

E-Mail

列印

大

中

小

2023-05-30 18:17:00



記者：黃雅娟

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。

客家特色耀國際舞台 嘉藥賴建君泰國奪銅



2023-05-30 點閱數：131,167

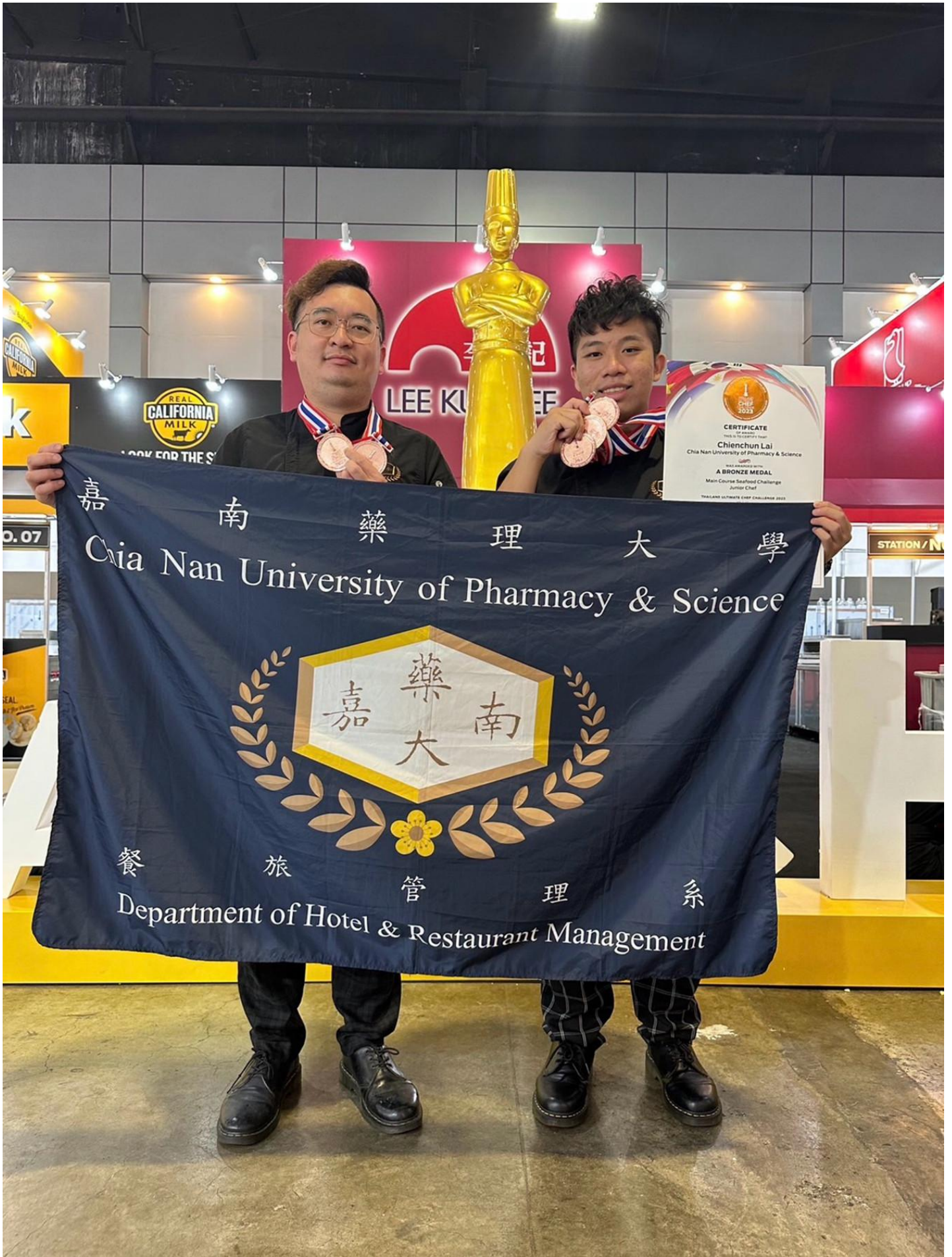


圖說：加入客家金桔乾風味的鴨肉餐助賴建君獲得銅牌獎。（嘉南藥理大學提供）

【記者黃鐘毅 / 台南報導】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，對賴建君來說，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。

這場終極廚師挑戰賽是泰國國際貿易促進局(DITP)及世界廚師協會認可的

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，這次共有700多名國際專業廚師參與此盛會。



圖說：曾楷勛老師與賴建君同學參加第九屆泰國終極廚師挑戰賽勇奪5銅牌2佳作。（嘉南藥理大學提供）

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。



圖說：賴建君獨特口味的冬蔭功海鮮比薩獲得評審青睞。（嘉南藥理大學提供）

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。

勝利之聲廣播公司

...



客家特色耀國際舞台！嘉藥賴建君泰國奪銅

#臺南 #嘉南藥理大學 #餐旅管理系 #泰國廚師協會 #泰國終極廚師挑戰賽 #賴建君 #勝利電台 #電聲電台 #客家特色

【記者郭如汝台南報導】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，對賴建君來說，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，賴建君本身是客家人，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，這比他自已得獎還要讓他開心，賴建君是一個認真肯吃苦的學生，對料理很有自己的想法，而賴建君對料理的「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。

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





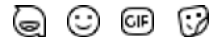
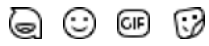
👍 讚

💬 留言

➦ 分享



留言.....





已不再支援「Adobe Flash Player」

NEWS & ANNOUNCEMENT
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](#)

- 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

■ 客家特色耀國際舞台！嘉藥賴建君泰國奪銅

【記者郭如汝台南報導】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，對賴建君來說，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，賴建君本身是客家人，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，而賴建君對料理的「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。

張貼日期: 5/30/2023 10:35:00 AM

[<<上一則](#) | [下一則>>](#) [↶ 回到列表](#)

[推到 Twitter!](#) [推到 Plurk!](#) [推到 Facebook!](#)

[↶ 回首頁](#)

[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：台南市健康路一段22號 電話：06-2157524 傳真：06-2157529

客家特色料理耀國際舞台！嘉藥賴建君泰國奪銅

本文共891字



2023/05/30 09:27:44

經濟日報 黃逢森

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，將三年所學在國際賽事上發揮到淋漓盡致。

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。



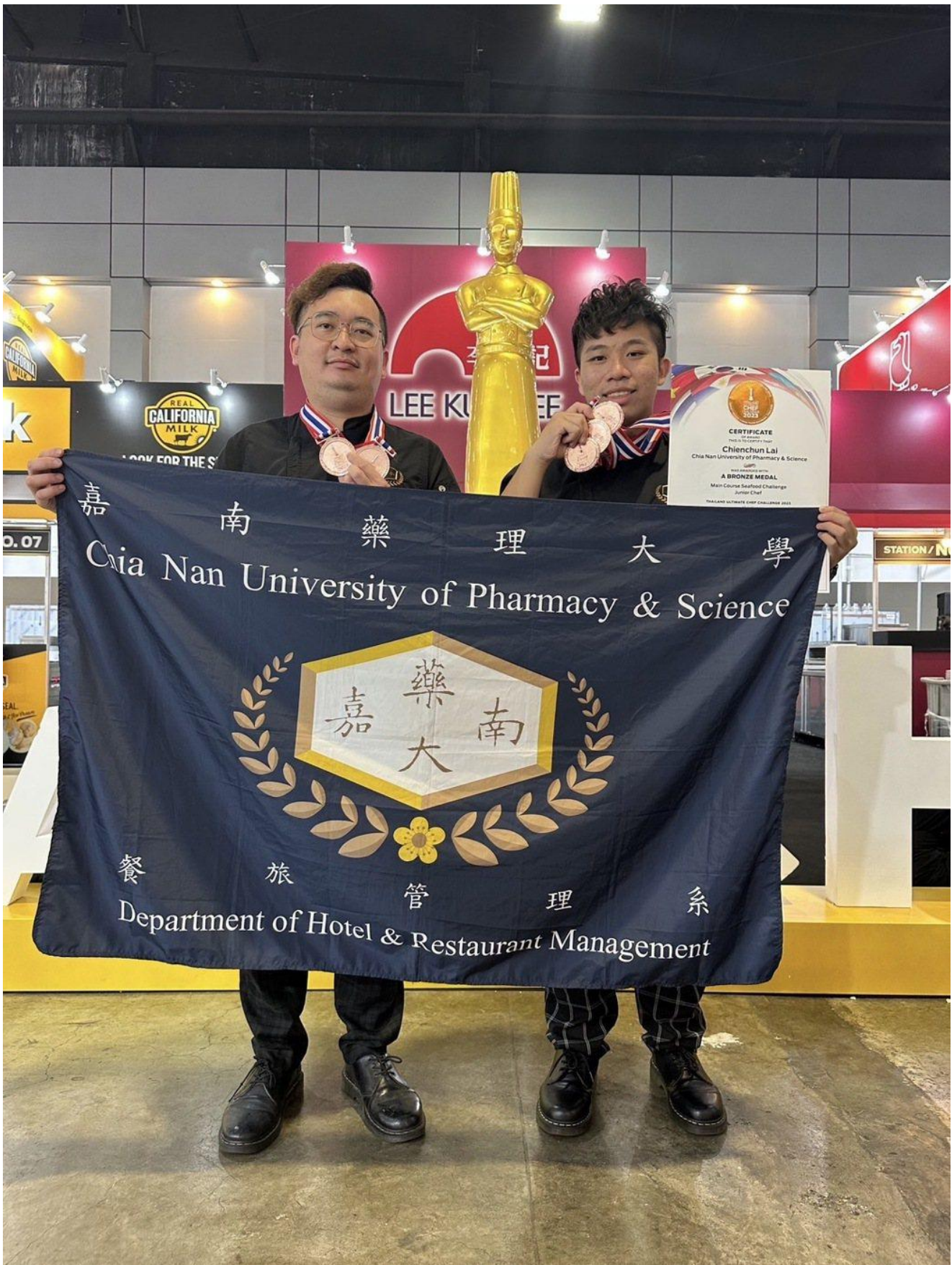
加入客家金桔乾風味的鴨肉餐助賴建君獲得銅牌獎。嘉藥 / 提供



嘉藥賴建君初次參加國際賽事就獲得3銅1佳作得好成績。嘉藥 / 提供



嘉藥賴建君獨特口味的冬蔭功海鮮比薩獲得評審欽賴。嘉藥 / 提供



嘉藥餐旅系曾楷勛老師與賴建君同學參加第九屆泰國終極廚師挑戰賽（TUCC）勇奪5銅牌2佳作。
嘉藥 / 提供

客家特色料理耀國際舞台！嘉藥賴建君泰國奪銅

05-30 09:27

傳 好友 37



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，將三年所學在國際賽事上發揮到淋漓盡致。



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

■ 客家特色耀國際舞台！嘉藥賴建君泰國奪銅

【記者郭如汝台南報導】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，對賴建君來說，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，賴建君本身是客家人，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，這比他自已得獎還要讓他開心，賴建君是一個認真肯吃苦的學生，對料理很有自己的想法，而賴建君對料理的「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。

張貼日期: <<上一 回到
 5/30/2023 則 | 下 到列
 10:35:00 AM 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
 - 財團法人臺南市俊逸社會福利慈善事業基金會捐贈責信
 - 1111203、1218、1225 家庭親子-親職教育: 玩媒大學堂
 - 1111105 志工培訓培力課程-服務學習活動行前訓練
 - 1111025 社區人文-休閒教育: 爺奶廣播暨桌遊體驗
 - 1110914 社區人文-休閒教育: 佳田爺奶休閒文康活動
- 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

即時新聞 活動訊息 媒體露出 專訪訊息



- 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

客家特色耀國際舞台！嘉藥賴建君泰國奪銅

【記者郭如汝台南報導】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，對賴建君來說，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，賴建君本身是客家人，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，這比他自已得獎還要讓他開心，賴建君是一個認真肯吃苦的學生，對料理很有自己的想法，而賴建君對料理的「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。

張貼日期: 5/30/2023 10:35:00 << 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】
 台南市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.

TOP

本站訪客點開數:



NEWS

★★★★★

客家菜耀向國際舞台！嘉藥賴建君勇奪5銅牌2佳作

2023/05/31 陳遍綠 569

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；而創意披薩料理更是在比賽前**3**天臨時加場報名的，憑藉著以前披薩店打工的磨練，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披薩，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，這比他自已得獎還要讓他開心，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。

