



## 嘉藥西廚培訓隊 為校爭光 國際廚藝美食挑戰賽獲三銅牌一佳作

嘉南藥理大學餐旅管理系西廚培訓隊再度奪獎為校爭光，繼5月份的泰國終極廚師挑戰賽（TUCC），曾楷勛老師與賴建君同學聯手勇奪5銅牌2佳作後，賴建君同學在2023年TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽又有表現傑出，奪得經典義大利麵銅牌；而初次參加比賽的陳星昊同學更是拿下西式主菜海鮮類銅牌、牛肉類銅牌、家禽類佳作，讓帶隊的曾楷勛老師，感到與有榮焉十分欣慰。

TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽是台灣唯一由世界廚師協會認證的廚藝競賽，此次競賽吸引超過220人及團隊報名，參賽者來自台灣、南韓、馬來西亞、泰國及香港等國家，競爭相當激烈，賴建君同學表示在5月份泰國比賽見識到其他國家廚師，將蝦醬用在西餐料理上，讓他覺得十分新奇，賽後便下定決心有機會也要將蝦醬融入菜單中，這次比賽的「海鮮義大利餃佐茴香龍蝦奶油醬汁」就特地自己熬煮蝦醬來當醬汁，為了能做出有龍蝦味道的醬汁味，比賽前去魚市場要了許多廢棄的蝦殼回來熬煮，多次失敗後終於做出能夠搭配海鮮義大利餃醬汁。

擁有中餐、西餐、烘焙、中式麵食及飲調5張證照的陳星昊同學，初次參賽便獲得2銅牌1佳作的好成績，不枉他在暑假留在學校進行集訓，其中牛肉類的「嫩煎菲力佐紅酒sauce莫札瑞拉牛肉卷襯約克夏布丁」，讓他印象最深刻，做了牛肉三吃，其中的約克夏布丁及炙烤肉卷的部份比較做工繁複，因主菜盤裡規定有澱粉類項目，將澱粉類以約克夏布丁的方式加上牛油烤製香氣撲鼻，肉卷部份則用烙炆方式，香



# 嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公共事務組林怡君、吳尚怡  
電話：(06)2664911 # 1042、1043  
E-Mail：box1042@mail.cnu.edu.tw  
box1043@mail.cnu.edu.tw

氣的不同讓整盤菜更具豐富的層次感，這次能獲得得評審青睞，讓他對於自己的廚藝更加有自信，也立下未來要往餐飲界邁進的決心。

指導老師曾楷勛表示，參加比賽是同學精進自己與驗收自己所學結果最好的方式，利用下課餘時間準備，透過不斷的練習及修正，調整成最佳狀態參賽，比賽結果雖說有輸有贏但重要的是要能在比賽中學到自覺、自省、自愛，同時在歷經過比賽洗禮後，發現自己不足之處突破瓶頸並更上層樓，也期待同學未來有更加亮眼的表現與創作。