



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中華日報 (B7 台南文教)

刊載日期：112年9月13日 星期三

記者：黃文記

國際廚藝美食挑戰賽 嘉藥得3銅1佳作

記者黃文記／仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系西廚培訓隊，繼五月份的泰國終極廚師挑戰賽奪獎後，學生賴建君、陳星昊在二〇二三年T C A C 台灣國際廚藝美食挑戰賽合計得到三銅牌一佳作，傑出表現讓全校師生與有榮焉。

嘉藥餐旅西廚培訓隊教師曾楷助與學生賴建君在五月的泰國終極廚師挑戰賽聯手勇奪五銅牌、二佳作，賴建君在二〇二三年T C A C 台灣國際廚藝美食挑戰賽再奪得經典義大利麵銅牌；初次參賽的陳星昊更是拿下西式主菜海鮮類銅牌、牛肉類銅牌、家禽類佳作。

T C A C 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，此次競賽吸引超過二百二十人及團隊報名，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。

賴建君表示，在五月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」就特地熬煮蝦醬當醬汁，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、中式麵食及飲調共五張證照的陳星昊，初次參賽便獲得二銅牌、一佳作的好成績，不枉他暑假留校集訓的辛苦。這次能獲得評審青睞，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。

嘉藥西廚培訓隊 奪國際廚藝美食挑戰賽3銅牌1佳作

2023-09-15 下午 02:16 媒體中心 / 綜合報導



嘉藥賴建君(右)與陳星昊(左)在國際廚藝美食挑戰賽獲3銅牌1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。



比賽中陳星昊卯足全力應戰。

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。

台灣新聞通訊社-嘉藥西廚培訓隊為校爭光 國際廚藝美食挑戰賽獲3銅1佳作



▲嘉南藥理大學餐旅管理系西廚培訓隊，在2023年TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽又有表現傑出，奪得3銅牌1佳作。（圖 / 記者林東良翻攝，下同）

記者林東良 / 台南報導

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，肉卷部分則用烙炆方式，香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。

嘉藥西廚培訓隊為校爭光 國際廚藝美食挑戰賽獲3銅1佳作



▲嘉南藥理大學餐旅管理系西廚培訓隊，在2023年TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽又有表現傑出，奪得3銅牌1佳作。（圖 / 記者林東良翻攝，下同）

記者林東良 / 台南報導

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，肉卷部分則用烙炆方式，香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。

嘉藥西廚培訓隊 奪國際廚藝美食挑戰賽3銅牌1佳作

2023-09-15 媒體中心 / 綜合報導



嘉藥賴建君(右)與陳星昊(左)在國際廚藝美食挑戰賽獲3銅牌1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。





比賽中陳星昊卯足全力應戰。

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。



嘉藥西廚培訓隊 國際廚藝美食挑戰賽獲三銅牌一佳作

5 天

(中央社訊息服務20230913 10:36:23)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。



嘉藥賴建君(右)與陳星昊(左)在國際廚藝美食挑戰賽獲三銅牌一佳作
© 由 CNA 提供

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。





嘉藥餐旅賴建君是比賽的常勝軍
© 由 CNA 提供

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，肉卷部份則用烙紋方式，香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。



嘉藥餐旅陳星昊第一次參加比賽便獲得2銅牌1佳作
© 由 CNA 提供

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。

2023-09-13 10:36:23 中央社訊息服務20230913 10:36:23

嘉藥西廚培訓隊 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。

嘉藥西廚培訓隊 國際廚藝美食挑戰賽獲三銅牌一佳作

發稿時間：2023/09/13 10:36:23

(中央社訊息服務20230913 10:36:23)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。



嘉藥賴建君(右)與陳星昊(左)在國際廚藝美食挑戰賽獲三銅牌一佳作

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。



嘉藥餐旅賴建君是比賽的常勝軍

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，香氣的不同讓整

盤菜更具豐富的層次感，這次能獲得評審青睞，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。



嘉藥餐旅陳星昊第一次參加比賽便獲得2銅牌1佳作

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。

嘉藥西廚培訓隊 國際廚藝美食挑戰賽獲三銅牌一佳作

Sep 13, 2023 [新聞](#) [新聞時事](#)

(中央社訊息服務20230913 10:36:23)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)，曾楷助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，讓帶隊的曾楷助老師，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。



指導老師曾楷助表示，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。

嘉藥西廚培訓隊 國際廚藝美食挑戰賽獲三銅牌一佳作

中央社/ 2023.09.13 10:36 A- A A+

(中央社訊息服務20230913 10:36:23)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，香氣的不同讓整盤菜更具豐富的層次感，這次能獲得評審青睞，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。



指導老師曾楷勳表示，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。

TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽 嘉藥西廚囊括三銅牌一佳作

11:30 2023/09/12 | Campus | 王雅芬



賴建君(右一)在TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽奪得經典義大利麵銅牌；陳星昊(左一)同學拿下西式主菜海鮮類銅牌、牛肉類銅牌、家禽類佳作(圖片/嘉南藥理大學提供)

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) 勇奪5銅牌2佳作後，此次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，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」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，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，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，香氣的不同讓整盤菜更具豐富的層次感。

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。

[#比賽](#) [#同學](#) [#醬汁](#) [#挑戰賽](#) [#銅牌](#)

國際廚藝美食挑戰賽 嘉藥得3銅1佳作



中華日報

更新於 2天前 • 發布於 2天前

追蹤



嘉藥賴建君（右）與陳星昊（左）在國際廚藝美食挑戰賽獲三銅牌、一佳作。（校方提供）

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系西廚培訓隊，繼五月份的泰國終極廚師挑戰賽奪獎後，學生賴建君、陳星昊在二〇二三年TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽合計得到三銅牌一佳作，傑出表現讓全校師生與有榮焉。

嘉藥餐旅西廚培訓隊教師曾楷勛與學生賴建君在五月的泰國終極廚師挑戰賽聯手勇奪五銅牌、二佳作，賴建君在二〇二三年TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽再奪得經典義大利麵銅牌；初次參賽的陳星昊更是拿下西式主菜海鮮類銅牌、牛肉類銅牌、家禽類佳作。

T C A C 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，此次競賽吸引超過二百二十人及團隊報名，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。

賴建君表示，在五月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」就特地熬煮蝦醬當醬汁，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、中式麵食及飲調共五張證照的陳星昊，初次參賽便獲得二銅牌、一佳作的好成績，不枉他暑假留校集訓的辛苦。這次能獲得評審青睞，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。

國際廚藝美食挑戰賽 嘉藥得3銅1佳作



CDNS D

2023年9月12日 週二 下午9:05



嘉藥賴建君（右）與陳星昊（左）在國際廚藝美食挑戰賽獲三銅牌、一佳作。（校方提供）

記者黃文記仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系西廚培訓隊，繼五月份的泰國終極廚師挑戰賽奪獎後，學生賴建君、陳星昊在二〇二三年TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽合計得到三銅牌一佳作，傑出表現讓全校師生與有榮焉。

嘉藥餐旅西廚培訓隊教師曾楷勛與學生賴建君在五月的泰國終極廚師挑戰賽聯手勇奪五銅牌、二佳作，賴建君在二〇二三年TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽再奪得經典義大利麵銅牌；初次參賽的陳星昊更是拿下西式主菜海鮮類銅牌、牛肉類銅牌、家禽類佳作。

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，此次競賽吸引超過二百二十人及團隊報名，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。

賴建君表示，在五月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」就特地熬煮蝦醬當醬汁，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、中式麵食及飲調共五張證照的陳星昊，初次參賽便獲得二銅牌、一佳作的好成績，不枉他暑假留校集訓的辛苦。這次能獲得評審青睞，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。

國際廚藝美食挑戰賽 嘉藥得3銅1佳作



CDNS D

2023年9月12日 週二 下午9:05



嘉藥賴建君（右）與陳星昊（左）在國際廚藝美食挑戰賽獲三銅牌、一佳作。（校方提供）

記者黃文記仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系西廚培訓隊，繼五月份的泰國終極廚師挑戰賽奪獎後，學生賴建君、陳星昊在二〇二三年TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽合計得到三銅牌一佳作，傑出表現讓全校師生與有榮焉。

嘉藥餐旅西廚培訓隊教師曾楷勛與學生賴建君在五月的泰國終極廚師挑戰賽聯手勇奪五銅牌、二佳作，賴建君在二〇二三年TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽再奪得經典義大利麵銅牌；初次參賽的陳星昊更是拿下西式主菜海鮮類銅牌、牛肉類銅牌、家禽類佳作。

T C A C 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，此次競賽吸引超過二百二十人及團隊報名，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。



賴建君表示，在五月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」就特地熬煮蝦醬當醬汁，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、中式麵食及飲調共五張證照的陳星昊，初次參賽便獲得二銅牌、一佳作的好成績，不枉他暑假留校集訓的辛苦。這次能獲得評審青睞，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。

國際廚藝美食挑戰賽 嘉藥得3銅1佳作

2023-09-14



嘉藥賴建君（右）與陳星昊（左）在國際廚藝美食挑戰賽獲三銅牌、一佳作。（校方提供）

記者黃文記仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系西廚培訓隊，繼五月份的泰國終極廚師挑戰賽奪獎後，學生賴建君、陳星昊在二〇二三年T C A C台灣國際廚藝美食挑戰賽合計得到三銅牌一佳作，傑出表現讓全校師生與有榮焉。

嘉藥餐旅西廚培訓隊教師曾楷助與學生賴建君在五月的泰國終極廚師挑戰賽聯手勇奪五銅牌、二佳作，賴建君在二〇二三年T C A C台灣國際廚藝美食挑戰賽再奪得經典義大利麵銅牌；初次參賽的陳星昊更是拿下西式主菜海鮮類銅牌、牛肉類銅牌、家禽類佳作。

T C A C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，此次競賽吸引超過二百二十人及團隊報名，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。

賴建君表示，在五月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」

就特地熬煮蝦醬當醬汁，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、中式麵食及飲調共五張證照的陳星昊，初次參賽便獲得二銅牌、一佳作的好成績，不枉他暑假留校集訓的辛苦。這次能獲得評審青睞，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。

12 2023年9月12日星期二

國際廚藝美食挑戰賽揭曉 嘉藥西廚培訓隊榮獲3銅1佳作



【記者于郁金/臺南報導】為校爭光！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臺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，參賽者來自臺灣、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「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張證照陳星昊同學，初次參賽便獲得2銅牌1佳作好成績，不枉他在暑假留在學校進行集訓，其中牛肉類「嫩煎菲力佐紅酒sauce莫札瑞拉牛肉捲襯約克夏布丁」，讓他印象最深刻，做了牛肉三吃，其中約克夏布丁及炙烤肉捲部份比較做工繁複，因主菜盤裡規定有澱粉類項目，將澱粉類以約克夏布丁方式加上牛油烤製香氣撲鼻，肉卷部份則用烙炆方式，香氣不同讓整盤菜更具豐富層次感，這次能獲得得評審青睞，讓他對於自己廚藝更加有自信，也立下未來要往餐飲界邁進決心。

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方式，利用下課餘時間準備，透過不斷練習及修正，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，期待同學未來有更加亮眼表現與創作。





嘉藥西廚培訓隊國際美食廚藝挑戰賽為校爭光

2023/09/12

(記者邱秋逢/台南報導)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。

嘉藥西廚培訓隊 國際廚藝美食挑戰賽獲三銅牌一佳作

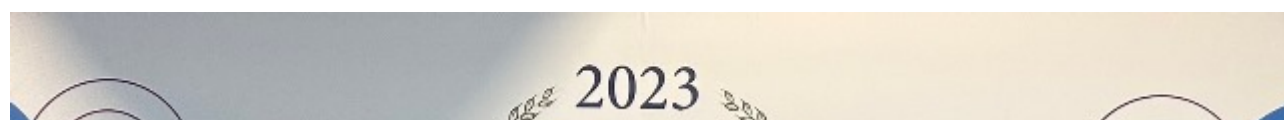
蔡永源

[Skip to content](#)

【民正新聞記者:蔡永源，蔡慧茹台南報導】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。

熱門新聞

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 - 快通新聞



【快通新聞 記者蔡文雄/台南報導】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，香氣的不同讓整盤菜更具豐富的層次感，這次能獲得評審青睞，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。

圖說：嘉藥賴建君(右)與陳星昊(左)在國際廚藝美食挑戰賽獲三銅牌一佳作

文章導覽

國際廚藝美食挑戰賽揭曉 嘉藥西廚培訓隊獲3銅1佳作



勁報

發布於 6 天前



【勁報記者于郁金/臺南報導】為校爭光！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臺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，參賽者來自臺灣、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「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張證照陳星昊同學，初次參賽便獲得2銅牌1佳作好成績，不枉他在暑假留在學校進行集訓，其中牛肉類「嫩煎菲力佐紅酒sauce莫札瑞拉牛肉捲襪約克夏布丁」，讓他印象最深刻，做了牛肉三吃，其中約克夏布丁及炙烤肉捲部份比較做工繁複，因主菜盤裡規定有澱粉類項目，將澱粉類以約克夏布丁方式加上牛油烤製香氣撲鼻，肉卷部份則用烙炆方式，香氣不同讓整盤菜更具豐富層次感，這次能獲得評審青睞，讓他對於自己廚藝更加有自信，也立下未來要往餐飲界邁進決心。

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方式，利用下課餘時間準備，透過不斷練習及修正，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，期待同學未來有更加亮眼表現與創作。(飲酒過量，有害健康，禁止酒駕)(未成年請勿飲酒)(嘉南藥理大學提供照片)







國際廚藝美食挑戰賽揭曉 嘉藥西廚培訓隊獲3銅1佳作

勁報

2023-09-12 16:51



【勁報記者于郁金/臺南報導】為校爭光！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臺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，參賽者來自臺灣、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「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張證照陳星昊同學，初次參賽便獲得2銅牌1佳作好成績，不枉他在暑假留在學校進行集訓，其中牛肉類「嫩煎菲力佐紅酒sauce莫札瑞拉牛肉捲襯約克夏布丁」，讓他印象最深刻，做了牛肉三吃，其中約克夏布丁及炙烤肉捲部份比較做工繁複，因主菜盤裡規定有澱粉類項目，將澱粉類以約克夏布丁方式加上牛油烤製香氣撲鼻，肉卷部份則用烙炆方式，香氣不同讓整盤菜更具豐富層次感，這次能獲得評審青睞，讓他對於自己廚藝更加有自信，也立下未來要往餐飲界邁進決心。

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方式，利用下課餘時間準備，透過不斷練習及修正，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，期待同學未來有更加亮眼表現與創作。(飲酒過量，有害健康，禁止酒駕)(未成年請勿飲酒)(嘉南藥理大學提供照片)







國際廚藝美食挑戰賽揭曉 嘉藥西廚培訓隊獲3銅1佳作

勁報

更新於 1天前 • 發布於 1天前

追蹤



【勁報記者于郁金/臺南報導】為校爭光！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臺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，參賽者來自臺灣、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「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張證照陳星昊同學，初次參賽便獲得2銅牌1佳作好成績，不枉他在暑假留在學校進行集訓，其中牛肉類「嫩煎菲力佐紅酒sauce莫札瑞拉牛肉捲襪約克夏布丁」，讓他印象最深刻，做了牛肉三吃，其中約克夏布丁及炙烤肉捲部份比較做工繁複，因主菜盤裡規定有澱粉類項目，將澱粉類以約克夏布丁方式加上牛油烤製香氣撲鼻，肉卷部份則用烙炆方式，香氣不同讓整盤菜更具豐富層次感，這次能獲得評審青睞，讓他對於自己廚藝更加有自信，也立下未來要往餐飲界邁進決心。

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方式，利用下課餘時間準備，透過不斷練習及修正，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，同時在歷經比賽洗禮後，發現自己不足之處突破瓶頸並更上層樓，期待同學未來有更加亮眼表現與創作。(飲酒過量，有害健康，禁止酒駕)(未成年請勿飲酒)(嘉南藥理大學提供照片)







焦點新聞

國際廚藝美食挑戰賽揭曉 嘉藥西廚培訓隊獲3銅1佳作

勁報 2023/09/12 16:51

字級： A- A A+



【勁報記者于郁金/臺南報導】為校爭光！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臺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，參賽者來自臺灣、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「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張證照陳星昊同學，初次參賽便獲得2銅牌1佳作好成績，不枉他在暑假留在學校進行集訓，其中牛肉類「嫩煎菲力佐紅酒sauce莫札瑞拉牛肉捲襪約克夏布丁」，讓他印象最深刻，做了牛肉三吃，其中約克夏布丁及炙烤肉捲部份比較做工繁複，因主菜盤裡規定有澱粉類項目，將澱粉類以約克夏布丁方式加上牛油烤製香氣撲鼻，肉卷部份則用烙炆方式，香氣不同讓整盤菜更具豐富層次感，這次能獲得得評審青睞，讓他對於自己廚藝更加有自信，也立下未來要往餐飲界邁進決心。

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方式，利用下課餘時間準備，透過不斷練習及修正，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，期待同學未來有更加亮眼表現與創作。(飲酒過量，有害健康，禁止酒駕)(未成年請勿飲酒)(嘉南藥理大學提供照片)





2023-09-12 16:51:58

國際廚藝美食挑戰賽揭曉 嘉藥西廚培訓隊 獲3銅1佳作



【勁報記者于郁金/臺南報導】為校爭光！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臺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，參賽者來自臺灣、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「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張證照陳星昊同學，初次參賽便獲得2銅牌1佳作好成績，不枉他在暑假留在學校進行集訓，其中牛肉類「嫩煎菲力佐紅酒sauce莫札瑞拉牛肉捲襯約克夏布丁」，讓他印象最深刻，做了牛肉三吃，其中約克夏布丁及炙烤肉捲部份比較做工繁複，因主菜盤裡規定有澱粉類項目，將澱粉類以約克夏布丁方式加上牛油烤製香氣撲鼻，肉卷部份則用烙炆方式，香氣不同讓整盤菜更具豐富層次感，這次能獲得得評審青睞，讓他對於自己廚藝更加有自信，也立下未來要往餐飲界邁進決心。

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方式，利用下課餘時間準備，透過不斷練習及修正，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，期待同學未來有更加亮眼表現與創作。(飲酒過量，有害健康，禁止酒駕)(未成年請勿飲酒)(嘉南藥理大學提供照片)





國際廚藝美食挑戰賽揭曉 嘉藥西廚培訓隊獲3銅1佳作

新聞聯訪中心 2023-09-12



【勁報記者于郁金/臺南報導】為校爭光！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臺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，參賽者來自臺灣、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「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張證照陳星昊同學，初次參賽便獲得2銅牌1佳作好成績，不枉他在暑假留在學校進行集訓，其中牛肉類「嫩煎菲力佐紅酒sauce莫札瑞拉牛肉捲襯約克夏布丁」，讓他印象最深刻，做了牛肉三吃，其中約克夏布丁及炙烤肉捲部份比較做工繁複，因主菜盤裡規定有澱粉類項目，將澱粉類以約克夏布丁方式加上牛油烤製香氣撲鼻，肉卷部份則用烙炆方式，香氣不同讓整盤菜更具豐富層次感，這次能獲得得評審青睞，讓他對於自己廚藝更加有自信，也立下未來要往餐飲界邁進決心。

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方式，利用下課餘時間準備，透過不斷練習及修正，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，期待同學未來有更加亮眼表現與創作。(飲酒過量，有害健康，禁止酒駕)(未成年請勿飲酒)(嘉南藥理大學提供照片)

2023 Taiwan Culinary Arts Challenge 第五屆 TCAC 台灣國際廚藝挑戰賽

2023 9.02 (SAT) - 9.03 (SUN)

主辦單位 Organizer:

指導/認證單位 certification authority:







國際廚藝美食挑戰賽揭曉 嘉藥西廚培訓隊獲3銅1佳作



2023-09-12 【勁報記者于郁金/臺南報導】為校爭光！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臺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，參賽者來自臺灣、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「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張證照陳星昊同學，初次參賽便獲得2銅牌1佳作好成績，不枉他在暑假留在學校進行集訓，其中牛肉類「嫩煎菲力佐紅酒sauce莫札瑞拉牛肉捲襪約克夏布丁」，讓他印象最深刻，做了牛肉三吃，其中約克夏布丁及炙烤肉捲部份比較做工繁複，因主菜盤裡規定有澱粉類項目，將澱粉類以約克夏布丁方式加上牛油烤製香氣撲鼻，肉卷部份則用烙炆方

式，香氣不同讓整盤菜更具豐富層次感，這次能獲得得評審青睞，讓他對於自己廚藝更加有自信，也立下未來要往餐飲界邁進決心。

指導老師曾楷助表示，參加比賽是同學精進自己與驗收自己所學結果最好方式，利用下課餘時間準備，透過不斷練習及修正，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，期待同學未來有更加亮眼表現與創作。(飲酒過量，有害健康，禁止酒駕)(未成年請勿飲酒)(嘉南藥理大學提供照片)







國際廚藝美食挑戰賽揭曉 嘉藥西廚培訓隊獲3銅1佳作

勁報



【勁報記者于郁金 / 臺南報導】為校爭光！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)，曾楷助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 臺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，讓帶隊曾楷助老師，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，參賽者來自臺灣、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「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 張證照陳星昊同學，初次參賽便獲得 2 銅牌 1 佳作好成

績，不枉他在暑假留在學校進行集訓，其中牛肉類「嫩煎菲力佐紅酒 sauce 莫札瑞拉牛肉捲襯約克夏布丁」，讓他印象最深刻，做了牛肉三吃，其中約克夏布丁及炙烤肉捲部份比較做工繁複，因主菜盤裡規定有澱粉類項目，將澱粉類以約克夏布丁方式加上牛油烤製香氣撲鼻，肉卷部份則用烙炊方式，香氣不同讓整盤菜更具豐富層次感，這次能獲得得評審青睞，讓他對於自己廚藝更加有自信，也立下未來要往餐飲界邁進決心。

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方式，利用下課餘時間準備，透過不斷練習及修正，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，期待同學未來有更加亮眼表現與創作。(飲酒過量，有害健康，禁止酒駕)(未成年請勿飲酒)(嘉南藥理大學提供照片)







國際廚藝美食挑戰賽揭曉 嘉藥西廚培訓隊獲3銅1佳作

由 勁報 提供 - 2023 年 9 月 13 日 上午 9:45



【勁報記者于郁金/臺南報導】為校爭光！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臺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，參賽者來自臺灣、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「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張證照陳星昊同學，初次參賽便獲得2銅牌1佳作好成績，不枉他在暑假留在學校進行集訓，其中牛肉類「嫩煎菲力佐紅酒sauce莫札瑞拉牛肉捲襯約克夏布丁」，讓他印象最深刻，做了牛肉三吃，其中約克夏布丁及炙烤肉捲部份比較做工繁複，因主菜盤裡規定有澱粉類項目，將澱粉類以約克夏布丁方式加上牛油烤製香氣撲鼻，肉卷部份則用烙紋方式，香氣不同讓整盤菜更具豐富層次感，這次能獲得評審青睞，讓他對於自己廚藝更加有自信，也立下未來要往餐飲界邁進決心。

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方式，利用下課餘時間準備，透過不斷練習及修正，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，期待同學未來有更加亮眼表現與創作。(飲酒過量，有害健康，禁止酒駕)(未成年請勿飲酒)(嘉南藥理大學提供照片)

2023 Taiwan Culinary Arts Challenge
第五屆 TCAC 台灣國際廚藝挑戰賽

2023 9.02 (SAT) - 9.03 (SUN)





國際廚藝美食挑戰賽揭曉 嘉藥西廚培訓隊獲3銅1佳作

勁報/于郁金 2023.09.12 16:56 A- A A+



【勁報記者于郁金/臺南報導】為校爭光！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臺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，參賽者來自臺灣、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「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張證照陳星昊同學，初次參賽便獲得2銅牌1佳作好成績，不枉他在暑假留在學校進行集訓，其中牛肉類「嫩煎菲力佐紅酒sauce 莫札瑞拉牛肉捲襯約克夏布丁」，讓他印象最深刻，做了牛肉三吃，其中約克夏布丁及炙烤肉捲部份比較做工繁複，因主菜盤裡規定有澱粉類項目，將澱粉類以約克夏布丁方式加上牛油烤製香氣撲鼻，肉卷部份則用烙炆方式，香氣不同讓整盤菜更具豐富層次感，這次能獲得評審青睞，讓他對於自己廚藝更加有自信，也立下未來要往餐飲界邁進決心。

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方式，利用下課餘時間準備，透過不斷練習及修正，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，期待同學未來有更加亮眼表現與創作。(飲酒過量，有害健康，禁止酒駕)(未成年請勿飲酒)(嘉南藥理大學提供照片)







嘉藥西廚培訓隊為校爭光 國際廚藝美食挑戰賽獲3銅牌1佳作



2023-09-12 點閱數：111,874



圖：嘉藥賴建君(右)與陳星昊(左)在國際廚藝美食挑戰賽獲三銅牌一佳作 (記者黃鐘毅 / 翻攝)

【記者黃鐘毅 / 台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系繼5月份泰國終極廚師挑戰賽，勇奪5銅牌2佳作後，賴建君同學參加2023年TCAC台灣國際廚藝美

食挑戰賽，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。

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。



圖：嘉藥餐旅賴建君是比賽的常勝軍。（記者黃鐘毅 / 翻攝）

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。



圖：嘉藥餐旅陳星昊第一次參加比賽便獲得2銅牌1佳作。（記者黃鐘毅 / 翻攝）

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，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。

陳星昊說，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，香氣的不同讓整盤菜更具豐富的層次感，這次能獲得評審青睞，讓他對於自己的廚藝更加有自信。

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，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，期待同學未來有更加亮眼的表現與創作。

嘉藥西廚培訓隊為 校爭光國際廚藝賽獲三銅一佳作

本文共1069字



2023/09/12 10:48:37

經濟日報 黃逢森

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，香氣的不同讓整盤菜更具豐富的層次感，這次能獲得評審青睞，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。



嘉藥賴建君(右)與陳星昊(左)在國際廚藝美食挑戰賽獲三銅牌一佳作。 嘉藥 / 提供



比賽中陳星昊卯足全力應戰。 嘉藥 / 提供



嘉藥餐旅陳星昊第一次參加比賽便獲得2銅牌1佳作。 嘉藥 / 提供



嘉藥餐旅賴建君是比賽的常勝軍。 嘉藥 / 提供