



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10月25日 星期三

記者：黃文記

家樂福 咖啡大賽 嘉藥彭玉辰奪冠

全台餐旅系高手較勁 融合馬告創意咖啡最受青睞 另林于安及李彥銅獲優勝

記者黃文記／仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系參加第二屆家樂福咖啡大賽，與來自北、中、南三區選手競逐，最終由彭玉辰奪下創意咖啡組冠軍，林于安及李彥銅獲得優勝獎項，充分展現嘉藥在飲調方面的教學成果。

家樂福咖啡大賽從十月初便分成北、中、南三區辦理初賽，祭出高獎金吸引來自全台大專餐旅相關科系的咖啡高手參賽一展長才，決賽日前在台北舉行，嘉藥餐旅系可說是獲得全壘打，彭玉辰在創意咖啡冷飲組以「Aromatic Garden 芳香花園」獲得冠軍、林于安及李彥銅則以「芋見那堤」、「Fallow me (番柳梅)」獲得優勝。

首次參賽便獲得冠軍的彭玉辰提到，為了做出屬於自己獨特的創意咖啡，在指導老師鄧杞祝鼓勵下，大膽嘗試在磨碎的咖啡中加入馬告，雖然這會影響手沖過程中流速，但卻是能將馬告獨特香氣充分與咖啡融合的方式；搭配磨碎柚子皮和洛神花做成香料風味糖加入咖啡中，增添不同的風味。最後再利用氮氣進行混合，以增加整體咖啡的口感及香氣，創造了這一杯「Aromatic Garden 芳香花園」。

彭玉辰還表示，比賽現場雖然緊張，但藉由選手間的觀摩學習，對他來說可說是獲益良多。



→ 嘉藥餐旅系學生在創意咖啡大賽大豐收，獲得冠軍及優勝。

(校方提供)

台灣新聞通訊社-家樂福咖啡大賽 嘉藥餐旅奪冠又優勝



▲嘉南藥理大學餐旅管理系參加第2屆家樂福咖啡大賽，由彭玉辰同學奪下創意咖啡組冠軍、林于安及李彥銅同學獲得優勝獎項，充分展現嘉藥在飲調方面的教學成果。（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參加第2屆家樂福咖啡大賽，與來自北中南三區選手相互競爭，最終由彭玉辰同學奪

下創意咖啡組冠軍、林于安及李彥銅同學獲得優勝獎項，充分展現嘉藥在飲調方面的教學成果。

家樂福咖啡大賽從10月初便分成北中南三區辦理初賽，其高額獎金吸引來自全台大專餐旅相關科系的咖啡高手參賽一展長才，決賽日前於在台北舉行，嘉藥餐旅系可說是獲得全壘打，在創意咖啡冷飲組彭玉辰以

「Aromatic Garden 芳香花園」獲得冠軍、林于安及李彥銅則以「芋見那堤」、「follow me (番柳梅)」獲得優勝。



首次參加咖啡比賽便獲得冠軍的彭玉辰同學提到，為了做出屬於自己獨特的創意咖啡，在指導老師鄧杞祝鼓勵下，大膽嘗試在磨碎的咖啡中加入馬告，雖然這會影響手沖過程中流速但卻是能將馬告獨特香氣充分與咖啡融合的方式，搭配磨碎柚子皮和洛神花做成香料風味糖加入咖啡中，增添不同的風味，最後再利用氮氣進行混合，以增加整體咖啡的口感及香氣，創造了這一杯「Aromatic Garden 芳香花園」，比賽現場雖然緊張，但從選手間的觀摩學習對彭玉辰來說可說是獲益良多。



餐旅系主任戴揚飛表示，嘉藥餐旅系一向鼓勵學生多多參加國內外競賽，除了平時上課穩扎穩打的基礎外，參與大小比賽對學生來說也是一種挑戰與磨練，也能夠與場上選手相互競爭學習，不僅能強化自身專業能力，對日後職涯發展都有相當的幫助。

家樂福咖啡大賽 嘉藥餐旅奪冠又優勝



▲嘉南藥理大學餐旅管理系參加第2屆家樂福咖啡大賽，由彭玉辰同學奪下創意咖啡組冠軍、林于安及李彥銅同學獲得優勝獎項，充分展現嘉藥在飲調方面的教學成果。（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參加第2屆家樂福咖啡大賽，與來自北中南三區選手相互競爭，最終由彭玉辰同學奪下創意咖啡組冠軍、林于安及李彥銅同學獲得優勝獎項，充分展現嘉藥在飲調方面的教學成果。

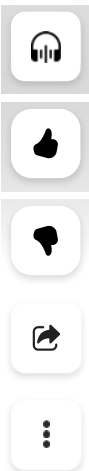
家樂福咖啡大賽從10月初便分成北中南三區辦理初賽，其高額獎金吸引來自全台大專餐旅相關科系的咖啡高手參賽一展長才，決賽日前於在台北舉行，嘉藥餐旅系可說是獲得全壘打，在創意咖啡冷飲組彭玉辰以「Aromatic Garden芳香花園」獲得冠軍、林于安及李彥銅則以「芋見那堤」、「fallow me (番柳梅)」獲得優勝。



首次參加咖啡比賽便獲得冠軍的彭玉辰同學提到，為了做出屬於自己獨特的創意咖啡，在指導老師鄧杞祝鼓勵下，大膽嘗試在磨碎的咖啡中加入馬告，雖然這會影響手沖過程中流速但卻是能將馬告獨特香氣充分與咖啡融合的方式，搭配磨碎柚子皮和洛神花做成香料風味糖加入咖啡中，增添不同的風味，最後再利用氮氣進行混合，以增加整體咖啡的口感及香氣，創造了這一杯「Aromatic Garden 芳香花園」，比賽現場雖然緊張，但從選手間的觀摩學習對彭玉辰來說可說是獲益良多。



餐旅系主任戴揚飛表示，嘉藥餐旅系一向鼓勵學生多多參加國內外競賽，除了平時上課穩扎穩打的基礎外，參與大小比賽對學生來說也是一種挑戰與磨練，也能夠與場上選手相互競爭學習，不僅能強化自身專業能力，對日後職涯發展都有相當的幫助。



CNA

+ 追蹤

家樂福創意咖啡大賽 嘉藥餐旅奪冠又優勝

1 天

(中央社訊息服務20231025 09:57:48)嘉南藥理大學餐旅管理系參加第二屆家樂福咖啡大賽，與來自北中南三區選手相互競爭，最終由彭玉辰同學奪下創意咖啡組冠軍、林于安及李彥銅同學獲得優勝獎項，充分展現嘉藥在飲調方面的教學成果。





└ 創意咖啡大賽嘉藥餐旅生大豐收(左至右為林于安、彭玉辰及李彥銅)
© 由 CNA 提供

家樂福咖啡大賽從10月初便分成北中南三區辦理初賽，其高額獎金吸引來自全台大專餐旅相關科系的咖啡高手參賽一展長才，決賽日前於在台北舉行，嘉藥餐旅系可說是獲得全壘打，在創意咖啡冷飲組彭玉辰以「Aromatic Garden芳香花園」獲得冠軍、林于安及李彥銅則以「芋見那堤」、「fallow me (番柳梅)」獲得優勝。



└ 獲得創意咖啡組冠軍的嘉藥餐旅系彭玉辰同學
© 由 CNA 提供

首次參加咖啡比賽便獲得冠軍的彭玉辰同學提到，為了做出屬於自己獨特的創意咖啡，在指導老師鄧杞祝鼓勵下，大膽嘗試在磨碎的咖啡中加入馬告，雖然這會影響手沖過程中流速但卻是能將馬告獨特香氣充分與咖啡融合的方式，搭配磨碎柚子皮和洛神花做成香料風味糖加入咖啡中，增添不同的風味，最後再利用氮氣進行混合，以增加整體咖啡的口感及香氣，創造了這一杯「Aromatic Garden芳香花園」，比賽現場雖然緊張，但從選手間的觀摩學習對彭玉辰來說可說是獲益良多。

餐旅系主任戴揚飛表示，嘉藥餐旅系一向鼓勵學生多多參加國內外競賽，除了平時上課穩扎穩打的基礎外，參與大小比賽對學生來說也是一種挑戰與磨練，也能夠與場上選手相互競爭學習，不僅能強化自身專業能力，對日後職涯發展都有相當的幫助。

2023-10-25 09:57:48 中央社訊息服務20231025 09:57:48

家樂福創意咖啡大賽 嘉藥餐旅奪冠



嘉南藥理大學餐旅管理系參加第二屆家樂福咖啡大賽，與來自北中競爭，最終由彭玉辰同學奪下創意咖啡組冠軍、林于安及李彥銅同項，充分展現嘉藥在飲調方面的教學成果。

家樂福咖啡大賽從10月初便分成北中南三區辦理初賽，其高額獎金大專餐旅相關科系的咖啡高手參賽一展長才，決賽日前於在台北舉可說是獲得全壘打，在創意咖啡冷飲組彭玉辰以「Aromatic Garde得冠軍、林于安及李彥銅則以「芋見那堤」、「follow me (番柳梅勝。

首次參加咖啡比賽便獲得冠軍的彭玉辰同學提到，為了做出屬於自啡，在指導老師鄧杞祝鼓勵下，大膽嘗試在磨碎的咖啡中加入馬告手沖過程中流速但卻是能將馬告獨特香氣充分與咖啡融合的方式，和洛神花做成香料風味糖加入咖啡中，增添不同的風味，最後再利合，以增加整體咖啡的口感及香氣，創造了這一杯「**Aromatic Gar**園」，比賽現場雖然緊張，但從選手間的觀摩學習對彭玉辰來說可

餐旅系主任戴揚飛表示，嘉藥餐旅系一向鼓勵學生多多參加國內外上課穩扎穩打的基礎外，參與大小比賽對學生來說也是一種挑戰與場上選手相互競爭學習，不僅能強化自身專業能力，對日後職涯發助。

家樂福創意咖啡大賽 嘉藥餐旅奪冠又優勝

發稿時間：2023/10/25 09:57:48

(中央社訊息服務20231025

09:57:48)嘉南藥理大學餐旅管理系參加第二屆家樂福咖啡大賽，與來自北中南三區選手相互競爭，最終由彭玉辰同學奪下創意咖啡組冠軍、林于安及李彥銅同學獲得優勝獎項，充分展現嘉藥在飲調方面的教學成果。



創意咖啡大賽嘉藥餐旅生大豐收(左至右為林于安、彭玉辰及李彥銅)

家樂福咖啡大賽從10月初便分成北中南三區辦理初賽，其高額獎金吸引來自全台大專餐旅相關科系的咖啡高手參賽一展長才，決賽日前於在台北舉行，嘉藥餐旅系可說是獲得全壘打，在創意咖啡冷飲組彭玉辰以「Aromatic Garden芳香花園」獲得冠軍、林于安及李彥銅則以「芋見那堤」、「fallow me (番柳梅)」獲得優勝。



獲得創意咖啡組冠軍的嘉藥餐旅系彭玉辰同學

首次參加咖啡比賽便獲得冠軍的彭玉辰同學提到，為了做出屬於自己獨特的創意咖啡，在指導老師鄧杞祝鼓勵下，大膽嘗試在磨碎的咖啡中加入馬告，雖然這會影響手沖過程中流速但卻是能將馬告獨特香氣充分與咖啡融合的方式，搭配磨碎柚子皮和洛神花做成香料風味糖加入咖啡中，增添不同的風味，最後再利用氮氣進行混合，以增加整體咖啡的口感及香氣，創造了這一杯「Aromatic

Garden芳香花園」，比賽現場雖然緊張，但從選手間的觀摩學習對彭玉辰來說可說是獲益良多。

餐旅系主任戴揚飛表示，嘉藥餐旅系一向鼓勵學生多多參加國內外競賽，除了平時上課穩扎穩打的基礎外，參與大小比賽對學生來說也是一種挑戰與磨練，也能夠與場上選手相互競爭學習，不僅能強化自身專業能力，對日後職涯發展都有相當的幫助。

家樂福創意咖啡大賽 嘉藥餐旅奪冠又優勝

Oct 25, 2023 [新聞](#) [新聞時事](#)

(中央社訊息服務20231025 09:57:48)嘉南藥理大學餐旅管理系參加第二屆家樂福咖啡大賽，與來自北中南三區選手相互競爭，最終由彭玉辰同學奪下創意咖啡組冠軍、林于安及李彥銅同學獲得優勝獎項，充分展現嘉藥在飲調方面的教學成果。



家樂福咖啡大賽從10月初便分成北中南三區辦理初賽，其高額獎金吸引來自全台大專餐旅相關科系的咖啡高手參賽一展長才，決賽日前於在台北舉行，嘉藥餐旅系可說是獲得全壘打，在創意咖啡冷飲組彭玉辰以「Aromatic Garden芳香花園」獲得冠軍、林于安及李彥銅則以「芋見那堤」、「follow me (番柳梅)」獲得優勝。



首次參加咖啡比賽便獲得冠軍的彭玉辰同學提到，為了做出屬於自己獨特的創意咖啡，在指導老師鄧祀祝鼓勵下，大膽嘗試在磨碎的咖啡中加入馬告，雖然這會影響手沖過程中流速但卻是能將馬告獨特香氣充分與咖啡融合的方式，搭配磨碎柚子皮和洛神花做成香料風味糖加入咖啡中，增添不同的風味，最後再利用氮氣進行混合，以增加整體咖啡的口感及香氣，創造了這一杯「Aromatic Garden芳香花園」，比賽現場雖然緊張，但從選手間的觀摩學習對彭玉辰來說可說是獲益良多。

餐旅系主任戴揚飛表示，嘉藥餐旅系一向鼓勵學生多多參加國內外競賽，除了平時上課穩扎穩打的基礎外，參與大小比賽對學生來說也是一種挑戰與磨練，也能夠與場上選手相互競爭學習，不僅能強化自身專業能力，對

日後職涯發展都有相當的幫助。

家樂福創意咖啡大賽 嘉藥餐旅奪冠又優勝

中央社/ 2023.10.25 09:57 A- A A+

(中央社訊息服務20231025 09:57:48)嘉南藥理大學餐旅管理系參加第二屆家樂福咖啡大賽，與來自北中南三區選手相互競爭，最終由彭玉辰同學奪下創意咖啡組冠軍、林于安及李彥銅同學獲得優勝獎項，充分展現嘉藥在飲調方面的教學成果。



家樂福咖啡大賽從10月初便分成北中南三區辦理初賽，其高額獎金吸引來自全台大專餐旅相關科系的咖啡高手參賽一展長才，決賽日前於在台北舉行，嘉藥餐旅系可說是獲得全壘打，在創意咖啡冷飲組彭玉辰以「Aromatic Garden 芳香花園」獲得冠軍、林于安及李彥銅則以「芋見那堤」、「follow me (番柳梅)」獲得優勝。



首次參加咖啡比賽便獲得冠軍的彭玉辰同學提到，為了做出屬於自己獨特的創意咖啡，在指導老師鄧杞祝鼓勵下，大膽嘗試在磨碎的咖啡中加入馬告，雖然這會影響手沖過程中流速但卻是能將馬告獨特香氣充分與咖啡融合的方式，搭配磨碎柚子皮和洛神花做成香料風味糖加入咖啡中，增添不同的風味，最後再利用氮氣進行混合，以增加整體咖啡的口感及香氣，創造了這一杯「Aromatic Garden 芳香花園」，比賽

現場雖然緊張，但從選手間的觀摩學習對彭玉辰來說可說是獲益良多。

餐旅系主任戴揚飛表示，嘉藥餐旅系一向鼓勵學生多多參加國內外競賽，除了平時上課穩扎穩打的基礎外，參與大小比賽對學生來說也是一種挑戰與磨練，也能夠與場上選手相互競爭學習，不僅能強化自身專業能力，對日後職涯發展都有相當的幫助。

家樂福 咖啡大賽 嘉藥彭玉辰奪冠



中華日報

更新於 10月24日21:08 • 發布於 10月24日21:08

追蹤



嘉藥餐旅系學生在創意咖啡大賽大豐收，獲得冠軍及優勝。(校方提供)

記者黃文記仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系參加第二屆家樂福咖啡大賽，與來自北、中、南三區選手競逐，最終由彭玉辰奪下創意咖啡組冠軍，林于安及李彥銅獲得優勝獎項，充分展現嘉藥在飲調方面的教學成果。

家樂福咖啡大賽從十月初便分成北、中、南三區辦理初賽，祭出高額獎金吸引來自全台大專餐旅相關科系的咖啡高手參賽一展長才，決賽日前在台北舉行，嘉藥餐旅系可說是獲得全壘打，彭玉辰在創意咖啡冷飲組以「Aromatic Garden 芳香花園」獲得冠軍、林于安及李彥銅則以「芋見那堤」、「follow me (番柳梅)」獲得優勝。

首次參賽便獲得冠軍的彭玉辰提到，為了做出屬於自己獨特的創意咖啡，在指導老師鄧杞祝鼓勵下，大膽嘗試在磨碎的咖啡中加入馬告，雖然這會影響手沖過程中流速，但卻是能將馬

告獨特香氣充分與咖啡融合的方式；搭配磨碎柚子皮和洛神花做成香料風味糖加入咖啡中，增添不同的風味。最後再利用氮氣進行混合，以增加整體咖啡的口感及香氣，創造了這一杯「Aromatic Garden 芳香花園」。

彭玉辰還表示，比賽現場雖然緊張，但藉由選手間的觀摩學習，對他來說可說是獲益良多。

家樂福 咖啡大賽 嘉藥彭玉辰奪冠

2023-10-30



嘉藥餐旅系學生在創意咖啡大賽大豐收，獲得冠軍及優勝。（校方提供）

記者黃文記仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系參加第二屆家樂福咖啡大賽，與來自北、中、南三區選手競逐，最終由彭玉辰奪下創意咖啡組冠軍，林于安及李彥銅獲得優勝獎項，充分展現嘉藥在飲調方面的教學成果。

家樂福咖啡大賽從十月初便分成北、中、南三區辦理初賽，祭出高額獎金吸引來自全台大專餐旅相關科系的咖啡高手參賽一展長才，決賽日前在台北舉行，嘉藥餐旅系可說是獲得全壘打，彭玉辰在創意咖啡冷飲組以「**Aromatic Garden**芳香花園」獲得冠軍、林于安及李彥銅則以「芋見那堤」、「**fallow me**（番柳梅）」獲得優勝。

首次參賽便獲得冠軍的彭玉辰提到，為了做出屬於自己獨特的創意咖啡，在指導老師鄧杞祝鼓勵下，大膽嘗試在磨碎的咖啡中加入馬告，雖然這會影響手沖過程中流速，但卻是能將馬告獨特香氣充分與咖啡融合的方式；搭配磨碎柚子皮和洛神花做成香料風味糖加入咖啡中，增添不同的風味。最後再利用氮氣進行混合，以增加整體咖啡的口感及香氣，創造了這一杯「**Aromatic Garden**芳香花園」。

彭玉辰還表示，比賽現場雖然緊張，但藉由選手間的觀摩學習，對他來說可說是獲益良多。

12 2023年10月24日星期二

創意咖啡賽出爐 嘉藥餐旅奪冠又優勝



【記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系參加第2屆家樂福咖啡大賽，與來自北中南3區選手相互競爭，最終由彭玉辰同學奪下創意咖啡組冠軍、林于安及李彥銅同學獲得優勝獎項，充分展現嘉藥在飲調方面教學成果。



家樂福咖啡大賽從10月初便分成北中南3區辦理初賽，其高額獎金吸引來自全台大專餐旅相關科系咖啡高手參賽一展長才，決賽日前於在臺北舉行，嘉藥餐旅系可說是獲得全壘打，在創意咖啡冷飲組彭玉辰以「Aromatic Garden芳香花園」獲得冠軍、林于安及李彥銅則以「芋見那堤」、「fallow me(番柳梅)」獲得優勝。

首次參加咖啡比賽便獲得冠軍彭玉辰同學提到，為了做出屬於自己獨特創意咖啡，在指導老師鄧杞祝鼓勵下，大膽嘗試在磨碎咖啡中加入馬告，雖然這會影響手沖過程中流速，但卻是能將馬告獨特香氣充分與咖啡融合方式，搭配磨碎柚子皮和洛神花做成香料風味糖加入咖啡中，增添不同風味，最後再利用氮氣進行混合，以增加整體咖啡口感及香氣，創造了這一杯

「Aromatic Garden芳香花園」，比賽現場雖緊張，但從選手間觀摩學習對彭玉辰來說可說是獲益良多。

餐旅系主任戴揚飛表示，嘉藥餐旅系一向鼓勵學生多多參加國內外競賽，除了平時上課穩扎穩打基礎外，參與大小比賽對學生來說也是一種挑戰與磨練，也能夠與場上選手相互競爭學習，不僅能強化自身專業能力，對日後職涯發展都有相當幫助。



■ 創意咖啡大賽 嘉藥餐旅奪冠又優勝

2023/10/24

(記者邱秋逢/台南報導)嘉南藥理大學餐旅管理系參加第二屆家樂福咖啡大賽，與來自北中南三區選手相互競爭，最終由彭玉辰同學奪下創意咖啡組冠軍、林于安及李彥銅同學獲得優勝獎項，充分展現嘉藥在飲調方面的教學成果。

家樂福咖啡大賽從10月初便分成北中南三區辦理初賽，其高額獎金吸引來自全台大專餐旅相關科系的咖啡高手參賽一展長才，決賽日前於在台北舉行，嘉藥餐旅系可說是獲得全壘打，在創意咖啡冷飲組彭玉辰以「Aromatic Garden 芳香花園」獲得冠軍、林于安及李彥銅則以「芋見那堤」、「fallow me (番柳梅)」獲得優勝。

首次參加咖啡比賽便獲得冠軍的彭玉辰同學提到，為了做出屬於自己獨特的創意咖啡，在指導老師鄧杞祝鼓勵下，大膽嘗試在磨碎的咖啡中加入馬告，雖然這會影響手沖過程中流速但卻是能將馬告獨特香氣充分與咖啡融合的方式，搭配磨碎柚子皮和洛神花做成香料風味糖加入咖啡中，增添不同的風味，最後再利用氮氣進行混合，以增加整體咖啡的口感及香氣，創造了這一杯「Aromatic Garden 芳香花園」，比賽現場雖然緊張，但從選手間的觀摩學習對彭玉辰來說可說是獲益良多。

餐旅系主任戴揚飛表示，嘉藥餐旅系一向鼓勵學生多多參加國內外競賽，除了平時上課穩扎穩打的基礎外，參與大小比賽對學生來說也是一種挑戰與磨練，也能夠與場上選手相互競爭學習，不僅能強化自身專業能力，對日後職涯發展都有相當的幫助。

創意咖啡大賽 嘉藥餐旅奪冠又優勝

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參加第二屆家樂福咖啡大賽，與來自北中南三區選手相互競爭，最終由彭玉辰同學奪下創意咖啡組冠軍、林于安及李彥銅同學獲得優勝獎項，充分展現嘉藥在飲調方面的教學成果。



家樂福咖啡大賽從10月初便分成北中南三區辦理初賽，其高額獎金吸引來自全台大專餐旅相關科系的咖啡高手參賽一展長才，決賽日前於在台北舉行，嘉藥餐旅系可說是獲得全壘打，在創意咖啡冷飲組彭玉辰以「Aromatic Garden 芳香花園」獲得冠軍、林于安及李彥銅則以「芋見那堤」、「follow me (番柳梅)」獲得優勝。





首次參加咖啡比賽便獲得冠軍的彭玉辰同學提到，為了做出屬於自己獨特的創意咖啡，在指導老師鄧杞祝鼓勵下，大膽嘗試在磨碎的咖啡中加入馬告，雖然這會影響手沖過程中流速但卻是能將馬告獨特香氣充分與咖啡融合的方式，搭配磨碎柚子皮和洛神花做成香料風味糖加入咖啡中，增添不同的風味，最後再利用氮氣進行混合，以增加整體咖啡的口感及香氣，創造了這一杯「**Aromatic Garden**芳香花園」，比賽現場雖然緊張，但從選手間的觀摩學習對彭玉辰來說可說是獲益良多。



餐旅系主任戴揚飛表示，嘉藥餐旅系一向鼓勵學生多多參加國內外競賽，除了平時上課穩扎穩打的基礎外，參與大小比賽對學生來說也是一種挑戰與磨練，也能夠與場上選手相互競爭學習，不僅能強化自身專業能力，對日後職涯發展都有相當的幫助。

創意咖啡大賽 嘉藥餐旅奪冠又優勝 - 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參加第二屆家樂福咖啡大賽，與來自北中南三區選手相互競爭，最終由彭玉辰同學奪下創意咖啡組冠軍、林于安及李彥銅同學獲得優勝獎項，充分展現嘉藥在飲調方面的教學成果。

家樂福咖啡大賽從10月初便分成北中南三區辦理初賽，其高額獎金吸引來自全台大專餐旅相關科系的咖啡高手參賽一展長才，決賽日前於在台北舉行，嘉藥餐旅系可說是獲得全壘打，在創意咖啡冷飲組彭玉辰以「Aromatic Garden 芳香花園」獲得冠軍、林于安及李彥銅則以「芋見那堤」、「fallow me (番柳梅)」獲得優勝。

首次參加咖啡比賽便獲得冠軍的彭玉辰同學提到，為了做出屬於自己獨特的創意咖啡，在指導老師鄧杞祝鼓勵下，大膽嘗試在磨碎的咖啡中加入馬告，雖然這會影響手沖過程中流速但卻是能將馬告獨特香氣充分與咖啡融合的方式，搭配磨碎柚子皮和洛神花做成香料風味糖加入咖啡中，增添不同的風味，最後再利用氮氣進行混合，以增加整體咖啡的口感及香氣，創造了這一杯「Aromatic Garden 芳香花園」，比賽現場雖然緊張，但從選手間的觀摩學習對彭玉辰來說可說是獲益良多。

餐旅系主任戴揚飛表示，嘉藥餐旅系一向鼓勵學生多多參加國內外競賽，除了平時上課穩扎穩打的基礎外，參與大小比賽對學生來說也是一種挑戰與磨練，也能夠與場上選手相互競爭學習，不僅能強化自身專業能力，對日後職涯發展都有相當的幫助。

圖說：獲得創意咖啡組冠軍的嘉藥餐旅系彭玉辰同學

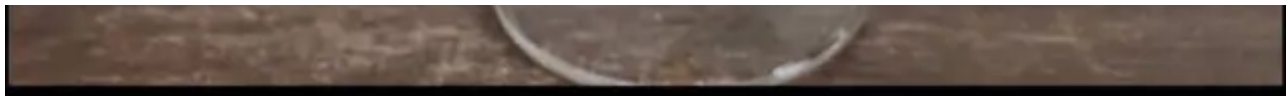
文章導覽

創意咖啡大賽 嘉藥餐旅奪冠又優勝

About The Author TainanTalk

〔記者鄭德政南市報導〕嘉南藥理大學餐旅管理系參加第二屆家樂福咖啡大賽，與來自北中南三區選手相互競爭，最終由彭玉辰同學奪下創意咖啡組冠軍、林于安及李彥銅同學獲得優勝獎項，充分展現嘉藥在飲調方面的教學成果。





（圖說）加入馬告及香料風味糖的「Aromatic Garden 芳香花園」獲得創意咖啡組冠軍。（記者鄭德政攝）

家樂福咖啡大賽從10月初便分成北中南三區辦理初賽，其高額獎金吸引來自全台大專餐旅相關科系的咖啡高手參賽一展長才，決賽日前於在台北舉行，嘉藥餐旅系可說是獲得全壘打，在創意咖啡冷飲組彭玉辰以「Aromatic Garden 芳香花園」獲得冠軍、林于安及李彥銅則以「芋見那堤」、「fallow me（番柳梅）」獲得優勝。



（圖說）獲得創意咖啡組冠軍的嘉藥餐旅系彭玉辰同學（右）。（記者鄭德政攝）

首次參加咖啡比賽便獲得冠軍的彭玉辰同學提到，為了做出屬於自己獨特的創意咖啡，在指導老師鄧杞祝鼓勵下，大膽嘗試在磨碎的咖啡中加入馬告，雖然這會影響手沖過程中流速，但卻是能將馬告獨特香氣充分與咖啡融合的方式，搭配磨碎柚子皮和洛神花做成香料風味糖加入咖啡中，增添不同的風味，最後再利用氮氣進行混合，以增加整體咖啡的口感及香氣，創造這一杯「Aromatic Garden 芳香花園」，比賽現場雖然緊張，但從選手間的觀摩學習對彭玉辰來說可說是獲益良多。





（圖說）創意咖啡大賽嘉藥餐旅生大豐收，由左至右為林于安、彭玉辰及李彥銅。（記者鄭德政攝）

餐旅系主任戴揚飛表示，嘉藥餐旅系一向鼓勵學生多多參加國內外競賽，除了平時上課穩扎穩打的基礎外，參與大小比賽對學生來說也是一種挑戰與磨練，也能夠與場上選手相互競爭學習，不僅能強化自身專業能力，對日後職涯發展都有相當的幫助。

創意咖啡賽出爐 嘉藥餐旅奪冠又優勝



勁報

發布於 7 天前



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系參加第2屆家樂福咖啡大賽，與來自北中南3區選手相互競爭，最終由彭玉辰同學奪下創

意咖啡組冠軍、林于安及李彥銅同學獲得優勝獎項，充分展現嘉藥在飲調方面教學成果。

家樂福咖啡大賽從10月初便分成北中南3區辦理初賽，其高額獎金吸引來自全台大專餐旅相關科系咖啡高手參賽一展長才，決賽日前於在臺北舉行，嘉藥餐旅系可說是獲得全壘打，在創意咖啡冷飲組彭玉辰以「**Aromatic Garden** 芳香花園」獲得冠軍、林于安及李彥銅則以「芋見那堤」、「**fallow me**(番柳梅)」獲得優勝。

首次參加咖啡比賽便獲得冠軍彭玉辰同學提到，為了做出屬於自己獨特創意咖啡，在指導老師鄧杞祝鼓勵下，大膽嘗試在磨碎咖啡中加入馬告，雖然這會影響手沖過程中流速，但卻是能將馬告獨特香氣充分與咖啡融合方式，搭配磨碎柚子皮和洛神花做成香料風味糖加入咖啡中，增添不同風味，最後再利用氮氣進行混合，以增加整體咖啡口感及香氣，創造了這一杯「**Aromatic Garde**

n芳香花園」，比賽現場雖緊張，但從選手間觀摩學習對彭玉辰來說可說是獲益良多。

餐旅系主任戴揚飛表示，嘉藥餐旅系一向鼓勵學生多多參加國內外競賽，除平時上課穩扎穩打基礎外，參與大小比賽對學生來說也是一種挑戰與磨練，也能夠與場上選手相互競爭學習，不僅能強化自身專業能力，對日後職涯發展都有相當幫助。





創意咖啡賽出爐 嘉藥餐旅奪冠又優勝

勁報

2023-10-24 12:05



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系參加第2屆家樂福咖啡大賽，與來自北中南3區選手相互競爭，最終由彭玉辰同學奪下創意咖啡組冠軍、林于安及李彥銅同學獲得優勝獎項，充分展現嘉藥在飲調方面教學成果。

家樂福咖啡大賽從10月初便分成北中南3區辦理初賽，其高額獎金吸引來自全台大專餐旅相關科系咖啡高手參賽一展長才，決賽日前於在臺北舉行，嘉藥餐旅系可說是獲得全壘打，在創意咖啡冷飲組彭玉辰以「Aromatic Garden 芳香花園」獲得冠軍、林于安及李彥銅則以「芋見那堤」、「follow me(番柳梅)」獲得優勝。

首次參加咖啡比賽便獲得冠軍彭玉辰同學提到，為了做出屬於自己獨特創意咖啡，在指導老師鄧杞祝鼓勵下，大膽嘗試在磨碎咖啡中加入馬告，雖然這會影響手沖過程中流速，但卻是能將馬告獨特香氣充分與咖啡融合方式，搭配磨碎柚子皮和洛神花做成香料風味糖加入咖啡中，增添不同風味，最後再利用氮氣進行混合，以增加整體咖啡口感及香氣，創造了這一杯「Aromatic Garden芳香花園」，比賽現場雖緊張，但從選手間觀摩學習對彭玉辰來說可說是獲益良多。

餐旅系主任戴揚飛表示，嘉藥餐旅系一向鼓勵學生多多參加國內外競賽，除平時上課穩扎穩打基礎外，參與大小比賽對學生來說也是一種挑戰與磨練，也能夠與場上選手相互競爭學習，不僅能強化自身專業能力，對日後職涯發展都有相當幫助。





創意咖啡賽出爐 嘉藥餐旅奪冠又優勝

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】嘉南藥理大學餐旅管理系參加第2屆家樂福咖啡大賽，與來自北中南3區選手相互競爭，最終由彭玉辰同學奪下創意咖啡組冠軍、林于安及李彥銅同學獲得優勝獎項，充分展現嘉藥在飲調方面教學成果。

家樂福咖啡大賽從10月初便分成北中南3區辦理初賽，其高額獎金吸引來自全台大專餐旅相關科系咖啡高手參賽一展長才，決賽日前於在臺北舉行，嘉藥餐旅系可說是獲得全壘打，在創意咖啡冷飲組彭玉辰以「Aromatic Garden芳香花園」獲得冠軍、林于安及李彥銅則以「芋見那堤」、「fallow me(番柳梅)」獲得優勝。

首次參加咖啡比賽便獲得冠軍彭玉辰同學提到，為了做出屬於自己獨特創意咖啡，在指導老師鄧杞祝鼓勵下，大膽嘗試在磨碎咖啡中加入馬告，雖然這會影響手沖過程中流速，但卻是能將馬告獨特香氣充分與咖啡融合方式，搭配磨碎柚子皮和洛神花做成香料風味糖加入咖啡中，增添不同風味，最後再利用氮氣進行混合，以增加整體咖啡口感及香氣，創造了這一杯「Aromatic Garden芳香花園」，比賽現場雖緊張，但從選手間觀摩學習對彭玉辰來說可說是獲益良多。

餐旅系主任戴揚飛表示，嘉藥餐旅系一向鼓勵學生多多參加國內外競賽，除平時上課穩扎穩打基礎外，參與大小比賽對學生來說也是一種挑戰與磨練，也能夠與場上選手相互競爭學習，不僅能強化自身專業能力，對日後職涯發展都有相當幫助。





焦點新聞

創意咖啡賽出爐 嘉藥餐旅奪冠又優勝

勁報 2023/10/24 12:05

字級： A- A A+

【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系參加第2屆家樂福咖啡大賽，與來自北中南3區選手相互競爭，最終由彭玉辰同學奪下創意咖啡組冠軍、林于安及李彥銅同學獲得優勝獎項，充分展現嘉藥在飲調方面教學成果。

家樂福咖啡大賽從10月初便分成北中南3區辦理初賽，其高額獎金吸引來自全台大專餐旅相關科系咖啡高手參賽一展長才，決賽日前於在臺北舉行，嘉藥餐旅系可說是獲得全壘打，在創意咖啡冷飲組彭玉辰以「Aromatic Garden 芳香花園」獲得冠軍、林于安及李彥銅則以「芋見那堤」、「fallow me(番柳梅)」獲得優勝。

首次參加咖啡比賽便獲得冠軍彭玉辰同學提到，為了做出屬於自己獨特創意咖啡，在指導老師鄧杞祝鼓勵下，大膽嘗試在磨碎咖啡中加入馬告，雖然這會影響手沖過程中流速，但卻是能將馬告獨特香氣充分與咖啡融合方式，搭配磨碎柚子皮和洛神花做成香料風味糖加入咖啡中，增添不同風味，最後再利用氮氣進行混合，以增加整體咖啡口感及香氣，創造了這一杯「Aromatic Garden 芳香花園」，比賽現場雖緊張，但從選手間觀摩學習對彭玉辰來說可說是獲益良多。

餐旅系主任戴揚飛表示，嘉藥餐旅系一向鼓勵學生多多參加國內外競賽，除平時上課穩扎穩打

基礎外，參與大小比賽對學生來說也是一種挑戰與磨練，也能夠與場上選手相互競爭學習，不僅能強化自身專業能力，對日後職涯發展都有相當幫助。





2023-10-24 12:05:08

創意咖啡賽出爐 嘉藥餐旅奪冠又優勝



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系參加第2屆家樂福咖啡大賽，與來自北中南3區選手相互競爭，最終由彭玉辰同學奪下創意咖啡全壘打，林于安及李彥銅同學獲得優勝獎項，充分展現嘉藥在飲調方面教學成果。

家樂福咖啡大賽從10月初便分成北中南3區辦理初賽，其高額獎金吸引許多專餐旅相關科系咖啡高手參賽一展長才，決賽日前於在臺北舉行，是獲得全壘打，在創意咖啡冷飲組彭玉辰以「Aromatic Garden芳香花園」獲冠軍、林于安及李彥銅則以「芋見那堤」、「follow me(番柳梅)」獲

首次參加咖啡比賽便獲得冠軍彭玉辰同學提到，為了做出屬於自己在指導老師鄧杞祝鼓勵下，大膽嘗試在磨碎咖啡中加入馬告，雖然程中流速，但卻是能將馬告獨特香氣充分與咖啡融合方式，搭配磨花做成香料風味糖加入咖啡中，增添不同風味，最後再利用氮氣進整體咖啡口感及香氣，創造了這一杯「Aromatic Garden 芳香花園」。緊張，但從選手間觀摩學習對彭玉辰來說可說是獲益良多。

餐旅系主任戴揚飛表示，嘉藥餐旅系一向鼓勵學生多多參加國內外課穩扎穩打基礎外，參與大小比賽對學生來說也是一種挑戰與磨練。選手相互競爭學習，不僅能強化自身專業能力，對日後職涯發展都





創意咖啡賽出爐 嘉藥餐旅奪冠又優勝

新聞聯訪中心 2023-10-24



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系參加第2屆家樂福咖啡大賽，與來自北中南3區選手相互競爭，最終由彭玉辰同學奪下創意咖啡組冠軍、林于安及李彥銅同學獲得優勝獎項，充分展現嘉藥在飲調方面教學成果。

家樂福咖啡大賽從10月初便分成北中南3區辦理初賽，其高額獎金吸引來自全台大專餐旅相關科系咖啡高手參賽一展長才，決賽日前於在臺北舉行，嘉藥餐旅系可說是獲得全壘打，在創意咖啡冷飲組彭玉辰以「Aromatic Garden芳香花園」獲得冠軍、林于安及李彥銅則以「芋見那堤」、「follow me(番柳梅)」獲得優勝。

首次參加咖啡比賽便獲得冠軍彭玉辰同學提到，為了做出屬於自己獨特創意咖啡，在指導老師鄧杞祝鼓勵下，大膽嘗試在磨

碎咖啡中加入馬告，雖然這會影響手沖過程中流速，但卻是能將馬告獨特香氣充分與咖啡融合方式，搭配磨碎柚子皮和洛神花做成香料風味糖加入咖啡中，增添不同風味，最後再利用氮氣進行混合，以增加整體咖啡口感及香氣，創造了這一杯

「**Aromatic Garden**芳香花園」，比賽現場雖緊張，但從選手間觀摩學習對彭玉辰來說可說是獲益良多。

餐旅系主任戴揚飛表示，嘉藥餐旅系一向鼓勵學生多多參加國內外競賽，除平時上課穩扎穩打基礎外，參與大小比賽對學生來說也是一種挑戰與磨練，也能夠與場上選手相互競爭學習，不僅能強化自身專業能力，對日後職涯發展都有相當幫助。







創意咖啡賽出爐 嘉藥餐旅奪冠又優勝



2023-10-24 【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系參加第2屆家樂福咖啡大賽，與來自北中南3區選手相互競爭，最終由彭玉辰同學奪下創意咖啡組冠軍、林于安及李彥銅同學獲得優勝獎項，充分展現嘉藥在飲調方面教學成果。

家樂福咖啡大賽從10月初便分成北中南3區辦理初賽，其高額獎金吸引來自全台大專餐旅相關科系咖啡高手參賽一展長才，決賽日前於在臺北舉行，嘉藥餐旅系可說是獲得全壘打，在創意咖啡冷飲組彭玉辰以「Aromatic Garden芳香花園」獲得冠軍、林于安及李彥銅則以「芋見那堤」、「fallow me(番柳梅)」獲得優勝。

首次參加咖啡比賽便獲得冠軍彭玉辰同學提到，為了做出屬於自己獨特創意咖啡，在指導老師鄧杞祝鼓勵下，大膽嘗試在磨碎咖啡中加入馬告，雖然這會影響手沖過程中流速，但卻是能將馬告獨特香氣充分與咖啡融合方式，搭配磨碎柚子皮和洛神花做成香料風味糖加入咖啡中，增添不同風味，最後再利用氮氣進行混合，以增加整體咖啡口感及香氣，創造了這一杯「Aromatic Garden芳香花園」，比賽現場雖緊張，但從選手間觀摩學習對彭玉辰來說可說是獲益良多。

餐旅系主任戴揚飛表示，嘉藥餐旅系一向鼓勵學生多多參加國內外競賽，除平時上課穩扎穩打基礎外，參與大小比賽對學生來說也是一種挑戰與磨練，也能夠與場上選手相互競爭學習，不僅能強化自身專業能力，對日後職涯發展都有相當幫助。





創意咖啡賽出爐 嘉藥餐旅奪冠又優勝

Posted on 2023-10-24 by 新聞聯訪中心



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系參加第2屆家樂福咖啡大賽，與來自北中南3區選手相互競爭，最終由彭玉辰同學奪下創意咖啡組冠軍、林于安及李彥銅同學獲得優勝獎項，充分展現嘉藥在飲調方面教學成果。

家樂福咖啡大賽從10月初便分成北中南3區辦理初賽，其高額獎金吸引來自全台大專餐旅相關科系咖啡高手參賽一展長才，決賽日前於在臺北舉行，嘉藥餐旅系可說是獲得全壘打，在創意咖啡冷飲組彭玉辰以「Aromatic Garden芳香花園」獲得冠軍、林于安及李彥銅則以「芋見那堤」、「fallow me(番柳梅)」獲得優勝。

首次參加咖啡比賽便獲得冠軍彭玉辰同學提到，為了做出屬於自己獨特創意咖啡，在指導老師鄧杞祝鼓勵下，大膽嘗試在磨碎咖啡中加入馬告，雖然這會影響手沖過程中流速，但卻是能將馬告獨特香氣充分與咖啡融合方式，搭配磨碎柚子皮和洛神花做成香料風味糖加入咖啡中，增添不同風味，最後再利用氮氣進行混合，以增加整體咖啡口感及香氣，創造了這一杯「Aromatic Garden芳香花園」，比賽現場雖緊張，但從選手間觀摩學習對彭玉辰來說可說是獲益良多。

餐旅系主任戴揚飛表示，嘉藥餐旅系一向鼓勵學生多多參加國內外競賽，除平時上課穩扎穩打基礎外，參與大小比賽對學生來說也是一種挑戰與磨練，也能夠與場上選手相互競爭學習，不僅能強化自身專業能力，對日後職涯發展都有相當幫助。





創意咖啡賽出爐 嘉藥餐旅奪冠又優勝



10月24, 2023



【勁報記者于郁金 / 臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系參加第 2 屆家樂福咖啡大賽，與來自北中南 3 區選手相互競爭，最終由彭玉辰同學奪下創意咖啡組

冠軍、林于安及李彥銅同學獲得優勝獎項，充分展現嘉藥在飲調方面教學成果。

家樂福咖啡大賽從 10 月初便分成北中南 3 區辦理初賽，其高額獎金吸引來自全台大專餐旅相關科系咖啡高手參賽一展長才，決賽日前於在臺北舉行，嘉藥餐旅系可說是獲得全壘打，在創意咖啡冷飲組彭玉辰以「Aromatic Garden 芳香花園」獲得冠軍、林于安及李彥銅則以「芋見那堤」、「follow me (番柳梅)」獲得優勝。

首次參加咖啡比賽便獲得冠軍彭玉辰同學提到，為了做出屬於自己獨特創意咖啡，在指導老師鄧杞祝鼓勵下，大膽嘗試在磨碎咖啡中加入馬告，雖然這會影響手沖過程中流速，但卻是能將馬告獨特香氣充分與咖

啡融合方式，搭配磨碎柚子皮和洛神花做成香料風味糖加入咖啡中，增添不同風味，最後再利用氮氣進行混合，以增加整體咖啡口感及香氣，創造了這一杯「Aromatic Garden 芳香花園」，比賽現場雖緊張，但從選手間觀摩學習對彭玉辰來說可說是獲益良多。

餐旅系主任戴揚飛表示，嘉藥餐旅系一向鼓勵學生多多參加國內外競賽，除平時上課穩扎穩打基礎外，參與大小比賽對學生來說也是一種挑戰與磨練，也能夠與場上選手相互競爭學習，不僅能強化自身專業能力，對日後職涯發展都有相當幫助。





創意咖啡賽出爐 嘉藥餐旅奪冠又優勝

勁報/ 2023.10.24 12:06 A- A A+



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系參加第2屆家樂福咖啡大賽，與來自北中南3區選手相互競爭，最終由彭玉辰同學奪下創意咖啡組冠軍、林于安及李彥銅同學獲得優勝獎項，充分展現嘉藥在飲調方面教學成果。

家樂福咖啡大賽從10月初便分成北中南3區辦理初賽，其高額獎金吸引來自全台大專餐旅相關科系咖啡高手參賽一展長才，決賽日前於在臺北舉行，嘉藥餐旅系可說是獲得全壘打，在創意咖啡冷飲組彭玉辰以「Aromatic Garden芳香花園」獲得冠軍、林于安及李彥銅則以「芋見那堤」、「fallow me(番柳梅)」獲得優勝。

首次參加咖啡比賽便獲得冠軍彭玉辰同學提到，為了做出屬於自己獨特創意咖啡，在指導老師鄧杞祝鼓勵下，大膽嘗試在磨碎咖啡中加入馬告，雖然這會影響手沖過程中流速，但卻是能將馬告獨特香氣充分與咖啡融合方式，搭配磨碎柚子皮和洛神花做成香料風味糖加入咖啡中，增添不同風味，最後再利用氮氣進行混合，以增加整體咖啡口感及香氣，創造了這一杯「Aromatic Garden 芳香花園」，比賽現場雖緊張，但從選手間觀摩學習對彭玉辰來說可說是獲益良多。

餐旅系主任戴揚飛表示，嘉藥餐旅系一向鼓勵學生多多參加國內外競賽，除平時上課穩扎穩打基礎外，參與大小比賽對學生來說也是一種挑戰與磨練，也能夠與場上選手相互競爭學習，不僅能強化自身專業能力，對日後職涯發展都有相當幫助。





創意咖啡大賽 嘉藥餐旅奪冠又優勝



2023-10-24 點閱數：125,039



圖：創意咖啡大賽獲得創意咖啡組冠軍的嘉藥餐旅系彭玉辰同學。（嘉南藥理大學提供）

【記者黃鐘毅 / 台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系參加第二屆家樂福咖啡大賽，與來自北中南三區選手相互競爭，最終由彭玉辰同學奪下創意咖啡組冠軍、林于安及李彥銅同學獲得優勝獎項，充分展現嘉藥在飲調方面的教學成果。

家樂福咖啡大賽從10月初分成北中南三區辦理初賽，其高額獎金吸引來自全台大專餐旅相關科系的咖啡高手參賽一展長才，決賽日前在台北舉行，嘉藥餐旅系彭玉辰同學，在創意咖啡冷飲組以「Aromatic Garden芳香花園」獲得冠軍、林于安及李彥銅則以「芋見那堤」、「follow me (番柳梅)」獲得優勝。



圖：嘉藥餐旅生大豐收(左至右為林于安、彭玉辰及李彥銅)。(嘉南藥理大學提供)

首次參賽獲得冠軍的彭玉辰同學表示，為了做出屬於自己獨特的創意咖啡，大膽嘗試在磨碎的咖啡中加入馬告，獨特香氣充分與咖啡融合的方式，搭配磨碎柚子皮和洛神花做成

香料風味糖加入咖啡中，增添不同的風味，最後再利用氮氣進行混合，以增加整體咖啡的口感及香氣，創造了這一杯「Aromatic Garden芳香花園」，比賽現場雖然緊張，但從選手間的觀摩學習對他來說可說是獲益良多。

餐旅系主任戴揚飛表示，嘉藥餐旅系一向鼓勵學生多多參加國內外競賽，除了平時上課穩扎穩打的基礎外，參與大小比賽對學生來說也是一種挑戰與磨練，也能夠與場上選手相互競爭學習，不僅能強化自身專業能力，對日後職涯發展都有相當的幫助。

培育台灣在地世界咖啡冠軍 2023年第二屆家樂福INLOVE CAFÉ全國咖啡大賽總冠軍出爐

2023-10-24 16:17

▲家樂福INLOVE CAFÉ全國咖啡大賽創意咖啡冷飲組評審與得獎選手合影。(圖/主辦單位提供)

記者張辰卿/台北報導

家樂福為推廣台灣種植的在地咖啡豆並傳遞家樂福自有品牌咖啡INLOVE CAFÉ「愛咖啡、愛地球、愛永續、愛分享」四大理念，以沖煮與創意為競賽主軸的第二屆家樂福INLOVE CAFÉ全國咖啡大賽，10月22日在景文科技大學舉辦總決賽。家樂福率先支持國內咖啡及農畜產生產者，規定在食材上全面採用台灣在地咖啡豆及農產品以深化台灣咖啡能量，成功吸引全台近80位餐飲、觀光相關科系與咖啡社團大專學生報名參加。獎項內容提供各組別的冠軍獎金30,000元、亞軍獎金20,000元、季軍獎金15,000元。同時設有網路票選人氣王，可獲得家樂福禮券10,000元。豐厚獎金與專業評比安排，吸引不少來自全台大專餐旅相關科系的咖啡高手參賽一展長才。家樂福INLOVE CAFÉ全國咖啡大賽鼓勵青年學子參與，吸引大眾目光及興趣，並藉此向社會大眾宣導及展現技職教育與訓練的價值。



▲家樂福INLOVE CAFÉ全國咖啡大賽手沖咖啡組評審與得獎選手合影。(圖/主辦單位提供)

家樂福表示，台灣民眾熱愛咖啡聞名國際，為了支持國內咖啡及酪農業者，延續第一屆家樂福咖啡大賽規則，比賽選用INLOVE CAFÉ屏東巴魯那莊園咖啡豆，藉此深化台灣咖啡的能量，提供優質又實惠的咖啡給消費者。第二屆大賽分為手沖咖啡組以及創意咖啡冷飲組兩組。手沖咖啡組，選手出賽編號由大會隨機抽籤排出，採一輪一位上場進行比賽；使用大會指定咖啡豆：INLOVE CAFÉ屏東巴魯那莊園咖啡豆水洗（2022 COFFEEREVIEW 92分），考驗選手基本功力，賽程期間相當緊張刺激。而在創意咖啡組項目，選手必須使用至少一種台灣農產（例如蔬果、穀物、乳品等，新鮮或加工製品不限），結合創意調製出商業價值高，符合國人口味、口感喜好之咖啡飲品，獲獎的甚至有機會經商化後上市成為銷售新品；兼具創意與在地特色，是家樂福咖啡大賽一大亮點。

選手歷經北、中、南三區激烈競爭之初賽，於10月22日進行總決賽。手沖咖啡組在國產咖啡評鑑專家吳原炳、行政院農業委員會茶業改良場副研究員劉千如、2023 WCE世界盃烘豆大賽台灣代表黃宥澄，國產咖啡評鑑專家陳若芸及2023WCE世界盃杯測師大賽台灣選拔賽第一名賴力弘等專業評審團評選下，冠軍為台南應用科技大學鄭宇盛，亞軍為高雄餐旅大學顏維進及季軍為台南應用科技大學王志傑。而創意咖啡冷飲組在包含具備有CQI 國際咖啡品質鑑定師身份之統一企業咖啡商業服務部長林靖雯、2023年WSC世界虹吸咖啡大賽冠軍簡嘉程及崑山科技大學助理教授施智偉等專業評審團評選下，冠軍為嘉南藥理大學彭玉辰，亞軍為景文科技大學游之瑀，季軍為弘光科技大學朱俊璋。另外經過網路票選，網路票選人氣王為崑山科技大學張子軒，特別獎為崑山科技大學許嘉鈴。



▲家樂福INLOVE CAFÉ全國咖啡大賽，主辦單位與評審、得獎者大合影。(圖/主辦單位提供)

每位獲得決賽資格的學子表現皆值得嘉許！而這項別具意義的咖啡賽事不僅從教育面著手培育未來咖啡職人，鼓勵年輕學子懷抱夢想投入相關產業，還以實際行動力挺農民及環境永續，實為企業善盡社會責任之典範。第二屆家樂福咖啡大賽由農業部農糧署指導，贊助單位為統一企業股份有限公司、盛幃有限公司、致沅貿易股份有限公司及高聖泰國際企業有限公司。大賽期許能將參賽者的視野及技能提升至國際水準，達到產官學，跨業界交流，促進台灣咖啡產業發展。



創意咖啡大賽 嘉藥餐旅奪冠又優勝

鄭永德 (catalog.php?type=author&author_id=18) 白 2023年十月24日 95 觀看 1 分享

【記者鄭永德台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系參加第二屆家樂福咖啡大賽，與來自北中南三區選手相互競爭，最終由彭玉辰同學奪下創意咖啡組冠軍、林于安及李彥銅同學獲得優勝獎項，充分展現嘉藥在飲調方面的教學成果。

家樂福咖啡大賽從10月初便分成北中南三區辦理初賽，其高額獎金吸引來自全台大專餐旅相關科系的咖啡高手參賽一展長才，決賽日前於在台北舉行，嘉藥餐旅系可說是獲得全壘打，在創意咖啡冷飲組彭玉辰以「Aromatic Garden芳香花園」獲得冠軍、林于安及李彥銅則以「芋見那堤」、「follow me (番柳梅)」獲得優勝。

首次參加咖啡比賽便獲得冠軍的彭玉辰同學提到，為了做出屬於自己獨特的創意咖啡，在指導老師鄧杞祝鼓勵下，大膽嘗試在磨碎的咖啡中加入馬告，雖然這會影響手沖過程中流速但卻是能將馬告獨特香氣充分與咖啡融合的方式，搭配磨碎柚子皮和洛神花做成香料風味糖加入咖啡中，增添不同的風味，最後再利用氮氣進行混合，以增加整體咖啡的口感及香氣，創造了這一杯「Aromatic Garden芳香花園」，比賽現場雖然緊張，但從選手間的觀摩學習對彭玉辰來說可說是獲益良多。

餐旅系主任戴揚飛表示，嘉藥餐旅系一向鼓勵學生多多參加國內外競賽，除了平時上課穩扎穩打的基礎外，參與大小比賽對學生來說也是一種挑戰與磨練，也能夠與場上選手相互競爭學習，不僅能強化自身專業能力，對日後職涯發展都有相當的幫助。



[獲得創意咖啡組冠軍的嘉藥餐旅系彭玉辰同學。](#)
(uploadfiles/l/20231024171006_14125.jpg)

創意咖啡大賽嘉藥餐旅大獲全勝！ 「AROMATIC GARDEN芳香花園」創意奪冠

2023/10/24 陳遍綠 575

嘉南藥理大學餐旅管理系參加第二屆家樂福咖啡大賽，與來自北中南三區選手相互競爭，最終由彭玉辰同學奪下創意咖啡組冠軍、林于安及李彥銅同學獲得優勝獎項，充分展現嘉藥在飲調方面的教學成果。



▲ 創意咖啡大賽嘉藥餐旅生大豐收(左至右為林于安、彭玉辰及李彥銅)

家樂福咖啡大賽從10月初便分成北中南三區辦理初賽，其高額獎金吸引來自全台大專餐旅相關科系的咖啡高手參賽一展長才，決賽日前於在台北舉行，嘉藥餐旅系可說是獲得全壘打，在創意咖啡冷飲組彭玉辰以

「Aromatic Garden芳香花園」獲得冠軍、林于安及李彥銅則以「芋見那堤」、「follow me (番柳梅)」獲得優勝。



▲獲得創意咖啡組冠軍的嘉藥餐旅系彭玉辰同學

首次參加咖啡比賽便獲得冠軍的彭玉辰同學提到，為了做出屬於自己獨特的創意咖啡，在指導老師鄧杞祝鼓勵下，大膽嘗試在磨碎的咖啡中加入馬告，雖然這會影響手沖過程中流速但卻是能將馬告獨特香氣充分與咖啡融合的方式，搭配磨碎柚子皮和洛神花做成香料風味糖加入咖啡中，增添不同的風味，最後再利用氮氣進行混合，以增加整體咖啡的口感及香氣，創造了這一杯

「Aromatic Garden芳香花園」，比賽現場雖然緊張，但從選手間的觀摩學習對彭玉辰來說可說是獲益良多。



▲加入馬告及香料風味糖的「**Aromatic Garden**芳香花園」獲得創意咖啡組冠軍

餐旅系主任戴揚飛表示，嘉藥餐旅系一向鼓勵學生多多參加國內外競賽，除了平時上課穩扎穩打的基礎外，參與大小比賽對學生來說也是一種挑戰與磨練，也能夠與場上選手相互競爭學習，不僅能強化自身專業能力，對日後職涯發展都有相當的幫助。