



嘉藥餐旅曾楷勛 國際烹飪比賽奪雙銀

嘉南藥理大學餐旅管理系曾楷勛老師再度踏上國際舞台發光發熱，在2023年FHC中國國際烹飪藝術比賽「美國雞肉西式主菜」及「澳洲牛肉西式主菜」勇奪雙銀牌，此競賽是世界廚師聯合會認證的最高等級A級賽事，曾楷勛老師更是南部唯一私校參賽代表，可說是西式烹飪領域的佼佼者。

FHC中國國際烹飪藝術比賽是「世界廚師聯合協會」認證的最後一場比賽，吸引來自台灣、中國、韓國、澳洲及義大利等國家，615位選手報名參加，中西餐個人賽就有443位選手報名參賽，競爭相當激烈，嘉藥餐旅系曾楷勛老師能在此競賽當中脫穎而出，消息傳回學校全校師生深感與有榮焉。

曾楷勛老師說到，當初發想參賽的菜譜時就想好每種指定食材都要用三吃的方式來呈現，獲得美國雞肉西式主菜銀牌的菜色，就是取自於小時候熟悉小吃「肉捲」的延伸，使用豬網油包裹雞腿肉搭配上雞肉慕斯及九層塔，不僅可以激發出雞肉的香味強度，也讓整體口感更加溫順，搭配上改版法式塔殼創意新法的奶油雞肉塔，讓評審在一種雞肉主食體驗到不同層次及風味的口感體驗，而澳洲牛肉西式主菜則使用煎、炸、烤的烹調方式來呈現牛肉的特色。

餐旅系主任戴揚飛表示，曾楷勛老師是嘉藥餐旅系畢業的學生，在業界歷練多年後再回到母校貢獻所學，教學方式活潑與學生就像是朋友般的相處，曾老師預計在明年5、6月帶領著西廚培訓隊隊至泰國曼谷及馬來西亞檳城參加比賽，為嘉藥在國際賽事上奪得更多榮耀。