



2023 台北國際廚藝挑戰賽 嘉藥餐旅生初參賽奪 1 銅 2 佳作

嘉南藥理大學餐旅管理系再傳捷報!繼系上曾楷勛老師勇奪2023年FHC中國國際烹飪藝術比賽雙銀牌後，餐旅系學生也不遑多讓的在20日落幕的2023年TIC台北國際廚藝挑戰賽中，奪得1銅牌2佳作的好成績，對3位首次參賽的餐旅系學生來說，這應是最好的鼓勵與榮耀。

2023年TIC台北國際廚藝挑戰賽由2023台灣國際食品暨設備及台灣國際年輕廚師協會(TJCA)合作辦理，特地邀請馬來西亞、泰國、韓國等地的優秀廚師共同參與，與台灣好手一較高下，比賽項目涵蓋西式海鮮、中式肉類、亞洲米食等19個項目，超過400多位選手報名參賽同場較勁，嘉藥餐旅系張冠傑、林程禾及明韋辰同學，都是第一次參加國際賽事，能在眾多優秀選手中脫穎而出實屬不易。

目前就讀大三張冠傑同學在主辦單位規定的主食及調料下發揮自己的創意，用雞皮包入特製的雞肉慕斯與配菜，於蒸籠鍋定型後將表皮酥炸搭配上指定調料，做出獨特風格的菜色，成功奪下李錦記中式肉類挑戰賽年輕廚師組銅牌。

大一的明韋辰高中就讀模具科，其雖非本科生但卻秉持對餐飲的高度熱忱與興趣，且因慕嘉藥餐旅名氣，決定隻身從台北來到嘉藥餐旅系就讀，從零開始學起。在王明煌老師的耐心教導及同學互相交流幫助下，明韋辰鼓起勇氣參加了人生第一場餐旅賽事，以「白醬麻油松阪豬義大利麵」挑戰無國界義大利麵項目，比賽當天全家人更是到現場加油打氣，他也不負期待的拿下佳作獎項。

餐旅系主任戴揚飛表示，3位參賽同學雖說是第一次參賽，但在各



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

方餐旅高手齊聚下，能夠不疾不徐的發揮平常訓練所學在規定時間內完成比賽，更具大將之風。餐旅系一直鼓勵同學參加國內外烹調技藝比賽，不僅藉由賽事切磋廚藝，更能透過與廚師間的交流學習而提升專業烹飪技術。所謂知己知彼百戰百勝，嘉藥餐旅系將持續培養學生技能並引領學生走上國際餐飲競技舞台，未來佳績值得期待！