



嘉藥講師曾楷勛 國際烹飪賽發光

記者黃文記／仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系專技講師曾楷勛在二〇二三年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，該競賽是世界廚師聯合會認證的最高等級A級賽事，曾楷勛更是南部唯一私校參賽代表，在西式烹飪領域的國際舞台發光發熱。

FHC中國國際烹飪藝術比賽是「世界廚師聯合會」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，共六百一五位選手參賽，中、西餐個人賽就有四四三位選手參賽，競爭相當激烈。

曾楷勛說到，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的小吃「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，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。

餐旅系系主任戴揚飛表示，曾楷勛是嘉藥餐旅系校友，在業界歷練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。曾老師預計在明年五、六月帶領西廚培訓隊到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。



嘉藥餐旅曾楷勛 國際烹飪比賽奪雙銀

【記者孫宜秋／南市報導】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，65位選手報名參加，中西餐個人賽就有100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。

「記者孫宜秋／南市報導」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，65位選手報名參加，中西餐個人賽就有100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。

嘉藥餐旅曾楷勳 2023國際烹飪比賽 奪雙銀



▲嘉南藥理大學餐旅管理系曾楷勳老師，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。（圖 / 記者林東良翻攝，下同）





Advertisement

記者林東良 / 臺南報導

嘉南藥理大學餐旅管理系曾楷勳老師，再度踏上國際舞臺發光發熱，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，曾楷勳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，吸引來自臺灣、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，嘉藥餐旅系曾楷勳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。



ETtoday新聞雲

曾楷勳老師說到，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「肉卷」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，曾楷勳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月帶領着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。

嘉藥餐旅曾楷勛 2023國際烹飪比賽奪雙銀

【熱門快報】影迷關注的電影盛事盡在金馬60



▲嘉南藥理大學餐旅管理系曾楷勛老師，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。（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。

[廣告]請繼續往下閱讀...



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。



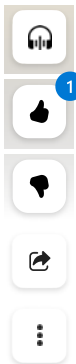
餐旅系主任戴揚飛表示，曾楷勛老師是嘉藥餐旅系畢業的學生，在業界歷練多年後再回到母校貢獻所學，教學方式活潑與學生就像是朋友般的相處，曾老師預計在明年5、6月帶領著西廚培訓隊隊至泰國曼谷及馬來西亞檳城參加比賽，為嘉藥在國際賽事上奪得更多榮耀。

搜尋網頁

探索 新聞 娛樂 全國 生活風格 汽車 世界新聞 個人化



廣



CNA 追蹤

嘉藥餐旅曾楷勛 國際烹飪比賽奪雙銀

1 週

(中央社訊息服務20231114 09:34:21)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。



嘉藥餐旅曾楷勛 國際烹飪比賽奪雙銀
© 由 CNA 提供

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。



嘉藥餐旅系曾楷勛老師是嘉藥畢業校友在多次國際烹飪比賽奪得好成績
© 由 CNA 提供

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，在業界歷練多年且累積豐碩經驗後再回到母校任教，其教學態度認真且教學方式活潑，與學生如朋友般的相處，使學生學習成效更甚提高。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。

2023-11-14 09:34:21 中央社訊息服務20231114 09:34:21

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，在業界歷練多年且累積豐碩經驗後再回到母校任教，其教學態度認真且教學方式活潑，與學生如朋友般的相處，使學生學習成效更甚提高。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。

嘉藥餐旅曾楷勛 國際烹飪比賽 奪雙銀

發稿時間：2023/11/14 09:34:21

(中央社訊息服務20231114 09:34:21)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。



嘉藥餐旅曾楷勛 國際烹飪比賽奪雙銀

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。



嘉藥餐旅系曾楷勛老師是嘉藥畢業校友在多次國際烹飪比賽奪得好成績。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，在業界歷練多年且累積豐碩經驗後再回到母校任教，其教學態度認真且教學方式活潑，與學生如朋友般的相處，使學生學習成效更甚提高。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。

嘉藥餐旅曾楷勛 國際烹飪比賽奪雙銀

Nov 14, 2023 新聞 新聞時事

(中央社訊息服務20231114 09:34:21)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，在業界歷練多年且累積豐碩經驗後再回到母校任教，其教學態度認真且教學方式活潑，與學生如朋友般的相處，使學生學習成效更甚提高。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。

嘉藥餐旅曾楷勛 國際烹飪比賽奪雙銀

中央社/ 2023.11.14 09:34 **A- A A+**

(中央社訊息服務20231114 09:34:21)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，在業界歷練多年且累積豐碩經驗後再回到母校任教，其

教學態度認真且教學方式活潑，與學生如朋友般的相處，使學生學習成效更甚提高。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。

嘉藥講師曾楷勛 國際烹飪賽發光



中華日報

更新於 1天前 • 發布於 1天前

追蹤



嘉藥餐旅系專技講師曾楷勛在國際烹飪比賽奪雙銀。(校方提供)

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系專技講師曾楷勛在二〇二三年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，該競賽是世界廚師聯合會認證的最高等級A級賽事，曾楷勛更是南部唯一私校參賽代表，在西式烹飪領域的國際舞台發光發熱。

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，共六百一五位選手參賽，中、西餐個人賽就有四四三位選手參賽，競爭相當激烈。

曾楷勛說到，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的小吃「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，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。

餐旅系系主任戴揚飛表示，曾楷勛是嘉藥餐旅系校友，在業界歷練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。曾老師預計在明年五、六月帶領西廚培訓隊到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。

嘉藥講師曾楷勛 國際烹飪賽發光

2023-11-21



嘉藥餐旅系專技講師曾楷助在國際烹飪比賽奪雙銀。（校方提供）

記者黃文記仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系專技講師曾楷助在二〇二三年F H C 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，該競賽是世界廚師聯合會認證的最高等級A級賽事，曾楷助更是南部唯一私校參賽代表，在西式烹飪領域的國際舞台發光發熱。

社恐的笑容

別戲弄病魔 他玩的更瘋

F H C 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，共六百一五位選手參賽，中、西餐個人賽就有四四三位選手參賽，競爭相當激烈。

曾楷助說到，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的小吃「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，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。

餐旅系系主任戴揚飛表示，曾楷助是嘉藥餐旅系校友，在業界歷練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。曾老師預計在明年五、六月帶領西廚培訓隊到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。

12 2023年11月13日星期一

嘉藥餐旅曾楷勛 國際烹飪賽勇奪雙銀



【記者于郁金/臺南報導】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」認證最後一場比賽，吸引來自臺灣、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。

曾楷勛老師表示，當初發想參賽菜譜時就想好每種指定食材都要用3吃方式來呈現，獲得美國雞肉西式主菜銀牌菜色，就是取自於小時候熟悉小吃「肉捲」延伸，使用豬網油包裹雞腿肉搭配上雞肉慕斯、九層塔，不僅可激發出雞肉香味強度，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口感體驗，而澳洲牛肉西式主菜則使用煎、炸、烤烹調方式來呈現牛肉特色。

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相處，曾老師預計在明年5、6月帶領著西廚培訓隊至泰國曼谷及馬來西亞檳城參加比賽，為嘉藥在國際賽事奪得更多榮耀。





分享：    

嘉藥餐旅曾楷勛 國際烹飪比賽奪雙銀

2023/11/13

(記者邱秋逢/台南報導)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。

教育

嘉藥餐旅曾楷勛 國際烹飪比賽奪雙銀



蔡永源 17 分鐘 ago

【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，嘉藥餐旅系曾楷助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。



曾楷助老師說到，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，曾楷助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。

嘉藥餐旅曾楷勛 國際烹飪比賽奪雙銀

/

2023/11/14

【記者孫宜秋 / 南市報導】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。



附件

嘉藥餐旅曾楷勛 國際烹飪比賽奪雙銀 - 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新新法的奶油雞肉塔，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。

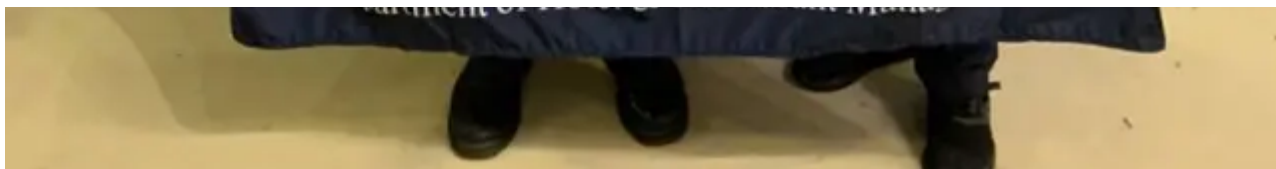
餐旅系主任戴揚飛表示，曾楷勛老師是嘉藥餐旅系畢業的學生，在業界歷練多年後再回到母校貢獻所學，教學方式活潑與學生就像是朋友般的相處，曾老師預計在明年5、6月帶領著西廚培訓隊隊至泰國曼谷及馬來西亞檳城參加比賽，為嘉藥在國際賽事上奪得更多榮耀。圖說：嘉藥曾楷勛老師在2023年FHC中國國際烹飪藝術比賽勇奪雙銀牌

嘉藥餐旅曾楷勛 國際烹飪比賽奪雙銀

About The Author TainanTalk

〔記者鄭德政南市報導〕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。





(圖說) 嘉藥曾楷勛老師 (左) 在2023年FHC中國國際烹飪藝術比賽勇奪雙銀牌。(記者鄭德政攝)

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。





（圖說）嘉藥餐旅系曾楷勛老師是嘉藥畢業校友，在多次國際烹飪比賽奪得好成績。（記者鄭德政攝）

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。





（圖說）嘉藥餐旅曾楷助在**2023年FHC中國國際烹飪比賽**奪雙銀。（記者鄭德政攝）
餐旅系主任戴揚飛表示，曾楷助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。

嘉藥餐旅曾楷勛 國際烹飪賽勇奪雙銀



勁報

發布於 10 天前



【勁報記者于郁金/臺南報導】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」認證最後一場比賽，吸引來自臺灣、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。

曾楷勛老師表示，當初發想參賽菜譜時就想好每種指定食材都要用3吃方式來呈現，獲得美國雞肉西式主菜銀牌菜色，就是取自於小時候熟悉小吃「肉捲」延伸，使用豬網油包裹雞腿肉搭配上雞肉慕斯、九層塔，不僅可激發出雞肉香味強度，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口感體驗，而澳洲牛肉西式主菜則使用煎、炸、烤烹調方式來呈現牛肉特色。

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，為嘉藥在國際賽事奪得更多榮耀。





嘉藥餐旅曾楷勛 國際烹飪賽勇奪雙銀

勁報

2023-11-13 14:00



【勁報記者于郁金/臺南報導】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」認證最後一場比賽，吸引來自臺灣、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。

曾楷勛老師表示，當初發想參賽菜譜時就想好每種指定食材都要用3吃方式來呈現，獲得美國雞肉西式主菜銀牌菜色，就是取自於小時候熟悉小吃「肉捲」延伸，使用豬網油包裹雞腿肉搭配上雞肉慕斯、九層塔，不僅可激發出雞肉香味強度，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口感體驗，而澳洲牛肉西式主菜則使用煎、炸、烤烹調方式來呈現牛肉特色。

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，為嘉藥在國際賽事奪得更多榮耀。





嘉藥餐旅曾楷勛 國際烹飪賽勇奪雙銀

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」認證最後一場比賽，吸引來自臺灣、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。

曾楷勛老師表示，當初發想參賽菜譜時就想好每種指定食材都要用3吃方式來呈現，獲得美國雞肉西式主菜銀牌菜色，就是取自於小時候熟悉小吃「肉捲」延伸，使用豬網油包裹雞腿肉搭配上雞肉慕斯、九層塔，不僅可激發出雞肉香味強度，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口感體驗，而澳洲牛肉西式主菜則使用煎、炸、烤烹調方式來呈現牛肉特色。

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，為嘉藥在國際賽事奪得更多榮耀。







焦點新聞

嘉藥餐旅曾楷勛 國際烹飪賽勇奪雙銀

勁報 2023/11/13 14:00

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」認證最後一場比賽，吸引來自臺灣、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。

曾楷勛老師表示，當初發想參賽菜譜時就想好每種指定食材都要用3吃方式來呈現，獲得美國雞肉西式主菜銀牌菜色，就是取自於小時候熟悉小吃「肉捲」延伸，使用豬網油包裹雞腿肉搭配上雞肉慕斯、九層塔，不僅可激發出雞肉香味強度，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口感體驗，而澳洲牛肉西式主菜則使用煎、炸、烤烹調方式來呈現牛肉特色。

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相處，曾老師預計在明年5、6月帶領著西廚培訓隊至泰國曼谷及馬來西亞檳城參加比賽，為嘉藥在國際賽事奪得更多榮耀。



2023-11-13 14:00:13

嘉藥餐旅曾楷勛 國際烹飪賽勇奪雙銀



【勁報記者于郁金/臺南報導】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」認證最後一場比賽，吸引來自臺灣、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。

曾楷勛老師表示，當初發想參賽菜譜時就想好每種指定食材都要用3吃方式來呈現，獲得美國雞肉西式主菜銀牌菜色，就是取自於小時候熟悉小吃「肉捲」延伸，

使用豬網油包裹雞腿肉搭配上雞肉慕斯、九層塔，不僅可激發出雞肉香味強度，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口感體驗，而澳洲牛肉西式主菜則使用煎、炸、烤烹調方式來呈現牛肉特色。

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，為嘉藥在國際賽事奪得更多榮耀。





嘉藥餐旅曾楷勛 國際烹飪賽勇奪雙銀

新聞聯訪中心 2023-11-13



【勁報記者于郁金/臺南報導】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」認證最後一場比賽，吸引來自臺灣、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。

曾楷勛老師表示，當初發想參賽菜譜時就想好每種指定食材都要用3吃方式來呈現，獲得美國雞肉西式主菜銀牌菜色，就是取自於小時候熟悉小吃「肉捲」延伸，使用豬網油包裹雞腿肉搭配上雞肉慕斯、九層塔，不僅可激發出雞肉香味強度，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口感體驗，而澳洲牛肉西式主菜則使用煎、炸、烤烹調方式來呈現牛肉特色。

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，為嘉藥在國際賽事奪得更多榮耀。







嘉藥餐旅曾楷勛 國際烹飪賽勇奪雙銀



2023-11-13 【勁報記者于郁金/臺南報導】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」認證最後一場比賽，吸引來自臺灣、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。

曾楷勛老師表示，當初發想參賽菜譜時就想好每種指定食材都要用3吃方式來呈現，獲得美國雞肉西式主菜銀牌菜色，就是取自於小時候熟悉小吃「肉捲」延伸，使用豬網油包裹雞腿肉搭配上雞肉

慕斯、九層塔，不僅可激發出雞肉香味強度，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口感體驗，而澳洲牛肉西式主菜則使用煎、炸、烤烹調方式來呈現牛肉特色。

餐旅系主任戴揚飛表示，曾楷助老師是嘉藥餐旅系畢業學生，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，為嘉藥在國際賽事奪得更多榮耀。





嘉藥餐旅曾楷勛 國際烹飪賽勇奪雙銀

Posted on 2023-11-13 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」認證最後一場比賽，吸引來自臺灣、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。

曾楷勛老師表示，當初發想參賽菜譜時就想好每種指定食材都要用3吃方式來呈現，獲得美國雞肉西式主菜銀牌菜色，就是取自於小時候熟悉小吃「肉捲」延伸，使用豬網油包裹雞腿肉搭配上雞肉慕斯、九層塔，不僅可激發出雞肉香味強度，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口感體驗，而澳洲牛肉西式主菜則使用煎、炸、烤烹調方式來呈現牛肉特色。

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，為嘉藥在國際賽事奪得更多榮耀。





嘉藥餐旅曾楷勛 國際烹飪賽勇奪雙銀

[稍後閱讀](#)[儲存至稍後閱讀列表](#)

11 月. 13, 2023



【勁報記者于郁金 / 臺南報導】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」認證最後一場比賽，吸引來自臺灣、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。

曾楷勛老師表示，當初發想參賽菜譜時就想好每種指定食材都要用 3 吃方式來呈現，獲得美國雞肉西式主菜銀牌菜色，就是取自於小時候熟悉小吃「肉捲」延伸，使用豬網油包裹雞腿肉搭配上雞肉慕斯、九層塔，不僅可激發出雞肉香味強度，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口感體驗，而澳洲牛肉西式主菜則使用煎、炸、烤烹調方式來呈現牛肉特色。

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，為嘉藥在國際賽事奪得更多榮耀。





嘉藥餐旅曾楷勛 國際烹飪賽勇奪雙銀

勁報/ 2023.11.13 14:20 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」認證最後一場比賽，吸引來自臺灣、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。

曾楷勛老師表示，當初發想參賽菜譜時就想好每種指定食材都要用3吃方式來呈現，獲得美國雞肉西式主菜銀牌菜色，就是取自於小時候熟悉小吃「肉捲」延伸，使用豬網油包裹雞腿肉搭配上雞肉慕斯、九層塔，不僅可激發出雞肉香味強度，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口感體驗，而澳洲牛肉西式主菜則使用煎、炸、烤烹調方式來呈現牛肉特色。

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，為嘉藥在國際賽事奪得更多榮耀。





嘉藥餐旅曾楷勛 2023國際烹飪比賽奪雙銀



2023-11-13 點閱數：33,337



圖：曾楷勛老師參加2023年FHC中國國際烹飪藝術比賽勇奪雙銀牌。（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曾楷勛老師參加2023年FHC中國國際烹飪藝術比賽，以「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，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。

曾楷勛說，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。

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。



嘉藥餐旅曾楷勛 國際烹飪比賽奪雙銀

鄭永德 (catalog.php?type=author&author_id=18) 白 2023年十一月13日 44 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。



NEWS

★★★★★

最佳榜樣！嘉藥餐旅曾楷勛國際烹飪比賽奪雙銀

2023/11/14 陳遍綠 541

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。



▲嘉藥曾楷勛老師在2023年FHC中國國際烹飪藝術比賽勇奪雙銀牌

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。



▲嘉藥餐旅系曾楷勛老師是嘉藥畢業校友在多次國際烹飪比賽奪得好成績

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。



▲嘉藥餐旅曾楷勛 國際烹飪比賽奪雙銀

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。