



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：臺灣導報(A7 南台灣新聞)

刊載日期：112年11月22日 星期三

記者：鄭永德

國際廚藝挑戰賽 嘉藥餐旅生初參賽奪佳績

【記者鄭永德台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系再傳捷報！日前在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

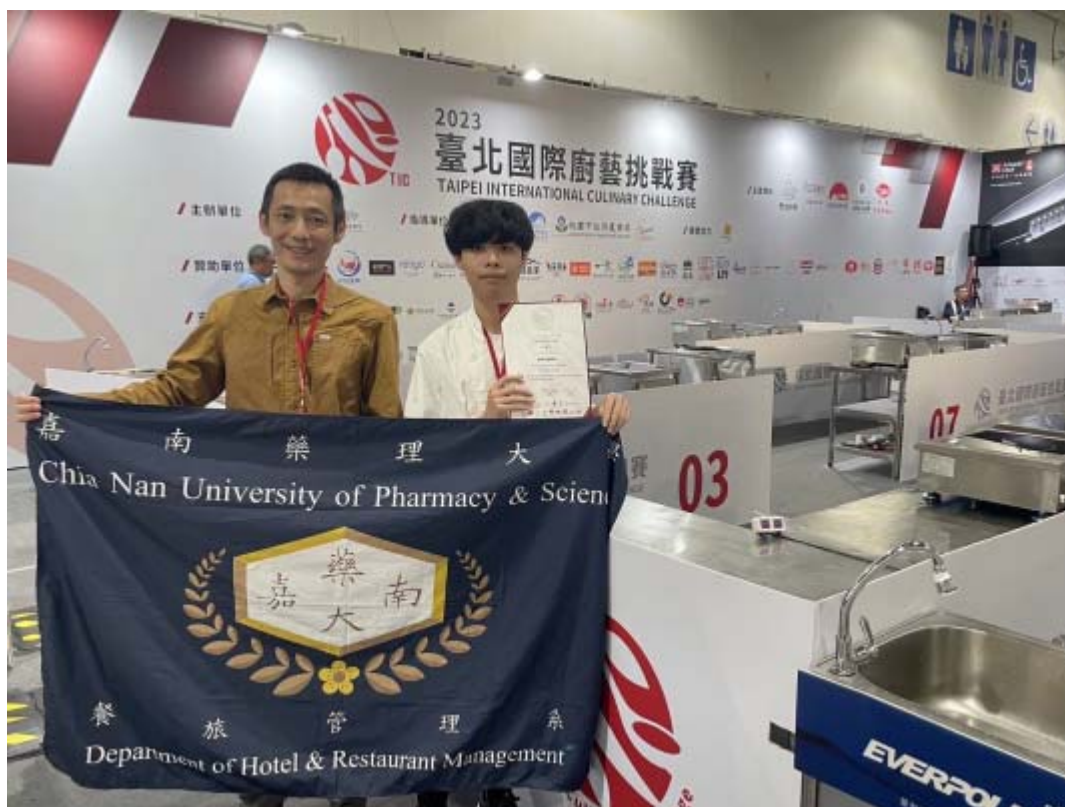
方餐旅高手齊聚下，能夠不疾不徐的發揮平常訓練所學在規定時間內完成比賽，更具大將之風。



台北國際廚藝挑戰賽嘉藥餐旅生初參賽奪1銅2佳作。（記者鄭永德攝）

2023台北國際廚藝挑戰賽 嘉藥餐旅生初參賽奪1銅2佳作

2023-11-23 上午 08:50 媒體中心 / 綜合報導



初次參賽的嘉藥餐旅明韋辰拿下無國界義大利麵佳作。照：嘉南藥大提供

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。



嘉藥餐旅系張冠傑及林程禾奪下台北國際廚藝挑戰賽1銅牌1佳作。
照：嘉南藥大提供

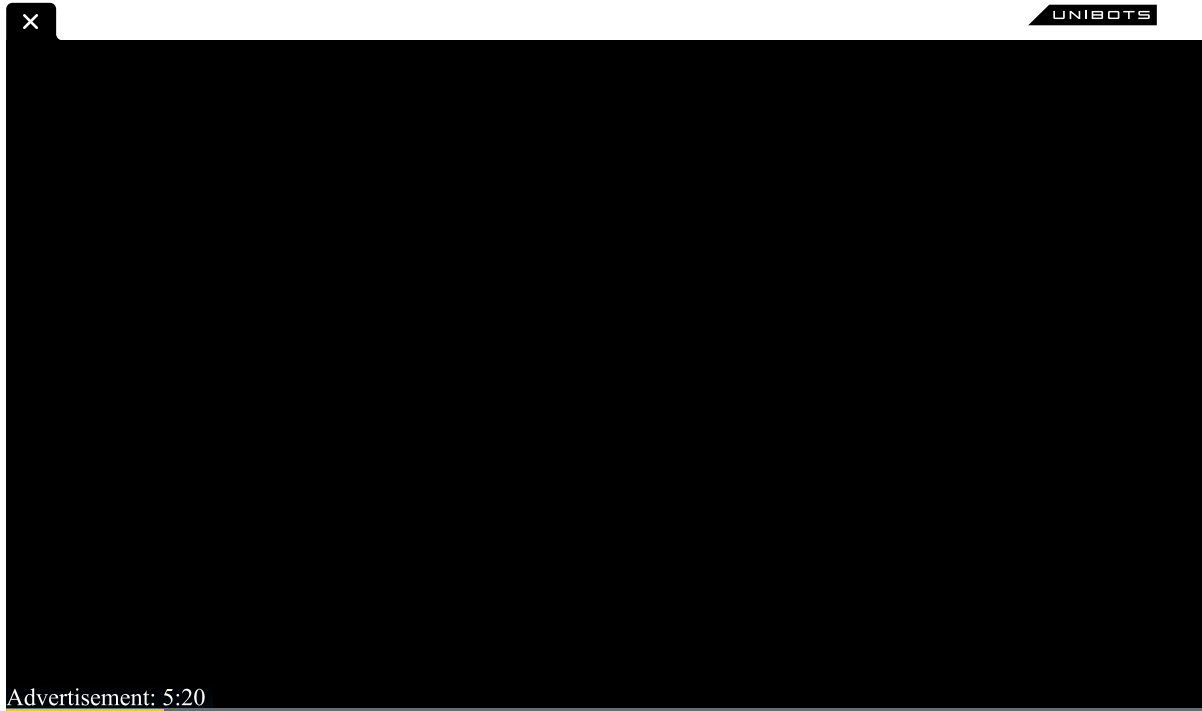
大一的明韋辰高中就讀模貝科，其雖非本科生但卻秉持對餐飲的高度熱忱與興趣，且因慕嘉藥餐旅名氣，決定隻身從台北來到嘉藥餐旅系就讀，從零開始學起。在王明煌老師的耐心教導及同學互相交流幫助下，明韋辰鼓起勇氣參加了人生第一場餐旅賽事，以「白醬麻油松阪豬義大利麵」挑戰無國界義大利麵項目，比賽當天全家人更是到現場加油打氣，他也不負期待的拿下佳作獎項。

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！

2023臺北國際廚藝挑戰賽 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，餐旅系學生在2023年TIC臺北國際廚藝挑戰賽中，奪得1銅牌2佳作的好成績。（圖 / 記者林東良翻攝，下同）



記者林東良 / 臺南報導

嘉南藥理大學餐旅管理系再傳捷報！繼繫上曾楷勳老師勇奪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，在2023年TIC臺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臺北國際廚藝挑戰賽由2023臺灣國際食品暨設備及臺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，與臺灣好

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，決定隻身從臺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麩」挑戰無國界義大利麩項目，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臺，未來佳績值得期待！

2023台北國際廚藝挑戰賽 嘉藥餐旅生初參賽奪1銅2佳作

【金馬一甲子】電影迷必看！最賣座電影全在這



▲嘉南藥理大學餐旅管理系再傳捷報，餐旅系學生在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。（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，在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。

[廣告] 請繼續往下閱讀 ↓↓↓

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。

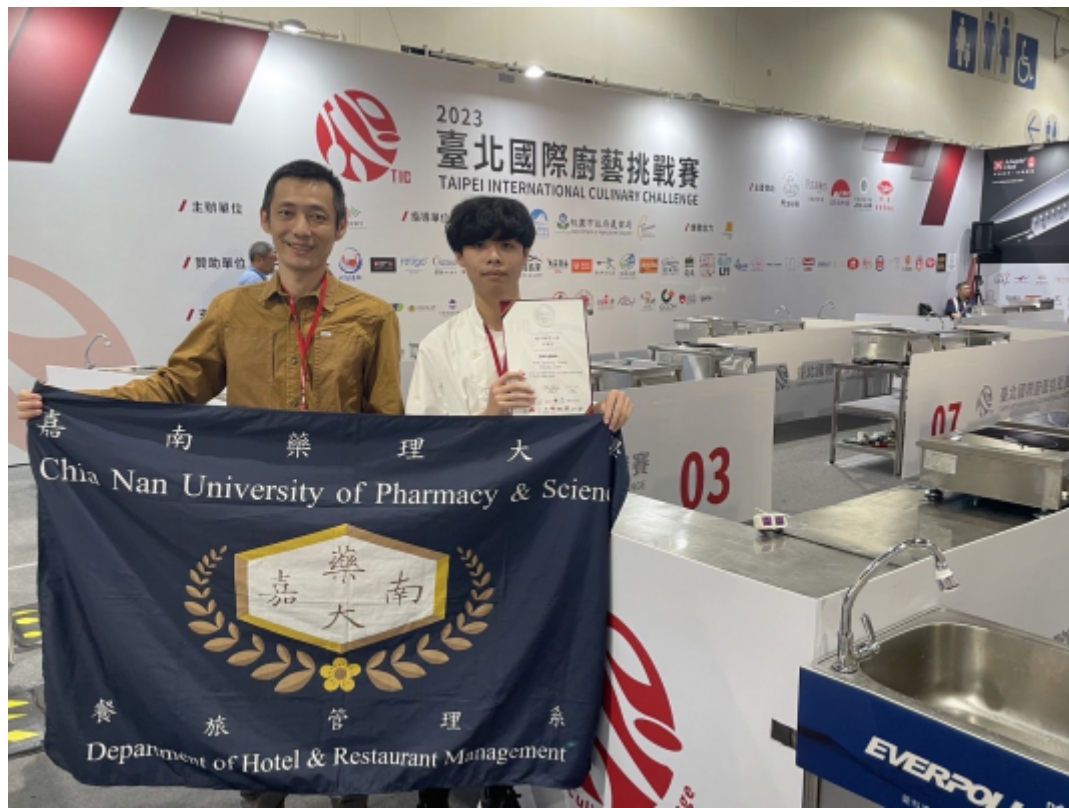
大一的明韋辰高中就讀模具科，其雖非本科生但卻秉持對餐飲的高度熱忱與興趣，且因慕嘉藥餐旅名氣，決定隻身從台北來到嘉藥餐旅系就讀，從零開始學起。在王明煌老師的耐心教導及同學互相交流幫助下，明韋辰鼓起勇氣參加了人生第一場餐旅賽事，以「白醬麻油松阪豬義大利麵」挑戰無國界義大利麵項目，比賽當天全家人更是到現場加油打氣，他也不負期待的拿下佳作獎項。



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！

2023台北國際廚藝挑戰賽 嘉藥餐旅生初參賽奪1銅2佳作

2023-11-23 媒體中心 / 綜合報導



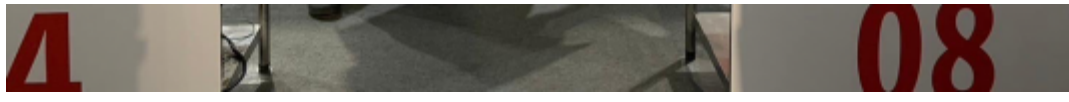
初次參賽的嘉藥餐旅明韋辰拿下無國界義大利麵佳作。照：嘉南藥大提供

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。

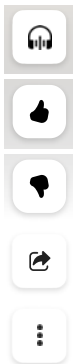




嘉藥餐旅系張冠傑及林程禾奪下台北國際廚藝挑戰賽1銅牌1佳作。照：嘉南藥大提供

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!



2023 台北國際廚藝挑戰賽 嘉藥餐旅生初參賽奪1銅2佳作

1 週

(中央社訊息服務20231122 09:53:57)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。



嘉藥餐旅系張冠傑(左)及林程禾奪下台北國際廚藝挑戰賽1銅牌1佳作
© 由 CNA 提供

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。



初次參賽的嘉藥餐旅明韋辰拿下無國界義大利麵佳作
© 由 CNA 提供

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。



└ 嘉藥餐旅明韋辰全家人到場為他加油打氣
© 由 CNA 提供

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!

2023-11-22 09:53:57 新聞來源：中央社

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。

2023 台北國際廚藝挑戰賽 嘉藥餐旅生初參賽奪1銅2佳作

發稿時間：2023/11/22 09:53:57

(中央社訊息服務20231122 09:53:57)嘉南藥理大

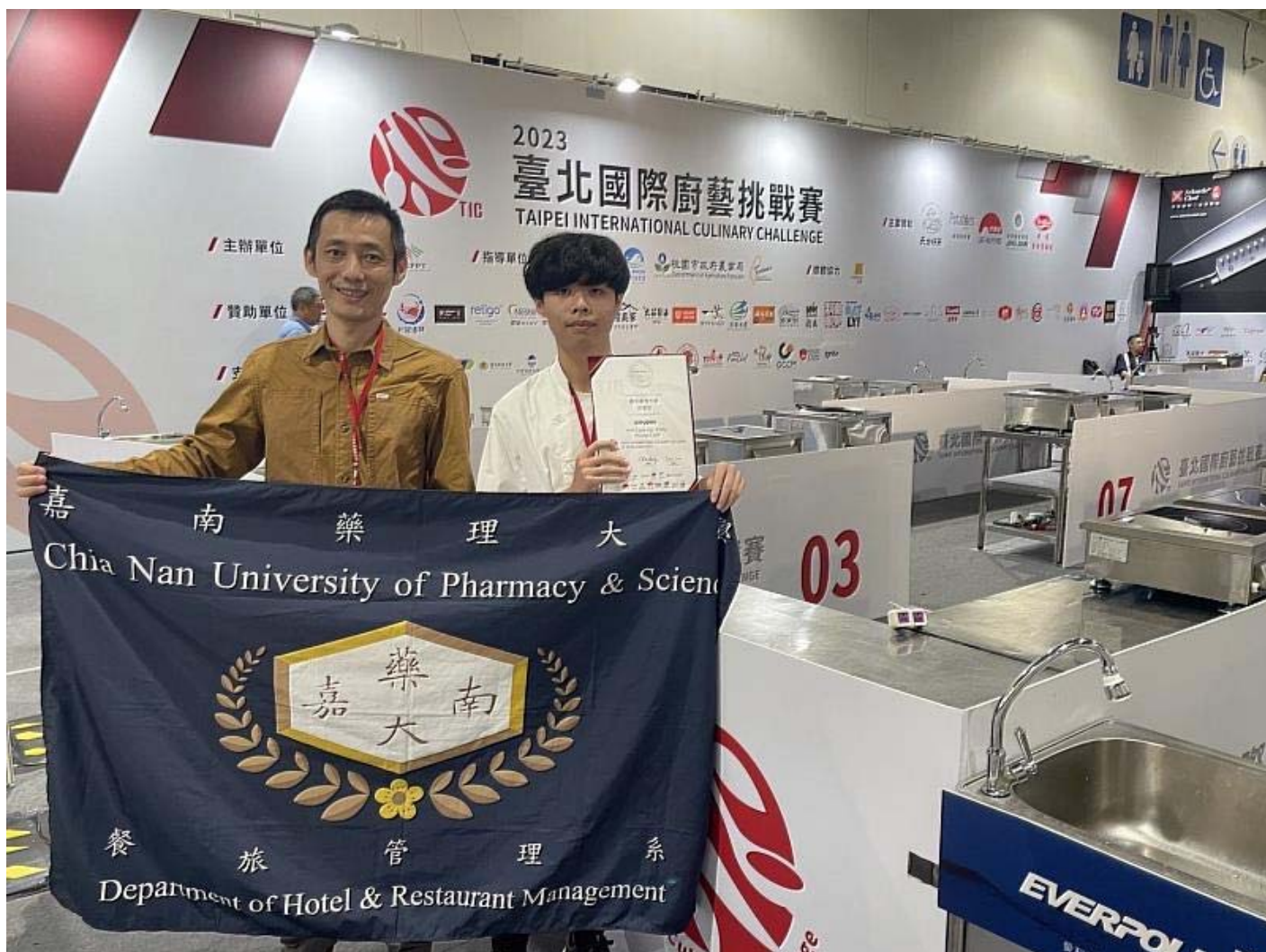
學餐旅管理系再傳捷報!繼系上曾楷勛老師勇奪2023年FHC中國國際烹飪藝術比賽雙銀牌後，餐旅系學生也不遑多讓的在20日落幕的2023年TIC台北國際廚藝挑戰賽中，奪得1銅牌2佳作的好成績，對3位首次參賽的餐旅系學生來說，這應是最好的鼓勵與榮耀。



嘉藥餐旅系張冠傑(左)及林程禾奪下台北國際廚藝挑戰賽1銅牌1佳作

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。



初次參賽的嘉藥餐旅明韋辰拿下無國界義大利麵佳作

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。



嘉藥餐旅明韋辰全家人到場為他加油打氣

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！

2023 台北國際廚藝挑戰賽 嘉藥餐旅生初參賽奪1銅2佳作

Nov 22, 2023 新聞 新聞時事

(中央社訊息服務20231122 09:53:57)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!

2023 台北國際廚藝挑戰賽 嘉藥餐旅生初參賽奪1銅2佳作

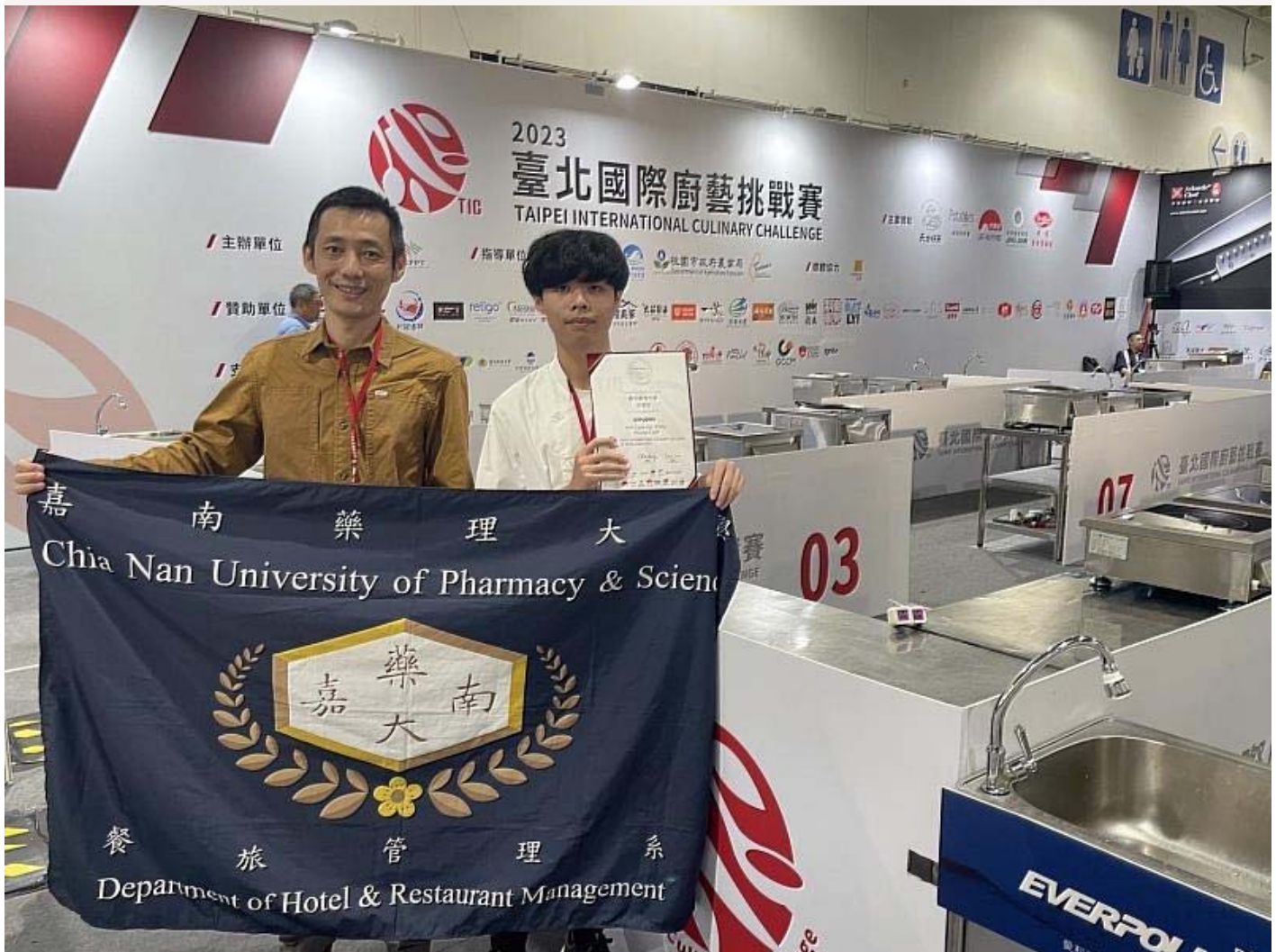
中央社/ 2023.11.22 09:53 A- A A+

(中央社訊息服務20231122 09:53:57)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！

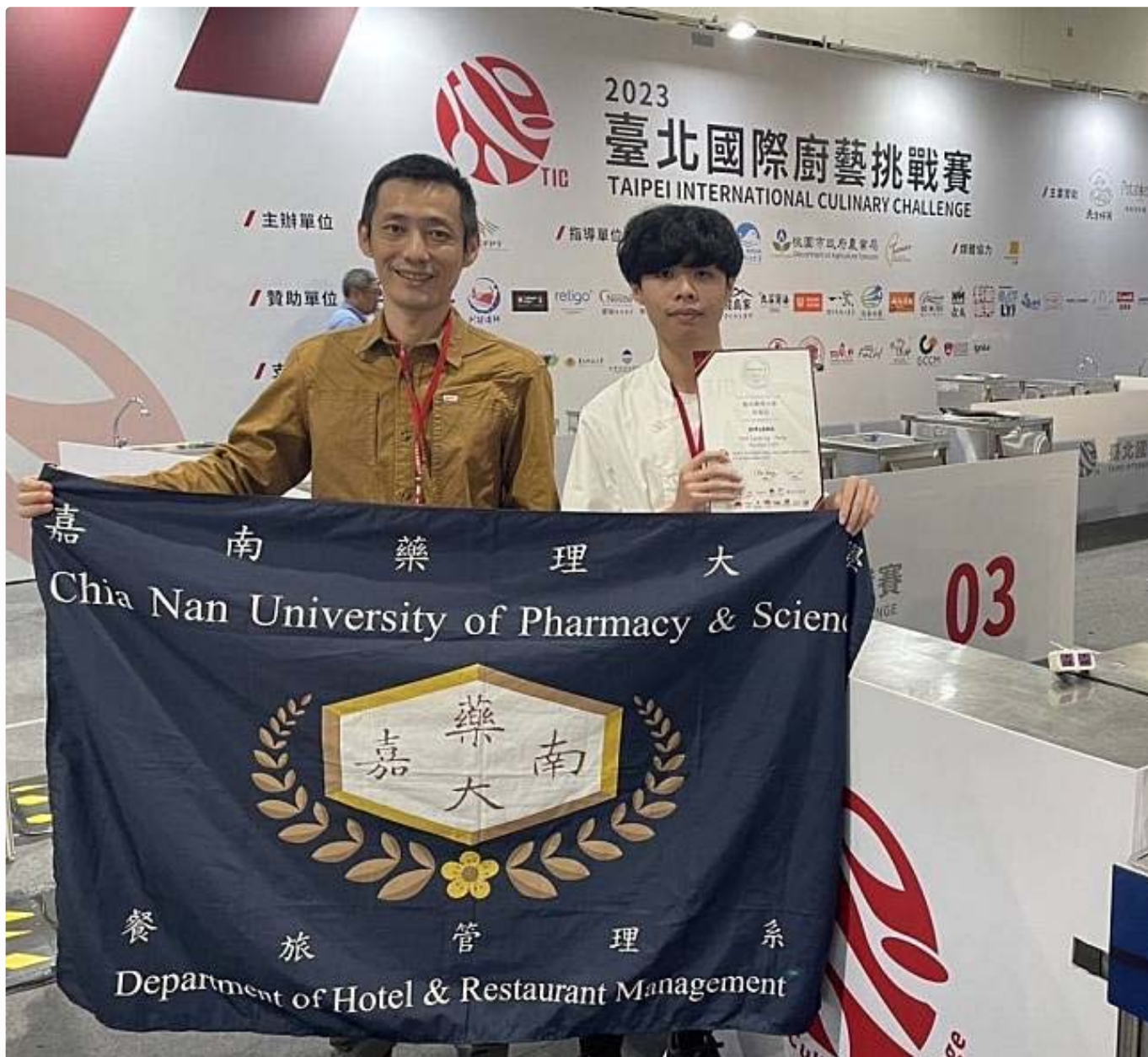
台北國際廚藝賽 嘉藥嶄露頭角



中華日報

更新於 1天前 • 發布於 1天前

追蹤



初次參賽的嘉藥餐旅系學生明韋辰（右）拿下台北國際廚藝挑戰賽無國界義大利麵佳作，左為指導老師王明煌。（嘉藥提供）

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系連傳捷報在二十日落幕的二〇二三年TIC台北國際廚藝挑戰賽中，奪得一銅牌、二佳作的好成績，對三位首次參賽的餐旅系學生來說，是極佳的鼓勵與榮耀。

二〇二三年 T I C 台北國際廚藝挑戰賽由台灣國際食品暨設備及台灣國際年輕廚師協會 (T J C A) 合作辦理，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、亞洲米食等十九個項目，超過四百位選手參賽、同場較勁。嘉藥餐旅系學生張冠傑、林程禾及明韋辰，都是第一次參加國際賽事，在眾多優秀選手中脫穎而出。

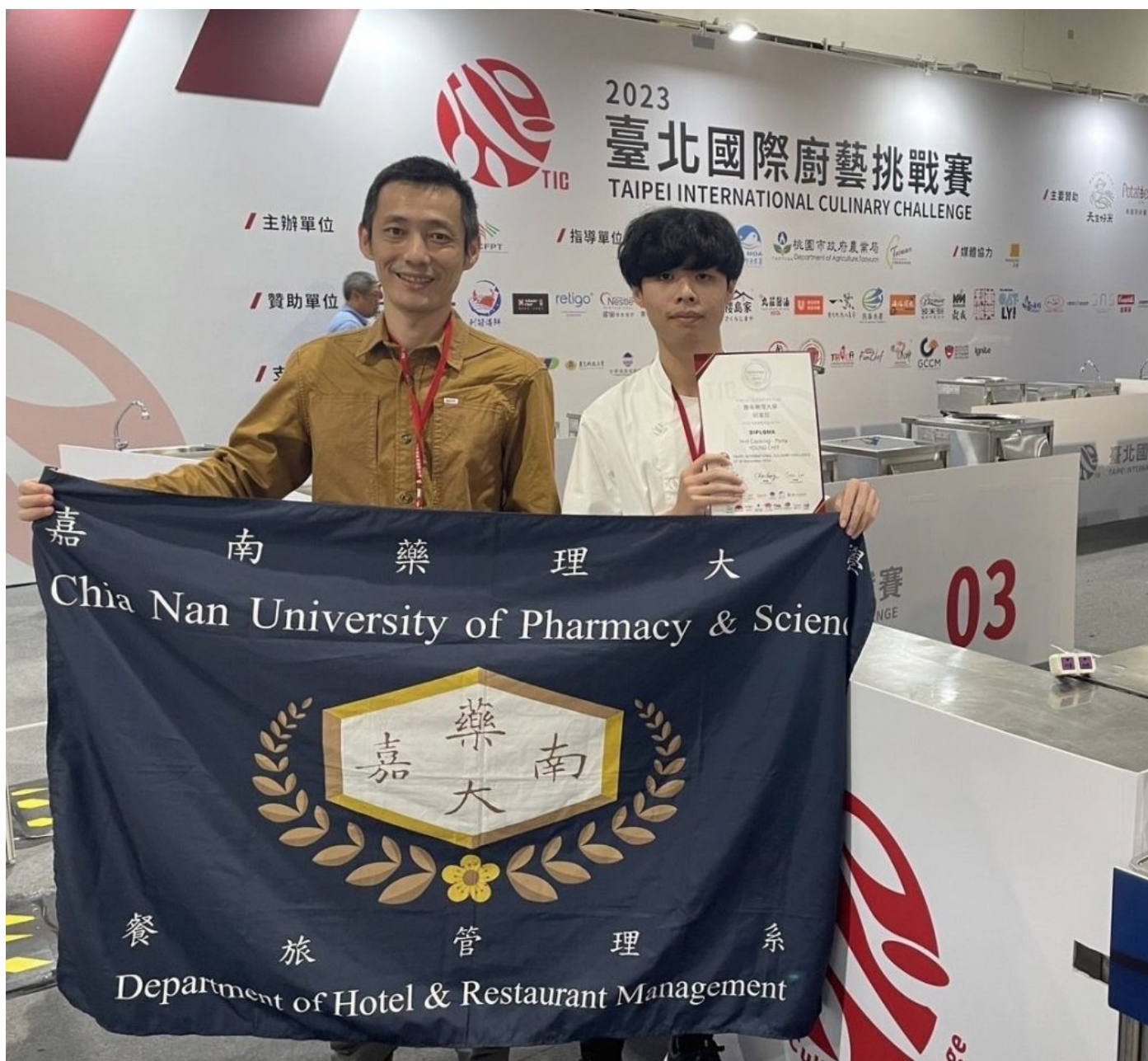
目前就讀大三的張冠傑在主辦單位規定的主食及調料下發揮自己的創意，用雞皮包入特製的雞肉慕斯與配菜，於蒸籠鍋定型後將表皮酥炸搭配上指定調料，做出獨特風格的菜色，成功奪下李錦記中式肉類挑戰賽年輕廚師組銅牌。

大一的明韋辰在高中就讀模具科，雖非本科生，卻秉持對餐飲的高度熱忱與興趣，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，他不負期待的拿下佳作獎項。

嘉藥餐旅系主任戴揚飛表示，三位參賽學生雖然都是第一次參賽，但在各方餐旅高手齊聚下，能夠穩健地的發揮平常訓練所學，在規定時間內完成比賽，還獲得獎項，頗具大將之風。

台北國際廚藝賽 嘉藥嶄露頭角

2023-11-27



初次參賽的嘉藥餐旅系學生明韋辰（右）拿下台北國際廚藝挑戰賽無國界義大利麵佳作，左為指導老師王明煌。（嘉藥提供）

記者黃文記仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系連傳捷報在二十日落幕的二〇二三年T I C台北國際廚藝挑戰賽中，奪得一銅牌、二佳作的好成績，對三位首次參賽的餐旅系學生來說，是極佳的鼓勵與榮耀。

社恐的笑容



二〇二三年T I C台北國際廚藝挑戰賽由台灣國際食品暨設備及台灣國際年輕廚師協會（T J C A）合作辦理，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、亞洲米食等十九個項目，超過四百位選手參賽、同場較勁。嘉藥餐旅系學生張冠傑、林程禾及明韋辰，都是第一次參加國際賽事，在眾多優秀選手中脫穎而出。

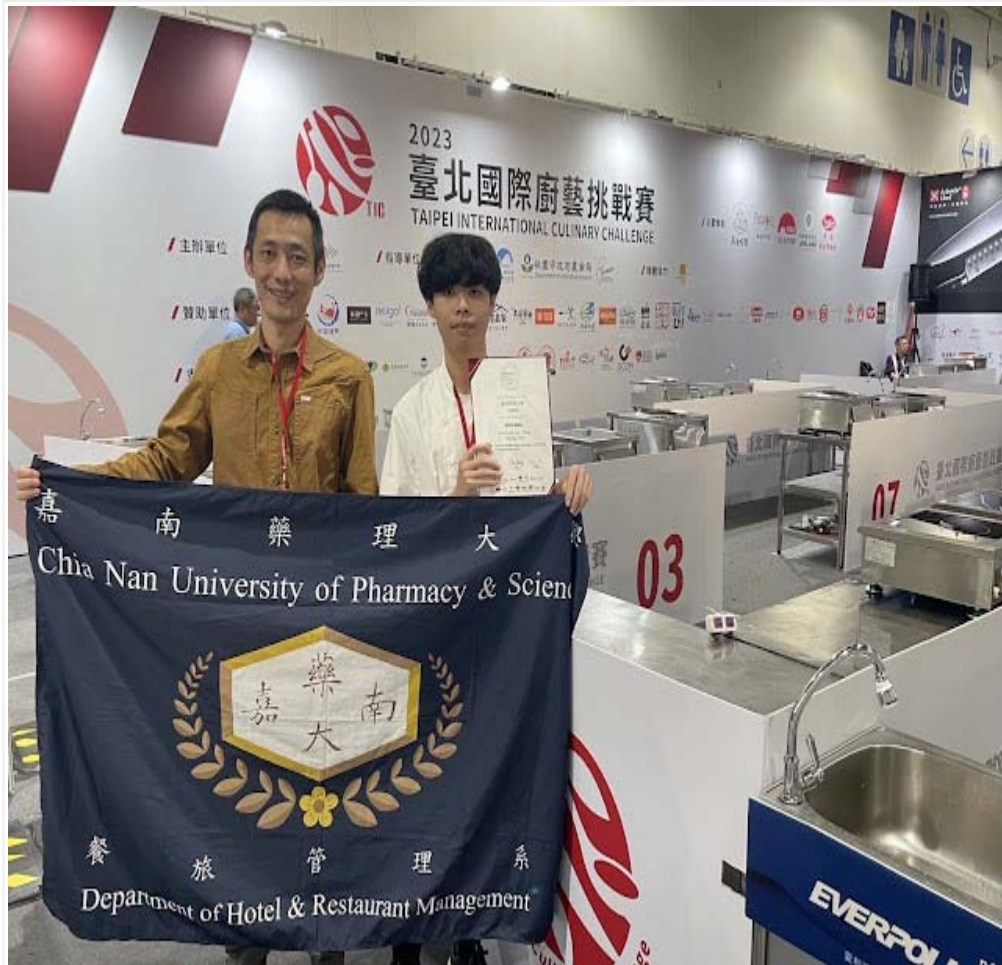
目前就讀大三的張冠傑在主辦單位規定的主食及調料下發揮自己的創意，用雞皮包入特製的雞肉慕斯與配菜，於蒸籠鍋定型後將表皮酥炸搭配上指定調料，做出獨特風格的菜色，成功奪下李錦記中式肉類挑戰賽年輕廚師組銅牌。

大一的明韋辰在高中就讀模具科，雖非本科生，卻秉持對餐飲的高度熱忱與興趣，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，他不負期待的拿下佳作獎項。

嘉藥餐旅系主任戴揚飛表示，三位參賽學生雖然都是第一次參賽，但在各方餐旅高手齊聚下，能夠穩健地的發揮平常訓練所學，在規定時間內完成比賽，還獲得獎項，頗具大將之風。

12 2023年11月21日星期二

國際廚藝挑戰賽 嘉藥餐旅生初參賽獲1銅2佳作



【記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系再傳捷報！繼系上曾楷助老師勇奪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在20日落幕2023年TIC臺北國際廚藝挑戰賽中，奪得1銅牌2佳作好成績，對3位首次參賽餐旅系學生來說，這應是最好鼓勵與榮耀。

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、韓國等地優秀廚師共同參與，與臺灣好手一較高下，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1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創意，用雞皮包入特製雞肉慕斯與配菜，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。

大一明韋辰高中就讀模具科，其雖非本科生但卻秉持對餐飲高度熱忱與興趣，且因慕嘉藥餐旅名氣，決定隻身從臺北來到嘉藥餐旅系就讀，從零開始學起；在王明煌老師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，但在各方餐旅高手齊聚下，能夠不疾不徐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！（嘉南藥理大學提供照片）



分享：

台北國際廚藝挑戰賽 嘉藥餐旅生初參賽奪佳績



2023/11/21

(記者邱秋逢/台南報導)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。

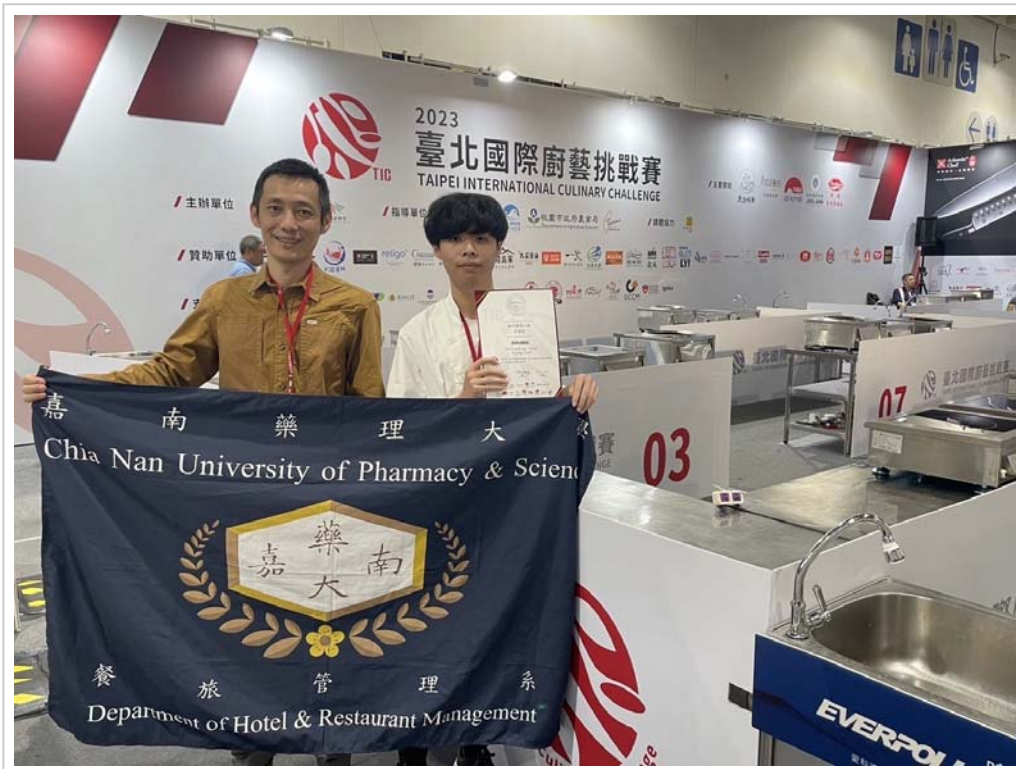
大一的明韋辰高中就讀模具科，其雖非本科生但卻秉持對餐飲的高度熱忱與興趣，且因慕嘉藥餐旅名氣，決定隻身從台北來到嘉藥餐旅系就讀，從零開始學起。在王明煌老師的耐心教導及同學互相交流幫助下，明韋辰鼓起勇氣參加了人生第一場餐旅賽事，以「白醬麻油松阪豬義大利麵」挑戰無國界義大利麵項目，比賽當天全家人更是到現場加油打氣，他也不負期待的拿下佳作獎項。

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!

上圖:嘉藥餐旅明韋辰全家人到場為他加油打氣。

中圖:嘉藥餐旅系張冠傑及林程禾奪下台北國際廚藝挑戰賽1銅牌1佳作。

下圖:初次參賽的嘉藥餐旅明韋辰拿下無國界義大利麵佳作。

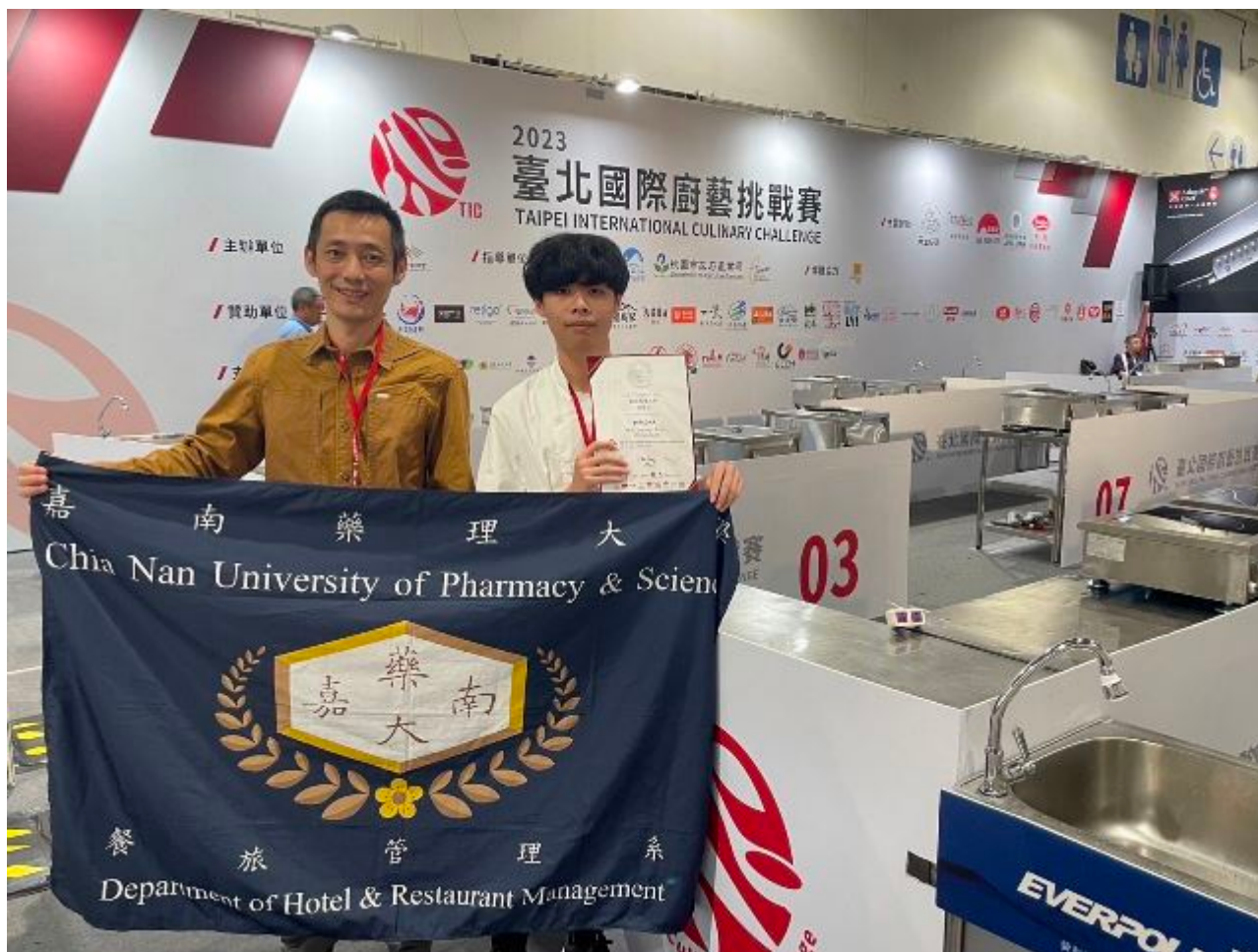


2023 台北國際廚藝挑戰賽嘉藥餐旅生初參賽奪1銅2佳作

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再傳捷報!繼系上曾借助老師勇奪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。



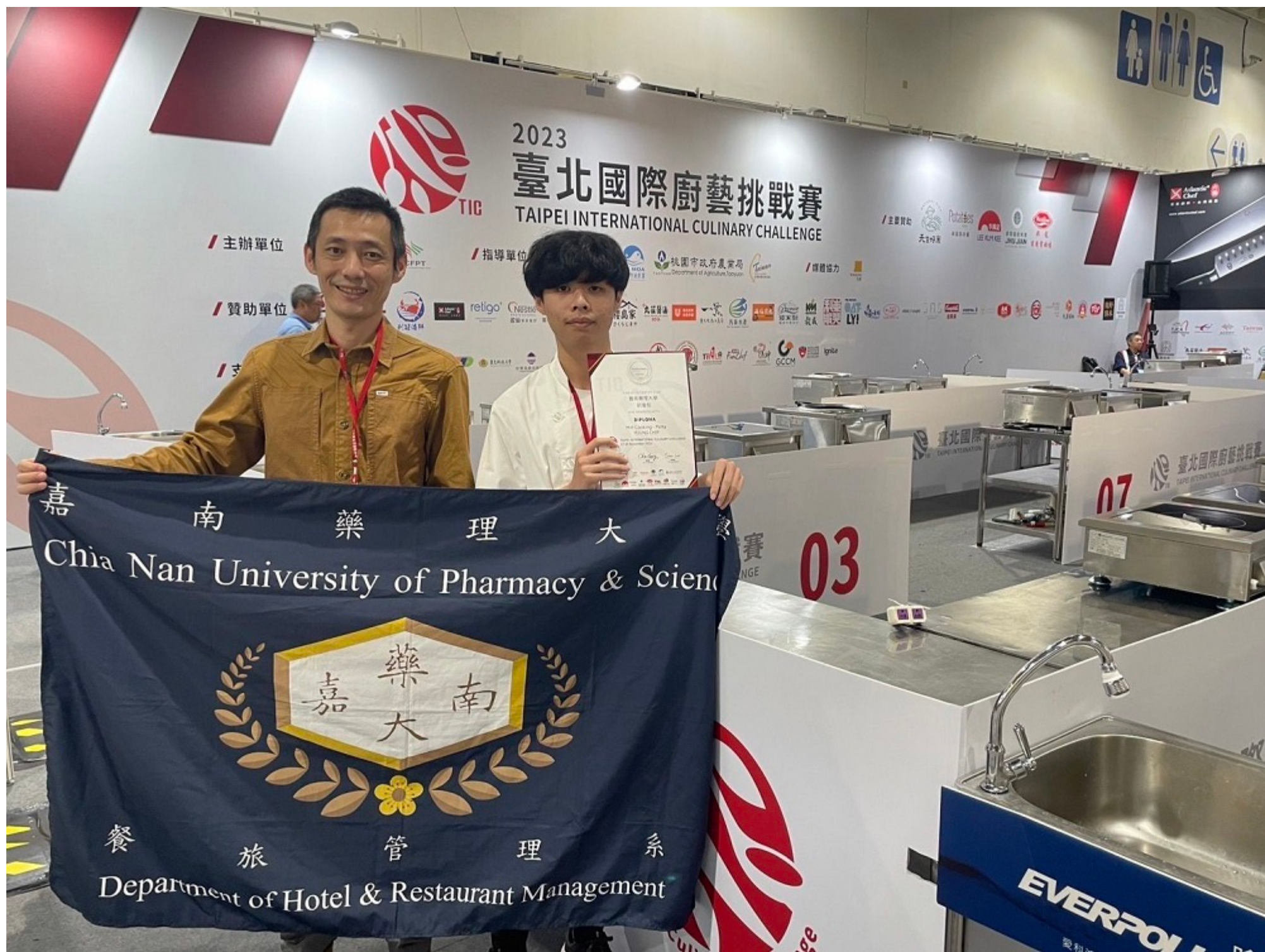
大一的明韋辰高中就讀模具科，其雖非本科生但卻秉持對餐飲的高度熱忱與興趣，且因慕嘉藥餐旅名氣，決定隻身從台北來到嘉藥餐旅系就讀，從零開始學起。在王明煌老師的耐心教導及同學互相交流幫助下，明韋辰鼓起勇氣參加了人生第一場餐旅賽事，以「白醬麻油松阪豬義大利麵」挑戰無國界義大利麵項目，比賽當天全家人更是到現場加油打氣，他也不負期待的拿下佳作獎項。



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！

熱門新聞

2023 台北國際廚藝挑戰賽 嘉藥餐旅生初參賽奪1銅2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再傳捷報！繼系上曾楷助老師勇奪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！

圖說：初次參賽的嘉藥餐旅明韋辰拿下無國界義大利麵佳作

文章導覽

2023台北國際廚藝挑戰賽 嘉藥餐旅生初參賽奪1銅2佳作

About The Author TainanTalk

〔記者鄭德政南市報導〕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。



（圖說）嘉藥餐旅系張冠傑（左）及林程禾（右）奪下台北國際廚藝挑戰賽1銅牌1佳作。（記者鄭德政攝）

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。





(圖說) 初次參賽的嘉藥餐旅明韋辰(右) 拿下無國界義大利麵佳作。(記者鄭德政攝)
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。



(圖說) 嘉藥餐旅明韋辰(右二) 全家人到場為他加油打氣。(記者鄭德政攝)
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！

嘉藥餐旅生初參賽 獲國際廚藝挑戰賽1銅2佳作



勁報

更新於 6 天前



【勁報記者于郁金/臺南報導】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在20日落幕2023年TIC臺北國際廚藝挑戰賽中，奪得1銅牌2佳作好成績，對3位首次參賽餐旅系學生來說，這應是最好鼓勵與榮耀。

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、韓國等地優秀廚師共同參與，與臺灣好手一較高下，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1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創意，用雞皮包入特製雞肉慕斯與配菜，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。

大一明韋辰高中就讀模具科，其雖非本科生但卻秉持對餐飲高度熱忱與興趣，且因慕嘉藥餐旅名氣，決定隻身從臺北來到嘉藥餐旅系就讀，從零開始學起；在王明煌老師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，但在各方餐旅高手齊聚下，能夠不疾不徐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！(嘉南藥理大學提供照片)



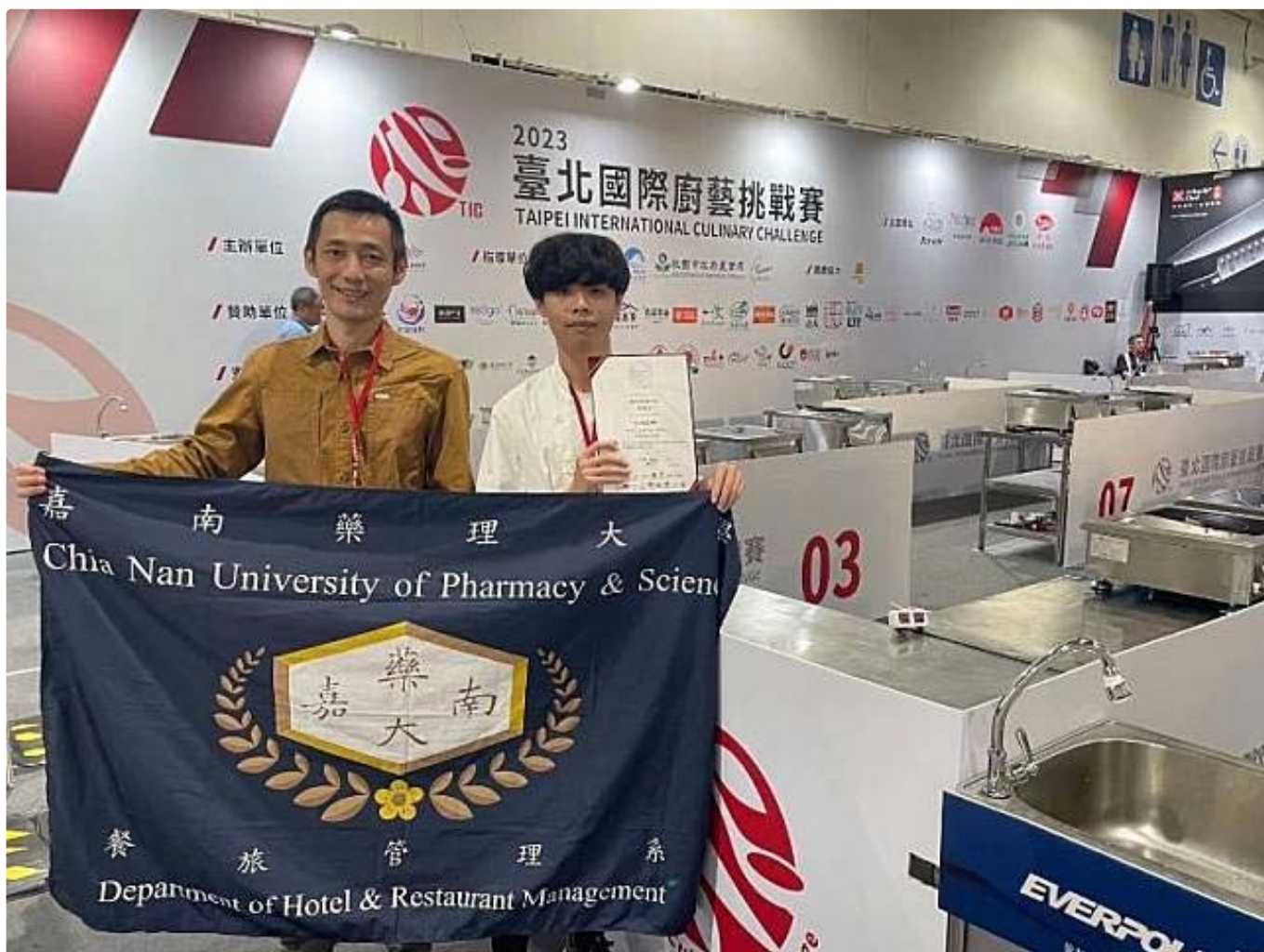


嘉藥餐旅生初參賽 獲國際廚藝挑戰賽1銅2佳作

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在20日落幕2023年TIC臺北國際廚藝挑戰賽中，奪得1銅牌2佳作好成績，對3位首次參賽餐旅系學生來說，這應是最好鼓勵與榮耀。

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、韓國等地優秀廚師共同參與，與臺灣好手一較高下，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1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創意，用雞皮包入特製雞肉慕斯與配菜，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。

大一明韋辰高中就讀模具科，其雖非本科生但卻秉持對餐飲高度熱忱與興趣，且因慕嘉藥餐旅名氣，決定隻身從臺北來到嘉藥餐旅系就讀，從零開始學起；在王明煌老師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，但在各方餐旅高手齊聚下，能夠不疾不徐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！（嘉南藥理大學提供照片）

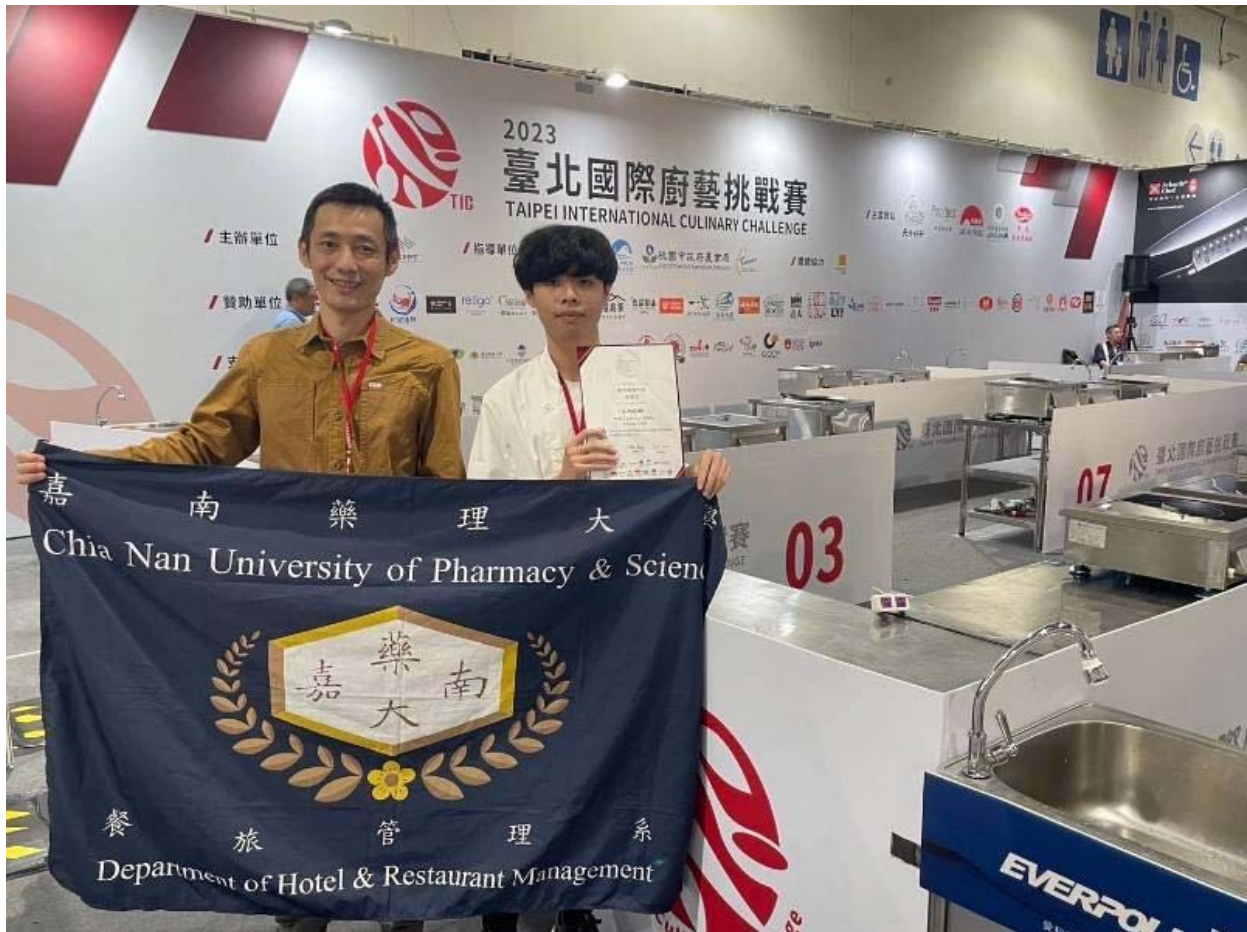




焦點新聞

嘉藥餐旅生初參賽 獲國際廚藝挑戰賽1銅2佳作

勁報 2023/11/21 13:13

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在20日落幕2023年TIC臺北國際廚藝挑戰賽中，奪得1銅牌2佳作好成績，對3位首次參賽餐旅系學生來說，這應是最好鼓勵與榮耀。

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、韓國等地優秀廚師共同參與，與臺灣好手一較高下，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1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創意，用雞皮包入特製雞肉慕斯與配菜，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。

大一明韋辰高中就讀模具科，其雖非本科生但卻秉持對餐飲高度熱忱與興趣，且因慕嘉藥餐旅

名氣，決定隻身從臺北來到嘉藥餐旅系就讀，從零開始學起；在王明煌老師耐心教導及同學互相關交流幫助下，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。

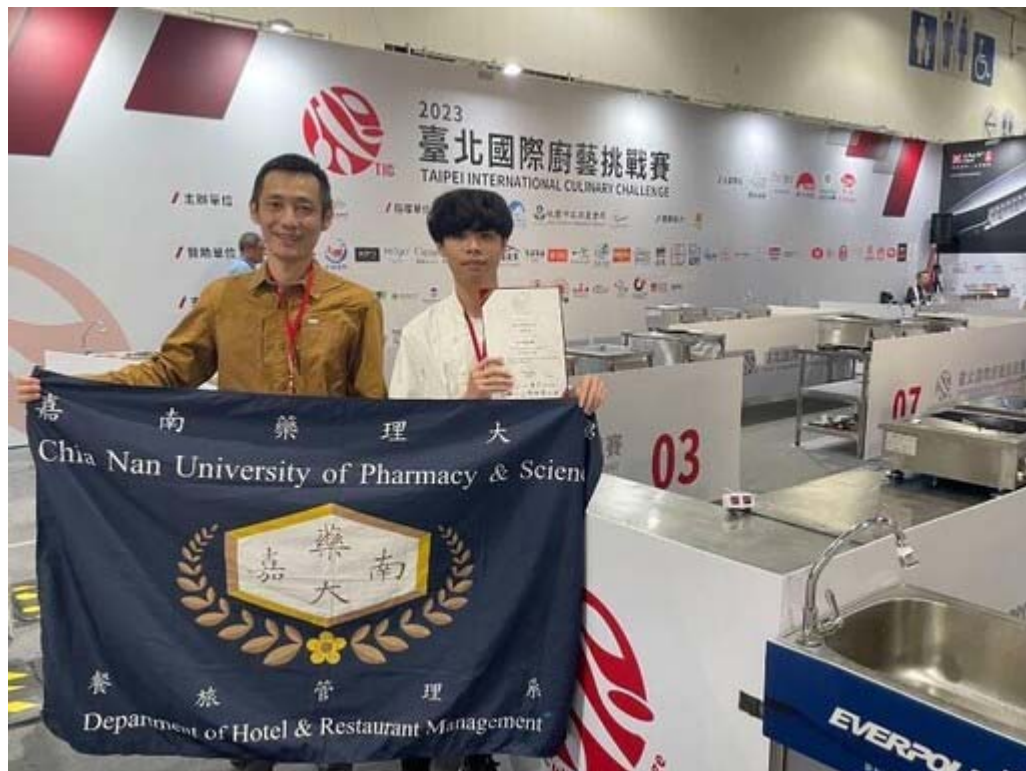
餐旅系主任戴揚飛表示，3位參賽同學雖說是第一次參賽，但在各方餐旅高手齊聚下，能夠不疾不徐發揮平常訓練所學在規定時間內完成比賽，更具大將之風；餐旅系一直鼓勵同學參加國內外烹調技藝比賽，不僅藉由賽事切磋廚藝，更能透過與廚師間交流學習而提升專業烹飪技術；所謂知己知彼百戰百勝，嘉藥餐旅系將持續培養學生技能並引領學生走上國際餐飲競技舞台，未來佳績值得期待！（嘉南藥理大學提供照片）





2023-11-21 13:13:18 新聞來源：勁報

嘉藥餐旅生初參賽 獲國際廚藝挑戰賽1銅2佳作



【勁報記者于郁金/臺南報導】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在20日落幕2023年TIC臺北國際廚藝挑戰賽中，奪得1銅牌2佳作好成績，對3位首次參賽餐旅系學生來說，這應是最好鼓勵與榮耀。

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、韓國等地優秀廚師共同參與，與臺灣好手一較高下，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1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創意，用雞皮包入特製雞肉慕斯與配菜，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。

大一明韋辰高中就讀模具科，其雖非本科生但卻秉持對餐飲高度熱忱與興趣，且因慕嘉藥餐旅名氣，決定隻身從臺北來到嘉藥餐旅系就讀，從零開始學起；在王明煌老師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。

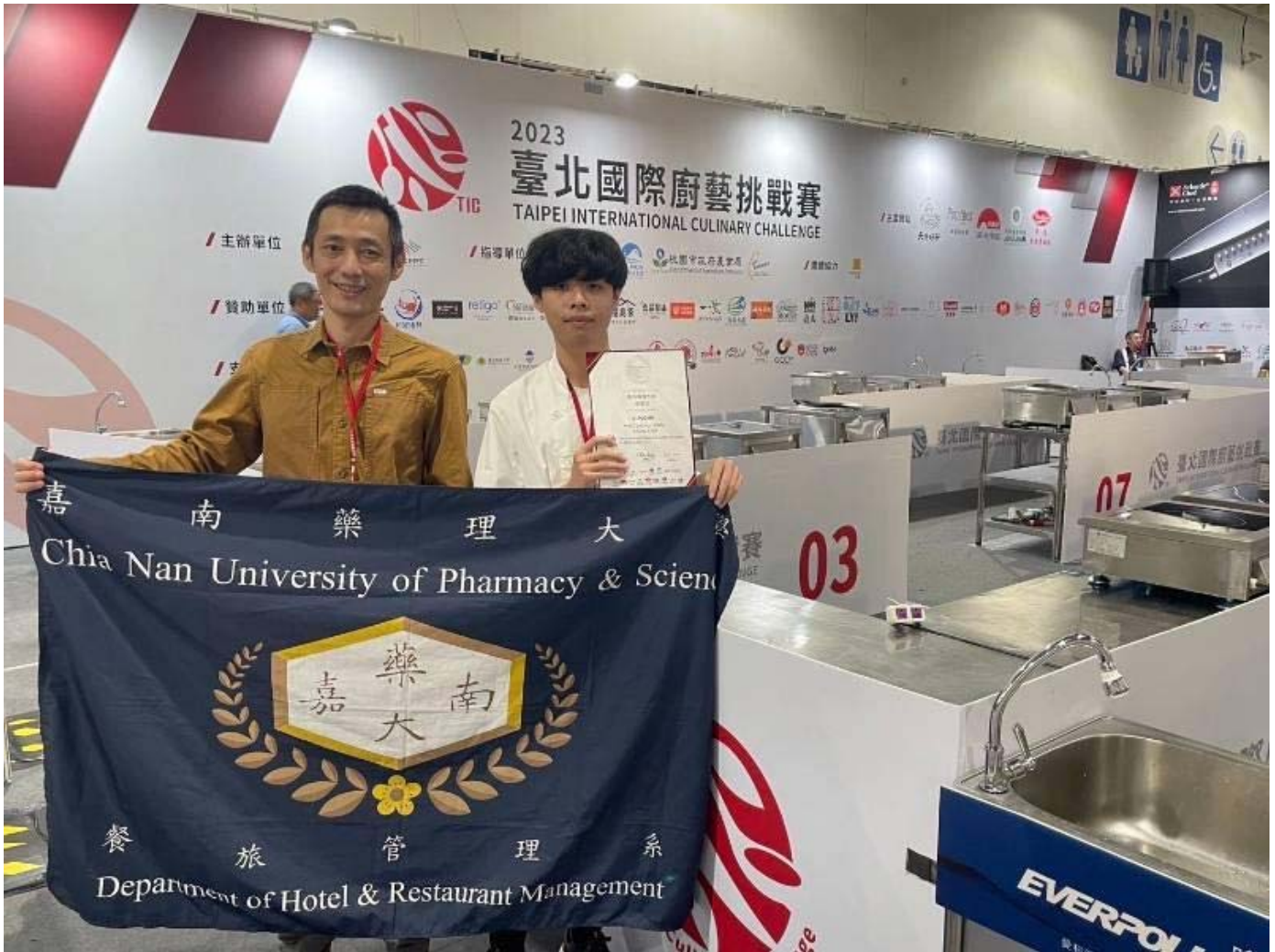
餐旅系主任戴揚飛表示，3位參賽同學雖說是第一次參賽，但在各方餐旅高手齊聚下，能夠不疾不徐發揮平常訓練所學在規定時間內完成比賽，更具大將之風；餐旅系一直鼓勵同學參加國內外烹調技藝比賽，不僅藉由賽事切磋廚藝，更能透過與廚師間交流學習而提升專業烹飪技術；所謂知己知彼百戰百勝，嘉藥餐旅系將持續培養學生技能並引領學生走上國際餐飲競技舞台，未來佳績值得期待！（嘉南藥理大學提供照片）





嘉藥餐旅生初參賽 獲國際廚藝挑戰賽1銅2佳作

新聞聯訪中心 2023-11-21



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系再傳捷報！繼系上曾楷助老師勇奪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在20日落幕2023年TIC臺北國際廚藝挑戰賽中，奪得1銅牌2佳作好成績，對3位首次參賽餐旅系學生來說，這應是最好鼓勵與榮耀。

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、韓國等地優秀廚師共同參與，與臺灣好手一較高下，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1次參加國際賽事，能在眾多優秀選手中脫穎而出實屬不易。

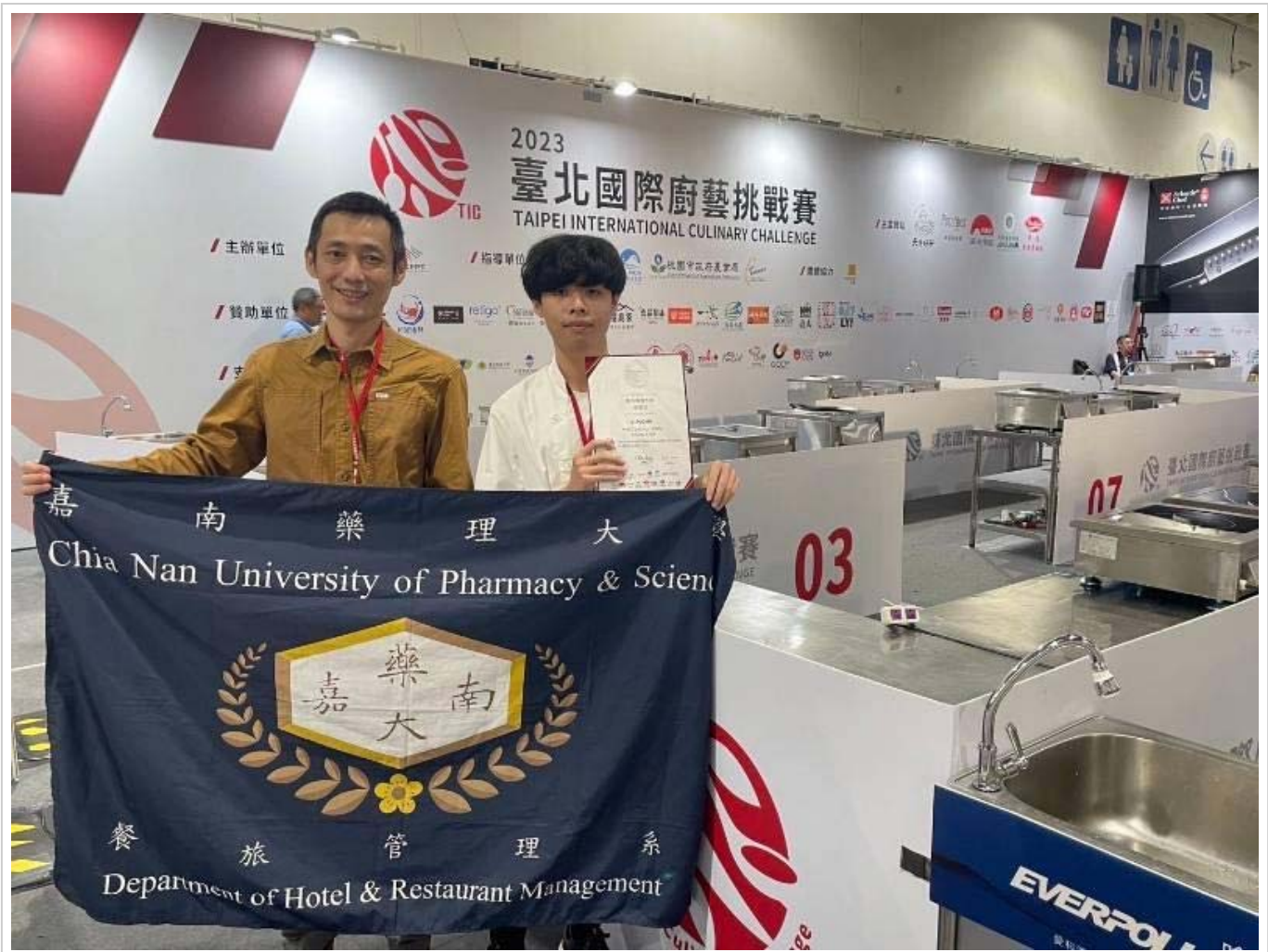
目前就讀大三張冠傑同學在主辦單位規定的主食及調料下發揮自己創意，用雞皮包入特製雞肉慕斯與配菜，於蒸籠鍋定型後將表皮酥炸搭配上指定調料，做出獨特風格菜色，成功奪下李錦記中式肉類挑戰賽年輕廚師組銅牌。

大一明韋辰高中就讀模具科，其雖非本科生但卻秉持對餐飲高度熱忱與興趣，且因慕嘉藥餐旅名氣，決定隻身從臺北來到嘉藥餐旅系就讀，從零開始學起；在王明煌老師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，但在各方餐旅高手齊聚下，能夠不疾不徐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！（嘉南藥理大學提供照片）



嘉藥餐旅生初參賽 獲國際廚藝挑戰賽1銅2佳作



2023-11-21 【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系再傳捷報！繼系上曾楷助老師勇奪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在20日落幕2023年TIC臺北國際廚藝挑戰賽中，奪得1銅牌2佳作好成績，對3位首次參賽餐旅系學生來說，這應是最好鼓勵與榮耀。

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、韓國等地優秀廚師共同參與，與臺灣好手一較高下，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1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創意，用雞皮包入特製雞肉慕斯與配菜，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。

大一明韋辰高中就讀模具科，其雖非本科生但卻秉持對餐飲高度熱忱與興趣，且因慕嘉藥餐旅名氣，決定隻身從臺北來到嘉藥餐旅系就讀，從零開始學起；在王明煌老師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，但在各方餐旅高手齊聚下，能夠不疾不徐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！（嘉南藥理大學提供照片）

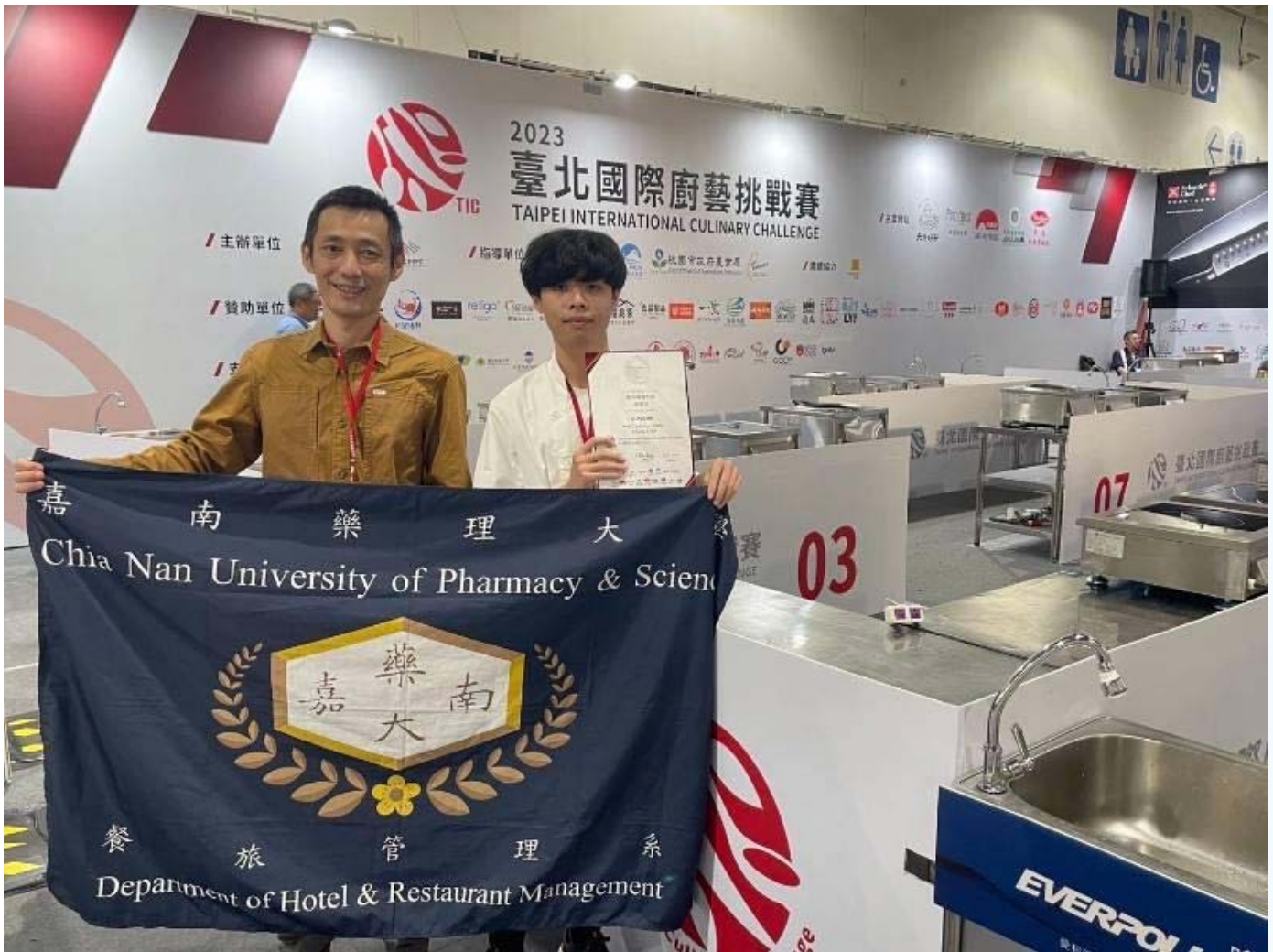




嘉藥餐旅生初參賽 獲國際廚藝挑戰賽1銅2佳作

Posted on 2023-11-21 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在20日落幕2023年TIC臺北國際廚藝挑戰賽中，奪得1銅牌2佳作好成績，對3位首次參賽餐旅系學生來說，這應是最好鼓勵與榮耀。

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、韓國等地優秀廚師共同參與，與臺灣好手一較高下，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1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創意，用雞皮包入特製雞肉慕斯與配菜，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。

大一明韋辰高中就讀模具科，其雖非本科生但卻秉持對餐飲高度熱忱與興趣，且因慕嘉藥餐旅名氣，決定隻身從臺北來到嘉藥餐旅系就讀，從零開始學起；在王明煌老師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。

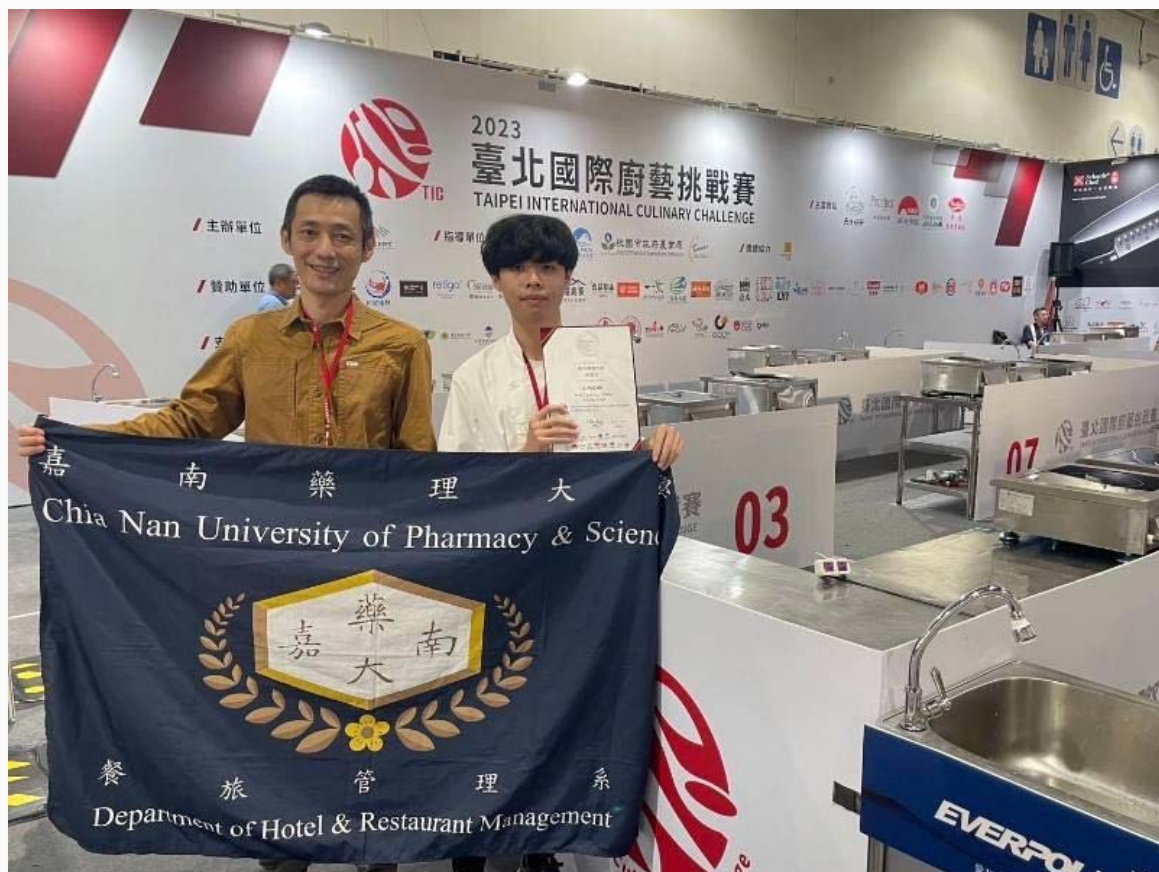
餐旅系主任戴揚飛表示，3位參賽同學雖說是第一次參賽，但在各方餐旅高手齊聚下，能夠不疾不徐發揮平常訓練所學在規定時間內完成比賽，更具大將之風；餐旅系一直鼓勵同學參加國內外烹調技藝比賽，不僅藉由賽事切磋廚藝，更能透過與廚師間交流學習而提升專業烹飪技術；所謂知己知彼百戰百勝，嘉藥餐旅系將持續培養學生技能並引領學生走上國際餐飲競技舞台，未來佳績值得期待！（嘉南藥理大學提供照片）



嘉藥餐旅生初參賽 獲國際廚藝挑戰賽 1 銅 2 佳作

[稍後閱讀](#)[儲存至稍後閱讀列表](#)

11 月. 21, 2023



【勁報記者于郁金 / 臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系再傳捷報！繼系上曾楷勳老師勇奪 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在 20 日落幕 2023 年 TIC 臺北國際廚藝挑戰賽中，奪得 1 銅牌 2 佳作好成績，對 3 位首次參賽餐旅系學生來說，這應是最好鼓勵與榮耀。

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、韓國等地優秀廚師共同參與，與臺灣好手一較高下，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 1 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創意，用雞皮包入特製雞肉慕斯與配菜，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。

大一明韋辰高中就讀模具科，其雖非本科生但卻秉持對餐飲高度熱忱與興趣，且因慕嘉藥餐旅名氣，決定隻身從臺北來到嘉藥餐旅系就讀，從零開始學起；在王明煌老師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。

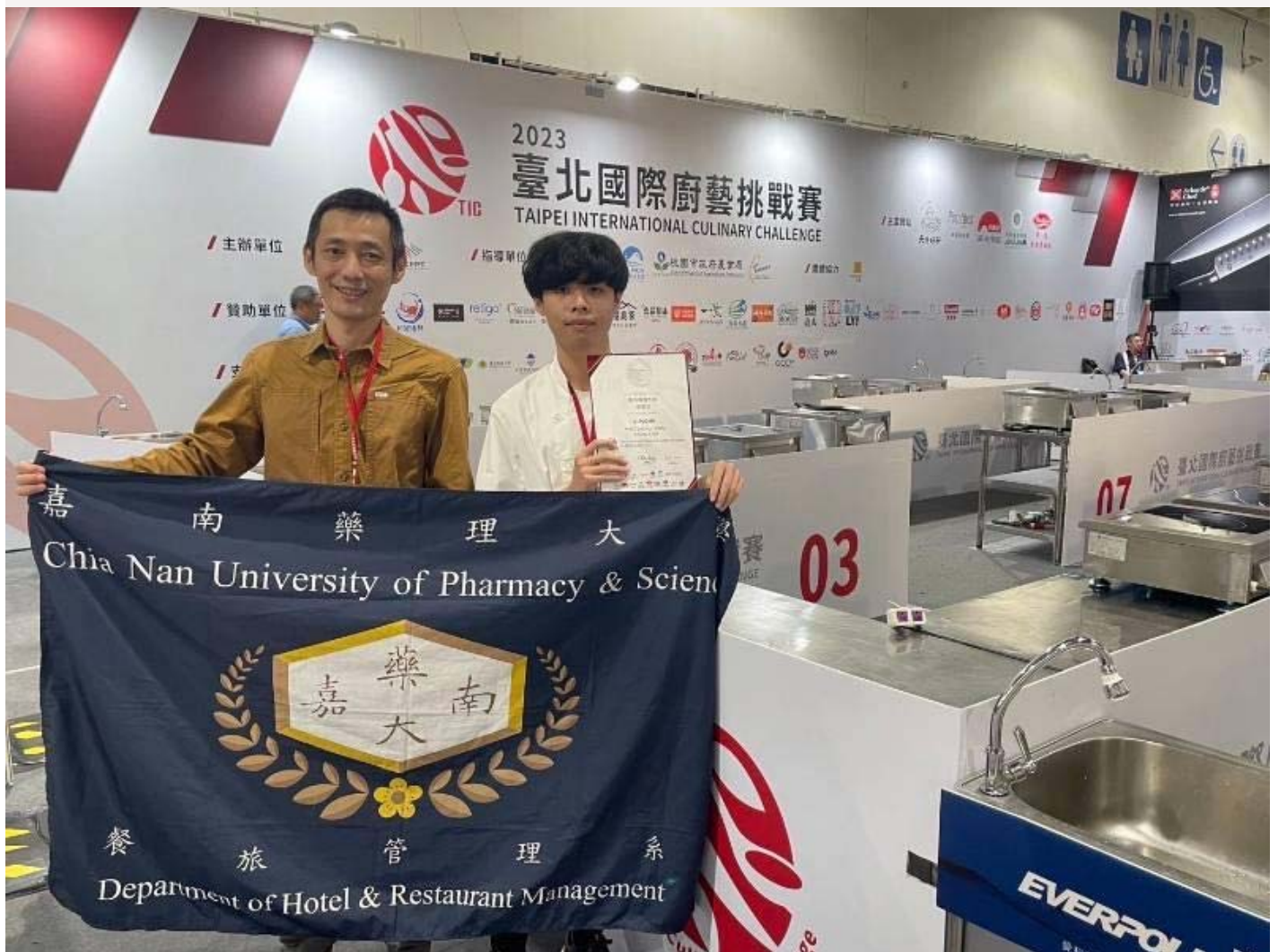
餐旅系主任戴揚飛表示，3 位參賽同學雖說是第一次參賽，但在各方餐旅高手齊聚下，能夠不疾不徐發揮平常訓練所學在規定時間內完成比賽，更具大將之風；餐旅系一直鼓勵同學參加國內外烹調技藝比賽，不僅藉由賽事切磋廚藝，更能透過與廚師間交流學習而提升專業烹飪技

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！（嘉南藥理大學提供照片）



嘉藥餐旅生初參賽 獲國際廚藝挑戰賽1銅2佳作

勁報/ 2023.11.21 13:16 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在20日落幕2023年TIC臺北國際廚藝挑戰賽中，奪得1銅牌2佳作好成績，對3位首次參賽餐旅系學生來說，這應是最好鼓勵與榮耀。

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、韓國等地優秀廚師共同參與，與臺灣好手一較高下，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1次參加國際賽事，能在眾多優秀選手中脫穎而出實屬不易。

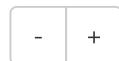
目前就讀大三張冠傑同學在主辦單位規定的主食及調料下發揮自己創意，用雞皮包入特製雞肉慕斯與配菜，於蒸籠鍋定型後將表皮酥炸搭配上指定調料，做出獨特風格菜色，成功奪下李錦記中式肉類挑戰賽年輕廚師組銅牌。

大一明韋辰高中就讀模具科，其雖非本科生但卻秉持對餐飲高度熱忱與興趣，且因慕嘉藥餐旅名氣，決定隻身從臺北來到嘉藥餐旅系就讀，從零開始學起；在王明煌老師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。

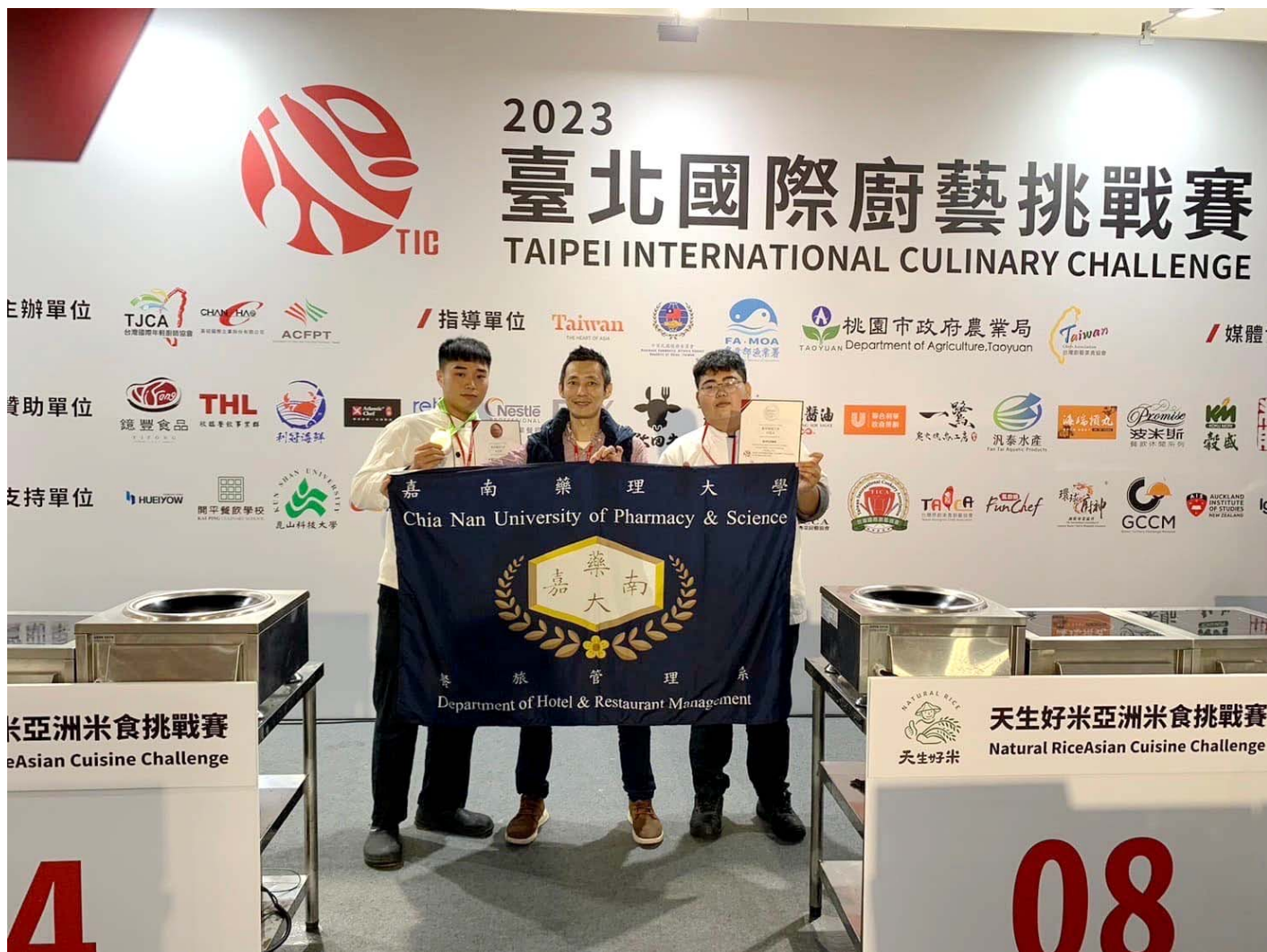
餐旅系主任戴揚飛表示，3位參賽同學雖說是第一次參賽，但在各方餐旅高手齊聚下，能夠不疾不徐發揮平常訓練所學在規定時間內完成比賽，更具大將之風；餐旅系一直鼓勵同學參加國內外烹調技藝比賽，不僅藉由賽事切磋廚藝，更能透過與廚師間交流學習而提升專業烹飪技術；所謂知己知彼百戰百勝，嘉藥餐旅系將持續培養學生技能並引領學生走上國際餐飲競技舞台，未來佳績值得期待！（嘉南藥理大學提供照片）



台北國際廚藝挑戰賽 嘉藥餐旅生初參賽奪1銅2佳作



2023-11-21 點閱數：91,696

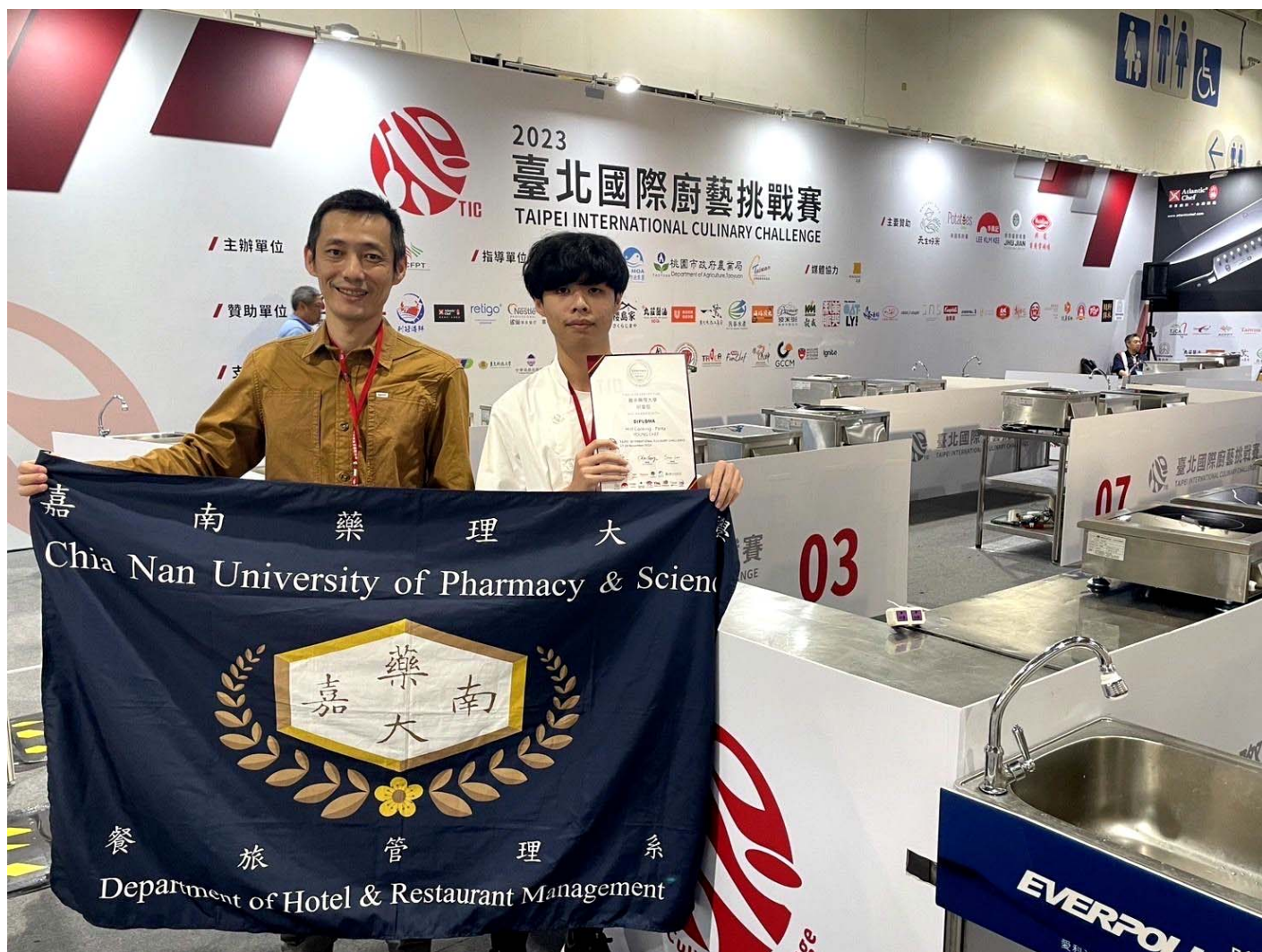


圖：嘉藥餐旅系張冠傑及林程禾奪下台北國際廚藝挑戰賽1銅牌1佳作。（嘉藥提供）

【記者黃鐘毅 / 台南報導】嘉南藥理大學繼曾楷勛老師勇奪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，在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台灣國際食品暨設備及台灣國際年輕廚師協會合作舉辦邀請馬來西亞、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。



圖：初次參賽的嘉藥餐旅明韋辰拿下無國界義大利麵佳作。（嘉藥提供）

大一的明韋辰高中就讀模具科，因慕嘉藥餐旅名氣，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，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，將持續培養學生技能並引領學生走上國際餐飲競技舞台。

2023台北國際廚藝挑戰賽嘉藥奪1銅2佳作

本文共1037字



2023/11/22 09:25:49

經濟日報 黃逢森

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，在11月20日的2023年TIC台北國際廚藝挑戰賽，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。

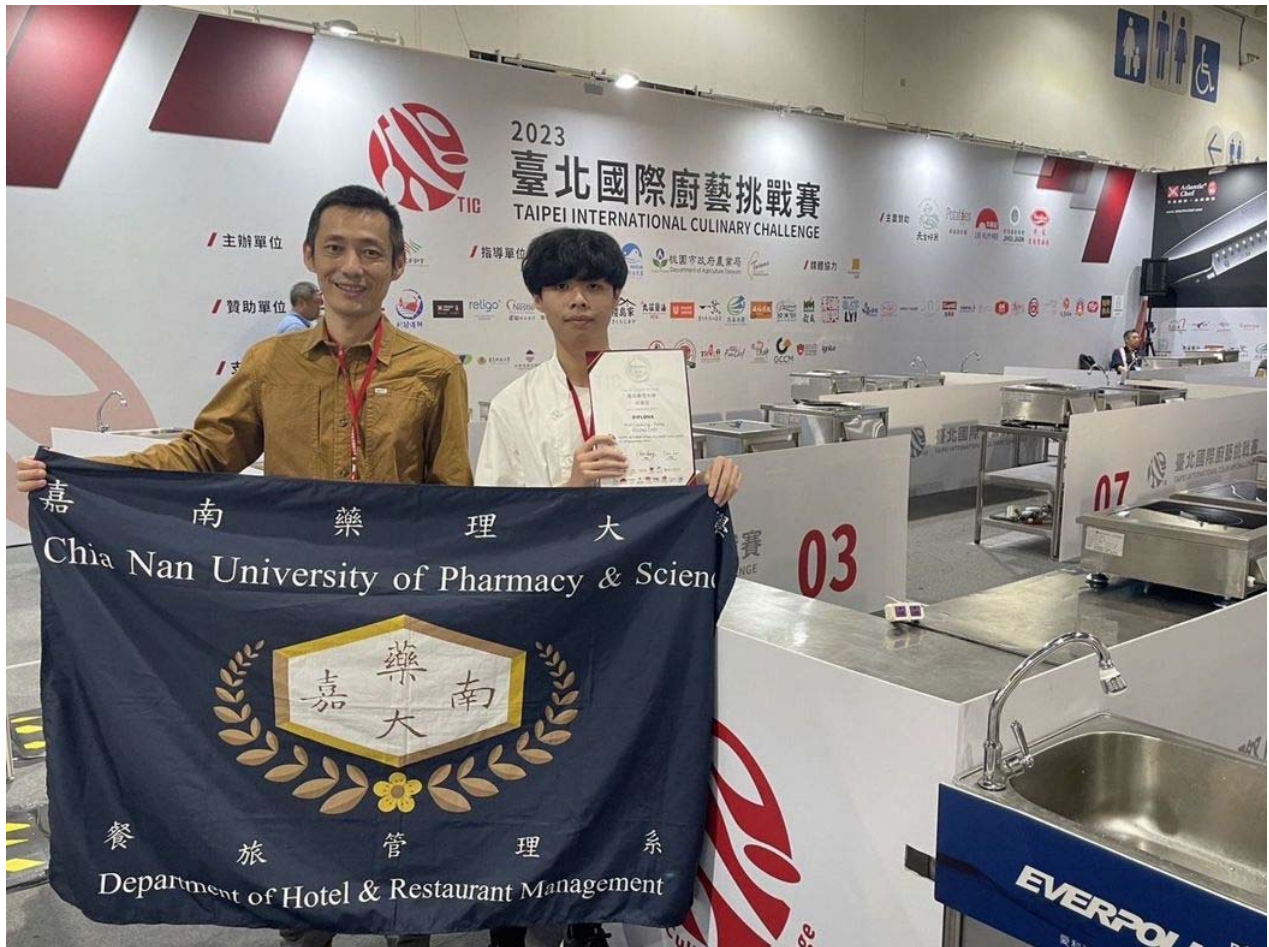
2023年TIC台北國際廚藝挑戰賽由2023台灣國際食品暨設備及台灣國際年輕廚師協會（TJCA）合作辦理，特地邀請馬來西亞、泰國、韓國等地的優秀廚師共同參與，與台灣好手一較高下，比賽項目涵蓋西式海鮮、中式肉類、亞洲米食等19個項目，超過400多位選手報名參賽同場較勁，嘉藥餐旅系張冠傑、林程禾及明韋辰同學，都是第一次參加國際賽事，能在眾多優秀選手中脫穎而出實屬不易。

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。



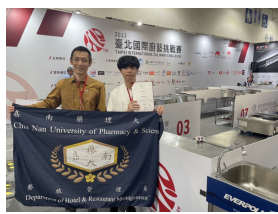
初次參賽的嘉藥餐旅明韋辰拿下無國界義大利麵佳作。 嘉藥 / 提供



嘉藥餐旅系張冠傑及林程禾奪下台北國際廚藝挑戰賽1銅牌1佳作。 嘉藥 / 提供



嘉藥餐旅明韋辰全家人到場為他加油打氣。 嘉藥 / 提供



2023台北國際廚藝挑戰賽 嘉藥餐旅生初參賽奪1銅2佳作

鄭永德 (catalog.php?type=author&author_id=18) 白 2023年十一月21日 168 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!

台南新聞

國際廚藝挑戰賽 嘉藥餐旅生初參賽奪佳績

臺灣導報 2023-11-21 1 min read



圖:2023 台北國際廚藝挑戰賽嘉藥餐旅生初參賽奪1銅2佳作。(記者鄭永德攝)

閱讀數：76,852

【記者鄭永德台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系再傳捷報!日前在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

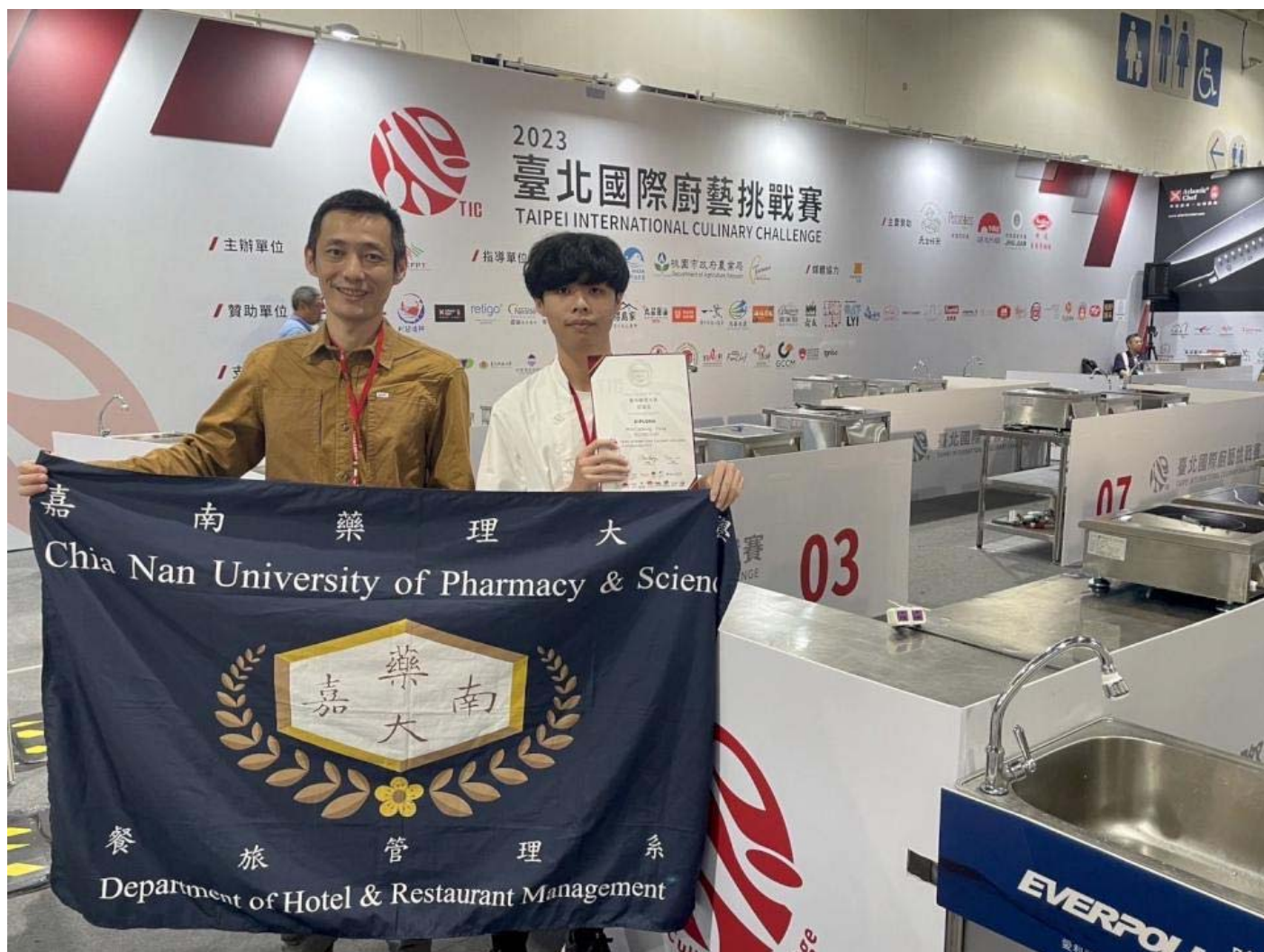
幫助下，明韋辰鼓起勇氣參加了人生第一場餐旅賽事，以「白醬麻油松阪豬義大利麵」挑戰無國界義大利麵項目，比賽當天全家人更是到現場加油打氣，他也不負期待的拿下佳作獎項。

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。

2023 台北國際廚藝挑戰賽 嘉藥餐旅生初參賽奪1銅2佳作

2023/11/21 陳遍綠 499

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。



▲初次參賽的嘉藥餐旅明韋辰拿下無國界義大利麵佳作

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。



▲嘉藥餐旅系張冠傑及林程禾奪下台北國際廚藝挑戰賽1銅牌1佳作

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。



▲嘉藥餐旅明韋辰全家人到場為他加油打氣

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！