



資料來源：台灣悠遊網 記者：陳慧明

刊載日期：2012-05-30

.....

嘉南藥理科大餐旅系吳世煌老師 榮獲教育部

「第4屆資深技藝師傅」表揚



教育部為表揚社會上對技職教育積極推展與經驗傳承，並深化技職實務教學，而培育具有實作力及就業力之優質資深技藝奉獻者，並進一步讓社會各界及青年學子更深入瞭解技職教育特色，特組成評選小組，自全國推薦名單中，遴選出 10 位技術優良且對技職學生技藝傳承之資深技藝師傅，並於「第 2 屆技職教育貢獻獎暨第 4 屆資深技藝師傅頒獎典禮」舉行頒獎，其中，嘉南藥理科技大學業界出身之吳世煌助理教授，以長期投入料理教學，傳承料理技藝的用心，深獲教育部評審委員肯定，而榮獲獎項及表揚，全校師生皆振奮不已，皆有榮焉。吳師傅亦現任「東雨壽司」料理長，為分擔家計 16 歲即入行日式料理，自學徒作起，刻苦耐勞，艱辛學習料理，並赴日學藝，30 歲即開業有成，獨當一面，為人樸實，始終對料理製作持續堅守本份，堅持味覺之路，並抱負傳承料理提攜後進的使命感，於嘉南藥理科技大學教導學生廚藝，擔任該校最後一哩就業學程業界師資，進行產學合作教學，已培育數位學子畢業後進入職場擔任五星級酒店與餐飲集團廚師，除指導學生奪得多項國內外餐飲獎牌，本身亦親自參與國外競賽獲得諸多大獎，實屬不易。

吳師傅 40 年料理生活中始終堅持料理人生哲學，在艱苦的修學習藝中，秉持想要成為一個料理人時，在生命中更要有無限的「對食物食材想像空間」、「執著」的精神去做。做出「堅持」自己的味覺之路，尤其是對食材慎選之用心，瞭解食材的產地、特性、成長環境和季節性，才能將食材的原味，烹調發揮極致。吳料理長工作之餘，多年來亦默默參與當地餐飲廚藝協會活動，生活中無不充滿料理之元素，現仍每日親自上市場挑選食材，在料理中懷抱著熱情

的心和容忍的度量，肩負傳承料理提攜後進，以延續著下一代料理的生命為使命。
圖說:吳師傅教導同學們認識食材。



▲技藝師傅頒獎現場看板。



▲教育部次長林聰明(左)頒獎給吳世煌師傅(右)。

<http://uutw.com.tw/shownew.asp?id=15225>



資料來源：中央社 記者：楊思瑞

刊載日期：2012-05-30

.....

嘉南藥理科大餐旅系吳世煌老師 榮獲教育部 「第4屆資深技藝師傅」表揚

教育部為表揚社會上對技職教育積極推展與經驗傳承，並深化技職實務教學，而培育具有實作力及就業力之優質資深技藝奉獻者，並進一步讓社會各界及青年學子更深入瞭解技職教育特色，特組成評選小組，自全國推薦名單中，遴選出10位技術優良且對技職學生技藝傳承之資深技藝師傅，並於「第2屆技職教育貢獻獎暨第4屆資深技藝師傅頒獎典禮」舉行頒獎，其中，嘉南藥理科技大學業界出身之吳世煌助理教授，以長期投入料理教學，傳承料理技藝的用心，亦深獲教育部評審委員肯定，而榮獲獎項及表揚，全校師生皆振奮不已，皆有榮焉。

吳師傅亦現任「東雨壽司」料理長，為分擔家計16歲即入行日式料理，自學徒作起，刻苦耐勞，艱辛學習料理，並赴日學藝，30歲即開業有成，獨當一面，為人樸實，始終對料理製作持續堅守本份，堅持味覺之路，並抱負傳承料理提攜後進的使命感，於嘉南藥理科技大學教導學生廚藝，擔任該校最後一哩就業學程業界師資，進行產學合作教學，已培育數位學子畢業後進入職場擔任五星級酒店與餐飲集團廚師，除指導學生奪得多項國內外餐飲獎牌，本身亦親自參與國外競賽獲得諸多大獎，實屬不易。

吳師傅40年料理生活中始終堅持料理人生哲學，在艱苦的修學習藝中，秉持想要成為一個料理人時，在生命中更要有無限的「對食物食材想像空間」、「執著」的精神去做。做出「堅持」自己的味覺之路，尤其是對食材慎選之用心，瞭解食材的產地、特性、成長環境和季節性，才能將食材的原味，烹調發揮極致。吳料理長工作之餘，多年來亦默默參與當地餐飲廚藝協會活動，生活中無不充滿料理之元素，現仍每日親自上市場挑選食材，在料理中懷抱著熱情的心、和容忍的度量，肩負傳承料理提攜後進，以延續著下一代料理的生命為使命。

該校聯絡人：餐旅系系主任王瑞顯，聯絡電話：06-2664911 轉 3600。

<http://www.cna.com.tw/postwrite/P5/106212.aspx>



資料來源： MSN 記者： _____

刊載日期： 2012-05-30

.....

嘉南藥理科大餐旅系吳世煌老師 榮獲教育部 「第4屆資深技藝師傅」表揚

教育部為表揚社會上對技職教育積極推展與經驗傳承，並深化技職實務教學，而培育具有實作力及就業力之優質資深技藝奉獻者，並進一步讓社會各界及青年學子更深入瞭解技職教育特色，特組成評選小組，自全國推薦名單中，遴選出 10 位技術優良且對技職學生技藝傳承之資深技藝師傅，並於「第 2 屆技職教育貢獻獎暨第 4 屆資深技藝師傅頒獎典禮」舉行頒獎，其中，嘉南藥理科技大學業界出身之吳世煌助理教授，以長期投入料理教學，傳承料理技藝的用心，亦深獲教育部評審委員肯定，而榮獲獎項及表揚，全校師生皆振奮不已，皆有榮焉。

吳師傅亦現任「東雨壽司」料理長，為分擔家計 16 歲即入行日式料理，自學徒作起，刻苦耐勞，艱辛學習料理，並赴日學藝，30 歲即開業有成，獨當一面，為人樸實，始終對料理製作持續堅守本份，堅持味覺之路，並抱負傳承料理提攜後進的使命感，於嘉南藥理科技大學教導學生廚藝，擔任該校最後一哩就業學程業界師資，進行產學合作教學，已培育數位學子畢業後進入職場擔任五星級酒店與餐飲集團廚師，除指導學生奪得多項國內外餐飲獎牌，本身亦親自參與國外競賽獲得諸多大獎，實屬不易。

吳師傅 40 年料理生活中始終堅持料理人生哲學，在艱苦的修學習藝中，秉持想要成為一個料理人時，在生命中更要有無限的「對食物食材想像空間」、「執著」的精神去做。做出「堅持」自己的味覺之路，尤其是對食材慎選之用心，瞭解食材的產地、特性、成長環境和季節性，才能將食材的原味，烹調發揮極致。吳料理長工作之餘，多年來亦默默參與當地餐飲廚藝協會活動，生活中無不充滿料理之元素，現仍每日親自上市場挑選食材，在料理中懷抱著熱情的心、和容忍的度量，肩負傳承料理提攜後進，以延續著下一代料理的生命為使命。

該校聯絡人：餐旅系系主任王瑞顯，聯絡電話：06-2664911 轉 3600。

<http://news.msn.com.tw/market2674618.aspx>