



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，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，秉持想要成爲一個料理人時，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:教育部次長林聰明(左)頒獎給吳世煌師傅(右)



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。



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>



資料來源： PChome 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，秉持想要成爲一個料理人時，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爲使命。該校聯絡人：餐旅系系主任王瑞顯，聯絡電話：06-2664911 轉 3600。

<http://210.59.230.13/living/cna/20120530/index-13383675820707218009.html>



蓮花創意料理 子、花、葉入菜

〔記者吳俊鋒／仁德報導〕白河蓮季展開，為推廣台南產業，市府文化局與嘉南藥理科大合作，昨天進行系列的創意料理教學，子、花、葉等都入菜，要讓民眾吃出最道地的美味；加上精緻擺盤，賞心悅目，兼具視覺效果。

這場創意料理的推廣活動，由擔任嘉南藥理管理系助理教授的餐廳主廚吳世煌示範，近四十位白河當地的餐廳、民宿業者，及社區人士等參加；以蓮子為主題，製作出芙蓉蛋、酥炸春捲、龍井蝦仁、XO醬燒松阪豬

、洋風培根咖哩醋共五道美味佳餚。

吳世煌說，蓮田景致不僅嬌豔動人，其實這項作物從根部的藕、葉、到花、蓬、子等都可以吃，深具營養價值，是入菜的絕佳食材，系列料理值得推廣。

昨天教作的五道料理，吳世煌以簡單的烹調方式，協助學員入門，到了中午左右，每個人都端出了自己的傑作，相互品嚐，經驗交流，場面熱烈。



蓮子、蓮花與蓮葉等都能入菜，精緻擺盤下，更賞心悅目。
(記者吳俊鋒攝)