



2024 檳城國際廚藝競賽 嘉藥奪 5 銀 14 銅 10 佳作

嘉南藥理大學餐旅管理系西廚培訓隊，於6月底在2024檳城國際廚藝競賽中大放異彩，榮獲5銀14銅10佳作的卓越成績，為學校增添光彩。

檳城國際廚藝競賽是世界廚師協會WORLD CHEFS認證的B級國際廚藝賽事，吸引來自台灣、馬來西亞、越南、印尼、南韓、印度、新加坡及菲律賓等8個國家，1044位頂尖廚藝人才報名參加，是一場極具挑戰性的廚藝盛會。嘉藥餐旅系在曾楷勛老師領軍下，帶著西廚隊成員賴建君、許雅筑、區珞鈞、孫明琮及羅雨珊遠赴馬來西亞參賽，展現精湛的廚藝和創意，分別在專業組及青少年組共奪下5銀14銅10佳作的優異成績。

奪得現場烹調牛肉銀牌的賴建君與區珞鈞說到，賽前一個月主辦方才公布贊助廠商提供的牛肉部位，是他們平常較少使用的牛臀肉、牛腿肉，這與一直以來練習使用的菲力、牛小排的烹調方式完全不同，等於過去3個多月辛苦練習的心血必須打掉重練，重新設計菜單及改變烹調方式，以適合牛臀肉、牛腿肉的燉煮與烙烤。賽前一個月又接近期末考試，對選手來說更是壓力倍增，最終能在比賽拿到銀牌佳績實屬不易。

在專業組漢堡革命挑戰賽獲得銀牌的曾楷勛老師，展現創意顛覆一般傳統西式漢堡組合，將漢堡配菜馬鈴薯以法式「馬鈴薯苳蔻千層」呈現，肉排部份則使用紐西蘭牛絞肉及美國頂級牛肉絞油搭配，佐蛋黃美乃滋與法式油封蒜，精湛的技術和食材完美組合，創新料理獲得評審青睞奪下佳績。



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

帶隊老師曾楷勛表示，一直鼓勵學生參加國際廚藝競賽就是要挑戰「現場烹飪」，不僅可以考驗選手的臨場反應及抗壓性，也可以展現最具實力的一面。此次參賽成員有比賽經驗豐富的大四學長姐與初次參賽的學弟妹，藉由學長姐帶領學弟妹方式，賽前學長姐分享過往的比賽經驗，彼此相互切磋學習，比賽中互相打氣加油。此次的佳績就是選手們共同努力的結果，希望選手們能夠再接再厲，在未來的國際賽事中取得更加優異的成績。