



↑嘉藥西廚隊在檳城國際廚藝競賽奪五銀、十四銅、十佳作。(校方提供)

檳城國際廚藝賽 嘉藥奪5銀14銅10佳作

記者黃文記／仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系西廚培訓隊在二〇二四檳城國際廚藝競賽中大放異彩，師生通力合作榮獲五銀、十四銅、十佳作的佳績，為學校增添光彩。

檳城國際廚藝競賽是世界廚師協會(WORLDCHIEFS)認證的B級國際廚藝賽事，於六月底舉行，吸引來自台灣、馬來西亞、越南、印尼、南韓、印度、新加坡及菲律賓等八個國家，共一千零四十四位頂尖廚藝人才報名參加，是一場極具挑戰性的廚藝盛會。

嘉藥餐旅系在曾楷助老師領軍下，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檳城參賽，展現精湛的廚藝和創意，分別在專業組及青少年組共奪下五銀、十四銅、十佳作的好成績。

奪得現場烹調牛肉銀牌的賴建君與區珞鈞表示，主辦方於賽前一個月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，先前的辛苦練習必須打掉重練，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助老師，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「馬鈴薯荳蔻千層」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 新聞剪報

資料來源：工商時報(C8 產業動態)

刊載日期：113年7月17日 星期三

記者：周榮發

2024檳城國際廚藝競賽

嘉藥餐旅系 奪5銀14銅10佳作

文／周榮發

嘉南藥理大學餐旅管理系西廚培訓隊，日前在2024檳城國際廚藝競賽中大放異彩，共計榮獲5銀14銅10佳作，其優越成績，增添學校不少光彩。

嘉南藥理大學表示，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國、共1,044位頂尖廚

藝人才報名參加，是一場極具挑戰性的廚藝盛會。

嘉藥餐旅系在曾楷助老師領軍下，遠赴馬來西亞參賽，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。

曾楷助老師表示，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，彼此相互切磋學習，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。

2024檳城國際廚藝競賽 嘉藥奪5銀14銅10佳作

- 【意維能 關捷基立】10天靈活*，十分有力



▲嘉南藥理大學餐旅管理系西廚培訓隊，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。（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WORLDCHIEFS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「馬鈴薯荳蔻千層」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。



[廣告] 請繼續往下閱讀 ...

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。





CNA

+ 追蹤

11.3K 粉絲



2024檳城國際廚藝競賽 嘉藥奪5銀14銅10佳作



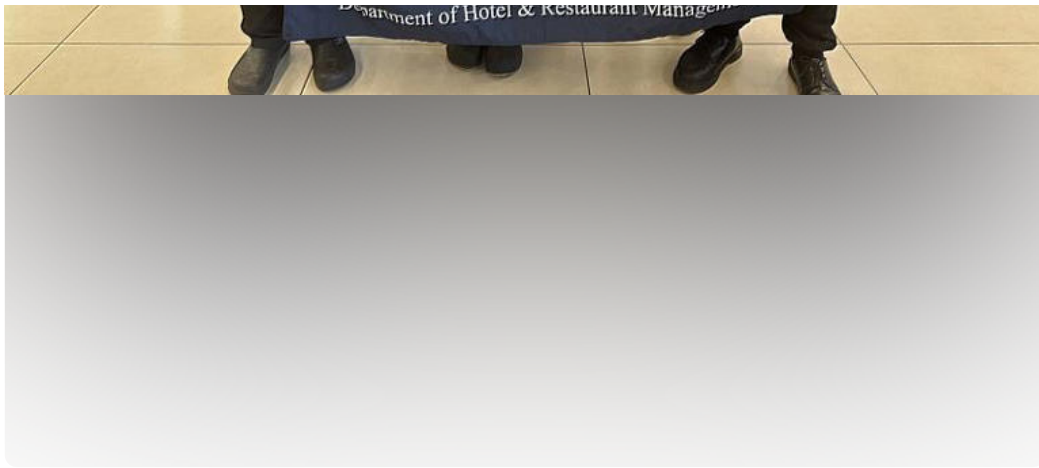
1 週 • 已讀取 1 分鐘



(中央社訊息服務20240702 15:06:10)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。



意見反應



嘉藥西廚隊在檳城國際廚藝競賽奪5銀14銅10佳作
© 由 CNA 提供

檳城國際廚藝競賽是世界廚師協會WORLDCHIEFS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。



意見反應

嘉藥餐旅系曾楷助老師獲1銀3銅牌
© 由 CNA 提供

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。



意見反應

嘉藥賴建君以牛臀肉3吃方式獲現場烹調牛肉銀牌
© 由 CNA 提供

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「馬鈴薯荳蔻千層」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。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。

2024-07-02 15:06:10 新聞來源：中央社

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「馬鈴薯荳蔻千層」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。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。

2024檳城國際廚藝競賽 嘉藥奪5銀14銅10佳作

2024-07-02 15:06:10 來源：好新聞 作者：Ellison

(中央社訊息服務20240702 15:06:10)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。



嘉藥西廚隊在檳城國際廚藝競賽奪5銀14銅10佳作

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、許雅築、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。



嘉藥餐旅系曾楷勛老師獲1銀3銅牌

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。



嘉藥賴建君以牛臀肉3嘜方式獲現場烹調牛肉銀牌

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。

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。

2024檳城國際廚藝競賽 嘉藥奪 5銀14銅10佳作

發稿時間：2024/07/02 15:06:10

(中央社訊息服務20240702 15:06:10)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。



嘉藥西廚隊在檳城國際廚藝競賽奪5銀14銅10佳作

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。



嘉藥餐旅系曾楷勛老師獲1銀3銅牌

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。



嘉藥賴建君以牛臀肉3吃方式獲現場烹調牛肉銀牌

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「馬鈴薯荳蔻千層」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。

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。

2024檳城國際廚藝競賽 嘉藥奪5銀14銅10佳作

推廣新聞稿

Jul 03,2024 新聞 新聞時事



(中央社訊息服務20240702 15:06:10)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「馬鈴薯荳蔻千層」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。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。

2024檳城國際廚藝競賽 嘉藥奪5銀14銅10佳作

中央社/ 2024.07.02 15:06 A- A A+

(中央社訊息服務20240702 15:06:10)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

兩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「馬鈴薯荳蔻千層」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。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。

檳城國際廚藝競賽 嘉南藥理西廚隊奪5銀14銅

15:42 2024/07/02 | Campus | 王雅芬



2024檳城國際廚藝競賽，嘉南藥理西廚隊，由曾楷勛老師的帶領，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。(照片/嘉南藥理大學提供)

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WORLDCHIEFS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。



本次參賽由經驗豐富的學長姐和初次參賽的學弟妹組成，互相學習和打氣。(照片/嘉南藥理大學提供)

奪得現場烹調牛肉銀牌的賴建君與區珞鈞表示，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「馬鈴薯荳蔻千層」呈現。創新且具有特色的料理，不僅取得優異成績，也展現出精湛的技術。



曾楷勳老師在漢堡革命挑戰賽中奪得銀牌，創意顛覆傳統。(照片/嘉南藥理大學提供)

帶隊老師曾楷勳表示，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。本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。

#世界廚師協會 #國際廚藝競賽 #馬來西亞 #嘉南藥理大學 #餐旅系

校園

檳城國際廚藝賽 嘉藥奪 5 銀14銅10佳作

2024-07-02



嘉藥西廚隊在檳城國際廚藝競賽奪五銀、十四銅、十佳作。(校方提供)

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系西廚培訓隊在二〇二四檳城國際廚藝競賽中大放異彩，師生通力合作榮獲五銀、十四銅、十佳作的佳績，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，於六月底舉行，吸引來自台灣、馬來西亞、越南、印尼、南韓、印度、新加坡及菲律賓等八個國家，共一千零四十四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檳城參賽，展現精湛的廚藝和創意，分別在專業組及青少年組共奪下五銀、十四銅、十佳作的好成績。

奪得現場烹調牛肉銀牌的賴建君與區珞鈞表示，主辦方於賽前一個月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，先前的辛苦練習必須打掉重練，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「馬鈴薯荳蔻千層」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。



12 2024年7月2日星期二

嘉藥榮奪檳城國際廚藝競賽5銀14銅10佳作



【記者于郁金/臺南報導】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WORLDCHIEFS認證的B級國際廚藝賽事，吸引來自臺灣、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、羅雨珊遠赴馬來西亞參賽，展現精湛廚藝和創意，分別在專業組及青少年組共奪下5銀14銅10佳作優異成績。

奪得現場烹調牛肉銀牌賴建君與區珞鈞說到，賽前1個月主辦方才公布贊助廠商提供牛肉部位，是他們平常較少使用牛臀肉、牛腿肉，這與一直以來練習使用菲力、牛小排烹調方式完全不同，等於過去3個多月辛苦練習心血必須打掉重練，重新設計菜單及改變烹調方式，以適合牛臀肉、牛腿肉燉煮與烙烤；賽前1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「馬鈴薯荳蔻千層」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，精湛技術和食材完美組合，創新料理獲得評審青睞奪下佳績。

嘉藥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」，不僅可考驗選手臨場反應及抗壓性，也可展現最具實力一面；此次參賽成員有比賽經驗豐富大四學長姐與初次參賽學弟妹，藉由學長姐帶領學弟妹方式，賽前學長姐分享過往比賽經驗，彼此相互切磋學習，比賽中互相打氣加油；此次佳績就是選手們共同努力結果，希望選手們能夠再接再厲，在未來國際賽事中取得更加優異成績。







教育

2024檳城國際廚藝競賽嘉藥奪5銀14銅10佳作



蔡永源 30 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WORLDCHIEFS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「馬鈴薯荳蔻千層」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。



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。

綜合新聞

2024檳城國際廚藝競賽 嘉藥奪5銀14銅10佳作

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

7月2, 2024



【快通新聞 記者蔡文雄/台南報導】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。嘉藥餐旅系在曾楷勳老師領軍下，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「馬鈴薯荳蔻千層」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。

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。

圖說：嘉藥西廚隊在檳城國際廚藝競賽奪5銀14銅10佳作

2024檳城國際廚藝競賽 嘉藥奪5銀14銅10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。



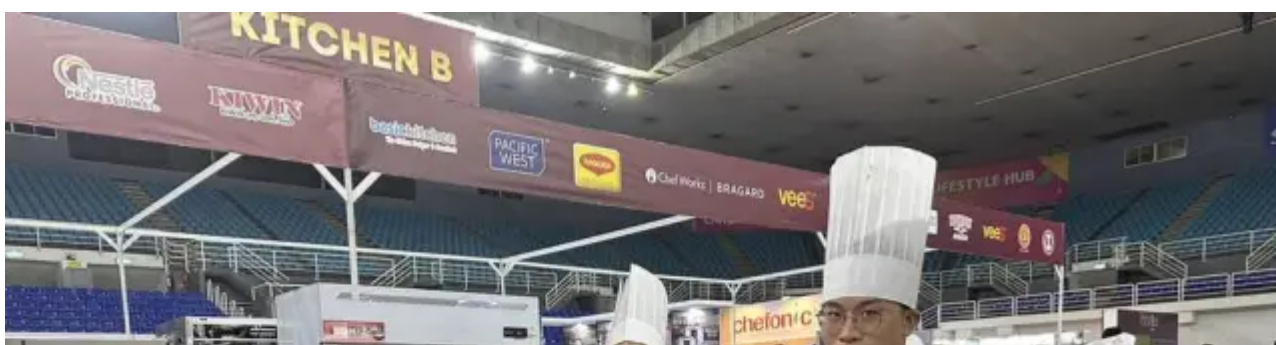
（圖說）嘉藥西廚隊在檳城國際廚藝競賽奪5銀14銅10佳作的佳績。（記者鄭德政攝）
檳城國際廚藝競賽是世界廚師協會WORLD CHEFS認證的B級國際廚藝賽事，吸引來自台灣、馬來西亞、越南、印尼、南韓、印度、新加坡及菲律賓等8個國家，1044位頂尖廚藝人才報名參加，是一場極具挑戰性的廚藝盛會。嘉藥餐旅系在曾楷勛老師領軍下，帶著西廚隊成員賴建君、許雅筑、區珞鈞、孫明琮及羅雨珊遠赴馬來西亞參賽，展現精湛的廚藝和創意，分別在專業組及青少年組共奪下5銀14銅10佳作的優異成績。





（圖說）嘉藥賴建君以牛臀肉3吃方式獲現場烹調牛肉銀牌。（記者鄭德政攝）

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。





（圖說）嘉藥餐旅大四賴建君（右）帶大一學妹羅雨珊（左）參加現場熱烹青年組團體挑戰賽獲銅牌。（記者鄭德政攝）

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「馬鈴薯荳蔻千層」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。



（圖說）嘉藥餐旅系曾楷勛老師（右二）獲1銀2銅牌。（記者鄭德政攝）
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。

嘉藥榮奪檳城國際廚藝競賽5銀14銅10佳作

勁報

2024-07-02 11:35



【勁報記者于郁金/臺南報導】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，吸引來自臺灣、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、羅雨珊遠赴馬來西亞

參賽，展現精湛廚藝和創意，分別在專業組及青少年組共奪下5銀14銅10佳作優異成績。



奪得現場烹調牛肉銀牌賴建君與區珞鈞說到，賽前1個月主辦方才公布贊助廠商提供牛肉部位，是他們平常較少使用牛臀肉、牛腿肉，這與一直以來練習使用菲力、牛小排烹調方式完全不同，等於過去3個多月辛苦練習心血必須打掉重練，重新設計菜單及改變烹調方式，以適合牛臀肉、牛腿肉燉煮與烙烤；賽前1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「馬鈴薯荳蔻千層」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，精湛技術和食材完美組合，創新料理獲得評審青睞奪下佳績。



pause_lume_mute



嘉藥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」，不僅可考驗選手臨場反應及抗壓性，也可展現最具實力一面；此次參賽成員有比賽經驗豐富大四學長姐與初次參賽學弟妹，藉由學長姐帶領學弟妹方式，賽前學長姐分享過往比賽經驗，彼此相互切磋學習，比賽中互相打氣加油；此次佳績就是選手們共同努力結果，希望選手們能夠再接再厲，在未來國際賽事中取得更加優異成績。(嘉南藥理大學提供照片)



嘉藥榮奪檳城國際廚藝競賽5銀14銅10佳作

勁報

更新於 1天前 • 發布於 1天前



【勁報記者于郁金/臺南報導】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WORLDCHEFS認證的B級國際廚藝賽事，吸引來自臺灣、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、羅雨珊遠赴馬來西亞參賽，展現精湛廚藝和創意，分別在專業組及青少年組共奪下5銀14銅10佳作優異成績。





奪得現場烹調牛肉銀牌賴建君與區珞鈞說到，賽前1個月主辦方才公布贊助廠商提供牛肉部位，是他們平常較少使用牛臀肉、牛腿肉，這與一直以來練習使用菲力、牛小排烹調方式完全不同，等於過去3個多月辛苦練習心血必須打掉重練，重新設計菜單及改變烹調方式，以適合牛臀肉、牛腿肉燉煮與烙烤；賽前1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「馬鈴薯荳蔻千層」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，精湛技術和食材完美組合，創新料理獲得評審青睞奪下佳績。





嘉藥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」，不僅可考驗選手臨場反應及抗壓性，也可展現最具實力一面；此次參賽成員有比賽經驗豐富大四學長姐與初次參賽學弟妹，藉由學長姐帶領學弟妹方式，賽前學長姐分享過往比賽經驗，彼此相互切磋學習，比賽中互相打氣加油；此次佳績就是選手們共同努力結果，希望選手們能夠再接再厲，在未來國際賽事中取得更加優異成績。(嘉南藥理大學提供照片)





焦點新聞

嘉藥榮奪檳城國際廚藝競賽5銀14銅10佳作

勁報 2024/07/02 11:35

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WORLDCHIEFS認證的B級國際廚藝賽事，吸引來自臺灣、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、羅雨珊遠赴馬來西亞參賽，展現精湛廚藝和創意，分別在專業組及青少年組共奪下5銀14銅10佳作優異成績。

奪得現場烹調牛肉銀牌賴建君與區珞鈞說到，賽前1個月主辦方才公布贊助廠商提供牛肉部位，是他們平常較少使用牛臀肉、牛腿肉，這與一直以來練習使用菲力、牛小排烹調方式完全不同，等於過去3個多月辛苦練習心血必須打掉重練，重新設計菜單及改變烹調方式，以適合牛臀肉、牛腿肉燉煮與烙烤；賽前1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「馬鈴薯荳蔻千層」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，精湛技術和食材完美組合，創新料理獲得評審青睞奪下佳績。

嘉藥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」，不僅可考驗選手臨場反應及抗壓性，也可展現最具實力一面；此次參賽成員有比賽經驗豐富大四學長姐與初次參賽學弟妹，藉由學長姐帶領學弟妹方式，賽前學長姐分享過往比賽經驗，彼此相互切磋學習，比賽中互相打氣加油；此次佳績就是選手們共同努力結果，希望選手們能夠再接再厲，在未來國際賽事中取得更加優異成績。(嘉南藥理大學提供照片)





2024-07-02 11:35:14 新聞來源：勁報

嘉藥榮奪檳城國際廚藝競賽5銀14銅10佳作



【勁報記者于郁金/臺南報導】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WORLDCHIEFS認證的B級國際廚藝賽事，吸引來自臺灣、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、羅雨珊遠赴馬來西亞參賽，展現精湛廚藝和創意，分別在專業組及青少年組共奪下5銀14銅10佳作優異成績。



奪得現場烹調牛肉銀牌賴建君與區珞鈞說到，賽前1個月主辦方才公布贊助廠商提供牛肉部位，是他們平常較少使用牛臀肉、牛腿肉，這與一直以來練習使用菲力、牛小排烹調方式完全不同，等於過去3個多月辛苦練習心血必須打掉重練，重新設計菜單及改變烹調方式，以適合牛臀肉、牛腿肉燉煮與烙烤；賽前1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「馬鈴薯荳蔻千層」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，精湛技術和食材完美組合，創新料理獲得評審青睞奪下佳績。



嘉藥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」，不僅可考驗選手臨場反應及抗壓性，也可展現最具實力一面；此次參賽成員有比賽經驗豐富大四學長姐與初次參賽學弟妹，藉由學長姐帶領學弟妹方式，賽前學長姐分享過往比賽經驗，彼此相互切磋學習，比賽中互相打氣加油；此次佳績就是選手們共同努力結果，希望選手們能夠再接再厲，在未來國際賽事中取得更加優異成績。(嘉南藥理大學提供照片)



嘉藥榮奪檳城國際廚藝競賽5銀14銅10佳作

新聞聯訪中心 2024-07-02



【勁報記者于郁金/臺南報導】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，吸引來自臺灣、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、羅雨珊遠赴馬來西亞參賽，展現精湛廚藝和創意，分別在專業組及青少年組共奪下5銀14銅10佳作優異成績。



奪得現場烹調牛肉銀牌賴建君與區珞鈞說到，賽前1個月主辦方才公布贊助廠商提供牛肉部位，是他們平常較少使用牛臀肉、牛腿肉，這與一直以來練習使用菲力、牛小排烹調方式完全不同，等於過去3個多月辛苦練習心血必須打掉重練，重新設計菜單及改變烹調方式，以適合牛臀肉、牛腿肉燉煮與烙烤；賽前1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「馬鈴薯荳蔻千層」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，精湛技術和食材完美組合，創新料理獲得評審青睞奪下佳績。



嘉藥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」，不僅可考驗選手臨場反應及抗壓性，也可展現最具實力一面；此次參賽成員有比賽經驗豐富大四學長姐與初次參賽學弟妹，藉由學長姐帶領學弟妹方式，賽前學長姐分享過往比賽經驗，彼此相互切磋學習，比賽中互相打氣加油；此次佳績就是選手們共同努力結果，希望選手們能夠再接再厲，在未來國際賽事中取得更加優異成績。(嘉南藥理大學提供照片)



【文化藝術】

分享：



嘉藥榮奪檳城國際廚藝競賽5銀14銅10佳作



2024-07-02 【勁報記者于郁金/臺南報導】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，吸引來自臺灣、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、羅雨珊遠赴馬來西亞參賽，展現精湛廚藝和創意，分別在專業組及青少年組共奪下5銀14銅10佳作優異成績。



奪得現場烹調牛肉銀牌賴建君與區珞鈞說到，賽前1個月主辦方才公布贊助廠商提供牛肉部位，是他們平常較少使用牛臀肉、牛腿肉，這與一直以來練習使用菲力、牛小排烹調方式完全不同，等於過去3個多月辛苦練習心血必須打掉重練，重新設計菜單及改變烹調方式，以適合牛臀肉、牛腿肉燉煮與烙烤；賽前1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「馬鈴薯荳蔻千層」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，精湛技術和食材完美組合，創新料理獲得評審青睞奪下佳績。



嘉藥帶隊老師曾楷助表示，一直鼓勵學生參加國際廚藝競賽就是要挑戰「現場烹飪」，不僅可考驗選手臨場反應及抗壓性，也可展現最具實力一面；此次參賽成員有比賽經驗豐富大四學長姐與初次參賽學弟妹，藉由學長姐帶領學弟妹方式，賽前學長姐分享過往比賽經驗，彼此相互切磋學習，比賽中互相打氣加油；此次佳績就是選手們共同努力結果，希望選手們能夠再接再厲，在未來國際賽事中取得更加優異成績。(嘉南藥理大學提供照片)



嘉藥榮奪檳城國際廚藝競賽5銀14銅10佳作

2024-07-02 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，吸引來自臺灣、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，是一場極具挑戰性廚藝盛會；嘉藥餐旅系在曾楷勳老師領軍下，帶著西廚隊成員賴建君、許雅筑、區珞鈞、孫明琮、羅雨珊遠赴馬來西亞參賽，展現精湛廚藝和創意，分別在專業組及青少年組共奪下5銀14銅10佳作優異成績。



奪得現場烹調牛肉銀牌賴建君與區珞鈞說到，賽前1個月主辦方才公布贊助廠商提供牛肉部位，是他們平常較少使用牛臀肉、牛腿肉，這與一直以來練習使用菲力、牛小排烹調方式完全不同，等於過去3個多月辛苦練習心血必須打掉重練，重新設計菜單及改變烹調方式，以適合牛臀肉、牛腿肉燉煮與烙烤；賽前1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「馬鈴薯荳蔻千層」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，精湛技術和食材完美組合，創新料理獲得評審青睞奪下佳績。



嘉藥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」，不僅可考驗選手臨場反應及抗壓性，也可展現最具實力一面；此次參賽成員有比賽經驗豐富大四學長姐與初次參賽學弟妹，藉由學長姐帶領學弟妹方式，賽前學長姐分享過往比賽經驗，彼此相互切磋學習，比賽中互相打氣加油；此次佳績就是選手們共同努力結果，希望選手們能夠再接再厲，在未來國際賽事中取得更加優異成績。(嘉南藥理大學提供照片)



嘉藥榮奪檳城國際廚藝競賽 5銀14銅10佳作

勁報

7月. 02, 2024



【勁報記者于郁金 / 臺南報導】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 WORLDCHEFS 認證的 B 級國際廚藝賽事，吸引來自臺灣、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，是一場極具挑戰性廚藝盛會；嘉藥餐旅系在曾楷助老師領軍下，帶著西廚隊成員賴建君、許雅筑、區珞鈞、孫明琮、羅雨珊遠赴馬來西亞參賽，展現精湛廚藝和創意，分別在專業組及青少年組共奪下 5 銀 14 銅 10 佳作優異成績。

奪得現場烹調牛肉銀牌賴建君與區珞鈞說到，賽前 1 個月主辦方才公布贊助廠商提供牛肉部位，是他們平常較少使用牛臀肉、牛腿肉，這與一直以來練習使用菲力、牛小排烹調方式完全不同，等於過去 3 個多月辛苦練習心血必須打掉重練，重新設計菜單及改變烹調方式，以適合牛臀肉、牛腿肉燉煮與烙烤；賽前 1 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「馬鈴薯荳蔻千層」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，精湛技術和食材完美組合，創新料理獲得評審青睞奪下佳績。



嘉藥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」，不僅可考驗選手臨場反應及抗壓性，也可展現最具實力一面；此次參賽成員有比賽經驗豐富大四學長姐與初次參賽學弟妹，藉由學長姐帶領學弟妹方式，賽前學長姐分享過往比賽經驗，彼此相互切磋學習，比賽中互相打氣加油；此次佳績就是選手們共同努力結果，希望選手們能夠再接再厲，在未來國際賽事中取得更加優異成績。(嘉南藥理大學提供照片)



嘉藥榮奪檳城國際廚藝競賽5銀14銅10佳作

勁報/ 2024.07.02 11:37 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WORLDCHIEFS認證的B級國際廚藝賽事，吸引來自臺灣、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、羅雨

珊遠赴馬來西亞參賽，展現精湛廚藝和創意，分別在專業組及青少年組共奪下5銀14銅10佳作優異成績。



奪得現場烹調牛肉銀牌賴建君與區珞鈞說到，賽前1個月主辦方才公布贊助廠商提供牛肉部位，是他們平常較少使用牛臀肉、牛腿肉，這與一直以來練習使用菲力、牛小排烹調方式完全不同，等於過去3個多月辛苦練習心血必須打掉重練，重新設計菜單及改變烹調方式，以適合牛臀肉、牛腿肉燉煮與烙烤；賽前1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「馬鈴薯荳蔻千層」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，精湛技術和食材完美組合，創新料理獲得評審青睞奪下佳績。



嘉藥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」，不僅可考驗選手臨場反應及抗壓性，也可展現最具實力一面；此次參賽成員有比賽經驗豐富大四學長姐與初次參賽學弟妹，藉由學長姐帶領學弟妹方式，賽前學長姐分享過往比賽經驗，彼此相互切磋學習，比賽中互相打氣加油；此次佳績就是選手們共同努力結果，希望選手們能夠再接再厲，在未來國際賽事中取得更加優異成績。(嘉南藥理大學提供照片)



嘉藥參加檳城國際廚藝競賽 勇奪5銀14銅10佳作



2024-07-02 點閱數：72,271



圖：嘉藥西廚隊在檳城國際廚藝競賽奪5銀14銅10佳作。（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。



圖：賴建君同學以牛臀肉3吃方式獲現場烹調牛肉銀牌。（嘉南藥理大學提供）

奪得銀牌的賴建君與區珞鈞說，賽前一個月主辦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，因此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，最終能在比賽拿到銀牌佳績實屬不易。



圖：嘉藥餐旅系曾楷勛老師獲1銀2銅牌。（嘉南藥理大學提供）

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「馬鈴薯荳蔻千層」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。

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。此次參賽藉由經驗豐富學長姐帶領學弟妹方式，彼此相互切磋學習，打氣加油，造成佳績，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。

首頁 / 校園 / 2024檳城國際廚藝競賽 嘉藥奪5銀14銅10佳作

2024檳城國際廚藝競賽 嘉藥奪5銀14銅10佳作

2024-07-02 記者 張振興 / 台南 報導

分享

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。



嘉藥西廚隊在檳城國際廚藝競賽奪5銀14銅10佳作。(圖/嘉南藥理大學餐旅管理系 提供)

檳城國際廚藝競賽是世界廚師協會WORLDCHIEFS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。



嘉藥餐旅大四賴建君帶大一學妹羅雨珊參加現場熱烹青年組團體挑戰賽獲銅牌。(圖/嘉南藥理大學餐旅管理系 提供)

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。



嘉藥賴建君以牛臀肉3吃方式獲現場烹調牛肉銀牌。(圖/嘉南藥理大學餐旅管理系 提供)

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「馬鈴薯荳蔻千層」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。



嘉藥餐旅系西廚培訓隊在檳城國際廚藝競賽大放異彩。(圖/嘉南藥理大學餐旅管理系 提供)

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。



嘉藥餐旅系曾楷勛老師獲1銀2銅牌。(圖/嘉南藥理大學餐旅管理系 提供)



NEWS



2024檳城國際廚藝競賽 嘉藥奪5銀14銅10佳作

2024/07/03 陳遍綠 523

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。



▲嘉藥西廚隊在檳城國際廚藝競賽奪5銀14銅10佳作

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。



▲嘉藥餐旅大四賴建君帶大一學妹羅雨珊參加現場熱烹青年組團體挑戰賽獲銅牌

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。



▲嘉藥賴建君以牛臀肉3吃方式獲現場烹調牛肉銀牌

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「馬鈴薯荳蔻千層」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。



▲嘉藥餐旅系曾楷勛老師獲1銀2銅牌

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。