



## 嘉藥餐旅系新秀崛起

# TCAC 國際廚藝賽奪 1 銀、2 銅 6 佳作

第六屆「TCAC 台灣國際廚藝美食挑戰賽」，日前於台北世貿一館圓滿落幕，嘉南藥理大學餐旅系西廚培訓隊表現亮眼，獲得 1 銀、2 銅及 6 佳作的優異成績。值得一提的是本次參加選手都是首次參賽，再次證明嘉藥餐旅系在培育專業人才方面的實力。

「TCAC 台灣國際廚藝美食挑戰賽」由台灣廚藝美食協會與中華美食交流協會共同主辦，是臺灣目前唯一「世界廚師聯合協會」認證的廚藝競賽，為極具份量的國際廚藝競賽，不僅考驗選手的專業技術，更挑戰其臨場應變的能力。本屆吸引來自全球約 300 名選手同場較勁，賽事規模盛大，競爭激烈，如此高規格的競賽除了是專業技法的比拚外，也是考驗選手臨場應變的能力。

在西式海鮮現場烹調項目奪得銀牌的陳昱安，以「香煎海鱸魚搭配明蝦干貝義大利餃佐蒔蘿白酒醬」創意料理脫穎而出，特別加入甜菜根為義大利餃增添雙色視覺效果，成功打動評審，贏得高度評價。陳昱安說：很幸運首次參加比賽就獲得佳績，感謝曾楷勛老師及畢業學長賴建君的指導與支持，讓他能夠在不斷的挫敗中學習成長。以素食料理獲得銅牌的呂冠賢，巧妙運用素食最新潮的「未來肉」作為主要食材，創造出層次豐富且口感細膩的義式經典千層麵，贏得了評審的青睞。

嘉藥餐旅系戴揚飛主任表示，餐旅系學生近年來屢次在國際賽事中獲得佳績，無論是中西餐、飲調或是烘焙類，都可以看到嘉藥餐旅系學生的身影，未來餐旅系將繼續鼓勵學生參加更多國內外競賽，透過實戰累積經驗，提升學生的專業能力與國際競爭力。