



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中華日報 (B7 台南文教)

刊載日期：113 年 10 月 8 日 星期二

記者：黃文記

TCAC 國際廚藝賽 嘉藥新秀崛起

記者黃文記／仁德報導
第六屆 TCAC 台灣國際廚藝美食挑戰賽日前於台北世貿一館落幕，嘉南藥理大學餐旅系西廚培訓隊表現亮眼，獲得一銀、二銅、六佳作的優異成績。

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，是台灣目前唯一由世界廚師聯合協會認證的廚藝競賽，極具份量，不僅考驗選手的專業技術，更挑戰其臨場應變的能力。這屆共吸引來自全球約三百名選手同場較勁，競爭激烈，除了是專業技法的比拚外，也是考驗選手臨場應變的能力。

嘉藥團隊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時蘿白酒醬」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。陳昱安表示，很幸運首次參賽就獲獎，感謝曾楷助老師及畢業學長賴建君的指導，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。



→ 嘉藥餐旅系學生在 TCAC 國際廚藝賽奪一銀、二銅、六佳作。

(校方提供)



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：臺灣導報(A7 南台灣新聞)

刊載日期：113年10月11日 星期五

記者：鄭永德

嘉藥餐旅系TCAC國際廚藝賽 奪1銀2銅6佳作

【記者鄭永德台南報導】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，感謝曾楷助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。



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。

嘉藥餐旅系新秀崛起 TCAC國際廚藝賽奪1銀、2銅6佳作

市場主流2-3房 優選上架！



▲第六屆「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」，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。（圖 / 記者林東良翻攝，下同）

記者林東良 / 台南報導

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。

[廣告] 請繼續往下閱讀。。。



「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。

嘉藥餐旅系新秀崛起 TCAC國際廚藝賽 奪1銀、2銅6佳作

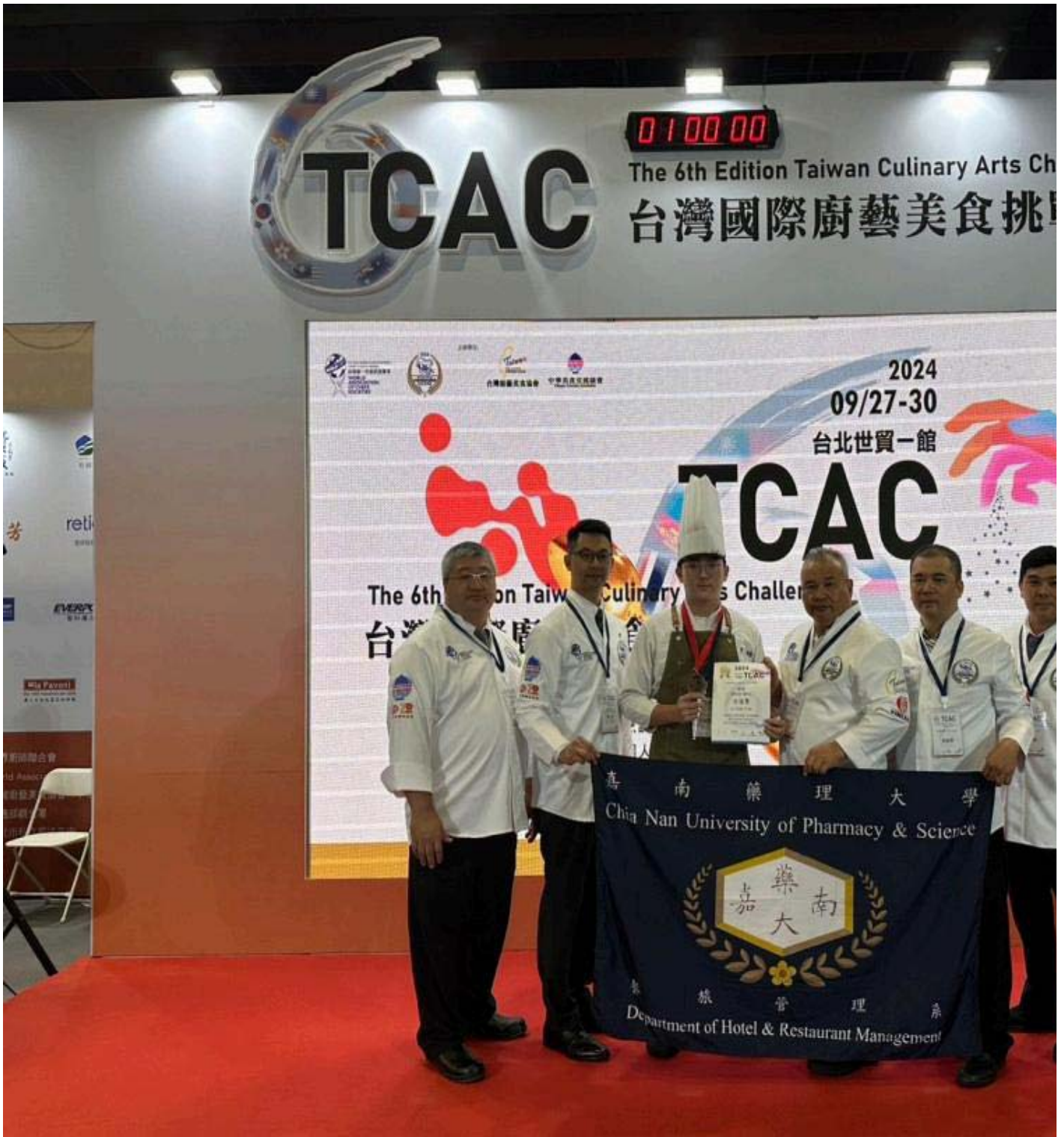


【大成報記者杜忠聰/臺南報導】第六屆「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」，日前於台北世貿一館圓滿落幕，嘉南藥理大學餐旅系西廚培訓隊表現亮眼，獲得1銀、2銅及6佳作的優異成績。值得一提的是本次參加選手都是首次參賽，再次證明嘉藥餐旅系在培育專業人才方面的實力。

「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。





2024-10-07 11:13:53 新聞來源：大成報

嘉藥餐旅系新秀崛起 TCAC國際廚藝賽奪1銀、2銅6佳作



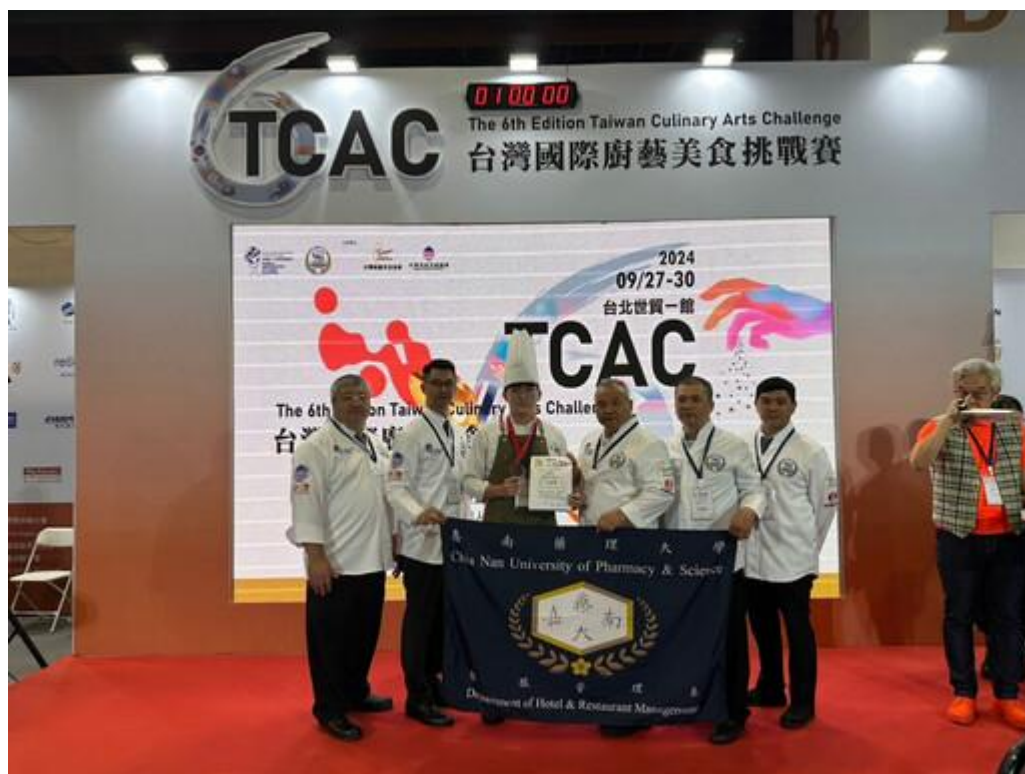
【大成報記者杜忠聰/臺南報導】第六屆「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」，日前於台北世貿一館圓滿落幕，嘉南藥理大學餐旅系西廚培訓隊表現亮眼，獲得1銀、2銅及6佳作的優異成績。值得一提的是本次參加選手都是首次參賽，再次證明嘉藥餐旅系在培育專業人才方面的實力。

「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。





大成報

消費生活

社會

嘉藥餐旅系新秀崛起 TCAC國際廚藝賽奪1銀、2銅6佳作

新聞聯訪中心 2024-10-07



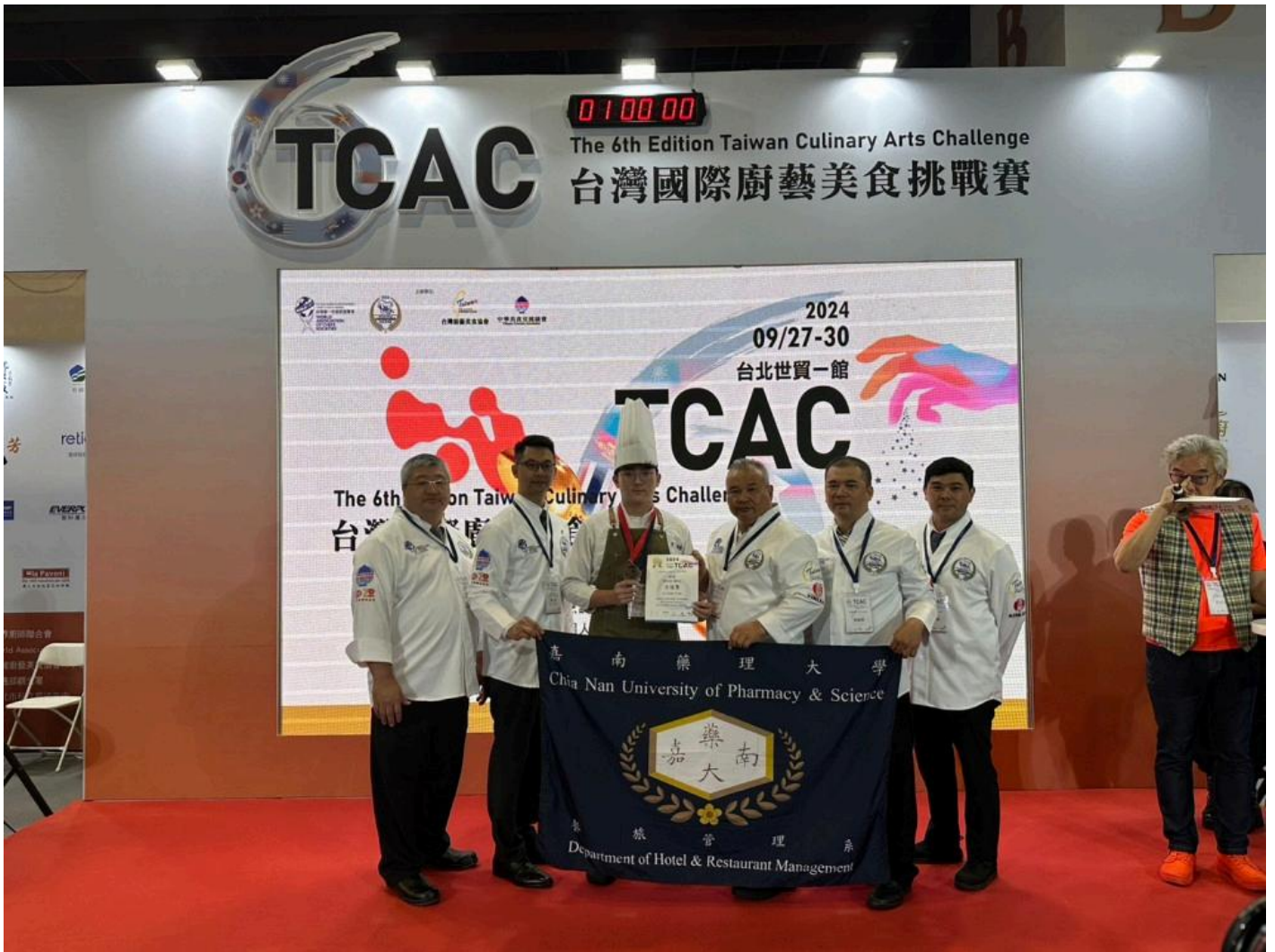
【大成報記者杜忠聰/臺南報導】第六屆「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」，日前於台北世貿一館圓滿落幕，嘉南藥理大學餐旅系西廚培訓隊表現亮眼，獲得1銀、2銅及6佳作的優異成績。值得一提的是本次參加選手都是首次參賽，再次證明嘉藥餐旅系在培育專業人才方面的實力。

「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。







嘉藥餐旅系新秀崛起 TCAC國際廚藝賽奪1銀、2銅6佳作



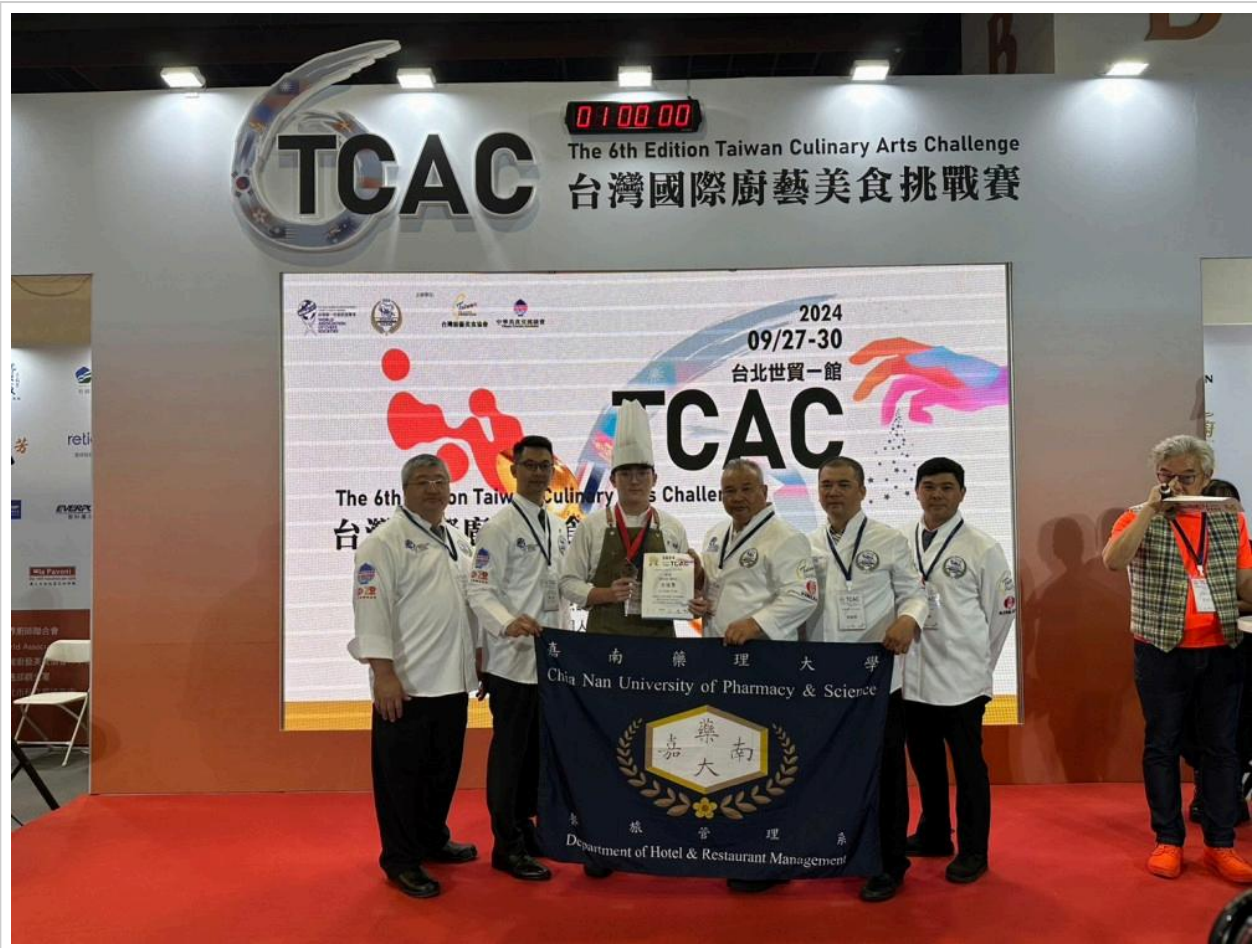
【大成報記者杜忠聰 / 臺南報導】第六屆「TCAC台

2024-10-07 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。





嘉藥餐旅系新秀崛起 TCAC國際廚藝賽奪1銀、2銅6佳作

2024-10-07 by 新聞聯訪中心

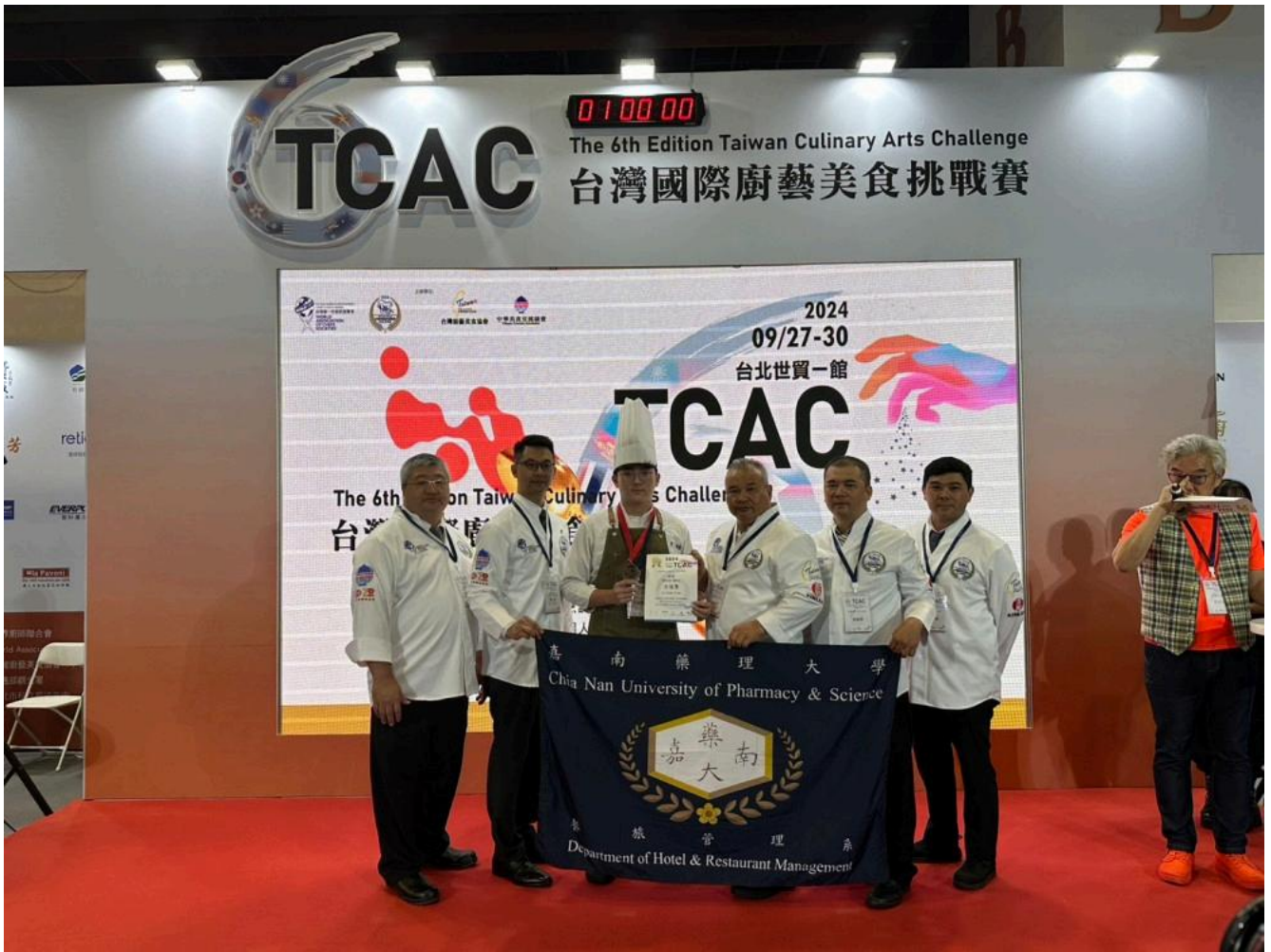


【大成報記者杜忠聰/臺南報導】第六屆「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」，日前於台北世貿一館圓滿落幕，嘉南藥理大學餐旅系西廚培訓隊表現亮眼，獲得1銀、2銅及6佳作的優異成績。值得一提的是本次參加選手都是首次參賽，再次證明嘉藥餐旅系在培育專業人才方面的實力。

「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。





— 地方

嘉藥餐旅系新秀崛起 TCAC 國際廚藝賽奪 1 銀、2 銅 6 佳作

 大成報

白 10 月. 07, 2024



【大成報記者杜忠聰 / 臺南報導】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。





嘉藥餐旅系新秀崛起 TCAC國際廚藝賽奪1銀、2銅6佳作

大成報/大成報 2024.10.07 11:13 A- A A+



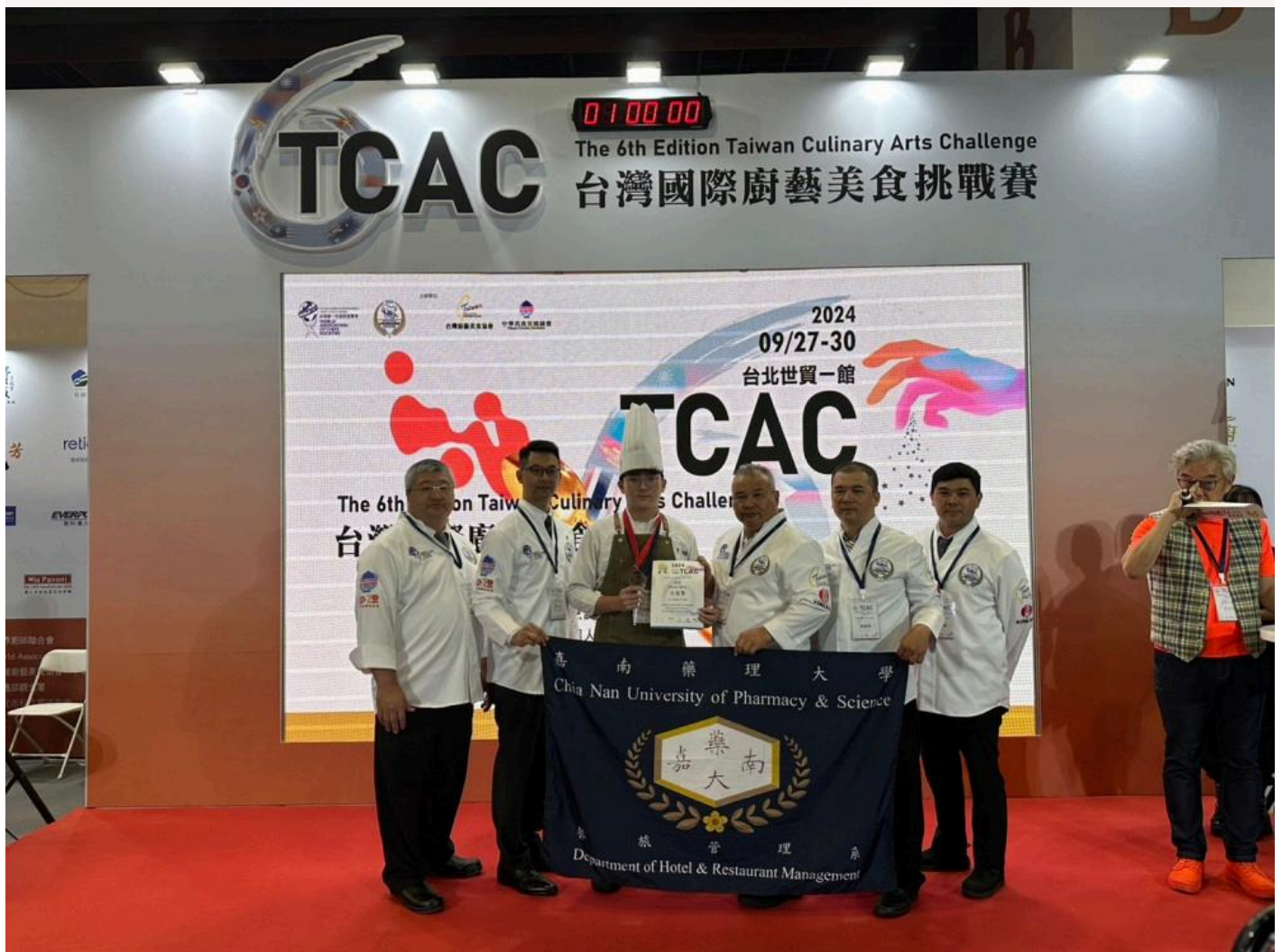
【大成報記者杜忠聰/臺南報導】第六屆「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」，日前於台北世貿一館圓滿落幕，嘉南藥理大學餐旅系西廚培訓隊表現亮眼，獲得1銀、2銅及6佳作的優異成績。值得一提的是本次參加選手都是首次參賽，再次證明嘉藥餐旅系在培育專業人才方面的實力。

「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。





🔍 搜尋網頁

☰ 探索 娛樂焦點 台灣新聞 生活 汽車 兩岸國際 方 個性化



CNA

+ 追蹤

13.3K 粉絲



嘉藥餐旅系新秀崛起 TCAC國際廚藝賽奪1銀、2銅6佳作



3 天 • ⌚ 已讀取 1 分鐘



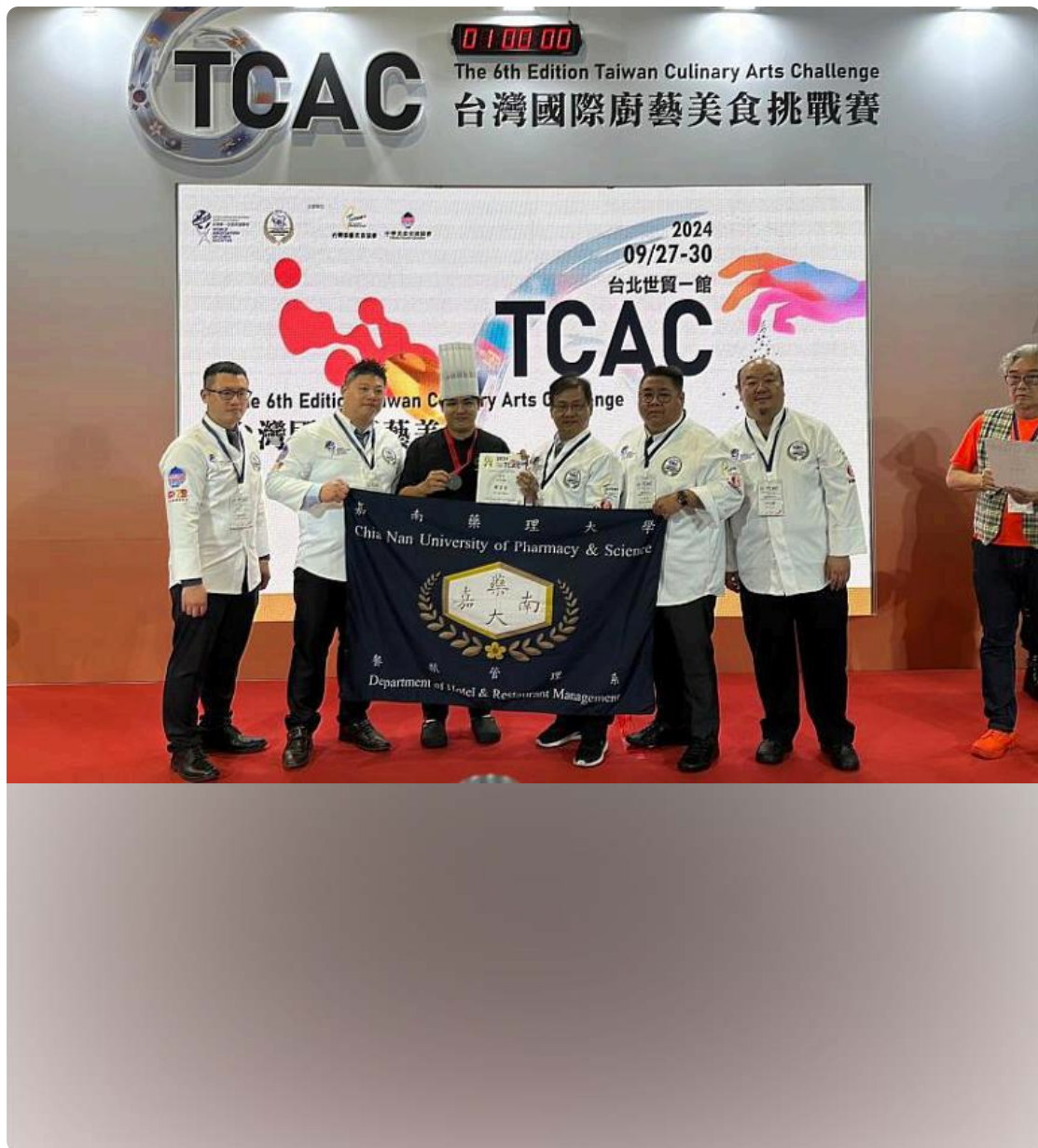
(中央社訊息服務20241008 09:36:12)第六屆「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」，日前於台北世貿一館圓滿落幕，嘉南藥理大學餐旅系西廚培訓隊表現亮眼，獲得1銀、2銅及6佳作的優異成績。值得一提的是本次參加選手都是首次參賽，再次證明嘉藥餐旅系在培育專業人才方面的實力。

🗣️ 意見反應



嘉藥餐旅系新秀崛起TCAC國際廚藝賽奪1銀、2銅6佳作

「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。



└ 嘉藥陳昱安在西式海鮮現場烹調項目奪得銀牌

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。



以素食未來肉料理獲得銅牌的呂冠賢

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。

2024-10-08 09:36:12 新聞來源：中央社

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。

嘉藥餐旅系新秀崛起 TCAC國際廚藝賽奪1銀、2銅6佳作

發稿時間：2024/10/08 09:36:12

(中央社訊息服務20241008 09:36:12)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。



嘉藥餐旅系新秀崛起TCAC國際廚藝賽奪1銀、2銅6佳作

「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。



嘉藥陳昱安在西式海鮮現場烹調項目奪得銀牌

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。



以素食未來肉料理獲得銅牌的呂冠賢

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。

嘉藥餐旅系新秀崛起 TCAC國際廚藝賽奪1銀、2銅6佳作

中央社/ 2024.10.08 09:36 A- A A+

(中央社訊息服務20241008 09:36:12)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。

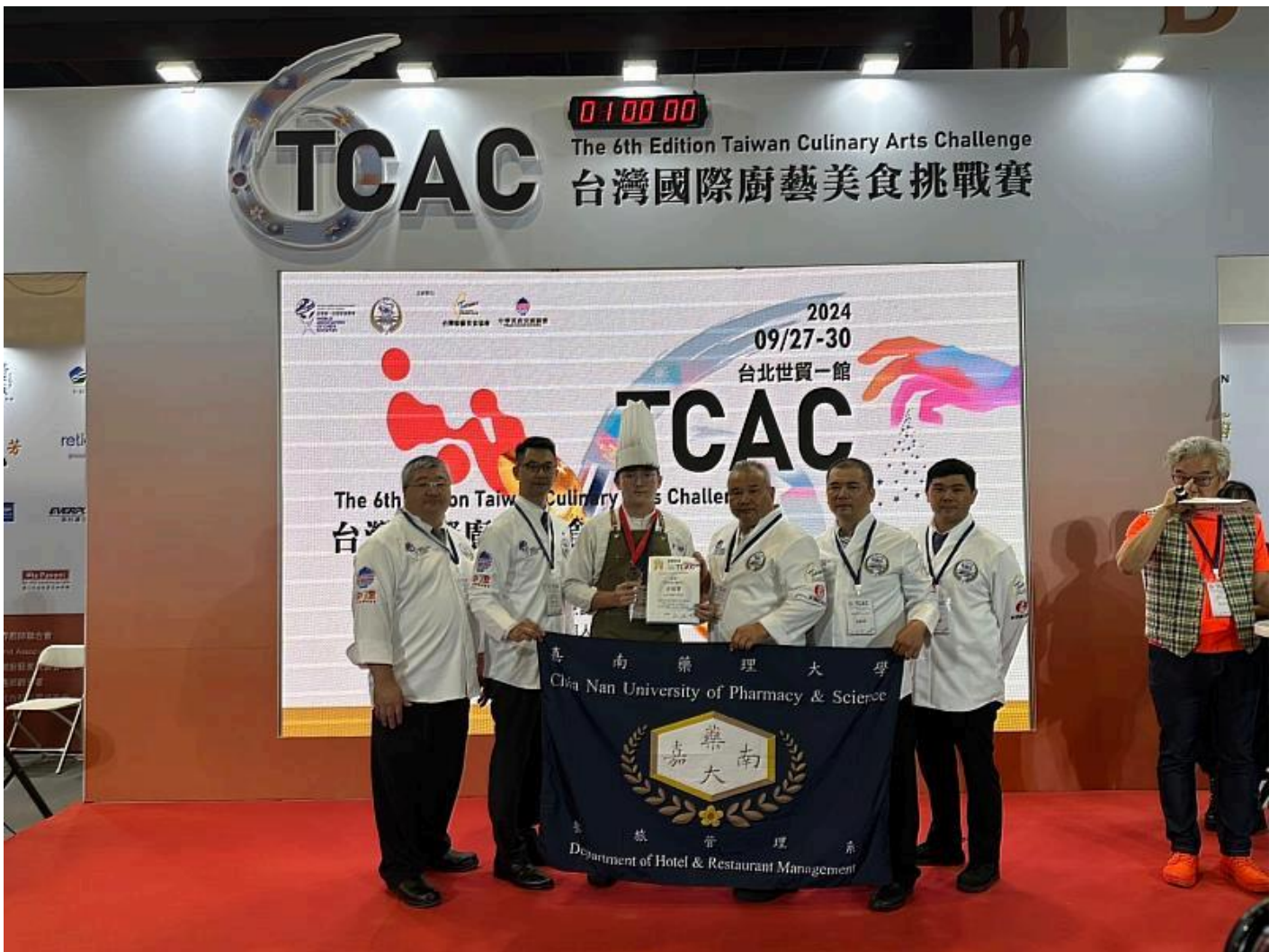


「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」由台灣廚藝美食協會與中華美食交流協會共同主辦，是臺灣目前唯一「世界廚師聯合協會」認證的廚藝競賽，為極具份量的國際廚藝競賽，不僅考驗選手的專業技術，更挑戰其臨場應變的能力。本屆吸引

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。

TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽 嘉藥餐旅系摘1銀、2銅6佳作

16:06 2024/10/07 | Campus | 王雅芬



嘉藥餐旅系新秀崛起TCAC國際廚藝賽奪1銀、2銅6佳作。(照片/嘉南藥理大學提供)

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。



嘉藥陳昱安在西式海鮮現場烹調項目奪得銀牌。(照片/嘉南藥理大學提供)

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。



以素食未來肉料理獲得銅牌的呂冠賢。(照片/嘉南藥理大學提供)

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。

#餐旅系 #嘉南藥理大學 #TCAC #國際廚藝美食挑戰賽 #美食

TCAC國際廚藝賽 嘉藥新秀崛起



中華日報

更新於 10月07日20:51 • 發布於 10月07日20:51



嘉藥餐旅系學生在 T C A C 國際廚藝賽奪一銀、二銅、六佳作。(校方提供)

記者黃文記仁德報導

第六屆 T C A C 台灣國際廚藝美食挑戰賽日前於台北世貿一館落幕，嘉南藥理大學餐旅系西廚培訓隊表現亮眼，獲得一銀、二銅、六佳作的優異成績。

T C A C 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，是台灣目前唯一由世界廚師聯合協會認證的廚藝競賽，極具份量，不僅考驗選手的專業技術，更挑戰其臨場應變的能力。這屆共吸引來自全球約三百名選手同場較勁，競爭激烈，除了是專業技法的比拚外，也是考驗選手臨場應變的能力。

嘉藥團隊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。陳昱安表示，很幸運首次參賽就獲獎，感謝曾楷勛老師及畢業學長賴建君的指導，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。

TCAC國際廚藝賽 嘉藥新秀崛起

**CDNS D**

2024年10月7日 週一 下午8:51



嘉藥餐旅系學生在TCAC國際廚藝賽奪一銀、二銅、六佳作。(校方提供)

記者黃文記仁德報導

第六屆TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽日前於台北世貿一館落幕，嘉南藥理大學餐旅系西廚培訓隊表現亮眼，獲得一銀、二銅、六佳作的優異成績。

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，是台灣目前唯一由世界廚師聯合協會認證的廚藝競賽，極具份量，不僅考驗選手的專業技術，更挑戰其臨場應變的能力。這屆共吸引來自全球約三百名選手同場較勁，競爭激烈，除了是專業技法的比拚外，也是考驗選手臨場應變的能力。

嘉藥團隊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蒜蘿白酒醬」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。陳昱安表示，很幸運首次參賽就獲獎，感謝曾楷勛老師及畢業學長賴建君的指導，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。

校園

TCAC國際廚藝賽 嘉藥新秀崛起

2024-10-07



嘉藥餐旅系學生在TCAC國際廚藝賽奪一銀、二銅、六佳作。(校方提供)

記者黃文記/仁德報導

第六屆TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽日前於台北世貿一館落幕，嘉南藥理大學餐旅系西廚培訓隊表現亮眼，獲得一銀、二銅、六佳作的優異成績。

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，是台灣目前唯一由世界廚師聯合協會認證的廚藝競賽，極具份量，不僅考驗選手的專業技術，更挑戰其臨場應變的能力。這屆共吸引來自全球約三百名選手同場較勁，競爭激烈，除了是專業技法的比拚外，也是考驗選手臨場應變的能力。

嘉藥團隊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。陳昱安表示，很幸運首次參賽就獲獎，感謝曾楷勛老師及畢業學長賴建君的指導，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。



12 2024年10月7日星期一

TCAC國際廚藝賽新秀崛起 嘉藥餐旅系奪1銀2銅6佳作



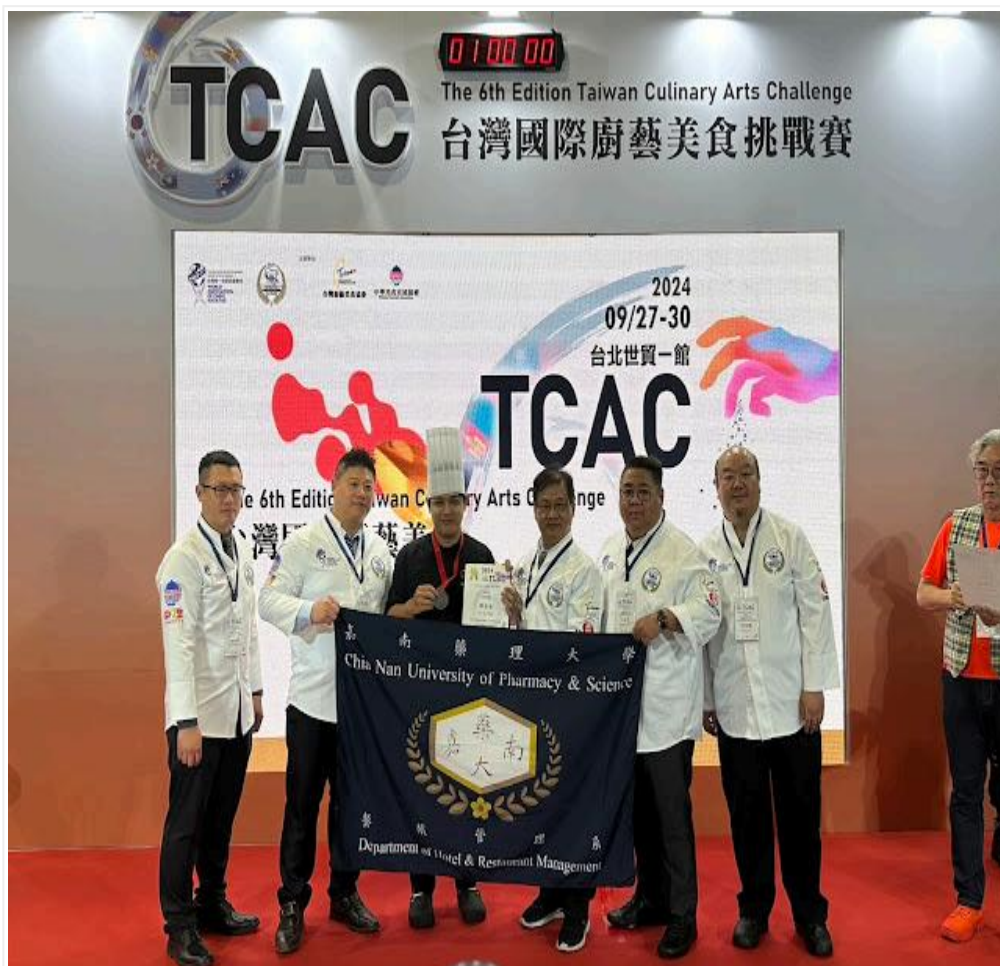
【記者于郁金/臺南報導】第6屆「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」，日前於臺北世貿一館圓滿落幕，嘉南藥理大學餐旅系西廚培訓隊表現亮眼，獲得1銀、2銅及6佳作優異成績；值得一提的是，本次參加選手都是首次參賽，再次證明嘉藥餐旅系在培育專業人才方面實力。

「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」由臺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」認證廚藝競賽，為極具份量的國際廚藝競賽，不僅考驗選手專業技術，更挑戰其臨場應變能力；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，如此高規格競賽除了是專業技法比拚外，也是考驗選手臨場應變能力。

在西式海鮮現場烹調項目奪得銀牌陳昱安，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指導與支持，讓他能夠在不斷挫敗中學習成長。以素食料理獲得銅牌呂冠賢，巧妙運用素食最新潮「未來肉」作為主要食材，創造出層次豐富且口感細膩義式經典千層麵，贏得評審青睞。

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。







分享：

嘉藥餐旅系 TCAC國際廚藝賽奪1銀、2銅6佳作



2024/10/07

(記者邱秋逢/台南報導)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。





一次搞懂乳清蛋白

有副作用嗎？不運動可以吃嗎？男性女性一天正常量是...

立刻了解



梅雨季洗衣噩夢 · 衣服不乾悶臭怎麼辦

濕度一高，除了呼吸道問題外，黴菌就容易滋生，讓衣...

立刻了解

民正新聞 民正新聞創刊於1990年2月局版台訊0220號【www.minjim.com】報導即時新聞、教育知識、旅遊景點、生活動態、醫學養生、一些你不知道的事物、及幫你解決...

♥ 12 愛的鼓勵 ★ 3 訂閱站台

首頁 活動

站台人氣

累積人氣：7,215,833
當日人氣：492

訂閱本站

RSS訂閱 (如何使用RSS)
加入訂閱

連結書籤

- 民正新聞網
- google民正新聞
- yahoo民正新聞
- FB民正新聞

熱門文章

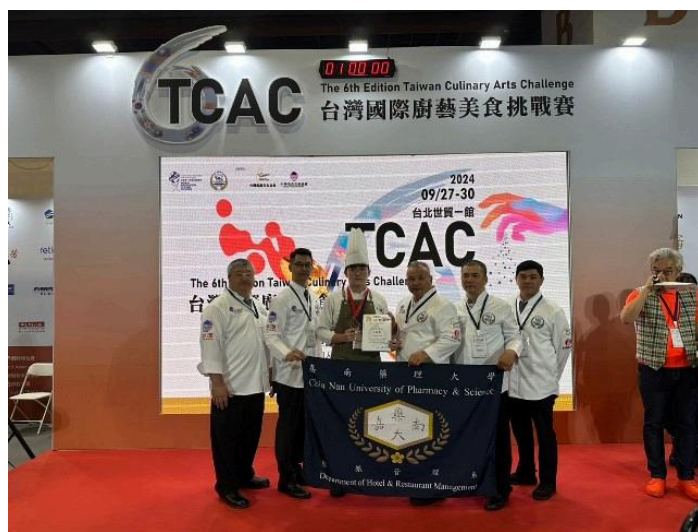
- 家屬控執法過當臺南市第六分局澄清(32,421)
- 誤診開刀致死家屬在永康奇美醫院誦經招魂擲杯強調討回公道(26,509)
- 台北民族舞團25週年慶《經典綻放》台南女兒回娘家 巡迴演出最終場(23,780)
- 成大醫院大腸直腸外科主治醫師陳柏全-我的大便有血，是大腸直腸癌嗎(16,877)
- 郭綜合醫院 小兒內分泌科 陳首碩醫師-矮冬瓜如何變大樹談小兒身高發育(15,689)
- 台南市立醫院骨科 顏大千醫師復健科楊秉璋-高濃度血小板血漿 (PRP)注射(13,828)
- 台南市立醫院骨科 邵崇榮醫師-手麻腕隧道症候群超微創手術(13,176)
- 新樓醫院小兒肝膽腸胃科 鄭超宏醫師-應對小兒便秘您知多少?(13,030)
- 台南市立醫院內分泌新陳代謝科 鍾岳權醫師-甲狀腺亢進未治療 當心發生甲狀腺風暴(12,289)
- 成大醫院-癢！癢！癢！胸口背部起紅疹 當心皮膚芽孢菌

2024-10-07 19:08:38 | 人氣7 | 回應0 | [上一篇](#) | [下一篇](#)

★嘉藥餐旅系新秀崛起TCAC國際廚藝賽奪1銀、2銅6佳作

推薦 0 收藏 0 轉貼 0 ★訂閱站台

【民正新聞記者:蔡永源·蔡慧茹台南報導】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。

台長登入

自我介紹

蔡永源



蔡永源本人。從事新聞採訪工作，報導即時新聞分享讀者，並告知你不知道的事。若有新的新聞或知識...

- 關於本站
- 留言板
- 地圖
- 加入好友

愛的鼓勵：12
文章篇數：22,832

站方公告

- 加入PS女孩 組隊瘋搶2百萬 超取登記送咖啡
- 綁定Hami Point 1點抵1元 1分鐘快速揪團！
- 成為獨立小姐的滾錢心法

好友列表

好友的新聞台Blog

站內搜尋

請輸入關鍵字

搜尋

標題 內容 標籤

- [作怪\(11,986\)](#)
- [成大醫院 骨科部 總醫師趙樹儀-退化性膝關節炎PRP療法\(10,691\)](#)
- [台南市立醫院神經內科醫師 曾瑞昌-頭暈和走路不穩 可能是腦中風症狀\(9,542\)](#)
- [台南市立醫院中醫師 張炯宏醫師-中醫治療恢復生機 好“孕”自然來\(9,454\)](#)
- [成大醫院胃腸肝膽科主治醫師 邱彥程-中型肝癌治療的選擇\(8,914\)](#)
- [成大醫院婦產部/生殖內分泌科 吳孟興主任-子宮內膜異位瘤\(8,667\)](#)
- [郭綜合醫院 耳鼻喉科 謝易倫醫師-惱人的天旋地轉\(8,254\)](#)
- [成大醫院骨科部林政立醫師-脊椎內視鏡手術\(8,077\)](#)
- [郭綜合醫院 泌尿科 梁景森副院長-勃起功能障礙很可能是慢性病的警訊\(8,071\)](#)
- [成大醫院胸腔外科曾壽麟主任醫師-【微創中的微創】單孔胸腔鏡亞肺節切除手術\(8,056\)](#)
- [成大、台南醫院骨科部主治醫師 賴國安幾何學原理運用於人工膝關節手術\(7,166\)](#)

FB Like Box



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時蘿白酒醬」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。

我要檢舉



台長：[蔡永源](#)



這些股東會紀念品真的有人會領嗎？

立刻了解

最新文章

- [小心！肺炎黴菌感染 就服媽媽退而不休用「花藝」開啟另一段精彩職涯 嘉藥餐旅系新秀崛起TCAC國際廚藝賽奪1銀、2銅6佳作 工研院於沙崙綠能科技示範場域豐碩成果 勞動部南分署好時光觀市集9/28盛大舉行 20萬好禮讓你抽屏東海生館營運團隊與日本加茂水族館簽訂合作協定 水母復育成果豐碩 肺炎鏈球菌疫苗新進展 護腺肥大微創再進化，蒸的剛剛好 勞動部半導體基礎培訓班加持 社會新鮮人躍升科技新貴 南區最大規模大客車駕駛徵才活動，9月21日臺南大遠百隆重登場](#)

文章分類

- [醫療\(2499\)](#)
- [藝文\(1192\)](#)
- [美食\(327\)](#)
- [運動\(182\)](#)
- [旅遊\(1002\)](#)
- [警政\(4870\)](#)
- [稅務\(410\)](#)
- [教育\(1088\)](#)
- [社會\(3750\)](#)
- [音樂\(206\)](#)
- [更多>>](#)

本台最新標籤

最新回應

- [成大醫院腎臟科趙若雁醫師-腎臟「藥」不要\(春藥\)](#)
- [台南醫院婦產科廖偉玲醫師-子宮內瘻肉導致貧血子宮鏡手術\(美國黑金\)](#)
- [市立醫院眼科王琳煜 醫師-斜視合併複視手術治療\(美國黑金\)](#)
- [衛武營「藝企學-南臺灣校園美感教育推廣計畫」\(持久藥\)](#)
- [郭綜合醫院 復健科 陳柏宏主任-慢喘的不一定是「大隻雞」發展遲緩兒，療育要趁早\(春藥\)](#)
- [成大醫院泌尿部主治醫師黃鶴翔-更新治療尿路結石技術](#)

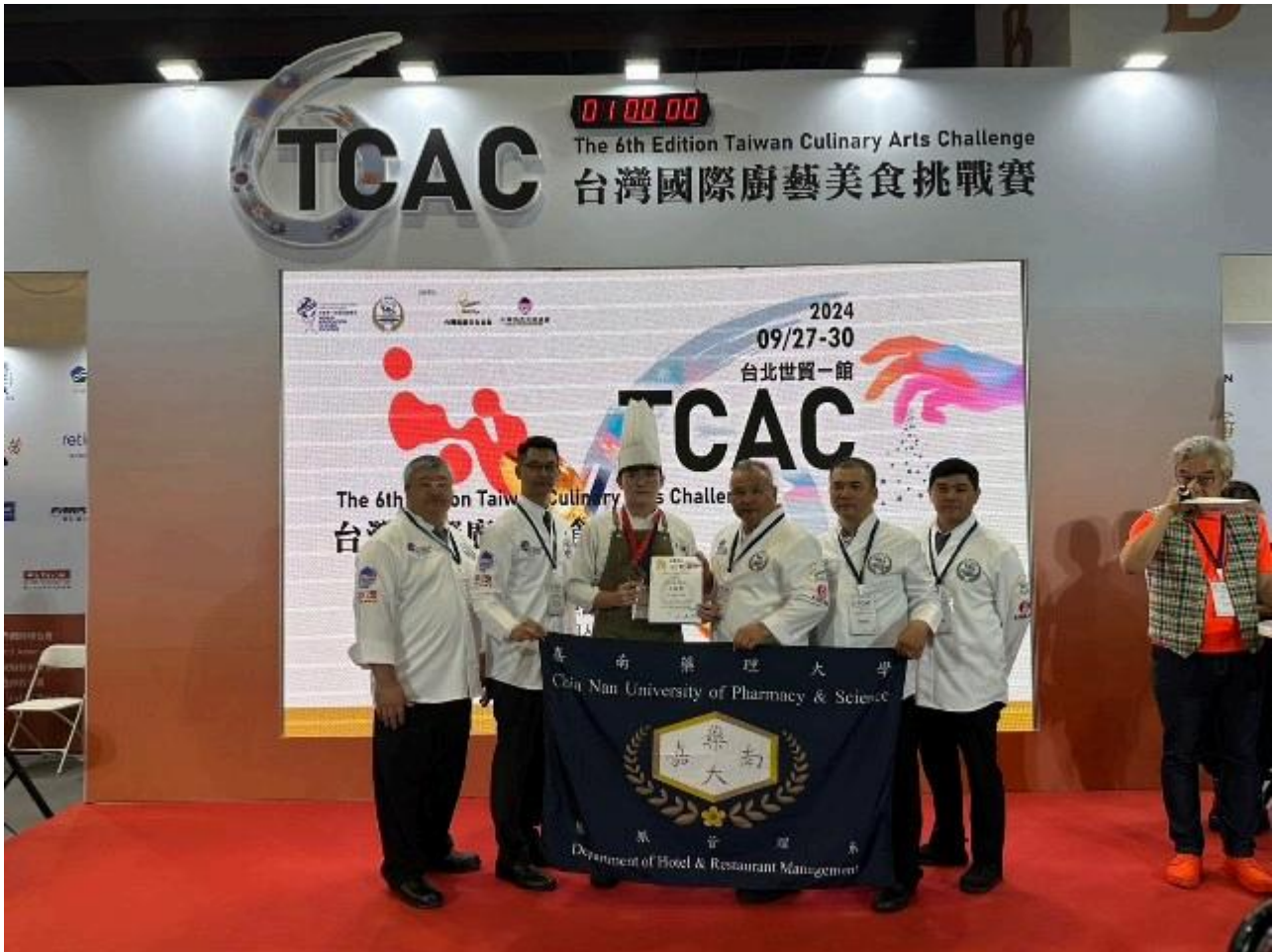
教育

嘉藥餐旅系新秀崛起TCAC國際廚藝賽奪1銀、2銅6佳作



蔡永源 4分鐘 ago

【民正新聞記者:蔡永源·蔡慧茹台南報導】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。

綜合新聞

嘉藥餐旅系新秀崛起 TCAC國際廚藝賽奪1銀、2銅6佳作

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

10月8, 2024



【快通新聞 記者蔡文雄/台南報導】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。

嘉藥餐旅系新秀崛起 TCAC國際廚藝賽奪1銀、2銅6佳作

About The Author TainanTalk

〔記者鄭德政南市報導〕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。



（圖說）嘉藥餐旅系新秀崛起，TCAC國際廚藝賽奪1銀、2銅6佳作成績。（記者鄭德政攝）

「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。





(圖說) 嘉藥陳昱安(左三)在西式海鮮現場烹調項目奪得銀牌。(記者鄭德政攝)

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，感謝曾楷助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。



(圖說) 以素食未來肉料理獲得銅牌的呂冠賢(左三)。(記者鄭德政攝)

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。

TCAC國際廚藝賽新秀崛起 嘉藥餐旅系奪1銀2銅6佳作

勁報

2024-10-07 14:59



【勁報記者于郁金/臺南報導】第6屆「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」，日前於臺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實力。

「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」由臺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」認證廚藝競賽，為極具份量的國際廚藝競賽，不僅考驗選手專業技術，更挑戰其臨場應變能力；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，如此高規格競賽除了是專業技法比拚外，也是考驗選手臨場應變能力。



在西式海鮮現場烹調項目奪得銀牌陳昱安，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指導與支持，讓他能夠在不斷挫敗中學習成長。以素食料理獲得銅牌呂冠賢，巧妙運用素食最新潮「未來肉」作為主要食材，創造出層次豐富且口感細膩義式經典千層麵，贏得評審青睞。

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。



國際廚藝賽新秀崛起！嘉藥餐旅系奪1銀2銅6佳作

勁報

更新於 10月07日15:34 • 發布於 10月07日15:34



【勁報記者于郁金/臺南報導】第6屆「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」，日前於臺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實力。

「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」由臺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」認證廚藝競賽，為極具份量的國際廚藝競賽，不僅考驗選手專業技術，更挑戰其臨場應變能力；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，如此高規格競賽除了是專業技法比拚外，也是考驗選手臨場應變能力。





在西式海鮮現場烹調項目奪得銀牌陳昱安，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指導與支持，讓他能夠在不斷挫敗中學習成長。以素食料理獲得銅牌呂冠賢，巧妙運用素食最新潮「未來肉」作為主要食材，創造出層次豐富且口感細膩義式經典千層麵，贏得評審青睞。

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。







2024-10-07 14:59:54 新聞來源：勁報

國際廚藝賽新秀崛起！嘉藥餐旅系奪1銀2銅6佳作



【勁報記者于郁金/臺南報導】第6屆「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」，日前於臺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實力。

「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」由臺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」認證廚藝競賽，為極具份量的國際廚藝競賽，不僅考驗選手專業技術，更挑戰其臨場應變能力；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，如此高規格競賽除了是專業技法比拚外，也是考驗選手臨場應變能力。



在西式海鮮現場烹調項目奪得銀牌陳昱安，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指導與支持，讓他能夠在不斷挫敗中學習成長。以素食料理獲得銅牌呂冠賢，巧妙運用素食最新潮「未來肉」作為主要食材，創造出層次豐富且口感細膩義式經典千層麵，贏得評審青睞。

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。



勁報

政治

消費生活

社會

TCAC國際廚藝賽新秀崛起 嘉藥餐旅系奪1銀2銅6佳作

新聞聯訪中心 2024-10-07



【勁報記者于郁金/臺南報導】第6屆「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」，日前於臺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實力。

「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」由臺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」認證廚藝競賽，為極具份量的國際廚藝競賽，不僅考驗選手專業技術，更挑戰其臨場應變能力；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，如此高規格競賽除了是專業技法比拚外，也是考驗選手臨場應變能力。



在西式海鮮現場烹調項目奪得銀牌陳昱安，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指導與支持，讓他能夠在不斷挫敗中學習成長。以素食料理獲得銅牌呂冠賢，巧妙運用素食最新潮「未來肉」作為主要食材，創造出層次豐富且口感細膩義式經典千層麵，贏得評審青睞。

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。



國際廚藝賽新秀崛起！嘉藥餐旅系奪1銀2銅6佳作



2024-10-07 【勁報記者于郁金/臺南報導】第6屆「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」，日前於臺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實力。

「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」由臺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」認證廚藝競賽，為極具份量的國際廚藝競賽，不僅考驗選手專業技術，更挑戰其臨場應變能力；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，如此高規格競賽除了是專業技法比拚外，也是考驗選手臨場應變能力。



在西式海鮮現場烹調項目奪得銀牌陳昱安，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指導與支持，讓他能夠在不斷挫敗中學習成長。以素食料理獲得銅牌呂冠賢，巧妙運用素食最新潮「未來肉」作為主要食材，創造出層次豐富且口感細膩義式經典千層麵，贏得評審青睞。

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。

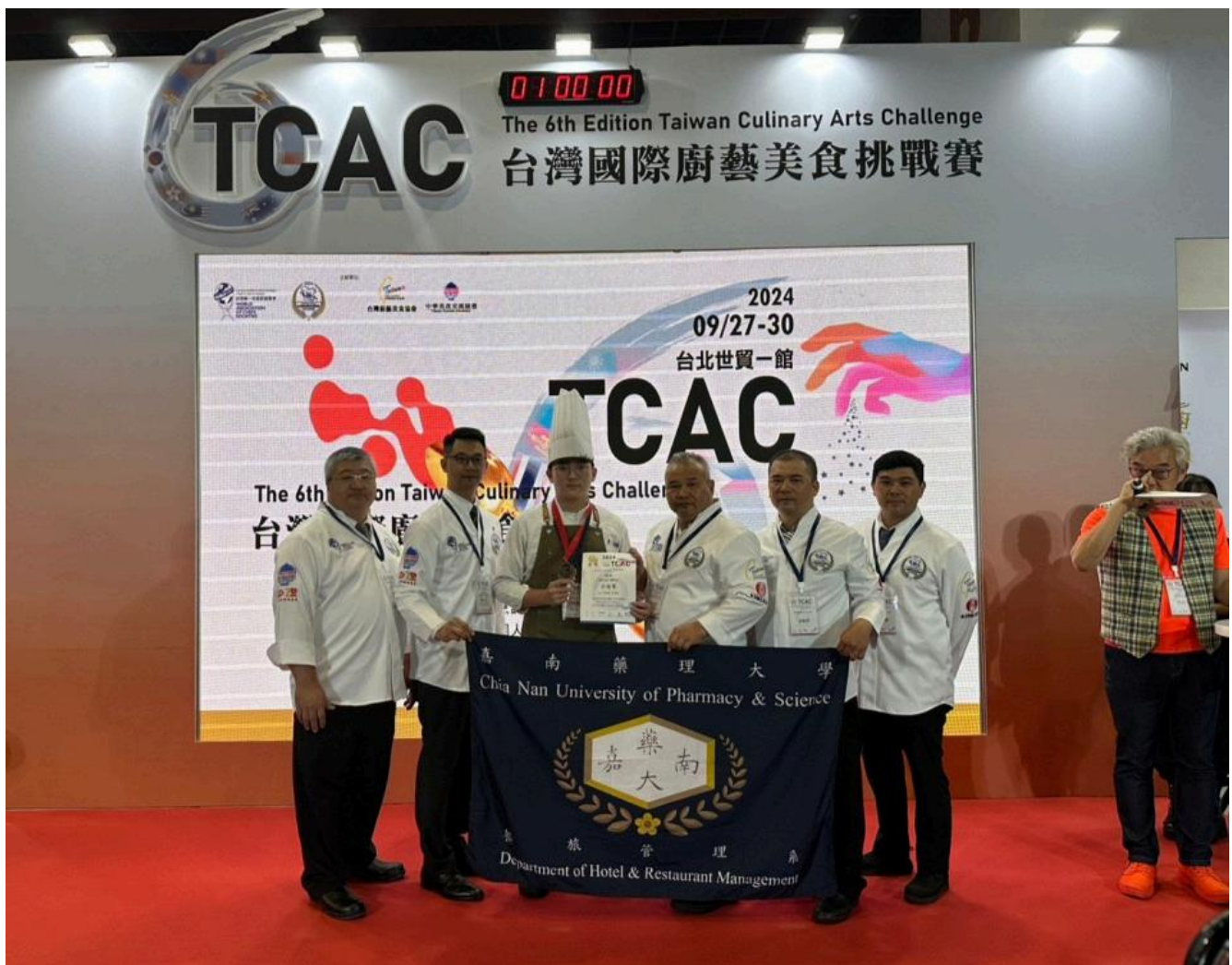
#嘉南藥理大學





TCAC國際廚藝賽新秀崛起！嘉藥餐旅系奪1銀2銅6佳作

2024-10-07 by 新聞聯訪中心



【勁報記者于郁金/臺南報導】第6屆「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」，日前於臺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實力。

「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」由臺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」認證廚藝競賽，為極具份量的國際廚藝競賽，不僅考驗選手專業技術，更挑戰其臨場應變能力；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，如此高規格競賽除了是專業技法比拚外，也是考驗選手臨場應變能力。



在西式海鮮現場烹調項目奪得銀牌陳昱安，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指導與支持，讓他能夠在不斷挫敗中學習成長。以素食料理獲得銅牌呂冠賢，巧妙運用素食最新潮「未來肉」作為主要食材，創造出層次豐富且口感細膩義式經典千層麵，贏得評審青睞。

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。



— 生活

國際廚藝賽新秀崛起！嘉藥餐旅系奪1銀2銅6佳作



勁報

10月07, 2024



【勁報記者于郁金／臺南報導】第6屆「TCAC 台灣國際廚藝美食挑戰賽」，日前於臺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實力。

「TCAC 台灣國際廚藝美食挑戰賽」由臺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」認證廚藝競賽，為極具份量的國際廚藝競賽，不僅考驗選手專業技術，更挑戰其臨場應變能力；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，如此高規格競賽除了是專業技法比拚外，也是考驗選手臨場應變能力。



在西式海鮮現場烹調項目奪得銀牌陳昱安，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指導與支持，讓他能夠在不斷挫敗中學習成長。以素食料理獲得銅牌呂冠賢，巧妙運用素食最新潮「未來

肉」作為主要食材，創造出層次豐富且口感細膩義式經典千層麵，贏得評審青睞。

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。





國際廚藝賽新秀崛起！嘉藥餐旅系奪1銀2銅6佳作

勁報/勁報 2024.10.07 15:34 A- A A+



【勁報記者于郁金/臺南報導】第6屆「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」，日前於臺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實力。

「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」由臺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」認證廚藝競賽，為極具份量的國

際廚藝競賽，不僅考驗選手專業技術，更挑戰其臨場應變能力；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，如此高規格競賽除了是專業技法比拚外，也是考驗選手臨場應變能力。



在西式海鮮現場烹調項目奪得銀牌陳昱安，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指導與支持，讓他能夠在不斷挫敗中學習成長。以素食料理獲得銅牌呂冠賢，巧

妙運用素食最新潮「未來肉」作為主要食材，創造出層次豐富且口感細膩義式經典千層麵，贏得評審青睞。

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。





嘉藥餐旅系新秀崛起 參加TCAC國際廚藝賽奪1銀、2銅6佳作



2024-10-07 點閱數：64,594



圖：嘉藥餐旅系新秀崛起TCAC國際廚藝賽奪1銀、2銅6佳作。（嘉南藥理大學提供）

【記者黃鐘毅 / 台南報導】嘉南藥理大學餐旅系西廚培訓隊參加第六屆「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」，在全球約300名選手同場較勁，表現亮眼，獲得1銀、2銅及6佳作的優異成績，這次參加選手都是首次參賽，展現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，是台灣目前唯一「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名選手參加，賽事規模盛大，競爭激烈。



圖：陳昱安同學在西式海鮮現場烹調項目奪得銀牌。（嘉南藥理大學提供）

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。



圖：呂冠賢同學以素食未來肉料理獲得銅牌。（嘉南藥理大學提供）

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，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。

嘉藥餐旅系新秀崛起，參加TCAC國際廚藝賽奪1銀、2銅6佳作。

OCT 07 2024

會員福利 - SERENE HOUSE Hello Kitty經典香氛霧化機，賣爆全球款 >

分享：[f](#) [p](#) [t](#)

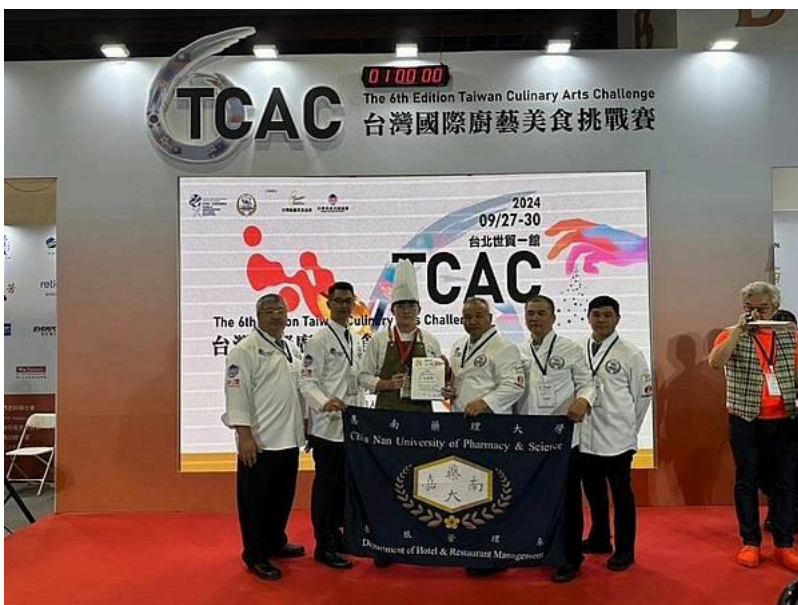


【新南瀛記者黃鐘毅報導】嘉南藥理大學餐旅系西廚培訓隊參加第六屆「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」，在全球約300名選手同場較勁，表現亮眼，獲得1銀、2銅及6佳作的優異成績，這次參加選手都是首次參賽，展現嘉藥餐旅系在培育專業人才方面的實力。

「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，是台灣目前唯一「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名選手參加，賽事規模盛大，競爭激烈。



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，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。



嘉藥餐旅系TCAC國際廚藝賽 奪1銀2銅6佳作

2024-10-10

閱讀數： 53302

【記者鄭永德台南報導】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，感謝曾楷勳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。

首頁 / 校園 / 嘉藥餐旅系新秀崛起 TCAC國際廚藝賽奪1銀、2銅6佳作

嘉藥餐旅系新秀崛起 TCAC國際廚藝賽奪1銀、2銅6佳作

2024-10-07 記者 張振興 / 台南 報導

分享

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。



嘉藥餐旅系新秀崛起TCAC國際廚藝賽奪1銀、2銅6佳作。(圖/嘉南藥理大學餐旅系 提供)

「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。



各國選手同場較勁競爭激烈。(圖/嘉南藥理大學餐旅系 提供)

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。



以素食未來肉料理獲得銅牌的呂冠賢。(圖/嘉南藥理大學餐旅系 提供)

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。



嘉藥陳昱安在西式海鮮現場烹調項目奪得銀牌。(圖/嘉南藥理大學餐旅系 提供)



NEWS

★★★★★

嘉藥餐旅系新秀崛起 TCAC國際廚藝賽奪1銀、2銅6佳作

2024/10/08 陳遍綠 528

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。



▲各國選手同場較勁競爭激烈

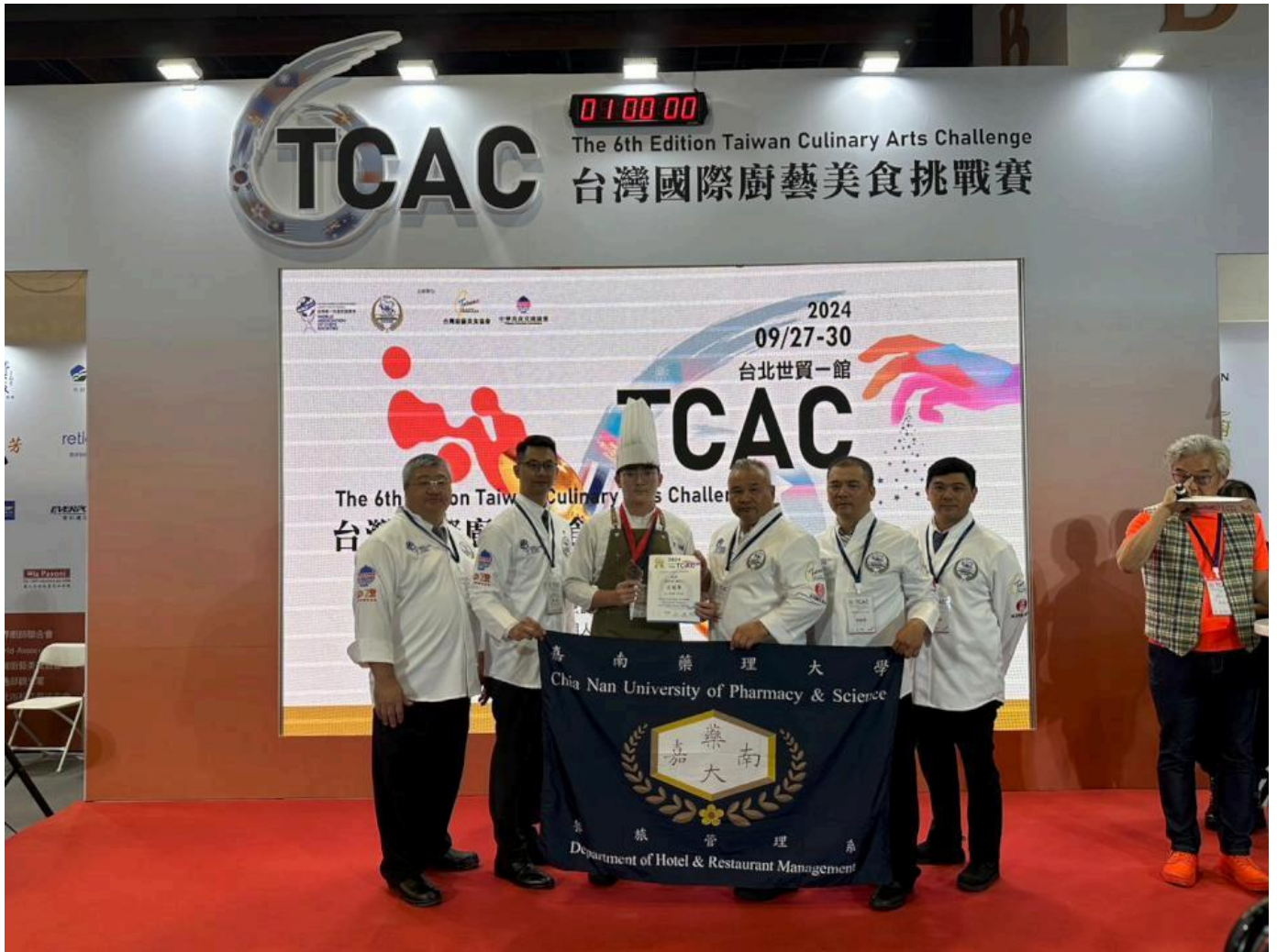
「TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽」由台灣廚藝美食協會與中華美食交流協會共同主辦，是臺灣目前唯一「世界廚師聯合協會」認證的廚藝競賽，為極具份

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。



▲嘉藥陳昱安在西式海鮮現場烹調項目奪得銀牌

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。



▲以素食未來肉料理獲得銅牌的呂冠賢

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。