



嘉藥餐旅征服國際舞台 印尼廚藝賽摘 2 金 3 銀 1 銅

嘉南藥理大學餐旅系西廚培訓隊在 2024 年最後一場國際廚藝盛事—第六屆印尼國際廚藝賽，表現亮眼，共獲得 2 金、3 銀、1 銅及 6 項佳作，再度展現嘉藥的廚藝實力，校方對此次師生的優異表現高度肯定，特別安排於 11 月 28 日舉辦獻獎儀式，現場完整重現所有得獎作品，與師生共同分享這份榮耀。

第六屆印尼國際廚藝賽日前在印尼雅加達圓滿落幕，這場賽事吸引來自台灣、越南、泰國、馬來西亞、新加坡、蒙古及印尼等國家的 983 位選手同場競技，其中，帶隊的曾楷勛老師在比賽第二天，以台灣特色食材製作的開胃菜勇奪金牌，成為此次賽事首位奪金的台灣選手。

獲得開胃菜金牌的作品是結合台南將軍烏魚子、東港黑鮪魚上腹、山葵及特調焙煎芝麻，打造台灣味十足的創意料理，精湛技藝獲評審一致肯定。曾楷勛老師表示，參與國際賽事不僅是自我磨練的過程，更是為學生樹立榜樣，他也在此次比賽中，以澳洲牛肉主菜項目再度奪下金牌，並在日式海鮮主菜項目拿下銀牌，臨場報名的義大利麵組也獲得佳作成績。

澳洲牛肉主菜項目成為嘉藥師生大顯身手的重要舞台。曾楷勛老師率領學生陳昱安與明韋丞一同參賽專業組級別，賽中嘉藥師徒三人同場展開廚藝比拚，三人不負眾望，合力拿下 1 金、2 銀的優異成績。陳昱安以「香煎牛菲力佐牛骨肉汁搭配蔬菜雙色義大利餃」奪下銀牌，特別加入玉米與櫛瓜增添餃子內餡的甜味，成功俘獲評審青睞。



嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公共事務組陳品晟、吳尚怡
電話：(06)2664911 # 1042、1043
E-Mail：box1042@mail.cnu.edu.tw
box1043@mail.cnu.edu.tw

明韋丞則首次挑戰西餐項目，以「澳洲板腱牛配紅酒牛骨醬汁與牛肉球」，以簡單但精準的香煎技法與創意料理理念，贏得職業組銀牌。兩位學生感謝曾老師的悉心指導與鼓勵，認為老師獨特的亦師亦友方式，不僅提升他們的專業技能，更讓他們在求學生涯中累積珍貴的比賽經驗與榮耀。

曾楷勛老師提到，參賽過程既充滿挑戰又令人滿足，從賽前訓練選手設計菜單、調整烹飪方式與擺盤，到比賽現場的臨場應變與情緒調節，每一步都充滿考驗。他強調，比賽的辛苦在拿到獎牌的那一刻都化作了甜美的果實，期望餐旅系學生能在更多國際舞台上大放異彩，為校爭光。

校長錢紀銘表示，非常驕傲嘉藥師生在國際舞台上拿下如此傑出的成績！這不僅展現餐旅系在專業技能培育上的深厚實力，也證明餐旅系的教學方針除了結合在地特色與世界潮流，也能夠與國際接軌，嘉藥始終致力於提供學生實作與競賽的機會，鼓勵學生透過挑戰自我來提升實力，成為餐飲業的未來之星。