



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中華日報 (B8 台南產消)

刊載日期：113 年 11 月 29 日 星期五

記者：黃文記



←嘉藥餐旅系師生在第六屆印尼國際廚藝賽表現亮眼，返校獻獎並展示得獎作品。
(記者黃文記攝)

印尼廚藝賽 嘉藥餐旅摘2金3銀1銅

記者黃文記／仁德報導
嘉南藥理大學餐旅系西廚培訓隊在二〇二四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，共獲得二金、三銀、一銅及六項佳作，展現嘉藥的廚藝實力。

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九百八十三位選手同場競技，其中，嘉藥帶隊的曾楷助老師以台灣特色食材製作的開胃菜勇奪金牌，成為這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。他還以澳洲牛肉主菜項目獲得第二面金牌，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，曾楷助率領學生陳昱安與明韋丞一同參賽專業組級別，師徒三人同場展開廚藝比拚，三人不負眾望，合力拿下一金、二銀的優異成績。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，成功擄獲評審青睞。

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」，簡單但精準的香煎技法與創意料理理念，贏得職業組銀牌。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：民時新聞報(7大台南生活焦點)

刊載日期：113年11月29日 星期五

記者：孫紹逸

嘉藥餐旅征服國際舞台

第六屆印尼國際廚藝賽 共獲得2金 3銀 1銅及6項佳作

【記者孫紹逸／南市報導】嘉南藥理大學餐旅系西廚培訓隊在2025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，特別安排於二月八日舉辦獻獎儀式，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80位選手同場競技，其中，帶隊的曾楷助老師在比賽第二天，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，精湛技藝獲得評審一致肯定。曾楷助老師表示，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，以澳洲牛肉生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。曾楷助老師率領學生陳昱安與明章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，合力拿下一金、三銀的優異成績。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。

明章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



嘉藥攜手，南市府助原住民族品牌升級 Tabe札哈木樂市集吸引百人共襄盛舉。

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。

曾楷助老師提到，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，比賽的辛勞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！這不僅展現餐旅系的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。



嘉藥餐旅印尼廚藝賽摘2金3銀1銅



【記者鄭永德台南報導】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，帶隊的曾楷助老師在比賽第二天，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。曾楷助老師表示，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。

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。

嘉藥餐旅征服國際舞台 印尼廚藝賽摘2金3銀1銅

- 林口地王我主掌！王勝正豪門美學，傳家必藏



▲嘉南藥理大學餐旅系西廚培訓隊，在2024年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，校方28日舉辦獻獎儀式。（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。

[廣告] 請繼續往下閱讀 ...

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。



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。

[廣告] 請繼續往下閱讀 ...

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。

嘉藥餐旅征服國際舞台 印尼廚藝賽摘2金3銀1銅

大成報

2024-11-28 21:47



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。

[📍 臺南烤肉](#)

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，特別加入玉米與蘆瓜增添餃子內餡的甜味，成功俘獲評審青睞。

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。



2024-11-28 21:47:27 新聞來源：大成報

嘉藥餐旅征服國際舞台 印尼廚藝賽摘2金3銀1銅



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。

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**Q 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**Q 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。







嘉藥餐旅征服國際舞台 印尼廚藝賽摘2金3銀1銅



【大成報記者杜忠聰 / 臺南報導】嘉南藥理

2024-11-28 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、東港黑魷魚上腹、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。

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。





嘉藥餐旅征服國際舞台 印尼廚藝賽摘2金3銀1銅

大成報

11月28, 2024



【大成報記者杜忠聰 / 臺南報導】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，帶隊的曾楷助老師在比賽第二天，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。曾楷助老師表示，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。曾楷助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。

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。

曾楷助老師提到，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。



嘉藥餐旅征服國際舞台 印尼廚藝賽摘2金3銀1銅

大成報/大成報 2024.11.28 21:47



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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、東港黑魷魚上腹、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。

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Q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。





搜尋網頁



CNA

追蹤

15.4K 粉絲



嘉藥餐旅征服國際舞台 印尼廚藝賽摘2金3銀1銅

6 天 · 已讀取 1 分鐘

(中央社訊息服務20241129 09:39:34)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。



嘉藥校長錢紀銘(右三)特別獎勵參賽選手獎勵金

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、東港黑魷魚上腹、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。



嘉藥餐旅征服國際舞台 印尼廚藝賽摘2金3銀1銅

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。

贊助內容

2024-11-29 09:39:34 新聞來源：中央社

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、東港黑魷魚上腹、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。

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。

首頁 中文稿

嘉藥餐旅征服國際舞台 印尼廚藝賽摘2金3銀1銅

發稿時間：2024/11/29 09:39:34

(中央社訊息服務20241129 09:39:34)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。



嘉藥校長錢紀銘(右三)特別獎勵參賽選手獎勵金

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、東港黑魷魚上腹、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章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。



嘉藥餐旅征服國際舞台 印尼廚藝賽摘2金3銀1銅

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。

嘉藥餐旅征服國際舞台 印尼廚藝賽摘2金3銀1銅

中央社/ 2024.11.29 09:39

(中央社訊息服務20241129 09:39:34)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、東港黑魷魚上腹、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。



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Q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。

嘉藥餐旅用美食躍上國際舞台 印尼廚藝賽摘2金3銀1銅

16:23 2024/11/28 | Campus | 王雅芬



嘉藥餐旅征服國際舞台，印尼廚藝賽摘2金3銀1銅。(照片/嘉南藥理大學提供)

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。



嘉藥校長錢紀銘(右三)特別獎勵參賽選手獎勵金。(照片/嘉南藥理大學提供)

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。



嘉藥餐旅印尼廚藝賽大放異彩校長與一級主管齊聚恭賀。(照片/嘉南藥理大學提供)

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。

#嘉藥 #餐旅系 #印尼 #廚藝 #比賽

印尼廚藝賽 嘉藥餐旅摘2金3銀1銅



中華日報

更新於 11月28日21:11 • 發布於 11月28日21:11



嘉藥餐旅系師生在第六屆印尼國際廚藝賽表現亮眼，返校獻獎並展示得獎作品。（記者黃文記攝）

記者黃文記仁德報導

嘉南藥理大學餐旅系西廚培訓隊在二〇二四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，共獲得二金、三銀、一銅及六項佳作，展現嘉藥的廚藝實力。

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九百八十三位選手同場競技，其中，嘉藥帶隊的曾楷勛老師以台灣特色食材製作的開胃菜勇奪金牌，成為這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、東港黑魷魚上腹、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。他還以澳洲牛肉主

菜項目獲得第二面金牌，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，曾楷勛率領學生陳昱安與明章丞一同參賽專業組級別，師徒三人同場展開廚藝比拚，三人不負眾望，合力拿下一金、二銀的優異成績。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，成功擄獲評審青睞。

明章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」，簡單但精準的香煎技法與創意料理理念，贏得職業組銀牌。

印尼廚藝賽 嘉藥餐旅摘2金3銀1銅

CDNS D

2024年11月28日



嘉藥餐旅系師生在第六屆印尼國際廚藝賽表現亮眼，返校獻獎並展示得獎作品。(記者黃文記攝)

記者黃文記仁德報導

嘉南藥理大學餐旅系西廚培訓隊在二〇二四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，共獲得二金、三銀、一銅及六項佳作，展現嘉藥的廚藝實力。

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九百八十三位選手同場競技，其中，嘉藥帶隊的曾楷勛老師以台灣特色食材製作的開胃菜勇奪金牌，成為這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。他還以澳洲牛肉主菜項目獲得第二面金牌，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，曾楷勛率領學生陳昱安與明韋丞一同參賽專業組級別，師徒三人同場展開廚藝比拚，三人不負眾望，合力拿下一金、二銀的優異成績。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，特別加入玉米與南瓜增添餃子內餡的甜味，成功擷獲評審青睞。

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」，簡單但精準的香煎技法與創意料理理念，贏得職業組銀牌。

印尼廚藝賽 嘉藥餐旅摘2金3銀1銅



嘉藥餐旅系師生在第六屆印尼國際廚藝賽表現亮眼，返校獻獎並展示得獎作品。（記者黃文記攝）
記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學餐旅系西廚培訓隊在二〇二四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，共獲得二金、三銀、一銅及六項佳菜的廚藝實力。

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九百多人同場競技，其中，嘉藥帶隊的曾楷勛老師以台灣特色食材製作的開胃菜勇奪金牌，成為這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、東港黑魷魚上腹、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讚賞，還以澳洲牛肉主菜項目獲得第二面金牌，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，曾楷勛率領學生陳昱安與明韋丞一同參賽專業組級別，師徒三人同場展開廚藝比拚，合力拿下一金、二銀的優異成績。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甜味，成功擄獲評審青睞。

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」，簡單但精準的香煎技法與創意料理理念，贏得職業組銀牌。

12 2024年11月28日星期四

嘉藥餐旅印尼廚藝賽征服國際舞台 奪2金3銀1銅



【記者于郁金/臺南報導】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6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，再度展現嘉藥廚藝實力，校方對此次師生優異表現高度肯定，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6屆印尼國際廚藝賽日前在印尼雅加達圓滿落幕，這場賽事吸引來自臺灣、越南、泰國、馬來西亞、新加坡、蒙古及印尼等國家983位選手同場競技，其中，帶隊曾楷勛老師在比賽第2天，以臺灣特色食材製作開胃菜勇奪金牌，成為此次賽事首位奪金的臺灣選手。





獲得開胃菜金牌作品是結合臺南將軍烏魚子、東港黑鮪魚上腹、山葵及特調焙煎芝麻，打造臺灣味十足創意料理，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重要舞台；曾楷勛老師率領學生陳昱安與明章丞一同參賽專業組級別，賽中嘉藥師徒3人同場展開廚藝比拚，3人不負眾望，合力拿下1金、2銀優異成績；其中陳昱安以「香煎牛菲力佐牛骨肉汁搭配蔬菜雙色義大利餃」奪下銀牌，特別加入玉米與南瓜增添餃子內餡甜味，成功俘獲評審青睞。

明章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」，以簡單但精準香煎技法與創意料理理念，贏得職業組銀牌。

2位學生感謝曾老師悉心指導與鼓勵認為，老師獨特的亦師亦友方式，不僅提升他們專業技能，更讓他們在求學生涯中，累積珍貴比賽經驗與榮耀。



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，到比賽現場臨場應變與情緒調節，每一步都充滿考驗；特別的是，比賽辛苦在拿到獎牌那一刻都化作了甜美果實，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成績！這不僅展現餐旅系在專業技能培育上深厚實力，也證明餐旅系教學方針除了結合在地特色與世界潮流，亦能夠與國際接軌，嘉藥始終致力於提供學生實作與競賽機會，鼓勵學生透過挑戰自我來提升實力，成為餐飲業未來之星。(于郁金攝)















台灣食材入開胃菜 嘉藥餐旅印尼廚藝賽奪金

29-11-2024 [生活](#) [美食](#) [台南](#) 楊舜淮

嘉南藥理大學餐旅系，參加第6屆印尼國際廚藝賽，師生表現相當亮眼，共獲得2金、3銀、1銅及6項佳作。其中帶隊老師曾楷勛，以台灣特色食材製作開胃菜，成為首次在賽事奪得金牌的台灣選手。

烏魚子用噴槍烤到表皮金黃，帝王蟹則是用稻稈做煙燻，連黑鮪魚上腹肉也包裹上芝麻增加香氣和口感，「厚工」的食材組合在一起後，就是一盤台灣味十足的開胃菜，嘉藥餐旅系師生，在印尼國際廚藝賽中大顯身手，共獲得2金、3銀、1銅及6項佳作。

帶隊老師曾楷勛一口氣拿下2金，用牛肉為主菜，做出這道「M9堅果菲力襯和牛頰佐青豆慕斯」，學生們也端出「澳洲板腱牛配紅酒牛骨醬汁與牛肉球」，以及「香煎牛菲力佐牛骨肉汁搭配蔬菜雙色義大利餃」，受到評審的青睞。

在國際舞台上拿下傑出的成績，校方給予大大的肯定，也鼓勵學生透過挑戰自我來提升實力，成為餐飲業未來之星。

站台人氣

累積人氣：7,309,318
當日人氣：594

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\(32,476\)](#)
- [誤診開刀致死家屬在永康奇美醫院誦經招魂擲杯強調討公道\(26,968\)](#)
- [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\(23,791\)](#)
- [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\(17,026\)](#)
- [郭綜合醫院 小兒內分泌科 陳首硯醫師-矮冬瓜如何變大樹](#)

2024-11-28 19:10:20 | 人氣8 | 回應0 | [上一篇](#) | [下一篇](#)

*嘉藥餐旅征服國際舞台印尼廚藝賽摘2金3銀1銅

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】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

自

蔡永源本
作，報導
告知你不

站

加入PS女
超取登記
綁定Han
1分鐘快
成為獨立

好

好友

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。

站

請輸入

搜尋

標題



熱銷平
上市就

最

[稻草人現場《有可本周末市管制](#)

[王明哲音微型電動上路南警](#)

[高鐵路台台北40歲以上](#)

[8%醫師慢性病](#)

[安南醫院主動脈瓣內存活率](#)

[南市交通底增加20注意](#)

[高雄聖誕樹「點燈動浪漫](#)

[嘉藥幼保三部曲深](#)

文

[醫療\(251](#)

[藝文\(119](#)

[美食\(328](#)

[運動\(182](#)

[旅遊\(100](#)

[警政\(487](#)

[稅務\(410](#)

[教育\(109](#)



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。

[我要檢舉](#)



台長：[蔡永源](#)

您可能對以下文章有興趣



[日本文化教育大不同 南大舉辦日本交換生經驗分享座談會](#)



[國立臺南大學104學年度第一學期開學典禮](#)



[嘉藥畢典溫馨熱鬧藏彩蛋](#)



[畢業開「薪」呷頭路嘉藥就博會人氣旺](#)

人氣(8) | 回應(0) | 推薦 (0) | 收藏 (0) | [轉寄](#)

全站分類: [社會萬象\(時事、政論、公益、八卦、社會、宗教、超自然\)](#) | 個人分類: [教育](#) |

[社會\(376\)](#)
[音樂\(209\)](#)
[更多>>](#)

[本](#)

[最](#)

[成大醫院腎臟「藥](#)
[台南醫院子宮內瘻](#)
[術,\(美國市立醫院視合併複](#)
[金\)](#)
[衛武營「美感教育](#)
[藥\)](#)
[郭綜合醫任-慢喘的](#)
[雞」發展早](#)
[\(春藥成大醫院翔-更新](#)
[\(春藥\)](#)
[胸腔病院健康體適](#)
[達賴喇嘛示的路徑](#)
[pport\)](#)
[胸腔攜手防疫網絡](#)
[胸腔送愛](#)
[540910\)](#)

教育

嘉藥餐旅征服國際舞台印尼廚藝賽摘2金3銀1銅



蔡永源 2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，特別加入玉米與蘆瓜增添餃子內餡的甜味，成功俘獲評審青睞。



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。

文教 民生電子報

嘉藥餐旅征服國際舞台 印尼廚藝賽摘2金3銀1銅

新聞聯訪中心 2024-11-28

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。



▲▼嘉藥校長錢紀銘(右三)特別獎勵參賽選手獎勵金。(圖/嘉藥提供)



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、東港黑魷魚上腹、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。

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。



▲嘉藥餐旅印尼廚藝賽大放異彩校長與一級主管齊聚恭賀。(圖/嘉藥提供)

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。

.文教 民生電子報

嘉藥餐旅征服國際舞台 印尼廚藝賽摘2金3銀1銅

2024-11-28 by 新聞聯訪中心

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。



▲ ▼ 嘉藥校長錢紀銘(右三)特別獎勵參賽選手獎勵金。(圖 / 嘉藥提供)



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。

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。



▲ 嘉藥餐旅印尼廚藝賽大放異彩校長與一級主管齊聚恭賀。(圖 / 嘉藥提供)

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。

嘉藥餐旅征服國際舞台 印尼廚藝賽摘 2 金 3 銀 1 銅



民生電子報

稍後閱讀

儲存至稍後閱讀列表

11 月. 28, 2024



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。



▲▼嘉藥校長錢紀銘 (右三) 特別獎勵參賽選手獎勵金。(圖 / 嘉藥提供)



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、東港黑魷魚上腹、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。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。



▲嘉藥餐旅印尼廚藝賽大放異彩校長與一級主管齊聚恭賀。(圖/嘉藥提供) 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。

嘉藥餐旅征服國際舞台 印尼廚藝賽摘2金3銀1銅

民生電子報/ 2024.11.28 16:13

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。



▲▼嘉藥校長錢紀銘(右三)特別獎勵參賽選手獎勵金。(圖/嘉藥提供)



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、東港黑魷魚上腹、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。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。



▲嘉藥餐旅印尼廚藝賽大放異彩校長與一級主管齊聚恭賀。（圖 / 嘉藥提供）

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。



嘉藥餐旅征服國際舞台 印尼廚藝賽摘2金3銀1銅

/
2024/11/29

【記者孫紹逸 / 南市報導】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，特別加入玉米與蘆瓜增添餃子內餡的甜味，成功俘獲評審青睞。

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。

嘉藥餐旅征服國際舞台 印尼廚藝賽摘2金3銀1銅

記者 | 林清雲 台南報導

發布時間：2024/11/28 | 17:24



▲嘉藥餐旅征服國際舞台 印尼廚藝賽摘2金3銀1銅。(圖 / 嘉藥提供)

〔記者林茹翎 / 台南報導〕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。



▲ ▼ 嘉藥校長錢紀銘(右三)特別獎勵參賽選手獎勵金。(圖 / 嘉藥提供)

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。

明章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。

綜合新聞

嘉藥餐旅征服國際舞台 印尼廚藝賽 摘2金3銀1銅

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

11月28, 2024



【快通新聞 記者蔡文雄/台南報導】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章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。

明章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。

圖說：嘉藥校長錢紀銘(右三)特別獎勵參賽選手獎勵金

綜合新聞

嘉藥餐旅征服國際舞台 印尼廚藝賽 摘2金3銀1銅

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

11月27, 2024

【快通新聞 記者蔡文雄/台南報導】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，現場將重現所有得獎作品，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、東港黑魷魚上腹、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章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。

明章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。

嘉藥餐旅征服國際舞台 印尼廚藝賽摘2金3銀1銅

LIFE NEWS 民生電子報

2024年11月28日 15:58

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。



▲▼嘉藥校長錢紀銘(右三)特別獎勵參賽選手獎勵金。(圖/嘉藥提供)



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。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。



▲嘉藥餐旅印尼廚藝賽大放異彩校長與一級主管齊聚恭賀。(圖/嘉藥提供) 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。

嘉藥餐旅征服國際舞台 印尼廚藝賽摘2金3銀1銅

About The Author TainanTalk

〔記者鄭德政南市報導〕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。



（圖說）嘉藥校長錢紀銘(右三)特別發給參賽選手獎勵金，並與得牌選手合影。（記者鄭德政攝）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。





（圖說）嘉藥餐旅征服國際舞台，印尼廚藝賽摘2金3銀1銅。（記者鄭德政攝）

獲得開胃菜金牌的作品是結合台南將軍烏魚子、東港黑魷魚上腹、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。



（圖說）嘉藥餐旅印尼廚藝賽大放異彩，校長錢紀銘（左四）與一級主管齊聚恭賀。（記者鄭德政攝）

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。

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。

嘉藥餐旅印尼廚藝賽征服國際舞台 奪2金3銀1銅

勁報

2024-11-28 11:20



【勁報記者于郁金/臺南報導】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6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，再度展現嘉藥廚藝實力，校方對此次師生優異表現高度肯定，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6屆印尼國際廚藝賽日前在印尼雅加達圓滿落幕，這場賽事吸引來自臺灣、越南、泰國、馬來西亞、新加坡、蒙古及印尼等國家983位選手同場競技，其中，帶隊曾楷勛老師在比賽第2天，以臺灣特色食材製作開胃菜勇奪金牌，成為此次賽事首位奪金的臺灣選手。

pausedume_mute

獲得開胃菜金牌作品是結合臺南將軍烏魚子、東港黑鮪魚上腹、山葵及特調焙煎芝麻，打造臺灣味十足創意料理，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3人同場展開廚藝比拚，3人不負眾望，合力拿下1金、2銀優異成績；其中陳昱安以「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甜味，成功俘獲評審青睞。

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」，以簡單但精準香煎技法與創意料理理念，贏得職業組銀牌。

2位學生感謝曾老師悉心指導與鼓勵認為，老師獨特的亦師亦友方式，不僅提升他們專業技能，更讓他們在求學生涯中，累積珍貴比賽經驗與榮耀。



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，到比賽現場臨場應變與情緒調節，每一步都充滿考驗；特別的是，比賽辛苦在拿到獎牌那一刻都化作了甜美果實，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成績！這不僅展現餐旅系在專業技能培育上深厚實力，也證明餐旅系教學方針除了結合在地特色與世界潮流，亦能夠與國際接軌，嘉藥始終致力於提供學生實作與競賽機會，鼓勵學生透過挑戰自我來提升實力，成為餐飲業未來之星。(于郁金攝)











嘉藥餐旅印尼廚藝賽征服國際舞台奪**2金3銀1銅** | 勁報 | **LINE TODAY**



【勁報記者于郁金/臺南報導】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6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，再度展現嘉藥廚藝實力，校方對此次師生優異表現高度肯定，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6屆印尼國際廚藝賽日前在印尼雅加達圓滿落幕，這場賽事吸引來自臺灣、越南、泰國、馬來西亞、新加坡、蒙古及印尼等國家**983**位選手同場競技，其中，帶隊曾楷助老師在比賽第2天，以臺灣特色食材製作開胃菜勇奪金牌，成為此次賽事首位奪金的臺灣選手。

獲得開胃菜金牌作品是結合臺南將軍烏魚子、東港黑魷魚上腹、山葵及特調焙煎芝麻，打造臺灣味十足創意料理，精湛技藝獲評審一致肯定。曾楷助老師表示，參與國際賽事不僅是自我磨練過程，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重要舞台；曾楷助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**3**人同場展開廚藝比拚，**3**人不負眾望，合力拿下**1金、2銀**優異成績；其中陳昱安以「香煎牛菲力佐牛骨肉汁搭配蔬菜雙色義大利餃」奪下銀牌，特別加入玉米與南瓜增添餃子內餡甜味，成功俘獲評審青睞。

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」，以簡單但精準香煎技法與創意料理理念，贏得職業組銀牌。

2位學生感謝曾老師悉心指導與鼓勵認為，老師獨特的亦師亦友方式，不僅提升他們專業技能，更讓他們在求學生涯中，累積珍貴比賽經驗與榮耀。



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，到比賽現場臨場應變與情緒調節，每一步都充滿考驗；特別的是，比賽辛苦在拿到獎牌那一刻都化作了甜美果實，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成績！這不僅展現餐旅系在專業技能培育上深厚實力，也證明餐旅系教學方針除了結合在地特色與世界潮流，亦能夠與國際接軌，嘉藥始終致力於提供學生實作與競賽機會，鼓勵學生透過挑戰自我來提升實力，成為餐飲業未來之星。(于郁金攝)





2024-11-28 11:20:00 新聞來源：勁報

嘉藥餐旅印尼廚藝賽征服國際舞台 奪2金3銀1銅



【勁報記者于郁金/臺南報導】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6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，再度展現嘉藥廚藝實力，校方對此次師生優異表現高度肯定，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6屆印尼國際廚藝賽日前在印尼雅加達圓滿落幕，這場賽事吸引來自臺灣、越南、泰國、馬來西亞、新加坡、蒙古及印尼等國家983位選手同場競技，其中，帶隊曾楷勛老師在比賽第2天，以臺灣特色食材製作開胃菜勇奪金牌，成為此次賽事首位奪金的臺灣選手。

獲得開胃菜金牌作品是結合臺南將軍烏魚子、東港黑鮪魚上腹、山葵及特調焙煎芝麻，打造臺灣味十足創意料理，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3人同場展開廚藝比拚，3人不負眾望，合力拿下1金、2銀優異成績；其中陳昱安以「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甜味，成功俘獲評審青睞。

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」，以簡單但精準香煎技法與創意料理理念，贏得職業組 **銀牌**。

2位學生感謝曾老師悉心指導與鼓勵認為，老師獨特的亦師亦友方式，不僅提升他們專業技能，更讓他們在求學生涯中，累積珍貴比賽經驗與榮耀。



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，到比賽現場臨場應變與情緒調節，每一步都充滿考驗；特別的是，比賽辛苦在拿到獎牌那一刻都化作了甜美果實，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成績！這不僅展現餐旅系在專業技能培育上深厚實力，也證明餐旅系**教學**方針除了結合在地特色與世界潮流，亦能夠與國際接軌，嘉藥始終致力於提供學生實作與競賽機會，鼓勵學生透過挑戰自我來提升實力，成為餐飲業未來之星。(于郁金攝)







嘉藥餐旅印尼廚藝賽征服國際舞台 奪2金3銀1銅

新聞聯訪中心 2024-11-28



【勁報記者于郁金/臺南報導】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6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，再度展現嘉藥廚藝實力，校方對此次師生優異表現高度肯定，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6屆印尼國際廚藝賽日前在印尼雅加達圓滿落幕，這場賽事吸引來自臺灣、越南、泰國、馬來西亞、新加坡、蒙古及印尼等國家983位選手同場競技，其中，帶隊曾楷勛老師在比賽第2天，以臺灣特色食材製作開胃菜勇奪金牌，成為此次賽事首位奪金的臺灣選手。

獲得開胃菜金牌作品是結合臺南將軍烏魚子、東港黑魷魚上腹、山葵及特調焙煎芝麻，打造臺灣味十足創意料理，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3人同場展開廚藝比拚，3人不負眾望，合力拿下1

金、2銀優異成績；其中陳昱安以「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甜味，成功俘獲評審青睞。

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」，以簡單但精準香煎技法與創意料理理念，贏得職業組銀牌。

2位學生感謝曾老師悉心指導與鼓勵認為，老師獨特的亦師亦友方式，不僅提升他們專業技能，更讓他們在求學生涯中，累積珍貴比賽經驗與榮耀。



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，到比賽現場臨場應變與情緒調節，每一步都充滿考驗；特別的是，比賽辛勞在拿到獎牌那一刻都化作了甜美果實，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成績！這不僅展現餐旅系在專業技能培育上深厚實力，也證明餐旅系教學方針除了結合在地特色與世界潮流，亦能夠與國際接軌，嘉藥始終致力於提供學生實作與競賽機會，鼓勵學生透過挑戰自我來提升實力，成為餐飲業未來之星。(于郁金攝)









嘉藥餐旅印尼廚藝賽征服國際舞台 奪2金3銀1銅



2024-11-28 【勁報記者于郁金/臺南報導】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6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，再度展現嘉藥廚藝實力，校方對此次師生優異表現高度肯定，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6屆印尼國際廚藝賽日前在印尼雅加達圓滿落幕，這場賽事吸引來自臺灣、越南、泰國、馬來西亞、新加坡、蒙古及印尼等國家983位選手同場競技，其中，帶隊曾楷勛老師在比賽第2天，以臺灣特色食材製作開胃菜勇奪金牌，成為此次賽事首位奪金的臺灣選手。

獲得開胃菜金牌作品是結合臺南將軍烏魚子、東港黑魷魚上腹、山葵及特調焙煎芝麻，打造臺灣味十足創意料理，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3人同場展開廚藝比拚，3人不負眾望，合力拿下1金、2銀優異成績；其中陳昱安以「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甜味，成功俘獲評審青睞。

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」，以簡單但精準香煎技法與創意料理理念，贏得職業組銀牌。

2位學生感謝曾老師悉心指導與鼓勵認為，老師獨特的亦師亦友方式，不僅提升他們專業技能，更讓他們在求學生涯中，累積珍貴比賽經驗與榮耀。



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，到比賽現場臨場應變與情緒調節，每一步都充滿考驗；特別的是，比賽辛勞在拿到獎牌那一刻都化作了甜美果實，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成績！這不僅展現餐旅系在專業技能培育上深厚實力，也證明餐旅系教學方針除了結合在地特色與世界潮流，亦能夠與國際接軌，嘉藥始終致力於提供學生實作與競賽機會，鼓勵學生透過挑戰自我來提升實力，成為餐飲業未來之星。(于郁金攝)





#嘉南藥理大學 #嘉藥





.消費生活 .社會 勁報

嘉藥餐旅印尼廚藝賽征服國際舞台 奪2金3銀1銅

2024-11-28 by 新聞聯訪中心



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅系西廚培訓隊在2024年最後一場國際廚藝盛事—第6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，再度展現嘉藥廚藝實力，校方對此次師生優異表現高度肯定，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6屆印尼國際廚藝賽日前在印尼雅加達圓滿落幕，這場賽事吸引來自臺灣、越南、泰國、馬來西亞、新加坡、蒙古及印尼等國家983位選手同場競技，其中，帶隊曾楷勛老師在比賽第2天，以臺灣特色食材製作開胃菜勇奪金牌，成為此次賽事首位奪金的臺灣選手。

獲得開胃菜金牌作品是結合臺南將軍烏魚子、東港黑鮪魚上腹、山葵及特調焙煎芝麻，打造臺灣味十足創意料理，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重要舞台；曾楷勛老師率領學生陳昱安與明章丞一同參賽專業組級別，賽中嘉藥師徒3人同場展開廚藝比拚，3人不負眾望，合力拿下1金、2銀優異成績；其中陳昱安以「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甜味，成功俘獲評審青睞。

明章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」，以簡單但精準香煎技法與創意料理理念，贏得職業組銀牌。

2位學生感謝曾老師悉心指導與鼓勵認為，老師獨特的亦師亦友方式，不僅提升他們專業技能，更讓他們在求學生涯中，累積珍貴比賽經驗與榮耀。



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，到比賽現場臨場應變與情緒調節，每一步都充滿考驗；特別的是，比賽辛苦在拿到獎牌那一刻都化作了甜美果實，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成績！這不僅展現餐旅系在專業技能培育上深厚實力，也證明餐旅系教學方針除了結合在地特色與世界潮流，亦能夠與國際接軌，嘉藥始終致力於提供學生實作與競賽機會，鼓勵學生透過挑戰自我來提升實力，成為餐飲業未來之星。(于郁金攝)









嘉藥餐旅印尼廚藝賽征服國際舞台 奪2金3銀1銅

勁報

11月.28, 2024



【勁報記者于郁金 / 臺南報導】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 6 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，再度展現嘉藥廚藝實力，校方對此次師生優異表現高度肯定，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 6 屆印尼國際廚藝賽日前在印尼雅加達圓滿落幕，這場賽事吸引來自臺灣、越南、泰國、馬來西亞、新加坡、蒙古及印尼等國家 983 位選手同場競技，其中，帶隊曾楷助老師在比賽第 2 天，以臺灣特色食材製作開胃菜勇奪金牌，成為此次賽事首位奪金的臺灣選手。

獲得開胃菜金牌作品是結合臺南將軍烏魚子、東港黑鮪魚上腹、山葵及特調焙煎芝麻，打造臺灣味十足創意料理，精湛技藝獲評審一致肯定。曾楷助老師表示，參與國際賽事不僅是自我磨練過程，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重要舞台；曾楷助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 3 人同場展開廚藝比拚，3 人不負眾望，合力拿下 1 金、2 銀優異成績；其中陳昱安以「香煎牛菲力佐牛骨肉汁搭配蔬菜雙色義大利餃」奪下銀牌，特別加入玉米與南瓜增添餃子內餡甜味，成功俘獲評審青睞。

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」，以簡單但精準香煎技法與創意料理理念，贏得職業組銀牌。

2位學生感謝曾老師悉心指導與鼓勵認為，老師獨特的亦師亦友方式，不僅提升他們專業技能，更讓他們在求學生涯中，累積珍貴比賽經驗與榮耀。



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，到比賽現場臨場應變與情緒調節，每一步都充滿考驗；特別的是，比賽辛苦在拿到獎牌那一刻都化作了甜美果實，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成績！這不僅展現餐旅系在專業技

能培育上深厚實力，也證明餐旅系教學方針除了結合在地特色與世界潮流，亦能夠與國際接軌，嘉藥始終致力於提供學生實作與競賽機會，鼓勵學生透過挑戰自我來提升實力，成為餐飲業未來之星。(于郁金攝)







嘉藥餐旅印尼廚藝賽征服國際舞台 奪2金3銀1銅

勁報/勁報 2024.11.28 11:20



【勁報記者于郁金/臺南報導】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6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，再度展現嘉藥廚藝實力，校方對此次師生優異表現高度肯定，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6屆印尼國際廚藝賽日前在印尼雅加達圓滿落幕，這場賽事吸引來自臺灣、越南、泰國、馬來西亞、新加坡、蒙古及印尼等國家983位選手同場競技，其中，帶隊曾楷勛老師在比賽第2天，以臺灣特色食材製作開胃菜勇奪金牌，成為此次賽事首位奪金的臺灣選手。

獲得開胃菜金牌作品是結合臺南將軍烏魚子、東港黑魷魚上腹、山葵及特調焙煎芝麻，打造臺灣味十足創意料理，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3人同場展開廚藝比拚，3人不負眾望，合力拿下1金、2銀優異成績；其中陳昱安以「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甜味，成功俘獲評審青睞。

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」，以簡單但精準香煎技法與創意料理理念，贏得職業組銀牌。

2位學生感謝曾老師悉心指導與鼓勵認為，老師獨特的亦師亦友方式，不僅提升他們專業技能，更讓他們在求學生涯中，累積珍貴比賽經驗與榮耀。



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，到比賽現場臨場應變與情緒調節，每一步都充滿考驗；特別的是，比賽辛苦在拿到獎牌那一刻都化作了甜美果實，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成績！這不僅展現餐旅系在專業技能培育上深厚實力，也證明餐旅系教學方針除了結合在地特色與世界潮流，亦能夠與國際接軌，嘉藥始終致力於提供學生實作與競賽機會，鼓勵學生透過挑戰自我來提升實力，成為餐飲業未來之星。(于郁金攝)









嘉藥餐旅系西廚培訓隊參加印尼廚藝賽 勇奪2金3銀1銅



2024-11-28 點閱數：71,244



圖：嘉藥餐旅系西廚培訓隊參加印尼廚藝賽摘勇奪2金3銀1銅，錢紀銘校長特別獎勵參賽選手。（記者黃鐘毅 / 攝）

【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，校方對師生的優異表現高度肯定，今28日特別舉辦獻獎儀式，現場重現所有得獎作品，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，成這次賽事首位奪金的台灣選手。



圖：嘉藥餐旅系西廚培訓隊展示得獎的美食作品。（記者黃鐘毅 / 攝）

獲得開胃菜金牌的作品是結合台南將軍烏魚子、東港黑魷魚上腹、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，這次比賽中，以澳洲牛肉主菜項目再度奪下金牌，日式海鮮主菜項目獲得銀牌，臨場報名的義大利麵組也獲得佳作成績。

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，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。陳昱安同學以「香煎牛菲力佐牛骨肉汁搭配蔬菜雙色義大利餃」奪下銀牌，明韋丞以「澳洲板腱牛配紅酒牛骨醬汁與牛肉球」贏得職業組銀牌。兩位學生感謝曾老師的悉心指導與鼓勵，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。

校長錢紀銘表示，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，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。

嘉藥餐旅征服國際舞台 印尼廚藝賽摘2金3銀1銅



▲嘉藥餐旅征服國際舞台 印尼廚藝賽摘2金3銀1銅。(圖 / 嘉藥提供)

視傳媒記者蔡清欽 / 台南報導

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。



▲▼嘉藥校長錢紀銘(右三)特別獎勵參賽選手獎勵金。(圖/嘉藥提供)



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、東港黑魷魚上腹、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。

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。



▲嘉藥餐旅印尼廚藝賽大放異彩校長與一級主管齊聚祝賀。(圖 / 嘉藥提供)

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。

首頁 嘉藥餐旅系征戰國際 印尼賽事奪牌獻獎

校園

時事

生活綜合

新永安新聞

嘉藥餐旅系征戰國際 印尼賽事奪牌獻獎

2024.11.28 記者 郭柏逸 報導

字級設定： — — —

老師和學生一步一步處理手中的食材，製作出桌上一道一道的美味料理，現在看到這些的餐點，都是這次嘉南藥理大學餐旅系的老師和學生，去到印尼參加國際廚藝比賽的參賽作品，最後拿下兩面金牌和三面銀牌，一面銅牌的成績，這次得到好成績，校長也特別頒發獎金，感謝師生為學校爭光。



▲嘉南藥理大學餐旅系由老師帶隊，前往印尼參與國際廚藝競賽，獲得兩面金牌和三面銀牌，一面銅牌的好成績/
記者 郭柏逸攝

這次參加國外的比賽，是每一個學生和老師，一人準備一道菜，在老師的帶領之下，大家共同參加職業組的賽事，讓學生可以培養自己的專業技能，也了解自己學習的成果。





▲這次參與競賽的料理，使用了大量的在地食材，讓世界看見臺灣的多元風貌/記者 郭柏逸攝

嘉南藥理大學這次在國際賽事拿下好成績，除了優秀的料理技術，老師和學生也都使用臺灣在地的食材，讓大家看到臺灣，學校也期待未來可以有更多的學生參與比賽，展現自己的能力。



嘉藥餐旅印尼廚藝賽摘2金3銀1銅

2024-11-28

閱讀數： 59335

【記者鄭永德台南報導】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、東港黑魷魚上腹、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。

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。

文教 民生電子報

嘉藥餐旅師生在印尼廚藝賽摘2金3銀1銅

新聞聯訪中心 2024-11-28



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。



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，嘉藥表示，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。



嘉藥指出，曾楷勛老師也在此次比賽中，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。澳洲牛肉主菜項目也成為嘉藥師生大顯身手的重要舞台，學生陳昱安以「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。



校長錢紀銘說，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。

文教

嘉藥餐旅師生在印尼廚藝賽摘2金3銀1銅



特派員 宋秉祥

Last updated: 2024/11/28 13:08

Share



分享文章



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。



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，嘉藥表示，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、東港黑魷魚上腹、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。



嘉藥指出，曾楷勛老師也在此次比賽中，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。澳洲牛肉主菜項目也成為嘉藥師生大顯身手的重要舞台，學生陳昱安以「香煎牛菲力佐牛骨肉汁搭配蔬菜雙色義大利餃」奪下銀牌，特別加入玉米與南瓜增添餃子內餡的甜味，成功俘獲評審青睞。



校長錢紀銘說，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。

文化藝術

嘉藥餐旅師生在印尼廚藝賽摘 2金3銀1銅

民生電子報 新聞中心 2024-11-28 1,152



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。



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，嘉藥表示，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、東港黑魷魚上腹、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。



嘉藥指出，曾楷勛老師也在此次比賽中，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。澳洲牛肉主菜項目也成為嘉藥師生大顯身手的重要舞台，學生陳昱安以「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。



校長錢紀銘說，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。

文教

嘉藥餐旅師生在印尼廚藝賽摘2金3銀1銅



宋秉祥
2024-11-28

2 Points



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。



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，嘉藥表示，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。



嘉藥指出，曾楷勛老師也在此次比賽中，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。澳洲牛肉主菜項目也成為嘉藥師生大顯身手的重要舞台，學生陳昱安以「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。



校長錢紀銘說，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。

嘉藥餐旅師生在印尼廚藝賽摘2金3銀1銅

LIFE NEWS 民生電子報

2024年11月28日 14:43



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。



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，嘉藥表示，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。



嘉藥指出，曾楷勛老師也在此次比賽中，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。澳洲牛肉主菜項目也成為嘉藥師生大顯身手的重要舞台，學生陳昱安以「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。



校長錢紀銘說，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。此篇文章最開始出處為: 嘉藥餐旅師生在印尼廚藝賽摘2金3銀1銅

嘉藥餐旅師生在印尼廚藝賽摘2金3銀1銅

2024-11-28 by 新聞聯訪中心



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。



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，嘉藥表示，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。



嘉藥指出，曾楷勛老師也在此次比賽中，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。澳洲牛肉主菜項目也成為嘉藥師生大顯身手的重要舞台，學生陳昱安以「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。



校長錢紀銘說，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。

首頁 / 校園 / 嘉藥餐旅征服國際舞台 印尼廚藝賽摘2金3銀1銅

嘉藥餐旅征服國際舞台 印尼廚藝賽摘2金3銀1銅

2024-11-27 記者 張振興 / 台南 報導

分享

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，現場將重現所有得獎作品，與師生共同分享這份榮耀。



嘉藥餐旅系師生印尼廚藝賽奪佳績獻獎典禮 活動位置圖。(圖/嘉南藥理大學餐旅系 提供)

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、東港黑魷魚上腹、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。

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。



NEWS



嘉藥餐旅征服國際舞台 印尼廚藝賽摘2金3銀1銅

2024/12/02 陳遍綠 580

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。



▲嘉藥餐旅征服國際舞台 印尼廚藝賽摘2金3銀1銅

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。



▲嘉藥餐旅印尼廚藝賽大放異彩校長與一級主管齊聚恭賀

獲得開胃菜金牌的作品是結合台南將軍烏魚子、東港黑魷魚上腹、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。

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。



▲嘉藥校長錢紀銘(右三)特別獎勵參賽選手獎勵金

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。