



## 嘉藥王明煌獲選台灣美食國際巡迴主廚 勇闖大洋洲推廣辦桌文化

一年一度備受矚目的「2025台灣美食國際巡迴講座」於4月正式展開，嘉南藥理大學餐旅管理系專任技術講師王明煌，獲邀擔任大洋洲線的巡迴主廚，將於7月份啟程前往澳洲、紐西蘭與帛琉等3國7個城市，展開為期一個月的海外美食講座之旅，以台灣經典辦桌菜色與在地特色食材結合，向世界展現台灣餐飲文化的深度與魅力。

僑務委員會特別於4月9日在台北舉行巡迴講座宣傳記者會，正式揭開活動序幕，「台灣美食國際巡迴講座」自2010年開始辦理，迄今已走過15個年頭，年年網羅台灣各地餐飲菁英擔任主廚，用台灣美食在世界各地「交朋友」，今年嘉藥王明煌老師攜手「辦桌界南霸天」阿勇師之子汪楚琦師傅，共同推廣台灣美食，將辦桌台菜及地方小吃的獨特料理技法推上國際舞台。

王明煌老師為阿勇師首席弟子，長年致力於中式烹飪與辦桌文化推廣，去年更出版《紅圓桌舊食光》一書，深入介紹台灣特有的辦桌文化，此次是他首度參與講座徵選就獲選並擔任主廚，王老師興奮表示，能在眾多餐飲菁英中脫穎而出，讓他感到驚喜與榮幸，很感謝學校與台南市外燴工會的支持與推薦。

此次巡迴，王老師將以台式辦桌烹飪手法結合澳洲、紐西蘭與帛琉的當地食材，推出如：櫻花蝦米糕、台式炒米粉、龍蝦三明治、五柳枝魚及經典台式五味醬等多道菜餚，並依當地季節與食材進行菜單調整，要將台灣味帶上國際舞台，並技術傳承且與當地餐飲業者互相



## 嘉南藥理大學 新聞稿

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

交流學習。

餐旅系主任戴揚飛表示，王明煌老師長年致力於推廣辦桌文化與中式廚藝，不僅在校內教學紮實，也曾至多所高中職開設辦桌文化及廚藝課程講座，這次能代表台灣參與台灣美食國際巡迴講座主廚，不僅展現其專業實力，也讓全系師生引以為傲。嘉藥餐旅系課程規劃完整，除中式、西式烹調、烘焙與飲品調製等技術實作課程外，餐旅管理與服務理論課程也相當豐富多元且重視，目的就是希望培養學生畢業後成為全方位人才，此次國際講座，不僅展現系上老師專業，也藉此開拓學生國際視野。