



Miin 新聞典藏

miin_news_archive · 2025/4/10



圖片來源：ETtoday

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

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1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。

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。

#澳洲 #嘉藥 #台灣美食 #王明煌 #主廚



ETtoday新聞雲



35.8K 粉絲



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

ETtoday 的故事 • 4 天 • 已讀取 1 分鐘



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

▲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1個月的海外美食講座之旅。(圖／記者林東良翻攝，下同)

記者林東良／台南報導

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1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。

嘉藥王明煌獲選臺灣美食國際巡迴主廚 勇闖大洋洲推廣辦桌文化



▲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月份啓程前往澳洲、紐西蘭與帛琉等3國7個城市，展開爲期1個月的海外美食講座之旅。（圖／記者林東良翻攝，下同）

記者林東良 / 臺南報導

備受矚目的「2025臺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月份啓程前往澳洲、紐西蘭與帛琉等3國7個城市，展開爲期1個月的海外美食講座之旅，以臺灣經典辦桌菜色與在地特色食材結合，向世界展現臺灣餐飲文化的深度與魅力。



僑務委員會特別於4月9日在臺北舉行巡迴講座宣傳記者會，正式揭開活動序幕，「臺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，年年網羅臺灣各地餐飲

菁英擔任主廚，用臺灣美食在世界各地「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，共同推廣臺灣美食，將辦桌臺菜及地方小吃的獨特料理技法推上國際舞臺。

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，深入介紹臺灣特有的辦桌文化，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，很感謝學校與臺南市外燴工會的支持與推薦。



此次巡迴，王老師將以臺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、臺式炒米粉、龍蝦三明治、五柳枝魚及經典臺式五味醬等多道菜餚，

並依當地季節與食材進行菜單調整，要將臺灣味帶上國際舞臺，並技術傳承且與當地餐飲業者互相交流學習。



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，這次能代表臺灣參與臺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，不僅展現繫上老師專業，也藉此開拓學生國際視野。

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



▲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1個月的海外美食講座之旅。（圖／記者林東良翻攝，下同）

記者林東良／台南報導

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1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。

※本文版權所有，非經授權，不得轉載。[ETtoday著作權聲明] ※

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

大成報

2025-04-10 15:40



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。





2025-04-10 15:40:58 新聞來源：大成報

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



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。





新聞來源:大成報

消費生活

社會

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

新聞聯訪中心 2025-04-10



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。







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



【大成報記者杜忠聰 臺南報導】一年

2025-04-10 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。





.消費生活 .社會 新聞來源:大成報

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

2025-04-10 by 新聞聯訪中心



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。





— 地方

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



大成報

📅 4月. 10, 2025



【大成報記者杜忠聰 / 臺南報導】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。





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

大成報 大成報/大成報

4 天前



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。











中央通訊社

正在追蹤

21K 粉絲



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

1 週 · 已讀取 1 分鐘

(中央社訊息服務20250411 09:40:37)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。



嘉藥王明煌老師(左)攜手阿勇師之子汪楚琦師傅(右)共同推廣台灣美食(左二為僑務委員會副委員長阮昭雄右二為僑商處游凱全處長)

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。



嘉藥王明煌老師將以櫻花蝦米糕等多道台式辦桌料理征服大洋洲

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。

2025-04-10 14:23:30 新聞來源：中央社

僑委會攜手各路名廚料理臺灣味 人情味串連18國世界巡迴



每年總是廣受海外僑胞熱烈迴響的「臺灣美食國際巡迴講座」即將開跑！4月9日僑務委員會舉辦行前說明會，由副委員長阮昭雄親自頒授聘書，肯定並勉勵身負重任的10位臺灣主廚。今年僑委會以「道地臺灣味，濃厚人情味」為主題，攜手海青班講師、國宴主廚、知名酒店廚藝總監、臺灣客家美食交流協會榮譽理事長等各路好手，將巡迴18個國家、49個地區，傳授道地臺灣美食，並與當地主流活動結合，以軟實力深化國民外交。

阮昭雄表示，此次師資來自不同廚藝背景的專業陣容，期盼臺灣美食創造多元的交流，展現臺灣軟實力，吸引更多僑胞與當地人參與，品嚐美味，看見臺灣的美好；今年為了回應海外僑胞的共襄盛舉，僑委會依照不同路線的國家，設計料理的雙語簡介圖卡，讓參與民眾能對照了解料理配方，認識美食背後的文化意涵。

2025年臺灣美食國際巡迴講座包含美食饗宴、廚藝示範、輔導海外僑營餐飲事業發展，並結合海外各地主流活動，包含美國職棒天使隊臺灣日、臺灣傳統週、加拿大維多利亞日、北卡Lazy Daze、休士頓臺灣夜市、洛克維爾市珍珠奶茶節、亞洲烘培比賽、帛琉商展等活動，並與當地主流電視節目、餐飲學校合作。

今年五大路線橫跨美洲、亞洲、大洋洲，各路線主廚以自身擅長的料理風格與廚藝背景，推出不同拿手好菜。美加西線作為首發路線，由文化大學生活與應用科學系海青班烹飪科教師連愛卿，攜手牛頭牌炊具教學老師杜麗娟，用鹿港芋丸及南瓜籽酥糖串連僑民的家鄉記憶與人情味。

美洲分有2條路線，美洲1線由穎嘉餐飲顧問有限公司執行長溫國智與研發主廚陳瑞昌，復刻經典辦桌菜色，將刀功多絮繁雜的東坡肉，以個人份精緻呈現。路線最長的美洲2線，由南投縣烹飪商業同業公會理事長潘岱儒搭配臺灣客家美食交流協會的榮譽理事長詹志強，將客家元素帶入料理，期盼讓更多海外僑民認識客家文化。

今年亞洲線首次在印度登場，連續第三年參與巡迴的桃園喜來登酒店的廚藝總監李佳其聯手桃園喜來登酒店領班廖泰竣，以容易取得且接受度高的魚與雞作為主食，規劃老皮嫩肉淋鮮魚、蒜香蔥油雞等經典臺菜，並將配合不同國家的飲食文化，酌用當地的乳製品與辛香料，賦予臺灣味新的碰撞。預計結合臺印雙邊設處30週年活動舉辦，提升國際能見度。

大洋洲線由嘉南藥理大學餐旅管理系專任技術講師王明煌與阿勇家餐飲事業主廚汪楚琦為代表，預計帶來臺灣南部風格辦桌文化，呈現傳統老臺菜美乃滋三明治，加入大洋洲龍蝦，油炸出新滋味，另外還有以臺南文化為基底的櫻花蝦米糕等。各路線主廚用臺灣在地食材，展現臺灣的環境與文化，不只是復刻經典，更期盼讓海外的僑胞與民眾可以吃到全新風格的台灣味，體驗最道地的人情味。

2025-04-11 09:40:37 新聞來源：中央社

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。

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

發稿時間：2025/04/11 09:40:37

(中央社訊息服務20250411 09:40:37)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。



嘉藥王明煌老師(左)攜手阿勇師之子汪楚琦師傅(右)共同推廣台灣美食(左二為僑務委員會副委員長阮昭雄右二為僑商處游凱全處長)

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。



嘉藥王明煌老師將以櫻花蝦米糕等多道台式辦桌料理征服大洋洲

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。

僑委會攜手各路名廚料理臺灣味 人情味串連18國世界巡迴

中央社 中央社/

3 天前

(中央社訊息服務20250410 14:23:30)









每年總是廣受海外僑胞熱烈迴響的「臺灣美食國際巡迴講座」即將開跑！4月9日僑務委員會舉辦行前說明會，由副委員長阮昭雄親自頒授聘書，肯定並勉勵身負重任的10位臺灣主廚。今年僑委會以「道地臺灣味，濃厚人情味」為主題，攜手海青班講師、國宴主廚、知名酒店廚藝總監、臺灣客家美食交流協會榮譽理事長等各路好手，將巡迴18個國家、49個地區，傳授道地臺灣美食，並與當地主流活動結合，以軟實力深化國民外交。

阮昭雄表示，此次師資來自不同廚藝背景的專業陣容，期盼臺灣美食創造多元的交流，展現臺灣軟實力，吸引更多僑胞與當地人參與，品嚐美味，看見臺灣的美好；今年為了回應海外僑胞的共襄盛舉，僑委會依照不同路線的國家，設計料理的雙語簡介圖卡，讓參與民眾能對照了解料理配方，認識美食背後的文化意涵。

2025年臺灣美食國際巡迴講座包含美食饗宴、廚藝示範、輔導海外僑營餐飲事業發展，並結合海外各地主流活動，包含美國職棒天使隊臺灣日、臺灣傳統週、加拿大維多利亞日、北卡Lazy Daze、休士頓臺灣夜市、洛克維爾市珍珠奶茶節、亞洲烘培比賽、帛琉商展等活動，並與當地主流電視節目、餐飲學校合作。

今年五大路線橫跨美洲、亞洲、大洋洲，各路線主廚以自身擅長的料理風格與廚藝背景，推出不同拿手好菜。美加西線作為首發路線，由文化大學生活與應用科學系海青班烹飪科教師連愛卿，攜手牛頭牌炊具教學老師杜麗娟，用鹿港芋丸及南瓜籽酥糖串連僑民的家鄉記憶與人情味。

美洲分有2條路線，美洲1線由穎嘉餐飲顧問有限公司執行長溫國智與研發主廚陳瑞昌，復刻經典辦桌菜色，將刀功多絮繁雜的東坡肉，以個人份精緻呈現。路線最長的美洲2線，由南投縣烹飪商業同業公會理事長潘岱儒搭配臺灣客家美食交流協會的榮譽理事長詹志強，將客家元素帶入料理，期盼讓更多海外僑民認識客家文化。

今年亞洲線首次在印度登場，連續第三年參與巡迴的桃園喜來登酒店的廚藝總監李佳其聯手桃園喜來登酒店領班廖泰竣，以容易取得且接受度高的魚與雞作為主食，規劃老皮嫩肉淋鮮魚、蒜香蔥油雞等經典臺菜，並將配合不同國家的飲食文化，酌用當地的乳製品與辛香料，賦予臺灣味新的碰撞。預計結合臺印雙邊設處30週年活動舉辦，提升國際能見度。

大洋洲線由嘉南藥理大學餐旅管理系專任技術講師王明煌與阿勇家餐飲事業主廚汪楚琦為代表，預計帶來臺灣南部風格辦桌文化，呈現傳統老臺菜美乃滋三明治，加入大洋洲龍蝦，油炸出新滋味，另外還有以臺南文化為基底的櫻花蝦米糕等。各路線主廚用臺灣在地食材，展現臺灣的環境與文化，不只是復刻經典，更期盼讓海外的僑胞與民眾可以吃到全新風格的台灣味，體驗最道地的人情味。

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

中央社 中央社/

12 天前

(中央社訊息服務20250411 09:40:37)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。

2025 International Tour of **Taiwan** Gourmet Cuisine

臺灣
道地台灣

刈包 60
擔仔麵 40





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。

嘉藥王明煌獲選台灣美食國際巡迴主廚



中華日報

更新於 04月10日21:47 • 發布於 04月10日21:47



嘉南藥理大學餐飲管理系專任技術講師王明煌（左一），獲選台灣美食國際巡迴主廚。（記者張淑娟攝）

記者張淑娟仁德報導

嘉南藥理大學餐飲管理系專任技術講師王明煌，獲選台灣美食國際巡迴主廚，七月將勇闖大洋洲三國七座城市，推廣台灣辦桌文化和台灣美食。

台灣美食國際巡迴是由僑務委員會辦理，迄今已邁入第十五年，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」，今年王明煌攜手「辦桌界南霸天」阿勇師之子汪楚琦，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。

王明煌是阿勇師首席弟子，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，王明煌感謝嘉藥與台南市外燴工會的支持與推薦，此次他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，讓台灣味登上國際舞台，同時也將與當地餐飲業者互相交流學習。

嘉藥餐旅系主任戴揚飛表示，王明煌曾至多所高中職開設辦桌文化及廚藝課程講座，此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。

嘉藥王明煌獲選台灣美食國際巡迴主廚



CDNS V

2025年4月10日 週四 下午9:47



嘉南藥理大學餐飲管理系專任技術講師王明煌（左一），獲選台灣美食國際巡迴主廚。
（記者張淑娟攝）

記者張淑娟仁德報導

嘉南藥理大學餐飲管理系專任技術講師**王明煌**，獲選台灣美食國際巡迴主廚，七月將勇闖大洋洲三國七座城市，推廣台灣辦桌文化和台灣美食。

台灣美食國際巡迴是由僑務委員會辦理，迄今已邁入第十五屆，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」，今年王明煌攜手「辦桌界南霸天」阿勇師之子汪楚琦，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。

王明煌是阿勇師首席弟子，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，王明煌感謝嘉藥與台南市外燴工會的支持與推薦，此次他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，讓台灣味登上國際舞台，同時也將與當地餐飲業者互相交流學習。

嘉藥餐旅系主任戴揚飛表示，王明煌曾至多所高中職開設辦桌文化及廚藝課程講座，此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。



中華新聞雲
China Daily News



嘉藥王明煌獲選台灣美食國際巡迴主廚

📅 2025-04-10 📍 校園



嘉南藥理大學餐飲管理系專任技術講師王明煌（左一），獲選台灣美食國際巡迴主廚。
（記者張淑娟攝）

記者張淑娟/仁德報導

嘉南藥理大學餐飲管理系專任技術講師王明煌，獲選台灣美食國際巡迴主廚，七月將勇闖大洋洲三國七座城市，推廣台灣辦桌文化和台灣美食。

台灣美食國際巡迴是由僑務委員會辦理，迄今已邁入第十五屆，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」，今年王明煌攜手「辦桌界南霸

天」阿勇師之子汪楚琦，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。

王明煌是阿勇師首席弟子，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，王明煌感謝嘉藥與台南市外燴工會的支持與推薦，此次他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，讓台灣味登上國際舞台，同時也將與當地餐飲業者互相交流學習。

嘉藥餐旅系主任戴揚飛表示，王明煌曾至多所高中職開設辦桌文化及廚藝課程講座，此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。



← 上一篇

黑幫詐團設人頭公司 半年洗錢25億

下一篇 →

育德工家僑生班手作麵包贈家扶

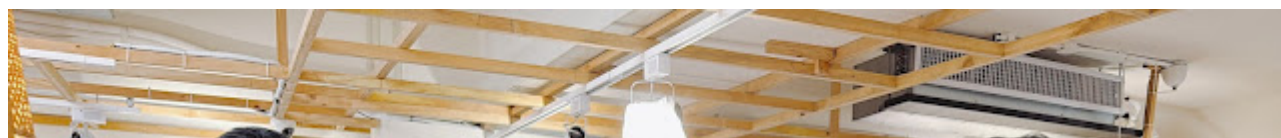
[聯絡我們](#) | [服務條款](#) | [著作權聲明](#) | [隱私權政策](#)

Copyright @ 中華日報 China Dally News

嘉藥王明煌獲選臺灣美食國際巡迴主廚征途大洋洲推辦桌文化



【記者于郁金/臺南報導】備受矚目一年一度「2025臺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1個月海外美食講座之旅，以臺灣經典辦桌菜色與在地特色食材結合，向世界展現臺灣餐飲文化深度與魅力。





僑務委員會特於4月9日在臺北舉行巡迴講座宣傳記者會，正式揭開活動序幕，「臺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，年年網羅臺灣各地餐飲菁英擔任主廚，用臺灣美食在世界各地「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，共同推廣臺灣美食，將辦桌臺菜及地方小吃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，深入介紹臺灣特有辦桌文化，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，要將臺灣味帶上國際舞台，並技術傳承且與當地餐飲業者互相交流學習。







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，這次能代表臺灣參與臺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。

分類：教育學術

標籤：嘉南藥理大學,

嘉藥王明煌獲選臺灣美食國際巡迴主廚征途大洋洲推辦桌文化

教育

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



蔡永源 4 天 ago

【民正新聞記者:蔡永源，蔡慧茹台南報導】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。

綜合新聞

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

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

4月10, 2025



【快通新聞 記者蔡文雄/台南報導】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。

圖說：嘉藥餐旅系王明煌老師獲選為2025台灣美食國際巡迴大洋洲線主廚



綜合

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

Posted By: TainanTalk 4月11, 2025 Comments Off!

〔記者鄭德政南市報導〕一年一度備受矚目「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。

（圖說）嘉藥王明煌老師（左一）攜手阿勇師之子汪楚琦師傅（右一）共同推廣台灣美食，（左二）為僑務委員會副委員長阮昭雄、（右二）為僑商處游凱全處長。（記者鄭德政攝）
僑務委員會特於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。



(圖說) 嘉藥餐旅系王明煌老師 (右) 獲選為2025台灣美食國際巡迴大洋洲線主廚。(記者鄭德政攝)

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。



(圖說) 嘉藥王明煌老師將以櫻花蝦米糕等多道台式辦桌料理征服大洋洲。(記者鄭德政攝)
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交流學習。



(圖說) 龍蝦三明治也是王明煌老師即將展現的經典臺灣菜餚之一。(記者鄭德政攝)

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。

嘉藥王明煌獲選臺灣美食國際巡迴主廚征途大洋洲推辦桌文化

勁報

2025-04-10 19:55



【勁報記者于郁金/臺南報導】備受矚目一年一度「2025臺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1個月海外美食講座之旅，以臺

灣經典辦桌菜色與在地特色食材結合，向世界展現臺灣餐飲文化深度與魅力。

僑務委員會特於4月9日在臺北舉行巡迴講座宣傳記者會，正式揭開活動序幕，「臺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，年年網羅臺灣各地餐飲菁英擔任主廚，用臺灣美食在世界各地「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，共同推廣臺灣美食，將辦桌臺菜及地方小吃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，深入介紹臺灣特有辦桌文化，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，要將臺灣味帶上國際舞台，並技術傳承且與當地餐飲業者互相交流學習。



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，這次能代表臺灣參與臺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。





2025-04-10 19:55:00 新聞來源：勁報

嘉藥王明煌獲選臺灣美食國際巡迴主廚征途大洋洲推辦桌文化



【勁報記者于郁金/臺南報導】備受矚目一年一度「2025臺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1個月海外美食講座之旅，以臺灣經典辦桌菜色與在地特色食材結合，向世界展現臺灣餐飲文化深度與魅力。

僑務委員會特於4月9日在臺北舉行巡迴講座宣傳記者會，正式揭開活動序幕，「臺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，年年網羅臺灣各地餐飲菁英擔任主廚，用臺灣美食在世界各地「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，共同推廣臺灣美食，將辦桌臺菜及地方小吃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，深入介紹臺灣特有辦桌文化，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，要將臺灣味帶上國際舞台，並技術傳承且與當地餐飲業者互相交流學習。



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，這次能代表臺灣參與臺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。





政治

新聞來源:勁報

消費生活

社會

嘉藥王明煌獲選臺灣美食國際巡迴主廚征途大洋洲推辦桌文化

新聞聯訪中心 2025-04-10



【勁報記者于郁金/臺南報導】備受矚目一年一度「2025臺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1個月海外美食講座之旅，以臺灣經典辦桌菜色與在地特色食材結合，向世界展現臺灣餐飲文化深度與魅力。

僑務委員會特於4月9日在臺北舉行巡迴講座宣傳記者會，正式揭開活動序幕，「臺灣美食國際巡迴講座」自2010年開始辦理，至今已走過15個年頭，年年網羅臺灣各地餐飲菁英擔任主廚，用臺灣美食在世界各地「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，共同推廣臺灣美食，將辦桌臺菜及地方小吃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，深入介紹臺灣特有辦桌文化，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，要將臺灣味帶上國際舞台，並技術傳承且與當地餐飲業者互相交流學習。



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，這次能代表臺灣參與臺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。





【文化藝術】

分享：



嘉藥王明煌獲選臺灣美食國際巡迴主廚征途大洋洲推辦桌文化



2025-04-10 【勁報記者于郁金/臺南報導】備受矚目一年一度「2025臺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1個月海外美食講座之旅，以臺灣經典辦桌菜色與在地特色食材結合，向世界展現臺灣餐飲文化深度與魅力。

僑務委員會特於4月9日在臺北舉行巡迴講座宣傳記者會，正式揭開活動序幕，「臺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，年年網羅臺灣各地餐飲菁英擔任主廚，用臺灣美食在世界各地「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，共同推廣臺灣美食，將辦桌臺菜及地方小吃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，深入介紹臺灣特有辦桌文化，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，要將臺灣味帶上國際舞台，並技術傳承且與當地餐飲業者互相交流學習。



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，這次能代表臺灣參與臺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。

#嘉南藥理大學 #辦桌文化





嘉藥王明煌獲選臺灣美食國際巡迴主廚征途大洋洲 推辦桌文化

2025-04-10 by 新聞聯訪中心



【勁報記者于郁金/臺南報導】備受矚目一年一度「2025臺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1個月海外

美食講座之旅，以臺灣經典辦桌菜色與在地特色食材結合，向世界展現臺灣餐飲文化深度與魅力。

僑務委員會特於4月9日在臺北舉行巡迴講座宣傳記者會，正式揭開活動序幕，「臺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，年年網羅臺灣各地餐飲菁英擔任主廚，用臺灣美食在世界各地「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，共同推廣臺灣美食，將辦桌臺菜及地方小吃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，深入介紹臺灣特有辦桌文化，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，要將臺灣味帶上國際舞台，並技術傳承且與當地餐飲業者互相交流學習。



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，這次能代表臺灣參與臺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。





嘉藥王明煌獲選臺灣美食國際巡迴主廚征途大洋洲推辦桌文化

勁報

4月. 10, 2025



【勁報記者于郁金 / 臺南報導】備受矚目一年一度「2025 臺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 1 個月海外美食講座之旅，以臺灣經典辦桌菜色與在地特色食材結合，向世界展現臺灣餐飲文化深度與魅力。

僑務委員會特於 4 月 9 日在臺北舉行巡迴講座宣傳記者會，正式揭開活動序幕，「臺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，年年網羅臺灣各地餐飲菁英擔任主廚，用臺灣美食在世界各地「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，共同推廣臺灣美食，將辦桌臺菜及地方小吃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，深入介紹臺灣特有辦桌文化，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，要將臺灣味帶上國際舞台，並技術傳承且與當地餐飲業者互相交流學習。



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，這次能代表臺灣參與臺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。





首頁 > 即時

嘉藥王明煌獲選臺灣美食國際巡迴主廚征途大洋洲推辦桌文化

勁報 勁報 / 勁報

12 天前





【勁報記者于郁金/臺南報導】備受矚目一年一度「2025臺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1個月海外美食講座之旅，以臺灣經典辦桌菜色與在地特色食材結合，向世界展現臺灣餐飲文化深度與魅力。

僑務委員會特於4月9日在臺北舉行巡迴講座宣傳記者會，正式揭開活動序幕，「臺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，年年網羅臺灣各地餐飲菁英擔任主廚，用臺灣美食在世界各地「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，共同推廣臺灣美食，將辦桌臺菜及地方小吃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，深入介紹臺灣特有辦桌文化，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，要將臺灣味帶上國際舞台，並技術傳承且與當地餐飲業者互相交流學習。





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，這次能代表臺灣參與臺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。







文化藝術 臺灣 辦桌 講座 主廚 美食 老師 課程
嘉南藥理大學 食材 紐西蘭 餐飲



嘉藥專任技術講師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



▲嘉藥專任技術講師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。(圖 / 嘉南藥理大學提供)

視傳媒記者蔡清欽 / 台南報導

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。





▲嘉藥餐旅系王明煌老師獲選為2025台灣美食國際巡迴大洋洲線主廚

「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。





▲嘉藥王明煌老師將以櫻花蝦米糕等多道台式辦桌料理征服大洋洲

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。

2025-04-10 14:11:12 新聞來源：墨新聞

嘉藥專任技術講師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

記者宋秉祥／台南報導

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。



嘉藥餐旅系王明煌老師獲選為2025台灣美食國際巡迴大洋洲線主廚

「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。



嘉藥王明煌老師將以櫻花蝦米糕等多道台式辦桌料理征服大洋洲

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。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥專任技術講師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](#)



嘉藥專任技術講師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

宋秉祥 |

Last updated: 2025/04/10 14:11



嘉南藥理大學提供

分享文章



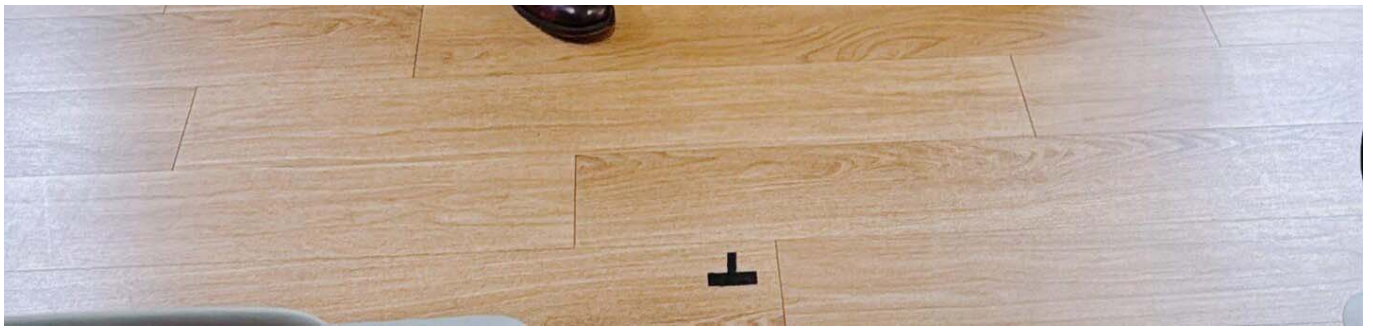
記者宋秉祥／台南報導



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。







—— 嘉藥餐旅系王明煌老師獲選為2025台灣美食國際巡迴大洋洲線主廚

「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。







—— 嘉藥王明煌老師將以櫻花蝦米糕等多道台式辦桌料理征服大洋洲

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。

[關於我們](#) | [隱私權政策](#) | [聯絡我們](#)

Copyright©MORE News



嘉藥專任技術講師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

編輯部 |

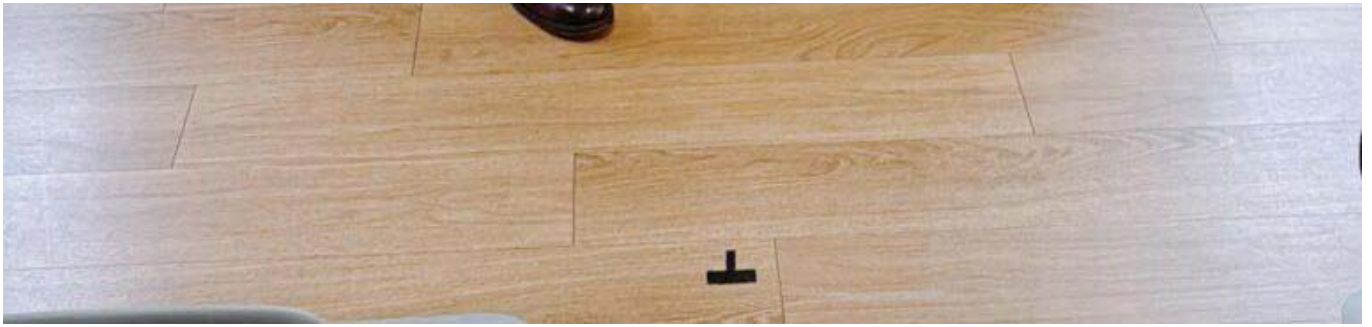
Last updated: 2025 年 4 月 10 日 下午 3:20



記者宋秉祥／台南報導

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。





—— 嘉藥餐旅系王明煌老師獲選為2025台灣美食國際巡迴大洋洲線主廚

「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。





—— 嘉藥王明煌老師將以櫻花蝦米糕等多道台式辦桌料理征服大洋洲

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。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥專任技術講師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](#)

墨新聞

嘉藥專任技術講師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

2025-04-10



記者宋秉祥 / 台南報導

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。





嘉藥餐旅系王明煌老師獲選為2025台灣美食國際巡迴大洋洲線主廚

「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。





嘉藥王明煌老師將以櫻花蝦米糕等多道台式辦桌料理征服大洋洲

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。

此篇文章最開始出處為: 嘉藥專任技術講師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

墨新聞-

嘉藥專任技術講師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

written by 墨新聞 2025 年 4 月 10 日 130 人觀看過此新聞



記者宋秉祥／台南報導

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。





嘉藥餐旅系王明煌老師獲選為2025台灣美食國際巡迴大洋洲線主廚

「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。





嘉藥王明煌老師將以櫻花蝦米糕等多道台式辦桌料理征服大洋洲

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。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥專任技術講師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](#)

嘉藥專任技術講師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

新聞中心 |

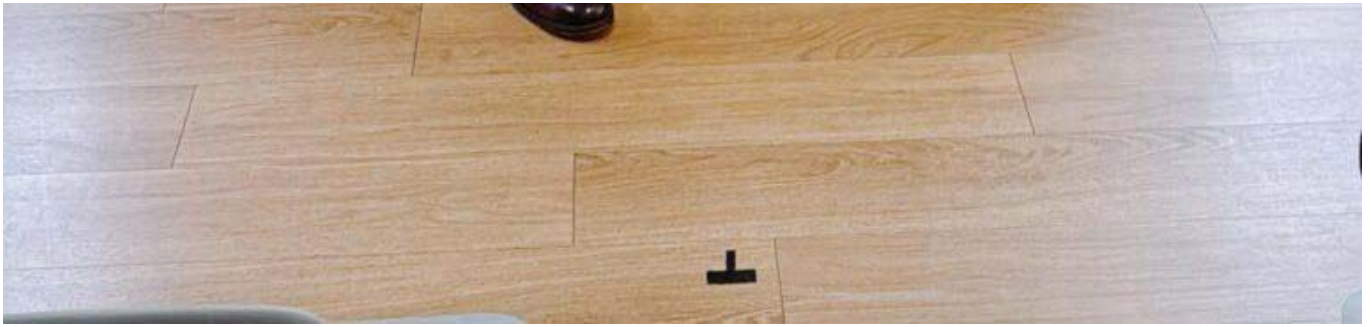
Last updated: 2025 年 4 月 10 日 下午 2:22



記者宋秉祥／台南報導

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。





—— 嘉藥餐旅系王明煌老師獲選為2025台灣美食國際巡迴大洋洲線主廚

「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。





—— 嘉藥王明煌老師將以櫻花蝦米糕等多道台式辦桌料理征服大洋洲

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。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥專任技術講師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](#)



嘉藥專任技術講師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

2025-04-10 15:05

記者宋秉祥／台南報導

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。





嘉藥餐旅系王明煌老師獲選為2025台灣美食國際巡迴大洋洲線主廚

「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。





嘉藥王明煌老師將以櫻花蝦米糕等多道台式辦桌料理征服大洋洲

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。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥專任技術講師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](#)



嘉藥專任技術講師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

墨新聞 2025年4月10日

記者宋秉祥 / 台南報導

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。



嘉藥餐旅系王明煌老師獲選為2025台灣美食國際巡迴大洋洲線主廚

「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。



嘉藥王明煌老師將以櫻花蝦米糕等多道台式辦桌料理征服大洋洲

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。

此篇文章最開始出處為: 嘉藥專任技術講師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

頭條留言

嘉藥專任技術講師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

由 獨家日報 - 2025-04-10



嘉藥專任技術講師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

記者宋秉祥 / 台南報導

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。



嘉藥餐旅系王明煌老師獲選為2025台灣美食國際巡迴大洋洲線主廚

「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。



嘉樂王明煌老師將以櫻花蝦米糕等多道台式辦桌料理征服大洋洲

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。

此篇文章最開始出處為：[嘉藥專任技術講師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](#)

[首頁](#) > [即時](#)

嘉藥專任技術講師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

[墨新聞](#) [墨新聞/](#)

12 天前

記者宋秉祥 / 台南報導

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。





嘉藥餐旅系王明煌老師獲選為2025「台灣美食國際巡迴大洋洲線主廚

「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。



2025 International Tour of **Taiwan** Gourmet Cuisine

臺灣美食

道地台灣味，濃厚人情

刈
包
60

擔
仔
麵
40



嘉藥王明煌老師將以櫻花蝦米糕等多道台式辦桌料理征服大洋洲

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。

此篇文章最開始出處為：

嘉藥專任技術講師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

台灣美食

辦桌

講座

主廚

老師

文化

櫻花蝦

課程



嘉南藥理大學

食材

紐西蘭

餐飲

您也可能喜歡這些文章



首頁 / 校園 / 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

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

2025-04-11 記者 張振興 / 台南 報導

分享

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。



嘉藥王明煌老師(左)攜手阿勇師之子汪楚琦師傅(右)共同推廣台灣美食(左二)為僑務委員會副委員長阮昭雄(右二)為僑商處游凱全處長。(圖/嘉南藥理大學 提供)

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。



嘉藥王明煌老師將以櫻花蝦米糕等多道台式辦桌料理征服大洋洲。(圖/嘉南藥理大學 提供)

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。



龍蝦三明治也是曹明煌老師將展現展現的經典臺灣菜餚之一。(圖/嘉南藥理大學 提供)

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交流學習。



嘉藥餐旅系王明煌老師獲選為2025台灣美食國際巡迴大洋洲線主廚。(圖/嘉南藥理大學 提供)

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。