



嘉藥烘焙新星崛起！ 餐旅學生國際競賽奪 13 面獎牌

嘉南藥理大學餐旅管理系烘焙團隊，日前在「2025 中華奧林匹克盃美業交流競技暨美饌藝術美學競賽」大放異彩，與來自越南、韓國、日本、馬來西亞、巴西及台灣等 13 個國家，共計 2409 位選手同場競技，最終榮獲 2 金 3 銀 8 銅優異成績，充分展現餐旅系教學成果與學生實力兼備的亮眼表現。

本次參賽團隊由系上學姊楊珮宇、陳維君與李婕汝領軍，攜手 5 位大一新生組隊參加。在指導老師孫靖玲的悉心指導下，選手們利用課餘時間積極練習翻糖、韓式裱花與馬卡龍等蛋糕裝飾技巧，歷經數十次試作與調整練習，打造出滿意且具有創意的參賽作品。

初試啼聲就獲金牌的一年級學生黃彥慈與黃郁恩，分別於「彩繪馬卡龍組」及「創意藝術馬卡龍組」脫穎而出。黃彥慈以「母親節」為主題，細緻地在馬卡龍上彩繪康乃馨與母愛意象，內餡更巧妙結合開心果、巧克力、草莓及焦糖咖啡等多元風味，象徵對母親多樣且深沉的情感。她表示，製作過程中最具挑戰的是讓馬卡龍表面平整且有適度澎度，才能完美呈現彩繪畫面，對於首次參賽就獲得金牌，她謙虛地感謝學姊與老師的耐心指導，並期許自己未來持續精進，挑戰更高的舞台。

烘焙團隊隊長楊珮宇則以「名畫」系列作品榮獲天然餅乾商品創意設計組銀牌，作品靈感來自世界五大經典畫作-「蒙娜麗莎的微笑」、「戴珍珠耳環的少女」、「吶喊」、「禱告的聖母」與「梵谷割耳後自畫像」，將畫作人物轉化為可食用的藝術品，運用天然色素上色，兼具藝術價值與健康理念，獲得評審一致肯定。



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

餐旅系主任戴揚飛表示，餐旅系致力於培育具備實作能力與國際視野的專業人才，從學生入學起便鼓勵參加各類技藝競賽，不僅能提升技術實力，更能拓展國際觀，此次烘焙團隊全員獲獎，堪稱全壘打滿貫，特別是一年級學生也展現亮眼成績，充分證明嘉藥餐旅系在實作訓練與創意發展上的深厚基礎。