



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中華日報 (B7 台南文教)

刊載日期：114 年 5 月 30 日 星期五

記者：黃文記

嘉藥餐旅學生奧林匹克盃奪13獎牌



↑ 中華奧林匹克盃美業交流競技暨美饌藝術美學競賽，嘉南藥理大學餐旅管理系烘焙團隊勇奪十三面獎牌。
(記者張淑娟攝)

記者張淑娟／仁德報導
嘉南藥理大學餐旅管理系烘焙團隊在「二〇二五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，與十三國二千四百多名選手同場競技，勇奪二金三銀八銅等十三面獎牌，充分展現嘉藥烘焙團隊的實力。
此次競賽中與來自越南、韓國、日本、馬來西亞、巴西及台灣等十三個國家，二千四百零九名選手同場競技，勇奪十三面獎牌。參賽團隊由餐旅系上楊珮宇、陳維君與李婕汝領軍，帶著五名大一新生組隊參加，並在指導老師孫靖玲的指導下，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作品參賽。

一年級黃彥慈和黃郁恩初試啼聲就獲金牌，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，對於首次參賽就獲金牌，要感謝學姊與老師的耐心指導。
另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」，並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。

嘉藥烘焙新星崛起！餐旅學生國際競賽奪13面獎牌

2025-06-02 媒體中心 / 綜合報導



嘉藥烘焙新星崛起！餐旅學生國際競賽奪13面獎牌。照：嘉南藥大提供

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。



嘉藥餐旅黃郁恩在創意藝術馬卡龍組奪得金牌。照：嘉南藥大提供

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。

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。

嘉藥烘焙新星崛起！餐旅學生國際競賽奪13面獎牌

2025-06-02 上午 09:28 媒體中心 / 綜合報導



嘉藥烘焙新星崛起！餐旅學生國際競賽奪13面獎牌。照：嘉南藥大提供

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。



嘉藥餐旅黃郁恩在創意藝術馬卡龍組奪得金牌。照：嘉南藥大提供

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。

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。

嘉藥烘焙新星崛起！餐旅學生國際競賽奪13面獎牌

2025-06-02



嘉藥烘焙新星崛起！餐旅學生國際競賽奪13面獎牌。照：嘉南藥大提供

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。



嘉藥餐旅黃郁恩在創意藝術馬卡龍組奪得金牌。照：嘉南藥大提供

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。

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。



ETtoday新聞雲



53.3K 粉絲



嘉藥烘焙新星登場 國際賽勇奪13牌一年級生初試啼聲摘金

ETtoday 的故事 • 1 週 • 已讀取 1 分鐘



嘉藥烘焙新星登場 國際賽勇奪13牌一年級生初試啼聲摘金

▲嘉南藥理大學餐旅管理系烘焙團隊日前出征「2025
中華奧林匹克盃美業交流競技暨美饌藝術美學競賽」，

一舉奪下2金3銀8銅共13面獎牌。(圖／記者林東良翻攝，下同)

記者林東良／台南報導

嘉南藥理大學餐旅管理系烘焙團隊日前出征「2025中華奧林匹克盃美業交流競技暨美饌藝術美學競賽」，在與來自越南、韓國、日本、馬來西亞、巴西及台灣等13國、逾2400位選手同場角逐中脫穎而出，一舉奪下2金3銀8銅共13面獎牌，展現嘉藥餐旅系技職教育與創意實作兼具的厚實實力。

此次代表參賽的團隊由學姊楊珮宇、陳維君與李婕汝領軍，攜手5位大一新生組成新秀陣容，在指導老師孫靖玲帶領下，學生們利用課餘時間勤練翻糖、韓式裱花與馬卡龍等蛋糕裝飾技巧，歷經數十次反覆試作與改良，終於在國際舞台上嶄露頭角。

其中，甫升大一的黃彥慈與黃郁恩初試啼聲便勇奪金牌，分別於「彩繪馬卡龍組」及「創意藝術馬卡龍組」拔得頭籌。黃彥慈以「母親節」為主題，在馬卡龍表面彩繪康乃馨圖樣，內餡則結合開心果、巧克力、草莓及焦糖咖啡等多元風味，呈現對母親深厚情感。她謙虛表示：「最難的是控制馬卡龍表面平整和澎度，感謝老師與學姊們一步步協助我完成這個作品。」

而團隊隊長楊珮宇則以「名畫系列」作品參加「天然餅乾商品創意設計組」，獲得銀牌殊榮。她從「蒙娜麗莎的微笑」、「戴珍珠耳環的少女」、「吶喊」等五幅世界名畫汲取靈感，將畫作轉化為可食用藝術品，並採用天然色素上色，兼顧藝術美感與健康理念，贏得評審團高度評價。

嘉藥餐旅系主任戴揚飛指出，該系重視學生技藝培育與國際視野的拓展，自新生入學起即鼓勵參與各項競賽，此次烘焙團隊「全壘打」般的表現，尤其是一年級學生就能獲獎，證明系上在實務教學與創意啟發上紮實有成。他也期勉學生持續挑戰國際舞台，讓嘉藥品牌被更多世界看見。

嘉藥烘焙新星登場 國際賽勇奪13牌一年級生初試啼聲摘金



▲嘉南藥理大學餐旅管理系烘焙團隊日前出征「2025中華奧林匹克盃美業交流競技暨美饌藝術美學競賽」，一舉奪下2金3銀8銅共13面獎牌。(圖／記者林東良翻攝，下同)

記者林東良／台南報導

嘉南藥理大學餐旅管理系烘焙團隊日前出征「2025中華奧林匹克盃美業交流競技暨美饌藝術美學競賽」，在與來自越南、韓國、日本、馬來西亞、巴西及台灣等13國、逾2400位選手同場角逐中脫穎而出，一舉奪下2金3銀8銅共13面獎牌，展現嘉藥餐旅系技職教育與創意實作兼具的厚實實力。

此次代表參賽的團隊由學姊楊珮宇、陳維君與李婕汝領軍，攜手5位大一新生組成新秀陣容，在指導老師孫靖玲帶領下，學生們利用課餘時間勤練翻糖、韓式裱花與馬卡龍等蛋糕裝飾技巧，歷經數十次反覆試作與改良，終於在國際舞台上嶄露頭角。



其中，甫升大一的黃彥慈與黃郁恩初試啼聲便勇奪金牌，分別於「彩繪馬卡龍組」及「創意藝術馬卡龍組」拔得頭籌。黃彥慈以「母親節」為主題，在馬卡龍表面彩繪康乃馨圖樣，內餡則結合開心果、巧克力、草莓及焦糖咖啡等多元風味，呈現對母親深厚情感。她謙虛表示：「最難的是控制馬卡龍表面平整和澎度，感謝老師與學姊們一步步協助我完成這個作品。」



而團隊隊長楊珮宇則以「名畫系列」作品參加「天然餅乾商品創意設計組」，獲得銀牌殊榮。她從「蒙娜麗莎的微笑」、「戴珍珠耳環的少女」、「吶喊」等五幅世界名畫汲取靈感，將畫作轉化為可食用藝術品，並採用天然色素上色，兼顧藝術美感與健康理念，贏得評審團高度評價。



嘉藥餐旅系主任戴揚飛指出，該系重視學生技藝培育與國際視野的拓展，自新生入學起即鼓勵參與各項競賽，此次烘焙團隊「全壘打」般的表現，尤其是一年級學生就能獲獎，證明系上在實務教學與創意啟發上紮實有成。他也期勉學生持續挑戰國際舞台，讓嘉藥品牌被更多世界看見。

嘉藥烘焙新星崛起！餐旅學生國際競賽奪13面獎牌

大成報

2025-05-29 16:46



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。

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。



2025-05-29 16:46:10 新聞來源：大成報

嘉藥烘焙新星崛起！餐旅學生國際競賽奪13面獎牌



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。

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。





天天上新聞

整合、閱讀、分享

消費生活 社會

嘉藥烘焙新星崛起！餐旅學生國際競賽奪13面獎牌

新聞聯訪中心 2025-05-29



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。

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。



嘉藥烘焙新星崛起！餐旅學生國際競賽奪13面獎牌



【大成報記者杜忠聰 臺南報導】嘉南藥理大

2025-05-29 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。

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。



嘉藥烘焙新星崛起！餐旅學生國際競賽奪13面獎牌

2025-05-29 by 新聞聯訪中心



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。

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。



— 地方

嘉藥烘焙新星崛起！餐旅學生國際競賽奪 13 面獎牌



大成報

5月. 29, 2025



【大成報記者杜忠聰 / 臺南報導】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。

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。





首頁 > 即時

嘉藥烘焙新星崛起！餐旅學生國際競賽奪13面獎牌

大成報 大成報/大成報

7 天前



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。

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。





地方新聞





中央通訊社

正在追蹤

23.6K 粉絲



嘉藥烘焙新星崛起！餐旅學生國際競賽奪13面獎牌

2 天 • 已讀取 1 分鐘

(中央社訊息服務20250606 17:31:40)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。



嘉藥餐旅系楊珮宇以名畫人物為原型獲天然餅乾商品創意設計組銀牌

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。



嘉藥餐旅黃郁恩在創意藝術馬卡龍組奪得金牌

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。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。

2025-06-06 17:31:40 新聞來源：中央社

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。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。

嘉藥烘焙新星崛起！餐旅學生國際競賽奪13面獎牌

發稿時間：2025/06/06 17:31:40

(中央社訊息服務20250606 17:31:40)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。



嘉藥烘焙新星崛起！餐旅學生國際競賽奪13面獎牌

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。



嘉藥餐旅系楊珮宇以名畫人物為原型獲天然餅乾商品創意設計組銀牌

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。



嘉藥餐旅黃郁恩在創意藝術馬卡龍組奪得金牌

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。

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。

[首頁](#) > [即時](#)

嘉藥烘焙新星崛起！餐旅學生國際競賽奪13面獎牌

[中央社](#) [中央社/](#)

2 天前

(中央社訊息服務20250606 17:31:40)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。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。

嘉藥餐旅學生奧林匹克盃奪13獎牌



中華日報

更新於 05月29日22:07 • 發布於 05月29日22:07



中華奧林匹克盃美業交流競技暨美饌藝術美學競賽，嘉南藥理大學餐旅管理系烘焙團隊勇奪十三面獎牌。（記者張淑娟攝）

記者張淑娟/仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系烘焙團隊在「二〇二五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，與十三國二千四百多名選手同場競技，勇奪二金三銀八銅等十三面獎牌，充分展現嘉藥烘焙團隊的實力。

此次競賽中與來自越南、韓國、日本、馬來西亞、巴西及台灣等十三個國家，二千四百零九名選手同場競技，勇奪十三面獎牌。參賽團隊由餐旅系上楊珮宇、陳維君與李婕汝領軍，帶著五名大一新生組隊參加，並在指導老師孫靖玲的指導下，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作品參賽。

一年級黃彥慈和黃郁恩初試啼聲就獲金牌，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，對於首次參賽就獲金牌，要感謝學姊與老師的耐心指導。

另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」，並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。

嘉藥餐旅學生奧林匹克盃奪13獎牌

CDNS B

2025年5月29日



中華奧林匹克盃美業交流競技暨美饌藝術美學競賽，嘉南藥理大學餐旅管理系烘焙團隊勇奪十三面獎牌。（記者張淑娟攝）

記者張淑娟/仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系烘焙團隊在「二〇二五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，與十三國二千四百多名選手同場競技，勇奪二金三銀八銅等十三面獎牌，充分展現嘉藥烘焙團隊的實力。

此次競賽中與來自越南、韓國、日本、馬來西亞、巴西及台灣等十三個國家，二千四百零九名選手同場競技，勇奪十三面獎牌。參賽團隊由餐旅系上楊珮宇、陳維君與李婕汝領軍，帶著五名大一新生組隊參加，並在指導老師孫靖玲的指導下，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作品參賽。

一年級黃彥慈和黃郁恩初試啼聲就獲金牌，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，對於首次參賽就獲金牌，要感謝學姊與老師的耐心指導。



另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」，並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。



中華新聞雲
China Daily News



嘉藥餐旅學生奧林匹克盃奪13獎牌

📅 2025-05-29 📍 校園



中華奧林匹克盃美業交流競技暨美饌藝術美學競賽，嘉南藥理大學餐旅管理系烘焙團隊勇奪十三面獎牌。
(記者張淑娟攝)

記者張淑娟/仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系烘焙團隊在「二〇二五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，與十三國二千四百多名選手同場競技，勇奪二金三銀八銅

等十三面獎牌，充分展現嘉藥烘焙團隊的實力。

此次競賽中與來自越南、韓國、日本、馬來西亞、巴西及台灣等十三個國家，二千四百零九名選手同場競技，勇奪十三面獎牌。參賽團隊由餐旅系上楊珮宇、陳維君與李婕汝領軍，帶著五名大一新生組隊參加，並在指導老師孫靖玲的指導下，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作品參賽。

一年級黃彥慈和黃郁恩初試啼聲就獲金牌，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，對於首次參賽就獲金牌，要感謝學姊與老師的耐心指導。

另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」，並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。



上一篇

南台青銀共創USR聯合社區關懷獨老

下一篇

推動產業數位轉型 市商會商研院合作

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

Copyright @ 中華日報 China Daily News

12 2025年5月29日星期四

烘焙新星崛起！嘉藥餐旅學生國際競賽勇奪13獎牌



【記者于郁金/臺南報導】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、巴西及臺灣等13個國家，共計2,409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參賽作品。

初試啼聲就獲金牌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情感。

黃彥慈表示，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，期許自己未來持續精進，挑戰更高舞台。

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。

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深厚基礎。





嘉藥烘焙餐旅學生國際競賽奪13面獎牌

蔡永源 2025年5月29日

【民正新聞記者:蔡永源，蔡慧茹台南報導】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。



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。

綜合新聞

嘉藥烘焙新星崛起！餐旅學生國際競賽奪13面獎牌

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

5月29, 2025



【快通新聞記者蔡文雄/台南報導】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。

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。

烘焙新星崛起！嘉藥餐旅學生國際競賽勇奪13獎牌

勁報

2025-05-29 17:15



【勁報記者于郁金/臺南報導】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、巴西及臺灣等13個國家，共計2,409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參賽作品。



初試啼聲就獲金牌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情感。



黃彥慈表示，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，期許自己未來持續精進，挑戰更高舞台。

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。



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深厚基礎。

烘焙新星崛起！嘉藥餐旅學生國際競賽勇奪13獎牌

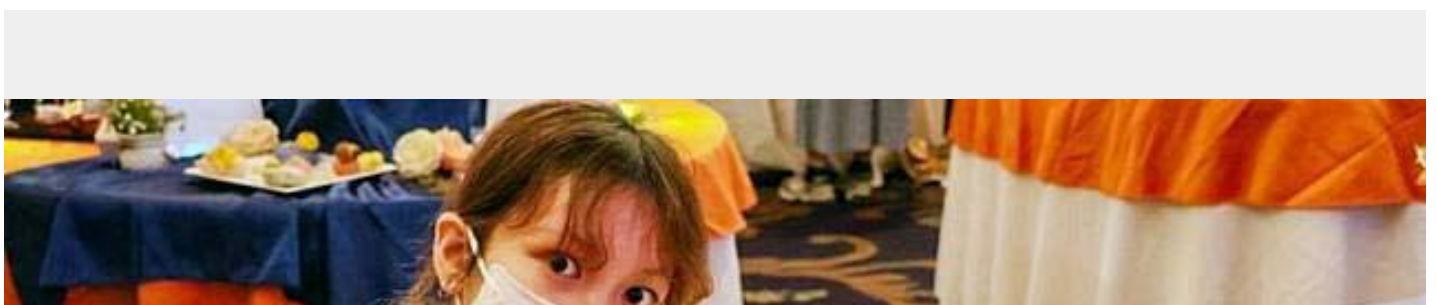
**勁報**

更新於 05月29日 17:15 • 發布於 05月29日 17:15



【勁報記者于郁金/臺南報導】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、巴西及臺灣等13個國家，共計2,409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參賽作品。





初試啼聲就獲金牌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情感。





黃彥慈表示，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，期許自己未來持續精進，挑戰更高舞台。

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。





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深厚基礎。





2025-05-29 17:15:00 新聞來源：勁報

烘焙新星崛起！嘉藥餐旅學生國際競賽勇奪13獎牌



【勁報記者于郁金/臺南報導】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、巴西及臺灣等13個國家，共計2,409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參賽作品。



初試啼聲就獲金牌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情感。



黃彥慈表示，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，期許自己未來持續精進，挑戰更高舞台。

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。



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深厚基礎。

【文化藝術】

分享：



■ 烘焙新星崛起！嘉藥餐旅學生國際競賽勇奪13獎牌



2025-05-29 【勁報記者于郁金/臺南報導】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、巴西及臺灣等13個國家，共計2,409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參賽作品。



初試啼聲就獲金牌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情感。



黃彥慈表示，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，期許自己未來持續精進，挑戰更高舞台。

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。



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深厚基礎。

— 生活

烘焙新星崛起！嘉藥餐旅學生國際競賽勇奪 13 獎牌

勁報

5月29, 2025



【勁報記者于郁金／臺南報導】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、巴西及臺灣等 13 個國家，共計 2,409 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參賽作品。



初試啼聲就獲金牌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情感。





黃彥慈表示，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，期許自己未來持續精進，挑戰更高舞台。

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。





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深厚基礎。

首頁 > 即時

烘焙新星崛起！嘉藥餐旅學生國際競賽勇奪13獎牌

勁報 勁報/勁報

7 天前



【勁報記者于郁金/臺南報導】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、巴西及臺灣等13個國家，共計2,409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參賽作品。



初試啼聲就獲金牌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情感。



黃彥慈表示，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，期許自己未來持續精進，挑戰更高舞台。

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。



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深厚基礎。

文化藝術



您也可能喜歡這些文章

南天地方新聞——在嘉南藥理大學 Chia Nan University of Pharmacy & Science ◦ ...

5月29日下午4:29 · 台南市 · 🌐

嘉藥餐旅系國際賽大放異彩 勇奪13面獎牌

嘉南藥理大學餐旅管理系烘焙團隊於「2025 #中華奧林匹克盃美業交流競技暨美饌藝術美學競賽」中表現亮眼，與來自13國、共2409位選手競技，最終榮獲2金3銀8銅共13面獎牌，展現堅強實力。

參賽團隊由學姊楊珮宇等人帶領5位一年級新生參加，在老師孫靖玲指導下，選手們利用課餘時間積極練習翻糖、裱花與馬卡龍技法。大一新生黃彥慈與黃郁恩分別在彩繪與創意馬卡龍組摘金，表現備受肯定。

隊長楊珮宇以世界名畫為靈感，設計出天然餅乾藝術作品，榮獲銀牌，評審讚賞其藝術與健康兼具的創意。

系主任戴揚飛表示，本系重視實作與創意培育，鼓勵學生參與競賽拓展國際視野，此次成績可謂全壘打，展現嘉藥餐旅系的專業實力與教育成果。



👍 19

4次分享

👍 讚

💬 留言

🔗 複製

➦ 分享



以 Emma Hwan 的身分留言



Cool Life 生活誌
BarrrCool Life 生活誌
Barrr

綜合

嘉藥烘焙新星崛起 餐旅學生國際競賽奪13面獎牌



📅 2025-05-29

【記者郭忠淵／台南報導】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。

這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。



▲嘉藥餐旅黃郁恩在創意藝術馬卡龍組奪得金牌。

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。



▲首次參賽的嘉藥黃彥慈在彩繪馬卡龍組在馬卡龍上彩繪出對母親的愛意。

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。



▲嘉藥餐旅系楊珮宇以名畫人物為原型獲天然餅乾商品創意設計組銀牌。

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。

嘉藥烘焙新星崛起 餐旅學生國際競賽奪13面獎牌



by 編輯中心 2025 年 5 月 30 日 in 產業財經, 要聞 Reading Time: 1 mins read



【記者郭忠淵／台南報導】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。

這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。



▲嘉藥餐旅黃郁恩在創意藝術馬卡龍組奪得金牌。

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。



▲首次參賽的嘉藥黃彥慈在彩繪馬卡龍組在馬卡龍上彩繪出對母親的愛意。

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。



▲嘉藥餐旅系楊珮宇以名畫人物為原型獲天然餅乾商品創意設計組銀牌。

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。

台南 文化教育

嘉藥烘焙新星崛起 餐旅學生 國際競賽奪13面獎牌

2025-05-29 0

▼嘉藥烘焙國際競賽榮獲2金3銀8銅優異成績。(圖/嘉藥提供)



【記者郭忠淵 / 台南報導】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。

這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。



▲嘉藥餐旅黃郁恩在創意藝術馬卡龍組奪得金牌。

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。



▲首次參賽的嘉藥黃彥慈在彩繪馬卡龍組在馬卡龍上彩繪出對母親的愛意。

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。



▲嘉藥餐旅系楊珮宇以名畫人物為原型獲天然餅乾商品創意設計組銀牌。

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。

嘉藥烘焙新星崛起 餐旅學生 國際競賽奪13面獎牌

2025 年 5 月 29 日 發布在 地方 AA



分享至FB

LINE 分享至LINE

分享至Twitter

推薦 閱讀 台南地檢攜手犯保台南分會端午節前夕暖心關懷馨生家庭傳遞社會溫暖

鼓勵學子追求榮耀 周春米親頒縣長獎勉勵

芒果迎夏～蕉點成雙 農饗樂市集熱鬧迎端午

【記者郭忠淵／台南報導】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。

這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。



▲嘉藥餐旅黃郁恩在創意藝術馬卡龍組奪得金牌。

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。



▲首次參賽的嘉藥黃彥慈在彩繪馬卡龍組在馬卡龍上彩繪出對母親的愛意。

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。



▲嘉藥餐旅系楊珮宇以名畫人物為原型獲天然餅乾商品創意設計組銀牌。

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。

嘉藥烘焙新星崛起 餐旅學生國際競賽奪13面獎牌

2025/05/29 屏東時報





【記者郭忠淵／台南報導】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。

這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。

[caption id="attachment_330495" align="aligncenter" width="1567"]



▲嘉藥餐旅黃郁恩在創意藝術馬卡龍組奪得金牌。[/caption]

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。

[caption id="attachment_330496" align="aligncenter" width="1567"]



▲首次參賽的嘉藥黃彥慈在彩繪馬卡龍組在馬卡龍上彩繪出對母親的愛意。[caption]

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。

[caption id="attachment_330497" align="aligncenter" width="1567"]

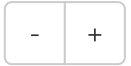


▲嘉藥餐旅系楊珮宇以名畫人物為原型獲天然餅乾商品創意設計組銀牌。[/caption]

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。

[原文在此「嘉藥烘焙新星崛起 餐旅學生國際競賽奪13面獎牌」](https://taiwan.sharelife.tw/RssPar_aid-330492.html)

嘉藥烘焙新星崛起 餐旅學生國際競賽奪13面獎牌



2025-05-29 點閱數：66,918



圖：嘉藥餐旅學生參加國際競賽奪13面獎牌。（校方提供）

【記者黃鐘毅 / 台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系烘焙團隊，參加「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，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。

這次參賽的嘉藥烘焙團隊，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。



圖：黃郁恩同學在創意藝術馬卡龍組奪得金牌。（校方提供）

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。

黃彥慈表示，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。



圖：嘉藥餐旅系楊珮宇以名畫人物為原型獲天然餅乾商品創意設計組銀牌。
(校方提供)

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。

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，這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。



NEWS

★★★★★

嘉藥餐旅國際賽勇奪13面獎牌 烘焙新星驚豔全場

2025/06/02 陳遍綠 528

嘉南藥理大學餐旅管理系烘焙團隊，日前於「2025中華奧林匹克盃美業交流競技暨美饌藝術美學競賽」奪得2金3銀8銅優異成績！此次團隊與來自越南、韓國、日本、馬來西亞、巴西及台灣等共計2409位選手同場競技並取得佳績，展現餐旅系的教學成果與學生實力。



▲嘉藥烘焙新星崛起！餐旅學生國際競賽奪13面獎牌

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與調整，打造出滿意且具有創意的參賽作品。



▲首次參賽的嘉藥黃彥慈在彩繪馬卡龍組在馬卡龍上彩繪出對母親的愛意

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，在馬卡龍上彩繪康乃馨，內餡更巧妙結合開心果等多元風味，象徵對母親多樣且深沉的情感。對於首次參賽就奪金，她表示，她謙虛地感謝學姊與老師的耐心指導，並期許自己持續精進，挑戰更高的舞台。



▲嘉藥餐旅黃郁恩在創意藝術馬卡龍組奪得金牌

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，世界五大經典畫作裡的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。



▲嘉藥餐旅系楊珮宇以名畫人物為原型獲天然餅乾商品創意設計組銀牌

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，鼓勵學生參加各類技藝競賽，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，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。