



嘉藥西廚隊勇奪首爾廚藝賽三銀四銅

嘉南藥理大學餐旅管理系西餐廚藝隊再度傳來捷報！由指導老師曾楷勛帶領下，李旻豪、張冠傑、郭俊佑、孫明琮與明韋辰於6月中旬前往韓國，參加「2025首爾國際廚藝挑戰賽(Seoul International Culinary Challenge)」勇奪三銀、四銅與八項佳作，為校爭光。

該賽事為獲得世界廚師聯合會（Worldchefs）C級官方認證的國際級賽事，是韓國最具代表性的專業廚藝競賽，今年適逢十週年盛會，規模盛大，吸引來自台灣、韓國、新加坡、中國、泰國、菲律賓、澳洲、印尼、義大利、香港等國的650位頂尖選手同場競技，規模堪稱歷年最大。

嘉藥西廚隊自2023年起積極參與世界廚師聯合會認證的國際賽事，至今已連續五次在國際舞台嶄露頭角，屢屢獲得國際評審高度肯定，展現與世界菁英並駕齊驅的實力與自信。

除選手參賽表現亮眼外，帶隊教師曾楷勛更獲聘擔任本屆賽事「肉類與家禽主菜」及「專業廚師挑戰賽」等項目評審，展現他在國際廚藝界的專業地位與聲望。曾老師過往曾參加過十場世廚認證比賽，榮獲四面金牌與年度最佳廚師殊榮，實力備受台灣廚藝界推崇，此次由台灣廚藝美食協會正式推薦擔任評審，足見其專業深獲高度肯定。

曾老師表示，本次比賽全程採用電磁爐進行烹調，與嘉藥西廚教室常見的四口明火爐不同，無法直觀判斷火力與鍋溫，對選手而言更具挑戰性。他提到，看著學生從手忙腳亂到成為沉著應戰的選手，是他教學生涯中最有成就感的時刻。無論成績與否，每次出國比賽對選手而言，都是難能可貴的成長經歷。

首次參加國際比賽的畢業生李旻豪，為了讓大學生涯畫下完美句點，特地選擇在畢業前參與這場比賽。他說到，這是他人生第一次出



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

國，很感謝家人全力支持，也感謝老師與隊友們在異國共同奮戰的日子，這將成為他一輩子難忘的回憶。

此次被提名為「2025年度最佳廚師」台灣區代表選手之一的張冠傑，雖最後沒能把獎留在台灣，但仍收穫滿滿。他表示，真正讓他進步的不是得獎，而是過程，三分的臨場應變，加上七分平時苦練與付出，加總起來才是學習廚藝的真正目的。

連續兩年征戰國際賽的孫明琮，在去年於檳城賽獲得銅牌後，今年再接再厲參賽，這次特地提升整道菜的層次與精緻度，憑藉「三色義大利餃皮包裹雞慕斯內餡搭配雞腿捲佐紅醬」奪得銀牌，成功吸引評審目光。

校方表示，嘉藥餐旅系長年致力推動學生參與國際競賽，結合專業師資指導，提升學生實作與創意表現，學生能有機會站在國際舞台上展現實力，是對學生努力的肯定，西餐廚藝隊的優異表現，更是充分顯示嘉藥在培育國際級餐飲人才上的實力與無限潛力。