

吳鳳科技大學秘書室新聞剪報

報社 名稱	今日新聞	刊登 版面	地方新聞	刊登 日期	105/07/06(三)
----------	------	----------	------	----------	--------------



TaiwanHot

台灣。好

TaiwanHot.net

今日星座: 【牡羊座▼】
今日天氣: 30°C
新聞APP
NOW玩GAME

新聞

政治

財經

生活

社會

運動

娛樂

國際

大陸

新奇

消費

旅遊

科技

地方

健康

分享

31 萬

韓國亞洲名廚賽 吳鳳科大餐旅奪2金

記者邱嘉琪 / 嘉義報導

2016.07.06 / 20:37



▲吳鳳科大餐旅管理系杜孟家老師（右一）帶領該系辜舜璋（右二）、楊竣傑（右三）參加韓國亞洲名廚美食競賽奪回1特金、2金牌，為學校再添榮光。（圖／記者 邱嘉琪攝）

嘉義吳鳳科技大學國際競賽榮光再添一筆！該校餐旅管理系學生辜舜璋、楊竣傑6月參與於首爾舉辦的2016韓國亞洲名廚美食競賽，從來自台灣、大陸、日本、新加坡、馬來西亞等400多名業界選手中脫穎而出，兩位皆以傳統美食在中式熱炒項目中獲得金牌。

吳鳳科大餐旅管理系指出，韓國亞洲名廚美食競賽比其它一般美食比賽還要艱難，參賽選手需在指定時間內烹調出兩道主食，並擺盤靜態呈現，還要試吃，其中由20位國際大師組成的評委會從食材運用的創意性、營養衛生、色香味、烹飪技巧及衛生操作規範等予以評分，選手得面面俱到，馬虎不得。

吳鳳科大餐旅管理系由老師杜孟家帶領學生辜舜璋、楊竣傑代表創意美食廚藝社參賽，才大一的學生楊竣傑以「客家風情畫」將傳統菜餚藝術化，透過客家元素及巧妙佈置襯托主菜，吸引眾人目光，成功在中式熱炒項目獲得金牌。楊竣傑表示，自己曾在客家小炒店打工一年多，老闆對自己十分照顧也不吝指導，所以對客家菜有特殊情感，而且之前打工多在寒假及過年期間，未曾享有與家人共餐、圍爐時光，此次抱著能煮出好菜和家人一起吃飯的盼望心情參賽，能拿金牌十分開心，楊竣傑說：「廚藝的世界多采多姿，讓我處處感到新鮮驚奇，也使得原本不愛念書的我找到方向，想在三年級時去新加坡實習，再出國進修精進廚藝，未來想要自己開餐廳。」

大二辜舜璋與楊竣傑同為高雄市立志中學畢業，兩人國中時即接觸廚藝，到吳鳳科大餐飲管理系再當學長學弟，此次競賽辜舜璋以傳統菜餚宮保雞丁呈現「保衛家園」主題，亦獲中式熱炒項目金牌。辜舜璋表示，宮保雞丁的「宮保」有官位的意思，傳達加官晉爵之意，既為喜事，麵線打成蝴蝶結以示慶祝，寓意良好。其中雞肉採以菊花刀使其入味、美觀，炸至七、八分熟起鍋再炒至全熟，保持鮮嫩不老，另以花椒粒煉出花椒油增麻減辣，風味獨特，精細掌握分量、主食、副食、配菜等等，果真獲評審青睞。辜舜璋說：「接觸廚藝五年了，感覺做菜是責任，能做好端出去是第一個責任、客人吃了沒食物中毒是第二個責任、再來客人吃的都是安心安全的食物就是我們第三個責任，對我來說，做菜就是交朋友，是自己內心和吃的人彼此信任感的建立。」

另外，帶隊的杜孟家老師更以阿里山茶和嘉義在地食材料理的「茶香茶鴨」贏得個人特金獎，為台灣料理做了成功的行銷宣傳。吳鳳科技大學校長蘇銘宏表示，該校重視技能技術的培養，學校備有獎金支持鼓勵學生多參賽，藉此學生迅速成長也增其自信心，此次餐旅管理系站上國際舞台表現優異，學校與有榮焉。

承辦 人員		二級 主管		主任 秘書		批示	
----------	--	----------	--	----------	--	----	--