

吳鳳科技大學秘書室新聞剪報

報社 名稱	聯合報 聯合新聞網	刊登 版面	嘉義新聞 B3 文教新聞	刊登 日期	105/07/07(四)
----------	--------------	----------	-----------------	----------	--------------

B3 嘉義新聞 中華民國一〇五年七月七日 星期四 聯合報

亞洲名廚賽 吳鳳科大師生拿3金

【記者謝恩得／民雄報導】吳鳳科大餐旅管理系學生辜舜璋、楊竣傑到韓國參加亞洲名廚美食競賽，在傳統美食的中式熱炒項目中，兩人都拿下金牌。帶隊老師杜孟家更以阿里山茶料理「茶香茶鴨」贏得個人特金獎。

兩名學生的優異表現，在現場立即引起與會的台灣各大飯店名廚積極搶人，不過他們還是決定要先完成學業，其中辜舜璋更從他擅長的蔬果雕刻，發展出精緻高價的樹脂雕塑傳奇歷史人物，結合果雕裝飾，在喜宴和廟會上很受歡迎，目前都出租展示。

杜孟家和辜舜璋、楊竣傑這次是代表創意美食廚藝社參賽，杜

吳鳳科大師生參加亞洲名廚賽，老師杜孟家（右一）勇奪特金，學生辜舜璋（中）、楊竣傑（左一）都拿下金牌。
記者謝恩得／攝影

孟家推出工法繁複的阿里山茶燶鴨肉捲「茶香茶鴨」，才大一的楊竣傑將客家傳統菜餚藝術化，巧妙佈置襯托主菜，營造引人目光的主題「客家風情畫」。

大二的辜舜璋以傳統菜餚宮保雞丁呈現「保衛家園」主題，他說，宮保雞丁要做得好吃，可先將雞肉以菊花刀使其入味、美觀，炸至7、8分熟起鍋，再和其他配料炒熟，他也改以花椒粒爆香花椒油增加特特麻感，風味獨特。

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