

# 吳鳳科技大學秘書室新聞剪報

報社名稱	中央通訊社	刊登版面	地方新聞	刊登日期	106/09/04(一)
------	-------	------	------	------	--------------



## 日本亞洲名廚賽 台灣雙胞胎雙奪金

發稿時間：2017/09/04 15:13 最新更新：2017/09/04 15:36 字級：A- A+



吳鳳科技大學餐旅管理系學生曾慶輝（右）、曾慶煌（左）雙胞胎兄弟，8月參加2017亞洲名廚料理人競賽，雙雙奪金。中央社記者江俊亮攝 106年9月4日

（中央社記者江俊亮嘉義縣4日電）吳鳳科技大學餐旅管理系學生曾慶輝、曾慶煌雙胞胎兄弟，上月參加亞洲名廚料理人競賽，雙雙奪金；兄弟倆的指導老師杜孟家以阿里山茶葉烹調的「茶香鴨」贏得特金獎。

吳鳳科技大學今天召開記者會表揚獲獎師生，學校主任秘書林文江對於雙胞胎兄弟曾慶輝、曾慶煌在暑假校外實習期間，利用有限的休假回到學校與老師研究比賽菜餚，精神難能可貴。

林文江表示，這對就讀餐旅系四年級的雙胞胎兄弟，哥哥曾慶輝暑假在墾丁夏都沙灘酒店實習，弟弟曾慶煌在花蓮遠雄悅來大飯店實習；兄弟倆利用難得的休假機會，奔波往返數百公里與老師切磋，終於有了回報。

指導老師杜孟家指出，2017日本亞洲名廚料理人競賽於8月22日在日本橫濱舉行，選手來自日本、台灣、中國大陸、南韓、菲律賓、馬來西亞等地300多人。他表示，參賽選手需在指定時間內烹調兩道主食，並擺盤呈現，再由20名國際大師組成評委團，分別就食材運用的創意性、營養衛生、烹飪技巧等方面評分，評選出社會組特金獎、金獎和銀獎，以及學生組金獎、銀獎和銅獎。

林文江指出，餐旅管理系老師杜孟家在這次比賽中，以阿里山茶葉加上嘉義在地食材烹調的「茶香鴨」，不僅贏得個人特金獎，也讓台灣料理名聲遠播東瀛。

曾慶輝、曾慶煌雙胞胎兄弟受訪表示，因熱愛餐飲，自國三起就在餐廳打工，由於家庭經濟情況不佳，兄弟倆每次練習、參賽都必須以打工賺來的錢支付。

林文江說，這對兄弟平日要輪流照顧生病的父親，雖然兩年前在吉隆坡大賽中敗北，但兄弟倆不放棄對餐飲技術的熱誠，這次在老師杜孟家的鼓勵下，終於在中式熱炒項目中雙雙奪金，也獲得臺北駐日經濟文化代表處橫濱分處長陳桎宏表揚。1060904

承辦人員		二級主管		主任秘書		批示	
------	--	------	--	------	--	----	--