

# 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	106/09/04(一)
------	------	------	------	------	--------------



[總覽](#)
[政治](#)
[財經](#)
[社會](#)
[運動](#)
[娛樂](#)
[新奇](#)
[生活](#)
[全球](#)
[地方](#)
[花生網](#)
[旅食](#)
[健康](#)

[地方總覽](#)
[北北基](#)
[桃竹苗](#)
[中彰投](#)
[雲嘉南](#)
[高屏澎](#)
[宜花東](#)

## 地方 雙胞胎中式熱炒 日本名廚賽雙雙摘金

記者邱嘉琪/嘉義報導 2017/09/04 19:07



▲雙胞胎兄弟曾慶輝(左一)、曾慶煌(左二)得日本亞洲名廚料理人競賽中式熱炒金牌；老師杜孟家(右一)亦以「茶香鴨」摘特金獎。(圖/邱嘉琪攝, 2017.09.04)

吳鳳科技大學餐旅管理系曾慶輝、曾慶煌雙胞胎兄弟，8月參加日本亞洲名廚料理人競賽，於中式熱炒項目雙雙獲得金牌。因家庭經濟狀況不佳，國三即開始於餐廳打工學習，籌措所需經費，連出國比賽費用都是自己打工而來，不造成家裡負擔，且除了克苦精進廚藝，還要照顧病中的父親，兩兄弟此次出征拿回國際榮耀，亦成為父親心中的無限驕傲。

曾慶輝、曾慶煌雙胞胎兄弟就讀吳鳳科技大學餐旅管理系四年級，兩人從國中即跟著老師杜孟家學習廚藝，高三就拿到中餐乙級證照，大學繼續選擇杜孟家任教的吳鳳科大繼續精進廚藝，兩年前吉隆坡大賽未得獎項，但吸收經驗回來苦練，8月出征日本亞洲名廚料理人競賽，兩兄弟雙雙摘金。

比賽選手在指定時間內烹煮兩道主食，並擺盤呈現，哥哥曾慶輝以京都排骨、四色捲，弟弟曾慶煌以乾燒明蝦、蛋黃蝦在中式熱炒項目紛紛拿下金牌。其將傳統中式菜餚藝術化，令來賓及選手驚訝於外型粗曠的兩兄弟，竟然能呈現如此細膩的餐飲技術。

雙胞胎能有好手藝，皆苦學而來，家裡經濟狀況不佳，父親又生病住院，從國小在家就要自理餐食，還好兩人都對料理有興趣，對自己能煮出美味菜餚十分有成就感，因此，兩人輪流照顧生病的父親，不斷打工支付所需費用，也累積業界經驗，為了比賽，校外實習的兩人還利用休假返回嘉義與老師研究參賽菜餚。帶隊的杜孟家老師對雙胞胎讚譽有嘉，表示，兩人學習態度極優，克苦耐勞為最大特質。

哥哥曾慶輝表示，能拿到金牌十分開心，回國後也到病房告知父親好消息，父親向他們道恭喜，兩兄弟很欣慰能成為父親的驕傲，並說，不會因為一次得獎就志得意滿，學無止盡，會多看多學多做，虛心學習。

而帶隊比賽老師杜孟家，此次也以阿里山高山茶入菜的「茶香鴨」贏得個人特金獎，師徒奪金閃耀國際，校方與有榮焉。

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