

吳鳳科技大學秘書室新聞剪報

報社名稱	新唐人亞太台	刊登版面	地方新聞	刊登日期	106/09/05(二)
------	--------	------	------	------	--------------

新唐人亞太台 直播 新聞 節目 專題 點播 站內搜尋

首頁 · 新聞 · 地方

雙胞胎兄弟傳承廚藝 亞洲名廚賽奪金

更新時間：2017-09-05 21:58:25



【新唐人亞太台 2017 年 09 月 05 日訊】歡迎回來。就讀吳鳳科技大學餐旅管理系四年級的曾慶輝、曾慶煌雙胞胎兄弟，參加今年日本亞洲名廚料理人競賽，雙雙拿下金牌。兄弟兩人平時打工分擔家計、籌措參賽旅費。能夠得獎，曾慶輝、曾慶煌說，要感謝他們的老師杜孟家，七年來孜孜不倦的教誨，才有今天的榮耀。

生性靦腆的曾慶輝、曾慶煌雙胞胎兄弟，有著一雙細膩的巧手；兄弟倆平時打工分擔家計外，並籌措練習及參賽費用，沒有因環境因素，影響對餐飲的熱情。今年在老師的帶領下參加日本亞洲名廚料理人競賽，師生三人都拿下金牌。

弟弟 曾慶煌：「真的很感謝杜老師，因為如果沒有他的話，也不會有今天的我們，所以這個(金)牌也是等於是杜老師、我們送杜老師的一個禮物。」

哥哥 曾慶輝：「因為爸爸生病嘛，剩媽媽一個人在工作，那我跟弟弟就是下課的時候，有空就去打工，一起分擔家計。」

指導老師 杜孟家：「整個過程是非常辛苦，然後也花了相當多的時間去做磨合的練習，然後包含他家庭的支持，所以非常克難。也因為這樣的整個過程，能夠真正的達到我們預期的目標。」

以創意料理「四色捲」搭配「京都排骨」和「蛋黃蝦」搭配「干燒明蝦」，讓兄弟倆從300多名競賽精英中脫穎而出。

哥哥 曾慶輝：「(四色捲)四種顏色元素下去做創新的搭配，對！口感吃起來，就是很融合，就是吃起來會很順的這樣子。」

弟弟 曾慶煌：「『蛋黃蝦』主要是把蝦子剖開，然後包入蛋黃把它捲起來，沾粉下去炸，因為是鹹蛋黃，所以它不用再加入什麼調味料，就是蛋黃的香跟蝦子搭配起來，就是滿、口感滿好的。」

曾慶輝、曾慶煌謙虛的表示，得獎對他們來說是一種肯定，以後還有很多地方需要學習。也因為他們對餐飲的堅持與熱忱，讓台灣料理名聲又一次揚名海外。

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