

# 吳鳳科技大學秘書室新聞剪報

|      |       |      |      |      |              |
|------|-------|------|------|------|--------------|
| 報社名稱 | 聯合財經網 | 刊登版面 | 商情新聞 | 刊登日期 | 106/09/05(二) |
|------|-------|------|------|------|--------------|

聯合財經網

即時 熱點 國際 行情 證券 兩岸 產業 酷科技 生技 理財 房產 品味 觀點 商情

## 吳鳳科大創意廚藝社 勇奪日本亞洲名廚料理雙金

f 分享 留言 列印 存新聞 A- A+

2017-09-05 15:37 經濟日報 張傑 讚 484 分享 傳送

2017日本亞洲名廚料理人競賽日前在日本橫濱盛大舉辦，有來自台灣、中國大陸、南韓、菲律賓、馬來西亞及地土日本共300多位，來自各界主廚精英，齊聚展開廚藝較量。

參賽選手需在指定時間內烹調兩道主食，並擺盤呈現，由20位國際大師組成的評委會，從食材運用的創意性、營養衛生及烹飪技巧等方面給每道菜肴評分，評選出社會組特金獎、金獎和銀獎獲獎者與學生組的金獎、銀獎和銅獎。



雙胞胎兄弟曾慶輝(左起)、曾慶煌，與老師杜孟家一同合影，吳鳳科大提供

台北駐日代表處橫濱分處處長陳桎宏、橫濱華僑總會會長洪益芬、神奈川縣中日調理師會許會長等都來現場為台灣選手加油打氣。

吳鳳科大餐旅管理系老師杜孟家帶領大四學生曾慶輝(兄)與曾慶煌(弟)，代表創意廚藝社前往參加比賽，利用聞名國際的阿里山茶與嘉義在地食材所做出的「茶香鴨」，讓大家更認識台灣料理，贏得個人特金獎。

兩位雙胞胎學生自國三開始於餐廳打工學習，熱愛餐飲的他們，因為家庭經濟情況不佳，每次的練習與參賽都必須打工來支付所需費用，但他們不曾放棄對餐飲技術的熱誠，兄弟倆輪流照顧生病父親的同時，上學讀書課後打工，更是努力的精進技術。

兩年前吉隆坡大賽兩兄弟雖然飲恨敗北，在老師不斷的鼓勵下，再度參加國際比賽。本次參賽兄弟倆一面在校外實習，一面利用有限休假返回嘉義，與老師研究比賽菜餚，總善用每一分鐘。

大賽時將傳統的中式菜餚藝術化，吸引了選手來賓的目光，橫濱分處處長更是驚訝外型粗曠的雙胞胎，有如此細膩的餐飲技術，不負眾望的獲得評審青睞，在中式熱炒項目中，雙雙獲得金牌。

此次參賽不僅師生成績優異，繼首創韓國大賽得獎後，又一次獲得一特金兩金賞的驚艷成績，更獲得台北駐日代表處橫濱分處處長陳桎宏的表揚，讓吳鳳科大創意廚藝社的社旗，再一次站上國際舞台，成功的為學校帶來的耀眼榮譽。

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