

吳鳳科技大學秘書室新聞剪報

報社名稱	焦點時報	刊登版面	社會新聞	刊登日期	107/09/06(四)
------	------	------	------	------	--------------



九月 6 2018 台灣五行粽 世界名廚大賽真行
 嘉義特派員 郭嘉良 文教・未分類・生活・產業・社會・嘉義縣



〔記者吳玉芬 / 嘉義縣報導〕

2018年菲律賓世界名廚大賽8月22日在菲律賓馬尼拉盛大舉辦，台灣嘉義吳鳳科技大學餐飲管理系「杜孟家」老師及「楊凱翔」同學，打敗中國大陸、馬來西亞、南韓、汶萊、新加坡及地主菲律賓等100多名來自各界主廚菁英，師徒兩人雙雙得冠。杜老師以「五行粽」利用聞名天然食材搭配五行養生理論，讓大家更認識台灣料理，贏得個人特金獎；即將升大二的楊凱翔，以「八寶葫蘆鴨」這道康熙、乾隆皇帝很喜愛的宮廷御膳，獲得評審一致的肯定，給予最高榮譽金牌獎。

吳鳳科大楊凱翔同學說這次以「八寶葫蘆鴨」參賽，起原從小對歷史非常有興趣，加上近年來受宮廷劇正夯影響，就與杜老師討論後以宮廷御膳進軍國際，沒想到，居然受評審青睞，談起獲獎時的感想，他說當時心情大爆炸，心中滿是興奮，心頭的那塊大石終於可以放下，努力終於得到肯定了。



楊凱翔同學練習照片(圖/吳鳳科技大學提供)

其實楊凱翔高中就讀園藝科，沒有任何餐飲的基礎，但憑著對烹調的熱忱，進入吳鳳餐旅系廚藝組就讀，從非本科系進入到廚藝領域，能夠在短短不到一年的時間裡，交出亮眼成績單，因為他相信凡事不嫌晚，只要肯花心思投入，沒有不可能的事，熬過在酷熱廚房的練習，楊凱翔從一個零廚藝的生手，變成金牌廚師生。

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