

吳鳳科技大學秘書室新聞剪報

報社名稱	大紀元	刊登版面	地方新聞	刊登日期	107/09/06(四)
------	-----	------	------	------	--------------

大紀元 台灣

Inspired
by EPOCH

影音

評論

健康

首頁 台灣要聞 中國 國際 財經 產業 兩岸 地方 科技 生活 教育 文化 娛樂 體育

吳鳳科大師生進軍世界名廚大賽奪雙冠



吳鳳科大餐旅管理系杜孟家老師及楊凱翔同學參加2018菲律賓世界名廚大賽，師徒二人雙雙奪冠。(吳鳳科大提供)

【大紀元2018年09月06日訊】(大紀元記者李擲璽台灣嘉義報導)吳鳳科大餐旅管理系杜孟家老師及楊凱翔同學參加2018菲律賓世界名廚大賽，師徒二人雙雙奪冠，杜孟家以「五行粽」贏得個人特金獎；餐旅系廚藝組學生楊凱翔以「八寶葫蘆鴨」獲得最高榮譽金牌獎。

吳鳳科大楊凱翔同學說這次以「八寶葫蘆鴨」參賽，自己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，他說當時心中滿是興奮，心頭的那塊大石終於可以放下，他說會繼續在餐飲領域虛心受教，不會因有這一點小成績就妄大，希望將來是個廚藝精湛的廚師，更想在餐飲業有一片天。又說想要跟學弟、妹分享，凡事不要嫌晚，只要肯花心思投入，沒有不可能的事，像他從一個零廚藝的生手，都能辦到了，相信大家也可以的。

2018菲律賓世界名廚8月22日在菲律賓馬尼拉盛大舉辦，有來自台灣、中國大陸、馬來西亞、南韓、汶萊、新加坡及地主菲律賓等100多名來自各界主廚精英，齊聚展開廚藝較量。參賽選手需在指定時間內烹調，並擺盤呈現，由20位國際大師組成的評委團從食材運用的創意性及烹飪技巧等方面給予評分，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。駐菲代表處徐佩勇代表與夫人特地來現場為台灣選手加油打氣。徐佩勇致詞時，特別提到吳鳳科技大學一向積極鼓勵師生參與國際比賽表示十分欣賞與認同，並對吳鳳科技大學的師生給予鼓勵。

喜獲佳績的餐管系系主任張宏德表示：吳鳳餐管系是以「餐旅管理」及「廚藝創作」為系發展定位項目，以培養餐廳、旅館業管理人才/基層管理幹部、餐廳廚藝、烘焙點心創作人才/廚師等專業就業領域為目標，並培養學生具備「多元面向」的職場就業能力，致力於學理與實務能力之養成，以符合相關產業之需求。

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