

吳鳳科技大學秘書室新聞剪報

報社名稱	大華網路報	刊登版面	臺灣新聞	刊登日期	107/09/06(四)
------	-------	------	------	------	--------------

大華網路報 www.CNtimes.info

哈瑪星鐵道之旅

今日焦點 時政要聞 兩岸評論 臺灣新聞 大陸新聞 鏡頭焦點 寰宇視野 兩岸交流 台灣財經 世界經濟 港澳熱點 兩岸史話 手機版

您的位置: 首頁 -> 臺灣新聞

【大 中 小】【友善列印】

吳鳳科大師生進軍世界名廚大賽奪雙冠

http://www.cntimes.info 2018-09-06 16:24:41



菲律賓舉辦的世界名廚大賽，吳鳳科大餐旅管理系社孟家老師及楊凱翔同學打敗百餘位名廚，奪下雙冠。

吳鳳科大餐旅管理系社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，在高中就讀園藝科，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，在短短不到一年的時，經杜孟家老師的鼓勵及指導下，積極參加國內廚藝競賽，累積實力，處女賽於今年5月台南瓜果節大賽，僅得佳作成績，但不因此受挫，更於當年度8月初參加2018高雄易牙美食節第21屆全國美食文化大展，獲得「冷盤前菜達人賽」金牌佳績，信心大增後，有企圖心的楊生更想挑戰國際賽，跟指導老師討論後，決定參加2018菲律賓世界名廚大賽，楊生跟時下大學生一樣，喜歡打電動，也想睡到自然醒，更想在大熱天，在家吹冷氣看影集，但為自己熱愛的興趣及未來目標，他覺得要有所取捨，今年整個暑假沒打工，就跟指導老師，努力練習，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，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會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。

駐菲代表處徐佩勇代表致詞時，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，這是系深耕的價值及追求的目標，系上會朝此方向繼續努力，以培育更多優秀餐飲業菁英。又說此次參賽不僅師生成績優異，繼首創韓國、日本大賽得獎後又一次獲得一特金一金牌的驚艷成績，吳鳳科技大學再一次站上國際舞台，成功的為學校帶來的耀眼榮譽。

(宋其佳報導)

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