

# 吳鳳科技大學秘書室新聞剪報

報社名稱	大成報 勁報 新浪網 PChome	刊登版面	地方新聞 地方新聞 社會新聞 社會新聞	刊登日期	107/09/06(四)
------	----------------------------	------	------------------------------	------	--------------



## 吳鳳科大師生成台灣之光 世界名廚大賽奪雙冠



2018/09/06

【大成報記者孫慶璋/嘉義報導】

所謂名師出高徒，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，杜老師以「五行糕」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，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殊榮。

吳鳳科大楊凱翔同學感謝杜孟家老師的指導，強調這次會以「八寶葫蘆鴨」參賽，源於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。

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。強調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，得獎相當不容易，尤其吳鳳科大展現台灣軟實力令人驚豔。

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，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。 ▲(圖片來源：記者孫慶璋攝)

◀ Back

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