

吳鳳科技大學秘書室新聞剪報

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

ETtoday新聞雲



- 看電影
- 民調雲
- 投資雲
- Ponta好康
- 法律雲
- 大選專區
- 愛心雲
- 恩典雲
- 保險雲
- 遊戲雲

地方

地方焦點

宮廷劇當道吳鳳科大「八寶葫蘆鴨」 世界名廚大賽奪冠



▲▼ 菲律賓舉辦的世界名廚大賽，吳鳳科大餐旅管理系杜孟家老師及楊凱翔同學打敗百餘位名廚，奪下雙冠。(圖/吳鳳科技大學提供)

記者翁聖勳 / 嘉義報導

2018菲律賓世界名廚大賽23日在菲律賓馬尼拉盛大舉辦，吳鳳科大餐旅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多名來自各界主廚精英，漂亮為台灣奪下雙冠。

菲律賓世界名廚大賽，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，吳鳳科大餐旅管理系老師杜孟家，利用聞名天然食材搭配五行養生理論的「五行粽」，讓大家更認識台灣料理及中華文化，順利贏得個人特金獎。

高中就讀園藝科完全沒有任何餐飲的基礎的楊凱翔，憑著對烹調的熱忱，進入吳鳳餐旅系廚藝組就讀，即將升大二的他，從一開始的跌跌撞撞，參加多次廚藝比賽累積實戰經驗，不到一年的時間，在這次比賽中順利以過去康熙、乾隆皇帝很喜愛的宮廷御膳「八寶葫蘆鴨」，獲得評審一致的肯定，給予最高榮譽金牌獎。

杜孟家、楊凱翔師徒兩人雙雙奪下此次大賽特金級及金牌，是繼韓國、日本大賽得獎後又一次獲得一特金一金牌的驚艷成績，不僅吳鳳科技大學再一次站上國際舞台，也讓台灣美食王國美名再一次得到印證。

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