

吳鳳科技大學秘書室新聞剪報

報社名稱	中央通訊社	刊登版面	生活新聞	刊登日期	107/09/06(四)
------	-------	------	------	------	--------------



學餐飲一年 大二生獲世界名廚大賽金牌獎

發稿時間：2018/09/06 16:18 最新更新：2018/09/06 17:02 字級：A+ A-

Facebook Google+ Twitter Line

即將升上吳鳳科技大學餐旅管理系二年級的楊凱翔(右)，今年暑假與指導教師杜孟家(左)參加在菲律賓馬尼拉舉行的世界名廚大賽，師生2人雙雙奪冠。(吳鳳科技大學提供) 中央社記者江俊亮傳真 107年9月6日

(中央社記者江俊亮嘉義縣6日電) 高中時讀園藝的大學生楊凱翔，原本沒有任何餐飲基礎，僅憑著對烹調的熱忱，不到一年的時間學習，獲2018菲律賓世界名廚大賽金牌獎。

即將升上吳鳳科技大學餐旅管理系二年級的楊凱翔，今年8月22日與學校教師杜孟家參加在菲律賓馬尼拉舉行的世界名廚大賽，師生2人雙雙奪冠，校方今天舉行成果分享會，祝賀2人為國爭光。

吳鳳科大餐旅系主任張宏德表示，杜孟家是利用天然食材搭配五行養生理論烹調「五行粽」，讓國際人士更加認識台灣料理，因而贏得社會組特金獎；楊凱翔以宮廷御膳「八寶葫蘆鴨」參賽，獲得學生組金牌獎。

楊凱翔說，他是以清朝康熙、乾隆皇帝很喜愛的宮廷御膳「八寶葫蘆鴨」參賽，原因是他從小就對歷史非常感興趣，加上近年來受宮廷劇正夯，於是與老師討論以宮廷御膳參賽，結果真的受到評審團青睞。

他說，獲得金牌獎的瞬間，心情簡直可以用「大爆炸」來形容，因為從一個毫無廚藝經驗的生手，到參加世界名廚大賽奪冠，自己的努力終於獲得肯定，也相信凡事不嫌晚，只要肯花心思投入，沒有不可能的事。

張宏德指出，楊凱翔在高中時就讀園藝科，進入吳鳳科大餐旅系廚藝組就讀前，沒有任何餐飲基礎，在指導老師杜孟家的鼓勵下，從非本科系進入廚藝領域，短短不到一年時間就獲國際獎項，非常不容易。

他說，楊凱翔的處女賽是今年5月參加台南瓜果節大賽，雖僅得佳作，但並不因此而受挫；8月初參加高雄「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，經與指導老師討論後，決定參加世界名廚大賽。

張宏德表示，楊凱翔與一般大學生無異，喜歡打電玩，也想睡到自然醒，暑假更想窩在家裡吹冷氣、看影集，但為了參加國際賽事，他不僅放棄這些享受，而且整個暑假未打工，都跟隨指導老師努力練習，精神可嘉。

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