

吳鳳科技大學秘書室新聞剪報

報社名稱	經濟日報	刊登版面	產學研訓	刊登日期	107/09/06(四)
------	------	------	------	------	--------------

經濟日報

首頁 即時 產業 證券 行情 期貨 國際 兩岸 金融 理財 房產 觀點 品味 商情

吳鳳科大餐管系 獲世界名廚賽兩大獎

f 分享 LINE 分享 留言 列印 存新聞 A- A+

2018-09-06 13:42 經濟日報 張傑 讚 0 分享

吳鳳科大餐旅管理系杜孟家老師及楊凱翔同學，日前參加2018菲律賓世界名廚大賽，師徒二人雙雙奪冠，6前舉行成果分享會，這也是該校餐管系繼韓國、日本大賽得獎後，又一次獲得一特金一金牌的傲人成績。

2018菲律賓世界名廚，共有來自台灣、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，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養成，以符合相關產業需求。

吳鳳科大餐旅管理系杜孟家老師以「五行粽」，利用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，而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間，經杜孟家老師的鼓勵及指導下，積極參加國內廚藝競賽。

楊凱翔在今年5月不僅先獲得台南瓜果節大賽，僅得佳作成績，更於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，此次參加2018菲律賓世界名廚大賽，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。

吳鳳科大楊凱翔說，由於從小對歷史非常有興趣，加上近年來受宮廷劇正夯影響，決定此道宮廷御膳-「八寶葫蘆鴨」參賽，大受評審青睞。

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。



吳鳳科大餐旅管理系杜孟家老師(左)及楊凱翔同學(右)在菲律賓世界名廚大賽中獲獎。

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