

# 吳鳳科技大學秘書室新聞剪報

報社名稱	聯合新聞網	刊登版面	文教新聞	刊登日期	107/09/06(四)
------	-------	------	------	------	--------------

聯合新聞網

版景 時尚 汽車 NBA台灣 運動筆記 遊戲 國際 鳴人堂

新鮮事 部落格 全部

即時 要聞 選舉 娛樂 運動 全球 社會 專題 產經 股市 房市 健康 生活 文教 評論 地方 兩岸 數位 旅遊 閱讀 雜誌 購物

## 看宮廷劇得靈感 吳鳳科大世界名廚大賽奪雙冠

f 分享 分享 留言 列印 存新聞 A- A+

2018-09-06 22:53 聯合報 記者謝恩得 / 嘉義縣報導 讚 4 分享



吳鳳科大餐旅管理系老師杜孟家(右)及學生楊凱翔參加2018菲律賓世界名廚大賽，師徒二人雙雙奪冠。記者謝恩得 / 攝影

吳鳳科大餐旅管理系老師杜孟家及升大二學生楊凱翔，最近到菲律賓參加2018世界名廚大賽，師徒二人雙雙奪冠。

杜孟家參賽的創意「五行粽」，以天然食材搭配傳統五行養生，讓評審們驚奇台灣料理。楊凱翔高中讀園藝科，但對餐飲有興趣，假日和寒暑假都到餐廳打工，大學進入吳鳳餐旅系廚藝組就讀，這次參賽作品「八寶葫蘆鴨」，是他在喜歡的宮廷歷史劇看到短暫畫面，立即深究並有創新做法，獲得評審們肯定。

杜孟家原本是大廚，到大學任教後很會帶學生，這次比賽他創作的五行粽，分別是黑糯米、白糯米、青豆仁、紅麴和薑黃，內餡則是天然食材巧妙搭配，無論外觀、口味和創意都很特別。

楊凱翔高中三年在餐廳打工，從洗碗到備料、切菜，大一開始上爐做菜，今年5月首度參賽台南瓜果節獲得佳作，8月再參加高雄易牙美食節獲得「冷盤前菜達人賽」金牌，信心大增，讓他想挑戰國際賽。

楊凱翔為了他熱愛的廚藝，今年暑假不斷練習「八寶葫蘆鴨」這道康熙、乾隆皇帝很喜愛的宮廷御膳，是用鴨脖子當外皮(1隻鴨子只能做1份)，肉餡包類似炒飯料理，工法比較細。

楊凱翔說，想跟學弟、妹分享「凡事不嫌晚，只要肯花心思投入，沒有不可能的事」。

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