

# 吳鳳科技大學秘書室新聞剪報

報社 名稱	民眾網 民眾日報	刊登 版面	地方新聞 地方新聞	刊登 日期	107/09/06(四)
----------	-------------	----------	--------------	----------	--------------



登錄 | 聯絡我們

## 吳鳳科大師生進軍世界名廚大賽奪雙冠



民眾網-民眾日報 2018-09-06 15:56:18

【本報記者范文華嘉義報導】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「五行粽」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，積極參加國內廚藝競賽，累積實力，處女賽於今年5月台南瓜果節大賽，僅得佳作成績，但不因此受挫，更於當年度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，信心大增後，有企圖心的楊生更想挑戰國際賽，跟指導老師討論後，決定參加2018菲律賓世界名廚大賽，楊生跟時下大學生一樣，喜歡打電動，也想睡到自然醒，更想在大熱天，在家吹冷氣看影集，但為自己熱愛的興趣及未來目標，他覺得要有所取捨，今年整個暑假沒打工，就跟指導老師，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。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。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，評選出社會組特金獎、金獎和銀獎獲獎者與學生組的金獎、銀獎和銅獎。駐菲代表處徐佩勇代表與夫人特地來現場為台灣選手加油打氣。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。



承辦 人員		二級 主管		主任 秘書		批示	
----------	--	----------	--	----------	--	----	--