

吳鳳科技大學秘書室新聞剪報

報社名稱	新唐人亞太台	刊登版面	地方新聞	刊登日期	107/09/07(五)
------	--------	------	------	------	--------------

新唐人亞太台 直播 新聞 節目 專題 點播 大臺 | 文創商品 | 節目表 f 站內搜尋

世界名廚賽 台生以乾隆最愛「葫蘆鴨」奪冠

更新時間：2018-09-07 22:38:28



地方今日熱門

- 《悠遊字在》半日學堂在樂成宮親子共學樂在其中
- 珠寶收藏新時尚 比照立體畫掛牆面



【新唐人亞太台 2018 年 09 月 07 日訊】台灣學生又在國際發光。高中念園藝科的楊凱翔，憑著對烹調的熱忱，進入大學後，在餐旅科老師杜孟家的指導下，不到一年的時間，就以宮廷御膳「八寶葫蘆鴨」這道創意料理，參加2018菲律賓世界名廚大賽，一舉奪下金牌。

形似葫蘆、小巧可愛的「八寶葫蘆鴨」，將八寶炒飯填入鴨脖子中，以細繩塑出葫蘆型狀後，再滷熟上色、油炸定型。淋上

醬汁，搭配青菜點綴，再擺上八寶葫蘆鴨，一道色香味俱全的宮廷名菜就完成了。

吳鳳科大學生 楊凱翔：「(八寶葫蘆鴨)就清朝皇宮的大壽的菜，對！祝賀的。原本傳統菜餚是整隻鴨下去，我們把它改成鴨脖子下去做一個葫蘆狀。」

吳鳳科大學生 楊凱翔：「要低油溫，因為高油溫的話，它會黑掉不好看，炸完之後再拿起來，拿起來再下去滷，再回鍋滷差不多二至三個小時。」

憑著對烹調的熱忱，高中就讀園藝科的楊凱翔，轉換跑道進入廚藝領域；喜歡看宮廷劇的楊凱翔，這次以清朝康熙、乾隆皇帝最喜愛的「八寶葫蘆鴨」，參加世界名廚大賽，讓評審團為之驚豔！

指導老師 杜孟家：「取材利用，再來就包含他的塑型，所以在比賽當下，是、就是各國的評審，就是一致有非常高的評價跟口碑。」

楊凱翔從一位料理生手，在短短不到一年的時間，就打敗來自世界各地100多位主廚精英，勇奪金牌獎，不僅自己的努力獲得肯定，也讓台灣美食揚名國際。

新唐人亞太電視 林裕浦 方雅嫻 台灣嘉義採訪報導

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