

吳鳳科技大學秘書室新聞剪報

報社名稱	自由時報電子報 自由時報	刊登版面	地方新聞 雲林嘉義新聞 A14	刊登日期	107/09/07(五)
------	-----------------	------	--------------------	------	--------------

自由時報
Liberty Times Net

即時新聞 ▾ 報紙總覽 ▾ 影音 NEW 財經 娛樂 汽車 時尚 體育 3C 評論 玩咖 食譜 健康 地產 專區 TAIPEI TIMES

臺北市 23-29 °C

🔍 🔔 📄

首頁 > 報紙 > 地方

〈中部〉世界名廚賽 吳鳳科大師生雙鍍金



2018-09-07



〔記者蔡宗勳／民雄報導〕從清宮劇康熙、乾隆皇帝喜愛的「八寶葫蘆鴨」獲得靈感，吳鳳科技大學餐旅管理系二年級學生楊凱翔上月廿二日到菲律賓參加「世界名廚大賽」，以這道料理贏得學生組最大獎「金質獎」，同系講師杜孟家利用天然食材搭配五行養生理論，端出「五行粽」拿下社會組最高榮譽「特金獎」。



吳鳳科大餐旅管理系講師杜孟家（左）與學生楊凱翔參加菲律賓世界名廚大賽，雙雙奪冠。（記者蔡宗勳攝）

世界名廚大賽有來自我國、中國、馬來西亞、南韓、新加坡等十多個國家的數百位好手競技，楊凱翔喜歡烹飪，讀高職時在餐廳打工，也會幫媽媽做晚餐，上大學後積極參加廚藝競賽，處女賽於今年五月「台南瓜果節大賽」獲佳作，八月初參加「高雄易牙美食節」，贏得「冷盤前菜達人賽」金牌。

楊凱翔備戰時，有天看清宮劇時，從皇帝御膳「八寶葫蘆鴨」獲得靈感，經反覆嘗試，首先要剝下鴨脖子皮，待糯米蒸煮、八寶料炒香，一起裝進鴨脖子皮，捏塑成葫蘆狀，再經滷、風乾、低溫炸、再滷等工序

而大功告成；楊說，評審團看到「八寶葫蘆鴨」時眼睛一亮，品嚐後直說口感、香氣俱佳。

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