

吳鳳科技大學秘書室新聞剪報

| | | | | | |
|------|-------------|------|------|------|--------------|
| 報社名稱 | ETtoday 新聞雲 | 刊登版面 | 地方新聞 | 刊登日期 | 107/10/20(六) |
|------|-------------|------|------|------|--------------|



吳鳳科大檳城國際廚藝競賽表現傑出 勇奪1特金1金1銀



▲吳鳳科大檳城國際廚藝競賽表現傑出。(圖 / 記者翁聖動攝, 下同)

記者翁聖動 / 嘉義報導

吳鳳科技大學餐管系張峻峰、張智竣、林欣瑤同學由該校許崇麟與李欣怡老師指導下，參加馬來西亞『2018檳城BOTC(Battle of the Chef)國際廚藝競賽』團體托盤大賽、餐飲服務比賽，在水果火焰烹調及現場熱烹鴨肉及雞肉比賽，擊敗來自16個國家，超過1500多位專業選手的參賽下，勇奪一特金、一金、一銀、兩佳作。三位學生在學校支持下首度到國外參賽，也在教育部學海築夢計畫補助下，將分別到新加坡和日本及韓國實習，讓更多人看見台灣廚藝技巧的實力。

台越混血的張峻峰身材較為壯碩，自小就跟母親在路邊擺小吃攤，對於餐點烹調耳濡目染，參加水果火焰烹調項目，十分鐘內就能完成極具創意性與銷售價值的兩人份甜品，華人臉孔奪下銀牌，贏得全場掌聲，他感謝老師許崇麟全程指導桌邊烹調技術、盤飾製作與甜點擺盤技巧，甚至李欣怡協助英文配方撰寫、現場英文講解與答辯技巧與操作技巧輔導，他希望有朝一日可以將越式餐點西餐化，打造「越式西化」餐廳。

奪下特金的張智竣，出生於阿美族和客家人結合的家庭，對於廚藝烹飪及具熱忱的他為了讓自己的夢想實現，遠從桃園南下嘉義吳鳳科大就讀，遠距離一度讓家人相當擔心，但三年來多次比賽得獎，不但讓家人放心也證明自己的實力。

家中開早餐店的林欣瑤，高中考上嘉義女中，為了替家裡減輕家中經濟壓力選擇不北上念書，反倒就近選讀吳鳳科大，更利用課餘時間打工，此次拿下佳作的她不因因此喪志，未來將勤練希望自己有機會站上舞台領獎。

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