

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	地方新聞	刊登日期	108/08/08(四)
------	-------	------	------	------	--------------



吳鳳科大校長蔡宏榮（右）稱讚，葉國獻專業業界早已聞名，這次出國參賽作品，十足體現中式料理美學意念。記者卜敏正 / 攝影

嘉義縣吳鳳科大餐旅管理系專技助理教授葉國獻，上月參加世界廚師聯合會認證，馬來西亞森美蘭餐飲廚業工會舉辦「2019馬來西亞森州環球廚藝挑戰賽」在來自中、港、台、新加坡、瑞士、澳洲等12國、180名頂尖廚藝精英齊聚較量，獲1金1銀好成績，校方今天特別請他帶領學生試作金牌菜，要傳承再創佳績。

葉國獻今天特別掌廚重現金牌料理，雞肉蛋黃起司捲釀雞翅、三杯雞腿肉剝皮辣椒雞、芙蓉雞胸肉四絲捲，他以細膩刀工切片、切絲，每一薄片都薄如紙片，還專業構思熱菜繁序工法，擺盤美學，獲得評審金牌肯定；另靜態中式冷盤項目，糯米雞翅、鳳梨蛋黃干貝球、三位麵筋、脆皮黃瓜千層捲，以熱炒冷展方式呈現榮獲銀牌。

「真的是為校、為國爭光！」吳鳳科大校長蔡宏榮稱讚，葉國獻的專業在業界早已聞名，這次出國參賽作品，十足體現中式料理美學意念，也讓人深刻感受中式料理精深飲食文化。

葉國獻表示，這次出國參賽原有2名學生陪同，結果學生臨時不能去，他只好全程自己上場；另出國參賽最大變數是材料準備，像這次一道菜材料要冷藏，飯店小姐放到冷凍庫，只好到當地找材料、重買，幸好找到替代品，加上長期準備，懂得臨場應變，才能拿下好成績。