

# 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	113/05/11(六)
------	-------------	------	------	------	--------------

The screenshot shows a news article on the ETtoday website. The main headline is '吳鳳科大韓國世界美食奧林匹克大賽4金3銀 劉錫家蔬果雕刻奪金'. Below the headline is a sub-headline '美好早晨從頂級咖啡開始，獨家優惠61折起，再贈禮贈組'. There is a photo of a group of people holding a banner that says '吳鳳科技大學'. Below the photo is a caption: '▲吳鳳科大餐旅管理系參加2024韓國世界美食奧林匹克大賽榮獲4金3銀佳績。(圖/吳鳳科大提供)'. The article is attributed to '記者翁伊森/嘉義報導'.

記者翁伊森/嘉義報導

吳鳳科大餐旅管理系日前由餐管系蕭焜淨主任與陳德勝、張忠平等老師帶領餐旅研究所沈稚遊、僑生專班劉錫家，及進修部方雅香、顏秋鳳、日間部一年級包佳鑫、項翊瑄等6位同學，前往韓國參加2024世界美食奧林匹克大賽，以觀光伴手禮、地方小吃、蔬果雕刻、精緻甜點、巧克力BONBON、造型和菓子組等，結合台灣特色及在地食材為核心，設計低糖纖維產品，榮獲4金3銀佳績，成功將台灣餐飲創藝產品行銷全世界，讓國際看見台灣，也讓世界看見吳鳳科技大學。校長蔡宏榮表示，鼓勵全校師生參賽，藉由專業技藝行銷吳鳳、行銷台灣，放眼國際，讓吳鳳學生具有國際移動力與競爭力。

蕭焜淨主任以嘉義特色酒品結合小農元素設計五款創藝酒釀月餅系列，奪得金牌獎：包含高粱酒釀玫瑰菠蘿月餅、紹興酒釀桂圓棗泥月餅、花雕酒釀紅藜蛋黃月餅、竹葉青酒釀竹炭奶黃月餅、梅酒釀柚香金沙月餅等，博得各國評審與參賽者青睞，馬上要求下訂單。

金牌方雅香以「將心.傳遞.真情」設計中西合併的伴手禮盒：薑黃香菇酥、船型玫瑰塔、紅麴桂圓酥，原創初衷是想獻給高齡的雙親，守護銀髮族想品嚐美味糕點又可以兼顧養生的念想。

嚴秋鳳同學以台灣水果的天然甜和結合濃郁的巧克力，創造口感豐富、風味獨特的巧克力BONBON榮獲金牌；日間部一年級包佳鑫同學以巧克力迷迭香蕪蘇斯、法式經典拿破崙呈現精緻點心美味與養生健康的結合；項翊瑄同學以造型和菓子作品，雙雙獲得銀牌獎。

吳鳳餐旅管理系(所)以專業技能為教學導向，結合實習與專利，鼓勵學生參與國內外競賽，獲獎佳績不斷，自去年榮獲教育部技職之光殊榮後，金光熠熠，喜事連連，學生專業技能的表現揚名國內外，實現雲嘉第一、國際知名。

本賽事由世界頂尖廚師組織主辦，已辦理過21屆的韓國世界美食奧林匹克大賽，是韓國歷史悠久的賽事之一，本次參賽國家共有來自韓國、台灣、德國、印尼、美國、印度、大陸、新加坡、越南、緬甸、澳門等11個國家選手參與，匯集世界各地1200位選手齊聚首爾。

承辦人員		主任秘書		批示	
------	--	------	--	----	--