

吳鳳科技大學秘書室新聞剪報

報社名稱	台灣好報 Yahoo 新聞	刊登版面	文教新聞 焦點新聞	刊登日期	113/05/11(六)
------	------------------	------	--------------	------	--------------



韓國世界美食奧林匹克大賽 吳鳳科大餐旅管理系勇奪4金3銀



【記者 吳瑞興 / 嘉義縣 報導】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，日前由餐管系蕭炯淨主任與陳德勝、張忠平等老師帶領6位同學前往韓國參加2024世界美食奧林匹克大賽，本次參賽選手包含餐旅研究所沈稚遊同學、僑生專班四年級劉錫家、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，共參加了觀光伴手禮、地方小吃、蔬果雕刻、精緻甜點、巧克力BONBON、造型和菓子組等，主題皆以台灣特色及在地食材為核心，設計低糖纖維產品，希望能將台灣餐飲創藝產品行銷全世界，讓國際看見台灣、看見吳鳳科技大學餐旅管理系(所)。

本次由蕭炯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。榮獲銀牌的沈稚遊同學希望能在研究所畢業前，將父親辛苦經營一甲子的台灣特色小吃「阿來碗粿、米糕」傳承發揚到全世界。僑專班應屆畢業生劉錫家以「金龍呈祥」蔬果雕刻獲得金牌，作品結合美術、工藝、雕刻等技術，在龍年之際，以行雲流水、融合獨特生命經驗的蔬果雕刻工法，為預祝吳鳳60周年校運昌隆，金龍騰雲盤旋而起，昂首向上，直衝雲霄，傳達出飛龍昂揚氣勢，期待吳鳳校運一飛衝天的新氣象。榮獲金牌的方雅香同學以「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香蕉慕斯、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。

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。蔡宏業校長指出：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。

圖說：吳鳳科大餐旅管理系日前由餐管系蕭炯淨主任與陳德勝、張忠平等老師帶領6位同學前往韓國參加2024世界美食奧林匹克大賽，共參加了觀光伴手禮、地方小吃、蔬果雕刻、精緻甜點、巧克力BONBON、造型和菓子組等，勇奪4金3銀佳績，主題皆以台灣特色及在地食材為核心，設計低糖纖維產品，希望能將台灣餐飲創藝產品行銷全世界。(記者吳瑞興翻攝)

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