

吳鳳科技大學秘書室新聞剪報

報社名稱	蕃薯藤 三星傳媒 奧丁丁 PChome mcatch 生活網	刊登版面	即時新聞 即時新聞 地方新聞 生活新聞 生活新聞	刊登日期	113/05/11(六)
------	--	------	--------------------------------------	------	--------------

yumNews 熱門： 請輸入關鍵字 基隆市 20-23°C

首頁 > 即時新聞

吳鳳科大餐旅系參加2024韓國世界美食奧林匹克大賽 榮獲4金3銀佳績

(記者黃音文 / 嘉義報導)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)豐碩成果。

吳鳳科大蕭炯淨主任表示，本次特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、花雕酒釀紅麴蛋黃月餅、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(也是知名阿來碗粿老闆)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，在金龍年之際，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。



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