

吳鳳科技大學秘書室新聞剪報

報社名稱	觀傳媒	刊登版面	雲嘉南新聞	刊登日期	113/05/11(六)
------	-----	------	-------	------	--------------



Home 新聞+ 評論+ 生活+ 人物+ 專題+ 觀頻道 個人包 精彩戲劇免費看

用 Google 搜尋



吳鳳餐飲創藝酒釀月餅 韓國世界美食奧林匹克奪金

(觀傳媒嘉義新聞)【記者邱嘉琪/嘉義報導】吳鳳科技大學餐旅管理系參加2024韓國世界美食奧林匹克大賽，在世界各地1200位選手競技中表現優異，榮獲4金3銀佳績；其中，由該系蕭烟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，博得各國評審與參賽者青睞及訂單。

吳鳳科大餐管系主任蕭烟淨與陳德勝、張忠平等老師帶領6位同學前往韓國參加比賽，參賽選手包含餐旅研究所沈雅遊同學、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、項翊璋等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。

其中，由主任蕭烟淨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，包含高粱酒釀玫瑰露月餅、紹興酒釀桂圓棗泥月餅、花雕酒釀紅棗蛋黃月餅、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。

榮獲銀牌的沈雅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，以行云流水、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；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，有著黃香酥、船型玫瑰塔、紅麴桂圓酥，原創初衷是想獻給高齡的雙親，讓銀髮族品嚐美味糕點又可兼顧養生；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菓慕斯、法式經典拿破崙呈現精緻點心美味與養生健康的結合；項翊璋同學以造型和菓子作品，雙雙獲得銀牌獎。



▲吳鳳科大餐旅管理系僑專班應屆畢業生劉錫家以「金龍呈祥」蔬果雕刻獲得金牌。
(圖/吳鳳科大提供)

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