

吳鳳科技大學秘書室新聞剪報

報社 名稱	威傳媒	刊登 版面	生活新聞	刊登 日期	113/11/06(三)
----------	-----	----------	------	----------	--------------



恭賀吳鳳科大餐旅管理系參加農糧署-國產蜂蜜創意烘焙競賽榮獲銅牌

by 編輯中心 | Wed,06 Nov 2024 22:12 | 生活



農業部農糧署於今年度首屆辦理【蜂盛午茶：國產蜂蜜創意烘焙競賽】，吸引了來自全國各地的烘焙好手參賽，包含未來潛力之星的學生群及業界高手們，齊聚一堂，賽況激烈，創意作品層出不窮。

競賽分成兩階段，第一階段為食譜審查，通過後始能進入第二階段現場實作！吳鳳科大餐管系進修假日班二技顏秋鳳同學發揮創意巧思，讓國產蜂蜜食材在烘焙產品應用上扮演畫龍點睛之妙。經過二階段產業專家評審委員們嚴格品鑑，顏秋鳳同學在眾多優秀參賽佼佼者中，勇奪銅牌，榮獲獎金一萬元。

顏秋鳳同學致力專研烘焙技術，今年5月遠征至韓國首爾參加國際廚藝美食大賽，榮獲巧克力BONBON組競賽金牌獎；8月底又參加新加坡廚師美食聯盟大賽再獲佳績，榮獲巧克力BONBON組銀牌獎。

秋鳳同學在業界工作多年後，決心再進入校園學習。去年選擇吳鳳科大餐旅管理系就讀，在陳德勝老師細心指導下，已獲獎無數。秋鳳同學表示：非常感謝系上老師們的鼓勵與技術傳承，更感謝學校在參加競賽期間材料、住宿、交通費等補助，讓她無後顧之憂；利用在學期間，督促自己參加各項餐飲烘焙競賽，一方面提升專業技藝另一方面也是自我肯定。

指導老師餐旅管理系陳德勝副教授表示：本次競賽主辦單位為農業部農糧署，競賽主題乃因應與提昇國產蜂蜜及產品特性。此次現場烘焙點心競賽項目各界無不卯足全力展現廚藝，並以在地農特產融入元素，不僅發揮在地特色，更能幫助在地農產品銷售。

吳鳳科大蔡宏榮校長表示，餐旅管理系致力培養學生專業技能，鼓勵學生養成實作技能及創藝巧思，且餐管系蕭烟淨主任用心鼓勵師生參加國內外比賽，讓學生在不斷練習中萃煉技藝，與各方好手切磋，提昇眼界與競爭力，期盼每位學生都能在國內外廚藝競賽中出類拔萃，名列前茅，為校為國爭光。

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