

遠東科大學生參加新加坡國際廚藝挑戰賽榮獲一銀二銅佳績

◎ 2016-04-22 ▀ 文教藝術

【民進新聞記者蔡金旺台南報導】台南市遠東科技大學餐飲管理系的同學首次參加新加坡FHA 2016國際廚藝競賽，便帶回一銀二銅的好成績。新加坡FHA國際廚藝競賽是每兩年舉辦一次，各國好手齊聚在亞洲最高層級的國際烹飪賽事，在競爭激烈中能獲獎真的是不容易！在這盛大比賽的個人挑戰賽中，遠東科技大學餐飲管理系的同學榮獲婚禮蛋糕組一銀、一銅牌，現場烹飪組獲得一銅牌。

這次競賽活動是由系主任許淑真與謝錦良老師帶領6位學生參加，參賽學生表示很感謝學校的支持，也感謝教育部補助學生出國競賽經費的支持，補助林欣與陳又銘參賽，讓參賽者能專心在賽事的準備，順利完成比賽獲獎回國。學生們參加的個人挑戰賽是與世界各國的專業廚師在競賽，能得到獎項的學生是很值得鼓勵與肯定的。參加婚禮蛋糕組挑戰的林欣（銀牌）與廖恩琦（銅牌）、現場烹飪組的陳又銘（銅牌）都花了半年以上的時間準備這場國際賽事。

林欣表示：要感謝的人很多，這半年來的努力與堅持，很欣喜自己蛋糕裝飾的藝術被看見了，這次作品以自己未來的結婚心情想像，完成了「史瑞克與費歐娜的愛情冒險」的參賽作品，除了得獎的肯定與榮耀，也做出了自己未來的結婚蛋糕，大四將畢業的她，更加確定要在烘焙業這條路上再精進。

廖恩琦表示：第一次參加國際賽的她除了感謝媽媽的支持，更要感謝師傅與林欣的鼓勵和對她作品的挑剔，常被問著「這樣好嗎？」，一直修改到不被問「這樣好嗎？」這樣的半年，辛苦是值得的。作品主題「永恆的愛」就如個性溫和的她，忠實呈現作者心情的溫馨訴求，當參賽作品在搬運過程中有部分配件受損，在下榻飯店中修補蛋糕作品的配件，幾乎二三天都沒睡覺，與時間賽跑，感覺壓力超大的，能獲獎真的是感謝再感謝。

陳又銘從校外實習回來就投入賽事的準備，他表示：「辣味開心果羊排佐野莓醬汁」是這次參賽的作品，平日的練習常一人獨自練到凌晨三、四點，在一小時的賽程中要練好流程與掌握快速完成品的節奏，到打包器具與行李上飛機到得獎回來，雖然辛苦又有許多壓力，但這樣的過程直得。大會指定的小羊臀部筋多、油多，在時間與溫度的控制要拿捏得宜才能鮮美入口，菜色的呈現以單一技法，野莓與覆盆子打成醬汁水果入菜的清爽感，用最純粹的食物原味獲得評審青睞。「純粹」是陳又銘選擇餐飲業的初衷，當他在廚房流連忘返尋找食材與主題時，非常感謝家人默默的支持與包容。