

[首頁](#) > [台南文教](#)

## 韓烹飪賽 遠東餐廳菜餚摘2金

記者汪惠松／新市報導  
2016-05-06

0

G+ 分享



遠東餐管系生林家鳳（左）及洪湘婷（右），在韓國國際烹飪大賽中，雙雙獲得餐廳菜餚金牌。（圖／遠東科大提供）

遠東科大餐飲管理系廚藝組一年級學生洪湘婷與林家鳳，首次參加二〇一六KICC韓國國際烹飪大賽，克服海外食材以及場地的不便，結合理論與實務創作，雙雙奪下餐廳菜餚競賽金牌，讓台灣美食再次在國際上發光。

由韓國飲食觀光協會主辦的烹飪比賽，共吸引中國大陸、美國、日本、義大利、俄羅斯、台灣、香港等七個國家組隊參加。遠東餐管生洪湘婷以法式低溫雙雞佐覆盆子醬及異國嫩魚佐花椰奶醬獲獎，前者以雞肉為創意料理主材料，再以兩種不同處理方式將雞肉做成肉派。後者則選用鱸魚為主菜食材，並搭配有穀物之母的藜麥製成藜麥餅，以符合現代人追求養生的概念。

林家鳳則以蒜香歐芹雞肋排佐玫瑰醬汁與雙鰻鴨胸佐香橙醬汁兩道佳餚獲獎。前者將雞胸肉低溫烹調，保留肉質的鮮甜柔軟，並搭配自行製作的有機玫瑰醬汁，再利用顏色的搭配，呈現不同的變化。後者以鴨胸為主角，搭配各式蔬菜，並將蔬菜做成台灣的形狀，利用烹飪技巧處理食材，增加菜色豐富度。且擺盤作出類似悠遊湖面的鴨子形態，象徵台灣永恆的生命力。

遠東餐飲管主任許淑真表示，洪湘婷與林家鳳兩位參賽選手都是大一學生，在老師指導下積極練習，首次參賽即奪得佳績，獲得主辦單位讚賞。學校對學生參賽更是大力支持，並給予經費補助，就是希望學生能積極透過各項比賽機會，在國際舞台上發揚台灣美食。

兩位獲獎學生感謝老師顏國雄指導及隊參賽老師林綉敏老師細心叮嚀，及學長從旁協助並傳承經驗，才能有佳績展現。