

遠東科大學生展廚藝 韓國揚威奪金牌

勁報 2016/05/06 19:34(2天前)



【勁報記者林琨璋/臺南報導】遠東科技大學餐飲管理系廚藝組一年級學生洪湘婷與林家鳳，參加由韓國飲食觀光協會主辦，2016KICC韓國國際烹飪大賽，雙雙奪下餐廳菜餚競賽部分金牌。讓台灣美食再次在國際上發聲。該項比賽共吸引中國、美國、日本、義大利、俄羅斯、台灣、香港等7個國家組隊參加。

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。前者因雞肉是容易消化的食物，所以以雞肉為創意料理的主材料，再以兩種不同處理方式將雞肉做成肉派。後者則由於鱸魚營養價值很高，所以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。洪同學指出，第一次到國外參賽特別緊張，幸好有學校專業老師指導與家人支持，而學長更能從旁協助並傳承經驗，才能有這次的佳績展現。

林家鳳則以蒜香歐芹雞肋排佐玫瑰醬汁與雙麟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。林同學特別感謝顏國雄老師及學長姐的指導，而帶隊參賽的林綉敏老師更是細心叮嚀，也感謝系上能讓同學多參與國際賽事，與其他國家選手互相切磋的機會。

遠東科大餐飲系主任許淑真表示，此次參賽選手都是一年級學生，首次參賽能克服海外食材與場地不便的情況，還能獲得佳績，主辦單位更是讚賞有加，殊屬不易。校方對同學參賽更是大力支持，並給予經費上的補助，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。

圖1:遠東科大餐飲系廚藝組一年級學生林家鳳韓國參展榮獲金牌。

圖2:遠東科大餐飲系廚藝組一年級學生洪湘婷韓國參展榮獲金牌。

圖3:洪湘婷參展作品：法式低溫雙雞佐覆盆子醬。

