

→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）

（圖／遠東科大提供）



韓烹飪賽 遠東餐廳菜餚摘2金

學校大力支持補助經費 餐管系大一洪湘婷、林家鳳首參賽就奪金牌

佳績展現。

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

追求養生的概念。

林家鳳則以蒜香歐芹雞肋

排佐玫瑰醬汁與雙鱗鴨胸佐

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。

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

記者汪惠松／新市報導

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KIC

CC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