

[首頁](#) > [校園廣角鏡](#)[每日導覽](#)[台南新聞](#)[縣市新聞](#)[全國新聞](#)[健康生活](#)[影視文化](#)[中華副刊](#)[民生消費](#)[美食專欄](#)[旅遊資訊](#)[社論](#)[每日談](#)[臺南產消](#)[臺南萬象](#)[臺南文教](#)[社會百態](#)[體育新聞](#)[彩繪人生](#)[車壇大小事](#)[校園廣角鏡](#)[臺南好吃](#)[臺南好買](#)[臺南好玩](#)[中華學園](#)[房產專刊](#)[宗教巡禮](#)[慢壘報報](#)

鳳凰古城 遠東高偉桓揚名泰調酒賽

(記者汪惠松)

2016-08-14

0

0

[分享](#)[G+ 分享](#)

遠東餐管系大二學生高偉桓勤練花式調酒，以自製冬瓜糖漿搭配熱帶水果香調成「鳳凰古城」甜酒。（記者汪惠松攝）

遠東科大餐飲管理系二年級高偉桓，參加泰國2016 Pattaya調酒競賽，不忘熱血愛國，穿著國旗裝比賽，以自製冬瓜糖漿搭配熱帶水果香之「鳳凰古城」甜酒，拿下第三名及獎金一千美元，精湛廚藝，揚名國際。

此次調酒競賽共有泰國、大陸、日本、俄羅斯、台灣、越南及韓國等選手參加。高偉桓獲銅牌獎的「鳳凰古城」甜酒，材料包含伏特加、水蜜桃香甜酒、芒果糖漿、檸檬汁，搭配自製冬瓜茶糖漿。第一口喝下去的口感是伏特加跟水蜜桃香甜酒的酒感與香氣，接著芒果與檸檬汁的酸甜完美的結合，尾韻冬瓜糖漿在最後時刻爆發出來。

他表示，獲得一、二名的都是練了十年以上的世界級選手，自認甩瓶招式還不夠創新，在自創酒的知識也要更精進，才能與國際選手一較長短。

負責遠東餐管系調飲及餐服選手培訓的李尚穗、謝希瑩與許淑芳三位老師表示，高偉桓入校後，就表示非常喜歡花式調酒，已練習五年，從高職就參加無數國內花式調酒比賽，也參加各式演出。這兩年看他努力不懈，平時常練習到半夜，真正印證「台上五分鐘，台下十年功」。

去年十月底到印尼比賽，高偉桓就拿到最佳口味獎；這次得到第三名，是國內參賽者的最佳名次。但他一回國就急著到校外實習，是位認真謙恭的孩子。