

二〇一三太平洋健康美食大賽，餐飲廚藝系學生勇奪銀牌



2013 太平洋健康美食大賽，桃園創新技術學院餐飲廚藝系學生隊伍廚藝系三甲陳瑞昌、廚藝系三乙戴華寬、廚藝系二甲周凌漢、廚藝系二甲林昂杰及廚藝系一甲葉宥霖勇奪銀牌/攝影:李耀堂

從人員道具驗證到料理食材與評審名單保密，都採國際廚藝競賽規範「二〇一三太平洋健康美食大賽」，於 2013 年 11 月 23 日於臺灣觀光學院進行全國總決賽，開箱前，所有參賽選手都不知道食材內容，難度可見一般，來自桃園創新技術學院餐飲廚藝管理系的創意食神隊，由廚藝系三甲陳瑞昌、廚藝系三乙戴華寬、廚藝系二甲周凌漢、廚藝系二甲林昂杰及廚藝系一甲葉宥霖同學組成，憑藉著平常的不斷練習，前一天一大早從中壢搭乘火車前往花蓮，比賽時從容不迫，從開箱見到食材有龍蝦、鱸鰻、鱒龍魚、以及花蓮柚子、海葡萄、蕃薯、洛神花與原住民山野菜時，隨即與指導老師李耀堂助理教授討論，並規畫菜單的設計，以符合比賽「健康美食」的主軸，及料理時掌握「三高一低（減油、減鹽、減糖、增纖）」原則，最後贏得了比賽銀牌，為桃園創新再增一面難度頗高的比賽獎牌。

擔任評審長的名廚「阿銘師」莊忠銘稱讚所有進入決賽的選手，在面對這種國際規範性的比賽規則，仍可以順利完成比賽的要求，已經可稱是國內或國際的菁英廚神，阿銘師也說，食材都是當天凌晨與工作團隊前往市場採購，食材的新鮮度維持也是評分項目之一，選手面對這次國際廚藝賽的規格和難度來設計的競賽，都表現了真功夫，相信這次的經驗，對於比賽選手也是一個難得的成長經驗，假以時日，必可為國爭光。

進入決賽的隊伍分別是南開科技大學、臺北城市科技大學、東方設計學院、元培科技大學、桃園創新技術學院、新竹縣仰德高中、稻江科技暨管理學院、育達科技大學第一隊、育達科技大學第二隊、臺灣觀光學院等，桃園創新技術學院餐飲廚藝管理系的師生，不畏強敵，憑藉著很多國內外比賽的經驗，在師傅的領導之下，順利完成高難度的比賽，且獲得銀牌的佳績，實屬不易，比賽的組成由大三、大二、大一的選手組成，也有傳承的意味，

大三學生戴華寬、陳瑞昌之前已經在新加坡、馬來西亞及韓國的料理比賽有過很好的成績，國內的各大比賽也有多項的金牌肯定，這次帶領大二、大一學生前往參賽，發揮大手牽小手的精神，將餐飲廚藝管理系的招牌擦得更亮，相信學弟們，一定會不負老師及學長的引導，在將來的國內外比賽發光發熱。

【桃園創新報 2013 年 12 月 2 日訊】(餐飲廚藝管理系李致中 桃創報導)