

出國報告(出國類別:國際性競賽)

2013 年香港 HOFEX 國際美食大獎

服務機關:國立高雄餐旅大學

姓名職稱:張明旭研發長、楊昭景院長、林玥秀院長、
賴顧賢老師、陳寬定老師、葉連德老師、陳建龍老師

派赴國家:中國香港

出國期間:102 年 5 月 4 日至 102 年 5 月 11 日

報告日期:102 年 7 月 16 日

內容摘要

2013 年香港 HOFEX 國際美食競賽從 5 月 7 日至 10 日為期 4 天競賽在香港灣仔國際展覽會議中心舉行，亦為世廚協辦認證之比賽，也是教育部列為績優獎勵輔導賽事之一。該競賽有來自世界 35 個國家計千名職業廚師參與，其中台灣有五百多位選手報名，包括二十幾所餐旅名校學生共相競技，賽事極為盛大。

「2013 香港 HOFEX 國際美食大獎」廚藝競賽，由本校研究發展處張明旭研發長擔任總領隊，餐飲管理系賴顧賢老師、西餐廚藝系陳寬定老師及烘焙管理系葉連德老師、陳建龍老師帶領學生參賽，參賽學生在半年前即展開激烈爭選及密集培育，參賽學生共獲 2 面金牌、8 面銀牌、20 面銅牌的殊榮，成績斐然。

目次

壹、內容摘要.....	1
貳、目次.....	2
參、本文.....	3
一、目的.....	3
二、過程.....	3
三、心得.....	12
四、建議事項.....	12
附錄.....	14
活動照片.....	14
參賽名單.....	16

本文

一、 目的

2013 年香港 HOFEX 美食大獎為期共 4 天，邀請近 500 位來自世界各國廚藝好手，競爭激烈，包括中西式烹調、糕點、麵包烘焙、巧克力及美食家團體挑戰賽等，是亞洲規模最大的比賽，來自世界各地大餐廳、菜館、會所、酒店、廚藝學校及餐飲業內優秀好手雲集參加；而在學校資源與教師指導下，每位參賽學生的潛能都被一一激發出來，在競賽中展現絕佳默契與熟練技巧。學生參與國際技能競賽，除能與各國選手相互觀摩切磋外，更可藉機向業界及社會大眾展現個人所學，以及高超的廚藝技能，學校亦可藉此展現卓越教學成果，爾後將持續投注經費培訓優秀選手，落實學校發展文化創意以及國際化的目標；也希望藉由此次香港舉辦的比賽提昇學生的國際視野，讓學生有出國比賽的機會，並獲得學術及實務的技能，並透過此次競賽，亦可宣傳「國立高雄餐旅大學」，增加國際上的知名度與曝光度。

二、 過程

(一)比賽資訊

比賽時間	2013 年 5 月 7 日至 10 日
比賽地點	香港灣仔博覽道一號香港會議展覽中心一號展覽館舉行
主辦單位	香港廚師協會、香港展覽服務有限公司
協辦單位	中華廚藝學院、香港烘焙專業協會、香港中廚師協會、香港冰雕協會、香港、澳門及中國會所管理協會、香港酒店業協會、香港旅遊發展局、旅遊服務業培訓發展中心、廣州西餐協會、台灣福爾摩莎廚藝美食協會、Chefs Association of Malaysia, Penang Chapter、China Cuisine Association、China Hospitality Association、Hong Kong Bartenders Association、Korea Cooks Association、Shanghai Cuisine Association、Shenzhen Catering Service Trade Association、Singapore Chefs Association、Thai Chefs Association

(二)比賽項目

西式烹調	擺設組	現場熱盤烹調 (專業組別)	現場熱盤烹調	
	頭盤	可持續魚類 - 大 西洋鱈魚	可持續魚類 -比 目魚	
	主菜	羊柳	牛小排	
	早午餐(新項目)	真空慢火煮食 (新項目)(可選豬 肉或雞胸肉)	二人探戈 (新項目)	
	手指小食(新項 目)			
中式烹調	擺設	現代中式熱盤 烹調		
	生果及蔬菜 雕刻	.創意前菜		
		有機雞全肫		
糕點比賽	擺設組 (專業 組別)	擺設組 (25 歲以下/學徒)	現場製作 (專業組別)	現場製作 (25 歲以下/學徒)
	糕點裝飾擺設	甜品	創意甜品	朱古力香茶蛋糕 (在職人士 / 學生)
	結婚蛋糕			
現場朱古力裝飾擺設比賽				
現場下午茶比賽 (新項目)				
美食家團體挑戰賽				
夢幻團隊挑戰賽				

(三)出國期間行程表

1. 2013年5月4日行程表

時間	活動內容	活動地點
08:00-10:00		
10:00-12:00		
13:00-15:00		
15:00-18:00		
19:00-21:00		
21:00-23:00	抵達香港，飯店 CHECK IN	飯店

2. 2013年5月5日行程表

時間	活動內容	活動地點
08:00-10:00	採買食材	各超市採買
10:00-12:00	賽前會議	飯店會議室
13:00-15:00	賽前模擬	飯店預借廚房
15:00-18:00	賽前模擬	飯店預借廚房
19:00-21:00	賽前會議	飯店會議室
21:00-23:00	就寢休息	飯店

3. 2013年5月6日行程表

時間	活動內容	活動地點
08:00-10:00	採買食材	各超市採買
10:00-12:00	賽前場勘	香港灣仔會展中心 1A 展覽館
13:00-15:00	賽前模擬	飯店預借廚房
15:00-18:00	賽前模擬	飯店預借廚房
19:00-21:00	賽前會議	飯店會議室
21:00-23:00	就寢休息	飯店

4. 2013年5月7日行程表

時間	活動內容	活動地點
08:00-10:00	比賽	香港灣仔會展中心 1A 展覽館
10:00-12:00	比賽	香港灣仔會展中心 1A 展覽館
13:00-15:00	比賽	香港灣仔會展中心 1A 展覽館
15:00-18:00	賽前模擬	飯店預借廚房
19:00-21:00	賽前會議	飯店會議室
21:00-23:00	就寢休息	飯店

5. 2013年5月8日行程表

時間	活動內容	活動地點
08:00-10:00	比賽	香港灣仔會展中心 1A 展覽館
10:00-12:00	比賽	香港灣仔會展中心 1A 展覽館
13:00-15:00	比賽	香港灣仔會展中心 1A 展覽館
15:00-18:00	比賽	香港灣仔會展中心 1A 展覽館
19:00-21:00	賽前會議	飯店會議室
21:00-23:00	就寢休息	飯店

6. 2013年5月9日行程表

時間	活動內容	活動地點
08:00-10:00	比賽	香港灣仔會展中心 1A 展覽館
10:00-12:00	比賽	香港灣仔會展中心 1A 展覽館
13:00-15:00	比賽	香港灣仔會展中心 1A 展覽館
15:00-18:00	比賽	香港灣仔會展中心 1A 展覽館
19:00-21:00	賽前會議	飯店會議室
21:00-23:00	就寢休息	飯店

7. 2013 年 5 月 10 日行程表

時間	活動內容	活動地點
08:00-10:00	比賽	香港灣仔會展中心 1A 展覽館
10:00-12:00	比賽	香港灣仔會展中心 1A 展覽館
13:00-15:00	比賽	香港灣仔會展中心 1A 展覽館
15:00-18:00	選手休息時間	_____
19:00-21:00	各系賽後檢討	飯店會議室
21:00-23:00	就寢休息	飯店

8. 2013 年 5 月 11 日行程表

時間	活動內容	活動地點
08:00-10:00	起床、整理行李、早餐	飯店餐廳
10:00-12:00	參觀飯店營運、Check Out	飯店簡報室、設施
12:00-15:00	選手休息時間、自由活動 (拜訪米其林餐廳) 餐廳經理為我們解說餐廳設計重點 與參觀廚房環境，及餐點介紹。	1. 龍景軒 中環金融街 8 號四季酒店 4 樓 2. Caprice 中環金融街 8 號四季酒店 6 樓 3. Amber 中環皇后大道中 15 號置地文華 東方酒店 7 樓
15:00-18:00	拜訪香港理工大學-Hotel Icon Hotel Icon 是一所獨特的教研酒店， 體現了全新的綜合教學模式；參觀了 以綠建築設計的大廳、「GREEN」的 烘焙坊、「THE MARKET」及「天外天」 餐廳設施及設計。	17 Science Museum Road, Tsim Sha Tsui, Hong Kong
19:00-21:00	機場報到、回程	機場
21:00-23:00	返校、整理與歸還器具	高雄餐旅大學

(四)校內培訓執行過程

1. 西餐廚藝系

1	競賽名稱	2013 香港 HOFEX 選手培訓
2	科系	西餐廚藝系
3	學生名單	陳啟璋、林佻華、饒少廷、陳滢方、石建清 簡勝男、吳本懿、蔡政峰、謝翔羽、薛智井 張允誠、陳子軒、張家峰、林昆億
4	練習日期	2012 年 12 月 1 日~2013 年 5 月 4 日
5	培訓地點	第一實習大樓二樓西餐實習教室
6.	作品照片	

2. 烘焙管理系

1	競賽名稱	2013 香港 HOFEX 選手培訓
2	科 系	烘焙管理系
3	學生名單	顏惠琳、謝一華、宋雅君、陳怡文、劉語暄、林坤毅、林家瑩、蔡好芬、邱心怡、江莉晴、吳政翰、鄭為恩、顏志全、姚仲恩、賴柏豪、吳政翰、林坤毅、陳怡伶、羅羽辰、林彥廷、陳怡安、江冠昕、孟繁瑛、林坤毅、林佳瑩、姚仲恩、劉威辰、姚仲恩……等。
4	練習日期	2013 年 1 月 24 日~2013 年 5 月 3 日
5	培訓地點	第一實習大樓三樓實習教室
6.	作品照片	

3. 餐飲管理系

1	競賽名稱	2013 香港 HOFEX 選手培訓
2	科 系	餐飲管理系
3	學生名單	林和興、林美言、邱鈺婷、周欣怡、鄧惠翎、呂國維、莊士賢、謝伯欣、趙婉婷、簡意鴻、林惟蓉、賴怡潔、蘇珮慈
4	練習日期	2013 年 1 月 1 日~2013 年 5 月 4 日
5	培訓地點	第二實習大樓七樓
6.	作品照片	

(五)比賽成果

香港 2013HOFEX 國際美食大獎參賽獲獎選手名單

選手	班級	獲獎	競賽項目
簡勝男	西餐廚藝系	金	大西洋鱈魚
宋雅君	烘焙管理系	金	結婚蛋糕 Wedding Cake
薛智井	西餐廚藝系	銀	牛小排+大西洋鱈魚
蔡政峰	西餐廚藝系	銀	比目魚
饒少廷	西餐廚藝系	銀	羊柳
莊士賢 謝伯欣	餐飲管理系	銀	Live High Tea Set Competition
林美言	餐飲管理系	銀	Sustainable fish-Halibut
趙婉婷	餐飲管理系	銀	Sustainable fish-Halibut
賴貞宇	餐飲管理系	銀	Sustainable fish-Halibut
張家峰	西餐廚藝系	銀	有機全雞腿 Organic Whole Chicken Legs
張家峰 陳子軒	西餐廚藝系	銅	Hot Cooking #26A 二人探戈
張允誠	西餐廚藝系	銅	牛小排
石建清	餐飲創新研發碩士學位學程	銅	大西洋鱈魚
卓琦哲	餐飲廚藝科	銅	創意前菜+雞全脾
謝一華	烘焙管理系	銅	結婚蛋糕 Wedding Cake
顏惠琳	烘焙管理系	銅	結婚蛋糕 Wedding Cake
黃穠云	烘焙管理系	銅	結婚蛋糕 Wedding Cake
林佳瑩	烘焙管理系	銅	Show Piece
吳本懿	西餐廚藝系	銅	比目魚
陳滢方 饒少廷	餐飲創新研發碩士學位學程 西餐廚藝系	銅	Hot Cooking #27A 二人探戈
簡勝男 謝翔羽	西餐廚藝系	銅	Hot Cooking #29A 二人探戈
林佺華	西餐廚藝系	銅	羊柳
林昆億	西餐廚藝系	銅	牛小排
顏志全	烘焙管理系	銅	糕點裝飾擺設 B 組
邱鈺婷	餐飲管理系	銅	Plated Appetisers
周欣怡	餐飲管理系	銅	Finger Food
林和興	餐飲管理系	銅	Under 25:Plated Dessert
簡意鴻	餐飲管理系	銅	Lamb Loin
莊士賢 林惟蓉	餐飲管理系	銅	Two to Tango
賴怡潔 蘇珮慈	餐飲管理系	銅	Two to Tango

三、心得

香港國際美食大獎是獲得世界廚師協會(WACS - World Association of Chef's Societies)認可的國際性比賽，其項目、比賽規則及評審均以 WACS 的評審準則為依據；此外，還邀請國際級評判擔任本競賽評審團。為了比賽，學生常利用假日及晚上時間留校練習，除了加強抗壓性及基本功力外，更培養學生國際化的競賽廚藝能力。此次學校學生由廚藝學院的西餐廚藝系、烘焙管理系、餐飲創新研發碩士學位學程及餐旅學院的餐飲管理系，共分 3 隊，代表高雄餐旅大學為國爭光，而此次在出發前藉由授旗儀式讓校長來勉勵參賽選手，回國後也立即召開記者會暨成果發表會獎勵獲獎選手，將表現傑出的選手，透過媒體報導宣傳高雄餐旅大學有優良的校內培訓及師長，方可訓練出優秀的選手。本出國團隊成員除選手代表含總領隊、執行領隊及訓練教練，總領隊及執行領隊統籌團隊整體活動及代表團隊與其他國際餐旅專業團體建立聯繫關係，負責安排參賽時程及整體競賽團隊參訪行程外，並關心及照料參賽學生生活起居與安全，訓練教練則負責所有選手競賽相關事宜及參賽後檢討工作。嚴密的分工使參與此活動除了達成讓學生透過競賽學習之主要目的外，亦拓展學校與其它國際餐旅專業機構之關係，而空餘時間之參訪行程更使學生學習與了解國際餐旅飯店之最新營運模式，擴張其專業本職學能。以上整體活動之安排為本校透過多次參與國際競賽累積經驗所規畫而成，藉由參與國際餐旅競賽活動達成學生成長、建立本校國際品牌知名度、及建立國際關係等多項目的。

四、建議事項

由於赴香港比賽前幾天，選手必須開始前置準備作業，但礙於當地廚房及設備不容易租借及費用較高等重量問題，選手們僅能在飯店狹隘的客房內準備競賽的前置工作，另外，競賽會場亦無提供可讓選手休息的地方，四天比賽的歷程宛如馬拉松競賽，同學們在競賽空檔中僅能在會場角落席地而做，若有機會能與香港地區有姊妹校或其它社會團體合作，提供空間來做前置作業或稍做休息之處，想必能提高選手們的精神狀態及表現效率。對於賽前的食材採買，建議易保存的食材可以先行在台灣採買完成，而較不易保存及易腐爛的食材，可至當地採買；由於比賽重視製作流程的細節，而國際比賽採行扣分制，因此次比賽發現選手因食材準備以及 SET 桌有被評審扣分，故希望選手可以在賽前熟練操作過程，不急不徐，不慌不亂的完成比賽作品。

每兩年一次的香港 HOFEX 國際美食大獎，是每個餐旅學校所注重的國際性比賽，對內部分，比賽前的前置作業，例如：報名、校內培訓等…，希望各院各系可以及時報名，讓有能力的選手可以出國比賽，拓展視野；對外部分，雖然校內有分各院各系，建議可以有代表高雄餐旅大學的統一服裝。未來也建議老師可以帶學生參加更多的國際性比賽，除了讓學生增廣見聞，拓展國際視野，也讓學生的價值備受肯定。

學生參與國際競賽之目的除了透過參與之過程達成學習的目的外，認識國際同業夥伴及拓展國際視野亦是參賽之其他目的。為實踐此一目的，學生需具備一定程度之外語能力及國際觀。整體而言，大部分學生之外語能力及國際觀仍有強化之空間，學校於選拔出選手後，除技術訓練外，應辦理語言訓練強化班及國際禮儀文化介紹，除有利學生競賽成果外，更能凸顯學校及國家形象，拓展國民外交。

國際化是餐旅產業未來發展的重要方向，加入國際餐旅相關組織團體不但有機會與國際專業從業人員交流，更有機會制定產業規範(認證)及領導產業發展，本校競賽團隊因競賽成績優異於國際間已建立一定程度之知名度，未來應更積極加入區域性國際組織，於國際產業組織發聲、發展，未來期待能將相關競賽引入國內舉辦，成就區域餐旅領導地位。

(附錄)

一、活動照片



圖 1 出國比賽前授旗儀式



圖 2 授旗典禮校長與選手及帶隊老師合影



圖 3 西廚系簡勝男獲得金牌



圖 4 餐管系與烘焙系選手及帶隊老師合影



圖 5 烘焙系宋雅君金牌作品



圖 6 烘焙系謝一華銅牌作品



圖 7 校長於記者會勉勵選手



圖 8 記者訪問總領隊-張明旭研發長



圖 9 記者訪問西廚系-簡勝男

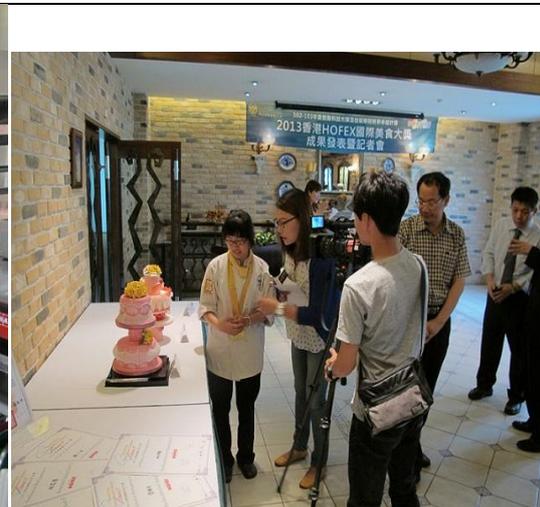


圖 10 記者訪問烘焙系-宋雅君



圖 11 選手獲獎獎牌及獎狀



圖 12 賽後記者會暨成果發表會合影

二、參賽名單

國立高雄餐旅大學廚藝學院
香港 2013 HOFEX 國際美食大賽參賽選手賽程(比賽地點-香港灣仔會展中心 1A 展覽館)

日期	Setting/比賽時間	競賽項目	選手	班級
5/7(二)	7:00 AM	Live High Tea Set Competition 1 現場下午茶比賽	陳柏銘 Chen Po Ming	烘焙管理系
		Display – Pastry Plated Desserts 甜品擺設	陳怡伶 Chen Yi Ling	烘焙管理系
			羅羽辰 Lo Yu Chen	烘焙管理系
			周政緯 Jou Jeng Wei	烘焙管理系
			林彥廷 Lin Yan Ting	烘焙管理系
	8:30 AM	Hot Cooking #2B - Western Cuisine Appetiser – U25 Beef Short Ribs 牛小排	張允誠 Chang Yun Cheng	西餐廚藝系
	9:00 AM	Live High Tea Set Competition 2 現場下午茶比賽	陳怡安 Chen Yi An	烘焙管理系
	10:00 AM	Hot Cooking #3B - Western Cuisine Appetiser – U25 Beef Short Ribs 牛小排+Atlantic Cod 大西洋鱈魚	薛智井 Hsueh Chih Jing	西餐廚藝系
	1:00 PM	Hot Cooking #5B - Western Cuisine Appetiser – U25 Atlantic Cod 大西洋鱈魚	石建清 Shi Jian Qing	西餐廚藝系
2:30 PM	Hot Cooking #6A - Chinese Creative Appetiser 創意前菜+Chicken Leg 雞全脾	卓琦哲	餐飲廚藝科	
	Hot Cooking #5B - Western Cuisine Appetiser – U25 Atlantic Cod 大西洋鱈魚	簡勝男 Jian Sheng Nan	西餐廚藝系	

日期	Setting/比賽時間	競賽項目	選手	班級
5/8(三)	7:00 AM	Hot Cooking #9B - Western Cuisine Apprentists – U25 Halibut 比目魚	謝翔羽 Hsieh Hsiang Yu	西餐廚藝系
		Display – Pastry Wedding Cake 結婚蛋糕	劉語瑄 Liu Yu Hsuan	烘焙管理系
			陳怡雯 Chen Yi Wen	烘焙管理系
			宋雅君 Sung Ya Chun	烘焙管理系
			謝一華 Sie Yi Hua	烘焙管理系
	顏惠琳 Yen Hui Lin	烘焙管理系		
	8:30 AM	Hot Cooking #10B - Western Cuisine Apprentists – U25 Halibut 比目魚	吳本懿 Wu Ben Yi	西餐廚藝系
	10:00 AM	Hot Cooking #11B - Western Cuisine Apprentists – U25 Halibut 比目魚	蔡政峰 Tsai Chen Feng	西餐廚藝系
	11:30 AM	Hot Cooking #12B - Western Cuisine Apprentists – U25 Halibut 比目魚	陳子軒 Chen Tzu Xuan	西餐廚藝系

日期	Setting/比賽時間	競賽項目	選手	班級
5/9(四)	7:00 AM	Display – Pastry Showpiece #A 糕點裝飾擺設 A 組	林佳瑩 Lin Chia Ying	烘焙管理系
			蔡妤芬 Tsai Yu Fen	烘焙管理系
			邱心怡 Chiu Hsin Yi	烘焙管理系
			江莉晴 Chiang Li Ching	烘焙管理系
		Live chocolate showpiece competition 現場朱古力 裝飾擺設比賽	林坤毅 Lin Kun Yi	烘焙管理系
			姚仲恩 Yao Chung En	烘焙管理系
	11:00 AM	Hot Cooking #20A - Western Cuisine Western – Lamb Loin 羊柳	饒少廷 Rao Shao Ting	西餐廚藝系
	11:30 AM	Hot Cooking #20B - Western Cuisine Beef Short Ribs 牛小排	林昆億 Lin Kun Yi	西餐廚藝系
	12:15 PM	Live High Tea Set Competition 現場下午茶比賽 Young Pastry Chefs Chocolate Fragrant Tea Cake 25 歲以下 朱古力茶香蛋糕	林坤毅 Lin Kun Yi	烘焙管理系
	14:00 PM		劉語瑄 Liu Yu Hsuan	烘焙管理系
	15:45 PM		姚仲恩 Yao Chung En	烘焙管理系
	17:30 PM		劉威辰	烘焙管理系
1:00 PM	Hot Cooking #21A - Western Cuisine Western – Lamb Loin 羊柳	陳滢方 Chen Ying Fang	西餐廚藝系	
	Hot Cooking #21B - Western Cuisine Beef Short Ribs 牛小排	簡勝男 Jian Sheng Nan	西餐廚藝系	

日期	Setting/比賽時間	競賽項目	選手	班級
5/10(五)	7:00 AM	Display – Pastry Showpiece #B 糕點裝飾擺設 B 組	顏志全 Yan Jih Cyuan	烘焙管理系
			姚仲恩 Yao Chung En	烘焙管理系
			賴柏豪 Lai Po Hao	烘焙管理系
			林坤毅 Lin Kun Yi	烘焙管理系
			吳政翰	烘焙管理系
			鄭為恩	烘焙管理系
	7:00 AM	Live Chocolate Showpiece #B 現場朱古力裝飾擺設比賽 B 組	姚仲恩 Yao Chung En	烘焙管理系
	8:30 AM	Hot Cooking #26A U25 – 2 to Tango 二人探戈	張家峰 Zhang Jia Feng 陳子軒 Chen Tzu Xuan	西餐廚藝系
9:30 AM	Hot Cooking – Pastry Fantasy Table 2 創意甜品	陳柏銘 Chen Po Ming	烘焙管理系	
10:00 AM	Hot Cooking #27A U25 – 2 to Tango 二人探戈	陳滢方 Chen Ying Fang 饒少廷 Rao Shao Ting	西餐廚藝系	
11:30 AM	Hot Cooking #28A U25 – 2 to Tango 二人探戈	陳啟璋 Alex Ting Ming Wei 林佺華 Lin Yi Hua	西餐廚藝系	
1:00 PM	Hot Cooking #29A U25 – 2 to Tango 二人探戈	簡勝男 Jian Sheng Nan 陳昀仟 Chen Yun Chien	西餐廚藝系	

國立高雄餐旅大學餐飲管理系
香港 2013HOFEX 國際美食大獎參賽選手賽程(比賽地點-香港灣仔會展中心 1A 展覽館)

日期	Setting/比賽時間	撤場時間	競賽項目	選手	班級
5/7(二)	0700	1730	Plated Appetisers	邱鈺婷	進四技餐三 A
	0700	1730	Finger Food	周欣怡	四技餐四 A
	0700	1730	Under 25:Plated Dessert	林和興	進四技餐三 A
	0700-0800	0800-0820	Beef short Ribs	鄧惠翎	四技餐三 A
	1130-1230	1230-1250	Organic Whole Chicken Leg	呂國維	二技餐一 A
	1100-1230	1230-1250	Live High Tea Set Competition	莊士賢、謝伯欣	四技餐一 A
5/8(三)	1300-1400	1400-1420	Sustainable fish-Halibut	林美言	四技餐四 B
	1430-1530	1530-1550	Sustainable fish-Halibut	趙婉婷	四技餐二 A
	1600-1700	1700-1720	Sustainable fish-Halibut	賴貞宇	四技西廚一 A
5/9(四)	0700-0800	0800-0820	Sustainable fish-Atlantic Cod	周欣怡	四技餐四 A
	1000-1100	1100-1120	Lamb Loin	簡意鴻	四技餐二 B
	1400-1500	1500-1520	Young Pastry Chefs Chocolate Fragrant Tea Cake	林和興	進四技餐三 A
	1600-1700	1700-1720	Sous vide cook-Chicken Breast	邱鈺婷	進四技餐三 A
5/10(五)	0700-0800	0800-0820	Two to Tango	莊士賢、林惟蓉	四技餐一 A
	0830-0930	0930-0950	Two to Tango	林美言、鄧惠翎	四技餐三 A 四技餐三 B
	1000-1100	1100-1120	Two to Tango	賴怡潔、蘇珮慈	四技餐四 A 四技餐二 B