

出國報告（出國類別：國際競賽）

## 2017 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：賴顧賢老師、林秀薰老師、陳寬定老師

徐永鑫老師、屠國城老師

派赴國家：香港

出國期間：106 年 05 月 05 日至 106 年 5 月 13 日

報告日期：106 年 06 月 13 日

## 內容摘要

「HOFEX」為亞太區最大型的食品飲料及酒店餐飲設備商貿展，其中最受矚目的是世界廚師協會（WACS – World Association of Chef’s Societies）認可的國際比賽，由香港廚師協會、香港展覽服務有限公司、國際廚藝學院聯合主辦，為全亞洲最大規模的「香港國際美食大獎」廚藝競賽。

第 17 屆「香港 HOFEX 國際美食大獎」於 5 月 8 日至 11 日在香港會議展覽中心盛大舉行，吸引眾多專業廚師的參與，並為產學各界專業人員提供交流與展演的寶貴機會。本校由餐飲管理系賴顧賢老師、中餐廚藝系林秀薰老師、西餐廚藝系陳寬定老師、烘焙管理系徐永鑫老師及餐飲廚藝科屠國城老師帶領本校六個系科學生參賽，並於半年前即展開校內徵選及密集培訓參賽學生，期盼能為學校、為國家爭取榮譽。

綜觀此次出國參與競賽，本校師生共榮獲 2 面金牌、11 面銀牌、13 面銅牌的殊榮，成績斐然，更藉由參與國際際賽來了解國內外廚藝發展近況，並使選手認識更多不同國家的選手進行交流，提升參與選手廚藝技術。一方面可達成餐飲產業國際化人才培育之目標，另一方面也可瞭解國外產業脈動，以作為未來高等技職教育之課程規劃與培育方向之重要參考依據。

# 目次

壹、	內容摘要	
貳、	目次	
參、	本文	
一、	目的.....	1
二、	活動過程.....	1
三、	心得.....	3
四、	建議.....	3
五、	附件.....	4

# 本文

## 一、目的

2017年5月08~11日在香港舉辦的『第17屆香港 HOFEX 國際廚藝大賽』，是餐飲業互相交流之重要場合。而本校為了提升學生對於廚藝競賽之興趣，希望藉由此次香港舉辦之競賽提升國際視野，且參加國際賽事需要面對的選手來自世界各地，如何精準靈活控制現場準備時間對學生來說是很重要的課題，包括妥善食材保存和工具精準使用、正確及專業的前置準備，以及整體美觀和藝術性，因此，透過國際競賽的薰陶，讓選手在學術及實務上互得更大之提升。

## 二、活動過程

### (一) 執行重點

本次選手決賽依據選手們的資質訂定競賽的項目，所挑選不同組別的選手，將針對比賽項目及評審重點，依照選手的個人特質、基礎廚藝功力及創造力，加以培訓，以提升烹飪技術及廚藝的精進。

### (二) 活動特色

自106年11月開始，選手們便犧牲假期展開訓練，本次決賽選手包含日間部及夜間部不分學制一至四年級的學生，此次有太多選手都是一年級甚至有比賽經驗的選手也不多，因此，都須從基礎開始訓練，雖然訓練較為辛苦，但只要對於廚藝競賽有興趣之選手，提供一個國際性廚藝競賽的平台，提高學生廚藝技能，達到內、外場之平衡。

### (三) 活動績效

本次入選競賽的學生，藉由平時課程的整體表現、創意廚藝及校內實習等課程的參與，發掘學生的潛力，並透過多次的模擬競賽，讓他們發揮平日累積的廚藝實力及創意，藉使選手實際參與競賽至最後透過裁判講評，修正在模擬競賽過程中的缺失，歷經裁判的洗禮及講評，學生個人對於往後廚藝修習的技藝能力，有更進階的改善及學習方向，於5月份至香港參與 HOFEX 國際美食大獎，能發揮所長的去面對競賽。本次本校學生選手代表共計挑選63名同學，參加2017年香港 HOFEX 國際美食大獎。

(四) 比賽成果

姓名	比賽項目	獲獎	科系
蘇承泰	冷展-前菜	金牌	餐飲管理系
吳定祐	西式現場烹調-羊排	金牌	西餐廚藝系
廖尹晨	西式現場烹調-比目魚	銀牌	西餐廚藝系
魏榛宏	現場烹調-牛風門柳	銀牌	西餐廚藝系
吳定祐	現場烹調-牛風門柳	銀牌	西餐廚藝系
廖尹晨	西式現場烹調-羊排	銀牌	西餐廚藝系
黃鈺璇	拉糖工藝	銀牌	烘焙管理系
李育薇	冷展-餐前小食	銀牌	餐飲管理系
廖聖璋	冷展-餐前小食	銀牌	餐飲管理系
陳威豪	下午茶	銀牌	餐飲管理系
鄭之婕	下午茶	銀牌	餐飲管理系
陳威豪	TwotoTango 二人探戈	銀牌	餐飲管理系
楊宗穎	TwotoTango 二人探戈	銀牌	餐飲管理系
江曜宇	西式擺設手指小食	銅牌	國際廚藝學士學位學程
江曜宇	西式現場烹調-羊排	銅牌	國際廚藝學士學位學程
謝有哲	西式現場烹調-羊排	銅牌	西餐廚藝系
魏榛宏	中式熱盤烹調-有機全雞	銅牌	西餐廚藝系
洪振碩	現場烹調-春雞	銅牌	西餐廚藝系
張雅婷	現場烹調-春雞	銅牌	西餐廚藝系
陳寬定老師	現場烹調-豬上肩肉	銅牌	西餐廚藝系
蔡秉諺	國際主菜現烹	銅牌	餐飲廚藝科
鄭倪	現場烹調-春雞	銅牌	餐飲廚藝科
邱明鳳	冷展-主菜	銅牌	餐飲管理系
許庭瑜	冷展-餐前小食	銅牌	餐飲管理系
賴嬰如	TwotoTango 二人探戈	銅牌	餐飲管理系
李宜庭	TwotoTango 二人探戈	銅牌	餐飲管理系

### 三、心得

這次培訓過程，以一年級及沒有比賽經驗的同學佔了大多數，在訓練上需耗費強大體力訓練學生，雖然訓練過程較為辛苦，但這期間看到選手們互相幫忙及鼓勵，且選手們非常辛勤利用休假時間密集練習，為了自己夢想努力不懈，為了就是提高本身廚藝技能，且看到選手們的穩定成長，想想這一切辛苦及付出都是非常值得，

此次比賽，因各國報名非常踴躍，導致現場烹調項目報名人數超過，參賽項目因而有被刪減，學生辛苦訓練卻苦無平台可發揮，實在可惜，經過指導老師的深思熟慮後，決定調整比賽項目，將有經驗的選手，改變比賽項目挑戰廚藝最高舞台-冷展，冷展項目，選手們必須做出 4-6 道菜，每道都得呈現不同烹調風格、菜式、技巧及擺盤藝術等，且開放專業人士參加，在難度上是非常困難，很欣慰餐管系學生蘇承泰於冷展-前菜項目獲得金牌，且是台灣唯一在該項目拿獎的選手，而西餐廚藝系的吳定祐同學也榮獲現場烹調青年組羊排的金牌，也獲得該項目之最高分成績，顯示本校學生在廚藝方面有極高技巧及技能。

今年的選手們在經過校內嚴格訓練，及模擬競賽訓練後，在香港比賽表現非常穩扎穩打，紛紛的競賽場上發揮個人學習效果的實力，獲得相當不錯的佳績，可惜有幾位學生實力非常佳，但太過緊張而導致結果不佳，這也是接下來訓練選手的主要重點之一，同時也要感謝外界各單位對我們的幫助，因為有這麼多人的關心與支持，我們將更加努力，精益求精，期盼未來能在餐旅產業中培育出更多優秀的人才。

### 四、建議事項

本校為全國餐旅專業的大學之榜樣，為了提升學生的專業廚藝能力，需要讓學生見識各國好手的實力，才會明白自己需修訂的缺點，更激發學生的鬥志心，教學及指導方面也會邀請國內外師資指導，借重各方技術人才，相互學習，才有彼此成長空間，期待學校能以給予選手培訓的經費補助方面之實際行動及具體的辦法來支持學生多參與國際競賽，以維持本校技職教育的龍頭榜樣。

## 五、附件

### (一)活動照片分享



訓練照片



訓練照片



餐旅學院 選手合照



廚藝學院 選手合照



比賽選手-蘇承泰 獲得金牌



展示-前菜 蘇承泰 獲得金牌



比賽選手-吳定祐 獲得金牌



提前帶學生熟悉場地



展示-餐前小食 廖聖璋 獲得銀牌



展示-餐前小食 李育薇獲得銀牌



現場組裝照片



拉糖工藝 黃鈺璇 獲得銀牌



成果發表會與校長合影



(由左至右)廚藝學院楊昭景院長、西廚系陳寬定老師、西廚系吳定祐同學、西廚系吳定祐同學、餐管系蘇承泰同學、賴顧賢老師及餐旅學院徐立偉院長合照