

# 臺北市府教育局事後新聞稿

請轉交文教記者

單位：臺北市教育局技職教育科

地址：臺北市信義區市府路1號

業務聯絡：教育局技職教育科

陳秉熙科長(02)2720-8889 轉 6348

李琪惠股長(02)2720-8889 轉 6435

新聞聯絡：教育局資訊教育科

卓育欣科長 0930-936-532

**【發稿日期：113年6月30日】**

**【主題：向世界學習！2024世界廚王臺北爭霸賽美食嘉年華，開平餐飲學校團隊與國際好手角逐世界廚王寶座，創造臺北市餐飲科學生暑期學習饗宴！】**

**【臺北報導】**「2024世界廚王臺北爭霸賽美食嘉年華」是由臺北市餐飲業職業工會舉辦的國際性競賽活動，於6月28日至6月30日在實踐大學盛大舉行。本次活動除技能競賽外，現場還有靜態食材雕塑作品、動態廚藝示範表演及美食嘉年華等，讓餐飲科學生能有機會至現場觀摩，與國外選手交流，並感受美食的力量，為暑假揭開序幕。

本次比賽臺北市私立開平餐飲學校由該校中餐名師朱華慶主廚領軍，帶領盧柏霖、葉柏緯、蕭乙婷等同學組隊參加校園團體組，除與我國大學學生團隊同場較勁外，更有來自加拿大及韓國的好手共同切磋廚藝，角逐世界廚王的殊榮！朱華慶主廚表示，比賽過程中，學生協調不同菜色的製作順序，討論如何縮短準備時間，提升出菜品質，才得以在這次比賽中獲得佳績。而負責冷菜的盧同學表示，這是他第一次參加團體賽，且選手來自國內外知名大學，讓他備感壓力，透過百摺扇、燈籠的造型擺盤，結合經典的糖醋醬跟五味醬台式口味，以新的方式呈現大家熟悉的味道。負責熱菜的葉同學則補充，因時間很緊迫，加上現場空間及器材有限，更需要彼此互相合作。負責點心的蕭同學亦表示，從這次比賽中與國際好手交流互動，看到不同點心的呈現方式，激發她未來設計新菜色的靈感。

這次活動除了開平餐飲學校學生參賽外，現場亦有松山工農、育達高中、喬治工商等食品加工或餐飲管理科的同學到場觀摩學習，不僅是校園團體組的技藝切磋，更見識到各大飯店團隊精湛的廚藝展現。

臺北市府教育局表示，鼓勵學生在學期間透過參與競賽，切磋廚藝，提升自我技藝，並累積國際競賽經驗，開拓技職學生國際視野，向世界學習。同時本局將

持續媒合產學合作案，讓學生瞭解餐飲相關產業之環境及未來發展，深化生涯探索，  
闖出自己的一片天！