

大仁科大杜康盃調酒大賽 800 高中職好手較勁

2016/5/6 作者:鮮週報

【記者／高培德報導】大仁科技大學與中華民國國際調酒協會合辦第 16 屆杜康盃全國高中職調酒暨托盤、口布摺疊大賽，全國 50 所高中職 800 名年輕好手同台較勁，參賽選手在限時 5 分鐘使用屏東特產檸檬完成 3 杯創意調酒，評審針對技術與整體感、調酒步驟及成分、整體時間、娛樂性、整潔與秩序、服儀、酒整體表現等國際標準項目嚴格評比，能脫穎而出考驗實力與臨場表現。



大仁科大餐旅系傑出校友擔任杜康盃調酒大賽開場表演嘉賓。圖／大仁科大提供



大仁科大校長王駿發(右)頒發大仁之光表揚餐旅系傑出校友陳鈺承(左)。圖／大仁科大提供

第 64 屆 2015 世界盃花式調酒大賽冠軍陳鈺承，以大仁科大餐旅系傑出校友身分擔任開幕表演嘉賓，拿手絕活加上純熟技巧令人激賞，調酒大賽區分傳統、花式及創意造型三組，選手必須把握時限完成指定調酒，現場同步安排托盤及創意口布摺疊大賽，托盤兩人一組，考驗儀態及平衡感，創意口布摺

疊除了星光燦爛、燦爛火花、帆船、西裝及兩款酒瓶創意造型口布，最後還須完成「大仁 50・遇見幸福」主題舞台布置，挑戰選手創意、美觀及專業度。



第 16 屆杜康盃全國高中職調酒大賽在大仁科大舉行，參賽者使出渾身解數力拚冠軍。圖／大仁科大提供



大仁科大餐旅管理系畢業成果展，學生展示自創品牌花草系列飲品店。記者高培德／攝影



大仁科大餐旅管理系畢業成果展，學生自創「根」原住民料理餐廳展現拿手廚藝。記者高培德／攝影

比賽當天同步規劃餐旅管理系畢業成果展，應屆畢業生聚焦「原味」主題，自創「草本綱目」花草系列飲品店、「食律」異國料理餐廳、「翻轉食客」蜜糖吐司甜點舖、「根」原住民料理餐廳、「Hotel Nights」飯店等五大品牌，展現教學特色與學習成果，配合此次畢展，該系特別邀請校友及業界專家組成創業輔導顧問團，指導學生完成品牌規劃、產品設計與營業運作，還有畢業校友創業品牌「咖哩捌捌」、「心井。好食」、「孩餃一號」、「沐泉精品民宿」、「樂達旅館」、「壹 GK」共襄盛舉，陣容實力堅強。值得一提的是，學生自創品牌已獲御品屋實業、茶星星專業飲品連鎖、魔米國際、蒸健康餐飲連鎖事業、提摩西輕食餐飲連鎖等業界肯定，近期將與校方簽訂合作意向書，讓學生創意可望商品化。