

## 邱燕燕個人經歷

### ● 證照

中餐烹調<素>乙級

中餐烹調<葷>乙級

中式麵食加工~<酥油皮、糕漿皮類>乙級

中式麵食加工~<水調和麵類>乙級

中式麵食加工-<發酵發粉麵食>乙級

飲料調製乙級

烘培食品(麵包蛋糕項)乙級

三級中式烹調師執照

### ● 授課科目與專長領域

授課科目：中餐烹飪、中式麵食點心

專長領域主要：中式麵食加工 傳統米食點心 中餐烹調 蔬素料理

### ● 榮譽事項

103 學年獲頒南投縣社會優秀青年獎項

榮獲第 15 屆技職傑出獎(證照達人)

個人參與競賽

2018 年第八屆海峽兩岸美食文化高峰論壇(中華區美食大賽) - 『總冠軍』

2017 年馬來西亞 FHM 中式四主菜 展示菜餚競賽榮獲- 『銅牌』

2016 年第六屆海峽兩岸美食交流金酒杯展示賽- 『特金』

2014 年台灣美食展-國際邀請廚藝競賽榮獲- 『金牌』

2012 年中國世界烹飪大賽-新加坡榮獲-點心類 『金牌』

2012 年中國世界烹飪大賽-新加坡榮獲-團體組 『金牌』

2012 年中國世界烹飪大賽-新加坡榮獲-最佳展台獎 『金牌』

2012 年台灣美食展-國內廚藝競賽榮獲- 『團體總冠軍』

2011年台灣美食展-國際廚藝競賽榮獲-『銅牌』

2011年世界廚王台北爭霸賽職業組榮獲-『金牌名廚』

碩士論文

“府城傳統美食的形塑-以台南阿霞飯店為例” (2018)

國立高雄餐旅大學第三屆全國餐旅創新研發產學應用研討會

“閩菜之王佛跳牆在台灣發展之探討” (2017)