Subject 中山醫大學生跨界咖啡競技　健產系同學奪三好盃雙大獎

健康產業科技管理學系 / 公關組





2026第二屆「三好盃咖啡沖煮賽」2月27日至28日兩天於佛光山法寶堂舉行，社會組與學生組共48名選手參賽。選手須先通過兩輪杯測淘汰賽，方能晉級決賽。中山醫學大學健康產業科技管理學系大二學生李婕瑀在賽事中脫穎而出，獲得學生組亞軍並同時拿下「三好獎」，對以醫學與健康專業見長的中山醫大而言，此次成績也展現學生跨域學習的具體成果。

本屆賽事採分組競技，評審依風味層次、萃取穩定度與操作技巧等面向進行綜合評分。選手需從初賽兩輪杯測篩選，一路晉級至決賽的現場沖煮展演，不僅考驗咖啡專業技術，也重視風味展現與沖煮展演的表達能力。此次，中山醫大共有兩名健產系學生參賽，分別為李婕瑀和魏名琇，其中李婕瑀一路挺進決賽並獲得佳績。

李婕瑀指出，備賽過程中最大的挑戰是指定濾杯的限制。由於不同濾杯在水流結構與萃取曲線上差異明顯，她必須反覆比較器具特性並調整沖煮參數與節奏，找出最適合的萃取方式。她也提到，決賽需進行咖啡展演，將風味轉化為語言與故事，對她而言是全新的挑戰，也讓她體會到技術與表達同樣重要。

李婕瑀表示，此次是在系上老師鼓勵下報名參賽，並在培訓過程中獲得產業業師指導，包括尊任咖啡執行長、同時也是中山醫大校友的蔡依凝分享實務經驗、教育長黃耀慶則協助賽前技術訓練。她在決賽咖啡展演中也融入「做好事、說好話、存好心」三好理念，並發現其精神與中山醫大「正心樓」命名所蘊含的意涵相通，皆強調端正其心而後修其身。最終，以精準掌握沖煮參數和節奏，呈現乾淨且具層次感的風味表現獲肯定，同時拿下學生組亞軍與「三好獎」。

中山醫大健產系主任張曉平表示，系上結合食品科技、保健醫學與經營管理等特色，透過競賽實作與產業導向課程培養學生專業能力與產業視野。近年在高教深耕計畫支持下推動「健康咖啡創業家」三年培育方案，從咖啡知識、感官訓練到沖煮、烘焙技術與競賽培訓，建立完整培育路徑。學生近年多次在專業咖啡賽事中獲獎，也展現系上長期推動實作教學與跨域培育的成果。張曉平說，未來將持續透過多元課程與實務訓練，培育具備創新思維與產業視野的健康產業跨域人才，讓更多學生在全國舞台上展現實力。