



2019 年第十五屆龜甲萬盃烹飪大賽社會組決賽總成績獎次名單

編號	組別	服務單位	選手 A	選手 B	參賽創意菜名稱 1	參賽創意菜名稱 2	指定菜名稱	總成績
1	1-1	能仁家商	江世宇	林芳如	醬香芋甫甲天下(翠瓜雞肉凍, 叉燒雙味捲, 紫米蒲燒鯛)	化骨酥香一品盅	萬事如意慶有餘	
2	1-2	才才廚房	賴俊良	賴俊谷	畜農(紅燒獅子頭)	漁農(五柳枝七星鱸)	古早台灣味	第二名
3	1-3	米堤園南庄田園民宿	詹子璋	洪鈞崑	飄香源釀台灣情	寶島傳承醍醐味	台灣古都人情味	佳作
4	1-4	新東南海鮮餐廳	廖偉智	廖偉傑	換骨通心鰻佐鱈魚意麵	寶島美味龜甲萬	醬心鮮味石斑魚	第一名
5	1-5	王朝大飯店	余泉慶	呂皇億	阿舍八寶葫蘆鴨	酒香醬燒通心鰻	雙味鮮石斑	
6	1-6	那米哥婚宴廣場	陳俊銘	張晉峰	早頓(塩蚵仔、菜頭籠、醬油蒸蛋、清粥)	呷導(蒜香醬油魚、蔥燒豆腐、蛋黃蒸肉)	暗頓	佳作
7	1-7	帝一嶺餐廳	顏卜煒	王煜鈞	鮮釀鑲透抽襯香酥雀巢	梅干燉豬五花襯季節時蔬	甘醇豆香石斑襯鮮酥石斑鬆	
8	1-8	穎嘉餐飲顧問有限公司	李振惟	簡維呈	醬元蹄鑲宜蘭西魯肉, 苦茶油麵線	八家共治	傳承龜鄉好滋味	
9	1-9	台北私立育達高職	周振文	古來文	松鼠喜迎龜甲萬	龜甲萬香迎四味	萬變香烹龍膽鮮	佳作
10	1-10	大潤發營運管理處	卓鈞偉	黃洲益	白花菜乾炆蹄膀	破布子燒豆腐	和風紫蘇鮮石斑佐鮮蔬莎莎 蒜蓉鮮蒸石斑魚捲	
11	1-11	I'M CHEF 佐思廚序	李坤璋	曾柏順	客家炸紅糟鰻捲拚豆乳醬鴨捲蔥餅	客家封雞&悄悄話&娘酒燒豬尾	台灣醬香四重奏	
12	1-12	LAZO 藍佐牛排館	卓嵩瀚	黃柏維	CUBE OF TAIWAN	佛跳牆烤海鮮	石斑馬戲團	
13	2-13	荷蘭商漢微科(股)公司	吳明忠	黃閔祺	龜甲萬飄香台灣味	台灣特色風味三部曲	錦繡賜味麒麟魚	
14	2-14	礁溪寒沐酒店	游彥哲	江浩宇	鳳(奉茶)	龍(融合)	蠶(雙鮮)	
15	2-15	花蓮遠雄悅來大飯店	林秩田	吳劍中	福爾摩沙三重奏	洄瀾原味牛三寶	龜甲醍醐萬里	
16	2-16	銀座日式料理	陳志豪	林鈺翔	戰斧肋排旨味燒	鮭魚立貝熱帶情	阿嬤ㄟ古早味	佳作
17	2-17	國廣興大飯店	莊勝修	吳鎮丞	阿嬤 a 滷肉飯	煙燻滷雞腿	古早 a 魚	
18	2-18	蘇澳瓏山林度假飯店	黃暉捷	李文豪	蘭陽日常(醬由膽肝/蔗燻黃金蛋/雞爪凍)	台灣好牛三寶麵	豐富(半煎煮/照燒魚球/百蔬花捲)	佳作
19	2-19	銘師父餐廳	陳彥峯	許世炫	東海龍王黑金絲	古意鮮香櫻花宴	龍宮海味雙味拼	佳作
20	2-20	遠雄悅來飯店	陳冠廷	葉正綸	原住民馬告鮭魚佐黑椒汁	鄉愁紅燒舒康雞	戀戀家鄉醬香氣	
21	20-1	馥羽鮮	蔡依迪	林源駿	田野·刈包	山海·豆豉蚵	海三味	第三名
22	2-22	上雅餐飲顧問公司	顏立勳	涂宇宏	濃情味	人情味	真情味	
23	2-23	七姊八弟客家菜	楊益雄	詹于陞	龜甲萬載花與果	五福臨門富貴牡丹	美食鮮魚聚三味	
24	2-24	串門子海鮮串燒 京旺料理	邱銘軒	林明良	果香燻鴨米肉燥饗宴	心願撥雲肝	五彩醋溜松鼠石斑	